

Poljoprivredna zadruga Supetar  
Mladena Vodanovića 4, 21400 Supetar

## “Brački varenik”

OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Supetar, listopad 2019.

Specifikacija proizvoda  
„Brački varenik“

SADRŽAJ	Stranica
1. NAZIV PROIZVODA.....	2
2. OPIS PROIZVODA .....	2
2.1. Opća definicija proizvoda .....	2
2.2. Opis sirovine .....	2
2.3. Opis gotovog proizvoda .....	3
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE.....	3
4. DOKAZ O PODRIJETLU .....	3
5. POSTUPAK PROIZVODNJE .....	4
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM .....	5
6.1. Pojednosti o zemljopisnom području .....	5
6.2. Pojednosti o kakvoći proizvoda .....	5
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja .....	7
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU .....	8
8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA .....	8

PRILOZI

Prilog 1. Zemljovidi područja proizvodnje

Prilog 2. Preslici literature

Prilog 3. Znanstveni i stručni radovi i fizikalno – kemijska izvješća

Prilog 4. Fotografije pakovina „Bračkog varenika“

## 1. Naziv proizvoda

„BRAČKI VARENİK“

## 2. OPIS PROIZVODA

### 2.1. Opća definicija proizvoda

“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.

### 2.2. Opis sirovine

„Brački varenik“ se proizvodi od autohtonih sorata vinove loze i to od crnih sorti Babića, Crljenka kaštelanskog, Plavca malog i od bijele sorte Maraštine (Prilog 2.1.: Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, R. Ozimec, J. Karoglan Kontić, E. Maletić, Z. Matotan, F. Strikić, 2015.). Ove sorte moraju biti zastupljene pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu od 80%, a preostali dio mogu biti druge sorte grožđa s otoka Brača.

#### **Babić**

Grozđ je srednje velik do velik, rastresit do srednje zbijen, piramidalan, često s izraženim krilcem ili sekundarnim grozdom. Bobica grozda je okrugla, srednje velika do velika, slatkog, sočnog, blago aromatičnog mesa. Kožica je tanka, tamnoplava, prekrivena maškom (voštani sloj na površini bobice).

#### **Crljenak kaštelanski**

Izuzetno stara sorta poznata pod imenom tribidrag. Grozđ je srednje velik, srednje zbijen do zbijen, konusan ili piramidalan, često s krilcima. Bobica grozda je srednje velika, okrugla. Kožica je tamno modra, meso sočno, neutralno. Redovito nakuplja visok sadržaj šećera u grožđu, uz nisku ukupnu kiselost.

#### **Plavac mali**

Najznačajnija je sorta podregije Srednja i južna Dalmacija, a osobito na vinogorjima Brač, Hvar, Pelješac i Korčula. Grozđ je malen do srednje velik, srednje zbijen, piramidalan, često s krilcem. Bobica grozda je srednje velika, okrugla, mekog, sočnog mesa i neobojenog soka. Kožica je tamnoplava do crna, čvrsta, prekrivena maškom (voštani sloj na površini bobice).

#### **Maraština**

Grozđ je srednje velik do velik, cilindričan, često s dva duga krilca, dug, rastresit do

Specifikacija proizvoda  
„Brački varenik“

srednje zbijen. Bobice grozda su okrugle, sitne, kožica posuta točkicama, zlatnožute boje, a kod grozdova izloženih suncu, jantarna.

Za ove navedene sorte je svojstveno da nakupljaju visok sadržaj šećera što je važno za proizvodnju ovog proizvoda (Prilog 3.1.: I Vandija T., Autohtone vinske sorte, Glasnik zaštite bilja 6/2008, str. 122, Prilog 3.2.: Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze, Maletić E. i sur., Državni zavod za zaštitu prirode, 2015, str. 296-297, 304-305, 314-315 i 318-319).

