

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

(2021/C 400/06)

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 el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Bračko maslinovo ulje»

N.º UE: PDO-HR-02599 – 18 de marzo de 2020

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Bračko maslinovo ulje»

2. Estado miembro o tercer país

Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

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

En el momento de su comercialización, el aceite de oliva «Bračko maslinovo ulje» presenta las características físico-químicas y organolépticas siguientes:

- ácidos grasos libres: $\leq 0,6$ %
- índice de peróxidos ≤ 15 mEq O₂/kg.
- K270 $\leq 0,22$
- contenido total de fenoles > 300 mg/kg de aceite
- aroma de aceitunas frescas, hojas/hierba (mediana de frutado ≥ 3)
- sabor de aceitunas sanas y frescas, con notas amargas y picantes de la siguiente intensidad: mediana del atributo amargo: ≥ 3 ; mediana del atributo picante: ≥ 3 .
- El «Bračko maslinovo ulje» debe estar exento de defectos organolépticos; la suma de las medianas de las características organolépticas positivas debe ser ≥ 10 .

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

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

El «Bračko maslinovo ulje» se obtiene a partir de la variedad autóctona de aceitunas oblica, que debe representar al menos el 80 % del contenido. También podrán utilizarse otras variedades, pero no podrán constituir más del 20 % del «Bračko maslinovo ulje». Todas las aceitunas utilizadas para la elaboración del «Bračko maslinovo ulje» deben proceder de olivares registrados situados en la zona de producción indicada en el punto 4 del documento único.

Las aceitunas de la variedad oblica pertenecen al grupo de aceitunas con propiedades mixtas. La cantidad de aceite en el fruto oscila entre el 17 % y el 22 %.

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

Todas las fases de la producción del «Bračko maslinovo ulje», a saber:

1. cultivo de los olivos,
2. recolección y transporte de las aceitunas,
3. transformación de las aceitunas en aceite,
4. almacenamiento del aceite,

deben llevarse a cabo en la zona geográfica mencionada en el punto 4.

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

El «Bračko maslinovo ulje» se comercializa en envases fabricados con un material inerte al aceite: recipientes de vidrio oscuro, plástico oscuro, metal o cerámica, revestidos con un material destinado a entrar en contacto con los alimentos, tal como exige la legislación aplicable. Los productores, basándose en su criterio profesional, son libres de elegir la planta de embotellado que consideren la más apropiada.

El «Bračko maslinovo ulje» es sensible a las influencias externas (luz, temperatura y aire), por lo que antes del envasado debe evitarse cualquier factor que pueda afectar negativamente a sus características.

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

Al comercializar el «Bračko maslinovo ulje» en cualquier tipo de envase, el nombre «Bračko maslinovo ulje» debe aparecer con más claridad que cualquier otra mención en términos de tamaño, tipo y color de sus caracteres (tipografía). El tamaño de la mención del productor no debe ser superior al 70 % del tamaño del nombre del producto.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El «Bračko maslinovo ulje» únicamente puede producirse en la isla de Brač. A efectos administrativos, la isla de Brač pertenece al condado de Split-Dalmatia y abarca la ciudad de Supetar y los municipios de Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna y Sutivan. Al norte, la isla está separada del continente por el canal de Brač, al oeste, separada de la isla de Šolta por el estrecho de Split, y al sur, separada de la isla de Hvar por el canal de Hvar.

5. Vínculo con la zona geográfica

En las características químicas y organolépticas específicas del «Bračko maslinovo ulje» influyen una serie de factores, como las condiciones geológicas y climáticas de la isla de Brač, donde se encuentra la cima más alta del Adriático, el predominio de la variedad autóctona oblica, que crece adecuadamente en la zona de producción definida, y las competencias de los oleicultores de Brač en materia de cultivo de olivos y transformación del fruto en aceite de oliva.

En Brač, con una superficie total de 395 km², se encuentra la cima más alta del Adriático (778 m). En la isla se distinguen tres zonas geomorfológicas diferentes: una franja costera de baja altitud (con un máximo de 170 m), una meseta central (hasta 400 m) y una zona montañosa de mayor altitud. Según la clasificación climática de Köppen, la franja litoral de Brač pertenece al tipo de clima Csa, caracterizado por veranos secos y calurosos e inviernos cortos y suaves, también conocido como «clima del olivar». Las temperaturas medias oscilan entre 8- 8,4 °C en enero y febrero y entre 25,4- 25,7 °C en julio y agosto. Brač se encuentra situada en la parte más soleada del Adriático, con unas 2 600 horas de sol anuales. Esta circunstancia favorece el cultivo de olivos, que necesitan una gran cantidad de sol, sobre todo en el período de maduración y de acumulación de aceite en el fruto. Las precipitaciones medias entre julio y

septiembre son de 18,7 mm en julio, 30,4 mm en agosto y 81,2 mm en septiembre, lo que aumenta la proporción de compuestos fenólicos totales porque los olivos no reciben una gran cantidad de agua mientras el fruto está madurando. Estos factores climáticos típicos de la isla de Brač, sobre todo las elevadas temperaturas, la radiación ultravioleta y las bajas precipitaciones, provocan un estrés medioambiental que favorece el metabolismo secundario de los olivos y determina las características químicas y organolépticas específicas del «Bračko maslinovo ulje» descritas en el punto 3.2.

