

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 72/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 (!) Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“

EG-Nr. SI-PGI-0005-0418-29.10.2004

g.u. () gg.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Anschrift: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-Mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Vereinigung

Name: GOLICA GIZ
Anschrift: Trg svobode 3,
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOVENIJA
Tel. +386 28432611
Fax +386 28432613
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.5 Öle und Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name:

„Štajersko prekmursko bučno olje“

(!) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4.2. Beschreibung:

Das „Štajersko prekmursko bučno olje“ ist ein unraffiniertes Pflanzenspeiseöl, das durch Pressen gerösteter, aus Ölkürbissen gewonnener Kürbissamen bester Qualität erzeugt wird.

Das „Štajersko prekmursko bučno olje“ ist von dunkelgrüner bis dunkelroter Farbe und charakteristischem aromatischem Geruch und Geschmack. Seine Fettsäurezusammensetzung ist besonders günstig, da es rund 20 % gesättigte Fettsäuren, rund 35 % einfach ungesättigte Fettsäuren und rund 45 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthält.

Kürbiskernöl ist eine wichtige Tocopherolquelle, da 100 g rund 50 mg Vitamin E enthalten. Daneben liefert es auch andere Vitamine, Spurenelemente, Karotenoide, seltene Aminosäuren und den natürlichen Farbstoff Chlorophyll.

4.3. Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet, in dem Kürbissamen zu „Štajersko prekmursko bučno olje“ verarbeitet werden, liegt innerhalb einer Grenzlinie, die von Dravograd bis Slovenj Gradec, Mislinja und Velenje (hier bildet die Hauptstraße die Grenze), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica und Laško verläuft. Von dort verläuft sie entlang den Flüssen Savinja und Save an Radeče, Sevnica, Krško und Brežice vorbei bis Obrežje, dann entlang der Staatsgrenze zu Kroatien bis zur Staatsgrenze zu Ungarn, entlang der Staatsgrenze zu Ungarn bis zur Staatsgrenze zu Österreich und schließlich entlang der Staatsgrenze zu Österreich (die Karawanken entlang) bis Dravograd.

4.4. Ursprungsnachweis:

Alle Erzeuger des „Štajersko prekmursko bučno olje“ müssen im vorgeschriebenen geografischen Gebiet registriert sein und die Kürbissamen entsprechend der Spezifikation für „Štajersko prekmursko bučno olje“ zu Kürbiskernöl verarbeiten. Sie müssen Aufzeichnungen über die Verkäufe der Kürbissamen und die gekauften Mengen je Verkäufer, das Datum der Analyse, die Ergebnisse der chemischen Analysen und die chemisch-physikalischen Parameter führen. Außerdem müssen die Erzeuger Berichte über den Produktionsprozess erstellen, in denen der Verbrauch an Rohstoffen, der Materialverbrauch und die Menge des erzeugten Kürbiskernöls erfasst werden.

Alle diese Faktoren werden auch von einer Zertifizierungsstelle kontrolliert, die nach EN 45011 akkreditiert ist.

4.5. Herstellungsverfahren:

Zur Herstellung des „Štajersko prekmursko bučno olje“ können verschiedene Kürbissamensorten verwendet werden, die aber vorgeschriebenen Qualitätsparametern entsprechen müssen.

Diese Kürbissamen können aus einem Anbau außerhalb des vorgeschriebenen geografischen Gebiets stammen, müssen aber innerhalb des vorgeschriebenen geografischen Gebiets zu „Štajersko prekmursko bučno olje“ verarbeitet werden.

1. Übernahme der Kürbissamen (Kontrolle der physikalisch-chemischen Parameter (Ausmaß der Verunreinigungen, Feuchtigkeitsgehalt, Ölgehalt, Anteil beschädigter Samen) und des Aussehens der Kürbissamen).
2. Lagerung der Kürbissamen.
3. Reinigung der Kürbissamen (Entfernung der Verunreinigungen).
4. Trocknung der Kürbissamen bis auf einen Feuchtigkeitsgehalt von 6-7 %.
5. Mahlen der Kürbissamen.
6. Kneten.
7. Rösten der Kürbissamen (Höchsttemperatur der Röstmasse: 120 °C, 30-60 Minuten).
8. Pressen der Röstmasse.
9. Sedimentierung des Kürbiskernöls.
10. Qualitätskontrolle (physikalisch-chemische und organoleptische Analyse des Kürbiskernöls).
11. Abfüllung und Etikettierung.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das „Štajersko prekmursko bučno olje“ ist eine kulinarische Besonderheit des unter Punkt 4.3 beschriebenen geografischen Gebiets. Die Verarbeitung von Kürbiskernöl hat in den Gebieten Štajerska und Prekmurje eine lange Tradition, wie Aufzeichnungen über die Errichtung der ersten Kürbiskernölpresse in Fram im Jahr 1750 belegen. Wegen der bedeutenden Produktion von Kürbissamen in dieser Region entstanden noch mehr Betriebe für die handwerkliche Verarbeitung von Kürbissamen zu Kürbiskernöl (in Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem usw.). 1904 gründete Albert Stigar in Slovenska Bistrica einen Betrieb zur handwerklichen Verarbeitung von Kürbissamen zu Kürbiskernöl. In Prekmurje gibt es keine größeren Verarbeitungsbetriebe, sondern nur kleinere Anlagen im Besitz von Landwirten. Einer von ihnen ist Ferdi Vučak in Vadarci (Goričko), dessen Ölmühle bereits 130 Jahre alt ist. Kürbiskernöl wird hier in der vierten Generation erzeugt.

Der Ruf des „Štajersko prekmursko bučno olje“ verbreitet sich über die Grenzen Sloweniens hinaus in andere europäische Länder, in die USA, nach Australien, Russland usw., was unter anderem die Auszeichnung als innovativstes Produkt beim IFE07 (The International Food & Drink Event) in London im Jahr 2007 belegt.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Bureau Veritas d.o.o.
Anschrift: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757670
Fax +386 14747602
E-Mail: info@bureauveritas.si

4.8. Etikettierung:

Wird „Štajersko prekmursko bučno olje“ innerhalb des vorgeschriebenen geografischen Gebiets verpackt, kann jeder Erzeuger seine Verpackung und sein Etikett verwenden, aber auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Verpackung müssen der geschützte Name „Štajersko prekmursko bučno olje“, das farbige Logo für „Štajersko prekmursko bučno olje“ und das entsprechende gemeinschaftliche oder nationale Qualitätszeichen angegeben sein.

Wird das Produkt außerhalb des vorgeschriebenen geografischen Gebiets verpackt, muss die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung des „Štajersko prekmursko bučno olje“ garantiert sein. Auch in diesem Fall muss das verpackte „Štajersko prekmursko bučno olje“ mit dem geschützten Namen, dem Logo und dem entsprechenden Qualitätszeichen gekennzeichnet sein.
