

**SMERNICE
ZA KAKOVOST
IN OZNAČEVANJE
BUČNEGA OLJA**

Smernice za kakovost in označevanje bučnega olja

Izdala in založila: GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Uredniški odbor: dr. Petra Medved Djurašinović, Tamara Srdarev

Odgovorna oseba: dr. Tatjana Zagorc

Oblikovanje: Samo Grčman

Število izvodov: 200

Tisk: Birografika Bori d.o.o.

Ljubljana, 2019

Brezplačni izvod, ni za prodajo.



REPUBLIKA SLOVENIJA

**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO**

UPRAVA REPUBLIKE SLOVENIJE ZA VARNO HRANO,
VETERINARSTVO IN VARSTVO RASTLIN

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

Oblikovanje Smernic za kakovost in označevanje bučnega olja je nastalo na pobudo članov GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij, ki je največja reprezentativna panožna zbornica za živilskopredelovalno industrijo Slovenije. Pripravo Smernic je podprlo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano – Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin.

Smernice temeljijo na nacionalnem predpisu »Pravilnik o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi (Uradni list RS, št. 79/09, 94/09 – popr. in 26/14 – ZKme-1B) ter Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom. Smernice povzemajo tehnološki postopek proizvodnje bučnega olja in izdelkov na osnovi le-tega, ki pogojuje poimenovanje končnih izdelkov.

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

dr. Tatjana Zagorc, direktorica



Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin

dr. Janez Posedi, generalni direktor





PREDGOVOR

Pred vami so Smernice za kakovost in označevanje bučnega olja, ki jih je pod okriljem GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pripravila posebna delovna skupina ključnih strokovnjakov. Pobuda je prišla s strani proizvajalcev jedilnih rastlinskih olj kot odziv na stanje na trgu. Ugotovljeno je bilo namreč, da se na trgu pojavljajo številni napačno označeni proizvodi, ki so lahko posledica nerazumevanja veljavne zakonodaje s tega področja.

Glavni namen smernic je zato podati praktične usmeritve nosilcem živilske dejavnosti, ki se ukvarjajo s proizvodnjo bučnega olja. Pobuda je utemeljena s potrebo po pravilnem, zakonsko ustreznem poimenovanju izdelkov, ki so rezultat predelave in tehnološkega procesa proizvodnje tovrstnih izdelkov.

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij bo v sodelovanju s strokovnjaki skušala doseči čim širši krog nosilcev živilske dejavnosti, z željo, da bi smernice uporabljali tudi vsi ostali deležniki v verigi oskrbe s hrano.

Delovna skupina za pripravo smernic:

- 🔥 Biotehniška fakulteta UL,
- 🔥 GLZ Golica,
- 🔥 GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij,
- 🔥 Inštitut za oljkarstvo pri ZRS Koper,
- 🔥 Kmetijski inštitut Slovenije,
- 🔥 Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije in
- 🔥 proizvajalci jedilnih rastlinskih olj, člani GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij.

Posebna zahvala gre Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ter Upravi RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin za sodelovanje pri pripravi in usmerjanju aktivnosti oblikovanja vsebine smernic.



KAZALO VSEBINE

PREDGOVOR

UVOD	2
------	---

ZAKONODAJNA PODLAGA	2
---------------------	---

RAZVRSTITEV IN OZNAČEVANJE BUČNEGA OLJA	3
---	---

Jedilno nerafinirano bučno olje	4
---------------------------------	---

Jedilno hladno stiskano bučno olje	8
------------------------------------	---

RAZVRSTITEV IN OZNAČEVANJE MEŠANICE OLJ	10
---	----

LITERATURA	15
------------	----

KAZALO SHEM IN SLIK

Shema 1: Proizvodni proces jedilnega nerafiniranega bučnega olja	5
--	---

Slika 1: Nacionalni znak za shemo kakovosti »Zaščiteni geografski označba«	7
--	---

Slika 2: Evropski znak za shemo kakovosti »Zaščiteni geografski označba«	7
--	---

Shema 2: Proizvodni proces jedilnega hladno stiskanega bučnega olja	9
---	---

Shema 3: Proizvodni proces mešanice jedilnega nerafiniranega bučnega olja in jedilnega rafiniranega rastlinskega olja	13
---	----

UVOD

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 tiskanju bučnih semen v bučno olje. Kasneje, v 19. stoletju, pa se je pridobivanje olja iz bučnih semen razširilo po Štajerskem in Prekmurju.

Oljne buče (*Cucurbita pepo* L.) so nastale z žlahtnjenjem navadne buče, ki jih uvrščamo v botanično družino bučevke (Cucurbitaceae). Stiskanje olja iz semen buč se je razširilo šele v 19. stoletju. Prej so plodovi buč služili predvsem za prehrano živali in ljudi, pa tudi za okras. Za proizvodnjo bučnega olja se pridelujejo buče belice in buče golice.

ZAKONODAJNA PODLAGA

- ◆ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004
- ◆ Uredba o izvajanju Uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list RS, št. 6/14)
- ◆ Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil
- ◆ Pravilnik o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi (Uradni list RS, št. 79/09, 94/09 – popr. in 26/14 – ZKme-1B)
- ◆ Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 901/2012 z dne 2. oktobra 2012 o vpisu imena v register zaščitene oznake porekla in zaščitene geografske oznake (Štajersko prekmursko bučno olje (ZGO))
- ◆ Pravilnik o geografski označbi Štajersko Prekmursko bučno olje (Uradni list RS, št. 47/04 in 45/08 – ZKme-1)

Poleg zgoraj navedene zakonodajne podlage se pri uporabi smernic smiselno uporabljajo tudi vse nadaljnje spremembe in dopolnitve zakonodajnih dokumentov, ki se nanašajo na področje kakovosti in označevanja bučnega olja.

RAZVRSTITEV IN OZNAČEVANJE BUČNEGA OLJA

Bučno olje je olje, pridobljeno iz semen buče (*Cucurbita pepo* L.).

Glede na uporabljen tehnološki postopek, ločimo:

- ♦ **jedilno nerafinirano bučno olje** (iz praženih bučnih semen);
- ♦ **jedilno hladno stiskano bučno olje** (iz nepraženih bučnih semen).

Jedilno nerafinirano bučno olje

Jedilno nerafinirano bučno olje je pridobljeno s prvim stiskanjem bučnih semen, ki se predhodno zmeljejo in sprazžijo. Pri proizvodnji je kot tehnološko sredstvo dovoljeno dodajanje vode in soli, da lažje popokajo celične membrane in da se izloči bučno olje. Tako pripravljena semena se nato stisnejo izključno z mehanskim (hidravličnim) procesom. Olje je značilne temno zelene do rdečkaste barve in ima značilen okus po praženih semenih. Intenzivnost okusa je odvisna od temperature, časa praženja in kakovosti bučnih semen. Nato sledi usedanje, dekantiranje ali filtriranje bučnega olja do ustrezne bistrosti.