### **2.3. Opis gotovog proizvoda**

„Brački varenik“ je slatka, viskozna tekućina medne arome, blago izraženog okusa i mirisa na grožđe i srednje izraženog okusa na karamel. „Brački varenik“ može biti od tamno crvene do tamno smeđe boje, 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) (Prilog 3.3.: Analitičko izvješće za uzorke Bračkog varenika, PBF, Zagreb, 2016).

### **3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE**

„Brački varenik“ se proizvodi na otoku Braču koji administrativno pripada Splitsko-dalmatinskoj županiji, a podjeljen je na osam jedinica lokalne samouprave: Grad Supetar i općine: Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna i Sutivan.

S ukupnom površinom od 395 km<sup>2</sup> je treći otok po veličini na Jadranu. 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.

Zemljovid područja proizvodnje prikazani su u priložima 1.1. i 1.2. (Prilog 1.1: Zemljovid proizvodnog područja/Splitsko-dalmatinska županija, Prilog 1.2.: Zemljovid proizvodnog područja / Zemljovid Republike Hrvatske).

### **4. DOKAZ O PODRIJETLU**

Podrijetlo „Bračkog varenika“ dokazuje se primjenom sustava sljedivosti, odnosno zapisivanjem, prikupljanjem i čuvanjem podataka o proizvodnim aktivnostima.

Svaki proizvođač vodi „Dnevnik proizvodnje“ u koji se upisuju sljedeći podaci: lokacija vinograda, sorta grožđa (ili omjer sorti, ako se radi sa više sorata) / količina grožđa (svježeg ili prosušenog) / da li se masulj/mast prešao ili nije / količina dobivenog soka / da li se sok filtrirao ili nije / sadržaj šećera u soku prije ukuhavanja (refraktometrijski) / trajanje ukuhavanja / količina dobivenog gotovog proizvoda / datum pakiranja i vrsta pakiranja / da li je proizvod pasteriziran ili ne.

## 5. POSTUPAK PROIZVODNJE

Sve faze proizvodnje „Bračkog varenika“ odvijaju se isključivo na području otoka Brača i to u periodu od početka rujna do kraja listopada proizvodne sezone tj. iste godine.

### Priprema grožđa za proizvodnju „Bračkog varenika“

„Brački varenik“ se proizvodi od crnih sorata ili bijele sorte grožđa, a koje mora biti svježe ubrano ili prethodno prosušeno. Ako se radi od svježe ubranog grožđa sadržaj šećera u grožđu mora biti veći od 18%, a sadržaj šećera se kontrolira refraktometrijski prije ukuhavanja.

Ukoliko se „Brački varenik“ proizvodi od prosušenog grožđa, svježe ubrano grožđe se prethodno mora sušiti do 3 dana na otvorenom. Grožđe se suši na otvorenom pri suhom i sunčanom vremenu ili se suši u hladu uz dotok vjetra.

Svježe ubrano ili prosušeno grožđe za proizvodnju „Bračkog varenika“ mora biti zdravo i neoštećeno. Bobice koje su oštećene ili napadnute bolešću moraju biti odstranjene.

### Ukuhavanje

Svježe ubrano ili prosušeno grožđe melje se ručno ili u muljačama (ručni ili elektromotorni pogon). Od njega se odvaja tekući dio, a masulj (gnječeno grožđe) se preša.

Sok od grožđa ili „mošt“ potrebno je procijediti kroz rijetko istkanu tkaninu ili sito, a zatim se u odgovarajućoj posudi za kuhanje ukuhava uz često mješanje da se spriječi karamelizacija mošta, osobito u poodmakloj fazi ukuhavanja.

Ukuhava se tako dugo dok se količina ukuhane tekućine - varenika ne smanji na trećinu početne količine.

Nakon završetka ukuhavanja „Brački varenik“ se ulijeva u staklenu ambalažu koja mora biti suha i čista.

### Pakiranje

Pakiranje „Bračkog varenika“ se obavlja unutar zemljopisnog područja iz točke 3. ove specifikacije.

