

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 72/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”

Nr WE: SI-PGI-0005-0418-29.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS

Adres: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel: +386 14789109

Faks: +386 14789055

E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: GOLICA GIZ

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

Tel: +386 28432611

Faks: +386 28432613

E-mail: —

Skład: Producenci/przetworcy (X) Inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5. — Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

„Štajersko prekmursko bučno olje”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.2. Opis produktu:

„Štajersko prekmursko bučno olje” jest nierafinowanym jadalnym olejem roślinnym otrzymywanym z tłoczenia prażonych pestek dyni najwyższej jakości, pochodzących z dyni oleistej.

„Štajersko prekmursko bučno olje” ma barwę zieloną do czerwonej oraz charakterystyczny aromatyczny zapach i smak. Zawartość kwasów tłuszczowych jest korzystna dla zdrowia: olej ten zawiera 20 % nasyconych kwasów tłuszczowych, około 35 % jednonasyconych kwasów tłuszczowych oraz około 45 % wielonasyconych kwasów tłuszczowych.

„Štajersko prekmursko bučno olje” jest również bogatym źródłem tokoferoli, gdyż zawiera około 50 mg witaminy E na 100 gr oleju. Olej ten zawiera również inne witaminy, mikroelementy, karotenoidy, rzadkie aminokwasy i naturalny barwnik (chlorofil).

4.3. Obszar geograficzny:

„Štajersko prekmursko bučno olje” jest produkowany z pestek dyni w regionie wyznaczonym linią biegnącą przez: Dravograd do Slovenj Gradem, Mislinja i Velenje (ograniczona w tym miejscu drogą krajową), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica i Laško. Od tego miejsca linia ta biegnie wzdłuż rzek Savinja i Sava, przechodzi przez Radeče, Sevnica, Krško i Brežice do Obrežje, biegnie wzdłuż granicy z Chorwacją do granicy z Węgrami, wzdłuż której biegnie aż do granicy z Austrią, po czym biegnie równoległe do tej granicy (u stóp Karavanke) aby dojść ponownie do miasta Dravograd.

4.4. Dowód pochodzenia:

Wszyscy producenci oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” muszą być zarejestrowani we wspomnianym regionie oraz muszą przetwarzać pestki dyni na olej z pestek dyni zgodnie z wymogami specyfikacji. Producenci są zobowiązani prowadzić rejestr sprzedawców i zakupionych od każdego sprzedawcy ilości pestek dyni, oraz notować datę analizy i wyniki analiz chemicznych, jak również parametry chemiczne i fizyczne. Producenci muszą również sporządzać sprawozdania dotyczące procesu produkcji, określając zużycie surowców i materiałów oraz ilości wyprodukowanego oleju z pestek dyni.

Wszystkie te czynniki są monitorowane przez jednostkę certyfikującą zatwierdzoną zgodnie z normą europejską EN 45011.

4.5. Metoda produkcji:

Do produkcji „Štajersko prekmursko bučno olje” można używać różnych rodzajów pestek dyni, pod warunkiem że spełniają określone wymogi jakościowe.

Pestki dyni mogą pochodzić spoza wspomnianego wyżej obszaru geograficznego, ale ich przetwarzanie na „Štajersko prekmursko bučno olje” musi odbywać się w obrębie tego obszaru.

1. Zbieranie pestek dyni (kontrola parametrów fizycznych i chemicznych — zanieczyszczenia, zawartość wilgoci, zawartość oleju, procent uszkodzonych pestek — oraz wyglądu zewnętrznego).
2. Przechowywanie pestek.
3. Czyszczenie pestek (usuwanie zanieczyszczeń).
4. Suszenie pestek w celu osiągnięcia zawartości wilgoci wynoszącej 6–7 %.
5. Rozdrabnianie pestek.
6. Ugniatanie.
7. Prażenie pestek (maksymalna temperatura prażonej masy wynosi 120 °C, czas prażenia 30–60 minut).
8. Ugniatanie prażonej masy.
9. Sedymentacja oleju z pestek dyni.
10. Kontrola jakości (analiza fizyczna i chemiczna oraz organoleptyczna).
11. Butelkowanie i etykietowanie.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

„Štajersko prekmursko bučno olje” jest specjalnością kulinarną obszaru geograficznego określonego w pkt 4.3. Produkcja oleju z pestek dyni w prowincjach Štajerska i Prekmurje jest tradycją potwierdzoną pisemnymi zapisami, w których odnotowano utworzenie pierwszej tłoczni oleju z pestek dyni w miejscowości Fram już w 1750 r. Uprawa dyni oleistej w tym regionie, prowadzona na szeroką skalę, pozwoliła również wielu zakładom rzemieślniczym na przetwarzanie pestek na olej tradycyjnymi metodami (m.in. Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem). W 1904 r. Albert Stigar założył w Słoweńskiej Bystrzycy tłocznię oleju z pestek dyni wytwarzanego tradycyjnymi metodami. W prowincji Prekmurje nie ma żadnego dużego zakładu produkcyjnego, jedynie małe przedsiębiorstwa należące do rolników. Jednym z takich małych zakładów jest Feri Vučak w Vadarci in Gorzko. Zakład liczy sobie już 130 lat, a produkcją oleju z pestek dyni zajmuje się już czwarte pokolenie właścicieli.

„Štajersko prekmursko bučno olje” ceniony jest również poza Słowenią w Europie, w Stanach Zjednoczonych, Australii i Rosji, co potwierdza, między innymi, przyznanie mu w 2007 r. pierwszej nagrody w kategorii innowacji w konkursie IFE07 (the International Food & Drink Event) w Londynie.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.
Adres: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel: +386 14757670
Faks: +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Etykietowanie:

Jeżeli olej „Štajersko prekmursko bučno olje” jest pakowany we wspomnianym obszarze geograficznym, każdy producent może stosować własne opakowania i etykiety, ale na etykiecie lub w innym miejscu musi być umieszczona chroniona nazwa „Štajersko Prekmursko Bučno Olje” i logo z jej kolorami oraz odpowiedni symbol wspólnotowy lub krajowy symbol jakości.

Jeżeli produkt jest pakowany poza wspomnianym obszarem geograficznym, należy zagwarantować pełną identyfikowalność „Štajersko prekmursko bučno olje”. Również tym przypadku na opakowaniu „Štajersko prekmursko bučno olje” należy umieścić chronioną nazwę, logo i odpowiedni symbol wspólnotowy.
