

UDRUGA „VARAŽDINSKO BUČINO ULJE“
Franjevački trg 7,
42000 Varaždin

„VARAŽDINSKO BUČINO ULJE“
Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Varaždin, listopad 2019. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	1
4. DOKAZ O PODRIJETLU	2
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	2
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	4
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	4
6.2. Posebnosti proizvoda	5
6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda	7
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	8
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	9

PRILOZI

Prilog 1. Zemljovid proizvodnog područja / Zemljovid Republike Hrvatske

Prilog 2. Preslike podataka iz povijesne literature

Prilog 3. Znanstveni i stručni radovi

1. NAZIV PROIZVODA

„VARAŽDINSKO BUČINO ULJE“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

„Varaždinsko bučino ulje“ je djevičansko jestivo ulje dobiveno prženjem i mehaničkim prešanjem sjemenki uljne buče golice (*Cucurbita pepo* L.), a koristi se kao dodatak jelima i salatama.

2.2. Sirovina

„Varaždinsko bučino ulje“ proizvodi se od suhih sjemenki uljne buče.

2.3. Opis gotovog proizvoda

„Varaždinsko bučino ulje“ je tamnozeleno do crne boje s crvenkastim odsjajem. U aromi dominira osjet prženosti protkan specifičnim orašastim okusom bez stranog ili užeglog mirisa i okusa. U trenutku stavljanja na tržište „Varaždinsko bučino ulje“ mora zadovoljiti kemijske karakteristike utvrđene metodama propisanim posebnim propisima koji uređuju tržišne standarde za jestiva ulja.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Područje proizvodnje „Varaždinskog bučinog ulja“, od sadnje buča do dobivanja ulja, obuhvaća zemljopisno područje cijele Varaždinske županije (Prilog 1.1.: Zemljovid Varaždinske županije). Varaždinska županija na sjeverozapadu graniči s Republikom Slovenijom, na sjeveru s Međimurskom županijom, istočno s Koprivničko – križevačkom županijom, na jugu sa Zagrebačkom županijom te na jugozapadu s Krapinsko – zagorskom županijom. (Prilog 1.2.: Zemljovid područja Hrvatske).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Praćenje i nadzor sustava sljedivosti u proizvodnji „Varaždinskog bučinog ulja“ provodi se putem obrazaca dokumentacijskog sustava koje vode svi subjekti u lancu proizvodnje. Objekti za proizvodnju „Varaždinskog bučinog ulja“ nalaze se na definiranom području iz točke 3. Specifikacije. Sljedivost se prati kroz proizvodnju i/ili nabavu bučinih sjemenki od proizvođača bučinih sjemenki te kroz preradu bučinih sjemenki u „Varaždinsko bučino ulje“ u objektima upisanim u Upisnik registriranih objekata pri nadležnim institucijama.

Pri proizvodnji bučinih sjemenki svaki proizvođač vodi evidenciju te upisuje sljedeće podatke: o datumu/periodu sjetve, proizvodnim površinama za tekuću godinu, o tipu usjeva (kultura, sorta), količini prinosa (kg), datumu berbe te načinu čuvanja koštica.

Svi proizvođači „Varaždinskog bučinog ulja“ prilikom prerade vode evidenciju o preradi sjemenki i proizvodnji ulja te upisuju sljedeće podatke: datum prerade, vrijeme proizvodnje, vrijeme prešanja, ulazne količine bučinih koštica, objekt prerade bučinih sjemenki, količina ulja, količina pogače te temperaturi pržene mase.

U evidenciju o skladištenju i punjenju se unose još i podaci o datumu punjenja spremnika, pražnjenja spremnika odnosno punjenja u boce, te količine ulja, datum punjenja, rok upotrebe proizvoda, egalizacija i količine pojedinih pakiranja.

Prilikom stavljanja u prodaju vodi se evidencija o prodaji gotovog proizvoda „Varaždinskog bučinog ulja“ na tržište u koju se unose podaci o datumu prodaje te broju prodanih komada pakiranja „Varaždinskog bučinog ulja“.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

Proizvodnja buča

Sjetva

Sjetva buča golica (*Curcubita pepo L.*) provodi se u proljeće. Cvatnja buča golica odvija se od početka lipnja i traje do kraja vegetacije.

