

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 225/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”

Nr UE: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

GOLICA GIZ (stowarzyszenie hodowców dyni, spółdzielnie rolnicze, przedsiębiorstwa rolne oraz przedsiębiorstwa produkujące olej z pestek dyni)
Trg svobode 3
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOVENIJA

Grupa składająca niniejszy wniosek złożyła również wniosek o rejestrację nazwy „Štajersko prekmursko bučno olje”, tak więc ma ona uzasadniony interes prawny.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Opis produktu

Należy zmienić zakres zawartości tłuszczowego kwasu stearynowego (C18:0) w pozycji *Predstavitev izdelka* (Opis produktu). Zakres zawartości tłuszczowego kwasu stearynowego w zatwierdzonej specyfikacji, zgodnie z krajowymi przepisami, został nieprawidłowo określony jako „3–15” i należy go zmienić na „3–16”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W pozycji *Upravičenost do označbe geografska označba* (Kwalifikowalność dla celów oznaczenia geograficznego) zawiera informacje na temat obszarów uprawy dyni do wytwarzania oleju oraz na temat uprawianych odmian. Co roku zmieniają się zarówno rozmiary tych obszarów jak i wykorzystywane odmiany. Nie ma zatem potrzeby podawać tych informacji w specyfikacji produktu.

2. Metoda produkcji

Usuwa się odniesienie do określonej jako 300 barów wartości ciśnienia na etapie tłoczenia w diagramie przedstawiającym poszczególne etapy produkcji. Ciśnienie zależy w głównej mierze od rodzaju wykorzystywanej prasy a ponieważ producenci dysponują różnymi prasami, zatem odniesienie do określonej wartości ciśnienia nie ma żadnego znaczenia. Celem każdego producenta jest uzyskanie maksymalnego uzysku oleju z prażonej masy.

W celu dostosowania się do potrzeb i wymagań rynku, usunięto ze specyfikacji wszelkie odniesienia do objętości opakowań, a mianowicie: 0,25 l, 0,5 l, 0,75 l oraz 1,0 l. Olej z pestek dyni można pakować w butelki o różnych rozmiarach.

Usunięto również zasady dotyczące analizy różnych parametrów fizyczno-chemicznych pestek z dyni. Analiza różnych parametrów fizyczno-chemicznych musi być zgodna z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

W obecnie obowiązującej specyfikacji określono wilgotność pestek z dyni w pierwszym punkcie dostawy na 6–9 %, a po ich ewentualnym suszeniu (jeśli ich wilgotność przekracza 9 %) na 6–7 %. Poziom wilgotności pestek z dyni w pierwszym punkcie dostawy i po suszeniu, jeśli ma zastosowanie, należy ujednoczyć i ustalić jako co najwyżej 9 %. Jednocześnie usunięto odniesienie do najniższego poziomu wilgotności pestek z dyni (6 %), ponieważ nie ma ono znaczenia: nawet jeśli poziom wilgotności jest niższy niż 6 %, nie wywiera to wpływu na ostateczną jakość oleju z pestek z dyni.

W odniesieniu do czasu prażenia pestek, zniesiono dolny próg (30 minut) zachowując jednocześnie górny (około 60 minut). Nie ma potrzeby określania dolnego progu, ponieważ czas prażenia zależy od jakości surowców. Niezależnie od tych zmian, każdy przetwórcza musi uzyskać brązowo-zieloną prażoną masę o orzechowym aromacie, uzyskaną w wyniku prażenia.

W pkt 4.5 specyfikacji opisano metodę produkcji oleju „Štajersko prekmursko bučno olje”. Tekst można uprościć, wymieniając w pkt 3.4 jednolitego dokumentu jedynie podstawowe etapy produkcji oleju „Štajersko prekmursko bučno olje”, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, bez szczegółowego opisywania każdego z tych etapów. Z uwagi na fakt, że pestki z dyni mogą być produkowane poza określonym obszarem geograficznym, tego etapu nie uznaje się za jeden z etapów, które muszą odbywać się na tym obszarze geograficznym. Usunięto go zatem z pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

3. Etykietowanie

Wprowadza się nowe zasady dotyczące etykietowania oleju „Štajersko prekmursko bučno olje”. Wskazane jest uproszczenie i ujednoczenie zasad etykietowania oleju „Štajersko prekmursko bučno olje”, pakowanego zarówno na określonym obszarze geograficznym, jak i poza nim.

Obecnie w pkt 4.8 specyfikacji określono inne zasady dotyczące pakowania oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” na określonym obszarze geograficznym i inne dotyczące pakowania poza tym obszarem. Zgodnie z tymi zasadami na oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” pakowanym na określonym obszarze geograficznym umieszcza się krajowy znak jakości, a informacje umieszczone na oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” pakowanym poza określonym obszarem geograficznym muszą umożliwiać prześledzenie produktu aż do jego źródła.

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” musi być identyfikowalny niezależnie od miejsca pakowania, zatem ten przepis musi mieć zastosowanie do produktów pakowanych zarówno na obszarze geograficznym jak i poza nim.

Ujednoczenie zasad etykietowania oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” jest konieczne również w celu zapewnienia zgodności z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 901/2012 z dnia 2 października 2012 r. rejestrującym w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Štajersko prekmursko bučno olje (ChOG)]⁽¹⁾. Rozporządzenie wykonawcze nakłada wymóg dotyczący zasad etykietowania aby nazwa kraju pochodzenia (Słowenia) była umieszczana w tym samym polu widzenia i zapisana czcionką tej samej wielkości jak zastosowana do chronionej nazwy.

