

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 183/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Brački varenik”

Nr UE: PGI-HR-02454 – 8.4.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Brački varenik”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Brački varenik” jest produktem stosowanym jako dodatek do potraw. Otrzymywany jest poprzez gotowanie odsączonego soku ze świeżych lub wysuszonych winogron do momentu, gdy jego objętość zmniejszy się do około jednej trzeciej początkowej objętości. „Brački varenik” to słodki, lepki płyn z nutą miodu, o lekko wyczuwalnym smaku i aromacie winogron i umiarkowanie wyraźnym aromacie karmelu. „Brački varenik” może mieć kolor od ciemnoczerwonego do ciemnobrązowego, jeśli jest wyprodukowany z czerwonych odmian winorośli, lub od ciemnożółtego do jasnobrązowego, jeżeli pochodzi z białej odmiany winorośli. W momencie wprowadzania do obrotu „Brački varenik” musi zawierać co najmniej 45 % rozpuszczalnej substancji suchej (zawartość wyznaczona metodą refraktometryczną), a wartość pH musi mieścić się w przedziale od 3 do 5 (po rozcieńczeniu do roztworu o zawartości 25 % suchej masy). „Brački varenik” jest wprowadzany do obrotu w opakowaniach szklanych o pojemności nieprzekraczającej 0,5 litra.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Brački varenik” jest wytwarzany z rodzimych odmian winorośli: czerwonych odmian babiń, crljenak i plavac mali oraz z białej odmiany maraština. Odmiany te muszą stanowić – pojedynczo lub łącznie – co najmniej 80 % składu produktu, na pozostałą część mogą składać się inne odmiany winogron z wyspy Brač.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Brački varenik”, począwszy od zbioru winogron, wyciskania, filtrowania, do gotowania muszą mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Podczas wprowadzania do obrotu nazwa produktu „Brački varenik” na etykiecie musi wyraźnie wyróżniać się bardziej niż wszelkie inne napisy pod względem wielkości, rodzaju i koloru liter (typografia). Wielkość znaku towarowego producenta nie może przekraczać 70 % rozmiaru nazwy produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Brački varenik” jest wytwarzany na wyspie Brač, która znajduje się w żupanii splicko-dalmatyńskiej i jest podzielona na osiem jednostek samorządowych: miasto Supetar i gminy: Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna i Sutivan. Od lądu stałego jest ona oddzielona przez Brački kanał. Od zachodu oddzielona jest od wyspy Šolta cieśniną splitską, a od południa od wyspy Hvar przez Hvarski kanał.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy produktem „Brački varenik” a wyspą Brač opiera się na renomie produktu, szczególnej metodzie tradycyjnej obróbki i zachowanej recepturze, charakterystycznej dla tego obszaru geograficznego.

Na wyspie Brač wyróżnić można trzy różne obszary geomorfologiczne: niżej położona strefa przybrzeżna (do 170 m n.p.m.), płaskowyż centralny (do 400 m n.p.m.) oraz obszar bardziej górzysty. Najbardziej powszechnym podłożem na wyspie Brač jest wapień kredowy i dolomit, na których ukształtowały się skaliste gleby, czarnoziemy, gleby brunatne, czerwone gleby czy gleby antropogeniczne. Tego rodzaju gleby są najbardziej odpowiednie do tradycyjnych upraw śródziemnomorskich: oliwek, winorośli i owoców cytrusowych, fig, ziół aromatycznych i leczniczych.

Uprawa winorośli ma długą i bogatą tradycję oraz stanowi najważniejszą gałąź rolnictwa na obszarze geograficznym wyspy Brač. Świadczy o tym fakt, że winorośl była uprawiana na tym obszarze nieprzerwanie od czasów starożytnych. W związku z tym, że na wyspie Brač dominuje teren górzysty, miejscowa ludność oczyszczała, orała i nawoziła glebę antropogeniczną, kształtując tarasy, aby stworzyć jak najwięcej gruntów ornych. Dzięki równaniu terenu i budowie tarasów uzyskiwano żyzną glebę, co umożliwiło wykorzystanie tych obszarów, na których najczęściej uprawiano winorośl.

Istniejąca od dawna tradycja uprawy winorośli na wyspie Brač, wpływ wiedzy naukowej i zawodowej poprzez wybór najlepszych odmian winorośli odpowiadających naturalnym warunkom obszaru geograficznego, sposób uprawy i technologia produkcji, należą do czynników ludzkich, które miały decydujący wpływ na jakość winogron, z których produkuje się „Brački varenik”.

Główne odmiany winogron uprawianych na wyspie Brač, z których wytwarza się „Brački varenik”, to babić, crljenak, plavac mali i maraština, których winnice znajdują się na słonecznych stokach. Na wyspie Brač dominuje ciepły mikroklimat, gdyż jest ona położona w regionie południowej Dalmacji, charakteryzującym się łagodnym klimatem śródziemnomorskim (klimat typu Csa) o ciepłych i suchych latach oraz wysokich średnich temperaturach (w okresie wegetacji 21,8 °C), dużym nasłonecznieniu i bliskością morza. W cieplej części roku na nasłonecznionych stokach wyspy dominują wiatry mistral (w ciągu dnia) i burin (w nocy), które łagodzą letnie upały. Wyspa Brač położona jest w najbardziej nasłonecznionym obszarze Adriatyku, z około 2 600 godzin nasłonecznienia rocznie, co ma ogromne znaczenie na etapie dojrzewania winogron.

