

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 84/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Varaždinsko bučino ulje”****Nr UE: PGI-HR-02632 — 11.9.2020****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Varaždinsko bučino ulje”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Varaždinsko bučino ulje” to jadalny olej z pierwszego tłoczenia otrzymywany w wyniku prażenia i mechanicznego wytlaczania nasion dyni zwyczajnej (*Cucurbita pepo* L.).

„Varaždinsko bučino ulje” ma barwę od ciemnozielonej po czarną, z czerwonawymi refleksami. W aromacie dominuje zapach prażenia połączony ze specyficznym smakiem przywodzącym na myśl orzechy, bez obcego czy zjełczałego zapachu lub posmaku. Olej „Varaždinsko bučino ulje” jest aromatyczny, ma łagodny, subtelny smak i wyraźnie wyczuwalny zapach prażonych pestek dyni. Ma aromatyczne, korzenne nuty i dobrze wyważony bukiet. „Varaždinsko bučino ulje” zawiera co najmniej 70 % nienasyconych kwasów tłuszczowych, a zawartość wolnych kwasów tłuszczowych (wyrażonych jako kwas oleinowy) wynosi  $\leq 1$  %, natomiast liczba nadtlenkowa wynosi  $\leq 4$  mmol O<sub>2</sub>/kg. „Varaždinsko bučino ulje” ma harmonijną, wyrafinowaną i atrakcyjną wizualnie konsystencję, o dobrej lepkości i błyszczącym odcieniu. Produkt jest rozlewany do szklanych pojemników o pojemności nieprzekraczającej 1 l.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Varaždinsko bučino ulje” produkuje się z suszonych nasion dyni zwyczajnej (*Cucurbita pepo* L.).

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji oleju „Varaždinsko bučino ulje”, od uprawy dyni po zbiór nasion i ich przetworzenie w olej, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Varaždinsko bučino ulje”, od sadzenia dyni po produkcję oleju, obejmuje całą żupanię varaždinską. Żupania varaždinska od północnego zachodu graniczy ze Słowenią, od północy z żupanią medzimurską, od wschodu z żupanią kopriwnicko-križewczyńską, od południa z żupanią zagrzebską, a od południowego zachodu z żupanią krapieńsko-zagorską.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy między olejem „Varaždinsko bučino ulje” a obszarem jego produkcji opiera się na renomie produktu, która wynika z długiej tradycji produkcji oleju w żupani varaždinskiej.

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Większość gruntów w żupani varaždinskiej to grunty orne, dlatego jej mieszkańcy od niepamiętnych czasów parają się rolnictwem. Ten obszar geograficzny charakteryzuje się warunkami klimatycznymi i glebowymi sprzyjającymi uprawie dyni zwyczajnej. Według klasyfikacji klimatów Köppena żupania varaždinska ma klimat umiarkowanie ciepły i umiarkowanie zimny. Warunki klimatyczne panujące podczas kwitnienia i zbiorów dyni, mierzone w okresie kilku lat, wskazują na średnią temperaturę od 14,9 °C do 20,1 °C, wilgotność względną od 78,3 % do 85 % i średnie miesięczne opady od 73 mm do 100 mm. Największą wilgotność odnotowuje się w trzech miesiącach letnich (czerwiec–sierpień), kiedy to średnie opady wynoszą ponad 90 mm, co stanowi około jedną trzecią rocznych opadów. Około 60 % opadów deszczu występuje w okresie wegetacji. Taka struktura opadów zapewnia korzystne warunki dla uprawy dyni i dla pestek dyni, z których produkuje się „Varaždinsko bučino ulje”. Gleba i mikroklimat odgrywają istotną rolę w uprawie dyni i to właśnie charakterystyczne warunki klimatyczne i glebowe odpowiadają za szczególną jakość „Varaždinsko bučino ulje”.

