

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 84/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Varaždinsko bučino ulje«

EU-nr.: PGI-HR-02632 — 11.9.2020

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på en BOB eller BGB]**

»Varaždinsko bučino ulje«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Kroatien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Varaždinsko bučino ulje« er en jomfruolie bestemt til konsum, som udvindes ved ristning og mekanisk presning af frøene fra frilandsgræskar (*Cucurbita pepo* L.).

»Varaždinsko bučino ulje« er mørkegrøn til sort med et strejf af rødt. Aromaen domineres af ristede noter kombineret med en helt speciel smag, der minder om nødder, og den er fri for enhver underlig eller ram lugt eller smag. »Varaždinsko bučino ulje« er aromatisk med en glat og diskret smag og en klart identificerbar duft af ristede græskarfrø. Den har velduftende, krydrede noter og en velafbalanceret bouquet. »Varaždinsko bučino ulje« indeholder mindst 70 % umættede fedtsyrer og har et indhold af frie fedtsyrer (udtrykt som oliesyre) på ≤ 1 % og et peroxidtal på ≤ 4 mmol O₂/kg. »Varaždinsko bučino ulje« har en harmonisk, raffineret og visuelt attraktiv tekstur med god viskositet og en skinnende tone. »Varaždinsko bučino ulje« aftappes i glasbeholdere med et rumindhold på højst 1 l.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Varaždinsko bučino ulje« fremstilles af tørrede frø fra frilandsgræskar (*Cucurbita pepo* L.).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle faser af fremstillingen af »Varaždinsko bučino ulje«, lige fra dyrkningen af græskarene til høsten af frøene og deres forarbejdning til olie, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, der er nævnt i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for produktionen af »Varaždinsko bučino ulje«, lige fra plantningen af græskarene til fremstillingen af olien, er hele Varaždin-distriktet. Varaždin Amt grænser op til Slovenien mod nordvest, Međimurje Amt mod nord, Koprivnica-Križevci Amt mod øst, Zagreb Amt mod syd og Krapina-Zagorje Amt mod sydvest.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenhængen mellem »Varaždinsko bučino ulje« og det område, hvor olien fremstilles, er baseret på dens omdømme, som er resultatet af den lange tradition for fremstilling af olie i Varaždin Amt.

Det geografiske områdes egenart

Størstedelen af arealet i Varaždin Amt er agerjord, hvilket er grunden til, at befolkningen har været landbrugere i umindelige tider. Dette geografiske område har gunstige klima- og jordbundsforhold for dyrkning af frilandsgræskar. Ifølge Köppens klimaklassifikation har Varaždin Amt et moderat varmt og et moderat koldt klima. Klimaforholdene under blomstringen og høsten af græskasserne, målt over flere år, viser en gennemsnitstemperatur på mellem 14,9 °C og 20,1 °C, en relativ luftfugtighed på mellem 78,3 % og 85 % og en gennemsnitlig månedlig nedbørsmængde på mellem 73 mm og 100 mm. De tre sommermåneder (juni-august) er de mest våde med en gennemsnitlig nedbørsmængde på over 90 mm, hvilket svarer til ca. en tredjedel af den årlige nedbør. Ca. 60 % af nedbørsmængden falder i vækstperioden. Dette nedbørsmønster skaber gunstige betingelser for dyrkningen af de græskar og græskarfrø, som »Varaždinsko bučino ulje« fremstilles af. Jordbunden og mikroklimaet spiller en vigtig rolle for dyrkningen af græskarene, hvilket forklarer de særlige kendetegn ved »Varaždinsko bučino ulje« under disse klima- og jordbundsforhold.

Traditionen med at fremstille »Varaždinsko bučino ulje« i Varaždin Amt går flere hundrede år tilbage. Ifølge historiske optegnelser dyrkede lokalbefolkningen i landsbyen Biškupec i nærheden af Varaždin allerede græskar og fremstillede græskarolie for 150 år siden. Fremstillingen af græskarolie begyndte i midten af det 19. århundrede, hvor producenterne viste deres græskarolie frem på forskellige handelsmesser. De eneste græskarolier, der blev udstillet på den første dalmatisk-kroatisk-slavonske handelsmesse, som blev afholdt i august, september og oktober 1864 i Zagreb, var fremstillet i Varaždin Amt. De blev fremstillet af baron Metel Barlašaševčki Ožegović fra landsbyen Bela og baron Juraj Rauch fra landsbyen Martijanec, begge i Varaždin Amt (Šuhaj & Devide, 1864, Prva izložba dalmatinsko-hrvatsko-slavonska mjeseca kolovoza, rujna i listopada 1864 održavana u Zagrebu održavana u Zagrebu [den første dalmatisk-kroatisk-slavonske handelsmesse i august, september og oktober 1864 i Zagreb], Brzotisać A. Jakić).

Den industrielle fremstilling af »Varaždinsko bučino ulje« går tilbage til 1917, hvor det første anlæg til hydraulisk fremstilling af Varaždin-olie blev sat i drift i Varaždin. Produktionen af »Varaždinsko bučino ulje« voksede takket være anvendelsen af frøhamsemaskiner, som overflødiggjorde den langsomme proces med at hamse græskarfrø inden forarbejdningen, og en fabrik plejede at købe hele produktionen af græskarfrø i Varaždin Amt.

»Varaždinsko bučino ulje« er nævnt i værket »Monografija Općine Vidovec« [»Monografi udgivet af Vidovec kommune«] som et af symbolerne på dette område. Græskarfrø og græskarolie er blevet fremstillet i Vidovec kommune i nærheden af Varaždin i mere end et århundrede, og den første oliemølle, der forarbejdede græskarfrø til græskarolie, blev åbnet dér i 1936. Befolkningen i Varaždin Amt har i årtier fremstillet »Varaždinsko bučino ulje« af høj kvalitet takket være den lange tradition for fremstilling af produktet, deres hårde arbejde og færdigheder inden for jordbearbejdning og produktion og forarbejdning af frø samt regelmæssige investeringer i knowhow og teknologi.

Kendetegnene ved »Varaždinsko bučino ulje« er resultatet af de lokale fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen heraf. Baseret på producenterens erfaring og knowhow forarbejdes frøene ved lavere temperaturer med henblik på fremstilling af »Varaždinsko bučino ulje«, hvilket frigør sødere duftnoter, end det ellers ville være tilfældet, hvis frøene blev forarbejdet ved normale ristningstemperaturer. Desuden tilsættes der en lille mængde kogsalt, når formalede græskarfrø bearbejdes til en masse, hvilket bidrager til de særlige kendetegn ved »Varaždinsko bučino ulje« (Nenad Martinec, Sandra Balbino, Jasminka Dobša, Vesna Šimunić-Mežnarić, Saša Legen: Makro- og mikroelementer i græskarfrøolier. Virkning af forarbejdning, høstsæson og oprindelsesland, 2019, Levnedsmiddelvidenskab & Ernæring, s. 1-11).

Produktets egenart

Processen med at omdanne græskarfrø til »Varaždinsko bučino ulje« er helt speciel og adskiller sig fra fremstillingen af andre vegetabiliske olier, idet den fremstilles mekanisk og ved anvendelse af varme og uden tilsætningsstoffer, hvilket resulterer i en olie af høj kvalitet med særlige organoleptiske kendetegn.

»Varaždinsko bučino ulje« er aromatisk med en raffineret, fin smag og aroma. Olien har velduftende, krydrede noter med en klart genkendelig duft af ristede græskarfrø. »Varaždinsko bučino ulje« har en velafbalanceret bouquet af ristede græskarfrø, som bidrager til produktets behagelige og harmoniske smag.

