

Poljoprivredna zadruga Supetar
Mladena Vodanovića 4, 21400 Supetar

“Bračko maslinovo ulje”

OZNAKA IZVORNOSTI

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Supetar, rujan 2020.

SADRŽAJ	Stranica
1. NAZIV ROIZVODA.....	1
2. OPIS PROIZVODA.....	1
2.1. Opća definicija proizvoda	1
2.2. Opis sirovine.....	1
2.3. Opis gotovog proizvoda	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	2
4. DOKAZ O PODRIJETLU	2
5. POSTUPAK PROIZVODNJE	3
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM	4
6.1. Pojednosti o zemljopisnom području	4
6.2. Pojednosti o kakvoći proizvoda	7
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja	9
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	10
8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA	10

PRILOZI:

Prilog 1. Zemljovidi područja proizvodnje

Prilog 2. Obrasci sustava sljedivosti

Prilog 3. Preslici literature

Prilog 4. Znanstveni i stručni radovi i fizikalno – kemijska izvješća

Prilog 5. Fotografije pakovina "Bračkog maslinovog ulja"

1. Naziv proizvoda

"BRAČKO MASLINOVO ULJE"

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Opća definicija proizvoda

"Bračko maslinovo ulje" je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline (*Olea europaea* L.) isključivo mehaničkim postupcima i čija fizikalno-kemijska i senzorska svojstva odgovaraju onima navedenim u ovoj specifikaciji.

2.2. Opis sirovine

"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%. Sve masline koje se upotrebljavaju za dobivanje „Bračkog maslinovog ulja“ moraju biti iz registriranih maslinika unutar proizvodnog područja kako je opisano u točki 3. ove specifikacije.

Maslina sorte Oblica spada u skupinu maslina mješovitih svojstava. Količina ulja u plodu kreće se od 17 do 22%. U skromnim uvjetima u kojima se pretežno uzgaja rodi osrednje i neredovito. 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 (Prilog 3.1. Maslina i maslinovo ulje A-Ž, B. Zadro i S. Perica, Zagreb 2007, str. 199).

2.3. Opis gotovog proizvoda

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

- slobodne masne kiseline $\leq 0,6\%$
- peroksidni broj ≤ 15 mEq O₂/kg
- K270 $\leq 0,22$
- miris po svježem plodu masline, po lišću/travi (medijan voćnosti ≥ 3)
- okus na zdrav i svjež plod masline, prisutna gorčina i pikantnost u sljedećim vrijednostima: medijan gorčine ≥ 3 ; medijan pikantnosti ≥ 3 .
- "Bračko maslinovo ulje" mora biti bez senzorskih mana te zbroj medijana pozitivnih senzorskih svojstava mora biti ≥ 10 .

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

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. Zemljovidi područja proizvodnje prikazani su u prilogu 1.1. i 1.2. (Prilog 1.1. Karta zemljopisnog područja proizvodnje "Bračkog maslinova ulja"-Splitsko dalmatinska županija-Brač, Prilog 1.2. Karta zemljopisnog područja proizvodnje "Bračkog maslinova ulja"-Republika Hrvatska - Brač).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Podrijetlo "Bračkog maslinovog ulja" dokazuje se primjenom sustava sljedivosti. On se temelji na dokumentacijskom sustavu koji osigurava jedinstven način zapisivanja podataka svih subjekata uključenih u lanac proizvodnje, od uzgoja masline do stavljanja ulja na tržište.

Dokumentacijski sustav sadrži obrasce (Prilog 2. Obrasci sustava sljedivosti) u koje se upisuju svi ključni podaci potrebni za dokazivanje sljedivosti i sukladnosti proizvoda.

Sustav sljedivosti razlikuje četiri subjekta koji sudjeluju u procesu proizvodnje "Bračkog maslinovog ulja": maslinar, uljara, skladište, punionica. Svi navedeni subjekti moraju se nalaziti u zemljopisnom području definiranom u točki 3. ove specifikacije. Svaki od navedenih subjekata dužan je zapisivati sve aktivnosti i podatke koji su bitni za utvrđivanje sljedivosti i sukladnosti proizvoda sa zahtjevima iz ove specifikacije. Najvažnije faze proizvodnje za koje se prikupljaju podaci su: uzgoj i berba maslina, prerada maslina u ulje, skladištenje ulja, punjenje ulja u ambalažu. Svaki pojedini subjekt u lancu proizvodnje "Bračkog maslinovog ulja" odgovoran je za unutarnju kontrolu i vođenje samo one dokumentacije koja se odnosi na onu fazu procesa koja je pod njegovom odgovornošću. Maslinar upisuje osobne podatke, podatke o masliniku i podatke o berbi (Obrazac 1.). U uljari se upisuju podaci o preradi maslina i dobivenom ulju (Obrazac 2.). U skladištu se upisuju podaci o skladištenju ulja, temperaturi skladištenja, odvajanju ulja od taloga ili filtraciji (Obrazac 3.). Punionica upisuje sve podatke o pakiranju "Bračkog maslinovog ulja" u ambalažu i o uzorkovanju ulja koje se obavlja prije punjenja ulja u ambalažu kako bi se utvrdila sukladnost s fizikalno-kemijskim i senzorskim svojstvima navedenim u točki 2. ove specifikacije (Obrazac 4.).