Tako proizvedeno bučno olje se na označbi izdelka označi kot

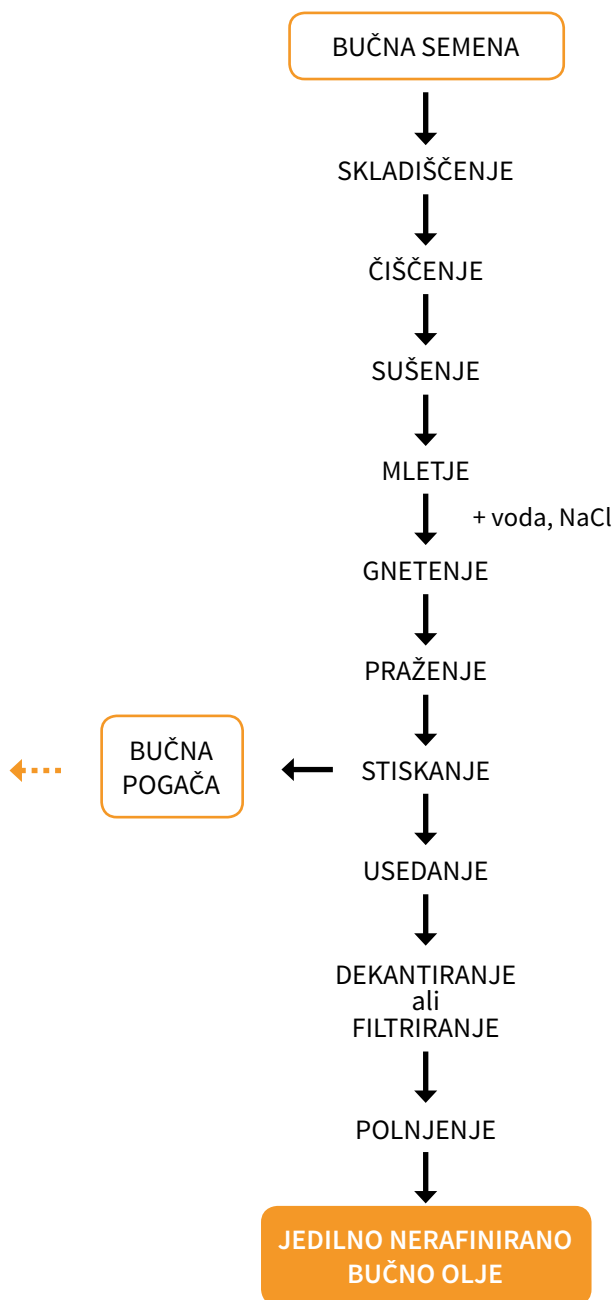
Jedilno nerafinirano bučno olje

POMEMBNO

Kot bučno olje **SE LAHKO** poimenuje samo bučno olje, ki je pridobljeno s prvim stiskanjem bučnih semen (jedilno nerafinirano bučno olje ali jedilno hladno stiskano bučno olje).

Samo bučno olje **IMA LAHKO** na embalaži izdelka slikovno poudarjene buče in/ali bučna semena.

V kolikor se pri proizvodnji bučnega olja v fazi pred praženjem doda drugo jedilno rastlinsko olje, se to olje **NE SME** več označiti kot bučno olje.



Shema 1: Proizvodni proces jedilnega nerafiniranega bučnega olja

Štajersko prekmursko bučno olje

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

POMEMBNO

Štajersko prekmursko bučno olje mora biti proizvedeno skladno s Specifikacijo za Štajersko prekmursko bučno olje (GIZ Golica, 2015).

Izdelek se uvršča med sheme kakovosti **ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA** in je zaščiten na območju Slovenije in Evropske unije.

Takšen izdelek lahko na označbi nosi nacionalni ali evropski znak za shemo kakovosti »Zaščiten geografska označba«, ki sta prikazana na slikah.



Slika 1: Nacionalni znak za shemo kakovosti »Zaščitená geografska označba«



Slika 2: Evropski znak za shemo kakovosti »Zaščitená geografska označba«

Jedilno hladno stiskano bučno olje

Jedilno hladno stiskano bučno olje je pridobljeno s pomočjo mehanskih procesov (na primer stiskanjem) očiščenih bučnih semen, brez dodatnega segrevanja semen. Pri mehanskem procesu lahko nastaja toplota (kot posledica trenja), vendar temperatura olja ne sme preseči 50 °C. Olje se lahko očisti s spiranjem z vodo, dekantiranjem, usedanjem, filtriranjem ali centrifugiranjem. Hladno stiskano bučno olje je značilne zelene barve in značilnega vonja in okusa po surovih bučnih semenih.