Fiziološka zrelost

Fiziološka zrelost buče golice nastupa nakon sušenja listova, a plodna drška poprima karakterističnu žuto-zelenu boju i tvrdu koru. Uljna tikva, odnosno uljna buča, ulazi u fiziološku zrelost kada više od 90% plodova tikve nakon sušenja listova, vriježa i plodne drške, poprime karakterističnu žuto-zelenu boju i tvrdu koru.

Berba

Berba buča započinje krajem kolovoza/početkom rujna i traje do početka studenog ali također ovisno i o klimatskim uvjetima. Nakon fiziološke zrelosti, buče se nekoliko dana prije berbe mogu ostaviti u polju, pri čemu se plod odvaja od stabljike, a sjeme dodatno povećava svoju masu i dozrijeva te se zatim započinje ručnim ili strojnim sa sakupljanjem plodova buče i odvajanjem bučinih sjemenki.

Izdvajanje sjemenki

Izdvajanje sjemenki buče provodi se strojno ili ručno. Nakon što se sjemenke izdvoje iz plodova buče, potrebno ih je što prije oprati vodom radi odstranjivanja ostataka pulpe. Sjemenke treba odmah osušiti i čuvati na hladnom i prozračnom mjestu.

Skladištenje sjemenki

Sjemenke buče se skladište u hladnom i tamnom skladišnom prostoru najviše 18 mjeseci od datuma berbe. Prije prerade u ulje sjemenke je potrebno očistiti od eventualnih nečistoća.

Prerada bučinih sjemenki

Nakon zaprimanja i vaganja ulazne sirovine, u objektima registriranim za preradu, očišćene sjemenke se strojno melju.

Priprema tijesta

Tijesto od mljevenih bučinih sjemenki priprema se na način da se samljevene sjemenke prenose u miješalicu te im se dodaje voda (maksimalno do 20%) i kuhinjska sol (maksimalno do 2%). Trajanje miješanja određuje se iskustveno, a mijesi se dok tijesto ne postane homogeno.

Prženje

Tijesto od mljevenih bučinih sjemenki stavlja se u pržionik gdje se prži a pri čemu temperatura pržene mase ne prelazi 150 °C. Takvim zagrijavanjem tijesta olakšano je izdvajanje ulja, ali i postizanje specifičnih aroma i okusa po orašastim plodovima. Vrijeme potrebno za prženje određuje se iskustveno, a traje do najviše 60 minuta. Prženo tijesto je zelenkasto – smeđe boje.

Prešanje

Prženo tijesto stavlja se u perforirani cilindar hidrauličke preše pod tlakom, a trajanje prešanja je najviše do 20 minuta. Prešanjem se dobiva „Varaždinsko bučino ulje“ i kao nusproizvod prerade – uljna pogača bučinih sjemenki.

Dekantiranje

Nakon prešanja „Varaždinsko bučino ulje“ se dekantira odnosno pročišćava u spremnicima ili se centrifugira u centrifugalnim separatorima, radi uklanjanja mehaničkih nečistoća ili zaostalih

dijelova sjemenki u ulju. Za dekantiranje „Varaždinsko bučino ulje“ mora odležati u spremniku najmanje 14 dana, od dana proizvodnje, kako bi se talog u potpunosti istaložio (sedimentirao).

Čuvanje / Skladištenje

Spremnici s bučnim uljem moraju biti označeni nazivom „Varaždinsko bučino ulje“. Bučino ulje se skladišti i čuva u takvom spremniku sve do punjenja u boce. Spremnici ulja moraju biti zatvoreni i izrađeni od potpuno inertnog materijala. Spremnici u kojima se čuva „Varaždinsko bučino ulje“ imaju i oznake datuma proizvodnje. Proizvedeno „Varaždinsko bučino ulje“ čuva se do jedne godine od vremena punjenja u tamne staklene boce. „Varaždinsko bučino ulje“ namijenjeno tržištu pakira se u staklenu ambalažu (boce) čija zapremina ne prelazi 1 litru.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zaštita proizvoda „Varaždinsko bučino ulje“ temelji se na njegovoj tradicionalnoj proizvodnji u varaždinskom kraju čime je stekao svoj dugogodišnji ugled, a taj ugled je zadržan do danas na tom zemljopisnom području.

