

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 84/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Varaždinsko bučino ulje»

N.º UE: PGI-HR-02632 — 11.9.2020

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s) [de la DOP o IGP]

«Varaždinsko bučino ulje»

2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (manteca, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Varaždinsko bučino ulje» es un aceite alimenticio virgen obtenido por tostado y prensado mecánico de las semillas de calabaza (*Cucurbita pepo* L.).

El «Varaždinsko bučino ulje» es de color verde oscuro a negro, con un tinte rojizo. El aroma está dominado por el olor de tostado, combinado con un sabor específico que recuerda a los frutos de cáscara, y carece de olor o sabor extraños o rancios. El «Varaždinsko bučino ulje» es aromático, con un sabor suave y sutil y un aroma claramente identificable de semillas de calabaza tostadas. Tiene notas aromáticas y especiadas y un buqué bien equilibrado. El «Varaždinsko bučino ulje» contiene al menos un 70 % de ácidos grasos insaturados y tiene una proporción de ácidos grasos libres (expresados en ácido oleico) inferior o igual al 1 % y un índice de peróxidos inferior o igual a 4 mmol O₂/kg. El «Varaždinsko bučino ulje» presenta una textura armoniosa, refinada y visualmente atractiva, con buena viscosidad y un matiz brillante. El «Varaždinsko bučino ulje» se embotella en recipientes de vidrio de una capacidad no superior a 1 litro.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

El «Varaždinsko bučino ulje» se produce a partir de semillas secas de calabaza (*Cucurbita pepo* L.).

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de producción del «Varaždinsko bučino ulje», desde el cultivo de las calabazas hasta la recolección de las semillas y su transformación en aceite, deben tener lugar en la zona geográfica definida mencionada en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

-

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

-

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción del «Varaždinsko bučino ulje», desde la plantación de las calabazas hasta la producción del aceite, es todo el territorio del condado de Varaždin. El condado de Varaždin está limitado por Eslovenia al noroeste, el condado de Medimurje al norte, el condado de Koprivnica-Križevci al este, el condado de Zagreb al sur y el condado de Krapina-Zagorje al sudoeste.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo causal entre el «Varaždinsko bučino ulje» y la zona de producción se basa en su reputación, que procede de la larga tradición de producción del aceite en el condado de Varaždin.

Carácter específico de la zona geográfica

La mayor parte de las tierras del condado de Varaždin son tierras de cultivo, por lo que la población se ha dedicado a la agricultura desde tiempos inmemoriales. Esta zona geográfica presenta unas condiciones climáticas y edafológicas favorables para el cultivo de la calabaza. Según la clasificación climática de Köppen, el condado de Varaždin tiene un clima moderadamente cálido y moderadamente frío. Las condiciones climáticas durante la floración y la recolección de las calabazas muestran una temperatura media entre 14,9 °C y 20,1 °C, una humedad relativa comprendida entre el 78,3 % y el 85 %, y unas precipitaciones medias mensuales que oscilan entre 73 mm y 100 mm, medidas a lo largo de varios años. Los tres meses estivales (de junio a agosto) son los más húmedos, con precipitaciones medias superiores a 90 mm, lo que supone aproximadamente un tercio de las precipitaciones anuales. Alrededor del 60 % de las precipitaciones se producen durante el período vegetativo. Esta pluviometría ofrece condiciones favorables para el cultivo de la calabaza y la obtención de las semillas de calabaza con las que se produce el «Varaždinsko bučino ulje». El suelo y el microclima desempeñan un papel importante en el cultivo de la calabaza, que influye en la especial calidad del «Varaždinsko bučino ulje» derivada de dichas condiciones climáticas y edafológicas.

La tradición de producir el «Varaždinsko bučino ulje» en el condado de Varaždin se remonta a cientos de años. Según los datos históricos disponibles, la población del pueblo de Biškupec, cerca de Varaždin, ya cultivaba calabaza y producía aceite de calabaza hace 150 años. El aceite de calabaza comenzó a fabricarse a mediados del siglo XIX y era presentado por los productores en diversas ferias comerciales. Los únicos aceites de calabaza que se expusieron en la primera feria comercial dálmata-croata-eslavona celebrada en agosto, septiembre y octubre de 1864 en Zagreb, provenían del condado de Varaždin. Fueron producidos por el barón Metel Barlabaševečki Ožegović, de la localidad de Bela, y el barón Juraj Rauch, de la localidad de Martijanec, ambas en el condado de Varaždin [Šuhaj & Devide, 1864, *Prva izložba dalmatinsko-hrvatsko-slavonska mjeseca kolovoza, rujna i listopada 1864 obdržavana u Zagrebu* (Primera feria comercial dálmata-croata-eslavona de agosto, septiembre y octubre de 1864 en Zagreb), Brzotisak A. Jakić].

La producción industrial de «Varaždinsko bučino ulje» se remonta a 1917, cuando comenzó a funcionar en Varaždin la primera almazara hidráulica. La producción de «Varaždinsko bučino ulje» aumentó gracias al uso de máquinas descascarilladoras, que eliminaron el largo proceso de cascar las semillas de calabaza antes de su transformación, y a la compra de toda la producción de semillas de calabaza del condado de Varaždin por una fábrica.

