

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2009/C 72/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 (\*) 7. pantam. Paziņojumi par iebildumiem Komisijai jāsaņem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”**

**EK Nr.: SI-AĢIN-0005-0418-29.10.2004.**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

**1. Atbildīgais departaments dalībvalstī**

Nosaukums: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS  
Adrese: Dunajska 58  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tālr.: +386 14789109  
Fakss: +386 14789055  
E-pasts: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Pieteikuma iesniedzējs:**

Nosaukums: GOLICA GIZ  
Adrese: Trg svobode 3,  
SI-2310 Slovenska Bistrica  
SLOVENIJA  
Tālr.: +386 28432611  
Fakss: +386 28432613  
E-pasts: —  
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji ( X ) citi ( )

**3. Produkta veids:**

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u.c.)

**4. Specifikācija:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

**4.1. Nosaukums**

“Štajersko prekmursko bučno olje”

(\*) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

#### 4.2. Apraksts

“Štajersko prekmursko bučno olje” ir neattīrīta, pārtikā lietojama dārzenų eļļa, kas izspiesta no apgraudētām augstskvalitatīvām eļļas ķirbju sēklām.

“Štajersko prekmursko bučno olje” krāsa var būt no tumšzaļas līdz sarkanai, eļļai piemīt raksturīga smarža un garša. Tajā ir līdzsvarots taukskābju sastāvs: aptuveni 20 % piesātināto taukskābju, aptuveni 35 % mononepiesātināto taukskābju un aptuveni 45 % polinepiesātināto taukskābju.

“Štajersko prekmursko bučno olje” turklāt ir bagātīgs tokoferolu avots, jo 100 gramos eļļas ir aptuveni 50 mg E vitamīna. Šīs eļļas sastāvā ir arī citi vitamīni, mikroelementi, karotenoidi, reti sastopamas aminoskābes un dabīgā krāsviela (hlorofils).

#### 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals

Reģionu, kurā no ķirbju sēklām ražo eļļu “Štajersko prekmursko bučno olje”, norobežo iedomāta līnija, kas savieno šādas apdzīvotas vietas: *Dravograd, Slovenj Gradec, Mislinja* un *Velenje* (reģiona robeža ir galvenais ceļš), *Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica* un *Laško*. Tālāk robeža pa Savinjas un Savas upju teci iet garām apdzīvotajām vietām *Radeče, Sevnica, Krško* un *Brežice* līdz *Obrežje* un turpinās pa valsts robežu vispirms ar Horvātiju, tad ar Ungāriju un Austriju, līdz beidzot gar Karavankes grēdu atkal sasniedz apdzīvoto vietu *Dravograd*.

#### 4.4. Izcelsmes apliecinājums

Visiem “Štajersko prekmursko bučno olje” ražotājiem jābūt reģistrētiem norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un ķirbju sēklu pārstrādei ķirbju eļļā jānotiek atbilstoši ražošanas specifikācijai. Ražotājiem jāuzskaita, cik daudz ķirbju sēklu iepirkts no katra individuāla ķirbju sēklu pārdevēja, kurā datumā veikta sēklu analīze, kādi ir sēklu ķīmisko analīžu rezultāti un fizikālie un ķīmiskie parametri. Ražotājiem turklāt jādokumentē ražošanas process, norādot patērēto izejvielu un materiāla daudzumu un saražotās ķirbju eļļas daudzumu.

Visu šo prasību ievērošanu uzrauga sertifikācijas struktūra, kura akreditēta saskaņā ar Eiropas standartu EN 45011.

#### 4.5. Ražošanas metode

“Štajersko prekmursko bučno olje” var ražot no dažādu šķirņu ķirbju sēklām, taču tām jāatbilst norādītajām kvalitātes prasībām.

Kaut arī ķirbju sēklas var būt izaudzētas ārpus norādītā ģeogrāfiskā apgabala, to pārstrādei eļļā “Štajersko prekmursko bučno olje” jānotiek minētajā apgabalā.

1. Ķirbju sēklu sagāde (fizikāli ķīmisko parametru, kā piemaisījumu, mitruma un eļļas satura, bojātu sēklu proporcionālā daudzuma, un vizuālo parametru pārbaude).
2. Sēklu glabāšana.
3. Sēklu tīrīšana (piemaisījumu atdalīšana).
4. Sēklu kaltēšana, lai to mitruma saturs būtu 6–7 %.
5. Sēklu smalcināšana.
6. Mīcīšana.
7. Sēklu apgraudzēšana (30–60 minūtes, maksimālā apgraudzētās masas temperatūra 120 °C).
8. Apgraudzētās masas presēšana.
9. Ķirbju eļļas nogulsņēšanās.
10. Kvalitātes kontrole (fizikāli ķīmiskā un organoleptiskā analīze).
11. Iepildīšana pudelēs un marķēšana.

#### 4.6. Saikne

“Štajersko prekmursko bučno olje” ir īpašs, 4.3. punktā norādītajam ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgs pārtikas produkts. Ķirbju sēkļu eļļas ražošana ir sena tradīcija Štajerska un Prekmurje apgabalā, to pierāda rakstiskas liecības par pirmās ķirbju sēkļu eļļas spiestuves dibināšanu Fram apkaimē 1750. gadā. Ķirbju audzēšana šajā reģionā bijusi tik izplatīta, ka tika dibinātas vairākas spiestuves, kurās ķirbju sēklas ar amatnieciskām metodēm pārstrādāja eļļā (*Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem* u.c.). Piemēram, 1904. gadā Alberts Stigars izveidoja spiestuvi *Slovenska Bistrica*, kurā ķirbju eļļu spieda, ar amatnieciskām metodēm apstrādājot ķirbju sēklas. *Prekmurje* apgabalā nav lielu pārstrādes uzņēmumu, ir tikai mazas spiestuves, kuru īpašnieki ir zemnieki. Viena šāda spiestuve ir *Feri Vučak*, kas atrodas apdzīvotajā vietā *Vadarci, Goričko* apgabalā. Tā darbojas jau 130 gadus, un tajā joprojām saimnieko tās dibinātāja ģimene, nu jau ceturtajā paaudzē.

“Štajersko prekmursko bučno olje” slava izplatās ārpus Slovēnijas citās Eiropas valstīs, ASV, Austrālijā, Krievijā un citur, to pierāda arī balva, kuru šim produktam kā labākajam jauninājumam 2007. gadā piešķīra IFE07 izstādē (starptautiska pārtikas un dzērienu izstāde) Londonā.

#### 4.7. Pārbaudes struktūra

Nosaukums: Bureau Veritas d.o.o.

Adrese: Linhartova 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

Tālr.: +386 14757670

Fakss: +386 14747602

E-pasts: info@bureauveritas.si

#### 4.8. Marķējums

Ja “Štajersko prekmursko bučno olje” fasē norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā, katrs ražotājs drīkst izmantot savu iepakojumu un etiķeti, bet uz šīs etiķetes vai citur uz iepakotā produkta jānorāda aizsargātais nosaukums “Štajersko prekmursko bučno olje”, krāsu logotips “Štajersko prekmursko bučno olje” un atbilstošā Kopienas simbolika vai valsts mēroga kvalitātes zīme.

Ja produktu fasē ārpus norādītā ģeogrāfiskā apgabala, jānodrošina “Štajersko prekmursko bučno olje” izcelsmes vietas izsekojamība. Arī šādā gadījumā uz “Štajersko prekmursko bučno olje” iepakojuma jānorāda aizsargātais nosaukums, logotips un atbilstošā Kopienas simbolika.

---