Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/498

27.1.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/498)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Štajersko prekmursko bučno olje»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Štajersko prekmursko bučno olje»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Σλοβενία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Τίτλος

Υπουργείο Γεωργίας, Δασοκομίας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης διότι δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της γεωγραφικής ένδειξης ή της χρήσης της, δεν ενέχουν κίνδυνο αλλοίωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές, στην ενότητα 1.2. Σύντομη παρουσίαση του προϊόντος, σημείο 1.2.1 Παρουσίαση του προϊόντος, πίνακας 1: Η φυσικοχημική σύνθεση του «Štajersko prekmursko bučno olje» αντικαθίσταται από έναν νέο πίνακα.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Νέος πίνακας 1: Φυσικοχημική σύνθεση του «Štajersko prekmursko bučno olje»

Περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (ως ελαϊκό οξύ) (%)	μέγιστο 3,0
Νερό και άλλες πτητικές ουσίες (%)	μέγιστο 0,4
Αριθμός ιωδίου (gI/100 g)	99–125
Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες (%)	έως 1,2
Αριθμός υπεροξειδίων (mmolO2/kg	10,0 κατ' ανώτατο όριο
Αριθμός σαπωνοποίησης (mg KOH/g ελαίου)	185-197
Πυκνότητα (20 °C/20 °C)	0,916-0,923
Δείκτης διάθλασης (nd 20 °C)	1,465-1,475
Σύσταση σε λιπαρά οξέα (%)	
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

Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να εναρμονιστούν ορισμένες φυσικοχημικές παράμετροι του «Štajersko prekmursko bučno olje» με τις τροποποιήσεις της εθνικής νομοθεσίας στον τομέα αυτόν.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επισήμανση του προϊόντος «Štajersko prekmursko bučno olje»

Περιγραφή

Η τροποποίηση των προδιαγραφών αφορά την τροποποίηση του κεφαλαίου 1.3 «Επισήμανση του προϊόντος "Štajersko prekmursko bučno olje"», καθώς απαλείφει την υποχρέωση επισήμανσης του προϊόντος «Štajersko prekmursko bučno olje» με το έγχρωμο λογότυπο «Štajersko prekmursko bučno olje».

Ο λόγος της απαλοιφής είναι ότι το έγχρωμο λογότυπο «Štajersko prekmursko bučno olje» είναι το συλλογικό εμπορικό σήμα της Golica GIZ (η οποία υπέβαλε την αίτηση καταχώρισης και τροποποίησης) και χρησιμοποιείται από τα μέλη της εν λόγω ένωσης.

Δεδομένου ότι η συμμετοχή στην Golica GIZ δεν είναι υποχρεωτική για την παραγωγή του «Štajersko prekmursko bučno olje», δεν θα ήταν σκόπιμο να απαιτείται από τα μη μέλη να χρησιμοποιούν το έγχρωμο λογότυπο της ένωσης.

Στην ίδια ενότητα, απαλείφονται επίσης οι λέξεις «ενώ η χρήση του εθνικού σήματος ποιότητας είναι προαιρετική».

Ο λόγος για την απαλοιφή είναι ότι η χρήση του εθνικού σήματος ποιότητας ρυθμίζεται ήδη από το εθνικό δίκαιο και είναι προαιρετική.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Štajersko prekmursko bučno olje»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Štajersko prekmursko bučno olje»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σλοβενία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

15 – ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ. ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Štajersko Prekmursko bučno olje» είναι μη εξευγενισμένο βρώσιμο φυτικό έλαιο λαμβανόμενο από έκθλιψη ψημένων κολοκυθόσπορων αρίστης ποιότητας προερχόμενων από ελαιούχες κολοκύθες. Το προϊόν «Štajersko prekmursko bučno olje» έχει βαθυπράσινο έως ερυθρό χρώμα και ιδιαίτερο άρωμα και αρωματική γεύση. Η σύνθεσή του σε λιπαρά οξέα παρουσιάζει ενδιαφέρον: περιέχει περίπου 20 % κορεσμένα λιπαρά οξέα, περίπου 35 % μονοακόρεστα λιπαρά οξέα και περίπου 45 % πολυακόρεστα λιπαρά οξέα. Το έλαιο «Štajersko prekmursko bučno olje» είναι, επιπλέον, πλούσιο σε τοκοφερόλες, καθώς περιέχει περίπου 50 mg βιταμίνης Ε ανά 100 gr ελαίου. Το έλαιο αυτό περιέχει επίσης άλλες βιταμίνες, μικροστοιχεία, καροτενοειδή, σπάνια αμινοξέα και φυσική χρωστική (χλωροφύλλη).