Proizvodnja „Varaždinskog bučinog ulja“ na području Varaždinske županije ima višestoljetnu tradiciju. U starijim povijesnim zapisima navedeno je kako su se još prije 150 godina u selu Biškupec pokraj Varaždina lokalni stanovnici bavili uzgojem buča te proizvodnjom bučinog ulja (Prilog 2.1.: Gospodarske novine, broj 10, 1854, članak Ulje iz bučnih koštica, str. 44). Manufakturna proizvodnja započinje polovicom 19. stoljeća pa su se proizvođači bučinog ulje počeli prezentirati na gospodarskim izložbama. Već na Prvoj dalmatinsko-hrvatsko-slavonskoj gospodarskoj izložbi koja se održavala tijekom kolovoza, rujna i listopada 1864. godine u Zagrebu, jedina bučina ulja bila su predstavljena upravo iz Varaždinske županije. Proizvodili su ih barun Metel Barlabaševečki Ožegović iz sela Bela te barun Juraj Rauch iz sela Martijanec, oboje iz Varaždinske županije (Prilog 2.2.: Šuhaj & Devide, 1864: Prva izložba dalmatinsko-hrvatsko-slavonska mjeseca kolovoza, rujna i listopada 1864. održavana u Zagrebu, glavnome gradu trojedne kraljevine, Brzotiskom A. Jakića, str 194).

Na velikoj Gospodarsko-šumarskoj jubilarnoj izložbi održanoj 1891. godine u Zagrebu, bučino ulje iz Varaždinske županije izlagao je Stjepan Hrnčić iz sela Poljana (Prilog 2.3.: Ugarković, 1891: Gospodarsko-šumarska jubilarna izložba u Zagrebu: Izložbeni katalog, Nakladom Danijela Hermanna, str. 226).

Industrijska proizvodnja „Varaždinskog bučinog ulja“ započela je 15. studenog 1917. godine kada je u Streljačkoj ulici br. 4. u Varaždinu počela s radom Prva varaždinska hidraulička proizvodnja ulja, koju je otvorio građevni i umjetnički bravar Josip Batan. Veliki napredak i povećana proizvodnja „Varaždinskog bučinog ulja“ omogućena je radi korištenja strojeva – ljuštilica, kojima je dokinut dugotrajan postupak ljuštenja (luzanja) bučinih sjemenki prije prerade (Prilog 2.4.: Hrvatsko pravo, 1917, broj 49, str. 4). Ujedno, je tvornica otkupljivala cjelokupnu proizvodnju bučinih sjemenki s područja Varaždinske županije te nastavila

kontinuirano raditi sve do danas, ali pod raznim nazivima: Tvornica košćičnog ulja Adolf Bezjak, Tvornica ulja i octa, OUR ZPPK Varaždin; SOUR Varaždinka; te danas Prehrana d.o.o. (Prilog 2.5.: Hrvatsko jedinstvo, 1937, br. 11, str. 11; Prilog 2.6.: Varaždinske vijesti, 1976, br. 1644, str. 6).

U djelu „Monografija Općine Vidovec“ autor K. Skočibušić navodi „*kako je bučino ulje, uz zelje jedan od simbola Općine Vidovec*“. Nadalje, autor navodi „*kako u Općini Vidovec pokraj Varaždina proizvodnja sjemenki od buče te proizvodnja bučinog ulja traje više od 100 godina, a od 1936. godine u tom području otvorena je i prva uslužna uljara obitelji Županić (Prilog 2.7.: Varaždinske vijesti, 1990., Privatna uljara u Vidovcu, duga tradicija, str.16) koja se bavila preradom bučinih sjemenki u bučino ulje*“. Zahvaljujući dugoj tradiciji, velikom trudu i znanju u obradi tla, proizvodnji i preradi sjemenki te stalnim ulaganjima u znanje i tehnologiju stanovnici Vidovca već desetljećima proizvode „Varaždinsko bučino ulje“ vrhunske kvalitete (Prilog 2.8.: K. Skočibušić, Monografija Općine Vidovec, 2018, Varaždinsko bučino ulje, str. 172-173).

