Ref. Ares(2019)2591135 - 12/04/2019

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Brački varenik”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV

„ Brački varenik”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Kategorija 1.8. Ostali proizvodi (začini itd.)

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

“Brački varenik” je proizvod koji se koristi kao dodatak jelima, a dobiva se ukuhavanjem ocijeđenog soka svježeg ili prosušenog grožđa dok se njegov volumen ne smanji na približno trećinu početnog volumena. “Brački varenik” je slatka, viskozna tekućina medne arome, blago izraženog okusa i mirisa na grožđe i srednje izraženog okusa na karamel. Boja “Bračkog varenika” može biti od tamno crvene do tamno smeđe, ako se radi od crnih sorata grožđa, odnosno tamno žute do svjetlo smeđe boje ako se radi od bijele sorte grožđa. “Brački varenik”, u trenutku stavljanja na tržište mora imati najmanje 45 % topljive suhe tvari (određene refraktometrijski), a pH vrijednost mora biti od 3 do 5 jedinica (razrijeđen vodom na 25 % suhe tvari).

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Brački varenik“ se proizvodi od autohtonih sorata vinove loze i to od crnih sorti Babića, Crljenka kaštelanskog, Plavca malog i od bijele sorte Maraštine. Ove sorte moraju biti zastupljene pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu od 80%, a preostali dio mogu biti druge sorte grožđa s otoka Brača.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

….

3.5. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje “Bračkog varenika” od branja grožđa, prešanja, procjeđivanja do ukuhavanja moraju se provesti unutar zemljopisnog područja definiranom u točki 4.

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

Pakiranje „Bračkog varenika“ se obavlja unutar zemljopisnog područja iz točke 4. Pakiranjem u definiranom zemljopisnom području proizvodnje olakšana je kontrola sljedivosti jer je smanjena mogućnost mikrobiološke kontaminacije i početak neželjene fermentacije šećera te kvarenje gotovog proizvoda. Ukoliko gotov proizvod ne bi bio zapakiran uslijed njegova transporta mogućnost pojave neželjenih procesa bila bi znatno uvećana. Proizvod „Brački varenik“ pakira se u staklenu ambalažu najvećeg volumena do 0.5 l.

3.7. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pretpakovine, naziv proizvoda "Brački varenik" 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

“Brački varenik” se proizvodi na otoku Braču koji administrativno pripada Splitsko-dalmatinskoj županiji, a podijeljen je na osam jedinica lokalne samouprave: 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

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Na otoku Braču razlikuju se tri različita geomorfološka područja: niži priobalni pojas, (do 170 m visine), srednji visoravni predjeli (do 400 m) te više planinsko područje. Najzastupljeniji matični supstrat na otoku Braču su kredni vapnenci i dolomiti na kojima su se formirali kamenjari, crnice, smeđa tla, crvenice i antropogena tla. Na takvim vrstama tla najpogodnije za uzgoj su tradicionalne mediteranske kulture: maslina, vinova loza i agrumi, smokva, aromatično i ljekovito bilje.

Kako bi stvorili što više obradivih poljoprivrednih površina lokalno stanovništvo je kultiviralo antropogena tla krčenjem, kopanjem i gnojidbom, a kako na otoku Braču dominiraju tereni reljefnog oblika terasiranje je bilo osnovni i najzastupljeniji oblik ljudskog rada u stvaranju poljoprivrednih površina. Usijecanjem terena i gradnjom terasa čovjek je smanjivao proizvodne površine ali je na taj način zadržao plodno tlo i omogućio obradu tih površina. Tako obrađena tla prilagodili su najviše za uzgoj maslina i vinove loze. Maslina je oduvijek bila najvažnija poljoprivredna kultura otoka Brača, a odmah nakon nje druga po zastupljenosti je vinova loza.

Od vinove loze najznačajnije sorte grožđa koje se uzgajaju na otoku Braču su Plavac mali i Babić, a čiji nasadi se nalaze u unutrašnjosti otoka te na južnoj strani otoka gdje prevladava izrazito topla mikroklima.

Otok Brač pripada najsunčanijem jadranskom području s oko 2600 sunčanih sati godišnje, što je izuzetno važno u fazi zriobe grožđa. Od grožđa, pored vina, stanovništvo na otoku Braču proizvodi i drevnu gastronomsku deliciju „Brački varenik“ – tradicionalan začin u mediteranskoj kuhinji.

Da se “Brački varenik” kao dodatak jelima koristio još u vrijeme antičkog Rima dokazao je autor Marko Cecilije Apicije opisujući način njegove pripreme (V. Vodanović Kukec, 1997, Iz pijata i žmula, Korijeni bračke kuhinje). Prema povijesnim zapisima iz 1885. godine autor S. Bulimbašić navodi „*kako se na posjedu obitelji Didolića s otoka Brača pripremao prema tradicionalnoj recepturi „Brački varenik“, koji je bio namijenjen vrhunskim kuhinjama u Beču, gdje je kao začin jelu bio posebno cijenjen i tražen*“ (S. Bulimbašić, Brački varenik, objavljeno 30.9.2011.).