Det videnskabelige samfund viser også en stigende interesse for »Varaždinsko bučino ulje«, som i stigende grad er genstand for studier, hvor denne olies egenskaber analyseres og sammenlignes med andre græskarolier. Forskning har vist, at »Varaždinsko bučino ulje« skiller sig ud målt på de basale standardkvalitetsparametre. Sammenlignet med de græskarolier, der fremstilles i andre dele af Kroatien, har olier med betegnelsen »Varaždinsko bučino ulje«, som fremstilles i Varaždin Amt, således de laveste flerårige gennemsnitsværdier for andelen af frie fedtsyrer (udtrykt som oliesyre med en værdi på $\leq 1\%$) og peroxidallet (≤ 4 mmol O_2 /kg). Med andre ord er de af bedre kvalitet (Sandra Balbino: Vrhunska kvaliteta bučinog ulja — izazovi i mogućnosti, I. Znanstveni skup — Varaždinsko bučino ulje [Græskarolie af højeste kvalitet — udfordringer og muligheder, første videnskabelige konference — Varaždinsko bučino ulje], 2020, uddrag). »Varaždinsko bučino ulje« indeholder en høj andel af umættede fedtsyrer såsom essentiel linolsyre og oliesyre (mindst 70 % umættede fedtsyrer).

»Varaždinsko bučino ulje« er takket være sin fedtsyresammensætning en af de vigtigste kilder til umættede omega-3-fedtsyrer, hvis gavnlige indvirkning på sundheden er videnskabeligt bevist. (Ivančica Delaš, 2010: Zaboravljeni vrijednosti — bučino ulje [Glemte fordele ved græskarolie], s. 38-42, Hrvatski časopis za prehranbenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 5 (1-2).

Varaždin Amt er stolt af sin »Varaždinsko bučino ulje«. En del af informationsbrochuren med titlen »Katalog poljoprivrednih proizvoda i proizvooman ača Varaždinske županije« (Katalog over landbrugsprodukter og producenter i Varaždin Amt) er helliget olien, og den indgår også i det reklamemateriale, som amtet udgiver i samarbejde med producenter og kokke for at fremme traditionelle produkters omdømme. Andre publikationer omfatter en folder med titlen »Varaždinsko bučino ulje« og børnebilledbøger med titlen »Šetnja varaždinskim krajem« [En vandring gennem Varaždin Amt] og »Dobrodošli u Bučograd« [Velkommen til græskarbyen], som er helliget »Varaždinsko bučino ulje«. Alt dette viser tydeligt det omdømme, som »Varaždinsko bučino ulje« nyder i Varaždin Amt og faktisk i hele Kroatien.

Der er en rig tradition for fremstilling af den berømte »Varaždinsko bučino ulje« i det afgrænsede geografiske område, og betegnelsen »Varaždinsko bučino ulje« anvendes stadig i daglig sprogbrug (faktura og ladeseddel, 2018, udstedt af Uslužna uljara Patrčević [oliemøllen Patrčević]).

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktet

Årsagssammenhængen mellem »Varaždinsko bučino ulje« og Varaždin Amt er baseret på den århundredgamle fremstillingstradition, gennem hvilken produktet er blevet kendt over tid.

»Varaždinsko bučino ulje« er en integreret del af Varaždin-regionens kulinariske arv. På grund af de gastronomiske egenskaber, nemlig den karakteristiske nøddeagtige smag (Petra Regović, afhandling, 2013, s. 1 og 53) og den duft af ristede græskarfrø, som kendetegner »Varaždinsko bučino ulje«, har olien været et uundværligt produkt i den traditionelle tilberedning af retter i Varaždin-regionen i mere end et århundrede.

Forskellige publikationer om fremstilling af delikatesser, opskrifter og turistguider beskriver »Varaždinsko bučino ulje« som et typisk produkt i Varaždin-regionen, som mange forbrugere anser for at være en specialitet i Varaždin (Čuvari tradicije, okusa i mirisa varaždinskog kraja [Vogtere over Varaždin-regionens traditioner, smage og aromaer], 2016, folderen »Varaždinsko bučino ulje«).