El «Varaždinsko bučino ulje» se menciona en la obra *Monografija Općine Vidovec* [«Monografía del municipio de Vidovec»] como uno de los símbolos de dicha zona. Desde hace más de un siglo se han producido semillas de calabaza y aceite de calabaza en el municipio de Vidovec, cerca de Varaždin, y en 1936 se abrió allí la primera almazara que transformaba las semillas de calabaza en aceite de calabaza. Los habitantes del condado de Varaždin llevan décadas produciendo «Varaždinsko bučino ulje» de alta calidad gracias a la larga tradición de su producción, su arduo trabajo y su habilidad para labrar la tierra y producir y procesar las semillas, así como su inversión constante en conocimientos técnicos y tecnología.

Las propiedades del «Varaždinsko bučino ulje» son el resultado de las prácticas locales utilizadas en su producción. Gracias a la experiencia y los conocimientos técnicos de los productores, las semillas se transforman a baja temperatura para producir el «Varaždinsko bučino ulje», lo que libera notas fragantes más dulces que si las semillas se transformaran a temperaturas normales de tostado. Además, se añade una pequeña cantidad de sal de cocina cuando las semillas de calabaza molidas se transforman en pasta, lo que contribuye a la especial calidad del «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» (Macro y microelementos en aceites de semillas de calabaza: efecto de la transformación, temporada de cultivo y país de origen), 2019, *Food Science & Nutrition*, pp. 1-11].

Carácter específico del producto

El proceso de transformación de las semillas de calabaza en «Varaždinsko bučino ulje» es específico y difiere de la producción de otros aceites vegetales en que se obtiene por medios mecánicos y con uso de calor, sin aditivos, lo que da lugar a un aceite de alta calidad y con características organolépticas específicas.

El «Varaždinsko bučino ulje» es aromático con un sabor y un aroma refinados y sutiles. El aceite presenta notas aromáticas y especiadas con un aroma claramente reconocible de semillas de calabaza tostadas. El «Varaždinsko bučino ulje» presenta un aroma bien equilibrado de semillas de calabaza tostadas, lo que contribuye al agradable y armonioso sabor del producto.

La comunidad científica también está mostrando un creciente interés por el «Varaždinsko bučino ulje», que es objeto de trabajos cada vez más numerosos de análisis de sus propiedades y de comparación con otros aceites de calabaza. Las investigaciones han demostrado que el «Varaždinsko bučino ulje» destaca con arreglo a los parámetros estándar de calidad básica. En consecuencia, en comparación con los aceites de calabaza producidos en otras zonas de Croacia, los aceites «Varaždinsko bučino ulje» producidos en el condado de Varaždin presentan los valores medios plurianuales más bajos para la proporción de ácidos grasos libres (expresados en ácido oleico, con un valor inferior o igual al 1 %) y el índice de peróxidos (inferior o igual a 4 mmol O₂/kg), es decir, es de mejor calidad [Sandra Balbino: *Vrhunska kvaliteta bučinog ulja — izazovi i mogućnosti*, I. Znanstveni skup — Varaždinsko bučino ulje (Aceite de calabaza de primera calidad — retos y oportunidades, primera conferencia científica — Varaždinsko bučino ulje), 2020, resumen]. El «Varaždinsko bučino ulje» contiene una elevada proporción de ácidos grasos insaturados, como el ácido linoleico y el ácido oleico esenciales (al menos un 70 % de ácidos grasos insaturados).

Gracias a su composición en ácidos grasos, el «Varaždinsko bučino ulje» es una de las fuentes más importantes de ácidos grasos insaturados omega-3, cuyos beneficios para la salud se han demostrado científicamente. [Ivančica Delaš, 2010: «Zaboravljene vrijednosti — bučino ulje» (Beneficios olvidados del aceite de calabaza), pp. 38-42, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehergiju, biotehingiju i nutricionizam* 5 (1-2)].

El condado de Varaždin está orgulloso del «Varaždinsko bučino ulje». A él se dedica parte del folleto informativo titulado *Katalog poljoprivrednih proizvoda i proizvoto ača Varaždinske županije* (Catálogo de productos agrícolas y productores del condado de Varaždin), y también está incluido en el material promocional publicado por el condado en cooperación con productores y cocineros de la zona para promover la reputación de los productos tradicionales. También aparece en otras publicaciones como un folleto titulado *Varaždinsko bučino ulje* y los libros de imágenes infantiles titulados *Šetnja varaždinskim krajem* (Un paseo por la región de Varaždin) y *Dobrodošli u Bučograd* (Bienvenida a la ciudad de Las Calabazas), dedicados al «Varaždinsko bučino ulje». Todo ello muestra claramente la notoriedad del «Varaždinsko bučino ulje» en el condado de Varaždin, y también en toda Croacia.

