

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

„VARAŽDINSKO BUČINO ULJE“
Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Varaždin, rujan 2022. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. 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. Posebnost proizvoda	6
6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda	7
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	9
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 prženje 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.

„Varaždinsko bučino ulje“ je aromatično te ima uglađen, suptilan okus i jasno prepoznatljiv miris prženih bučinih sjemenki. Karakteriziraju ga mirisne, pikantne note i dobro uravnotežen buke. „Varaždinsko bučino ulje“ minimalno sadrži 70 % nezasićenih masnih kiselina, udio slobodnih masnih kiselina (izraženo kao oleinska) $\leq 1\%$, dok je peroksidni broj ≤ 4 mmol O₂/kg.

Tekstura „Varaždinskog bučinog ulja“ je zaokružena i profinjena, dobrog viskoziteta, vizualno privlačna i sjajnog odsjaja.

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 sljediivosti 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. Sljediivost se prati kroz proizvodnju i/ili nabavu bućinih sjemenki od proizvođaća bućinih sjemenki te kroz preradu bućinih sjemenki u „Varaždinsko bućino ulje“ u objektima upisanim u Upisnik registriranih objekata pri nadležnim institucijama.

Pri proizvodnji bućinih sjemenki svaki proizvođać vodi evidenciju te upisuje sljedeće podatke: o datumu/periodu sjetve, proizvodnim površinama za tekuću godinu, o tipu usjeva (kultura, sorta), kolićini prinosa (kg), datumu berbe te načinu ćuvanja košćica.

Svi proizvođaći „Varaždinskog bućinog ulja“ prilikom prerade vode evidenciju o preradi sjemenki i proizvodnji ulja te upisuju sljedeće podatke: datum prerade, vrijeme proizvodnje, vrijeme prešanja, ulazne kolićine bućinih košćica, objekt prerade bućinih sjemenki, kolićina ulja, kolićina pogaće 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 kolićine ulja, datum punjenja, rok upotrebe proizvoda, egalizacija i kolićine pojedinih pakiranja.

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

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

Proizvodnja buća

Sjetva

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

Fiziološka zrelost

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

Uzročno-posljedična povezanost proizvoda „Varaždinsko bučino ulje“ i područja na kojem se on proizvodi temelji se na njegovu ugledu koji proizlazi iz duge tradicije proizvodnje ulja u Varaždinskoj županiji.

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

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 košticah, 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).

Definirano zemljopisno područje ima odgovarajuće klimatsko-pedološke uvjete za uzgoj buča golica (Prilog 2.4.: Varaždinske vijesti, 1977.: Veća suradnja sa kooperantima, str.4). Varaždinska županija, prema Köppenovoj klasifikaciji, ima umjereno toplu i umjereno hladnu klimu. Klimatski uvjeti u razdoblju kada se i odvija cvatnja te berba buče, mjereni u višegodišnjem prosjeku pokazuju da prosječna temperatura iznosi od 14,9 do 20,1°C, relativna vlaga od 78,3 do 85 %, dok je prosječna količina mjesečnih oborina od 73 do 100 mm. Najkišovitija su ljetna tri mjeseca (lipanj – kolovoz) u kojima padne oko 33 % godišnjih

oborina, u svakom prosječno više od 90 mm. Za vrijeme vegetacijskog razdoblja padne oko 60 % oborina. Takav je raspored oborina povoljan za uzgoj bundeva i bučinih sjemenki od kojih se dobiva „Varaždinsko bučino ulje“. Uzgoju buča golica pogoduju ravnice i blago nagnute površine koje prevladavaju u dravskoj nizini Varaždinske županije, a u manjoj mjeri i zemljišta manjih riječnih i potočnih dolina. Hidrološke prilike uvjetovane su u velikoj mjeri rijekom Dravom koja teče kroz Varaždinsku županiju. Tla na kojima se proizvode buče su smeđe kisela i eutrična, na šljunku, lesu i pijesku, ilovasta, djelomično do jače skeletoidna, nastala na pleistocensko-holocenskim sedimentima uz rijeku Dravu. Tlo i mikroklima imaju značajnu ulogu u uzgoju buča zbog čega i u konačnici „Varaždinsko bučino ulje“ postiže posebnu kvalitetu u takvim klimatskim i pedološkim uvjetima.

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 2.5.: 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 koščićnog ulja Adolf Bezjak, Tvornica ulja i octa, OUR ZPPK Varaždin; SOUR Varaždinka; te danas Prehrana d.o.o. (Prilog 2.6.: Hrvatsko jedinstvo, 1937, br. 11, str. 11; Prilog 2.7.: Varaždinske vijesti, 1976, br. 1644, str. 6).

U djelu „Monografija Općine Vidovec“ autor K. Skočibušić navodi „*kako je bučino ulje, 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 2.8.: 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 2.9.: K. Skočibušić, Monografija Općine Vidovec, 2018, Varaždinsko bučino ulje, str. 172-173).

Za svojstva „Varaždinskog bučinog ulja“ zaslužne su lokalne prakse koje se primjenjuju u njegovoj proizvodnji. Na temelju iskustava i znanja proizvođača, prerada sjemenki u „Varaždinsko bučino ulje“ se provodi na nižim temperatura zbog čega se otpuštaju slađe mirisne note nego što bi se to postiglo pri uobičajenim temperaturama prženja. Osim toga, prilikom pripreme tijesta od mljevenih bučinih koštica se dodaju manje količine kuhinjske soli (Prilog 3.2. Martinec Nenad, Balbino Sandra, Dobša Jasminka, Šimunić-Mežnarić Vesna, Legen Saša: Macro and microelements in pumpkin seed oils: Effect of processing, crop season, and country of origin, 2019., Food Science & Nutrition, str. 1-11) a što doprinosi posebnoj kvaliteti „Varaždinskog bučinog ulja“.

