



ZAŠČITA ŠTAJERSKO PREKMURSKEGA BUČNEGA OLJA

Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija se lahko pohvali z evropsko shemo kakovosti. Z vpisom v EU register zaščitenih kmetijskih pridelkov lahko uporablja evropski simbol (znak) kakovosti Zaščiteni geografski označba (ZGO).

Štajersko prekmursko bučno olje je jedilno nerafinirano rastlinsko olje, proizvedeno s stiskanjem praženih bučnih semen, katera so pridobljena iz buč (*Cucurbita pepo*) in predelana na območju Štajerske in Prekmurja. Je temno zelene do rdeče barve, z značilnim aromatičnim vonjem in okusom.

Tradicija predelave buč na zaščitenem območju

Na območju Štajerske in Prekmurja je dolgoletna tradicija pridelave oljnih buč in predelave bučnih semen v bučno olje, ki sega v 18. stoletje. O tem priča prva stiskalnica, ki je bila ustanovljena na Štajerskem v Framu že leta 1750, katere ustanovitelj je bil Thomas Krainz in zapis o stiskanju bučnih semen v bučno olje. Kasneje v 19. stoletju pa se je pridobivanje olja iz bučnih semen močno razširilo po Štajerskem in Prekmurju. Predniki so cenili buče zaradi vsestranske uporabnosti v prehrani ljudi in živali. Buče so sejali kot vmesni posevek med sončnice in koruzo. Zadnja desetletja pa narašča sajenje buč za pridobivanje olja v čistem posevku in je sestavni del poljedelskega kolobarja. Bučna semena so brez čvrste olesenele semenske lupine in jih ni treba luščiti. Seme je prevlečeno le s tanko kožico, da barva notranje strani te kožice preseva na zunanjo stran, zato je seme značilno olivno do temno zelene barve.

Označevanje Štajersko prekmurskega bučnega olja

Za Štajersko prekmursko bučno olje mora biti zagotovljena sledljivost. Vsak proizvajalec uporablja svojo embalažo in etiketo, vendar pa morajo biti na etiketi ali drugod na embalaži navedeno zaščiteni ime Štajersko prekmursko bučno olje z navedbo države porekla (Slovenija), zapisana z enako velikostjo črk in v istem vidnem polju kot zaščiteni ime, barvni ali črni logotip Štajersko prekmursko bučno olje ter evropski simbol (znak) kakovosti Zaščiteni geografski označba (ZGO).

Zaščita za Štajersko prekmursko bučno olje Slovenija pomeni, da je zaščiteni:

- **Ime:** ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE SLOVENIJA
- **Način proizvodnje:** tradicionalni način predelave po Specifikaciji
- **Receptura:** zmleta bučna masa se zalije samo z vodno raztopino soli, da se celice lažje odprejo in izločijo bučno olje. Ne dodaja se belo olje za zalivanje. Kontrolira se temperatura praženja bučne mase (120 °C) in ostali parametri kakovosti.