

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 183/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Brački varenik»

N.º UE: PGI-HR-02454 – 8.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Brački varenik»

2. Estado miembro o tercer país

Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Brački varenik» es un producto que se utiliza como condimento y se obtiene a partir de la cocción del zumo de uvas frescas o uvas pasas hasta reducir su volumen a cerca de un tercio del volumen inicial. El «Brački varenik» es un líquido azucarado, viscoso, con aroma a miel, con un ligero sabor y olor a uvas y un sabor moderado a caramelo. Su color puede variar del rojo oscuro al marrón oscuro, si se elabora con variedades de uvas tintas, o del amarillo oscuro al marrón claro, si se elabora con variedades de uvas blancas. En el momento de su comercialización, el «Brački varenik» debe contener al menos un 45 % de sólidos solubles (determinados mediante refractometría) y su pH debe estar comprendido entre 3 y 5 (cuando se diluye con agua hasta el 25 % de materia seca). El «Brački varenik» se comercializa en un envase de vidrio con un contenido máximo de 0,5 l.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

El «Brački varenik» se elabora con variedades autóctonas, más concretamente con las variedades de uvas tintas babić, crljenak y plavac mali y con la variedad de uva blanca maraština. Estas variedades, utilizadas por separado o combinadas, deben constituir al menos el 80 % del producto y el resto puede estar compuesto por otras variedades de uvas de la isla de Brač.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de producción del «Brački varenik», desde la recolección de las uvas hasta el prensado, el filtrado y la cocción, deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En el momento de la comercialización, el nombre del producto «Brački varenik» debe distinguirse claramente de todas las demás indicaciones de la etiqueta por el tamaño, el tipo y el color de los caracteres (tipografía). El tamaño de la indicación del fabricante no debe exceder del 70 % del del nombre del producto.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El «Brački varenik» se elabora en la isla de Brač, que pertenece administrativamente al condado de Split-Dalmacia, y está dividida en ocho comunidades locales: la ciudad de Supetar y los municipios siguientes: Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna y Sutivan. Al norte, está separada del continente por el canal de Brač. En dirección oeste, está separada de la isla de Šolta por el estrecho de Split y, en dirección sur, está separada de la isla de Hvar por el canal de Hvar.

5. Vínculo con la zona geográfica

La reputación de este producto y su método específico de elaboración, una receta tradicional que se ha conservado hasta nuestros días, son característicos de la zona geográfica y constituyen el vínculo causal entre la isla de Brač y el «Brački varenik».

La isla de Brač está compuesta por tres zonas geomorfológicas distintas: una franja costera de baja altitud (hasta 170 m), planicies de altitud media (hasta 400 m) y una zona más montañosa. Los sustratos geológicos más comunes de la isla de Brač son formaciones calcáreas cretácicas y dolomías sobre las que se han desarrollado zonas rocosas, tierras negras, suelos pardos, tierras rojas y suelos antropógenos. Estos suelos son adecuados para los cultivos mediterráneos tradicionales: olivos, vid y cítricos, higos, hierbas aromáticas y plantas medicinales.

La zona geográfica de la isla de Brač cuenta con una larga y rica tradición vitivinícola. Sus viñedos se han cultivado sin interrupción desde la antigüedad y constituyen el buque insignia de su agricultura. Dado que el relieve de la isla de Brač es a menudo accidentado, la población local, con el fin de contar con las mayores superficies cultivables posibles, ha creado suelos antropógenos a través de un trabajo de desbrozamiento, mulción y fertilización para favorecer la formación de terrazas. Al excavar las laderas para construir terrazas, el hombre ha evitado la erosión y ha permitido el cultivo de suelos destinados principalmente a viñedos.

Entre los factores humanos que influyen en la calidad de las uvas con las que se elabora el «Brački varenik» cabe citar la tradición secular de la viticultura en la isla y una destreza basada en un método de cultivo, unas técnicas de producción y una selección de las variedades más adecuadas para las condiciones naturales de la zona geográfica.

Las variedades de uva utilizadas para producir el «Brački varenik», las más importantes de la isla de Brač, son babiđ, crljenak, plavac mali y maraština, que ocupan las parcelas expuestas al sol. La isla de Brač disfruta de un microclima cálido debido a su situación en el sur de Dalmacia, caracterizada por un clima mediterráneo suave (clima de tipo Csa), entre el mar y el sol, con veranos secos y calurosos, inviernos suaves y temperaturas medias elevadas durante todo el año (21,8 °C durante el período vegetativo). En la estación cálida, los vientos dominantes en las partes soleadas de la isla son el mistral (durante el día) y el burin (durante la noche), que atenúan el calor. La isla de Brač está situada en la parte más soleada del Adriático, con unas 2 600 horas de sol al año, lo que resulta fundamental para la maduración de las uvas.

