ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 84/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1511/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«**Varaždinsko bučino ulje**»**N. UE: PGI-HR-02632 — 11.9.2020****DOP () IGP (X)****1. Nome**

«Varaždinsko bučino ulje»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.5. Materie grasse (burro, margarina, oli, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Varaždinsko bučino ulje» è un olio vergine e commestibile ottenuto dalla tostatura e dalla spremitura meccanica dei semi della zucca da olio (*Cucurbita pepo* L).

Ha un colore che va dal verde scuro al nero, con una sfumatura rossastra. L'aroma è dominato dall'odore di tostatura, combinato con un sapore specifico che ricorda le noci, ed è privo di qualsiasi odore o sapore strano o rancido. Il «Varaždinsko bučino ulje» è aromatico, con un gusto morbido e sottile e un profumo chiaramente identificabile di semi di zucca arrostiti. Ha note fragranti e speziate e un bouquet ben equilibrato. Il «Varaždinsko bučino ulje» contiene almeno il 70 % di acidi grassi insaturi e ha una percentuale di acidi grassi liberi (espressi in acido oleico) ≤ 1 % e un indice di perossidi ≤ 4 mmol O₂/kg. Ha una consistenza armoniosa, raffinata, visivamente attraente, con una buona viscosità e una tonalità lucida. Il «Varaždinsko bučino ulje» viene imbottigliato in contenitori di vetro con una capacità non superiore a 1 litro.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Varaždinsko bučino ulje» viene prodotto dai semi essiccati della zucca da olio (*Cucurbita pepo* L).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del «Varaždinsko bučino ulje», dalla coltivazione delle zucche alla raccolta dei semi e alla loro trasformazione in olio, devono aver luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione del «Varaždinsko bučino ulje», dalla semina delle zucche alla produzione dell'olio, è l'intera contea di Varaždin. La contea di Varaždin confina con la Slovenia a nord ovest, con la contea di Međimurje a nord, con la contea di Koprivnica-Križevci a est, con la contea di Zagabria a sud e con la contea di Krapina-Zagorje a sud ovest.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale tra il «Varaždinsko bučino ulje» e la zona in cui viene prodotto si basa sulla sua notorietà, che deriva dalla lunga tradizione di produzione dell'olio nella contea di Varaždin.

Specificità della zona geografica

La maggior parte dei terreni della contea di Varaždin è coltivabile, per questo i suoi abitanti sono agricoltori da tempo immemorabile. Questa zona geografica presenta condizioni pedoclimatiche favorevoli alla coltivazione della zucca da olio. Secondo la classificazione climatica di Köppen, la contea di Varaždin ha un clima moderatamente caldo e moderatamente freddo. Le condizioni climatiche durante la fioritura e la raccolta delle zucche, misurate nel corso di diversi anni, mostrano una temperatura media compresa tra 14,9 °C e 20,1 °C, un'umidità relativa tra il 78,3 % e l'85 % e precipitazioni medie mensili che vanno da 73 mm a 100 mm. I tre mesi estivi (giugno-agosto) sono i più piovosi, con precipitazioni medie di oltre 90 mm, che rappresentano circa un terzo delle precipitazioni annuali. Circa il 60 % delle precipitazioni si verifica durante il periodo di vegetazione. Questo modello di precipitazioni offre condizioni favorevoli per la coltivazione delle zucche e dei semi di zucca da cui si produce il «Varaždinsko bučino ulje». Il terreno e il microclima svolgono un ruolo importante nella coltivazione delle zucche, il che spiega la particolare qualità del «Varaždinsko bučino ulje» in queste condizioni pedoclimatiche.

La tradizione della produzione di «Varaždinsko bučino ulje» nella contea di Varaždin risale a centinaia di anni fa. Secondo le testimonianze storiche, gli abitanti del villaggio di Biškupec, vicino a Varaždin, già 150 anni fa coltivavano le zucche e producevano olio di zucca. A metà del XIX secolo l'olio di zucca iniziò a essere prodotto e presentato dai produttori in varie fiere. Gli unici oli di zucca esposti alla prima Fiera commerciale dalmato-croato-slavone, che si tenne nei mesi di agosto, settembre e ottobre del 1864 a Zagabria, provenivano dalla contea di Varaždin. Erano stati prodotti dal barone Metel Barlabaševečki Ožegović del villaggio di Bela e dal barone Juraj Rauch del villaggio di Martijanec, entrambi nella contea di Varaždin (Šuhaj & Devide, 1864, Prva izložba dalmatinsko-hrvatsko-slavonska mjeseca kolovoza, rujna i listopada 1864 održavana u Zagrebu [Prima Fiera commerciale dalmato-croato-slavone in agosto, settembre e ottobre 1864 a Zagabria], Brzotisak A. Jakić).

La produzione industriale di «Varaždinsko bučino ulje» risale al 1917, quando iniziò a funzionare il primo impianto idraulico di produzione di olio di Varaždin. La produzione di «Varaždinsko bučino ulje» è aumentata grazie all'utilizzo di macchine decorticatrici, che hanno eliminato il lungo processo di decorticazione dei semi di zucca prima della lavorazione, e di una fabbrica usata per acquistare l'intera produzione di semi di zucca della contea di Varaždin.

