

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2021/C 400/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Bračko maslinovo ulje”

EU br.: PDO-HR-02599 – 18. ožujka 2020.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Ime**

„Bračko maslinovo ulje”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Hrvatska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulje itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Maslinovo ulje „Bračko maslinovo ulje” u trenutku stavljanja na tržište ima sljedeća fizikalno-kemijska i senzorska svojstva:

- slobodne masne kiseline: $\leq 0,6 \%$
- peroksidni broj $\leq 15 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$
- K270 $\leq 0,22$
- ukupni fenoli $> 300 \text{ mg/kg}$ ulja
- miris po svježem plodu masline, po lišću/travi (medijan voćnosti ≥ 3)
- okus na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost u sljedećim vrijednostima: medijan gorčine: ≥ 3 ; medijan pikantnosti: ≥ 3 .
- „Bračko maslinovo ulje” mora biti bez senzorskih mana te zbroj medijana pozitivnih senzorskih svojstava mora biti ≥ 10 .

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

„Bračko maslinovo ulje” proizvodi se od autohtone sorte maslina Oblica koja mora biti zastupljena u najmanjem udjelu od 80 %. Za proizvodnju „Bračkog maslinovog ulja” mogu se koristiti i druge sorte, ali ne u udjelu većem od 20 %. Sve masline koje se upotrebljavaju za dobivanje „Bračkog maslinovog ulja” moraju biti iz registriranih maslinika unutar proizvodnog područja kako je opisano u odjeljku 4. jedinstvenog dokumenta.

Maslina sorte Oblica spada u skupinu maslina mješovitih svojstava. Količina ulja u plodu kreće se od 17 % do 22 %.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Bračkog maslinova ulja”:

1. uzgoj maslina,
2. berba i transport maslina,
3. prerada maslina u ulje,
4. skladištenje ulja,

moraju se provesti unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Bračko maslinovo ulje” stavlja se na tržište u ambalaži izrađenoj od materijala koji je inertan u odnosu na ulje: spremnici od tamnog stakla, tamne plastike, metala ili keramike obloženog materijalom za uporabu u prehrambenoj industriji, u skladu sa važećim zakonskim propisima. Proizvođač punjenje može povjeriti onoj punionici koju smatra najboljom na temelju svoje stručne prosudbe.

„Bračko maslinovo ulje” je osjetljivo na vanjske utjecaje (svjetla, temperature i zraka), te je prije pakiranja proizvoda potrebno izbjeći sve negativne utjecaje na njegova svojstva.

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pakovine proizvoda „Bračko maslinovo ulje”, naziv proizvoda „Bračko maslinovo ulje” mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa. Veličina natpisa proizvođača ne smije prelaziti 70 % veličine naziva proizvoda.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodnja „Bračkog maslinovog ulja” dozvoljena je samo na području otoka Brača. Otok Brač administrativno pripada Splitsko-dalmatinskoj županiji, a obuhvaća Grad Supetar i općine Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna i Sutivan. Od kopna je na sjeveru odvojen Bračkim kanalom, prema zapadu je od otoka Šolte odvojen Splitskim vratima, a prema jugu od otoka Hvara hvarskim kanalom.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Na specifična kemijska i organoleptička svojstva „Bračkog maslinovog ulja” utječu brojni čimbenici kao što su geološki i klimatski uvjeti na najvišem jadranskom otoku Braču, prevladavajuća autohtona sorta masline Oblica koja dobro uspijeva na definiranom području i umješnost bračkih maslinara u uzgoju maslina i preradi ploda u maslinovo ulje.

Otok Brač najviši je otok na Jadranu (778 m), ukupne površine od 395 km². Na otoku se razlikuju tri različita geomorfološka područja: niži priobalni pojas (do 170 m visine), srednji visoravni predjeli (do 400 m) te više planinsko područje. Priobalni pojas otoka Brača prema Koppenovoj klimatskoj klasifikaciji pripada Csa tipu klime koju karakteriziraju suha i vruća ljeta te kratke i blage zime, a naziva se još i klimom masline. Prosječne temperature u siječnju i veljači kreću se od 8–8,4 °C a u srpnju i kolovozu od 25,4–25,7 °C. Brač se nalazi u najsunčanijem dijelu Jadrana, s oko 2 600 sunčanih sati godišnje. To pogoduje uzgoju maslina, za koje je potrebno mnogo sunčeve svjetlosti, posebno u razdoblju dozrijevanja i nakupljanja ulja u plodu. Prosječne količine padalina u razdoblju od

srpnja do rujna iznose 18,7 mm za srpanj, 30,4 mm za kolovoz i 81,2 za rujan što povećava udio ukupnih fenolnih spojeva jer maslina ne prima veliku količinu vode u vrijeme zriobe ploda. Ovakvi, za otok Brač tipični klimatski čimbenici, prvenstveno visoka temperatura, UV zračenje i niske oborine uzrokuju okolišni stres koji potiče sekundarni metabolizam u maslini i definira posebna kemijska i senzorska svojstva „Bračkog maslinovog ulja” opisana u točki 3.2.

