C/2026/498

27.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/498)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Štajersko prekmursko bučno olje»

Numéro de référence UE: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Štajersko prekmursko bučno olje»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Slovénie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije [Ministère de l'agriculture, des forêts et de l'alimentation de la République de Slovénie]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications sont considérées comme des modifications standard parce qu'elles n'incluent pas de changement de la dénomination de l'indication géographique ou de l'utilisation de cette dénomination, n'annihilent pas le lien avec l'aire géographique et n'entraînent pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Dénomination

Description du produit

Description

Dans le cahier des charges, au point 1.2 - Présentation succincte du produit, point 1.2.1 - Présentation du produit, le tableau 1 - Composition physico-chimique du «Štajersko prekmursko bučno olje» est remplacé par un nouveau tableau.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nouveau tableau 1: Composition physico-chimique du «Štajersko prekmursko bučno olje»

teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) (%)	max 3,0
eau et substances volatiles diverses (%)	max 0,4
indice d'iode (gJ/100 g)	99 -125
insaponifiables (%)	jusqu'à 1,2
indice de peroxyde (mmolO2/kg) max. 10,0	
indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	185-197
densité (20 °C/20 °C)	0,916-0,923
indice de réfraction (nD 20 °C)	1,465-1,475
Composition en acides gras (%):	
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

Cette modification a pour objet de mettre en conformité certains paramètres physico-chimiques du «Štajersko prekmurski bučno olje» avec une modification de la législation nationale dans ce domaine.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Étiquetage du «Štajersko prekmursko bučno olje»

Description

La modification du cahier des charges concerne le point 1.3 - Étiquetage du «Štajersko prekmursko bučno olje» et consiste à supprimer l'obligation d'apposer sur le «Štajersko prekmursko bučno olje» le logo en couleurs du «Štajersko prekmursko bučno olje».

La raison de cette suppression réside dans le fait que le logo en couleurs du «Štajersko prekmursko bučno olje» est la marque collective de l'association Golica GIZ (demandeur d'enregistrement et de modification) et est utilisé par les membres de ce groupement.

Étant donné que, pour produire le «Štajersko prekmursko bučno olje», il n'est pas obligatoire d'être membre de Golica GIZ, il serait inapproprié d'exiger des non-membres qu'ils utilisent aussi le logo en couleurs de l'association.

Dans le même point, les mots «l'indication du label de qualité national reste facultative» sont également supprimés.

Cette suppression se justifie par le fait que l'utilisation du label de qualité national est déjà régie par le droit national et qu'elle est facultative.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Štajersko prekmursko bučno olje»

Numéro de référence UE: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Štajersko prekmursko bučno olje»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovénie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

«Štajersko Prekmursko bučno olje» est une huile végétale alimentaire non raffinée obtenue par pressurage de pépins de courge grillés de première qualité provenant de courges oléagineuses. «Štajersko prekmursko bučno olje» a une robe vert foncé à rouge et possède un arôme et un goût aromatique particuliers. Sa composition en acides gras est intéressante: elle contient environ 20 % d'acides gras saturés, environ 35 % d'acides gras mono-insaturés et environ 45 % d'acides gras polyinsaturés. «Štajersko prekmursko bučno olje» représente, en outre, une riche source en tocophérols car elle contient environ 50 mg de vitamines E pour 100 gr d'huile. Cette huile contient, par ailleurs, d'autres vitamines, microéléments, caroténoïdes, acides aminés rares et un colorant naturel (chlorophylle).

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les variétés de pépins de courge servant à la production de «Štajersko prekmursko bučno olje» ne sont pas prescrites. Elles appartiennent à l'espèce *Cucurbita pepo*. Les pépins de courge doivent être sains, mûrs, de couleur vert foncé et exempts de goût ou d'odeur étrangers qui pourraient altérer le produit. Les paramètres physico-chimiques utilisés pour contrôler les pépins de courge destinés à être transformés en «Štajersko prekmursko bučno olje» sont les suivants:

— présence d'impuretés: ne peut contenir plus de 1 ut.% d'impuretés;

— teneur maximale en humidité: 9 ut.%;

— teneur minimale en huile: 40 ut.%;

— proportion maximale de pépins abîmés (pelés, brisés): 15 ut.%.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de transformation des pépins de courge: réception des pépins, stockage, nettoyage, séchage, broyage, pétrissage, torréfaction, pressage, sédimentation et contrôle de qualité (analyse physico-chimique et organoleptique de l'huile de pépins de courge) doivent se dérouler à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La traçabilité de l'origine du «Štajersko prekmursko bučno olje» doit être assurée. Chaque producteur utilise son conditionnement et son étiquette à condition que figurent, sur l'étiquette ou ailleurs sur le conditionnement, la dénomination protégée «Štajersko prekmursko bučno olje» accompagnée de la mention du pays d'origine (Slovénie) indiquée dans le même champ visuel que la dénomination protégée et en caractères identiques à celle-ci, ainsi que le symbole de l'Union correspondant.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire géographique où a lieu la transformation des pépins de courge en «Štajersko prekmursko bučno olje», est délimitée par la ligne qui sépare Dravograd de Slovenj Gradec, Mislinja et Velenje (correspondant ici à la route nationale), Šoštanj, Mozirje, Nazarije, Vransko, Prebold, Zabukovica et Laško. À partir d'ici, la ligne longe les rivières Savinja et Sava, traverse Radeče, Sevnica, Krško, Brežice vers Obrežje, poursuit le long de la frontière nationale avec la Croatie jusqu'à la frontière nationale avec la Hongrie qu'elle longe jusqu'à la frontière nationale avec l'Autriche, enfin elle suit la frontière nationale avec l'Autriche (au pied des Karavanke) pour revenir à Dravograd.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ une réputation

☐ une qualité déterminée

☐ autres caractéristiques du produit

Résumé du lien

«Štajersko prekmursko bučno olje» est une spécialité culinaire provenant de l'aire géographique délimitée au point 4. La production de l'huile de pépins de courge dans les régions de Štajerska et Prekmurje relève d'une tradition, comme le prouvent les documents écrits mentionnant la fondation du premier pressoir à huile de courge oléagineuse à Fram et remontant à 1750. La production à grande échelle de pépins de courge dans la région a également permis à de nombreuses entreprises artisanales de production d'huile de pépins de courge de voir le jour (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, etc.). En 1904, à Slovenska Bistrica, Albert Stigar fonda une usine de production d'huile de pépins de courge selon des méthodes artisanales. La région de Prekmurje ne compte aucune grande usine de production, il n'existe que des petites entreprises appartenant à des agriculteurs. L'une d'elles, celle de Feri Vučak de Vadarci na Goričkem date d'il y a 130 ans et c'est aujourd'hui la quatrième génération de sa famille qui produit de l'huile de pépins de courge. La réputation de «Štajersko prekmursko bučno olje» a franchi les frontières de la Slovénie pour atteindre d'autres pays européens, les États-Unis, l'Australie, la Russie, etc., comme le prouve, entre autres, le prix qui lui a été décerné par le concours IFE07 (International food & drink event) à Londres en 2007 au titre de meilleure innovation.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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