Il «Varaždinsko bučino ulje» è citato nell'opera *Monografija Općine Vidovec* [Monografia del Comune di Vidovec] come uno dei simboli di quella zona. I semi e l'olio di zucca vengono prodotti da oltre un secolo nel comune di Vidovec, nelle vicinanze di Varaždin, e il primo frantoio per la trasformazione dei semi di zucca in olio è stato aperto nel 1936. Gli abitanti della contea di Varaždin producono «Varaždinsko bučino ulje» di alta qualità da decenni, grazie alla lunga tradizione di produzione, al duro lavoro e all'abilità nel coltivare la terra e nel produrre e lavorare i semi, nonché ai regolari investimenti in competenze e tecnologia.

Le proprietà del «Varaždinsko bučino ulje» sono il frutto delle pratiche locali utilizzate per la sua produzione. Grazie all'esperienza e alle competenze dei produttori, i semi vengono lavorati a temperature più basse per produrre il «Varaždinsko bučino ulje», che rilascia note fragranti più dolci rispetto a quelle che si avrebbero se i semi fossero lavorati alle normali temperature di tostatura. Inoltre quando i semi di zucca macinati sono trasformati in pasta, si aggiunge una minore quantità di sale da cucina, che contribuisce alla qualità specifica 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, 2019, Food Science & Nutrition, pp. 1-11).

Specificità del prodotto

Il processo di trasformazione dei semi di zucca in «Varaždinsko bučino ulje» è specifico e si differenzia dalla produzione di altri oli vegetali in quanto si ottiene con mezzi meccanici e con l'uso del calore, senza additivi, in modo da produrre un olio di alta qualità e con caratteristiche organolettiche specifiche.

Il «Varaždinsko bučino ulje» è aromatico e ha un gusto e un aroma raffinati e sottili. L'olio ha note fragranti e speziate, con un profumo chiaramente riconoscibile di semi di zucca tostati. Il «Varaždinsko bučino ulje» ha un bouquet ben equilibrato di semi di zucca tostati, che contribuisce al gusto piacevole e armonioso del prodotto.

Anche la comunità scientifica mostra un interesse crescente per il «Varaždinsko bučino ulje», che è sempre più oggetto di studi che ne analizzano le proprietà e lo confrontano con altri oli di zucca. La ricerca ha dimostrato che le caratteristiche del «Varaždinsko bučino ulje» sono superiori ai parametri di qualità standard di base. Di conseguenza, rispetto agli oli di zucca prodotti in altre zone della Croazia, gli oli «Varaždinsko bučino ulje» prodotti nella contea di Varaždin presentano i valori medi pluriennali più bassi per quanto riguarda la proporzione di acidi grassi liberi (espressi in acido oleico, con un valore ≤ 1 %) e il numero di perossidi (≤ 4 mmol O₂/kg), in altre parole sono di qualità migliore (Sandra Balbino: Vrhunska kvaliteta bučinog ulja – izazovi i mogućnosti, I. Znanstveni skup – Varaždinsko bučino ulje [Olio di zucca di alta qualità – sfide e opportunità, prima conferenza scientifica – Varaždinsko bučino ulje], 2020, abstract). Il «Varaždinsko bučino ulje» contiene un'elevata percentuale di acidi grassi insaturi, come l'acido linoleico essenziale e l'acido oleico (almeno il 70 % di acidi grassi insaturi).

Grazie alla sua composizione di acidi grassi, il «Varaždinsko bučino ulje» è una delle fonti più importanti di acidi grassi insaturi omega-3, i cui benefici per la salute sono scientificamente provati. (Ivančica Delaš, 2010: Zaboravljene vrijednosti - bučino ulje [Benefici dimenticati dell'olio di zucca], pp. 38-42, Hrvatski časopis za prehranbeni tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 5 (1-2)).

La contea di Varaždin è orgogliosa del «Varaždinsko bučino ulje». Una parte dell'opuscolo informativo intitolato «Katalog poljoprivrednih proizvoda i proizvođača Varaždinske županije» [Catalogo dei prodotti agricoli e dei produttori della contea di Varaždin] è dedicata a quest'olio, che è anche presente nei materiali promozionali pubblicati dalla contea in collaborazione con produttori e chef al fine di promuovere la notorietà dei prodotti tradizionali. Altre pubblicazioni includono un opuscolo intitolato «Varaždinsko bučino ulje» e libri illustrati per bambini intitolati «Šetnja varaždinskim krajem» [Una passeggiata nella regione di Varaždin] e «Dobrodošli u Bučograd» [Benvenuti nella città delle zucche], dedicati al «Varaždinsko bučino ulje». Tutto ciò dimostra chiaramente la fama del «Varaždinsko bučino ulje» nella contea di Varaždin e in tutta la Croazia.

Nella zona geografica delimitata esiste una ricca tradizione di produzione del rinomato «Varaždinsko bučino ulje» e il suo nome viene utilizzato ancor oggi nel linguaggio quotidiano (fattura e nota di spedizione, 2018, emessa da Uslužna uljara Patrčević [frantoio Patrčević]).