Z winogron, oprócz win, mieszkańcy wyspy Brač wytwarzają również tradycyjny przysmak „Brački varenik”, uzyskiwany poprzez gotowanie soku winogronowego i stosowany jako niezbędny dodatek (przyprawa) do tradycyjnych lokalnych dań.

Autor Marek Gawiusz Apicjusz, opisał sposób przyrządzania potrawy „Brački varenik”, wykazując, iż wyrób ten stosowano jako dodatek do dań już w czasach starożytnego Rzymu (V. Vodanović Kukec, 1997, *Iz pijata i žmula, Korijeni bračke kuhinje*). Na podstawie historycznych danych z 1885 r. autor S. Bulimbašić stwierdza, że „tak się w posiadłości rodziny Didolić z wyspy Brač przygotowało według tradycyjnej receptury »Brački varenik«, którego miejscem przeznaczenia były najbardziej wyrafinowane kuchnie w Wiedniu, gdzie był szczególnie ceniony i poszukiwany jako dodatek do potraw” (S. Bulimbašić, *Brački varenik*, opublikowany 30.9.2011 r.).

W związku z tym, że varenik produkowano już w starożytności, pod koniec XVIII w. mieszkańcy wyspy Brač starali się zachować charakterystyczny miodowy aromat, smak oraz zapach tego dodatku do potraw, wytwarzanego z winogron według starej receptury chronionej przez setki lat przez stare rodziny z wyspy Brač. Tradycyjny sposób przygotowania produktu „Brački varenik” był szczególnym wydarzeniem społecznym w związku z „jematva”, czyli zbiorem winogron, który miał miejsce we wrześniu i w październiku. Podczas tego wydarzenia lokalni producenci korzystali ze swojej wieloletniej fachowej wiedzy, wybierając najlepsze grona rodzimych czerwonych odmian babić, crljenak, plavac mali i białej maraština. Składano je w oddzielnych koszach, a pod koniec zbiorów ręcznie miażdżono i wyciskano przez prasę, uzyskując sok ze świeżych winogron, który następnie powoli warzono w dużym kotle „kotlenki” na wolnym ogniu (gotowanie mogło trwać nawet ponad 10 godzin). „Brački varenik” warzono do późnej nocy, zazwyczaj do rana następnego dnia, czego doglądały głównie kobiety, aż do powstania gęstego płynu. Wymienione powyżej gatunki rodzime czerwonych i białych winogron (babić, crljenak, plavac mali i maraština) mają dużą zawartość cukru, co jest istotne dla produktu końcowego. Ta wieloletnia tradycja przygotowywania dodatku „Brački varenik” jest podtrzymywana do dziś i stanowi integralną część życia mieszkańców wyspy Brač.

Renoma, jaką cieszy się „Brački varenik”, odzwierciedla fakt, że ponownie stał się on integralną częścią jadłospisu restauracji na wyspie Brač, gdyż jest stosowany w gastronomii jako niezbędny dodatek do szeregu tradycyjnych lokalnych potraw (Slobodna Dalmacija, artykuł *Tajni recepti bračkih nona*, 2014 i Slobodna Dalmacija, artykuł *Supetar pjati puni kuharskih čudesa*, 2015).

Uprawa winorośli, produkcja winogron i wytwarzanych z nich produktów od stuleci stanowią podstawę gospodarki tego regionu.

Odmiany winogron (babić, crljenak, plavac mali i maraština), z których uzyskuje się „Brački varenik”, wysoka liczba dni nasłonecznienia w trakcie dojrzewania winogron, odpowiedni klimat, żyzne gleby, uprawy tarasowe i położenie winnic zwiększają zawartość cukru w winogronach, co jest istotne dla metody wytwarzania produktu „Brački varenik”, ponieważ skraca to czas jego gotowania.

Renoma produktu „Brački varenik” i jego tradycyjna metoda wytwarzania wynikają z długiej historii tego starego regionalnego produktu wyspy Brač. Receptura tego produktu opiera się na wieloletnim doświadczeniu mieszkańców wyspy Brač, jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i jest ściśle związana z wyznaczonym obszarem geograficznym.

Renomy produktu „Brački varenik” dowodzi również fakt, że regularnie co roku przedstawiany jest on na różnych wystawach i festiwalach, otrzymane nagrody, różne artykuły w prasie (*Dani varenika na otoku Braču*, 2015, spółdzielnia rolnicza Supetar, *Brački varenik na Markovom trgu*, 2017, i targi GAST, *Izvorni brački varenik otrgnut od zaborava*, 2017.).

Związek między nazwą „Brački varenik” i obszarem geograficznym został również odzwierciedlony w promocji turystycznej: urząd ds. turystyki miasta Supetar uznał „Brački varenik” za obowiązkowy dodatek specjalów kulinarnych wyspy Brač oraz wpisał go do wykazu produktów, których turyści muszą skosztować podczas pobytu na wyspie Brač (Urząd ds. turystyki miasta Supetar, *Croatian Hot Spots*, 03/2017).

Aby nie zapomniano o tradycji wytwarzania produktu „Brački varenik”, na wyspie Brač organizowane są warsztaty edukacyjne, aby przekazać młodszemu pokoleniu tradycyjne umiejętności potrzebne do wytwarzania tego produktu. Dlatego też w szkole podstawowej Supetar organizuje się z warsztaty szkoleniowe na temat dodatku do potraw „Brački varenik” (Szkoła Podstawowa Supetar, Eko kutak, 2016).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi tego rozporządzenia)

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