„Varaždinsko bučinog ulja“ ima imidž jednog od najkvalitetnijih bučinih ulja na domaćem tržištu (Prilog 2.9.: Maslina, 2013., Priča o crnom bučinom ulju, str. 62-66; Prilog 2.10.: Večernji list, 2018., Varaždinsko crno zlato želi biti slavno kao maslinovo ulje str. 30-31).

Razvojem ugostiteljstva „Varaždinsko bučino ulje“ se promovirao kao prepoznatljiv proizvod varaždinskog kraja, te je postalo nezaobilazan dio gastronomske ponude gotovo svakog restorana. (Prilog 2.11.: Hotel Turist, 2011.: Jelovnik, str. 15).

6.2. Posebnost proizvoda

„Varaždinsko bučino ulje“ se proizvodi iz sjemenki buča najbolje kvalitete tradicionalnim postupkom uz prženje. (Prilog 2.12.: Varaždinske vijesti, 1963., Neiskorišteni kapaciteti Uljare, str. 3). U odnosu na proizvodnju drugih biljnih ulja, prerada bučinih sjemenki u „Varaždinsko bučino ulje“ je specifična i različita jer se dobiva mehaničkim procesom i uz upotrebu topline, bez dodavanja aditiva, što rezultira uljem visoke kvalitete.

„Varaždinsko bučino ulje“ sadrži visoki udio nezasićenih masnih kiselina poput esencijalne linolne i oleinske kiseline. Općenito sastav masnih kiselina svrstava „Varaždinsko bučino ulje“ među najznačajnije izvore omega-3 nezasićenih masnih kiselina čiji je učinak na zdravlje i znanstveno dokazan. Bučino ulje sadrži velike količine vitamina E koji je prisutan u izomernim oblicima kao α -, β -, γ - i δ -tokoferol, od kojih γ -tokoferol ima najsnažnije antioksidativno djelovanje. Te velike količine E vitamina u bučinom ulju doprinose njegovoj stabilnosti i otpornosti na oksidaciju (Prilog 3.1.: Delaš, Ivančica 2010: Zaboravljene vrijednosti – bučino ulje, str. 38-42, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 5 (1-2)).

U rezultatima analiza ulja kroz tri godine proizvodnje utvrđeno je kako je kvaliteta bučinog ulja pod utjecajem klimatskih uvjeta pojedine sezone proizvodnje (Prilog 3.3.: Sandra Nederal, Marinko Petrović, Dragutin Vincek, Dragutin Pukec, Dubravka Škevin, Klara Kraljić, Marko Obranović: Variance of quality parameters and fatty acid composition in pumpkin seed oil during three crop seasons, 2014., Industrial Crops and Products 60:15-21). Rezultati analiza bučinih ulja prikupljenih u svrhu 1. Međunarodne izložbe bučinih ulja Alpe-Adria (Prilog 2.13.:

Katalog izlagača, 2018. 1. Međunarodna izložba bučinih ulja Alpea Adria i 8. Izložba bučinih ulja Sjeverozapadne Hrvatske, Varaždin) pokazuju da postoje razlike u sastavu masnih kiselina bučinih ulja iz Hrvatske u odnosu na bučina ulja sa drugih zemljopisnih područja. Pa tako austrijska bučina ulja imaju više linolne kiseline, a hrvatska bučina ulja više oleinske kiseline, pri čemu se posebno ističe „Varaždinsko bučino ulje“ (Prilog 3.4.: Sandra Balbino, Vesna Mežnarić, Dragutin Vincek, Martinec Nenad, Mario Posedi, Saša Legen, 2018. Evaluation of quality and safety of virgin and cold pressed pumpkin Cucurbita pepo L., seeds oil, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, str. 165).

„Varaždinsko bučino ulje“ ima izrazit, specifičan i jedinstven okus. Koristi se u gastronomiji (Prilog 2.14.: Vinko Šafran: Život kažnjenika u Lepoglavi, 1933., Hrana i plaća, str. 8) i kulinarstvu kao preljev za salate u kombinaciji s octom, u jelima od povrća, tjestenine, mesa i kao dodatak kolačima, a ponekad i kao preljev desertima (sladoledu). Tradicija korištenja „Varaždinskog bučinog ulja“ u prehrani na području Varaždinske županije seže u 18. stoljeće (Prilog 2.15.: Randić, M. 2006: Hrvatska regionalna kuharica, str. 24-78; U: Randić&Rittig-Beljak, 2006: Svijet hrane u Hrvatskoj Etnografski muzej Zagreb), a i danas je tipičan prehrambeni proizvod za sjeverozapadnu Hrvatsku a osobito za Varaždinsku županiju o čemu su u svojoj publikaciji pisali hrvatski Gastronomadi navodeći „Varaždinsko bučino ulje“ kao jednu od „gastro ikona“ tog kraja (Prilog 2.16.: Grupa autora, 2007: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, str. 77-78). Sve navedeno jasno ukazuje na ugled koji „Varaždinsko bučino ulje“ predstavlja za zemljopisno područje iz kojeg dolazi.

