

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 183/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Brački varenik“

EÚ č.: PGI-HR-02454 – 8. 4. 2019

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Brački varenik“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Chorvátsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Brački varenik“ je výrobok, ktorý sa používa ako dochucovadlo. Vyrába sa varením šťavy vylisovanej z čerstvého alebo sušeného hrozna, až kým jej objem neklesne približne na jednu tretinu pôvodného objemu. „Brački varenik“ je sladká, viskózna tekutina s nádychom medu, mierne výraznou chuťou a vôňou hrozna a stredne výraznou karamelovou príchuťou. „Brački varenik“ môže mať tmavočervenú až tmavohnedú farbu, ak sa použijú odrody červeného hrozna, a tmavožltú až svetlohnedú farbu, ak sa použijú odrody bieleho hrozna. Pri uvádzaní na trh musí „Brački varenik“ obsahovať najmenej 45 % rozpustnej sušiny (určuje sa refrakčne) a mať hodnotu pH 3 – 5 (po zriedení s vodou na 25 % obsahu sušiny). „Brački varenik“ sa uvádza na trh v sklenených fľašiach s maximálnym objemom 0,5 l.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

„Brački varenik“ sa vyrába z pôvodných odrôd viniča, t. j. červených odrôd Babić, Crljenak a Plavac mali a bielej odrody Maraština. Tieto odrody musia tvoriť (jednotlivo alebo v kombinácii) najmenej 80 % výrobku, zvyšok môžu tvoriť iné odrody hrozna z ostrova Brač.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky prípravy výrobku „Brački varenik“ – od zberu hrozna, lisovania a cedenia hroznovej šťavy až po jej varenie, sa musia uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Pri uvádzaní na trh sa musí názov výrobku „Brački varenik“ veľkosťou, typom a farbou písma (typografiou) výrazne odlišovať od akéhokoľvek iného nápisu na obale. Veľkosť nápisu označujúceho výrobcu nesmie prekročiť 70 % veľkosti názvu výrobku.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

„Brački varenik“ sa vyrába na ostrove Brač, ktorý je administratívnu súčasťou Splitsko-dalmatínskej župy a tvorí ho osem miestnych samosprávnych jednotiek: mesto Supetar a obce Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna a Sutivan. Na severe ho od pevniny oddeľuje Bračský kanál, zo západu ho od ostrova Šolta delí Splitská úžina a od ostrova Hvar je na juhu oddelený Hvarským kanálom.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť medzi výrobkom „Brački varenik“ a ostrovom Brač vychádza z dobrej povesti výrobku, ako aj z jeho osobitného tradičného spôsobu výroby a receptúry, ktoré sa zachovali dodnes a ktoré sú pre túto zemepisnú oblasť charakteristické.

Ostrov Brač tvoria tri rôzne geomorfologické oblasti: nižšie položené pobrežné pásmo (do výšky 170 m), náhorná plošina v strede (do 400 m) a hornatejšia oblasť. Podložie ostrova Brač tvorí prevažne kriedový vápenec a dolomit, na ktorých sa vytvorili kamenisté černoze, hnedozeme, červozeme a antropogénne pôdy. Na týchto pôdach je najvhodnejšie pestovať tradičné stredomorské plodiny, ako sú olivy, vinič, citrusové plody, figy, aromatické a liečivé rastliny.

Vinohradníctvo tu má dlhú, bohatú tradíciu a predstavuje najvýznamnejšie odvetvie poľnohospodárstva na ostrove Brač. Naznačuje to aj nepretržité pestovanie viniča v tejto oblasti už od dávnych čias. Keďže sa ostrov Brač vyznačuje najmä hornatým terénom, miestni obyvatelia v záujme vytvorenia čo najväčšej plochy pôdy na pestovanie obrábali antropogénnu pôdu kľovaním, rýľovaním a hnojením, čo viedlo k vytvoreniu terás. Zásakmi do pôdy a budovaním terás zachovávali úrodnosť pôdy a pripravovali ju tak na kultiváciu, najčastejšie na pestovanie viniča.

Dlhoveká tradícia pestovania viniča na ostrove Brač, vplyv know-how a odborných znalostí pri výbere odrôd viniča, ktoré najlepšie vyhovujú prírodným podmienkam zemepisnej oblasti, spôsob pestovania a výrobné postupy – to sú len niektoré z ľudských faktorov, ktoré zásadne ovplyvňujú kvalitu hrozna používaného na prípravu výrobku „Brački varenik“.

Hlavnými odrodami hrozna pestovanými na ostrove Brač, ktoré sa používajú na prípravu výrobku „Brački varenik“, sú Babić, Crljenak, Plavac mali a Maraština, ktoré sa pestujú na južných svahoch. Vzhľadom na to, že sa ostrov Brač nachádza v južnej Dalmácii, prevláda tu teplejšia mikroklima, ktorá sa vyznačuje miernym stredomorským podnebí (typ Csa) s horúcimi, suchými letami, miernymi zimami a vysokými priemernými ročnými teplotami (21,8 °C počas vegetačného obdobia), dostatkom slnečného svitu a vplyvom mora. Počas teplých mesiacov fúka vietor maestral (cez deň) a burin (v noci) ponad južné svahy, čím zmierňuje letné horúčavy. Ostrov Brač sa nachádza v najslnečnejšej časti Jadranu, s priemernými 2 600 hodinami slnečného svitu ročne, čo je pre dozrievanie hrozna mimoriadne dôležité.