Kako bi stvorilo što više obradivih poljoprivrednih površina lokalno je stanovništvo kultiviralo prirodne jedinice tala krčenjem, kopanjem i gnojidbom. Terasiranje je bilo osnovni i najzastupljeniji oblik ljudskog rada u stvaranju novih poljoprivrednih površina. Usijecanjem terena i gradnjom terasa čovjek je smanjivao proizvodne površine, ali je na taj način zadržavao plodno tlo i omogućio obradu tih površina. Tako obrađena tla prilagodili su najviše uzgoju maslina te se brački maslinici nalaze na terasiranim površinama.

Maslina je na otoku Braču prisutna više od 2 000 godina. Kao povijesno najvažnija poljoprivredna kultura za otok Brač maslina je postala njegov sinonim, a Brač je postao sinonim za svoju najznačajniju sortu masline Oblicu, koja se naziva Bračka u Svjetskom katalogu sorti maslina. Bračani su svoj okoliš prilagodili potrebama uzgoja masline i odabrali Oblicu kao najpogodniju sortu koja je sadnjom i navrtanjem divljih maslina na ovom otoku postala dominantna, te njena zastupljenost u „Bračkom maslinovom ulju” čini više od 80 % udjela.

Odabir Oblice kao prevladavajuće sorte na otoku Braču uvjetovan je njenim povoljnim odgovorom na okolišni stres (visoke temperature i nedostatak vode) jer upravo u takvim okolnostima sorta Oblica u vrijeme zriobe ploda povećava udio ukupnih fenolnih spojeva čime definira karakteristična organoleptička svojstva „Bračkog maslinovog ulja”.

„Bračko maslinovo ulje” prepoznatljivo je po svojoj visokoj kvaliteti. Fizikalno-kemijske i senzorske analize „Bračkog maslinovog ulja” pokazuju da su to ekstra djevičanska maslinova ulja sa niskim udjelom slobodnih masnih kiselina čija je vrijednost $\leq 0,6$ % i niskom vrijednošću peroksidnog broja, mirisa po svježem plodu masline, po lišću /travi sa medijanom voćnosti koji je ≥ 3 , te balansirane gorčine i pikantnosti u sljedećim vrijednostima: medijan gorčine je ≥ 3 , medijan pikantnosti je ≥ 3 . „Bračko maslinovo ulje” je bez senzorskih mana te zbroj medijana pozitivnih senzorskih svojstava mora biti 10 ili više.

Navedene senzorske osobine „Bračkog maslinovog ulja” posljedica su visokog sadržaja fenolnih spojeva koji su prirodni antioksidansi što utječu na kvalitetu maslinovog ulja te na njegovu oksidacijsku stabilnost. Udio i sastav fenolnih spojeva uvjetovan je agronomskim, klimatsko-pedološkim i tehnološkim čimbenicima, kao što su sorta masline, klimatski uvjeti, stupanj zrelosti ploda i proizvodni proces. Ukupni udio fenolnih spojeva u „Bračkom maslinovom ulju” veći je od 300 mg/kg ulja.

Najvažniji ljudski čimbenici koji utječu na specifičnost „Bračkog maslinovog ulja” su odabir vremena berbe, način transporta i prerade maslina u ulje te uvjeti skladištenja. Berba na Braču počinje već krajem rujna ili početkom listopada kada su plodovi masline tek prošarani tamnijom bojom i čvrste konzistencije te dobro podnose transport do uljare. Iako berba plodova u tom stadiju zrelosti uvelike smanjuje prinos ulja iz ploda ali osigurava visoku kvalitetu „Bračkog maslinovog ulja”. Kratko vrijeme između berbe i prerade, pažljivi transport i sam proces prerade u kojem temperatura maslinovog tijesta mora biti niža od 27 °C ima pozitivan utjecaj na specifična kemijska i senzorska svojstva „Bračkog maslinovog ulja”. Ta svojstva zahvaljujući dobroj praksi skladištenja ulja ostaju u proizvodu do prodaje i konzumacije. Istraživanja su pokazala da upravo ovakav pristup proizvodnji ulja osigurava specifičnosti kojima se odlikuje „Bračko maslinovo ulje” poput niske vrijednosti slobodnih masnih kiselina i peroksidnog broja, visoke vrijednosti ukupnih fenolnih spojeva, balansirane gorčine i pikantnosti te izražene voćnosti.

Prepoznatljivost „Bračkog maslinovog ulja” održala se do danas zahvaljujući neprekinutoj proizvodnji od 16. stoljeća i stalnim unaprjeđivanjem agrotehničkih postupaka i tehnologije prerade maslina u ulje što je kroz povijest, a i danas, rezultiralo brojnim priznanjima za kvalitetu i kakvoću proizvoda.

Iz svega ranije navedenog može se zaključiti da upravo interakcija navedenih posebnosti zemljopisnog područja i iz njih proizašlih ljudskih čimbenika, te genetske karakteristike i prilagodba na okolišne uvjete prevladavajuće sorte masline Oblica ima presudan utjecaj na specifična fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva „Bračkog maslinovog ulja”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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