C/2026/498

27.1.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/498)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Štajersko prekmursko bučno olje”

Numer referencyjny UE: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Słowenia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany uznaje się za zmiany standardowe, ponieważ nie obejmują one zmiany w nazwie oznaczenia geograficznego ani w stosowaniu tej nazwy, nie grożą unieważnieniem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis produktu

Opis

W pkt 1.2 specyfikacji produktu Krótki opis produktu, pkt 1.2.1 Opis produktu, tabela 1: Skład fizykochemiczny „Štajersko prekmursko bučno olje” zastępuje się nową tabelą.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nowa tabela 1: Skład fizykochemiczny Štajersko prekmursko bučno olje

Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych (wyrażona jako kwas oleinowy) (%)	max. 3,0
Woda i inne substancje lotne (%)	max. 0,4
liczba jodowa (gI/100 g)	99–125
substancje niezmydlające się (%)	do 1,2
liczba nadtlenkowa (mmolO2/kg	max. 10,0
liczba zmydlenia (mg KOH/g oleju)	185–197
gęstość (20 °C/20 °C)	0,916–0,923
współczynnik załamania światła (nd 20 °C)	1,465–1,475
Skład kwasów tłuszczowych (%)	
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

Celem tej zmiany jest dostosowanie niektórych parametrów fizykochemicznych „Štajersko prekmursko bučno olje" do zmian w przepisach krajowych w tej dziedzinie.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Etykietowanie „Štajersko prekmursko bučno olje"

Opis

Zmiana specyfikacji dotyczy zmiany w rozdziale 1.3 „Etykietowanie »Štajersko prekmursko bučno olje«" polegającej na zniesieniu obowiązku etykietowania „Štajersko prekmursko bučno olje" kolorowym logo „Štajersko prekmursko bučno olje".

Powodem skreślenia jest fakt, że kolorowe logo „Štajersko prekmursko bučno olje" jest wspólnym znakiem towarowym stowarzyszenia Golica GIZ (wnioskodawcy o rejestrację i zmianę) i jest używane przez jego członków.

Ponieważ przynależność do stowarzyszenia Golica GIZ nie jest konieczna do produkcji „Štajersko prekmursko bučno olje", niewłaściwe byłoby wymaganie od podmiotów do niego nienależących stosowania kolorowego logo stowarzyszenia.

W tej samej sekcji skreśla się również słowa „natomiast umieszczanie krajowego znaku jakości jest dobrowolne".

Powodem skreślenia jest fakt, że stosowanie krajowego znaku jakości jest już regulowane w prawie krajowym i jest dobrowolne.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Štajersko prekmursko bučno olje”

Numer referencyjny UE: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Słowenia

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” jest nierafinowanym roślinnym olejem jadalnym produkowanym w wyniku tłoczenia prażonych pestek dyni wysokiej jakości uzyskanych z dyń oleistych. Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” ma barwę od ciemnozielonej do czerwonej i odznacza się charakterystycznym aromatycznym zapachem i smakiem. Ma dobry skład kwasów tłuszczowych: olej ten zawiera 20 % nasyconych kwasów tłuszczowych, około 35 % jednonasyconych kwasów tłuszczowych oraz około 45 % wielonasyconych kwasów tłuszczowych. Olej „Štajersko prekmursko bučno olje” jest również bogatym źródłem tokoferoli, ponieważ zawiera około 50 mg witaminy E na 100 g oleju. Olej zawiera również inne witaminy, mikroelementy, karotenoidy, rzadkie aminokwasy i barwnik naturalny (chlorofil).

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Nie określa się odmian pestek dyni wykorzystywanych do produkcji oleju „Štajersko prekmursko bučno olje”. Stosuje się nasiona dyni (*Cucurbita pepo*). Pestki z dyni muszą być zdrowe, dojrzałe, w kolorze ciemnozielonym, wolne od obcych smaków lub zapachów, które wskazywałyby na zachodzące w nich szkodliwe zmiany. Wykorzystywane do produkcji oleju „Štajersko prekmursko bučno olje” pestki z dyni odznaczają się następującymi właściwościami fizyczno-chemicznymi:

— obecność zanieczyszczeń nie może przekraczać 1 %,

— wilgotność nie może przekraczać 9 %,

— minimalna zawartość oleju: 40 %

— maksymalny odsetek uszkodzonych (zniszczonych, połamanych) pestek: 15 %

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

odbiór, przechowywanie, czyszczenie, suszenie mielenie, walcowanie, prażenie, tłoczenie, osadzanie i kontrola jakości (analiza właściwości fizyczno-chemicznych oraz analiza organoleptyczna) muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje" musi być identyfikowalny. Każdy producent może wykorzystywać inne opakowania i etykiety. Na etykiecie lub na opakowaniu należy jednak umieszczać chronioną nazwę „Štajersko prekmursko bučno olje", wraz z nazwą kraju pochodzenia (Słowenia) w tym samym polu widzenia i zapisaną czcionką tej samej wielkości jak zastosowana do chronionej nazwy oraz symbolem Unii.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar, na którym wytwarza się z pestek dyni olej „Štajersko prekmursko bučno olje", wyznacza linia biegnąca od Dravogradu przez Slovenj Gradec, Mislinja i Velenje (gdzie granicę stanowi główna droga), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica oraz Laško. Dalej granicę wyznaczają rzeki Savinja i Sava płynące przez miejscowości takie jak: Radeče, Sevnica, Krško i Brežice aż do miejscowości Obrežje, dalej zaś obszar wyznacza granica państwowa z Chorwacją aż do granicy z Węgrami, granica z Węgrami aż do granicy z Austrią a następnie granica państwowa z Austrią (wzdłuż pasma Karavanke) z powrotem do Dravogradu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ reputacji

☐ określonej jakości

☐ innych cechach produktu

Streszczenie związku

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje" jest specjalnością kulinarną obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Wytwarzanie oleju z pestek dyni w regionach Styria i Prekmurje jest tradycją, poświadczoną w źródłach pisemnych, zgodnie z którymi pierwszą tłocznię oleju z pestek dyni założono we Framie już w 1750 r. Na potrzeby rosnącej produkcji oleju z pestek dyni w regionie wybudowano kilka fabryk przetwarzających pestki dyni na olej metodami rzemieślniczymi (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, etc.). W 1904 r. Albert Stigar założył fabrykę w Slovenskej Bistricy w celu wytwarzania oleju z pestek dyni metodami rzemieślniczymi. W regionie Prekmurje nie ma dużych zakładów przetwórczych, jedynie małe przedsiębiorstwa, które należą do rolników. Jednym z nich jest Feri Vučak w miejscowości Vadarci w regionie Goričko. Jego młyn/przetwórnia istnieje od 130 lat i w tej chwili zarządza nią czwarte pokolenie tej rodziny. Renoma oleju „Štajersko prekmursko bučno olje" wykracza poza granice Słowenii: olej jest znany w innych europejskich państwach, w USA, Australii, Rosji, itp., o czym świadczy między innymi przyznana mu nagroda za najbardziej innowacyjny produkt w konkursie IFE07 (międzynarodowe targi żywności) w Londynie w 2007 r.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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