

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2021/C 400/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pateikti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį <sup>(1)</sup> per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Bračko maslinovo ulje“****ES Nr.: PDO-HR-02599 – 2020 m. kovo 18 d.****SKVN (X) SGN ( )****1. Pavadinimas**

„Bračko maslinovo ulje“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kroatija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas****3.1. Produkto rūšis**

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

**3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

Pateikiamas rinkai alyvuogių aliejus „Bračko maslinovo ulje“ pasižymi šiomis fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis:

— laisvosios riebalų rūgštys:  $\leq 0,6$  proc.— peroksidų skaičius  $\leq 15$  mEq O<sub>2</sub>/kg— K270  $\leq 0,22$ — bendras fenolio kiekis  $> 300$  mg/kg aliejaus— šviežių alyvuogių, lapų ir (arba) žolės aromatas (vaisių požymio mediana  $\geq 3$ )— sveikų šviežių alyvuogių skonis, kuriame kartumas ir aštrumas apibūdinamas kaip nurodyta toliau: kartumo mediana:  $\geq 3$ ; aštrumo mediana  $\geq 3$ .— alyvuogių aliejus „Bračko maslinovo ulje“ negali turėti jokių juslinių trūkumų; teigiamų juslinių savybių medianų suma turi būti  $\geq 10$ .

(<sup>1</sup>) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

### 3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Alyvuogių aliejus „Bračko maslinovo ulje“ gaminamas iš vietos veislės „Oblica“ alyvuogių, kurios turi sudaryti ne mažiau kaip 80 proc. visų alyvuogių. Taip pat galima naudoti kitų veislių alyvuogės, bet jos alyvuogių aliejuje „Bračko maslinovo ulje“ turi sudaryti ne daugiau kaip 20 proc. Visos alyvuogių aliejaus „Bračko maslinovo ulje“ gamybai naudojamos alyvuogės turi būti užaugintos registruotose alyvuogių giraitėse, esančiose auginimo vietovėje, kuri nurodyta bendrojo dokumento 4 punkte.

„Oblica“ veislės alyvuogės priklauso alyvuogių grupei, kuriai būdingos mišrios savybės. Aliejaus kiekis vaisiuose siekia 17–22 proc.

### 3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi alyvuogių aliejaus „Bračko maslinovo ulje“ gamybos etapai:

1. alyvuogių auginimas,
2. alyvuogių derliaus nuėmimas ir transportavimas,
3. alyvuogių perdirbimas į aliejų,
4. aliejaus laikymas

turi būti vykdomi 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

### 3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Alyvuogių aliejus „Bračko maslinovo ulje“ pateikiamas rinkai pakuotėje, pagamintoje iš aliejui inertinės medžiagos: tara pagaminta iš tamsaus stiklo, tamsaus plastiko, metalo arba keramikos, padengta su maistui saugia medžiaga, kaip nustatyta taikomuose teisės aktuose. Gamintojai gali pasirinkti tinkamiausius remiantis jų profesionaliu vertinimu išpilstymo į tarą įrenginius.

Alyvuogių aliejus „Bračko maslinovo ulje“ yra jautrus išorės (šviesos, temperatūros ir oro) poveikiui, todėl prieš išpilstymą reikia vengti bet kokių veiksnių, kurie galėtų daryti neigiamą poveikį jo savybėms.

### 3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Pateikiant rinkai alyvuogių aliejų „Bračko maslinovo ulje“ bet kurio tipo pakuotėje, pavadinimas „Bračko maslinovo ulje“ turi aiškiau išsiskirti raidžių dydžiu, šriftu ir spalva (tipografija), nei bet kuris kitas užrašas. Gamintojo pavadinimo užrašo dydis negali viršyti 70 proc. produkto pavadinimo dydžio.

## 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Alyvuogių aliejus „Bračko maslinovo ulje“ gali būti gaminamas tik Bračo saloje. Administraciniu požiūriu Bračo sala priklauso Splito–Dalmatijos apskrīčiai, saloje yra Supetaro miestas bei Postiros, Pučiščios, Selcos, Bolo, Nerežiščios, Milnos ir Sutivano savivaldybės. Šiaurėje Bračo salą nuo žemyno skiria Bračo kanalas, vakaruose nuo Šoltos salos – Splito sąsiauris, o pietuose nuo Hvaro salos – Hvaro kanalas.

