

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2009/C 72/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“

ES č.: SI-PGI-0005-0418-29.10.2004

CHOP () CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Ministerstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS

Adresa: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel.: +386 14789109

Fax: +386 14789055

E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Žiadateľ:

Názov: GOLICA GIZ

Adresa: Trg svobode 3,
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOVENIJA

Tel.: +386 28432611

Fax: +386 28432613

E-mail: —

Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda: 1.5 Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje, atď.)

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov

„Štajersko prekmursko bučno olje“

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.2. Opis

Štajersko Prekmursko bučno olje je nerafinovaný jedlý rastlinný olej, ktorý sa lisuje z pražených tekvicových semien vysokej kvality, ktoré sa získavajú z tekvice olejnatej.

Olej *Štajersko prekmursko bučno olje* má tmavozelenú farbu, ktorá môže prechádzať až do červenej, a vyznačuje sa aromatickou vôňou a chuťou.

Olej má dobré zloženie mastných kyselín: približne 20 % nasýtených mastných kyselín, približne 35 % mononenasýtených mastných kyselín a 45 % polynenasýtených mastných kyselín. Takisto je bohatým zdrojom tokoferolov, pretože na 100 g oleja obsahuje približne 50 mg vitamínu E. V oleji sa nachádzajú aj ďalšie vitamíny, mikroprvky, karotenoidy, vzácne aminokyseliny a prírodné farbivo (chlorofyl).

4.3. Zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť, v ktorej sa z tekvicových semien vyrába olej *Štajersko prekmursko bučno olje*, je ohraničená líniou prechádzajúcou z obce Dravograd do obcí Slovenj Gradec, Mislinja a Velenje (kde deliacu čiaru tvorí hlavná komunikácia), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica a Laško. Ďalej pokračuje pozdĺž riek Savinja a Sáva popri obciach Radeče, Sevnica, Krško a Brežice až do Obrežje a následne pozdĺž štátnej hranice s Chorvátskom ku štátnej hranici s Maďarskom, pozdĺž štátnej hranice s Maďarskom ku hranici s Rakúskom a pozdĺž hranice s Rakúskom (pohorie Karavanke) do obce Dravograd.

4.4. Dôkaz o pôvode

Všetci výrobcovia oleja *Štajersko prekmursko bučno olje* musia byť zaregistrovaní v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti a tekvicové semená musia spracovávať na tekvicový olej v súlade so špecifikáciou. Ich povinnosťou je viesť záznamy o predajcoch a množstve tekvicových semien pre každého jednotlivého predajcu, ako aj o dátume analýzy, výsledkoch chemických rozborov a o fyzických a chemických parametroch. Výrobcovia musia takisto vypracovávať správy o výrobnom postupe s uvedením spotreby surovín, spotreby materiálov a množstva vyprodukovaného tekvicového oleja.

Všetky tieto faktory monitoruje certifikačný orgán, ktorý je akreditovaný podľa európskej normy EN 45011.

4.5. Spôsob výroby

Na výrobu oleja *Štajersko prekmursko bučno olje* sa môžu použiť rôzne druhy tekvicových semien, musia však vyhovovať ustanoveným požiadavkám na kvalitu.

Tieto tekvicové semená sa môžu vypestovať mimo vyznačenej zemepisnej oblasti, spracovať na olej *Štajersko prekmursko bučno olje* sa však musia v rámci vyznačenej zemepisnej oblasti.

1. Zber tekvicových semien (kontrola fyzických a chemických parametrov (nečistoty, obsah vlhkosti, obsah oleja, podiel poškodených semien) a kontrola vzhľadu).
2. Skladovanie semien.
3. Čistenie tekvicových semien (odstraňovanie nečistôt).
4. Sušenie semien na dosiahnutie obsahu vlhkosti na úrovni 6 – 7 %.
5. Drvenie semien.
6. Premiešavanie.
7. Praženie tekvicových semien (maximálna teplota praženej hmoty je 120 °C, 30 – 60 minút).
8. Lisovanie praženej hmoty.
9. Sedimentácia tekvicového oleja.
10. Kontrola kvality (fyzikálno-chemická analýza a organoleptická analýza tekvicového oleja).
11. Plnenie a označovanie.

4.6. Spojenie

Olej *Štajersko prekmursko bučno olje* je kulinárskou špecialitou zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.3. Výroba oleja z tekvicových semien v oblasti Štajerska a Prekmurje je tradíciou, ako vyplýva z písomných záznamov o založení prvého lisu na lisovanie tekvicového oleja v obci Fram už v roku 1750. Výsledkom rozsiahlej produkcie tekvicových semien v tomto regióne bolo zriadenie niekoľkých tovární na výrobu oleja z tekvicových semien tradičnými metódami (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, atď.). V roku 1904 založil Albert Stigar v obci Slovenska Bistrica továreň na výrobu tekvicového oleja z tekvicových semien tradičnými metódami. V oblasti Prekmurje sa nenachádzajú žiadne veľké spracovateľské podniky, iba malé podniky patriace poľnohospodárom. Jedným z takýchto podnikov je Feri Vučak v obci Vadarci v oblasti Goričko, ktorý je v prevádzke aj po 130 rokoch a v súčasnosti ho riadi už štvrtá generácia jeho rodiny.

Dobrá povest' oleja *Štajersko prekmursko bučno olje* sa šíri aj za hranicami Slovinska do iných európskych krajín, USA, Austrálie, Ruska atď., čoho dôkazom je, okrem iného, aj ocenenie, ktoré tento olej získal ako najinovatívnejší výrobok na súťaži IFE07 (The International food&drink event) v Londýne v roku 2007.

4.7. Kontrolný orgán

Názov: Bureau Veritas d.o.o.

Adresa: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel.: +386 14757670

Fax: +386 14747602

E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Označenie

Ak sa olej *Štajersko prekmursko bučno olje* balí v zemepisnej oblasti, každý výrobca môže používať svoj vlastný obal a etiketu. Názov výrobku *Štajersko prekmursko bučno olje*, farebné logo *Štajersko prekmursko bučno olje* a príslušný symbol Spoločenstva alebo vnútroštátne označenie kvality výrobku sa však musia uviesť na etikete alebo na inom mieste.

Ak sa výrobok balí mimo označenej zemepisnej oblasti, je nevyhnutné, aby sa zabezpečila vysledovateľnosť zdroja oleja *Štajersko prekmursko bučno olje*. Aj v tomto prípade je nevyhnutné, aby sa balený olej *Štajersko prekmursko bučno olje* označil chráneným názvom, logom a príslušným symbolom Spoločenstva.