Existe una rica tradición de producción del famoso «Varaždinsko bučino ulje» en la zona geográfica delimitada, y el nombre «Varaždinsko bučino ulje» sigue utilizándose hoy en día en el lenguaje común [factura y albarán, 2018, emitidos por Uslužna uljara Patrčević (Almazara Patrčević)].

Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto

El vínculo causal entre el «Varaždinsko bučino ulje» y el condado de Varaždin se basa en la tradición centenaria de su producción, por la cual el producto ha adquirido renombre con el tiempo.

El «Varaždinsko bučino ulje» forma parte integrante del patrimonio culinario de la región de Varaždin. Gracias a sus propiedades gastronómicas, su sabor característico a nueces (Petric Regović, tesis, 2013, pp. 1 y 53) y a su olor a semillas de calabaza tostadas, el «Varaždinsko bučino ulje» es un producto indispensable en la preparación tradicional de platos de la región de Varaždin desde hace más de un siglo.

Diversas publicaciones sobre la preparación de exquisiteces, recetas y guías turísticas describen el «Varaždinsko bučino ulje» como un producto típico de la región de Varaždin que muchos consumidores consideran una especialidad de Varaždin [«Čuvari tradicije, okusa i mirisa varaždinskog kraja» (Guardianes de las tradiciones, sabores y aromas de la región de Varaždin), 2016, *Varaždinsko bučino ulje*, folleto].

El famoso chef Damir Crleni ha inventado recetas sencillas para diversos platos en los que el ingrediente principal es el «Varaždinsko bučino ulje». Estas recetas se han agrupado en un libro de cocina publicado por el condado de Varaždin [Damir Crleni 2018, *Varaždinsko bučino ulje, Knjiga recepata* (Libro de recetas «Varaždinsko bučino ulje»)], mientras que su libro de cocina tradicional de la región de Varaždin está totalmente dedicado a la calabaza y al «Varaždinsko bučino ulje» [Damir Crleni 2019, *Tradicijska kuharica, knjiga recepata* (Libro de recetas y cocina tradicional)].

El hecho de que el «Varaždinsko bučino ulje» se presente constantemente en festivales, exposiciones y actos en el condado de Varaždin también demuestra el renombre de este producto. La «Izložba bučinog ulja» (Exposición sobre el aceite de calabaza) se celebra desde 2011 para sensibilizar a los productores y a los consumidores sobre la importancia de este producto. La exposición se celebra cada año y, desde 2018, ha adquirido un carácter internacional gracias a la participación de productores de aceite de calabaza de Austria, Eslovenia y Hungría. Se organizan degustaciones de aceite de calabaza y se evalúan las propiedades de los distintos aceites, otorgándose certificados y premios a los mejores productores. Desde hace décadas, la calidad del «Varaždinsko bučino ulje» es reconocida en exposiciones fuera de Croacia, como demuestran los numerosos premios y galardones que ha recibido en los últimos años en París, Bélgica y Austria (Monde Selection, GOLD QUALITY AWARD en la 59.^a selección mundial de productos alimenticios 2020; Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles (Agencia para la valorización de los productos agrícolas), 18.^º concurso internacional «Les Huiles du Monde» (Aceites del Mundo) AVPA-París 2020; tercera edición del Alpe-Adria Ölprämierung, Austria, 2020).

El «Varaždinsko bučino ulje» también ocupa un lugar destacado junto a otros productos tradicionales en las actividades de promoción turística del condado de Varaždin, mientras que el material promocional *Varaždinska županija: Put kroz vrijeme* (Condado de Varaždin: un viaje a lo largo del tiempo) subraya que, desde tiempos inmemoriales, el «Varaždinsko bučino ulje» ha sido un condimento esencial en todos los platos cuando se organizan banquetes para que los turistas de la zona puedan probar los productos tradicionales [Consejo turístico del condado de Varaždin, 2014, *Skromni i svečani objed, Na seljačkim kolima* (Comidas y festines cotidianos, En la carreta de la granja), p. 14].

Todos los registros documentales disponibles que demuestran el vínculo entre el «Varaždinsko bučino ulje» y la zona geográfica se han incluido en la siguiente monografía, que ofrece una visión general de la producción tradicional, el estado de la técnica y los conocimientos científicos más recientes sobre los beneficios nutricionales y sanitarios de este aceite: Roman Ozimec, Dragutin Vincek, Sandra Balbino, Mara Bogović, Davor Hostić, Damir Crleni, Ivan Goričanec, *Varaždinsko bučino ulje — monografija* («Varaždinsko bučino ulje»: una monografía), 2020, pp. 1-208.

El «Varaždinsko bučino ulje» ha logrado preservar su reputación gracias a los pequeños productores locales que, a lo largo de varias generaciones, han utilizado este nombre en su lenguaje cotidiano y al comercializar el producto en los mercados locales (*Varaždinske vijesti*, 1982, «Potvrda dobrog ugleda» (Confirmación de la buena reputación), p. 12; *Varaždinske vijesti*, 1984, «Bogata i raznovrsna zimnica» (La rica diversidad de las provisiones para el invierno), p. 10).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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