## 5. **Ryšys su geografine vietoje**

Ypatingoms alyvuogių aliejaus „Bračko maslinovo ulje“ cheminėms ir juslinėms savybėms įtakos turi keletas veiksnių, pavyzdžiui, Bračo salos, kuri yra aukščiausia Adrijos jūros sala, geologinės ir klimato sąlygos, vietos alyvuogių veislės „Oblica“, kuri gerai auga nustatytoje alyvuogių auginimo vietovėje, vyravimas ir Bračo salos alyvuogių augintojų alyvmedžių auginimo bei jų vaisių perdirbimo į alyvuogių aliejų, įgūdžiai.

Bračo sala yra aukščiausia Adrijos jūroje (778 m), jos bendras plotas siekia 395 km<sup>2</sup>. Saloje yra trys skirtingos geomorfologinės teritorijos: žemiau išsidėsčiusi pakrantės zona (didžiausias aukštis 170 m), centrinė plynaukštė (iki 400 m) ir aukščiau išsidėsčiusi kalnuota vietovė. Pagal Köppen klimato klasifikaciją Bračo salos pakrantės zona priklauso Csa (Viduržemio) tipo klimatui, kuriam būdingos karštos, sausos vasaros ir trumpos, švelnios žiemos ir kuris taip pat žinomas kaip alyvuogių auginimui tinkantis klimatas. Vidutinė temperatūra sausio ir vasario mėn. yra 8–8,4°C, o liepos ir rugpjūčio mėn. – 25,4–25,7°C. Bračo sala yra labiausiai saulėtoje Adrijos jūros dalyje, kurioje būna apie 2 600 valandų saulės per metus. Šios sąlygos puikiai tinka alyvmedžiams auginti, nes jiems reikia daug saulės, ypač vaisių nokimo ir aliejaus kaupimosi juose laikotarpiu. Liepos–rugsėjo mėn. laikotarpiu vidutinis kritulių

kiekis liepos mėn. yra 18,7 mm, rugpjūčio mėn. – 30,4 mm ir rugsėjo mėn. – 81,2 mm. Tai sudaro sąlygas padidėti bendram fenolio junginių kiekiui, nes vaisių nokimo metu alyvmedžiai negauna daug vandens. Šie Bračo salai būdingi klimato veiksniai, visų pirma aukšta temperatūra, ultravioletinė spinduliuotė ir nedidelis kritulių kiekis, sukelia aplinkos stresą, kuris skatina alyvmedžių antrinę medžiagų apykaitą ir lemia ypatingas alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ chemines bei juslines savybes, aprašytas 3.2 punkte.

Siekdami kiek galima labiau padidinti dirbamos žemės plotą, vietos gyventojai įdirbdavo natūraliai atsiradusius žemės plotus juos išvalydami, sukasdami ir tręšdami. Siekiant sukurti naujus žemdirbystės plotus pagrindinis žemės tvarkymo būdas tradiciškai buvo terasų formavimas, . Kasant kalnuotą teritoriją ir formuojant terasas buvo sumažintas žemdirbystei skirtas plotas, bet taip pavyko išsaugoti derlingą dirvožemį ir padaryti žemę dirbamą. Tokiu būdu dirbamas dirvožemis yra tinkamiausias auginti alyvuoges ir Bračo saloje alyvuogių giraitės auga terasiniu būdu.

Bračo saloje alyvmedžiai auginami daugiau nei 2 000 metų. Kadangi Bračo saloje alyvuogės istoriškai yra svarbiausia kultūra, jos tapo šios salos sinonimu, o svarbiausia alyvuogių veislė „Oblica“ pasauliniame alyvuogių veislių kataloge vadinama Bračka (Bračo alyvuogė). Bračo salos gyventojai savo aplinką pritaikė alyvuogių auginimo poreikiams ir veislę „Oblica“ pasirinko kaip geriausią. Sodinant ir skiepijant laukinius alyvmedžius, „Oblica“ tapo saloje vyraujančia veisle, kuri sudaro daugiau nei 80 proc. alyvuogių aliejui „Bračo maslinovo ulje“ gaminti naudojamų alyvuogių.

