C/2026/498

27.1.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/498)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Štajersko prekmursko bučno olje“

Referenční číslo EU: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Název produktu**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Slovinsko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název

Ministerstvo zemědělství, lesnictví a potravin

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny se považují za standardní změny, neboť nezahrnují změnu v názvu zeměpisného označení ani v jeho používání, nemohou způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nepřinášejí další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Popis produktu

Popis

Ve specifikaci – v oddíle 1.2. Stručné představení produktu, bod 1.2.1 Představení produktu, tabulka 1: Fyzikálně-chemické složení produktu „Štajersko prekmursko bučno olje“ se nahrazuje novou tabulkou.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nová tabulka 1: Fyzikálně-chemické složení produktu „Štajersko prekmursko bučno olje“

Obsah volných mastných kyselin (jako kyselina olejová) (%)	max. 3,0
Voda a jiné těkavé látky (%)	max. 0,4
jodové číslo (gI/100 g)	99–125
nezmýdelnitelné látky (%)	do 1,2 včetně
Peroxidové číslo (mmolO_2/kg)	max. 10,0
Zmýdelňovací číslo (mg KOH/g oleje)	185–197
Hustota (20 °C / 20 °C)	0,916– 0,923
Index lomu (nd 20 °C)	1,465–1,475
Složení mastných kyselin (%):	
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

Účelem této změny je uvést některé fyzikálně-chemické parametry produktu „Štajersko prekmursko bučno olje“ do souladu se změnami vnitrostátních právních předpisů v této oblasti.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Označení „Štajersko prekmursko bučno olje“

Popis

Změna specifikace se týká změny kapitoly 1.3 „Označování produktu „Štajersko prekmursko bučno olje“ v tom smyslu, že se ruší povinnost označovat produkt „Štajersko prekmursko bučno olje“ barevným logem „Štajersko prekmursko bučno olje“.

Důvodem odstranění je skutečnost, že barevné logo „Štajersko prekmursko bučno olje“ je kolektivní ochrannou známkou sdružení Golica GIZ (žadatel o zápis a změnu) a je používáno členy tohoto sdružení.

Vzhledem k tomu, že členství ve sdružení Golica GIZ není pro výrobu „Štajersko prekmursko bučno olje“ povinné, nebylo by vhodné požadovat po nečlenech, aby používali barevné logo sdružení.

Ve stejném oddílu se rovněž odstraňuje formulace „vzhledem k tomu, že uvádění vnitrostátního označení jakosti je dobrovolné“.

Důvodem pro odstranění této formulace je skutečnost, že používání vnitrostátního označení jakosti již upravují vnitrostátní právní předpisy a je dobrovolné.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Štajersko prekmursko bučno olje“

Referenční číslo EU: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Název (názvy)**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovinsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Štajersko prekmursko bučno olje“ je nerafinovaný jedlý rostlinný olej vyrobený lisováním pražených tykvových semen nejvyšší jakosti získaných z tykve olejné. Olej „Štajersko prekmursko bučno olje“ má tmavě zelenou barvu, která může přecházet až do červené, a vyznačuje se aromatickou vůní a chutí. Z hlediska složení olej sestává z mastných kyselin prospěšných pro zdraví: obsahuje přibližně 20 % nasycených mastných kyselin, přibližně 35 % mononenasycených mastných kyselin a 45 % polynenasycených mastných kyselin. Je rovněž vydatným zdrojem tokoferolů, neboť na 100 g oleje obsahuje přibližně 50 mg vitaminu E. V oleji jsou zastoupeny i další vitaminy, mikroprvky, karotenoidy, vzácné aminokyseliny a přírodní barvivo (chlorofyl).

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Druhy tykvových semen pro výrobu produktu „Štajersko prekmursko bučno olje“ nejsou předepsané. Používají se tykvová semena (*Cucurbita pepo*). Tykvová semena musí být zdravá, zralá, tmavě zelené barvy, bez cizí chuti či vůně, která by signalizovala změny svědčící o poškození semen. Ke kontrole semen tykví pro výrobu produktu „Štajersko prekmursko bučno olje“ se používají následující fyzikálně-chemické parametry:

— obsah nečistot nesmí přesáhnout 1 % hmotnostní,

— obsah vlhkosti nesmí přesáhnout 9 % hmotnostních,

— obsah oleje musí být minimálně: 40 % hmotnostních,

— maximální obsah poškozených semen (oloupaných, polámaných): 15 %.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny stupně zpracování tykvových semen – převzetí, skladování, čištění, sušení, drcení, promísení, pražení, lisování, sedimentace a kontroly jakosti (fyzikálně-chemická analýza a organoleptická analýza) – musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

U produktu „Štajersko prekmursko bučno olje“ musí být zaručena vysledovatelnost původu. Každý producent má právo používat vlastní obaly a etikety. Nicméně na etiketě či jinde na obalu musí být uveden chráněný název „Štajersko prekmursko bučno olje“ spolu se zemí původu (Slovinsko), zapsanou písmeny stejné velikosti a ve stejném zorném poli jako chráněný název, a dále symbol Unie.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast, v níž se z tykvových semen vyrábí olej „Štajersko prekmursko bučno olje“, je vymezena linií procházející z Dravogradu do lokalit Slovenj Gradec, Mislinja a Velenje (kde dělicí čáru tvoří hlavní komunikace), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica a Laško. Pokračuje podél řek Savinja a Sáva lokalitami Radeče, Sevnica, Krško a Brežica do Obrežje a dále podél státní hranice s Chorvatskem ke státní hranici s Maďarskem, podél státní hranice s Maďarskem ke státní hranici s Rakouskem a poté podél státní hranice s Rakouskem (pohoří Karavanky) do Dravogradu.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ dobré pověsti

☐ dané jakosti

☐ dalších charakteristikách produktu

Shrnutí souvislosti

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje“ je kulinářskou specialitou zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Produkce oleje z tykvových semen v oblasti Štajerska a Prekmurje je tradicí, o níž svědčí písemné zápisy o vynálezu prvního lisu na olej z tykvových semen v obci Fram již v roce 1750. Rozsáhlá produkce tykvových semen v uvedeném regionu vedla k založení několika závodů zaměřených na zpracování tykvových semen na olej tradičními metodami (v lokalitách Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem atd.). V roce 1904 založil v obci Slovenska Bistrica Albert Stigar závod na zpracování tykvových semen na olej tradičními metodami. V oblasti Premurje se nenachází větší zpracovatelské podniky, nýbrž jen malé podniky, které patří zemědělcům. Jedním z takovýchto zemědělců v obci Vadarci (region Goričko) je Feri Vučak. Tato lisovna olejů existuje již 130 let a v jeho rodině ji provozuje již čtvrtá generace. Dobré jméno oleje „Štajersko prekmursko bučno olje“ se šíří i za hranicemi Slovinska v ostatních evropských zemích, USA, Austrálii, Rusku atd., což dokládá mj. ocenění za nejinovativnější produkt v soutěži IFE07 (The International food&drink event), která se uskutečnila v roce 2007 v Londýně.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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