Tradycja produkcji „Varaždinsko bučino ulje” w żupani varaždinskiej sięga setek lat wstecz. Według zapisów historycznych mieszkańcy wsi Biškupec niedaleko Varaždinu już 150 lat temu uprawiali dynie i produkowali z nich olej. Olej z dyni zaczęto produkować w połowie XIX w., a producenci prezentowali swój olej z dyni na różnych targach. Jedyne oleje z dyni, które zostały wystawione na pierwszych targach dalmacko-chorwacko-slawońskich, które odbyły się w sierpniu, we wrześniu i w październiku 1864 r. w Zagrzebiu, wyprodukowano właśnie w żupani varaždinskiej. Produkowali je baron Metel Barlaubaševečki Ožegović ze wsi Bela i baron Juraj Rauch ze wsi Martijanec, obaj w żupani varaždinskiej (Šuhaj i Devide, 1864, „Prva izložba dalmatinsko-hrvatsko-slavonska mjeseca kolovoza, rujna i listopada 1864 obdržavana u Zagrebu” [„Pierwsze targi dalmacko-chorwacko-slawońskie w sierpniu, we wrześniu i w październiku 1864 r. w Zagrzebiu”], Brzotisač A. Jakić).

Produkcja przemysłowa „Varaždinsko bučino ulje” sięga 1917 r., kiedy to w Varaždinie rozpoczął działalność pierwszy varaždinski zakład produkcji oleju hydraulicznego. Produkcja oleju „Varaždinsko bučino ulje” wzrosła dzięki zastosowaniu maszyn do obłuskiwania, które pozwoliły skrócić żmudny proces obłuskiwania pestek dyni przed przetwarzaniem, a także dzięki temu, że cała produkcja pestek dyni z żupani varaždinskiej trafiała do zakładu.

Olej „Varaždinsko bučino ulje” wskazano w dziele „Monografija Općine Vidovec” [„Monografia gminy Vidovec”] jako jeden z symboli tego obszaru. Pestki dyni i olej z dyni są produkowane w gminie Vidovec niedaleko Varaždinu od ponad wieku, a pierwszą olejarnię przetwarzającą pestki dyni na olej z dyni otwarto tam w 1936 r. Mieszkańcy żupani varaždinskiej od dziesięcioleci produkują najwyższej jakości olej „Varaždinsko bučino ulje” dzięki długiej tradycji produkcji, ciężkiej pracy i umiejętnościom w zakresie orki oraz produkcji i przetwarzania nasion, a także dzięki regularnym inwestycjom w wiedzę fachową i technologię.

Właściwości „Varaždinsko bučino ulje” wynikają z lokalnych praktyk stosowanych przy jego produkcji. Korzystając ze swojego doświadczenia i wiedzy fachowej, producenci przetwarzają nasiona do produkcji oleju „Varaždinsko bučino ulje” w niższych temperaturach, co pozwala uwolnić słodsze nuty zapachowe, niż miałyby to miejsce w przypadku przetwarzania nasion w normalnych temperaturach prażenia. Ponadto podczas przetwarzania zmielonych pestek dyni na pastę dodaje się niewielką ilość soli kuchennej, co przyczynia się do szczególnej jakości „Varaždinsko bučino ulje” (Nenad Martinec, Sandra Balbino, Jasminka Dobša, Vesna Šimunić-Mežnarić, Saša Legen, „Macro and microelements in pumpkin seed oils: Effect of processing, crop season, and country of origin” [„Makro- i mikroskładniki odżywcze w olejach z pestek dyni: wpływ przetwarzania, sezonu uprawnego i kraju pochodzenia”], 2019, *Food Science & Nutrition*, s. 1–11).

#### Specyfika produktu

Proces przetwarzania pestek dyni na olej „Varaždinsko bučino ulje” jest specyficzny i różni się od produkcji innych olejów roślinnych tym, że olej otrzymuje się za pomocą środków mechanicznych i przy użyciu ciepła, bez żadnych dodatków, co pozwala uzyskać olej wysokiej jakości, o specyficznych właściwościach organoleptycznych.

Olej „Varaždinsko bučino ulje” jest aromatyczny i ma wyrafinowany, subtelny smak i zapach. Wyczuwalne są w nim aromatyczne, korzenne nuty z wyraźnie rozpoznawalnym zapachem prażonych pestek dyni. „Varaždinsko bučino ulje” ma zrównoważony bukiet prażonych pestek dyni, który nadaje produktowi przyjemny, harmonijny smak.

