C/2026/498

27.1.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/498)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Štajersko prekmursko bučno olje”

Referentni broj EU-a: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Slovenija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i prehrane Republike Slovenije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene se smatraju standardnim izmjenama jer ne uključuju promjenu naziva oznake zemljopisnog podrijetla ili upotrebe tog naziva, ne poništavaju povezanost sa zemljopisnim područjem i ne uključuju dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naziv

Opis proizvoda

Opis

U specifikaciji proizvoda se u odjeljku 1.2. Sažetak predstavljanja proizvoda, u točki 1.2.1. Predstavljanje proizvoda, tablica 1: Fizikalno-kemijski sastav ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” zamjenjuje novom tablicom.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nova tablica 1: Fizikalno-kemijski sastav ulja „Štajersko prekmursko bučno olje”

sadržaj slobodnih masnih kiselina (npr. oleinske) (%)	najviše 3,0
voda i druge hlapljive tvari (%)	najviše 0,4
jodni broj (gJ/100 g)	99 – 125
neosapunjive tvari (%)	do 1,2
peroksidni broj (mmol O2/kg)	najviše 10,0
broj osapunjenja (mg KOH/g ulja)	185 – 197
gustoća (20 °C/20 °C)	0,916 – 0,923
indeks refrakcije (nD 20 °C)	1,465 – 1,475
Sastav masnih kiselina (%):	
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

Razlog za tu izmjenu je usklađivanje određenih fizikalno-kemijskih parametara ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” s izmjenom nacionalnog zakonodavstva u tom području.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naziv

Označivanje ulja „Štajersko prekmursko bučno olje”

Opis

Izmjena specifikacije odnosi se na izmjenu poglavlja 1.3. „Označivanje ulja Štajersko prekmursko bučno olje” brisanjem obveze označivanja ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” logotipom proizvoda „Štajersko prekmursko bučno olje” u boji.

Razlog za brisanje je taj što je logotip proizvoda „Štajersko prekmursko bučno olje” u boji zajednički žig udruge Golica GIZ (podnositelja zahtjeva za registraciju i izmjenu) koji upotrebljavaju članovi te udruge.

Budući da za proizvodnju ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” nije obvezno članstvo u udruzi Golica GIZ, bilo bi neprimjereno da se i od nečlanova zahtijeva korištenje logotipa u boji te udruge.

U istom se poglavlju brišu i riječi „dok je nacionalna oznaka kvalitete neobvezna”.

Razlog za brisanje je činjenica da je upotreba nacionalne oznake kvalitete već propisana nacionalnim zakonodavstvom i neobvezna.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Štajersko prekmursko bučno olje”

Referentni broj EU-a: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025.

1. **Naziv(i)**

„Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Slovenija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

15. – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG, BILJNOG ILI MIKROBNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” nerafinirano je jestivo biljno ulje koje se proizvodi prešanjem prženih sjemenki bundeve najbolje kvalitete dobivenih iz bundeva za proizvodnju ulja. Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” tamnozelene je do crvene boje i ima karakterističan aromatični miris i okus. Ima dobar sastav masnih kiselina: sadržava oko 20 % zasićenih masnih kiselina, oko 35 % jednostruko nezasićenih masnih kiselina i oko 45 % višestruko nezasićenih masnih kiselina. Bučino ulje isto je tako bogat izvor tokoferolâ jer sadržava oko 50 mg vitamina E u 100 g ulja. Sadržava i druge vitamine, mikroelemente, karotenoide, rijetke aminokiseline i prirodno bojilo (klorofil).

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Sorte sjemenki bundeve za proizvodnju ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” nisu propisane. Upotrebljavaju se sjemenke bundeve (*Cucurbita pepo*). Sjemenke bundeve moraju biti zdrave, zrele, tamnozelene boje i ne smiju imati strani okus ili miris koji bi upućivao na štetne promjene. Sljedeća fizikalno-kemijska svojstva provjeravaju se u sjemenkama bundeve koje će se preraditi u ulje „Štajersko prekmursko bučno olje”:

— prisutnost nečistoća, koja ne smije premašivati 1 %,

— sadržaj vlage, koji ne smije premašivati 9 %,

— minimalan sadržaj ulja: 40 %,

— najviši udio oštećenih sjemenki (pohabanih, slomljenih): 15 %.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze prerade sjemenki bundeve, odnosno zaprimanje, skladištenje, čišćenje, sušenje, mljevenje, gnječenje, prženje, prešanje, sedimentacija i kontrola kvalitete (fizikalno-kemijska i organoleptička analiza bučinog ulja) moraju se provesti unutar zemljopisnog područja.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje" mora biti sljedivo. Svaki proizvođač upotrebljava vlastitu ambalažu i etiketu, no zaštićeni naziv „Štajersko prekmursko bučno olje" mora se nalaziti na etiketi ili na nekom drugom dijelu ambalaže, zajedno s nazivom zemlje podrijetla (Slovenija) napisanim slovima iste veličine i u istom vidnom polju kao zaštićeni naziv i odgovarajućim simbolom Unije.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Zemljopisno područje u kojem se ulje „Štajersko prekmursko bučno olje" proizvodi od sjemenki bundeve ograničeno je linijom koja se proteže od Dravograda do Slovenj Gradeca, Mislinje i Velenja (gdje glavna cesta čini granicu), Šoštanja, Mozirja, Nazarja, Vranskog, Prebolda, Zabukovice i Laškog. Odande se granica proteže uz rijeke Savinju i Savu prolazeći kroz Radeče, Sevnicu, Krško i Brežice do Obrežja, a zatim uz državnu granicu s Hrvatskom do državne granice s Mađarskom te uz državnu granicu s Mađarskom do državne granice s Austrijom i uz državnu granicu s Austrijom (uz planinski masiv Karavanke) do Dravograda.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☐ utvrđenoj kvaliteti

☐ drugim obilježjima proizvoda

Sažetak povezanosti

Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje" kulinarski je specijalitet zemljopisnog područja opisanog u točki 4. Proizvodnja ulja sjemenki bundeve u Štajerskoj i Prekmurju jest tradicija, čemu svjedoče zapisi o osnivanju prve preše za proizvodnju ulja sjemenki bundeve u Framu još 1750. Masovna proizvodnja sjemenki bundeve u toj regiji dovela je do osnivanja nekoliko tvornica za preradu sjemenki bundeve u ulje na obrtnički način (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem itd.). Albert Stigar osnovao je 1904. u Slovenskoj Bistrici tvornicu za preradu sjemenki bundeve u ulje sjemenki bundeve na obrtnički način. U Prekmurju nema velikih postrojenja za preradu, već samo mala postrojenja u vlasništvu poljoprivrednika. Jedan je od tih poljoprivrednika Feri Vučak iz Vadaraca u Goričkom, čiji mlin / postrojenje za preradu nakon 130 godina i dalje funkcionalno te sada njime upravlja četvrta generacija obitelji. Ugled ulja „Štajersko prekmursko bučno olje" proširio se izvan Slovenije u druge europske zemlje, SAD, Australiju, Rusiju itd., što je dokazano, među ostalim, nagradom koju je osvojilo kao najinovativniji proizvod na natjecanju IFE07 (The International food & drink event) održanom u Londonu 2007.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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