Den berømte kok Damir Crleni har udviklet nogle enkle opskrifter på forskellige retter, i hvilke hovedingrediensen er »Varaždinsko bučino ulje«. Disse opskrifter er blevet samlet i en kogebog udgivet af Varaždin Amt (Damir Crleni 2018, »Varaždinsko bučino ulje«, Knjiga recepata [Opskriftssamlingen »Varaždinsko bučino ulje«], mens hans traditionelle kogebog fra Varaždin-regionen udelukkende omhandler græskar og »Varaždinsko bučino ulje« (Damir Crleni, 2019, Tradicijska kuharica, knjiga recepata [Traditionel kogebog og opskriftssamling]).

Den omstændighed, at »Varaždinsko bučino ulje« regelmæssigt vises på festivaler, udstillinger og arrangementer i Varaždin Amt, er også et bevis på dette produkts omdømme. »Izložba bučinog ulja« [græskarolieudstilling] har været afholdt siden 2011 for at øge producenterne og forbrugernes bevidsthed om betydningen af at forbruge dette produkt. Udstillingen afholdes hvert år, og siden 2018 har den fået international karakter takket være deltagelse af græskarolieproducenter fra Østrig, Slovenien og Ungarn. Der organiseres græskaroliesmagninger, hvor de forskellige oliers egenskaber vurderes, og der tildeles certifikater og præmier til de bedste producenter. I løbet af flere årtier er kvaliteten af »Varaždinsko bučino ulje« blevet anerkendt på udstillinger uden for Kroatien, hvilket fremgår af de mange udmærkelser og priser, som produktet har modtaget i de seneste år i Paris, Belgien og Østrig (Monde Selection, GOLD QUALITY AWARD på 59. World selection 2020 for fødevarer, Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, 18ème Concours International »Les Huiles du Monde«, AVPA, Paris 2020, tredje Alpe-Adria Ölprämierung, Østrig, 2020).

Sammen med andre traditionelle produkter indtager »Varaždinsko bučino ulje« også en fremtrædende plads i turismefremmende aktiviteter i Varaždin Amt, mens reklamematerialet »Varaždinska županija: Put kroz vrijeme« [Varaždin Amt: En rejse gennem tiden] understreger, at »Varaždinsko bučino ulje« i umindelige tider har været en vigtig smagsgivende ingrediens i retter, hver gang der serveres et festmåltid for gæster i lokalområdet, for at de kan smage traditionelle produkter (turistrådet i Varaždin Amt, 2014, Skromni i svečani objed, Na seljačkim kolima [Hverdags- og festmåltider. På en landbrugskærre], s. 14).

Alle tilgængelige optegnelser, der viser forbindelsen mellem »Varaždinsko bučino ulje« og det geografiske område, er medtaget i monografien, som giver et overblik over den traditionelle produktion, det aktuelle tekniske niveau og den seneste videnskabelige viden om de ernæringsmæssige og sundhedsmæssige fordele ved denne olie (Roman Ozimec, Dragutin Vincek, Sandra Balbino, Mara Bogović, Davor Hostić, Damir Crleni, Ivan Goričanec: Varaždinsko bučino ulje — monografija: [Varaždinsko bučino ulje: en monografi] 2020, s. 1-208).

»Varaždinsko bučino ulje« har formået at bevare sit omdømme takket være de mindre lokale producenter, som gennem generationer generelt har anvendt denne betegnelse i deres daglige sprogbrug, og når produktet skulle sælges på lokale markeder (Varaždinske vijesti, 1982, Potvrda dobrog ugleda [Bekræftelse af godt omdømme], s. 12, Varaždinske vijesti, 1984, Bogata i raznovrsna zimnica [Det righoldige vinterforråd], s. 10).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Varazdinsko_bucino_ulje_specifikacija_14092022.pdf