Además del vino, la población de la isla de Brač utiliza sus uvas para producir una delicia gastronómica ancestral, el «Brački varenik», cociendo el zumo de las uvas para convertirlo en una especia, un aliño indispensable en los platos tradicionales.

Marcus Caecilius Apicius describe cómo se preparaba el «Brački varenik», lo que demuestra que ya se utilizaba como condimento en la antigua Roma [V. Vodanović Kukec, *Iz pijata i žmula, Korijeni bračke kuhinje (Sobre el plato y el vaso, Las raíces de la cocina de Brač)*, 1997]. Basándose en documentos históricos de 1885, S. Bulimbašić indica que «el "Brački varenik", preparado según una receta tradicional en la propiedad de la familia Didolić en la isla de Brač, estaba destinado a las mejores cocinas de Viena, donde esta especia era muy apreciada y solicitada». (S. Bulimbašić, «Brački varenik», publicado el 30 de septiembre de 2011).

A finales del siglo XVIII, los habitantes de Brač quisieron preservar del olvido el aroma meloso singular y el sabor de esta especia conocida desde la antigüedad, extraída de las uvas según una receta conservada a lo largo de los años por las familias más antiguas de la isla. La fabricación tradicional del «Brački varenik» constituía un acontecimiento social durante las vendimias, que tenían lugar en septiembre y octubre. Con este motivo, los viticultores, con un oficio y una destreza ancestrales, escogían los mejores racimos de las variedades autóctonas tintas babičić, crljenak y plavac mali y de la variedad de uva blanca maraština para colocarlos en cestas separadas. Al final de la vendimia, las uvas se prensaban a mano con el fin de obtener un mosto que posteriormente debía cocerse despacio (a veces durante más de diez horas), a fuego lento, en un gran caldero. La cocción se mantenía durante toda la noche, a menudo hasta la mañana siguiente, y eran las mujeres quienes, en general, se encargaban de supervisarlos para obtener un líquido espeso. Las variedades autóctonas de uva tinta y blanca (babičić, crljenak, plavac mali y maraština) se distinguen por su elevado contenido en azúcares, esencial para el producto acabado. Esta larga tradición de la preparación del «Brački varenik» se ha perpetuado hasta nuestros días y forma parte de la vida diaria de los habitantes de la isla.

La reputación del «Brački varenik» se mide por su creciente popularidad en los menús de los restaurantes de la isla de Brač, donde se utiliza como ingrediente ineludible en muchos platos tradicionales [«Tajni recepti bračkih nona» (Recetas secretas de las abuelas de Brač), *Slobodna Dalmacija*, 2014; «Supetar: pjati puni kuharskih čudesa» (Supetar: platos llenos de maravillas culinarias), *Slobodna Dalmacija*, 2015].

La viticultura, la producción de uvas y los productos derivados de la uva constituyen, desde hace siglos, uno de los fundamentos de la economía de esta región.

Las variedades de uva (babičić, crljenak, plavac mali y maraština) a partir de las cuales se elabora el «Brački varenik», el gran número de días de sol durante la maduración de las uvas, el clima, la exposición y la fertilidad de los suelos, así como la estructura de los viñedos en terrazas permiten aumentar el contenido de azúcar de las uvas, factor esencial en el método de producción del «Brački varenik», ya que esto reduce su tiempo de cocción.

La reputación del «Brački varenik» y su método tradicional de elaboración se explican por el hecho de ser un producto regional antiguo de la isla de Brač. La receta de este producto se basa en la larga experiencia de la población local, transmitida de generación en generación, y permanece estrechamente vinculada a la zona geográfica delimitada.

Hay más ejemplos que demuestran la reputación del «Brački varenik»: todos los años está presente en las fiestas patronales y en los festivales, recibe premios a menudo y aparece mencionado en artículos de prensa [Dani varenika na otoku Braču (jornadas del «varenik» en la isla de Brač), 2015; Brački varenik na Markovom trgu (el «Brački varenik» en la plaza de San Marco), Cooperativa de Supetar, 2017; «Izvorni Brački varenik otrgnut od zaborava» (El auténtico «Brački varenik» rescatado del olvido), salón GAST, 2017].

El vínculo entre la denominación «Brački varenik» y la zona geográfica de la isla de Brač también se refleja en la explotación turística del producto: la oficina de turismo de la ciudad de Supetar lo describe como un condimento indispensable en las especialidades culinarias de la isla de Brač y lo incluye en la lista de productos que deben probarse durante una estancia en la isla de Brač (Croatian Hot Spots, Oficina de turismo de Supetar, marzo de 2017).

A semejanza de la escuela primaria de Supetar, que ha organizado un taller sobre la elaboración del «Brački varenik» [escuela primaria de Supetar, Eko kutak (rincón ecológico), 2016], las actividades pedagógicas permiten transmitir a las jóvenes generaciones la tradición de la fabricación de este producto para evitar que caiga en el olvido.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Izmijenjena_Specifikacija_Proizvoda_Brački_Varenik.pdf