Środowisko naukowe również wykazuje rosnące zainteresowanie olejem „Varaždinsko bučino ulje”, który coraz częściej jest przedmiotem opracowań poświęconych analizom właściwości tego oleju i porównywanym z innymi olejami z dyni. Badania wykazały, że „Varaždinsko bučino ulje” wyróżnia się pod względem podstawowych standardowych parametrów jakościowych. W związku z tym w porównaniu z olejami z dyni produkowanymi na innych obszarach Chorwacji oleje „Varaždinsko bučino ulje” produkowane w żupani varaždinskiej mają najniższe wieloletnie średnie wartości, jeśli chodzi o zawartość wolnych kwasów tłuszczowych (wyrażonych jako kwas oleinowy, o wartości  $\leq 1$  %) i liczby nadtlenkowej ( $\leq 4$  mmol O<sub>2</sub>/kg), a więc – innymi słowy – są lepszej jakości (Sandra Balbino, „Vrhuńska kvaliteta bučinog ulja – izazovi i mogućnosti, I. Znanstveni skup – Varaždinsko bučino ulje” [„Olej z dyni najwyższej jakości – wyzwania i możliwości, pierwsza konferencja naukowa – Varaždinsko bučino ulje”], 2020, abstrakt). „Varaždinsko bučino ulje” ma dużą zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, takich jak niezbędny kwas linolowy i oleinowy (co najmniej 70 % nienasyconych kwasów tłuszczowych).

Taki skład kwasów tłuszczowych sprawia, że „Varaždinsko bučino ulje” jest jednym z najważniejszych źródeł nienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3, których korzyści dla zdrowia zostały naukowo udowodnione. (Ivančica Delaš, 2010, „Zaboravljene vrijednosti – bučino ulje” [„Zapomniane korzyści oleju z dyni”], s. 38–42, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, t. 5, nr 1–2).

„Varaždinsko bučino ulje” to chluba żupani varaždinskiej. Olejowi poświęcono część broszury informacyjnej zatytułowanej „Katalog poljoprivrednih proizvoda i proizvođača Varaždinske županije” [„Katalog produktów i producentów rolnych żupani varaždinskiej”], a także wspomina się o nim w materiałach promocyjnych publikowanych przez żupanę we współpracy z producentami i szefami kuchni w celu promowania i podnoszenia renomy produktów tradycyjnych. Wśród innych publikacji można wymienić ulotkę zatytułowaną „Varaždinsko bučino ulje” oraz ilustrowane książeczki dla dzieci „Šetnja varaždinskim krajem” [„Spacer po regionie varaždinskim”] i „Dobrodošli u Bučograd” [„Witamy w mieście dyni”], które są poświęcone olejowi „Varaždinsko bučino ulje”. Wszystko to wyraźnie potwierdza popularność „Varaždinsko bučino ulje” w żupani varaždinskiej, a także w całej Chorwacji.

Na określonym obszarze geograficznym istnieje bogata tradycja produkcji słynnego oleju „Varaždinsko bučino ulje”, a nazwa „Varaždinsko bučino ulje” jest nadal używana w potocznym języku (faktura i dokument przewozowy, 2018, wystawione przez Uslužna uljara Patrčević [olejarnia Patrčević]).

*Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem*

Związek przyczynowy między olejem „Varaždinsko bučino ulje” a żupanią varaždinską opiera się na wielowiekowej tradycji produkcji, dzięki której produkt z czasem zyskał swoją renomę.

„Varaždinsko bučino ulje” jest integralną częścią dziedzictwa kulinarnego regionu Varaždin. Dzięki swoim walorom gastronomicznym – charakterystycznemu orzechowemu smakowi (Petra Regović, praca naukowa, 2013, s. 1 i 53) oraz zapachowi prażonych pestek dyni – „Varaždinsko bučino ulje” od ponad stu lat jest produktem niezbędnym w tradycyjnym przygotowywaniu potraw z regionu Varaždin.

W różnych publikacjach dotyczących przygotowywania specjalów, przepisach kulinarnych i przewodnikach turystycznych olej „Varaždinsko bučino ulje” opisywany jest jako produkt typowy dla regionu Varaždin, a wielu konsumentów uważa go za tamtejszą specjalność („Čuvari tradicije, okusa i mirisa varaždinskog kraja” [„Strażnicy tradycji, smaków i aromatów regionu Varaždin”], 2016; ulotka „Varaždinsko bučino ulje”).

