C/2026/498

27.1.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/498)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Štajersko prekmursko bučno olje”

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

1. **Naam van het product**

“Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Slovenië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (ministerie van Landbouw, Bosbouw en Voedselvoorziening van de Republiek Slovenië)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen worden als standaardwijzigingen beschouwd, omdat zij geen wijziging omvatten in de naam van de geografische aanduiding of het gebruik ervan, het verband met het geografische gebied niet verbreken en niet leiden tot verdere beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Naam

Beschrijving van het product

Beschrijving

In het productdossier is in punt 1.2 — Beknopte presentatie van het product, punt 1.2.1 — Presentatie van het product, tabel 1 — Fysisch-chemische samenstelling van “Štajersko prekmursko bučno olje” vervangen door een nieuwe tabel.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nieuwe tabel 1: Fysisch-chemische samenstelling van “Štajersko prekmursko bučno olje”

gehalte vrije vetzuren (uitgedrukt als oliezuur) (%)	max 3,0
water en diverse vluchtige stoffen (%)	max 0,4
joodgetal (g I/100 g)	99 -125
onverzeepbaar (%)	tot 1,2
peroxidegetal (mmol O_2/kg)	max. 10,0
verzepingsgetal (mg KOH/g olie)	185-197
dichtheid (20 °C/20 °C)	0,916-0,923
brekingsindex (nD 20 °C)	1,465-1,475
Vetzuursamenstelling (%):	
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

Deze wijziging is bedoeld om bepaalde fysisch-chemische parameters van “Štajersko prekmurski bučno olje” in overeenstemming te brengen met een wijziging van de nationale wetgeving op dit gebied.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Etikettering van “Štajersko prekmursko bučno olje”

Beschrijving

In het productdossier is in punt 1.3 — Etikettering van “Štajersko prekmursko bučno olje” de verplichting om het kleurenlogo van “Štajersko prekmursko bučno olje” aan te brengen op “Štajersko prekmursko bučno olje” geschrapt.

Het kleurenlogo van “Štajersko prekmursko bučno olje” wordt geschrapt, omdat het logo het collectieve merk van de vereniging Golica GIZ (aanvrager van registratie en wijziging) is en door de leden van die groep wordt gebruikt.

Aangezien lidmaatschap van Golica GIZ niet verplicht is voor de productie van “Štajersko prekmursko bučno olje”, zou het ongepast zijn om niet-leden te verplichten ook het kleurenlogo van de vereniging te gebruiken.

In hetzelfde punt wordt ook de zin “de vermelding van het nationale kwaliteitskeurmerk blijft facultatief” geschrapt.

Het gebruik van het nationale kwaliteitskeurmerk is immers al bij nationale wetgeving geregeld en facultatief.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Štajersko prekmursko bučno olje”

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

1. **Naam/namen**

“Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Slovenië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Štajersko prekmursko bučno olje” is een ruwe, plantaardige consumptieolie die wordt verkregen door het persen van geroosterde kwaliteitszaden van oliehoudende pompoenen. “Štajersko prekmursko bučno olje” heeft een donkergroene tot rode kleur en een karakteristieke aromatische geur en smaak. De olie heeft een gunstige vetzuursamenstelling: ze bevat ongeveer 20 % verzadigde, ongeveer 35 % enkelvoudig onverzadigde en ongeveer 45 % meervoudig onverzadigde vetzuren. “Štajersko prekmursko bučno olje” is tevens een rijke bron van tocoferolen, want zij bevat ongeveer 50 mg vitamine E per 100 g olie. Daarnaast bevat deze olie nog andere vitaminen, microelementen, carotenoïden, zeldzame aminozuren en natuurlijke kleurstof (chlorofyl).

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Tot welke variëteiten de pompoenzaden voor de verwerking tot “Štajersko prekmursko bučno olje” moeten behoren, is niet vastgelegd. De producenten maken gebruik van de zaden van de *Cucurbita pepo*. De zaden moeten gezond, rijp en donkergroen zijn en vrij zijn van vreemde smaken of geuren die zouden kunnen duiden op schadelijke veranderingen. De volgende fysisch-chemische parameters worden gebruikt om de pompoenzaden te controleren die tot “Štajersko prekmursko bučno olje” worden verwerkt:

— aanwezigheid van onzuiverheden: niet meer dan 1 %;

— maximaal vochtgehalte: 9 %;

— minimaal oliegehalte: 40 %;

— maximumaandeel beschadigde zaden (geschaafd, gebroken): 15 %.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen in de verwerking van pompoenzaden: ontvangst, opslag, reinigen, drogen, malen, kneden, roosteren, persen, sedimentatie en kwaliteitscontrole (fysisch-chemische en organoleptische analyse) moeten binnen het geografische gebied plaatsvinden.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Štajersko prekmursko bučno olje" moet traceerbaar zijn. Elke producent gebruikt zijn eigen verpakking en etiket. De beschermde benaming "Štajersko prekmursko bučno olje" moet echter op het etiket of elders op de verpakking voorkomen, samen met het land van oorsprong (Slovenië) geschreven in letters van dezelfde grootte en in hetzelfde gezichtsveld als de beschermde naam, en het betreffende symbool van de Unie.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

De regio waar "Štajersko prekmursko bučno olje" uit pompoenzaad wordt verkregen, is afgebakend door een lijn die loopt van Dravograd naar Slovenj Gradec, Mislinja en Velenje (waar de grens door de hoofdweg wordt gevormd), Šoštanj, Mozirje, Nazarje Vransko, Prebold, Zabukovica en Laško. Van daaruit loopt de lijn langs de rivieren Savinja en Sava, voorbij Radeče Sevnica, Krško en Brežice naar Obrežje, vervolgens langs de grens met Kroatië tot aan de grens met Hongarije, dan langs de grens met Hongarije tot aan de grens met Oostenrijk en vervolgens langs de grens met Oostenrijk (langs het Karavanke-gebergte) terug naar Dravograd.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ reputatie

☐ een bepaalde hoedanigheid

☐ andere kenmerken van het product

Samenvatting van het verband

"Štajersko prekmursko bučno olje" is een culinaire specialiteit in het in punt 4 genoemde geografische gebied. De productie van pompoenpitolie in Štajerska en Prekmurje is een traditie, zoals blijkt uit documenten over de oprichting van de eerste pompoenpitoliepers in Fram, die reeds van 1750 dateert. De grootschalige productie van pompoenzaad in de regio leidde ertoe dat verschillende persen werden geïnstalleerd om pompoenzaad volgens artisanale methoden tot olie te verwerken (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem enz.). In 1904 richtte Albert Stigar in Slovenska Bistrica een fabriek op om pompoenzaden volgens artisanale methoden tot pompoenpitolie te verwerken. Er zijn geen grote verwerkingsinstallaties in Prekmurje; er zijn alleen maar kleine persen die het eigendom zijn van landbouwers. Eén zo'n landbouwer is Feri Vučak in Vadarci in Goričko. Zijn pers/verwerkingsinstallatie, met aan het hoofd de vierde familiegeneratie, houdt na 130 jaar nog steeds stand. De faam van "Štajersko prekmursko bučno olje" heeft zich buiten Slovenië verspreid en heeft andere Europese landen, de VS, Australië, Rusland enz. bereikt zoals onder meer blijkt uit het feit dat deze olie de prijs van het meest innovatieve product heeft weggekaapt op het IFE07-evenement (Internationale drank- en voedingsbeurs) in Londen in 2007.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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