

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 72/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”****EK-szám: SI-PGI-0005-0418-29.10.2004****OEM () OFJ (X)**

Ezen összefoglaló a termék-leírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: GOLICA GIZ
Cím: Trg svobode 3,
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOVENIJA
Tel.: +386 28432611
Fax: +386 28432613
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

4. Termék-leírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Štajersko prekmursko bučno olje”

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

A „Štajersko prekmursko bučno olje” finomítatlan növényi étolaj, amelyet a kifejezetten olaj kinyerése céljából termesztett tök kiváló minőségű, megpirított magjából sajtolnak.

A „Štajersko prekmursko bučno olje” színe a sötétzöldtől a vörösig terjed, illata és íze jellegzetesen aromás. Zsírsvartartalmának összetétele kedvező: mintegy 20 %-ban telített, 35 %-ban egyszeresen telítetlen, 45 %-ban többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmaz.

A „Štajersko prekmursko bučno olje” emellett kiváló tokoferolforrás is, hiszen 100 grammonként 50 mg E-vitamin található benne. A termék más vitaminokat, nyomelemeket, karotinoidokat, ritka aminosavakat és természetes színezőanyagot (klorofill) is tartalmaz.

4.3. Földrajzi terület:

A „Štajersko prekmursko bučno olje” tökmagolaj előállításának földrajzi területét kijelölő határolóvonal Dravogradból indul, majd Slovenj Gradec, Mislinja, Velenje (itt a főútvonallal esik egybe), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold és Zabukovica településeken keresztül Laškoig húzódik. Innen továbbhalad a Savinja és a Száva folyók mentén Radeče, Sevnica, Krško és Brežice településeken keresztül Obrežjéig, majd a horvát határ mentén annak a magyar határral való találkozásáig, ezt követően a magyar határ mentén annak az osztrák határral való találkozásáig, hogy végül az osztrák határ mentén (a Karavankák vonalában) térjen vissza Dravogradba.

4.4. A származás igazolása:

A „Štajersko prekmursko bučno olje” előállításának a fent meghatározott földrajzi területen kell bejegyezve lenniük, és a tökmagolaj előállítását a termékleírásnak megfelelően kell végezniük. A termelők kötelesek nyilvántartást vezetni beszállítóikról, az egyes beszállítóktól megvásárolt tökmag mennyiségéről, továbbá a vegyelemzés időpontjáról, eredményeiről és a mért fizikai és kémiai jellemzőkről. A termelők ezen túlmenően kötelesek jegyzőkönyvet vezetni a termelés folyamatáról, ebben megjelölni a felhasznált nyersanyag és egyéb anyagok, illetőleg az előállított tökmagolaj mennyiségét.

Mindezen követelmények teljesülését egy, az EN 45011 szabvány szerint akkreditált terméktanúsító szerv ellenőrzi.

4.5. Az előállítás módja:

A „Štajersko prekmursko bučno olje” előállításához különböző típusú tökmagok használhatók fel, de csak azzal a feltétellel, ha bizonyos előírt minőségi követelményeknek megfelelnek.

A tökmag a fent meghatározott földrajzi területen kívülről is származhat, a „Štajersko prekmursko bučno olje” előállításának azonban a földrajzi területen belül kell történnie.

1. A tökmag összegyűjtése – a fizikai és a kémiai jellemzők (idegen anyagok, nedvességtartalom, olajtartalom, sérült magvak aránya) és a megjelenés ellenőrzése.
2. A magvak tárolása.
3. A magvak tisztítása (az idegen anyagok eltávolítása).
4. A magvak kiszárítása 6–7 % nedvességtartalomig.
5. A magvak zúzása.
6. Gyúrás.
7. A magvak pirítása (a pirított massa maximális hőmérséklete 120 °C, a pirítás időtartama 30–60 perc).
8. A pirított massa sajtolása.
9. A tökmagolaj ülepítése.
10. Minőség-ellenőrzés (fizikai és vegyi analízis, érzékszervi vizsgálat).
11. Palackozás és címkézés.

4.6. Kapcsolat:

A „Štajersko prekmursko bučno olje” a 4.3. pontban meghatározott földrajzi terület egyik speciális konyhaművészeti terméke. Alsó-Stájerországban (Štajerska) és a Muravidéken (Prekmurje) a tökmagolaj-gyártás hagyománynak számít, ahogyan azt a Framban megalapított tökmagolaj-sajtoló üzembről készült korabeli írásos feljegyzések is tanúsítják (1750). A területen nagy mennyiségben kezdtek tökmagot termelni, aminek köszönhetően több kisipari tökmagolaj-előállító üzem is létesült a környéken (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem stb.). Albert Stigar 1904-ben alapított gyárat Slovenska Bistricán, amelyben a tökmagból kisipari módszerekkel állították elő az olajat. A Muravidéken nincsenek nagy feldolgozóüzemek, az olajat a gazdák kisüzemi körülmények között, saját létesítményeikben készítik. Jó példa erre a Goričkóban, Vadarci (Tiborfa) településen található „Feri Vučak” üzem, amely 130 év elmúltával is áll, és már a család negyedik generációja irányítja.

A „Štajersko prekmursko bučno olje” jó híre már más európai országokba, az Amerikai Egyesült Államokba, Ausztráliába, Oroszországba és egyéb helyekre is eljutott, amint azt az IFE07 elnevezésű londoni szakmai versenyen (The International Food and Drink Event) 2007-ben elnyert, a leginnovatívabb terméknek járó díj is jelzi.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

4.8. Címkézés:

Ha a „Štajersko prekmursko bučno olje” csomagolása a földrajzi területen belül történik, akkor a termelők saját csomagolóanyagukat és címkéjüket használhatják, a címkén vagy másutt azonban el kell helyezniük a „Štajersko prekmursko bučno olje” oltalom alatt álló megnevezést, a „Štajersko prekmursko bučno olje” termék színes logóját, valamint a minőségre utaló megfelelő közösségi vagy nemzeti jelzést.

Ha a terméket a fent meghatározott földrajzi területen kívül csomagolják, akkor garantálni kell visszavezethetőségét az előállítás helyére. A „Štajersko prekmursko bučno olje” csomagolásán az oltalom alatt álló megnevezést, a logót és a megfelelő közösségi jelzést ilyenkor is el kell helyezni.