Legame causale tra la zona geografica e il prodotto

Il legame causale tra il «Varaždinsko bučino ulje» e la contea di Varaždin si basa sulla tradizione secolare della sua produzione, grazie alla quale il prodotto ha acquistato notorietà nel tempo.

Il «Varaždinsko bučino ulje» è parte integrante del patrimonio culinario della regione di Varaždin. Grazie alle sue proprietà gastronomiche - il suo caratteristico sapore di nocciola (Petra Regović, tesi di laurea, 2013, pp. 1 e 53) e il suo profumo di semi di zucca arrostiti - il «Varaždinsko bučino ulje» è un prodotto indispensabile nella preparazione tradizionale dei piatti della regione di Varaždin da oltre un secolo.

Diverse pubblicazioni sulla preparazione di prelibatezze, ricette e guide turistiche descrivono il «Varaždinsko bučino ulje» come un prodotto tipico della regione di Varaždin, che molti consumatori considerano una specialità locale (Čuvari tradicije, okusa i mirisa varaždinskog kraja [Custodi delle tradizioni, dei sapori e degli aromi della regione di Varaždin], 2016; «Varaždinsko bučino ulje», opuscolo).

Il famoso chef Damir Crleni ha inventato ricette semplici per vari piatti nei quali l'ingrediente principale è il «Varaždinsko bučino ulje». Tali ricette sono state raccolte in un libro di cucina pubblicato dalla contea di Varaždin (Damir Crleni 2018, «Varaždinsko bučino ulje», Knjiga recepata [«Varaždinsko bučino ulje» libro di ricette], mentre il suo libro di cucina tradizionale della regione di Varaždin è interamente dedicato alle zucche e al «Varaždinsko bučino ulje» (Damir Crleni 2019, Tradicijska kuharica, knjiga recepata [Libro di cucina tradizionale e ricette]).

Il fatto che il «Varaždinsko bučino ulje» venga regolarmente presentato in occasione di festival, mostre ed eventi nella contea di Varaždin dimostra anche la notorietà di questo prodotto. La «izložba bučinog ulja» [mostra dell'olio di zucca] si tiene dal 2011 per sensibilizzare produttori e consumatori sull'importanza del consumo di questo prodotto. La mostra si tiene ogni anno e dal 2018 ha assunto un carattere internazionale grazie alla partecipazione di produttori di olio di zucca provenienti da Austria, Slovenia e Ungheria. Vengono organizzate degustazioni di olio di zucca e valutate le proprietà dei vari oli, con l'assegnazione di certificati e premi ai migliori produttori. Nel corso di diversi decenni la qualità del «Varaždinsko bučino ulje» è stata riconosciuta in esposizioni al di fuori della Croazia, come dimostrano i numerosi premi e riconoscimenti ricevuti negli ultimi anni a Parigi, in Belgio e in Austria (Monde Selection, PREMIO DI QUALITÀ ORO alla 59ª World Selection 2020 of Food Products; Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, 18° Concorso internazionale «Les Huiles du Monde» (Gli oli del mondo) AVPA-Paris 2020; terzo premio Alpe-Adria Ölprämierung, Austria, 2020).

Il «Varaždinsko bučino ulje» occupa anche un posto d'onore insieme ad altri prodotti tradizionali nelle attività di promozione turistica della contea di Varaždin, mentre il materiale promozionale «Varaždinska županija: Put kroz vrijeme» [Contea di Varaždin: un viaggio nel tempo] sottolinea che, da tempo immemorabile, il «Varaždinsko bučino ulje» è un condimento essenziale per i piatti ogni volta che si prepara un banchetto per gli ospiti della zona, per far assaggiare loro i prodotti tradizionali (Ente del turismo della contea di Varaždin, 2014, Skromni i svečani objed, Na seljačkim kolima [Piatti quotidiani e festivi, Sul carro della fattoria], p. 14).

Tutti i documenti disponibili che testimoniano il legame tra il «Varaždinsko bučino ulje» e la zona geografica sono stati inclusi nella monografia, che fornisce una panoramica della produzione tradizionale, dei progressi della tecnologia e delle ultime conoscenze scientifiche sui benefici nutrizionali e per la salute di quest'olio (Roman Ozimec, Dragutin Vincek, Sandra Balbino, Mara Bogović, Davor Hostić, Damir Crleni, Ivan Goričanec: Varaždinsko bučino ulje – monografija [Varaždinsko bučino ulje: una monografia] 2020, pp. 1-208).

Il «Varaždinsko bučino ulje» è riuscito a preservare la sua reputazione grazie ai piccoli produttori locali che, attraverso le generazioni, tendono a usare questo nome nel linguaggio quotidiano e quando mettono in vendita il prodotto nei mercati locali (Varaždinske vijesti, 1982, Potvrda dobrog ugleda [Conferma della buona reputazione], p. 12); Varaždinske vijesti, 1984, Bogata i raznovrsna zimnica [La ricca diversità delle provviste per l'inverno], p. 10).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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