

Poljoprivredna zadruga Supetar
Mladena Vodanovića 4, 21400 Supetar

“Brački varenik”

OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Supetar, srpanj 2018.

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 grozđ 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 grozđ je srednje velika, okrugla. Kožica je tamno modra, meso sočno, neutralno. Redovito nakuplja visok sadržaj šećera u grozđu, 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 grozđ 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

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.: 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, 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 svijetlo 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 km² 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) / količina dobivenog soka / sadržaj šećera u soku prije ukuhavanja (refraktometrijski) / trajanje ukuhavanja / količina dobivenog gotovog proizvoda / datum pakiranja i vrsta pakiranja /.

Proizvođači provode ocjenjivanje svih senzorskih karakteristika proizvoda u okviru samokontrole i o tome vode evidenciju o ocjeni senzorskih svojstava.

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 zapakiran, uslijed njegovog transporta, bi mogućnost pojave navedenih neželjenih procesa bila znatno uvećana.

Proizvod “Brački varenik” pakira se u staklenu ambalažu (tamno staklo) najvećeg volumena 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 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 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 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 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 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.).

Specifikacija proizvoda
„Brački varenik“

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 Pojednosti 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.)

„Brački varenik“ sadrži antioksidanse, a antioksidacijska svojstva odnosno antioksidacijski kapacitet „Bračkog varenika“ mjereno 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 (Prilog: 3.5.: Izvještaj o radu na projektu „Ispitivanje antioksidacijskih svojstava „Bračkog varenika“ ORAC metodom“, I. Ljubenković, 2017.) prikazani su rezultati mjerenih antioksidacijskih vrijednosti „Bračkog varenika“ ORAC metodom te su dobivene vrijednosti iz tog znanstvenog rada uspoređivane s antioksidacijskim vrijednostima crnog i bijelog grožđa iz znanstvenog rada Agencije za istraživanje poljoprivrede iz Sjedinjenih američkih država (Prilog 3.6.: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2010. Oxygen, Radical Absorbance Capacity (ORAC) of Selected Foods, Release 2, str. 21. i 26.). Iz rezultata navedenih istraživanja vidljivo je kako „Brački varenik“ ima značajno veće ORAC vrijednosti od vrijednosti za crno i bijelo grožđe, 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 razvili proizvodni postupak kojim se polaganim ukuhavanjem (koje može trajati i više od 10 sati) soka od grožđa (mošta) smanjuje njegova količina, a povećava 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 „Brački varenik“ mogu proizvoditi samo stanovnici otoka Brača koji su upoznati s tim tradicionalnim postupkom koji se prenosi s generacije na generaciju.

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

“Brački varenik” svoje mjesto nalazi i u gastronomiji otoka Brača. Koristi se kao neizostavni dodatak brojnim tradicionalnim jelima koja 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.

Činjenica da se “Brački varenik” redovito izlaže na svetkovinama i festivalima, primljene nagrade, članci u tisku svjedoče o njegovom ugledu. (Prilog: 2.8.: PZ Supetar, Brački varenik na Markovom trgu, objavljeno 2017., Prilog 2.9.: Sajam

Specifikacija proizvoda
„Brački varenik“

GAST, Izvorni brački varenik otrgnut od zaborava, objavljeno 2017.)

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

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

8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA

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.