Obyvatelia ostrova Brač používajú toto hrozno na výrobu vína, ale aj špeciality „Brački varenik“, ktorá sa pripravuje varením hroznej šťavy a používa sa ako hlavné dochucovadlo v tradičných jedlách pochádzajúcich z tohto ostrova.

Dôkazy o tom, že „Brački varenik“ sa používal ako dochucovadlo už v čase starovekého Ríma, poskytol autor Marcus Gavius Apicius, ktorý opísal spôsob výroby tohto výrobku (V. Vodanović Kukec, 1997, *Iz pijata i žmula, Korijeni bračke kuhinje*). V historických záznamoch z roku 1885 autor S. Bulimbašić uvádza, že „Brački varenik“ sa pripravuje podľa tradičnej receptúry rodiny Didolićovcov z ostrova Brač a používa sa v špičkových reštauráciách vo Viedni, kde je táto prísada mimoriadne vzácna a vyhľadávaná“ (S. Bulimbašić, *Brački varenik*, uverejnené 30. septembra 2011).

Keďže sa „varenik „ vyrába už od staroveku, obyvatelia ostrova Brač sa koncom 18. storočia usilovali zachrániť pred zabudnutím výraznú medovú arómu, chuť a vôňu tohto dochucovadla vyrábaného z hrozna podľa receptúry, ktorú po stáročia strážili rodiny žijúce na ostrove Brač. Tradičný spôsob prípravy výrobku „Brački varenik“ sa stal špeciálnou spoločenskou udalosťou, ktorá bola súčasťou „jematvy“, alebo vinobrania prebiehajúceho v septembri a októbri. Na tejto udalosti sa zúčastňovali najmä miestni výrobcovia, ktorí na výber toho najlepšieho hrozna z pôvodných červených odrôd Babić, Crljenak a Plavac mali alebo bielej odrody Maraština využívali svoje rozsiahle know-how a zručnosti. Hrozno sa zberalo do samostatných košov a na konci zberu sa ručne drvilo a lisovala sa z neho čerstvá hroznová šťava, ktorá sa následne pomaly varila vo veľkej nádobe známej ako „kotlenka“ na miernom ohni (v niektorých prípadoch viac ako 10 hodín). Pod dozorom žien varenie výrobku „Brački varenik“ prebiehalo najmä v noci a zvyčajne pokračovalo až do nasledujúceho rána, kým sa z nej nevytvorila hustá tekutina. Domáce odrody červeného a bieleho hrozna – Babić, Crljenak, Plavac mali a Maraština – majú vysoký obsah cukru, ktorý je nevyhnutný pre konečný výrobok. Táto dlhoveká tradícia prípravy výrobku „Brački varenik“ sa zachovala dodnes a je neoddeliteľnou súčasťou spôsobu života obyvateľov ostrova Brač.

O dobrom mene výrobku „Brački varenik“ svedčí aj skutočnosť, že sa opätovne objavuje na jedálnych lístkoch reštaurácií na ostrove Brač, keďže sa ako hlavné dochucovadlo používa v mnohých jedlách typických pre tento ostrov (*Slobodna Dalmacija*, článok s názvom „Tajni recepti bračkih nona“, 2014, a *Slobodna Dalmacija*, článok s názvom „Supetar pjeti puni kuharskih čudesa“, 2015).

Pestovanie viniča, produkcia hrozna a výrobkov z neho po stáročia tvorili základ hospodárstva ostrova.

Odrody viniča (Babić, Crljenak, Plavac mali a Maraština) používané na výrobu výrobku „Brački varenik“, početné slnečné dni v období dozrievania hrozna, vhodné podnebie, úrodná pôda, terasovitý terén a poloha viníc zvyšujú obsah cukru v hrozne, ktorý je pre výrobu výrobku „Brački varenik“ nevyhnutný z dôvodu skrátenia času varenia.

Dobrá povest' výrobku „Brački varenik“ a tradičný postup jeho výroby možno pripísať skutočnosti, že ide o regionálny výrobok z ostrova Brač, ktorý má dlhú históriu. Receptúra tohto výrobku vychádza z rozsiahlych skúseností miestnych obyvateľov ostrova Brač, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu a sú úzko spojené s vymedzenou zemepisnou oblasťou.

Dobrá povest' výrobku „Brački varenik“ dosvedčuje aj skutočnosť, že sa pravidelne objavuje na rôznych festivaloch, získal početné ocenenia a je predmetom rôznych novinových článkov (*Dani varenika na otoku Braču*, 2015, Skupina výrobcov z mesta Supetar, *Brački varenik na Markovom trgu*, 2017, a veľtrh GAST, *Izvorni brački varenik otrgnut od zaborava*, 2017).

Súvislosť názvu „Brački varenik“ so zemepisnou oblasťou ostrova Brač je preukázateľná aj pri propagácii cestovného ruchu: turistické združenie mesta Supetar vyhlásilo „Brački varenik“ za neodmysliteľnú prísadu v kulinárskych špecialitách ostrova Brač a nachádza sa aj na zozname tradičných výrobkov, ktoré treba počas dovolenky na tomto ostrove vyskúšať (Turistické združenie Supetar, *Croatian Hot Spots*, marec 2017).

Aby sa na tradičný postup prípravy výrobku „Brački varenik“ nezabudlo, konajú sa na ostrove Brač semináre s cieľom odovzdať mladým generáciám tradičné zručnosti potrebné na prípravu tohto výrobku. Jeden taký seminár o príprave výrobku „Brački varenik“ sa konal aj na základnej škole v meste Supetar (*Základná škola Supetar, Eko kutak*, 2016).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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