Ref. Ares(2020)1640590 - 18/03/2020

JEDINSTVENI DOKUMENT

„BRAČKO MASLINOVO ULJE”

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

ZOI (X) ZOZP ()

1. NAZIV (NAZIVI)

„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 masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)

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

U trenutku stavljanja na tržište, proizvod "Bračko maslinovo ulje" ima sljedeća fizikalno-kemijska i senzorska svojstva:

- slobodne masne kiseline ≤ 0,8%
- peroksidni broj ≤ 20 mEq O2/kg
- K270 ≤ 0,22
- K232 ≤ 2,50
- miris po svježem plodu masline, po lišću/travi (medijan voćnosti ≥ 2)
- okus na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost u sljedećim vrijednostima: medijan gorčine ≥ 2; medijan pikantnosti ≥ 2.

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% kako ne bi imale utjecaja na konačna svojstva gotovog proizvoda.

Maslina sorte Oblica spada u skupinu maslina mješovitih svojstava, plod se koristi za dobivanje ulja i za konzerviranje. Razvija srednje bujno stablo okruglaste krošnje. List je duguljast, eliptično-kopljast i čvrst. S lica je tamno zelene boje a s naličja zelenkasto sive. To je rana sorta, od cvatnje do zriobe potrebno je 165 dana. Plod je krupan i okruglast, prosječne mase oko 4 grama. Tijekom zriobe mijenja boju od zelene u žućkastu, zatim u crvenkastu, koja na kraju prelazi u crnu. Kožica ploda je čvrsta, ali mekana i jestiva. Količina ulja u plodu kreće se od 17 do 22%. Dobro svojstvo Oblice je njena sposobnost pomlađivanja ili regeneracije. Otporna je na sušu, vjetrove i niske temperature pa je pogodna za uzgoj na škrtim, plitkim i kamenitim tlima. U skromnim uvjetima u kojima se pretežno uzgaja rodi osrednje i neredovito.

Pretežno je stranooplodna pa za oplodnju traži pelud druge sorte. Dobri oprašivači su mastrinka, drobnica, levantinka, lituša, leccino.

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

Sve faze proizvodnje „Bračkog maslinova ulja“:

1. proizvodnja maslina,
2. berba i transport maslina,
3. prerada maslina u ulje,
4. skladištenje i pakiranje 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

Prije punjenja "Bračkog maslinovog ulja" u ambalažu moraju se obaviti sve potrebne analize kojima se provjerava da li ulje zadovoljava sve karakteristike navedene u točki 2.3. ove specifikacije. "Bračko maslinovo ulje" stavlja se na tržište u ambalaži izrađenoj od materijala koji je inertan u odnosu na ulje. "Bračko maslinovo ulje" puni se u ambalažu zapremnine do 1 litre a punjenje se obavlja unutar zemljopisnog područja iz točke 3. ove specifikacije. To uvelike olakšava kontrolu sljedivosti koja bi bila teže provediva izvan područja proizvodnje i očuvanje kvalitete koja bi transportom bila ugrožena. "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 označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pretpakovine, 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

Otok Brač najviši je otok na Jadranu (778m), ukupne površine od 395 km^2. 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. Brač pripada najsunčanijem jadranskom području s oko 2600 sunčanih sati godišnje što odgovara uzgoju masline koja traži puno sunca, naročito u doba zriobe i akumuliranja ulja u plod.
Ovakvi klimatski čimbenici, prvenstveno temperatura i oborine povoljno utječu na fiziološko ponašanje masline pa stoga i na kvalitetu ulja. Rezultati više znanstvenih istraživanja pokazuju da su kvaliteta, specifičnost, trajnost i aroma maslinova ulja vrlo uvjetovani klimatskim i pedološkim čimbenicima okoliša proizvodnje. Udio ukupnih fenolnih spojeva i oksidativna stabilnost ulja povećana je ako maslina ne prima veliku količinu vode u vrijeme zriobe ploda.

Antropogena tla na otoku nastala su radom čovjeka. Kako bi stvorilo što više obradivih poljoprivrednih površina lokalno je stanovništvo kultiviralo prirodne jedinice tala krčenjem, kopanjem i gnojidbom. Zbog raznovrsne geomorfološke građe na otoku Braču u kojoj dominiraju izraženi reljefni oblici, 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 i vinove loze te se mnogi bračk maslinici nalaze na teresiranim površinama.