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 „Brački varenik“ ne bi bio za pakiran, uslijed njegovog transporta, bi mogućnost pojave navedenih neželjenih procesa bila znatno uvećana.

Proizvod „Brački varenik“ pakira se u staklenu ambalažu (tamno staklo) zapremine do 0,5 l.

## 6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

### 6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području

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 gnojdbom, 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 po zastupljenosti je vinova loza (Prilog 3.4. B.Miloš, Brački zbornik br. 14, Bračka tla, 1984, str 66-77).

Od vinove loze najznačajnije sorte grožđa koje se uzgajaju na otoku Braču su Plavac mali, Babić, Crljenak i Maraština, a čiji nasadi se nalaze osunčanim položajima otoka gdje prevladava izrazito topla mikroklima. Prevladava topla mikroklima jer se otok Brač nalazi na području južne Dalmacije koju karakterizira blaga mediteranska klima s vrućim i suhim ljetima i blagim zimama s visokim srednje godišnjim temperaturama (tijekom vegetacije iznose 21.8 °C), obiljem sunca i mora. U toplom dijelu godine prevladavaju vjertovi maestral (puše danju) i burin (puše noću) koji ublažavaju ljetne žege.

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 začim 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 (Prilog 2.2.: Iz pijata i žmula, korijeni bračke kuhinje, Vanja Vodanović Kukec, Golden marketing, Zagreb, 1997 str. 101.).

Prema povijesnim zapisima iz 1885. godine autor S. Bulimbašić navodi da „se na

Specifikacija proizvoda  
„Brački varenik“

*posjedu obitelji Didolića s otoka Brača pripremao prema tradicionalnoj recepturi „Brački varenik“, koji je bio namijenjen vrhunskim kuhinjama u Beču, gdje je kao začim jelu bio posebno cijenjen i tražen“ (Prilog 2.3.: Brački varenik, S. Bulimbašić, Agroklub, objavljeno 30.9.2011, str. 1.).*

Koliko je proizvod „Brački varenik“ vezan uz bračku tradiciju govori i činjenica da se kao pojam navodi u rječniku bračkih čakavskih govora (Prilog 2.4.: Rječnik bračkih čakavskih govora, P. Šimunović, Brevijar, Supetar, 2006, str. 616).

## 6.2 Pojediniosti o kakvoći 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 sadrže visok postotak šećera što je bitno za gotov proizvod „Brački varenik“. Ovaj se proizvod koristi za zaslađivanje slastica, ali i drugih jela, posebice mesnih, što je ostalo do današnjih dana jednako kao i u prošlosti kada je „Brački varenik“ bio jedini dostupni izvor šećera na otoku (Prilog 3.1.: Ivandija T., Autohtone vinske sorte, Glasnik zaštite bilja 6/2008, str 122., Prilog 3.2.: Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze, Maletić E. i sur., Državni zavod za zaštitu prirode, Stega tisak, Zagreb 2015, str. 296-297, 304-305, 314-315 i 318-319.).

Kako se varenik proizvodio još u antičkim vremenima tako je stanovništvo otoka Brača krajem 18-tog stoljeća htjelo sačuvati od zaborava njegovu svojstvenu mednu aromu te okus i miris tog začina koji se radio od grožđa, a po recepturi čuvanoj stotinama godina od strane starih bračkih obitelji. Tradicionalan način priprema „Bračkog varenika“ bio je poseban društveni događaj u sklopu „*jematve*“ odnosno berbe grožđa koja se odvijala u rujnu i listopadu. Događaj se sastojao u tome da su lokalni proizvođači svojim dugogodišnjim stečenim znanjem i umijećem odabirali najbolje grozdove odabranih autohtonih crnih sorata Babića, Crljenka i Plavca malog ili bijele sorte Maraštine koji su se potom odvajali u posebne košare, a po završetku berbe ručno mljeli i prešali, pri čemu je nastao svježi sok od grožđa koji se polako ukuhavao (ukuhavanje je moglo trajati i više od 10 sati) u velikom loncu „*kotlenki*“ na laganoj vatri. „Brački varenik“ se iskuhavao do dugo u noć, najčešće do jutra drugog dana oko čega su brigu vodile najčešće žene, sve dok nije nastala gusta tekućina. Navedene autohtone sorte crnog i bijelog grožđa (Babić, Crljenak, Plavac mali i Maraština) sadrže visok postotak šećera što je bitno za gotov proizvod. Ta dugogodišnja tradicija pripreme „Bračkog varenika“ održala se do današnjih dana i predstavlja sastavni dio života stanovnika otoka Brača.

