



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag BOB'Bračko maslinovo ulje'

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 400 van 4 oktober 2021 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 4 december 2021 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, e-mailadres: info.agos@rvo.nl

Publicatie van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2021/C 400/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar te maken tegen de aanvraag overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad¹.

ENIG DOCUMENT

'Bračko maslinovo ulje'

EU-nr.: BOB-HR-02599 – 18 maart 2020

BOB (X) BGA ()

1. Naam

'Bračko maslinovo ulje'

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Soort product

Klasse 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, olie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarop de naam in punt 1 van toepassing is

Wanneer de olijfolie "Bračko maslinovo ulje" in de handel wordt gebracht, heeft deze de volgende fysisch-chemische en organoleptische kenmerken:

- vrije vetzuren: $\leq 0,6\%$
- peroxidewaarde ≤ 15 mEq O_2 /kg
- K270 $\leq 0,22$
- Totaal fenolgehalte > 300 mg/kg olie
- aroma van verse olijven, bladeren/gras (mediaan van fruitigheid ≥ 3)
- smaak van gezonde en verse olijven, met bitterheid en scherpte van de volgende intensiteit: mediaan van bitterheid: ≥ 3 ; mediaan van scherpte: ≥ 3 .
- "Bračko maslinovo ulje" moet vrij zijn van organoleptische defecten; de som van de medianen positieve organoleptische kenmerken moet ≥ 10 bedragen.

¹ PB L 343 van 14.12.2012.



3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

"Bračko maslinovo ulje" wordt geproduceerd van de inheemse olijfsort Oblica, die ten minste 80% van het gehalte moet vertegenwoordigen. Er mogen ook andere rassen worden gebruikt, maar deze mogen niet meer dan 20% van "Bračko maslinovo ulje" uitmaken. Alle olijven die voor de productie van "Bračko maslinovo ulje" worden gebruikt, moeten afkomstig zijn van geregistreerde olijfgaarden in het in punt 4 van het enig document beschreven productiegebied.

Olijven van de variëteit Oblica behoren tot de groep olijven met gemengde eigenschappen. De hoeveelheid olie in de vrucht varieert van 17% tot 22%.

3.4. Specifieke productiestappen die in het geïdentificeerde geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stadia in de productie van 'Bračko maslinovo ulje':

1. olijventeelt,
2. het oogsten en vervoeren van de olijven,
3. verwerking van de olijven tot olie,
4. opslag van de olie,

moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften voor het in snijden, raspen, verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Bračko maslinovo ulje" wordt in de handel gebracht in verpakkingen van een materiaal dat inert is voor olie: recipiënten van donker glas, donker plastic, metaal of keramiek, bekleed met een materiaal dat met levensmiddelen in contact komt, zoals voorgeschreven door de toepasselijke wetgeving. Producenten zijn vrij om een bottelarij te kiezen die zij op basis van hun professionele oordeel als de beste beschouwen.

'Bračko maslinovo ulje' is gevoelig voor externe invloeden (licht, temperatuur en lucht), daarom moet elke factor die een negatieve invloed kan hebben op de eigenschappen ervan vóór de verpakking worden vermeden.

3.6. Specifieke voorschriften voor de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Wanneer "Bračko maslinovo ulje" in de handel wordt gebracht in elk type verpakking, moet de naam "Bračko maslinovo ulje" duidelijker opvallen dan elke andere inscriptie wat betreft de grootte, het type en de kleur van de belettering (typografie). De afmetingen van de opschriften van de producent mogen niet meer bedragen dan 70% van de grootte van de productbenaming.

4. Beknopte afbakening van het geografische gebied

"Bračko maslinovo ulje" mag alleen op het eiland Brač worden geproduceerd. Voor administratieve doeleinden behoort het eiland Brač tot de provincie Split-Dalmatië en omvat het de stad Supetar en de gemeenten Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna en Sutivan. Het wordt gescheiden van het vasteland door het Brač-kanaal in het noorden, van het eiland Šolta door de Split-poorten in het westen en van het eiland Hvar door het Hvar-kanaal in het zuiden.

