C/2026/498

27.1.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/498)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Štajersko prekmursko bučno olje»

Número de referência UE: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Nome do produto**

«Štajersko prekmursko bučno olje»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Eslovénia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Título

Ministério da Agricultura, Silvicultura e Alimentação

6. **Qualificação como alteração normalizada**

São alterações normalizadas, uma vez que não incluem uma alteração da denominação ou da utilização da denominação da indicação geográfica, não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica, nem implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do produto

Descrição

No caderno de especificações, secção 1.2. «Breve apresentação do produto», ponto 1.2.1 «Apresentação do produto», o quadro 1: «Composição físico-química do "Štajersko prekmursko bučno olje"» é substituído por um novo quadro.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Novo quadro 1: Composição físico-química do «Štajersko prekmursko bučno olje»

Teor de ácidos gordos livres (expresso em ácido oleico) (%)	máx. 3,0
Água e outras substâncias voláteis (%)	máx. 0,4
Índice de iodo (gI/100 g)	99-125
Insaponificáveis (%)	máx. 1,2
Índice de peróxidos (mmolO2/kg)	máx. 10,0
Índice de saponificação (mg KOH/g de óleo)	185-197
Densidade (20 °C/20 °C)	0,916-0,923
Índice de refração (nD 20 °C)	1,465-1,475
Composição em ácidos gordos (%):	
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

Esta alteração visa adaptar determinados parâmetros físico-químicos do «Štajersko prekmursko bučno olje» às alterações da legislação nacional neste domínio.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rotulagem do «Štajersko prekmursko bučno olje»

Descrição

A alteração do caderno de especificações diz respeito à alteração do capítulo 1.3, «Rotulagem do "Štajersko prekmursko bučno olje"», na medida em que suprime a obrigação de rotular o produto com o logótipo a cores do «Štajersko prekmursko bučno olje».

A supressão deve-se ao facto de o logótipo a cores do «Štajersko prekmursko bučno olje» ser a marca coletiva da Golica GIZ (requerente do registo e da alteração) e ser utilizado pelos membros dessa associação.

Uma vez que, para produzir o «Štajersko prekmursko bučno olje», não é obrigatório ser membro da Golica GIZ, seria inapropriado exigir que os não-membros utilizassem o logótipo a cores da associação.

Na mesma secção, suprime-se igualmente o texto «embora a aposição do selo de qualidade nacional seja facultativa».

A supressão justifica-se pelo facto de a utilização do rótulo de qualidade nacional já ser regulamentada pela legislação nacional e ser facultativa.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Štajersko prekmursko bučno olje»

Número de referência UE: PGI-SI-0418-AM01 — 29.10.2025

1. **Nome(s)**

«Štajersko prekmursko bučno olje»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Eslovénia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Štajersko prekmursko bučno olje» é um óleo vegetal comestível não refinado, produzido pela prensagem de sementes torradas de abóbora de qualidade superior, provenientes de abóboras oleaginosas. O «Štajersko prekmursko bučno olje» apresenta cor verde-escura a vermelha e aroma e sabor aromático peculiares. Tem uma composição vantajosa de ácido gordos, a saber, contém cerca de 20 % de ácidos gordos saturados, cerca de 35 % de ácidos gordos monoinsaturados e cerca de 45 % de ácidos gordos polinsaturados. O óleo de abóbora é uma fonte rica de tocoferóis, pois contém cerca de 50 mg de vitamina E por 100 g de óleo. No óleo de abóbora estão também presentes outras vitaminas, microelementos, carotenoides, aminoácidos raros e corante de origem natural (clorofila).

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Não se prescrevem as variedades de semente de abóbora utilizadas para o fabrico do «Štajersko prekmursko bučno olje». São utilizadas sementes de abóbora da espécie *Cucurbita pepo*. As sementes de abóbora devem apresentar-se sãs, maduras, de cor verde-escura e isentas de sabor e cheiro estranhos, que possam alterar o produto. Parâmetros físico-químicos para controlo das sementes de abóbora destinadas a transformação em «Štajersko prekmursko bučno olje»:

— impurezas: 1 %, no máximo,

— teor máximo de humidade: 9 %,

— teor mínimo de óleo: 40 % vol.,

— proporção máxima de sementes deterioradas (descascadas, partidas): 15 %.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de transformação das sementes de abóbora devem decorrer dentro da área geográfica identificada: receção das sementes, armazenagem, limpeza, secagem, fragmentação, trituração, torrefação, prensagem, sedimentação e controlo de qualidade (análise físico-química e organolética do óleo de semente de abóbora).

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A rastreabilidade do «Štajersko prekmursko bučno olje» tem de estar garantida. Cada produtor pode utilizar acondicionamento e rotulagem próprios, desde que aponha a denominação protegida «Štajersko prekmursko bučno olje» no rótulo ou na embalagem, acompanhada da menção do país de origem (Eslovénia), indicada no mesmo campo visual da denominação protegida e em carateres a ela idênticos, e do símbolo correspondente da União.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica em que é realizada a transformação das sementes de abóbora em «Štajersko prekmursko bučno olje» está delimitada por uma linha que vai de Dravograd a Slovenj Gradec, Mislinja e Velenje (onde o limite é constituído pela estrada nacional), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica e Laško. A partir deste ponto, a linha avança ao longo dos rios Savinja e Sava, atravessa Radeče, Sevnica, Krško e Brežice em direção a Obrežje, continua ao longo da fronteira nacional com a Croácia até à fronteira nacional com a Hungria, que acompanha até à fronteira nacional com a Áustria, seguindo finalmente esta última (junto à cordilheira de Karavanke) até voltar a Dravograd.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ reputação

☐ qualidade determinada

☐ outras características do produto

Resumo da relação

O «Štajersko prekmursko bučno olje» é uma especialidade culinária proveniente da área geográfica identificada no ponto 4. A produção de óleo de abóbora na Štajerska e na Prekmurje é tradicional, como o atestam os registos escritos relativos à fundação da primeira prensa de óleo de abóbora em Fram, já no ano de 1750. Devido ao grande volume de produção de sementes de abóbora nessa região, foi igualmente fundado um maior número de fábricas para a transformação das sementes de abóbora em óleo de abóbora por métodos artesanais (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, etc.). Em 1904 Albert Stigar fundou uma fábrica de transformação de sementes de abóbora em óleo de abóbora por métodos artesanais em Slovenska Bistrica. Na Prekmurje não existem grandes instalações de transformação de óleo de abóbora, mas sim pequenas instalações, que são propriedade dos agricultores. Uma delas é a de Feri Vučak, em Vadarci, em Goričko; o seu lagar de óleo existe desde há 130 anos. Nele produz óleo de abóbora já a quarta geração da família. A reputação do «Štajersko prekmursko bučno olje» estende-se também para lá do território da Eslovénia, chegando a outros países europeus, aos EUA, à Austrália, à Rússia, etc., tal como demonstrado, nomeadamente, pelo prémio do produto mais inovador, que obteve no concurso IFE07 (The International food & drink event), em Londres, em 2007.

Referência eletrónica (URL) da publicação do caderno de especificações

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