C/2026/498

27.1.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/498)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Štajersko prekmursko bučno olje“

EU-Nr.: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Slowenien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name der Behörde

Ministerium für Land- und Forstwirtschaft und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen gelten als Standardänderungen, da sie keine Änderung des Namens der geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

In der Kurzbeschreibung des Erzeugnisses unter Nummer 1.2 der Produktspezifikation wird unter Nummer 1.2.1, „Beschreibung des Erzeugnisses“, die Tabelle 1 „Physikalisch-chemische Zusammensetzung von ‚Štajersko prekmursko bučno olje‘“ durch eine neue Tabelle ersetzt.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Neue Tabelle 1: Physikalisch-chemische Zusammensetzung von „Štajersko prekmursko bučno olje“

Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure (%):	maximal 3,0
Wasser und andere flüchtige Stoffe (%):	maximal 0,4
Jodzahl (gI/100 g):	99 bis 125
Unverseifbare Stoffe (%):	bis zu 1,2
Peroxidzahl (mmol O_2/kg):	maximal 10,0
Verseifungszahl (mg KOH/g Öl):	185 bis 197
Dichte (20 °C/20 °C):	0,916 bis 0,923
Brechungsindex (nd 20 °C):	1,465 bis 1,475
Fettsäurezusammensetzung (%):	
C14:0	ND-0.2
C16:0	6 bis 16
C16:1	ND-0.3
C18:0	3 bis 16
C18:1	16 bis 49
C18:2	32 bis 58
C18:3	ND-1.0
C20:0	ND-1.0
C20:1	ND-0.5
C22:0	ND-0.3

Der Zweck dieser Änderung besteht darin, bestimmte physikalisch-chemische Parameter von „Štajersko prekmursko bučno olje“ an die Änderungen der nationalen Rechtsvorschriften in diesem Bereich anzupassen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kennzeichnung von „Štajersko prekmursko bučno olje“

Beschreibung

Die Änderung der Produktspezifikation besteht in einer Änderung von Kapitel 1.3 „Kennzeichnung von ‚Štajersko prekmursko bučno olje‘“: Die Vorgabe, dass auf dem Etikett von „Štajersko prekmursko bučno olje“ das farbige Logo des Erzeugnisses erscheinen muss, wird gestrichen.

Der Grund für die Streichung ist, dass das farbige Logo von „Štajersko prekmursko bučno olje“ die Kollektivmarke der Golica GIZ (Antragstellerin für die Eintragung und Änderung) ist und von den Mitgliedern dieser Vereinigung verwendet wird.

Da die Mitgliedschaft in der Golica GIZ für die Herstellung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ nicht verpflichtend ist, wäre es unangemessen, Nichtmitgliedern die Verpflichtung zur Verwendung des farbigen Logos der Vereinigung aufzuerlegen.

Im selben Abschnitt wird zudem der Satzteil „die Abbildung des nationalen Qualitätszeichens ist hingegen freiwillig“ gestrichen.

Der Grund für die Streichung ist, dass die Verwendung des nationalen Qualitätszeichens bereits durch nationales Recht geregelt ist und freiwillig erfolgt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Štajersko prekmursko bučno olje“

EU-Nr.: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Name(n)**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Slowenien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE UND MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE, ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIEßBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Štajersko prekmursko bučno olje“ ist ein unraffiniertes pflanzliches Speiseöl, das durch Pressen qualitativ hochwertiger gerösteter Kerne von Ölkürbissen erzeugt wird. „Štajersko prekmursko bučno olje“ zeichnet sich durch eine dunkelgrüne bis dunkelrote Farbe und einen typischen aromatischen Geruch und Geschmack aus. Das Öl verfügt über eine günstige Fettsäurenzusammensetzung: Es enthält rund 20 % gesättigte Fettsäuren, rund 35 % einfach ungesättigte Fettsäuren und rund 45 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Mit rund 50 mg Vitamin E je 100 g Öl ist „Štajersko prekmursko bučno olje“ reich an Tocopherolen. Daneben enthält es andere Vitamine, Spurenelemente, Carotinoide, seltene Aminosäuren und natürlichen Farbstoff (Chlorophyll).