Veislė „Oblica“ buvo pasirinkta kaip vyraujanti Bračo saloje dėl jos palankaus reagavimo į aplinkos stresą (aukštą temperatūrą ir vandens stygių), nes būtent šiomis sąlygomis veislės „Oblica“ alyvuogėse padidėja visų fenolio junginių dalis, kai vaisiai noksta ir nulemiamos tipiškios alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ juslinės savybės.

Alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ išskirtinė ypatybė – aukšta kokybė. Iš alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ fizinės, cheminės ir juslinės analizės matyti, kad tai – ypač grynas alyvuogių aliejus, kuriame yra nedidelė laisvųjų riebalų rūgščių dalis ( $\leq 0,6$  proc.) ir nedidelis peroksidų skaičius, jis yra šviežių alyvuogių, lapų ir (arba) žolės aromato (vaisių požymio mediana  $\geq 3$ ) ir pasižymi subalansuotu kartumą bei aštrumu, kurių vertės: kartumo mediana  $\geq 3$ ; aštrumo mediana  $\geq 3$ . Alyvuogių aliejus „Bračo maslinovo ulje“ neturi jokių juslinių trūkumų; teigiamų juslinių savybių medianų suma yra 10 arba daugiau.

Šios alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ juslines savybes lemia didelis kiekis fenolio junginių, kurie yra natūralūs antioksidantai, turintys įtakos alyvuogių aliejaus kokybei ir jo atsparumui oksidacijai. Fenolio junginių dalis ir sudėtis priklauso nuo agronominių, klimato, dirvožemio ir technologinių veiksnių, pavyzdžiui, nuo alyvuogių veislės, klimato sąlygų, vaisių sunokimo ir gamybos proceso. Alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ bendras fenolio junginių kiekis viršija 300 mg/kg.

Svarbiausi alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ ypatumus lemiantys žmogiškieji veiksniai yra derliaus nuėmimo laiko pasirinkimas, alyvuogių transportavimo ir perdirbimo į aliejų būdas ir laikymo sąlygos. Bračo saloje derliaus nuėmimas prasideda rugsėjo mėn. pabaigoje arba spalio mėn. pradžioje, kai alyvuogės yra tik tamsesnio atspalvio ir dar tvirtos, todėl labiau tinkamos transportuoti į aliejaus spaudyklą. Nuėmus alyvuogių derlių šiame jų sunokimo etape gerokai sumažėja aliejaus išeiga, bet užtikrinama aukšta alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ kokybė. Trumpas laikotarpis tarp derliaus nuėmimo ir perdirbimo, rūpestingas transportavimas ir ypatingas alyvuogių perdirbimo procesas, kurio metu alyvuogių pastos temperatūra turi būti mažesnė nei 27°C, turi teigiamas įtakos ypatingoms alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ cheminėms ir juslinėms savybėms. Dėl gerosios laikymo praktikos aliejus išlaiko tas savybes iki pardavimo ir suvartojimo. Iš mokslinių tyrimų matyti, kad toks požiūris į aliejaus gamybą alyvuogių aliejui „Bračo maslinovo ulje“ suteikia tokių išskirtinių ypatybių, kaip nedidelis laisvųjų riebalų rūgščių kiekis ir nedidelis peroksidų skaičius, didelis visų fenolio junginių kiekis, subalansuotas kartumas bei aštrumas ir stipriai juntamas vaisių aromatas.

Nepertraukiama alyvuogių aliejaus „Bračo maslinovo ulje“ gamyba nuo XVI a. ir nuolatinis žemės ūkio metodikų bei alyvuogių perdirbimo į aliejų technologijos gerinimas pelnė jam pripažinimą, kurį patvirtina daugybė praeityje gautų ir šiandien vis dar gaunamų apdovanojimų už kokybę.

Apibendrinant, sąveika tarp pirmiau minėtų konkrečių geografinės vietovės ypatumų ir su jais susijusių žmogiškųjų veiksmų, vyraujančios alyvuogių veislės „Oblica“ genetinių savybių ir prisitaikymo prie aplinkos sąlygų turi lemiamos įtakos ypatingoms alyvuogių aliejaus „Bračko maslinovo ulje“ fizinėms, cheminėms ir juslinėms savybėms.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA\\_BRACKO\\_MASLINOVO\\_ULJE.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_BRACKO_MASLINOVO_ULJE.pdf)

---