Słynny szef kuchni Damir Crleni wymyślił proste przepisy na różne dania, których głównym składnikiem jest „Varaždinsko bučino ulje”. Przepisy te zebrano w książce kucharskiej wydanej przez żupanę varaždinską (Damir Crleni 2018, „Varaždinsko bučino ulje”, Knjiga recepata [„Varaždinsko bučino ulje – książka z przepisami”]), a jego książka dotycząca tradycji kucharskich regionu Varaždin jest w całości poświęcona dyniom i olejowi „Varaždinsko bučino ulje” (Damir Crleni, 2019, „Tradicijska kuharica, knjiga recepata” [„Kuchnia tradycyjna, tradycyjne przepisy”]).

O renomie tego produktu świadczy również fakt, że olej „Varaždinsko bučino ulje” jest regularnie prezentowany na festiwalach, wystawach i imprezach w żupanii varaždinskiej. Od 2011 r. organizowane są targi „Izložba bučinog ulja” [„Olej z dyni”], których celem jest zwiększenie świadomości producentów i konsumentów na temat znaczenia spożycia tego produktu. Targi odbywają się co roku, a od 2018 r. nabrały charakteru międzynarodowego dzięki udziałowi producentów oleju z dyni z Austrii, ze Słowenii i z Węgier. Organizowane są degustacje olejów z dyni, oceniane są właściwości poszczególnych olejów, a najlepszym producentom przyznawane są certyfikaty i nagrody. W ostatnich kilkudziesięciu latach jakość „Varaždinsko bučino ulje” doceniono na wystawach poza Chorwacją, o czym świadczą liczne nagrody i wyróżnienia, które olej otrzymał w ostatnich latach w Paryżu, Belgii i Austrii (Monde Selection, ZŁOTA NAGRODA JAKOŚCI – 59. rozdanie nagród World Selection 2020 of Food Products; Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, 18ème Concours International ‘Les Huiles du Monde’ AVPA-Paris 2020; trzecia edycja Alpe-Adria Ölprämierung, Austria, 2020).

„Varaždinsko bučino ulje” zajmuje również dumne miejsce obok innych tradycyjnych produktów w działaniach ukierunkowanych na promowanie turystyki w żupanii varaždinskiej, a w materiale promocyjnym „Varaždinska županija: Put kroz vrijeme” [„Żupanija varaždinska: podróż przez czas”] podkreślono, że od niepamiętnych czasów „Varaždinsko bučino ulje” jest nieodzownym dodatkiem do potraw, zawsze gdy przygotowuje się poczęstunek dla odwiedzających okolicę, aby dać im posmakować tradycyjnych produktów (Turystyczna Rada Żupanii Varaždinskiej, 2014, „Skromni i svečani objed”, „Na seljačkim kolima” [„Codzienne posiłki i uczyty”, „Na wozie gospodarskim”], s. 14).

Wszystkie dostępne dokumenty świadczące o związku „Varaždinsko bučino ulje” z obszarem geograficznym przedstawiono w monografii, która zawiera przegląd tradycyjnej produkcji, stanu wiedzy i najnowszych informacji naukowych na temat wartości odżywczych i zdrowotnych tego oleju (Roman Ozimec, Dragutin Vincek, Sandra Balbino, Mara Bogović, Davor Hostić, Damir Crleni, Ivan Goričanec, „Varaždinsko bučino ulje – monografija” [„Varaždinsko bučino ulje – monografia”], 2020, s. 1–208).

Olej „Varaždinsko bučino ulje” zdołał utrzymać swoją reputację dzięki drobnym producentom lokalnym, którzy z pokolenia na pokolenie starali się używać tej nazwy w mowie potocznej i przy oferowaniu produktu na sprzedaż na rynkach lokalnych (Varaždinske vijesti, 1982, „Potvrda dobrog ugleda” [„Potwierdzenie dobrej reputacji”], s. 12; Varaždinske vijesti, 1984, „Bogata i raznovrsna zimnica” [„Bogata i różnorodna spiżarnia zimowa”], s. 10).

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Varazdinsko\\_bucino\\_ulje\\_specifikacija\\_14092022.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Varazdinsko_bucino_ulje_specifikacija_14092022.pdf)

---