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι ποικιλίες κολοκυθόσπορου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Štajersko prekmursko bučno olje» δεν καθορίζονται. Χρησιμοποιούνται κολοκυθόσποροι (*Cucurbita pepo*). Οι κολοκυθόσποροι πρέπει να είναι υγιείς, ώριμοι, βαθυπράσινου χρώματος και χωρίς ξένες οσμές και γεύσεις που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν το προϊόν. Οι φυσικοχημικές παράμετροι που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο των κολοκυθόσπορων που προορίζονται για μεταποίηση σε «Štajersko prekmursko bučno olje» είναι οι ακόλουθες:

— παρουσία προσμείξεων, με μέγιστη τιμή 1 %·

— περιεκτικότητα σε υγρασία, με μέγιστη τιμή 9 %·

— περιεκτικότητα σε έλαιο, με ελάχιστη τιμή: 40 %

— περιεκτικότητα σε σπόρους με ελαττώματα (με φθαρμένο φλοιό, θραυσμένους), με μέγιστη τιμή: 15 %.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της μεταποίησης των κολοκυθόσπορων – παραλαβή των σπόρων, αποθήκευση, καθαρισμός, ξήρανση, έκθλιψη, μάλαξη, φρύξη, συμπίεση, καθίζηση και ποιοτικός έλεγχος (φυσικοχημική και οργανοληπτική ανάλυση του κολοκυθελαίου) – πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πρέπει να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα της καταγωγής του προϊόντος «Štajersko prekmursko bučno olje». Κάθε παραγωγός μπορεί να χρησιμοποιεί τη δική του συσκευασία και ετικέτα υπό την προϋπόθεση ότι στην ετικέτα ή σε άλλο σημείο της συσκευασίας αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία «Štajersko prekmursko bučno olje», συνοδευόμενη από την ένδειξη της χώρας καταγωγής (Σλοβενία) —η οποία πρέπει να αναγράφεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την προστατευόμενη ονομασία και με τα ίδια τυπογραφικά στοιχεία με αυτήν— καθώς και το αντίστοιχο ενωσιακό σύμβολο.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή μεταποίησης των κολοκυθόσπορων σε «Štajersko prekmursko bučno olje» οριοθετείται από τη γραμμή η οποία ξεκινά από το Dravograd και περνάει από τις κοινότητες Slovenj Gradec, Mislinja και Velenje (στο συγκεκριμένο σημείο συμπίπτει με την εθνική οδό), Šoštanj, Mozirje, Nazarije, Vransko, Prebold, Zabukovica και φθάνει στο Laško. Στη συνέχεια, η οριογραμμή εκτείνεται κατά μήκος των ποταμών Savinja και Sava, διερχόμενη από τις κωμοπόλεις Radeče, Sevnica, Krško, Brežice προς Obrežje, κατόπιν συνεχίζει κατά μήκος της συνοριακής γραμμής με την Κροατία έως τα σύνορα με την Ουγγαρία, συνεχίζει κατά μήκος της συνοριακής γραμμής έως τα σύνορα με την Αυστρία και τέλος κατά μήκος της συνοριακής γραμμής με την Αυστρία (κατά μήκος της οροσειράς Karavanke) και καταλήγει στο σημείο εκκίνησης στο Dravograd.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Περίληψη του δεσμού

Το έλαιο «Štajersko prekmursko bučno olje» είναι τυπικό προϊόν της οριοθετούμενης στο σημείο 4.3 γεωγραφικής περιοχής. Η παραγωγή κολοκυθελαίου στις περιοχές Štajerska και Prekmurje αποτελεί παράδοση, όπως το αποδεικνύουν τα έγγραφα που αναφέρουν την ίδρυση του πρώτου ελαιοτριβείου για ελαιούχες κολοκύθες στο Fram το 1750. Η μεγάλης κλίμακας παραγωγή κολοκυθόσπορων στην περιοχή επέτρεψε επίσης τη δημιουργία πολλών επιχειρήσεων μεταποίησης των σπόρων κολοκύθας σε έλαιο με βιοτεχνικές μεθόδους (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, κ.λπ.). Το 1904, στο Slovenska Bistrica, ο Albert Stigar ίδρυσε εργοστάσιο μεταποίησης κολοκυθόσπορων σε έλαιο με βιοτεχνικές μεθόδους. Στην περιοχή Prekmurje δεν υπάρχουν μεγάλα εργοστάσια παραγωγής παρά μόνο μικρές μονάδες που ανήκουν σε γεωργούς. Μια τέτοια μονάδα είναι αυτή του Feri Vučak στο Vadarci στο Goričkem. Ο μύλος/μονάδα επεξεργασίας του δημιουργήθηκε πριν από 130 έτη και σήμερα λειτουργεί ακόμη από την τέταρτη γενιά της οικογένειάς του. Η φήμη του «Štajersko prekmursko bučno olje» ξεπέρασε τα σύνορα της Σλοβενίας και έφθασε σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες, στις Ηνωμένες Πολιτείες, στην Αυστραλία, στην Ρωσία, κλπ., όπως αποδεικνύεται, μεταξύ άλλων, από τη διάκριση που έλαβε ως το πιο καινοτόμο προϊόν στον διαγωνισμό IFE07 (International food & drink event) στο Λονδίνο το 2007.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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