5. Verband met het geografische gebied

De specifieke chemische en organoleptische kenmerken van 'Bračko maslinovo ulje' worden beïnvloed door een aantal factoren, zoals de geologische en klimatologische omstandigheden op Brač, het hoogste eiland in de Adriatische Zee, het overwicht van de inheemse Oblica-variëteit, die goed groeit in het gedefinieerde productiegebied, en de vaardigheid van olijventelers op het eiland Brač bij het cultiveren van olijfbomen en het omzetten van het fruit in olijfolie.

Brač is het hoogste eiland in de Adriatische Zee (778 m) en heeft een totale oppervlakte van 395 km². Er zijn drie verschillende geomorfologische gebieden op het eiland: een lager gelegen kuststrook (max. hoogte 170 m), een centraal plateau (tot 400 m) en een hoger gelegen bergachtig gebied. Volgens de klimaatclassificatie van Köppen behoort de kuststrook van Brač tot het Csa-klimaattype, dat wordt gekenmerkt door droge, hete zomers en korte, milde winters, en ook bekend staat als het olijfteeltklimaat. De gemiddelde temperatuur is 8–8,4 °C in januari en februari, en 25,4–25,7 °C in juli en augustus. Brač ligt in het zonnigste deel van de Adriatische Zee, met zo'n 2 600 zonuren per jaar. Dit is bevorderlijk voor de teelt van olijven, die veel zonneschijn vereisen, vooral in de periode van rijping en ophoping van olie in de vrucht. De gemiddelde neerslag tussen juli en september is 18,7 mm in juli, 30,4 mm in augustus en 81,2 mm in september, wat het aandeel van de totale

fenolverbindingen verhoogt omdat de olijfbomen geen grote hoeveelheid water ontvangen terwijl de vrucht rijpt. Deze klimatologische factoren, met name de hoge temperatuur, de UV-straling en de lage neerslag, die typisch zijn voor het eiland Brač, veroorzaken milieustress die bevorderlijk is voor het secundaire metabolisme in olijfbomen en bepaalt de specifieke chemische en organoleptische kenmerken van "Bračko maslinovo ulje" zoals beschreven in punt 3.2.

Om de oppervlakte van de teelt zoveel mogelijk te vergroten, bewerkten de lokale bewoners de natuurlijk voorkomende stukken land door middel van ontginning, graaf- en bemesting. Terrassen zijn van oudsher de belangrijkste manier waarop mensen het land hebben gevormd om nieuwe gebieden voor cultivatie te creëren. Door het terrein in te snijden en terrassen te bouwen, heeft de mens het productiegebied verkleind, maar daarmee de vruchtbare grond behouden en het land kunnen bewerken. Grond die op deze manier wordt verbouwd, is het meest geschikt voor het verbouwen van olijven en olijfgaarden op het eiland Brač bevinden zich op terrassen.

Olijfbomen zijn al meer dan 2 000 jaar aanwezig op het eiland Brač. Omdat olijven van oudsher het belangrijkste gewas op het eiland Brač zijn, zijn ze een synoniem geworden voor het eiland, waarvan de belangrijkste olijfvariëteit – Oblica – Bračka [de Brač-olijf] wordt genoemd in de Wereldcatalogus van olijfvariëteiten. De mensen van Brač hebben hun omgeving aangepast aan de behoeften van het verbouwen van olijven en hebben Oblica geselecteerd als de beste variëteit. Door het planten en enten op wilde olijfbomen is het de dominante variëteit op het eiland geworden, goed voor meer dan 80% van de olijven die worden gebruikt voor de productie van 'Bračko maslinovo ulje'.