Proizvodnja bučinog ulja na području Varaždinske županije ima bogatu tradiciju i ugled, a njegovi stanovnici su tijekom povijesti koristili različite nazive za bučino ulje kao npr.: ulje buča, bučno ulje, črno ulje, košćično te Varaždinsko bučino ulje (Prilog 2.17.: T. Lipljin, 2013. Rječnik varaždinskog kajkavskog govora, str. 581), a upotreba i zadržavanje naziva „Varaždinsko bučino ulje“ dokazana je i danas jer se upotrebljava u svakodnevnom govoru i na tržištu (Prilog 2.18.: Račun-otpremnic, 2018, Uslužna uljara Patrčević).

6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Žitelji Varaždinske županije, svjesni su činjenice da njeguju izrazito dugu tradiciju (Prilog 2.19.: Gospodarski list, 1904., str. 21), u proizvodnji i upotrebi bučinog ulja, jer se radi o proizvodu koji je srastao sa svojim stanovništvom (Prilog 3.5.: Vincek D., Branka Ljubišić, 2009. Institucionalni okvir za zaštitu prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda posebnih svojstava u kontekstu pristupanja RH u EU, Pravni vjesnik, str.217-230).

Uzročno posljedična veza „Varaždinskog bučinog ulja“ i Varaždinske županije temelji se na stoljetnoj tradiciji njegove proizvodnje čime je stekao veliki ugled tijekom vremena jer ga stanovništvo redovito koristi već od kraja 18. stoljeća isključivo za svoje vlastite potrebe.

Nadalje, lokalne novine, gastronomski vodiči i časopisi spominju „Varaždinsko bučino ulje“ kao tipičan proizvod identificiranog zemljopisnog područja. U članku pod nazivom „Prodaja bučinog ulja“ objavljenom u novinama Varaždinske vijesti od 29. travnja 1967. godine i članku od 9. studenog 1978. godine, združni poljoprivredni kombinat pogona tvornice ulja iz

Varaždina oglašava prodaju „Varaždinskog bučinog ulja“ (Prilog 2.20.: Varaždinske vijesti, novinski članci, 1967. str.15; Prilog 2.21.: Varaždinske vijesti, novinski članci, 1978., str. 3). U gastronomskom vodiču naziva „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ opisuje se duga tradicija proizvodnje bučinog ulja i korištenje „Varaždinskog bučinog ulja“ kao začinskog ulja najčešće za hladne salate. U publikaciji „Ivanečka škrinjica“ (Prilog 2.22.: S. Krznar i sur., br. 5-6, 2010, str. 74) opisan je postupak tradicionalnog načina pripravljanja „Varaždinskog bučinog ulja“.

„Varaždinsko bučino ulje“ sastavni je dio gastronomske baštine varaždinskog kraja. Zauzima važno mjesto na jelovnicima mnogih ugostiteljskih objekata definiranog zemljopisnog područja te se smatra poznatim specijalitetom te regije. Zbog svojih gastronomskih karakteristika – specifičnog orašastog okusa te mirisa na pržene bučine sjemenke, Varaždinsko bučino ulje je više od stotinu godina nezaobilazan proizvod u tradicionalnoj pripremi jela Varaždinskog kraja (Prilog 2.23.: Crleni, D. 2018. Varaždinsko bučino ulje, Knjiga recepata). Jedinственe recepte za pripremu raznih jela u kojima je glavni sastojak „Varaždinsko bučino ulje“ osmislio je i napisao poznati kuhar Damir Crleni te ih je sabrao u kuharicu, a koju je izdala Varaždinska županija. „Varaždinsko bučino ulje“ je uvršteno i na popis tradicionalnih i autohtonih proizvoda varaždinskog kraja u Katalogu tradicionalnih proizvoda i proizvođača Varaždinske županije kao tipičan proizvod tog područja (Prilog 2.24.: Put tradicionalne hrane, 2009).