Tako proizvedeno bučno olje se na označbi izdelka označi kot

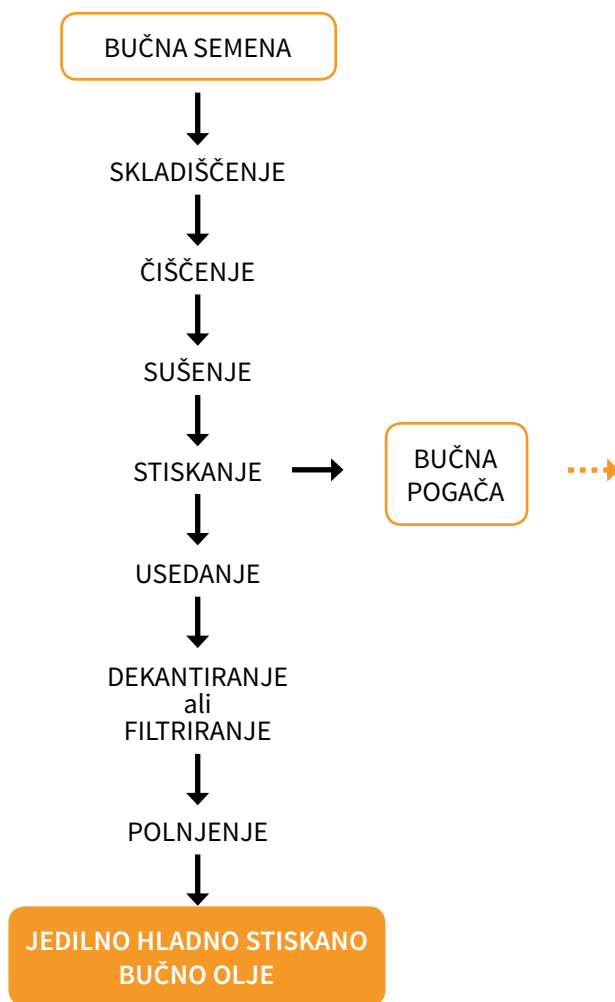
Jedilno hladno stiskano bučno olje

POMEMBNO

Kot bučno olje **SE LAHKO** poimenuje samo bučno olje, ki je pridobljeno s prvim stiskanjem bučnih semen (jedilno nerafinirano bučno olje ali jedilno hladno stiskano bučno olje).

Samo bučno olje **IMA LAHKO** na embalaži izdelka slikovno poudarjene buče in/ali bučna semena.

V kolikor se pri proizvodnji bučnega olja v fazi pred praženjem doda drugo jedilno rastlinsko olje, se to olje **NE SME** več označiti kot bučno olje.



Shema 2: Proizvodni proces jedilnega hladno stiskanega bučnega olja

RAZVRSTITEV IN OZNAČEVANJE MEŠANICE OLJ

Z namenom priprave olj različnih lastnosti in možnosti uporabe, se lahko jedilna rastlinska olja med seboj tudi mešajo in se označijo kot mešanica olj.

Mešanica olj je lahko proizvedena z mešanjem različnih vrst jedilnih rastlinskih olj (nerafinirano, hladno stiskano, rafinirano).

Tako proizvedeno olje se na označbi izdelka označi z opisnim imenom na način

**Mešanica jedilnega rafiniranega in/ali jedilnega nerafiniranega
in/ali jedilnega hladno stiskanega rastlinskega olja**

z navedbo specifične vrste olja, ki mešanico sestavlja

POMEMBNO

Mešanica olj **NE SME** biti označena kot bučno olje oz.
se v prodajnem imenu izdelka **NE SME** pojaviti izraz bučno.

Na embalaži izdelka **NE SMEJO** biti slike buč in/ali bučnih semen.

Mešanica jedilnih rastlinskih olj se lahko pripravi tudi z bučnim oljem in sicer na dva načina - tako da se mešata jedilno rafinirano rastlinsko olje in jedilno nerafinirano bučno olje oziroma na način, da se olju, ki je bilo pridobljeno v procesu ponovnega stiskanja bučne pogače, pri čemer je bilo dodano jedilno rastlinsko olje, primeša še poljubni delež jedilnega nerafiniranega bučnega olja. Pri tem se morajo voditi zapisi o uporabljeni surovini in masna bilanca, ki delujejo kot dokazilo o ustreznosti označevanja.

Tako proizvedeno olje se na označbi izdelka označi z opisnim imenom na način

**Mešanica jedilnega nerafiniranega bučnega olja
in jedilnega rafiniranega rastlinskega olja**

*(kadar je v proizvedenem izdelku bučnega olja enako ali več kot 50 %)
z navedbo specifične vrste olja, ki mešanico sestavlja*

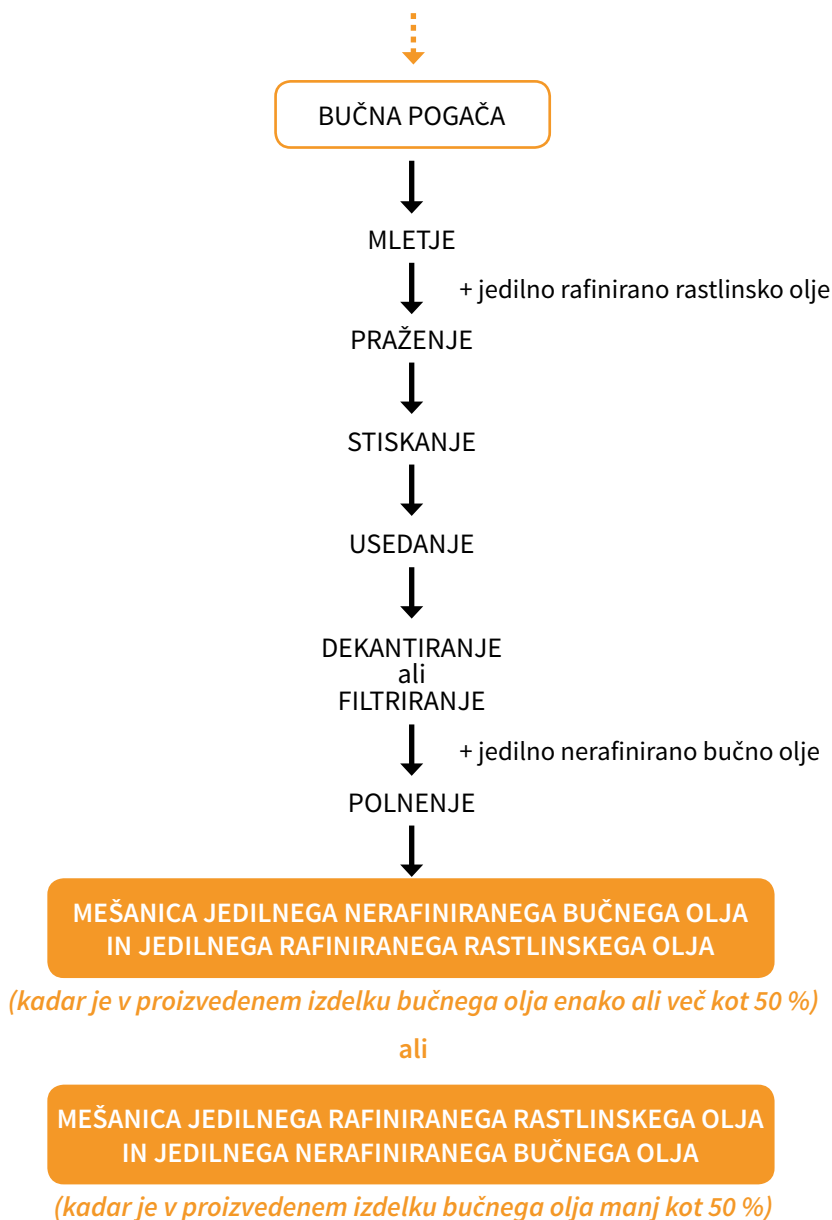
**Mešanica jedilnega rafiniranega rastlinskega olja
in jedilnega nerafiniranega bučnega olja**

*(kadar je v proizvedenem izdelku bučnega olja manj kot 50 %)
z navedbo specifične vrste olja, ki mešanico sestavlja*

POMEMBNO

Člen 22(1)(a) Uredbe (EU) št. 1169/2011 določa, da je navedba količine sestavin ali kategorij sestavin, ki se uporabljajo v proizvodnji ali pri pripravi živila, potrebna, kadar je določena sestavina ali kategorija sestavin navedena v imenu živila ali jo potrošnik običajno povezuje s tem imenom.

To v praksi pomeni, da se delež uporabljene sestavine zapiše v opisnem imenu izdelka ali v seznamu sestavin.



Shema 3: Proizvodni proces mešanice jedilnega nerafiniranega bučnega olja in jedilnega rafiniranega rastlinskega olja

POUDARJAMO ŠE ...

Bučna pogača nastane kot stranski produkt pri proizvodnji jedilnega nerafiniranega bučnega olja in jedilnega hladno stiskanega bučnega olja.

V povprečju vsebuje okoli 10-20 % bučnega olja, zato se bučna pogača lahko dodatno predela.

Med tehnološkim procesom praženja se pogači lahko dodaja jedilno rafinirano rastlinsko olje.

Ponovna uporaba stranskih produktov je pomembna tudi iz vidika krožnega gospodarstva.

LITERATURA

Butinar B. 2012. Zasnova analitičnega postopka ugotavljanja pristnosti in stopnje predelave bučnega olja. Doktorska disertacija. Biotehniška fakulteta, Interdisciplinarni doktorski študij Bioznanosti, področje živilstvo: 93 str.

GIZ Golica. 2015. Specifikacija štajerskega prekmurskega bučnega olja - Potrjena specifikacija št. 324-55/01/58

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/Spec_potrj_SPBO_2_17.pdf

KGZS. 2013. Tehnologija pridelave oljnih buč. Ljubljana, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije: 12 str.

https://www.kgzs.si/uploads/dokumenti/strokovna_gradiva/tehnologija_pridelave_oljnih_buc_2013.pdf

Kocjan Ačko D. 2015. Buča. V: Poljščine, pridelava in uporaba. Založba Kmečki glas: 105-110

Potočnik T. 2018. Določanje botaničnega in geografskega porekla ter vpliv praženja semen na kemijsko sestavo bučnega olja. Doktorska disertacija. Biotehniška fakulteta, Interdisciplinarni doktorski študij Bioznanosti, področje živilstvo: 62 str.



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO**



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

*Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija
iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.*

Smernice za kakovost in označevanje bučnega olja so nastale kot rezultat sodelovanja raziskovalnih in izobraževalnih inštitucij ter gospodarstva, aktivnih članov strateškega razvojno-inovacijskega partnerstva na področju trajnostne pridelave hrane SRIP HRANA. Partnerstvo se zavzema za bolj trajnostno pridelavo hrane ter dvig konkurenčnosti slovenskih kmetijskih in živilskih podjetij.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

664.34

SMERNICE za kakovost in označevanje bučnega olja /
[uredniški odbor Tamara Srdarev, Petra Medved Djurašinović,
Tatjana Zagorc]. - Ljubljana : GZS, Zbornica kmetijskih in
živilskih podjetij, 2019

ISBN 978-961-6986-33-5

1. Srdarev, Tamara

COBISS.SI-ID 301235712





Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Dimičeva 13

1504 Ljubljana

www.gzs.si/zkzp
www.gzs.si/srip-hrana

Ljubljana, avgust 2019