Recepti o pripremi „Bračkog varenika“ su objavljeni i u mnogim kuharskim publikacijama (Prilog 2.2. Iz pjata i žmula, korijeni bračke kuhinje, V. Vodanović Kukec, Golden marketing, Zagreb, 1997, str. 111.).

„Brački varenik“ svoje mjesto nalazi i u gastronomiji otoka Brača. Koristi se kao

## Specifikacija proizvoda „Brački varenik“

neizostavni dodatak brojnim tradicionalnim jelima koji se nalaze u ponudi ugostiteljskih objekata otoka Brača (Prilog 2.5.: Slobodna Dalmacija, članak Tajni recepti bračkih nona: tri slasna jela s varenikom, 2014. i Prilog 2.6.: Slobodna Dalmacija, članak Biser mora, Supetar: pjati puni kuharskih čudesa, 2015).

„Brački varenik“ se i danas nalazi u ponudi na tržištu pod tim nazivom (Prilog 4. Slike pakovina „Bračkog varenika“, Prilog 2.7.: Račun PZ Supetar, 2016.).

Iz analitičkog izvješća (Prilog 3.3.: Analitičko izvješće za uzorke varenika, PBF, Zagreb, 2016.) je razvidno da „Brački varenik“ sadrži približno jednaku količinu glukoze i fruktoze što je karakteristično za šećere u grožđu. Također ne sadrži saharozu te je pri zaslađivanju pojedinih jela potrebna manja količina „Bračkog varenika“ u odnosu na potrebnu količinu šećera (saharoze) za postizanje jednake slatkoće.

### **6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja**

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 kaštelanski, Maraština) od kojih se uglavnom dobiva „Brački 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 radi toga potrebno kraće 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.

O ugledu „Bračkog varenika“ govore podaci da se redovito svake godine izlaže na svetkovinama i festivalima, primljene nagrade, razni članci u tisku. (Prilog: 2.8.: PZ Supetar, Brački varenik na Markovom trgu, objavljeno 2017., Prilog 2.9.: Sajam GAST, Izvorni brački varenik otrgnut od zaborava, objavljeno 2017.).

Turistička zajednica grada Supetra uvrstila je „Brački varenik“ kao obavezni dodatak kulinarskim specijalitetima otoka Brača te ga uvrstila u popis proizvoda koje treba kušati dok turisti borave na otoku Braču (Prilog 2.10. TZ Supetar, Croatian Hot Spots, 03/2017).



Specifikacija proizvoda  
„Brački varenik“

Kako se tradicija proizvodnje i kušanja „Bračkog varenika“ ne bi zaboravila, na području otoka Brača održavaju se edukativne radionice kako bi se mlađim generacijama prenijela tradicija o umijeću pripreme tog proizvoda. Primjer toga je osnovna škola Supetar koja u sklopu Eko kutka organizira edukativnu radionicu pripreme „Bračkog varenika“ (Prilog 2.11.: OŠ Supetar, Eko kutak, objavljeno 8.5.2016.).

## **7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU**

Naziv: Ministarstvo poljoprivrede  
Adresa: Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb  
[www.mps.hr](http://www.mps.hr)

## **8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA**

Prilikom stavljanja na tržište na etiketi, 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.