5. POSTUPAK PROIZVODNJE

Uzgoj maslina

Masline za proizvodnju "Bračkog maslinovog ulja" uzgajaju se na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. ove specifikacije. Sorta Oblica tradicionalno je najzastupljenija sorta bračkih maslinika uz gustoću sadnje od najviše 280 maslina/ha. Sadnja maslina prilagođena je specifičnom krškom terenu pa se nasadi većinom nalaze na terasiranim područjima. Iz tog razloga obrada tla i rezidba provode se ručno ili lako prijenosnom opremom.

Berba i transport

Masline namijenjene proizvodnji "Bračkog maslinovog ulja" beru se tradicionalno ručno ili grabljicama, a dozvoljena je uporaba lako prijenosnih motornih ili baterijskih tresaća ili češljača, odnosno mreže ili platna na koje ubrane masline padaju. Zabranjeno je sakupljanje maslina s tla. Berba maslina namijenjenih proizvodnji "Bračkog maslinovog ulja" završava do 15. prosinca.

Transport maslina vrši se u perforiranoj plastičnoj ambalaži. Nije dozvoljen transport i čuvanje maslina do prerade u plastičnim ili mrežastim vrećama, jer oštećuju plod. Masline se do prerade, ako nije uslijedila odmah po završetku berbe, čuvaju u gajbicama u dobro prozračenim prostorijama, a moraju se preraditi najkasnije u roku od 48 sati od berbe.

Prerada maslina/skladištenje

Za ekstrakciju "Bračkog maslinovog ulja" smiju se koristiti mehanički i fizikalni procesi pranja, mljevenja, centrifugiranja, dekantiranja i filtriranja. Tijekom procesa ekstrakcije ulja nije dozvoljena uporaba nikakvih aditiva osim vode, a temperatura maslinovog tijesta i ulja tijekom prerade mora biti niža od 27°C. Nakon prerade, ulje se mora skladištiti u zatvorenim spremnicima izrađenim od materijala koji je inertan u odnosu na ulje. Spremnici u koje se sprema ulje, moraju biti posebno označeni natpisom "Bračko maslinovo ulje". Ako ima više spremnika na jednoj lokaciji, spremnike treba označiti odgovarajućim rednim brojem.

Skladište u kojem se čuva ulje mora biti suho i prozračno, a temperature od 12 do 20°C. Tijekom skladištenja ulje ne smije biti izloženo svjetlu. Bistrenje "Bračkog maslinovog ulja" može se obaviti filtracijom odmah nakon prerade maslina ili odvajanjem od taloga oko mjesec dana nakon prerade.

Kontrola kvalitete i pakiranje ulja

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: spremnici od tamnog stakla, tamne plastike, metala ili keramike obloženog materijalom za uporabu u prehrambenoj industriji, u skladu sa važećim zakonskim propisima. Proizvođač punjenje može povjeriti onoj punionici koju smatra najboljom na temelju svoje stručne prosudbe.

"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.

6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području

Otok Brač najviši je otok na Jadranu (778 m), ukupne površine od 395 km². Elipsastog je oblika, duljine obale 175,1 km. 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. Velike su klimatske razlike između priobalnog pojasa i unutrašnjosti otoka, koje se očituju u temperaturi zraka i godišnjoj količini padalina. Srednja godišnja temperatura zraka priobalnog pojasa iznosi preko 16°C dok je u unutrašnjosti otoka oko dva stupnja niža. Godišnja količina padalina iznosi oko 870 l/m² u priobalju i 1400 l/m² u visoravnim predjelima. Hod padalina je maritimni ili mediteranski, što znači da ih većina padne u hladnijoj polovici godine. Prosječne temperature u siječnju i veljači kreću se od 8 do 8,4°C a u srpnju i kolovozu od 25,4 do 25,7 °C, a oborine u istom razdoblju od 61,2 do 73,7 mm u siječnju i veljači te 25,5 do 44,8 mm u srpnju i kolovozu (izvor: web stranica Državnog hidrometeorološkog zavoda, www.meteo.hr).