Con el fin de aumentar en la medida de lo posible la superficie de cultivo, los habitantes de la zona cultivaban los terrenos naturales recurriendo al desbroce, la cava y la fertilización. El aterrazamiento ha sido tradicionalmente el modo principal en que las personas han modelado la tierra para crear nuevas zonas de cultivo. Al excavar las pendientes y construir terrazas, el hombre ha reducido la superficie de producción, pero al hacerlo ha mantenido el suelo fértil y permitido el cultivo de la tierra. El suelo así cultivado es el más adecuado para el crecimiento de olivos y los olivares de la isla de Brač están situados en terrazas.

Los olivos han estado presentes en la isla de Brač desde hace más de 2 000 años. Dado que, históricamente, ha sido el cultivo más importante de la isla de Brač, el olivo se ha convertido en un sinónimo para la isla, y ha dado su nombre a su variedad más importante de aceituna (oblica) denominada Bračka [la aceituna de Brač] en el Catálogo Mundial de Variedades de Olivo. Los habitantes de Brač han adaptado su entorno a las necesidades de cultivo de aceitunas y han considerado que la oblica es la mejor variedad. Mediante la plantación y el injerto en olivos silvestres se ha convertido en la variedad predominante en la isla, ya que representa más del 80 % de las aceitunas utilizadas para la producción del «Bračko maslinovo ulje».

La elección de la variedad oblica como variedad predominante en la isla de Brač se explica por su respuesta favorable al estrés medioambiental (temperaturas elevadas y falta de agua), precisamente porque, en estas condiciones, la variedad oblica aumenta la proporción de compuestos fenólicos totales durante la maduración del fruto, definiendo de este modo las características organolépticas típicas del «Bračko maslinovo ulje».

El «Bračko maslinovo ulje» se caracteriza por su elevada calidad. Los análisis físico-químicos y organolépticos del «Bračko maslinovo ulje» indican que se trata de un aceite de oliva virgen extra con una baja proporción de ácidos grasos libres ($\leq 0,6$ %) y un bajo índice de peróxidos, un aroma a aceitunas frescas y hojas/hierba con una mediana de frutado ≥ 3 , y un amargor y un picor equilibrados con los siguientes valores: mediana del atributo amargo ≥ 3 , mediana del atributo picante ≥ 3 . El «Bračko maslinovo ulje» no presenta defectos organolépticos y la suma de las medianas de las características organolépticas positivas es igual o superior a diez.

Estas características organolépticas del «Bračko maslinovo ulje» son el resultado del elevado contenido de compuestos fenólicos, antioxidantes naturales que influyen en la calidad del aceite de oliva y en su estabilidad oxidativa. La proporción y la composición de los compuestos fenólicos dependen de factores agronómicos, climáticos, edafológicos y tecnológicos, como la variedad de las aceitunas, las condiciones climáticas, el grado de madurez de los frutos y el proceso de producción. La cantidad total de compuestos fenólicos del «Bračko maslinovo ulje» supera los 300 mg/kg de aceite.

Los factores humanos más importantes que influyen en el carácter específico del «Bračko maslinovo ulje» son la elección del momento de la cosecha, el modo de transporte y de transformación de las aceitunas en aceite y las condiciones de almacenamiento. En Brač la cosecha comienza a finales de septiembre o principios de octubre, cuando los frutos de la aceituna comienzan a tener un tono más oscuro y su consistencia sigue siendo firme y, por tanto, más adecuados para ser transportados a la almazara. La recolección de las aceitunas en esta fase de maduración reduce considerablemente el rendimiento del aceite, pero garantiza la elevada calidad del «Bračko maslinovo ulje». El breve período que transcurre entre la recolección y la transformación, el transporte cuidadoso y el proceso específico de transformación de las aceitunas, en el que la temperatura de la pasta de aceituna debe ser inferior a 27 °C, repercuten positivamente en las características químicas y organolépticas específicas del «Bračko maslinovo ulje». Gracias a las buenas prácticas de almacenamiento, el aceite conserva estas características hasta su venta y consumo. Las investigaciones han demostrado que este enfoque de la producción de aceite confiere al «Bračko maslinovo ulje» sus características distintivas, tales como un bajo valor de ácidos grasos libres y un bajo índice de peróxidos, un valor elevado de compuestos fenólicos totales, un amargor y picante equilibrados y un marcado afrutado.

El «Bračko maslinovo ulje» ha conservado su notoriedad hasta nuestros días gracias a su producción ininterrumpida desde el siglo XVI y a la mejora constante de las técnicas agrícolas y de la tecnología de transformación de las aceitunas en aceite, lo que se refleja en los numerosos premios que el producto ha obtenido por su calidad en el pasado y sigue obteniendo en la actualidad.

En conclusión, la interacción entre las características específicas de la zona geográfica antes mencionadas y los factores humanos derivados de las mismas, las propiedades genéticas y la adaptación de la variedad de olivos predominante a las condiciones medioambientales influyen decisivamente en las características fisicoquímicas y organolépticas específicas del «Bračko maslinovo ulje».

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/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_BRACKO_MASLINOVO_ULJE.pdf