5.2. Posebnosti proizvoda

Za navedene crne i bijele sorte grožđa (Babić, Crljenak kaštelanski, Plavac mali i Maraština) od čijeg mošta se najviše proizvodi “Brački varenik” i to polaganim ukuhavanjem, je svojstveno da sadrži visok postotak šećera što je bitno za gotov proizvod „Brački varenik“.

“Brački varenik” sadrži antioksidanse, a antioksidacijski kapacitet “Bračkog varenika” mjeren je ORAC metodom za koju je dokazano da je jedna od najboljih metoda za mjerenje antioksidacijske aktivnosti. Rezultati mjerenja ove metode se koriste za usporedbu antioksidacijskih aktivnosti kod prehrambenih proizvoda. U znanstvenom radu I. Ljubenkova („Ispitivanje antioksidacijskih svojstava „Bračkog varenika“ ORAC metodom“, I. Ljubenkov, 2017.) dobiveni rezultati mjerenih antioksidacijskih vrijednosti “Bračkog varenika” uspoređivani su s antioksidacijskim vrijednostima crnog i bijelog grožđa iz znanstvenog rada Agencije za istraživanje poljoprivrede iz Sjedinjenih američkih država (Agricultural Research Service, 2010, Oxygen, Radical Absorbance Capacity (ORAC) of Selected Foods). Iz rezultata navedenih istraživanja vidljivo je da

"Bračkі varenik" ima značajno veće ORAC vrijednosti od vrijednosti crnog i bijelog grožđa (sorte Plavac mali i Babić) jer pri ukuhavanju soka od grožđa (mošta) ne dolazi do razgradnje fenolnih spojeva kao glavnih čimbenika antioksidacijskog kapaciteta već se povećava njihova koncentracija što u konačnici povećava antioksidacijski kapacitet "Bračkog varenika".

Provedeno istraživanje dokazuje činjenicu da su lokalni proizvođači svojim znanjem i dugogodišnjim iskustvom otkrili proizvodni postupak kojim se polaganim ukuhavanjem (koje može trajati i više od 10 sati) soka od grožđa (mošta) smanjuje njegova količina, a povećava se koncentracija fenolnih spojeva odnosno povećava se antioksidacijski kapacitet što rezultira višim antioksidacijskim kapacitetom „Bračkog varenika" od onog u svježem grožđu ili soku od grožđa. Polaganim ukuhavanjem i intenzivnim miješanjem ne dolazi do karamelizacije šećera, a istovremeno ostaju sačuvane nutritivne vrijednosti grožđa. Zato "Bračkі varenik" mogu proizvoditi samo lokalni stanovnici otoka Brača koji su upoznati s tim tradicionalnim postupkom koji se prenose s generacije na generaciju.
"Bračkі varenik" svoje mjesto nalazi i u gastronomiji otoka Brača. Koristi se kao neizostavni dodatak brojnim tradicionalnim jelima koji se nalaze u ponudi ugostiteljskih objekata otoka Brača (Slobodna Dalmacija, članak Tajni recepti bračkih nona, 2014. i Slobodna Dalmacija, Supetar: pjati puni kuharskih čudesa, 2015).

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

Uzročno-posljedična povezanost "Bračkog varenika" i otoka Brača temelji se na ugledu koji ovaj proizvod ima, na specifičnom tradicionalnom načinu pripreme i recepturi očuvanim do danas koji su karakteristični za ovo zemljopisno područje. Uzgoj vinove loze, proizvodnja grožđa i proizvodi dobiveni od njega stoljećima su bili okosnica ekonomije ovog područja.

Sorte grožđa (Babić, Plavac mali, Crljenak) od kojih se dobiva "Bračkі varenik", veliki broj sunčanih dana tijekom zriobe grožđa te terasiranost vinograda povećavaju sadržaj šećera u grožđu, a što je bitno u metodi proizvodnje "Bračkog varenika" jer je skraćeno vrijeme njegovog ukuhavanja.

Ugled "Bračkog varenika" i njegov tradicionalan način pripreme pripisuje se činjenici da je riječ o starom regionalnom proizvodu. Recept ovog proizvoda temelji se na iskustvu kojeg posjeduje lokalno stanovništvo otoka Brača i prenosi se s jedne generacije na drugu te je blisko povezan s definiranim zemljopisnim područjem.

Činjenica da se "Bračkі varenik" redovito izlaže na svetkovinama i festivalima, primljene nagrade, članci u tisku svjedoče o njegovom ugledu. (PZ Supetar,

Bračkі varenik na Markovom trgu, 2017, i Sajam GAST, Izvorni bračkі varenik otrgnut od zaborava, 2017.).

Turistička zajednica grada Supetra uvrstila je “Bračkі varenik” kao obavezni dodatak kulinarskim specijalitetima otoka Brača te u popis proizvoda koje treba kušati dok se boravi na otoku Braču (TZ Supetar, Croatian Hot Spots, 03/2017).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/Specifikacija-proizvoda-Bracki-varenik.pdf