Putem raznih publikacija na internetskim stranicama o pripremanju delacija i objavljenih recepata te u turističkim vodičima, proizvod „Varaždinsko bučino ulje“ se opisuje kao tipičan proizvod varaždinskog kraja kojeg brojni potrošači smatraju varaždinskim specijalitetom (Prilog 2.25.: Čuvari tradicije, okusa i mirisa varaždinskog kraja, 2016; Prilog 2.26.: Varaždinsko bučino ulje, deplijan).

U nekoliko međunarodnih projekata „Varaždinsko bučino ulje“ se spominje kao tradicionalan proizvod Varaždinske županije: publikacija „Putovi tradicionalne hrane – POT“ (Prilog 2.27.: Vodič - POT 2007.:...ponude kvalitetnih tradicionalnih proizvoda i jela).

Činjenica da se ulje redovito izlaže na festivalima, izložbama, manifestacijama svjedoči o ugledu „Varaždinskog bučinog ulja“. U svrhu popularizacije i prezentacije „Varaždinskog bučinog ulja“ od 2011. godine počela se održavati manifestacija „Izložba bučinog ulja“ (Prilog 2.28.: 1. Izložba bučinog ulja sjeverne Hrvatske, 2011, katalog izlagača) kako bi se podigla svijest proizvođača i potrošača o važnosti konzumiranja ovog proizvoda. Izložba se održava svake godine, a od 2018. godine ima i međunarodni karakter na kojoj sudjeluju proizvođači bučinog ulja iz Austrije, Slovenije i Mađarske. Osim degustacije bučinog ulja provodi se i ocjenjivanje njegove kvalitete te se najboljim proizvođačima dodjeljuju diplome i priznanja (Prilog 2.29.: 4. Izložba bučinih ulja, 2014). Da su „Varaždinska bučina ulja“ osvajale mnogobrojne nagrade i ranije, govori podatak da je 1979. godine crno bučino ulje varaždinske tvornice ulja dobilo najviše ocjene i priznanja u tadašnjoj državi (Prilog 2.30.: Varaždinske vijesti, 1978., Zlatni pobjednik Beograda 1979, str. 2).

U turističkoj promociji Varaždinske županije posebno mjesto pored ostalih tradicionalnih proizvoda ima i „Varaždinsko bučino ulje“, pa se u promotivnim materijalima „Varaždinska

županija: Put kroz vrijeme“, ističe kako je Varaždinsko bučino ulje od pamtivijeka nezaobilazan začim jelima na ovdašnjim trpezama koje se poslužuje gostima kako bi ih se upoznalo s tradicijom i njegovim „okusom“ (Prilog 2.31.: Turistička zajednica varaždinske županije, 2014, Skromni i svečani objed, Na seljačkim kolima, str.14).

Kako se tradicionalni proizvod „Varaždinsko bučino ulje“ ne bi zaboravio, na području Varaždinske županije dugi niz godina održavaju se brojne edukativne radionice i predavanja u vrtićima gdje se djeci predškolskog uzrasta prenosi tradicija o znanju i umijeću pripreme tradicionalnih autohtonih proizvoda kako bi kao potrošači znali cijeniti i konzumirati upravo te proizvode (Prilog 2.32.: Autohtone pasmine životinja i tradicionalni proizvodi Varaždinske županije, 2014, Varaždinsko bučino ulje str. 6-9; Prilog 2.33.: Dobrodošli u Bučograd - bojanka).

Ugled proizvoda „Varaždinsko bučino ulje“ uspio se sačuvati upravo zahvaljujući malim lokalnim proizvođačima koji su taj naziv oduvijek isticali u svojem svakodnevnom govoru te pri stavljanju proizvoda na lokalnim tržnicama (Prilog 2.34.: Varaždinske vijesti, 1982., Potvrda dobrog ugleda, str.12; Prilog 2.35.: Varaždinske vijesti, 1984., Bogata i raznovrsna zimnica, str.10).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. 01 6106 111

Republika Hrvatska

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA
