C/2026/498

27.1.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/498)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Štajersko prekmursko bučno olje“

Референтен номер на ЕС: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Словения

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Заглавие

Министерство на земеделието, горското стопанство и храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията се считат за стандартни, тъй като не включват промяна на наименованието на географското означение или при използването на наименованието, не съществува риск те да обезсилят връзката с географския район и не въвеждат допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Описание на продукта

Описание

В продуктовата спецификация в раздел 1.2. „Кратко представяне на продукта“, точка 1.2.1 „Представяне на продукта“, таблица 1: „Физикохимичен състав на „Štajersko prekmursko bučno olje“ се заменя с нова таблица.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Нова таблица 1: Физикохимичен състав на „Štajersko prekmursko bučno olje“

Съдържание на свободни мастни киселини (като олеинова киселина) (%)	макс. 3,0
Вода и други летливи вещества (%)	макс. 0,4
Йодно число (gI/100 g)	99—125
Неосапуняеми вещества (%)	до 1,2
Пероксидно число (mmolO2/kg)	макс. 10,0
Осапунително число (mg KOH/g масло)	185—197
Плътност (20 °C/20 °C)	0,916—0,923
Индекс на рефракция (nD 20 °C)	1,465—1,475
Състав на мастните киселини (%):	
C14:0	ND-0,2
C16:0	6—16
C16:1	ND-0,3
C18:0	3—16
C18:1	16—49
C18:2	32—58
C18:3	ND-1,0
C20:0	ND-1,0
C20:1	ND-0,5
C22:0	ND-0,3

Целта на изменението е да се приведат някои физикохимични параметри на „Štajersko prekmursko bučno olje“ в съответствие с измененията в националното законодателство в тази област.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Етикетиране на „Štajersko prekmursko bučno olje“

Описание

Изменението на продуктовата спецификация се отнася до изменението на глава 1.3 „Етикетиране на „Štajersko prekmursko bučno olje“, като се заличава задължението за използване на цветното лого на „Štajersko prekmursko bučno olje“ при етикетирането на продукта.

Основанието за заличаването е, че цветното лого на „Štajersko prekmursko bučno olje“ е колективна марка на Golica GIZ (заявителя за регистрацията и изменението) и се използва от членовете на това сдружение.

Тъй като членството в Golica GIZ не е задължително условие за производството на „Štajersko prekmursko bučno olje“, би било неуместно да се изисква от производителите, които не са членове, да използват цветното лого на сдружението.

В същия раздел се заличава и текстът „използването на националния етикет за качество е по желание“.

Основанието за заличаването е, че използването на националния етикет за качество вече е уредено в националното законодателство и е по желание.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Štajersko prekmursko bučno olje“

Референтен номер на ЕС: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Словения

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Štajersko prekmursko bučno olje“ е нерафинирано, хранително растително масло, получено при пресоването на печени висококачествени тиквени семки от маслодайна тиква. „Štajersko prekmursko bučno olje“ е с тъмнозелен до червен цвят, с характерни аромат и вкус. Има добър състав на мастни киселини: съдържа около 20 % наситени мастни киселини, около 35 % мононенаситени мастни киселини и около 45 % полиненаситени мастни киселини. „Štajersko prekmursko bučno olje“ е и богат източник на токофероли, тъй като съдържа около 50 mg витамин E на 100 g масло. То съдържа и други витамини, микроелементи, каротеноиди, редки аминокиселини и естествен оцветител (хлорофил).

4.3. *Дерогации за набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Сортовете тиквени семки, използвани за производството на „Štajersko prekmursko bučno olje“, не са посочени. Използват се тиквени семки (Cucurbita pepo). Тиквените семки трябва да бъдат здрави, зрели, тъмнозелени на цвят и без чужд вкус или мирис, който би бил указание за неблагоприятни промени на продукта. Следните физикохимични параметри се използват за проверка на тиквените семки, предназначени за производството на „Štajersko prekmursko bučno olje“:

— наличие на примеси — най-много 1 %,

— съдържание на влага — най-много 9 %,

— минимално съдържание на масло: 40 %,

— максимален дял на повредени семки (търкани, натрошени): 15 %.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на преработката на тиквените семки — получаване, съхранение, почистване, сушене, смилане, смесване, печене, пресоване, утаяване и контрол на качеството (физикохимичен и органолептичен анализ) — трябва да се извършват в географския район.

4.5. *Специфични правила за опаковане, рязане, настъргване и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Маслото „Štajersko prekmursko bučno olje“ трябва да бъде проследимо. Всеки производител има право да използва свои собствени опаковки и етикети. Въпреки това защитеното наименование „Štajersko prekmursko bučno olje“ трябва да присъства върху етикета или на друго място върху опаковката, наред с държавата на произход (Словения), изписана с букви със същия размер и в същото зрително поле като защитеното наименование, и символа на Съюза.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът, в който се произвежда „Štajersko prekmursko bučno olje“ от тиквени семки, е ограничен от линията. която тръгва от Dravograd до Slovenj Gradec, Mislinja и Velenje (където границата се формира от главния път), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica и Laško. Оттам границата продължава по протежението на реките Savinja и Sava, преминава покрай Radeče, Sevnica, Krško и Brežice до Obrežje, след това покрай държавната граница с Хърватия до тази с Унгария, по нея до държавната граница с Австрия и оттам покрай нея (по протежението на планинската верига Karavanke) обратно до Dravograd.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутация

☐ определено качество

☐ други характеристики на продукта

Обобщено описание на връзката

„Štajersko prekmursko bučno olje“ е кулинарен специалитет на посочения в точка 4 географски район. Производството на масло от тиквени семки в Štajerska и Prekmurje е традиция, както доказват писмени сведения за създаването на първата преса за масло от тиквени семки във Fram още през 1750 г. Широкомащабното производство на тиквени семки в района довежда до създаването на няколко фабрики за ръчно получаване на масло от тях (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem и т.н.). През 1904 г. Albert Stigar основава фабрика в Slovenska Bistrica за ръчно получаване на масло от тиквени семки. В Prekmurje няма големи заводи за преработка, а единствено малки заводи, собственост на земеделски стопани. Един от тези производители е Feri Vučak, земеделски стопанин във Vadarci, в Goričko. Неговият завод за преработка (мелница) е все още действащ след 130 години и в момента се ръководи от четвърто поколение на семейството му. Репутацията на „Štajersko prekmursko bučno olje“ се простира извън границите на Словения до останалите европейски държави, САЩ, Австралия, Русия и др., както показва, наред с другото, получената през 2007 г. награда за най-иновативен продукт на конкурса IFE07 (Международен конкурс за храни и напитки) в Лондон.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/SPBO_POTRJ_SPEC_september_25.pdf