Het ras Oblica is gekozen als het overheersende ras op het eiland Brač vanwege zijn gunstige reactie op omgevingsstress (hoge temperaturen en gebrek aan water), juist omdat in die omstandigheden de Oblica-variëteit het aandeel van de totale fenolverbindingen verhoogt terwijl de vrucht rijpt, waardoor de typische organoleptische kenmerken van "Bračko maslinovo ulje" worden gedefinieerd.

De hoge kwaliteit van 'Bračko maslinovo ulje' is het onderscheidende kenmerk. Fysisch-chemische en organoleptische analyses van 'Bračko maslinovo ulje' tonen aan dat het een extra vierge olijfolie is met een laag aandeel vrije vetzuren ($\leq 0,6\%$) en een lage peroxidewaarde, een aroma van verse olijven en bladeren/gras met een mediaan van fruitigheid van ≥ 3 , en evenwichtige bitterheid en scherpte met de volgende waarden: mediaan van bitterheid ≥ 3 , mediaan van scherpte ≥ 3 . "Bračko maslinovo ulje" vrij is van organoleptische defecten; de som van de medianen van positieve organoleptische kenmerken is 10 of hoger.

Deze organoleptische kenmerken van 'Bračko maslinovo ulje' zijn het resultaat van het hoge gehalte aan fenolverbindingen, natuurlijke antioxidant die de kwaliteit van de olijfolie en de oxidatieve stabiliteit beïnvloeden. De verhouding en samenstelling van fenolverbindingen zijn afhankelijk van agronomische, klimatologische, bodem- en technologische factoren, zoals de variëteit van olijven, de klimatologische omstandigheden, de mate van rijpheid van het fruit en het productieproces. De totale hoeveelheid fenolverbindingen in "Bračko maslinovo ulje" bedraagt meer dan 300 mg/kg olie.

De belangrijkste menselijke factoren die van invloed zijn op de specificiteit van 'Bračko maslinovo ulje' zijn de keuze van de oogsttijd, de manier waarop de olijven worden vervoerd en verwerkt tot olie en de opslagomstandigheden. De oogst op Brač begint eind september of begin oktober, wanneer de olijfvruchten alleen met donkerdere tinten zijn getint en nog steeds stevig zijn en daarom beter geschikt om naar de oliemolen te worden vervoerd. Het oogsten van olijven in dit stadium van rijpheid vermindert de olieopbrengst aanzienlijk, maar het garandeert de hoge kwaliteit van 'Bračko maslinovo ulje'. De korte periode tussen het oogsten en verwerken, het zorgvuldige transport en het bijzondere proces dat wordt gebruikt om de olijven te transformeren, waarbij de temperatuur van de olijvenpasta lager moet zijn dan 27 °C, hebben allemaal een positieve invloed op de specifieke chemische en organoleptische kenmerken van 'Bračko maslinovo ulje'. Dankzij goede opslagpraktijken behoudt de olie die eigenschappen totdat deze wordt verkocht en verbruikt. Onderzoek heeft aangetoond dat deze benadering van olieproductie 'Bračko maslinovo ulje' zijn onderscheidende kenmerken geeft, zoals een lage waarde voor vrije vetzuren en een lage peroxidewaarde, een hoge waarde van totale fenolverbindingen, evenwichtige bitterheid en scherpte en uitgesproken fruitigheid.

De ononderbroken productie van 'Bračko maslinovo ulje' sinds de zestiende eeuw en de constante aanscherping van landbouwtechnieken en de technologie voor het omzetten van olijven in olie zijn verantwoordelijk voor zijn bekendheid, die wordt weerspiegeld in de vele onderscheidingen voor kwaliteit die het product in het verleden heeft ontvangen en nog steeds ontvangt.

Kortom, de interactie tussen de bovengenoemde specifieke kenmerken van het geografische gebied en de daaruit voortvloeiende menselijke factoren, de genetische eigenschappen en de aanpassing van de overwegende olijfsoort Oblica aan de milieuomstandigheden hebben een beslissende invloed op de specifieke fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van "Bračko maslinovo ulje".

Verwijzing naar de publicatie van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)

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