C/2026/498

27.1.2026

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27** ([1])

(C/2026/498)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

**„Štajersko prekmursko bučno olje“**

**Referenčné číslo EÚ: PGI-SI-0418-AM01 – 29. októbra 2025**

1. **Názov výrobku**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Slovinsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

*Názov*

Ministerstvo poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a výživy

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny sa považujú za štandardné zmeny, pretože nezahŕňajú zmenu názvu zemepisného označenia ani používania tohto názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

*Názov*

Opis výrobku

*Opis*

V oddiele 1.2 Stručná prezentácia výrobku bode 1.2.1 Prezentácia výrobku špecifikácie sa tabuľka 1 Fyzikálno-chemické zloženie oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“ nahrádza novou tabuľkou.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nová tabuľka 1: Fyzikálno-chemické zloženie oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“

| | |
|---|---|
| Obsah voľných mastných kyselín (vyjadrený ako kyselina olejová) (v %) | max. 3,0 |
| Voda a iné prchavé látky (v %) | max. 0,4 |
| Jódové číslo (v gI/100 g) | 99 – 125 |
| Nezmydelniteľný podiel (v %): | najviac 1,2 |
| Peroxidové číslo (mmolO2/kg): | max. 10,0 |
| Číslo zmydelnenia (v mg KOH/g oleja) | 185 – 197 |
| Hustota (pri 20 °C/20 °C) | 0,916 – 0,923 |
| Index lomu (nD pri 20 °C) | 1,465 – 1,475 |
| Skladba mastných kyselín (%): | |
| 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 |

Účelom tejto zmeny je zosúladiť niektoré fyzikálno-chemické parametre oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“ so zmenami vnútroštátnych právnych predpisov v tejto oblasti.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Názov*

Označenie „Štajersko prekmursko bučno olje“

*Opis*

Zmena špecifikácie sa týka zmeny kapitoly 1.3 „Označovanie oleja Štajersko prekmursko bučno olje“, ktorou sa vypúšťa povinnosť označovať olej „Štajersko prekmursko bučno olje“ farebným logom oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“.

Dôvodom vypustenia je to, že farebné logo oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“ je kolektívnou ochrannou známkou združenia Golica GIZ (žiadateľa o zápis do registra a zmenu) a používajú ho členovia tohto združenia.

Keďže členstvo v združení Golica GIZ nie je pri výrobe oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“ povinné, nebolo by vhodné vyžadovať od nečlenov, aby používali farebné logo združenia.

V tom istom oddiele sa zároveň vypúšťajú slová „keďže uvádzanie národnej značky kvality je dobrovoľné“.

Dôvodom vypustenia je to, že používanie národnej značky kvality sa už upravuje vo vnútroštátnych právnych predpisoch a je dobrovoľné.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov**

**„Štajersko prekmursko bučno olje“**

**Referenčné číslo EÚ: PGI-SI-0418-AM01 – 29. októbra 2025**

1. **Názov (názvy)**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Slovinsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Štajersko Prekmursko bučno olje“ je nerafinovaný jedlý rastlinný olej, ktorý sa lisuje z pražených tekvicových semien vysokej kvality, ktoré sa získavajú z tekvice olejnatej. Olej „Štajersko prekmursko bučno olje“ má tmavozelenú farbu, ktorá môže prechádzať až do červenej, a vyznačuje sa aromatickou vôňou a chuťou. Olej má dobré zloženie mastných kyselín: približne 20 % nasýtených mastných kyselín, približne 35 % mononenasýtených mastných kyselín a 45 % polynenasýtených mastných kyselín. „Štajersko prekmursko bučno olje“ je tiež bohatým zdrojom tokoferolov, pretože na 100 g oleja obsahuje približne 50 mg vitamínu E. V oleji sa nachádzajú aj ďalšie vitamíny, mikroprvky, karotenoidy, vzácne aminokyseliny a prírodné farbivo (chlorofyl).

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Odrody tekvice, z ktorej sa získavajú semienka na výrobu oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“, nie sú stanovené. Používajú sa semienka tekvice druhu *Cucurbita pepo*. Tekvicové semienka musia byť zdravé, zrelé, tmavozelené, bez cudzej chuti či pachu, ktoré by svedčili o znehodnotení. Pri kontrole semienok na výrobu oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“ sa zohľadňujú tieto fyzikálno-chemické parametre:

— výskyt nečistôt (ich podiel nesmie presiahnuť 1 %),

— obsah vlhkosti (maximálne 9 %),

— minimálny obsah oleja: 40 %

— maximálny podiel poškodených semienok (semienka bez šupky, zlomené semienka): 15 %.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy spracovania tekvicových semienok – prevzatie, skladovanie, čistenie, sušenie, mletie, drvenie, praženie, lisovanie, usadzovanie a kontrola kvality (fyzikálno-chemická analýza a organoleptická analýza) – musia prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje“ musí byť vysledovateľný. Každý výrobca smie používať svoje vlastné balenie a etiketu. Podmienkou však je, že na etikete alebo inde na obale musí byť uvedené chránené označenie „Štajersko prekmursko bučno olje“, ako aj krajina pôvodu (Slovinsko), a to písmenami rovnakej veľkosti a v rovnakom zornom poli ako chránený názov, a symbol Únie.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť, v ktorej sa z tekvicových semien vyrába olej „Štajersko prekmursko bučno olje“, je ohraničená líniou prechádzajúcou z obce Dravograd do obcí Slovenj Gradec, Mislinja a Velenje (kde deliacu čiaru tvorí hlavná komunikácia), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica a Laško. Ďalej pokračuje pozdĺž riek Savinja a Sáva popri obciach Radeče, Sevnica, Krško a Brežice až do Obrežje a následne pozdĺž štátnej hranice s Chorvátskom ku štátnej hranici s Maďarskom, pozdĺž štátnej hranice s Maďarskom ku hranici s Rakúskom a pozdĺž hranice s Rakúskom (pohorie Karavanke) do obce Dravograd.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ daná kvalita

☐ iné vlastnosti výrobku

*Zhrnutie súvislosti*

Olej „Štajersko prekmursko bučno olje“ je kulinárskou špecialitou zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4. Výroba oleja z tekvicových semien v oblasti Štajerska a Prekmurje je tradíciou, ako vyplýva z písomných záznamov o založení prvého lisu na lisovanie tekvicového oleja v obci Fram už v roku 1750. Výsledkom rozsiahlej produkcie tekvicových semien v tomto regióne bolo zriadenie niekoľkých tovární na výrobu oleja z tekvicových semien tradičnými metódami (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem atď.). V roku 1904 založil Albert Stigar v obci Slovenska Bistrica továreň na výrobu tekvicového oleja z tekvicových semien tradičnými metódami. V oblasti Prekmurje sa nenachádzajú žiadne veľké spracovateľské podniky, iba malé podniky patriace poľnohospodárom. Jedným z takýchto podnikov je Feri Vučak v obci Vadarci v oblasti Goričko, ktorý je v prevádzke aj po 130 rokoch a v súčasnosti ho riadi už štvrtá generácia jeho rodiny. Dobrá povesť oleja „Štajersko prekmursko bučno olje“ sa šíri aj za hranicami Slovinska do iných európskych krajín, USA, Austrálie, Ruska atď., dôkazom čoho je, okrem iného, aj ocenenie, ktoré tento olej získal ako najinovatívnejší výrobok na súťaži IFE07 (The International food&drink event) v Londýne v roku 2007.

**Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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