Aby podkreślić pochodzenie produktu zastępuje się obecne logo oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” nowym logiem, które obejmuje napis *Proizvedeno v Sloveniji* (Wytworzono w Słowenii).

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 3.10.2012, s. 3.

4. *Inne*

Jako że przepisy wymienione w pozycji *Zakonodajca* (Prawodawstwo) już nie obowiązują, wprowadzono ogólne odniesienie do przepisów obowiązujących w Słowenii i w UE.

Zmiana w pozycji *Tehnika ocenjevanja bučnega olja* (Metody analizy oleju z pestek dyni) polega na połączeniu organoleptycznych kategorii „zapachu” (zapach spalenizny i zapachy obce) i „aromatu” (zjełczały, przypalony, obecność posmaków). Z tego względu w ramach analizy organoleptycznej bada się, czy zapach jest zjełczały, można w nim wyczuć spaleniznę lub czy występują w nim obce nuty zapachowe, a w odniesieniu do aromatu określa się, czy jest on zjełczały, przypalony i czy występują w nim inne posmaki. Dzięki temu łatwiej będzie określić organoleptyczne właściwości oleju z pestek dyni takie jak zapach i aromat.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”

Nr UE: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Štajersko prekmursko bučno olje”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” jest nierafinowanym roślinnym olejem jadalnym produkowanym w wyniku tłoczenia prażonych pestek dyni wysokiej jakości uzyskanych z dyni oleistych.

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” ma barwę od ciemnozielonej do czerwonej i odznacza się charakterystycznym aromatycznym zapachem i smakiem. Ma dobry skład kwasów tłuszczowych: zawiera około 20 % nasyconych kwasów tłuszczowych, około 35 % jednonienasyconych kwasów tłuszczowych i około 45 % wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” jest również bogatym źródłem tokoferoli, ponieważ zawiera około 50 mg witaminy E na 100 g oleju. Olej zawiera również inne witaminy, mikroelementy, karotenoidy, rzadkie aminokwasy i barwnik naturalny (chlorofil).

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie określa się odmian pestek dyni wykorzystywanych do produkcji oleju „Štajersko prekmursko bučno olje”. Wykorzystuje się pestki z dyni (*Cucurbita pepo*). Pestki z dyni muszą być zdrowe, dojrzałe, w kolorze ciemnozielonym, wolne od obcych smaków lub zapachów, które wskazywałyby na zachodzące w nich szkodliwe zmiany. Wykorzystywane do produkcji oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” pestki z dyni odznaczają się następującymi właściwościami fizyczno-chemicznymi:

- obecność zanieczyszczeń nie może przekraczać 1 %,
- wilgotność nie może przekraczać 9 %,
- minimalna zawartość oleju: 40 %,
- maksymalny odsetek uszkodzonych (zniszczonych, połamanych) pestek: 15 %.

3.4. Szczegółne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy przetwarzania pestek dyni: odbiór, przechowywanie, czyszczenie, suszenie mielenie, walcowanie, prażenie, tłoczenie, osadzanie i kontrola jakości (analiza właściwości fizyczno-chemicznych oraz analiza organoleptyczna) muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” musi być identyfikowalny. Każdy producent może wykorzystywać inne opakowania i etykiety. Na etykiecie lub na opakowaniu należy jednak umieszczać chronioną nazwę „Štajersko prekmursko bučno olje”, wraz z nazwą kraju pochodzenia (Słowenia) w tym samym polu widzenia i zapisana czcionką tej samej wielkości jak zastosowana do chronionej nazwy, kolorowym logo produktu oraz symbolem Unii (natomiast umieszczanie krajowego znaku jakości jest dobrowolne).



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym wytwarza się z pestek dyni olej „Štajersko prekmursko bučno olje”, wyznacza linia biegnąca od Dravogradu przez Slovenj Gradec, Mislinja i Velenje (gdzie granicę stanowi główna droga), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vranksko, Prebold, Zabukovica oraz Laško. Dalej granicę wyznaczają rzeki Savinja i Sava płynące przez miejscowości takie jak: Radeče, Sevnica, Krško i Brežice aż do miejscowości Obrežje, dalej zaś obszar wyznacza granica państwowa z Chorwacją aż do granicy z Węgrami, granica z Węgrami aż do granicy z Austrią a następnie granica państwowa z Austrią (wzdłuż pasma Karavanke) z powrotem do Dravogradu.

5. Związek z obszarem geograficznym

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” jest specjalnością kulinarną obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Wytwarzanie oleju z pestek dyni w regionach Styria i Prekmurje jest tradycją, poświadczoną w źródłach pisemnych, zgodnie z którymi pierwszą tłocznice oleju z pestek dyni założono we Framie już w 1750 r. Na potrzeby rosnącej produkcji oleju z pestek dyni w regionie wybudowano kilka fabryk przetwarzających pestki dyni na olej metodami rzemieślniczymi (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, etc.). W 1904 r. Albert Stigar założył fabrykę w Slovenskiej Bistricy w celu wytwarzania oleju z pestek dyni metodami rzemieślniczymi. W regionie Prekmurje nie ma dużych zakładów przetwórczych, jedynie małe przedsiębiorstwa, które należą do rolników. Jednym z nich jest Feri Vučak w miejscowości Vadarci w regionie Goričko. Jego młyn/przetwórnia istnieje od 130 lat i w tej chwili zarządza nią czwarte pokolenie tej rodziny.

Renoma oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” wykracza poza granice Słowenii: olej jest znany w innych europejskich państwach, w USA, Australii, Rosji itp., o czym świadczy między innymi przyznana mu nagroda za najbardziej innowacyjny produkt w konkursie IFE07 (międzynarodowe targi żywności) w Londynie w 2007 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf
