C/2026/498

27.1.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/498)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Štajersko prekmursko bučno olje«

EU-referencenummer: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Štajersko prekmursko bučno olje«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Slovenien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Betegnelse

Ministeriet for landbrug, skovbrug og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne betragtes som standardændringer, eftersom de ikke omfatter en ændring af navnet på den geografiske betegnelse eller anvendelsen af dette navn, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Beskrivelse af produktet

Beskrivelse

I produktspecifikationens afsnit 1.2, Kort beskrivelse af produktet, punkt 1.2.1, Beskrivelse af produktet, er tabel 1, Fysisk-kemisk sammensætning af »Štajersko prekmursko bučno olje«, blevet erstattet med en ny tabel.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ny tabel 1: Fysisk-kemisk sammensætning af »Štajersko prekmursko bučno olje«

Indhold af frie fedtsyrer (udtrykt i oliesyre) (%)	højst 3,0
Vand og andre flygtige stoffer (%)	højst 0,4
Jodtal (gI/100 g)	99-125
Uforsæbelige stoffer (%)	op til 1,2
Peroxidtal mmolO2/kg	højst 10,0
Forsæbningstal (mg KOH/g olie)	185-197
Massefylde (20 °C/20 °C)	0,916-0,923
Brydningsindeks (nd 20 °C)	1,465-1,475
Fedtsyresammensætning (%):	
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

Formålet med denne ændring er at bringe visse fysisk-kemiske parametre for »Štajersko prekmursko bučno olje« i overensstemmelse med ændringerne i den nationale lovgivning på dette område.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Mærkning af »Štajersko prekmursko bučno olje«

Beskrivelse

Ændringen af produktspecifikationen vedrører en ændring af kapitel 1.3, »Mærkning af »Štajersko prekmursko bučno olje««, idet forpligtelsen til at mærke »Štajersko prekmursko bučno olje« med farvelogoet for »Štajersko prekmursko bučno olje« udgår.

Det udgår, fordi farvelogoet for »Štajersko prekmursko bučno olje« er fællesmærket for Golica GIZ (ansøgeren om registrering og ændring) og anvendes af medlemmerne af denne sammenslutning.

Eftersom medlemskab af Golica GIZ ikke er obligatorisk for at fremstille »Štajersko prekmursko bučno olje«, er det uhensigtsmæssigt at kræve, at ikkemedlemmer anvender sammenslutningens farvelogo.

I samme afsnit udgår ordene »mens det er frivilligt at anføre det nationale kvalitetsmærke« også.

De udgår, fordi brugen af det nationale kvalitetsmærke allerede er reguleret af national lovgivning og er frivillig.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Štajersko prekmursko bučno olje«

EU-referencenummer: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Štajersko prekmursko bučno olje«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Slovenien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Štajersko prekmursko bučno olje« er en spiselig, ikkeraffineret planteolie fremstillet ved presning af ristede græskarkerner af bedste kvalitet hidrørende fra oliegræskar. »Štajersko prekmursko bučno olje« er mørkegrøn til rød med en karakteristisk aromatisk duft og smag. Olien har en god sammensætning af fedtsyrer, nemlig ca. 20 % mættede fedtsyrer, ca. 35 % enkeltumættede fedtsyrer og ca. 45 % flerumættede fedtsyrer. Græskarkerneolie er en rig kilde til tokoferoler, da 100 g olie indeholder ca. 50 mg E-vitamin. Græskarkerneolie indeholder også andre vitaminer, mikroelementer, karotenoider, sjældne aminosyrer og naturfarve (klorofyl).

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Sorterne for græskarkerner til produktion af »Štajersko prekmursko bučno olje« er ikke fastlagt. Der anvendes græskarkerner (Cucurbita pepo). Græskarkernerne skal være sunde, modne, mørkegrønne og fri for fremmed smag eller duft, der kan være tegn på skadelige forandringer. Der anvendes følgende fysisk-kemiske parametre til at kontrollere de græskarkerner, der skal forarbejdes til »Štajersko prekmursko bučno olje«:

— tilstedeværelse af urenheder, som højst må udgøre 1 %

— vandindhold, som højst må udgøre 9 %

— minimumsindhold af olie: 40 %

— maksimumsandel af beskadigede kerner (slidte og knækkede): 15 %.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle faser i forarbejdningen af græskarkerner – modtagelse, oplagring, rensning, tørring, formaling, valsning, ristning, presning, bundfældning og kvalitetskontrol (fysisk-kemisk analyse og organoleptisk analyse) – skal finde sted inden for det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Štajersko prekmursko bučno olje« skal være sporbar. Producenterne har ret til at anvende deres egen emballage og etiket. Den beskyttede betegnelse »Štajersko prekmursko bučno olje« skal imidlertid optræde på etiketten eller andetsteds på emballagen sammen med oprindelseslandet (Slovenien), skrevet med bogstaver af samme størrelse og i samme synsfelt som den beskyttede betegnelse, og EU-logoet.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område, hvor græskarkerner forarbejdes til »Štajersko prekmursko bučno olje«, ligger inden for en grænse, der løber fra Dravograd til Slovenj Gradec, Mislinja og Velenje (her går grænsen langs hovedvejen), Šoštanje, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica og Laško. Derfra går grænsen langs floderne Savinja og Sava forbi Radeče, Sevnica, Krško og Brežice til Obrežje, derefter langs landegrænsen med Kroatien til landegrænsen med Ungarn, langs landegrænsen med Ungarn til landegrænsen med Østrig og dernæst langs landegrænsen med Østrig (langs Karavankerne) til Dravograd.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn ved produktet

Sammenfatning af tilknytningen

»Štajersko prekmursko bučno olje« er en kulinarisk specialitet fra det geografiske område omhandlet i punkt 4. Forarbejdning af græskarkerneolie i Štajerska og Prekmurje har en lang tradition bag sig, hvilket fremgår af optegnelser om opførelsen af den første græskarkernepresse i Fram allerede i 1750. Som følge af den omfattende produktion af græskarkerner i denne region er der opført flere anlæg til håndværksmæssig forarbejdning af græskarkerner til olie (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem osv.). I 1904 grundlagde Albert Stigar i Slovenska Bistrica en fabrik til håndværksmæssig fremstilling af græskarolie. I Prekmurje findes der ikke store anlæg til fremstilling af græskarkerneolie, kun små anlæg, der ejes af landbrugerne. Et af disse anlæg er Feri Vučak i Vadarci i Gorička, hvis oliemølle stadig står efter 130 år, og som nu føres videre af fjerde generation. Omdømmet for »Štajersko prekmursko bučno olje« spreder sig også uden for Slovenien til andre europæiske lande, USA, Australien, Rusland osv. Dette bevidnes bl.a. af tildelingen af udmærkelsen for bedste innovative produkt ved IFE07-konkurrencen (The International food & drink event) i London i 2007.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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