Vrlo težak i krševit teren na kojem se nalaze nasadi maslina ne omogućava mehaniziranu obradu tla i primjenu drugih agrotehničkih mjera. Radi toga je ispaša ovaca na tim terenima bilo jedino rješenje čime se sprječavalo zarastanje površina od korova, te doprinijelo očuvanju vlage u tlu.

Fizikalno-kemijske i senzorske analize "Bračkog maslinovog ulja" pokazuju da su to ekstra djevičanska maslinova ulja sa niskim udjelom slobodnih masnih kiselina i niskom vrijednošću peroksidnog broja, bez mana, a medijan pikantnosti i voćnosti je veći od 2.
Te osobine "Bračkog maslinovog ulja" posljedica su visokog sadržaja fenolnih spojeva koji su prirodni antioksidansi što utječu na procjenu kvalitete pojedinog maslinovog ulja te na njegovu oksidacijsku stabilnost i senzorska svojstva. Udjel 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. Okolišni stres, kao što je UV zračenje i visoke temperature koje su tipične za područje otoka Brača potiču sekundarni metabolizam u maslini. Kao posljedica tog procesa dolazi do povećanog nastajanja fenolnih spojeva sa zaštitnim (antioksidacijskim) djelovanjem. Visoki sadržaj fenolnih spojeva, kao i visoki udio oleokantala i oleaceina u "Bračkom maslinovom ulju", sorte Oblica potvrdilo je i najnovije ispitivanje maslinovih ulja u okviru višegodišnjeg projekta ARISTOIL koji

je financiran kroz *European Regional Development Fund*. Kvaliteta "Bračkog maslinovog ulja" često je istaknuta i u povijesnim izvorima. Maslinari otoka Brača dobivaju mnogobrojna priznanja za "Bračko maslinovo ulje" na raznim manifestacijama. Na međunarodnom natjecanju u kušanju maslinovih ulja organiziranom u Splitu 1896. godine od šest najboljih maslinovih ulja čak pet je bilo s otoka Brača. U Šumarskom listu iz 1914 godine spominje se *Oblica kao jedina sorta koja se uzgaja na otoku Braču, a njeno ulje nadmašuje svojom vrsnoćom i ulje iz dubrovačke okolice*. O stalnom unapređivanju agrotehničkih mjera u cilju postizanja sve veće kvalitete maslinovih ulja govori i rad ing.agr. S. Ožanića koji 1954. piše o mjerama za poboljšanje rada u maslinarskoj i uljarskoj proizvodnji otoka Brača, te ističe *kako na Braču već postoji nekoliko dobro opremljenih zadružnih uljara za preradu kvalitetnog maslinovog ulja*. "Bračko maslinovo ulje" proizvodilo se pod tim nazivom još od 1988. godine. Danas se pod tim imenom prodaje u trgovinama, izlaže i prodaje na raznim sajmovima i manifestacijama.

Posebnost "Bračkog maslinovog ulja" temelji se na jedinstvenom sortimentu bračkih maslinika kojim dominira autohtona sorta Oblica, specifičnim pedoklimatskim uvjetima, povijesnom ugledu i dugogodišnjoj tradiciji maslinarstva na otoku Braču. Maslina je na otoku Braču prisutna od davnina i kao takva postala je dio tradicije i načina življenja u kojem je uvijek zauzimala posebno mjesto. 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.

Najmanje dvije tisuće godina prisustva masline i prerade ulja na Braču ostavilo je duboki trag na današnje bračko maslinarstvo i kvalitetu njegovog maslinovog ulja koje uživa veliki ugled na suvremenom tržištu. 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, potpuno prilagođena zahtjevnim geoklimatskim uvjetima i koja je definirala svojim svojstvima prepoznatljivost i kvalitetu "Bačkog maslinovog ulja".
Iz svega ranije navedenog može se zaključiti da na posebna svojstva "Bračkog maslinovog ulja" podjednako imaju utjecaj jedinstveni geoklimatski uvjeti na otoku Braču, genetske karakteristike i prilagodba na okolišne uvjete prevladavajuće sorte masline Oblica te tradicijom stečena vještina uzgoja i prerade maslina u ulje koju posjeduje i stalno unaprjeđuje lokalno stanovništvo otoka Brača.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Bračko%20maslinovo%20ulje.pdf