6.2. Posebnost proizvoda

„Varaždinsko bučino ulje“ se proizvodi iz sjemenki buča najbolje kvalitete tradicionalnim postupkom uz prženje. (Prilog 2.13.: 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 odn. specifičnih senzorskih svojstava.

„Varaždinsko bučino ulje“ je, aromatično, te ugađenog, suptilnog okusa i mirisa. Ulje karakteriziraju mirisne, pikantne note i jasno prepoznatljiv miris prženih bučinih sjemenki. „Varaždinsko bučino ulje“ ima dobro uravnotežen buke u kojem dominira okus prženih sjemenki buče, što mu daje ugodan i skladan okus.

„Varaždinsko bučino ulje“ prepoznatljivo je na domaćem tržištu (Prilog 2.10.: Maslina, 2013., Priča o crnom bučinom ulju, str. 62-66; Prilog 2.11.: Večernji list, 2018., Varaždinsko crno zlato želi biti slavno kao maslinovo ulje str. 30-31), a koristi se u gastronomiji (Prilog 2.15.: Vinko Šafran: Život kažnjenika u Lepoglavi, 1933., Hrana i plača, 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).

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 (Prilog 2.17.: Grupa autora, 2007: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, str. 77-78). 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“.

Proizvodnja bučinog ulja na području Varaždinske županije ima bogatu tradiciju i ugled, 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).

O ugledu „Varaždinskog bučinog ulja“ svjedoči i sve većii interes znanstvenika koji često analiziraju svojstva ovog ulja i uspoređuju ga s drugim bučnim uljima.

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 Neđeral, 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 Alpea-Adria (Prilog 2.14.: 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“ sadrži visoki udio nezasićenih masnih kiselina poput esencijalne linolne i oleinske kiseline (minimalno 70 % nezasićenih masnih kiselina). 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)).

Istraživanja su pokazala kako „Varaždinsko bučino ulje“ u komparaciji s bučnim uljima proizvođača sa drugih područja Hrvatske, imaju najniže višegodišnje prosječne vrijednosti za udjel slobodnih masnih kiselina (izraženo kao oleinska kiselina $\leq 1\%$), i peroksidnog broja (≤ 4 mmol O₂/kg), odnosno bolje su kvalitete (Prilog 3.6. Sandra Balbino: Vrhunska kvaliteta bučinog ulja – izazovi i mogućnosti, I. Znanstveni skup – Varaždinsko bučino ulje, 2020, sažetak).

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 „Varaždinskog 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).

O povezanosti proizvoda „Varaždinsko bučino ulje“ sa zemljopisnim područjem proizvodnje iz točke 3. svjedoče lokalne novine, gastronomski vodiči i časopisi koji spominju „Varaždinsko bučino ulje“ kao tipičan proizvod Varaždinske županije. U članku pod nazivom „Prodaja bučinog ulja“ objavljenom u novinama Varaždinske vijesti od 29. travnja 1967. godine i članku od 9. studenog 1978. godine, zadružni 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).

Tradicija korištenja „Varaždinskog bučinog ulja“ u prehrani na području Varaždinske županije seže u 18. stoljeće (Prilog 2.16.: 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, osobito za Varaždinsku županiju, o čemu su u svojoj publikaciji pisali hrvatski Gastronomadi (Prilog 2.17.: Grupa autora, 2007: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, str. 77-78).

Zbog svojih gastronomskih karakteristika – specifičnog orašastog okusa (Prilog 3.7.: Regović Petra, Diplomski rad, 2013. godine, str. 1 i 53) te mirisa na pržene bučine sjemenke, Varaždinsko bučino ulje je cijenjen te više od stotinu godina nezaobilazan proizvod u tradicionalnoj pripremi jela Varaždinskog kraja (Prilog 2.23.: Crleni, D. 2018. Varaždinsko bučino ulje, Knjiga recepata).

Jedinstvene 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 o pripremanju delicija 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 ovo 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 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 tom intervalu od više desetaka godina „Varaždinsko bučino ulje“ i dalje na izložbama izvan Hrvatske osvaja svojom kvalitetom o čemu svjedoče i mnoge nagrade i priznanja zadnjih

godina u Parizu, Belgiji i Austriji (Prilog 2.31.: Monde Selection, GOLD QUALITY AWARD on the 59th World Selection 2020 of Food Products; Prilog 2.32.: Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, 18ème Concours International « Les Huiles du Monde » AVPA-Paris 2020, Prilog 2.33.: 3. Alpe-Adria Ölprämierung, Austria, 2020).

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 2.34.: 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 2.35.: Autohtone pasmine životinja i tradicionalni proizvodi Varaždinske županije, 2014, Varaždinsko bučino ulje str. 6-9; Prilog 2.36.: Dobrodošli u Bučograd - bojanka).

Svi dostupni pisani tragovi o povezanosti proizvoda Varaždinskog bučinog ulja i zemljopisnog područja, objavljeni su i u monografiji koja nudi pregled tradicijske proizvodnje, najnovijih dostignuća te znanstvenih spoznaja o nutritivnoj i zdravstvenoj vrijednosti ovog ulja (Prilog 3.8.: Ozimec Roman, Dragutin Vinček, Sandra Balbino, Mara Bogović, Davor Hostić, Damir Crleni, Ivan Goričanec: Varaždinsko bučino ulje – monografija, 2020, str. 1-208)

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 2.37.: Varaždinske vijesti, 1982., Potvrda dobrog ugleda, str.12; Prilog 2.38.: 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