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. (Prilog 3.2. Razvojna strategija Lokalne akcijske grupe Brač 2014-2020, LAG Brač, str. 3-6.).

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

(Prilog 3.3.. MASLINA I PROIZVODI, Mirko Gugić, Mladenka Šarolić, Sinj: Ogranak Matice hrvatske, 2017, str 201-207). Prosječna količina padalina u razdoblju od srpnja do rujna od 2015. do 2019. godine iznosila je 18,7 mm za srpanj, 30,4 mm za kolovoz i 81,2 za rujna (izvor: web stranica Državnog hidrometeorološkog zavoda, www.meteo.hr).

Tla otoka Brača pokazuju veliku raznolikost na malom geografskom području. Kredni vapnenci i dolomiti najzastupljeniji su matični supstrat koji daje bitno obilježje ne samo fiziografiji tala već i cijelom prirodnom kompleksu. Na uzvišenjima s izraženijim reljefnim oblicima i gdje ne postoji izražen podzemni reljef, dominiraju smeđa tla i crnice, dok na zaravnjenim terenima s jako izraženim podzemnim reljefom i brojnim pukotinama dominiraju crvenice.

Ljudski čimbenici

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 brački maslinici nalaze na terasiranim površinama (Prilog 4.1. Bračka tla, B. Miloš u Brački zbornik br. 14; Prirodne osnove otoka; SIZ za kulturu općine Brač, 1984).

Ljudski čimbenik presudan za kvalitetu Bračkog maslinovog ulja, a utemeljen na dugogodišnjem iskustvu i primjeni novih spoznaja u preradi maslina je vrijeme berbe. Berba na Braču počinje već krajem rujna ili početkom listopada kada su plodovi masline tek prošarani tamnijom bojom i čvrste konzistencije te dobro podnose transport do uljare. Iako berba plodova u tom stadiju zrelosti uvelike smanjuje prinos ulja iz ploda on osigurava visoku kvalitetu ulja, udio poželjnih spojeva i antioksidativnu otpornost. Jaka rezidba koju primjenjuju brački maslinari također smanjuje prinos ali doprinosi prozračnosti krošnji i većoj otpornosti masline na bolesti i štetnike. Na otoku Braču je kao i na otoku Cresu razvijen poseban proizvodni sustav uzgoja masline i ovce koji je jedinstven u svijetu. 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 (Prilog 4.2. Stanje hrvatskog maslinarstva, Glasilo biljne zaštite br. 4/2012, Strikić, F., Gugić, J., Klepo, T. (2012), str. 272).

Maslina je oduvijek bila najvažnija poljoprivredna kultura otoka Brača. O tradiciji uzgoja masline na ovim prostorima svjedoče brojni povijesni izvori. Prve pisane tragove o uzgoju masline nalazimo u zapisima rimskog putopisca Strabona iz prvog stoljeća prije Krista, a značajan je i Edikt cara Dioklecijana iz trećeg stoljeća poslije Krista u kojem se spominje uzgoj masline. Osim ekonomske, maslinarstvo ima duhovnu, tradicijsku i krajobraznu vrijednost na našim prostorima (Prilog 4.2. Stanje hrvatskog maslinarstva, Glasilo biljne zaštite br. 4/2012, Strikić, F., Gugić, J., Klepo, T. (2012), str. 271).

Unapređenje i razvoj maslinarstva na otoku Braču u 16. stoljeću poticala je mletačka uprava koja je bračkom Knezu sugerirala da se na neobrađenim površinama zasade masline i navrnu brojne "divlje" masline te na taj način poveća proizvodnja maslinova ulja (Prilog 3.4. O poljoprivredi i obiteljskim gospodarstvima otoka Brača, J. Deffilipis u Brački zbornik, br.20; Brački zbornik d.o.o., Supetar, 2001., str.198-207).

Vrsalović u "Povijesti otoka Brača" navodi da je Mletački Senat odredio da svatko tko ošteti ili posječe maslinu bude kažnjen globom ili izgonom. Takve mjere su pomogle da maslinarstvo postane najvažnija poljoprivredna grana pa se krajem 18. stoljeća na Braču uzgajalo preko 500 000 stabala maslina koje su davale oko 800 vagona ulja, više nego čitava tadašnja Dalmacija. Prema istom autoru proklamacijom iz Venecije 1754. dozvoljava se Bračanima izvoz ulja morskim putem i izvan grada Venecije, ako se time ne ugrožava snabdijevanje samog grada koji je tada bio najveći uvoznik „Bračkog maslinovog ulja“. Tadašnja je bračka Komuna radi naplate poreza vodila evidenciju prihoda od maslina kako bi spriječila krijumčarenje bračkog ulja koje je bilo traženo na tržištu zbog svog ugleda.

Iako je maslinarstvo u drugoj polovici 19 stoljeća, zbog sadnje vinograda stagniralo, još uvijek je Brač bio glavni izvoznik maslinovog ulja u srednjodalmatinskom otočnom skupu sa proizvodnjom od 14403 hektolitara (Prilog 3.5. D. Vrsalović, Povijest otoka Brača, drugo izdanje, Graphis d.o.o; Zagreb, 2003., str. 209-212, 331-334,376).

Veliki razvoj maslinarstva na otoku rezultirao je i osnivanjem Prve dalmatinske uljarske zadruge 1899. godine u Povljima na Braču, a zatim i Uljarske zadruge u Pučišćima 1909. Uljarska zadruga Ložišće 1927. proizvodila je "ekstra fino ulje I. i II. vrsti" koje je plasirala putem Centrale uljarskih zadruga u Splitu (Prilog 3.6. Zadrugarstvo otoka Brača, I. Marinković, Brački zbornik, br. 16, Brački zbornik d.o.o, Supetar 1994, str.14-19.).

Danas na Braču raste oko milijun stabala maslina, zbog čega se otok Brač smatra najvećim maslinarskim područjem u Hrvatskoj. Prema podacima za 2015. godinu maslina se uzgaja na 1.883,22 ha poljoprivrednog zemljišta što čini dvije trećine svih poljoprivrednih kultura na

otoku (Prilog 3.2. Razvojna strategija Lokalne akcijske grupe Brač 2014-2020, LAG Brač, str. 13-16).

6.2 Pojediniosti o kakvoći proizvoda

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 3.

(Prilog 4.3. Izvještaji o ispitivanju maslinovog ulja, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč, 2017).

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 (Prilog 4.4. Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja, M. Žanetić i sur., POMOLOGIA CROATICA Vol.17-2011., br.1-2, str. 19-30).

Visoki sadržaj fenolnih spojeva u "Bračkom maslinovom ulju" potvrdilo je i najnovije ispitivanje maslinovih ulja u okviru višegodišnjeg projekta ARISTOIL (2016-2019) koji je financiran kroz *European Regional Development Fund, Intereg Med Programme 2014-2020*. Kemijska analiza prikupljenih uzoraka napravljena je od strane grupe prof. Prokopiosa Magiatisa na Sveučilištu u Ateni. Glavni istraživač s hrvatske strane bila je prof. Tea Bilušić sa Sveučilišta u Splitu. Svi uzorci ulja sorte Oblica sa otoka Brača pokazali su visoki sadržaj ukupnih fenolnih spojeva kao i visoki udio oleokantala i oleaceina (Prilog 4.5. Potvrda o analizi ulja, ARISTOIL, Interreg Mediterranean project). Ulja sorte Oblica najpovoljniji sadržaj fenola ostvaruju u sušnim uvjetima, za razliku od drugih sorti maslina poput Leccina (Prilog 4.6. Phenolics and fatty acid composition of Oblica and Leccino virgin olive oils affected by seasonal weather variability, Jukić Š.M., Škevin, D., Žanetić, M. 13th EuroFed Lipid Congress ; Fats, Oils and Lipids: new Challenges in Technology, Quality Control and Health, Firenza, 2015.).

Maslinova ulja sorte Oblica u pravilu iskazuju manju gorčinu i pikantnost od ulja ostalih sorti, a senzorski su vrlo balansirano intenziteta gorčine i pikantnosti sa notama gorkog badema i

artičoke kod rane berbe te notama voćnosti na jabuke i rajčice i manje intenzivnom notom gorkih badema kod kasnije berbe (Prilog 4.7. Molecular characterization of Dalmatian cultivars and the influence of the olive fruit harvest period on chemical profile, sensory characteristics and oil oxidative stability, T. Bilušić i sur., Eur Food Res Technol 2018, 244: 281-289).

U radu M. Žanetić i suradnika (Prilog 4.8. Preliminary characterisation of monovarietal extra-virgin olive oils obtained from different cultivars in Croatia, M. Zanetić, L. Cerretani, M. del Carlo, J. Commodity Sci. Technol. Quality, 46 (2007), (I-IV); 79-94) u kojem su ispitivana sortna ulja među kojima su bili i uzorci ulja Oblice s otoka Brača zaključeno je da su ta ulja stabilna prilikom skladištenja jer ih odlikuje visoki sadržaj oleinske kiseline i fenolnih spojeva koji ukazuju na kvalitetu ulja.

U projektu "Povećanje konkurentnosti djevičanskog maslinovog ulja otoka Brača" koji je u suradnji sa Splitsko-dalmatinskom Županijom provela M. Žanetić i sur. analizirane su specifičnosti "Bračkog maslinovog ulja" obzirom na način prerade (Prilog 3.7. Završno izvješće o radu na projektu "Povećanje konkurentnosti djevičanskog maslinovog ulja otoka Brača", Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split 2017.). Osnovna karakteristika kojoj Oblica može zahvaliti tako veliku raširenost na otoku Braču je njena otpornost na sušu, vjetrove i niske temperature pa je pogodna za uzgoj i na škrtijim, plitkim i kamenitim tlima (Prilog 3.1. Maslina i maslinovo ulje A-Ž, B. Zadro i S. Perica, Zagreb 2007, str. 199.)

Visoka 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 (Prilog 3.8. S. Obad, Dalmatinsko selo u prošlosti, Logos, Split, 1990, str. 54). 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*“ (Prilog 3.9. M. Maričić, Uzgoj masline na istočnim obalama Jadrana, Šumarski list, 37 (1914), 12; str.469-470). 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* (Prilog 3.10. Crtrice iz poljoprivrede Brača, S. Ožanić u Brački zbornik, br. 2; Savjet za prosvjetu i kulturu NO kotara Brač, Split, 1954. str. 227).

"Bračko maslinovo ulje" proizvodilo se pod tim nazivom još od 1988. godine (Prilog 5 Fotografije pakovina "Bračkog maslinovog ulja"). Danas se pod tim imenom prodaje u

trgovinama, izlaže i prodaje na raznim sajmovima i manifestacijama (Prilog 3.11. Računi PZ Supetar, OPG Žuvić, PZ Postira).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja

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 (Prilog 3.12. World Catalogue of Olive Varieties, IOOC, 2000, ISBN: 84-9663-1-631).

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 "Bračkog maslinovog ulja".

Povijesni ugled "Bračkog maslinovog ulja" održao se do danas zahvaljujući neprekinutoj proizvodnji od 16. stoljeća i stalnim unaprjeđivanjem agrotehničkih postupaka i tehnologije prerade maslina u ulje što je kroz povijest a i danas rezultiralo brojnim priznanjima za kvalitetu i kakvoću proizvoda (Prilog 3.13. Preslici nagrada s maslinarskih manifestacija i takmičenja). Na prestižnom ocjenjivanju maslinovih ulja iz čitavog svijeta u New Yorku 2016. godine (NYIOOC) monosortno maslinovo ulje od Oblice sa otoka Brača osvojilo je srebrnu medalju (Prilog 3.14. Total Croatia News, Croatian Olive Oils Among World`s Best in 2016. objavljeno 15.04.2016).

Antički kameni mlinovi za preradu ulja pronađeni su u iskopinama brojnih *villae rusticae* na otoku a kroz stoljeća je u svakom bračkom mjestu bilo nekoliko "makina" za preradu ulja od kojih su neke danas muzejski izložci. Primjer je Muzej uljarstva otvoren 2006. u Mircima, ujedno i prvi muzej takve vrste otvoren u Dalmaciji a zatim "Muzej uja" otvoren u staroj obiteljskoj uljari u Škripu. Nekad kao i danas prerada maslina bila je poseban društveni događaj u kojem sudjeluju brojni stanovnici Brača koji u uljarama izmjenjuju iskustva tekuće berbe i prepričavaju uspomene i priče njihovih predaka o nekadašnjoj preradi maslina. Danas je devet suvremenih postrojenja za preradu maslina na otoku ali i sve više "obiteljskih" postrojenja koja

omogućuju što bržu preradu ubranog ploda u ulje kako bi se ostvarila vrhunska kvaliteta proizvoda.

Razvoju i promociji maslinarstva i "Bračkog maslinovog ulja" doprinosi i manifestacija "Oblica fest" koja se već tradicionalno održava u Postirima na otoku Braču (Prilog 3.15. Poziv za 10 OBLICA FEST, Postira 2018.) kao i "Svjetsko prvenstvo u branju maslina". Maslinarstvo je u zadnje vrijeme sve više povezano sa turističkom i gastronomskom ponudom otoka Brača. 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.

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Naziv: Ministarstvo poljoprivrede RH

Adresa: Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb

<https://poljoprivreda.gov.hr/>

8. POSEBNA PRAVILA OZNAČAVANJA

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pakovine proizvoda „Bračko maslinovo ulje”, 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.