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Welche Sorten von Kürbiskernen für die Herstellung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ infrage kommen, ist nicht festgelegt. Verwendet werden Kürbiskerne (*Cucurbita pepo*), die gesund, reif, dunkelgrün und frei von jeglichem Fremdgeschmack oder -geruch sein müssen, der auf schädliche Veränderungen hindeuten würde. Für die Kontrolle von Kürbiskernen zur Herstellung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ gelten folgende physikalisch-chemischen Parameter:

— Verunreinigungen: maximal 1 %;

— Feuchtigkeitsgehalt: maximal 9 %;

— Ölgehalt: mindestens 40 %;

— Anteil beschädigter Kerne (abgerieben, zerbrochen): maximal 15 %.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Stufen der Verarbeitung von Kürbiskernen – Übernahme, Lagerung, Reinigung, Trocknung, Mahlen, Kneten, Rösten, Pressen, Sedimentation und Qualitätskontrolle (physikalisch-chemische und organoleptische Analyse) – müssen innerhalb des geografischen Gebiets stattfinden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Štajersko prekmursko bučno olje“ muss rückverfolgbar sein. Jeder Erzeuger hat das Recht, seine eigene Verpackung und sein eigenes Etikett zu verwenden. Der geschützte Name „Štajersko prekmursko bučno olje“ muss jedoch auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Verpackung angegeben werden, wobei das Ursprungsland (Slowenien) in gleich großen Buchstaben und im selben Sichtfeld wie der geschützte Name und das EU-Zeichen erscheinen müssen.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet, in dem „Štajersko prekmursko bučno olje“ aus Kürbiskernen hergestellt wird, liegt innerhalb einer Grenzlinie, die von Dravograd bis Slovenj Gradec, Mislinja und Velenje (hier bildet die Hauptstraße die Grenze), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica und Laško verläuft. Von dort verläuft die Grenze entlang den Flüssen Savinja und Save an Radeče, Sevnic, Krško und Brežice vorbei bis Obrežje, dann entlang der Staatsgrenze zu Kroatien bis zur Staatsgrenze zu Ungarn, entlang der Staatsgrenze zu Ungarn bis zur Staatsgrenze zu Österreich und schließlich entlang der Staatsgrenze zu Österreich (die Karawanken entlang) zurück nach Dravograd.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☐ sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Zusammenfassung des Zusammenhangs

„Štajersko prekmursko bučno olje“ ist eine kulinarische Spezialität des unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiets. Die Herstellung von Kürbiskernöl hat in den Gebieten Štajerska und Prekmurje Tradition, wie aus Aufzeichnungen über die Errichtung der ersten Kürbiskernölpresse in Fram bereits im Jahr 1750 hervorgeht. Die beträchtliche Produktion von Kürbiskernen in der Region führte zur Gründung mehrerer Betriebe für die handwerkliche Verarbeitung von Kürbiskernen zu Öl (in Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem usw.). Im Jahr 1904 gründete Albert Stigar in Slovenska Bistrica einen Betrieb zur handwerklichen Verarbeitung von Kürbiskernen zu Kürbiskernöl. In Prekmurje gibt es keine größeren Verarbeitungsbetriebe, sondern nur kleine Anlagen im Besitz von Landwirten. Einer von ihnen ist Ferdi Vučak in Vadarci (Goričko), dessen Mühle/Verarbeitungsanlage bereits seit 130 Jahren besteht und von seiner Familie inzwischen in der vierten Generation betrieben wird. Der Ruf von „Štajersko prekmursko bučno olje“ verbreitet sich über die Grenzen Sloweniens hinaus in andere europäische Länder, in die USA, nach Australien, Russland usw., was unter anderem die Auszeichnung als innovativstes Produkt auf der Internationalen Lebensmittel- und Getränkemesse IFE07 (International Food & Drink Event) in London im Jahr 2007 belegt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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