C/2026/498

27.1.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/498)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Štajersko prekmursko bučno olje“

Referenčna številka EU: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Ime proizvoda**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Slovenija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Naziv

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe se štejejo za standardne spremembe, ker ne vključujejo spremembe imena geografske označbe ali uporabe tega imena, ne izničijo povezave z geografskim območjem in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naziv

Opis proizvoda

Opis

V specifikaciji se v poglavju 1.2 Povzetek predstavitve izdelka, v točki 1.2.1 Predstavitev izdelka, Tabela 1: Fizikalno kemijska sestava Štajersko prekmurskega bučnega olja nadomesti z novo tabelo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nova Tabela 1: Fizikalno kemijska sestava Štajersko prekmurskega bučnega olja

vsebnost prostih maščobnih kislin (kot oleinska) (%)	max 3,0
voda in druge hlapljive snovi (%)	max 0,4
jodno število (gJ/100 g)	99 -125
neumiljive snovi (%)	do 1,2
peroksidno število (mmolO2/kg) max 10,0	
število umiljenja (mg KOH/g olja)	185-197
gostota (20 °C/20 °C)	0,916-0,923
indeks refrakcije (nd 20 °C)	1,465-1,475
Sestava maščobnih kislin (%):	
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 navedeno spremembo je uskladitev nekaterih fizikalno kemijskih parametrov Štajersko prekmurskega bučnega olja s spremembo nacionalne zakonodaje na tem področju.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Označevanje Štajersko prekmurskega bučnega olja

Opis

Sprememba specifikacije se nanaša na spremembo poglavja 1.3 Označevanje Štajersko prekmurskega bučnega olja, kjer se črta obveznost označevanja Štajersko prekmurskega bučnega olja z barvnim logotipom „Štajersko prekmursko bučno olje“.

Razlog za črtanje je, da je barvni logotip „Štajersko prekmursko bučno olje“ kolektivna blagovna znamka Golica GIZ (vlagatelja vloge za registracijo in za spremembo) in ga uporabljajo člani Golica GIZ.

Ker za proizvodnjo Štajersko prekmurskega bučnega olja članstvo v Golica GIZ ni obvezno, bi bilo neprimerno, da se tudi od nečlanov zahteva uporaba barvnega logotipa GIZ-a.

V istem poglavju se črta tudi besedilo „medtem ko je navedba nacionalnega znaka kakovosti prostovoljna.“

Razlog za črtanje je, da uporabo nacionalnega znaka kakovosti predpisuje že nacionalna zakonodaja in je prostovoljna.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Štajersko prekmursko bučno olje“

Referenčna številka EU: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Ime ali imena**

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Slovenija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

15 - MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Štajersko Prekmursko bučno olje je jedilno nerafinirano rastlinsko olje, proizvedeno s stiskanjem praženih bučnih semen najboljše kvalitete, katera so pridobljena iz oljnih buč. Štajersko prekmursko bučno olje je temno zelene do rdeče barve, z značilnim aromatičnim vonjem in okusom. Ima ugodno maščobno kislinsko sestavo, saj vsebuje okrog 20 % nasičenih maščobnih kislin, okrog 35 % mononenasičenih maščobnih kislin in okrog 45 % polinenasičenih maščobnih kislin. Bučno olje je bogat vir tokoferolov, saj vsebuje okrog 50 mg vitamina E v 100 g olja. V bučnem olju so prisotni tudi drugi vitamini, mikroelementi, karotenoidi, redke aminokisline, naravno barvilo (klorofil).

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Sorte bučnih semen za predelavo v Štajersko prekmursko bučno olje, niso predpisane. Uporabljajo se semena buč (Cucurbita pepo). Bučna semena morajo biti zdrava, zrela, temno zelene barve, brez tujega okusa ali vonja, ki bi kazal kvarne spremembe. Bučna semena za predelavo v Štajersko prekmursko bučno olje se kontrolirajo na naslednje fizikalno-kemijske parametre:

— vsebnost nečistoč, katerih vrednost ne sme presegati 1 ut. %,

— vsebnost vlage, katera mora biti do 9 ut. %,

— vsebnost olja, vrednost katerega mora biti minimalno 40 ut. %,

— vsebnost poškodovanih semen (oguljenih, zlomljenih), katerih vrednost ne sme presegati 15 ut. %.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse stopnje predelave bučnih semen od prevzema, skladiščenja, čiščenja, sušenja, mletja, gnetenja, praženja, stiskanja, sedimentacije in kontrole kakovosti (fizikalno-kemijska in senzorična analiza bučnega olja), morajo potekati znotraj geografskega območja.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila glede označevanja kmetijskega proizvoda, na katerega se nanaša registrirano ime*

Za Štajersko prekmursko bučno olje mora biti zagotovljena sledljivost. Vsak proizvajalec uporablja svojo embalažo in etiketo, vendar pa morajo biti na etiketi ali drugod na embalaži navedeno zaščiteno ime Štajersko prekmursko bučno olje z navedbo države porekla (Slovenija), zapisano z enako velikostjo črk in v istem vidnem polju kot zaščiteno ime ter ustrezni simbol Unije.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje, kjer poteka predelava bučnih semen v Štajersko prekmursko bučno olje, se nahaja znotraj meje, ki poteka od Dravograda do Slovenj Gradca, Mislinje in Velenja (tu je meja glavna cesta), Šoštanja, Mozirja, Nazarij, Vranskega, Prebolda, Zabukovice in Laškega. Od tu naprej poteka meja po reki Savinji in Savi mimo Radeč, Sevnice, Krškega, Brežic do Obrežja, nato gre po državni meji s Hrvaško do državne meje z Madžarsko, po državni meji z Madžarsko do državne meje z Avstrijo in nato po državni meji z Avstrijo (po Karavankah) do Dravograda.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ sloves

☐ določena kakovost

☐ druge značilnosti proizvoda

Povzetek povezave

Štajersko prekmursko bučno olje je kulinarična posebnost geografskega območja iz točke 4. Predelava bučnega olja na Štajerskem in v Prekmurju je tradicionalna, kar dokazujejo zapisi o ustanovitvi prve stiskalnice bučnega olja v Framu že leta 1750. Zaradi velike pridelave bučnih semen v tej regiji, je bilo ustanovljenih tudi več tovarn za predelavo bučnega semena v bučno olje na obrtniški način (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, idr.). Leta 1904 je Albert Stigar v Slovenski Bistrici ustanovil tovarno za predelavo bučnih semen v bučno olje na obrtniški način. V Prekmurju večjih obratov za predelavo bučnega olja ni, so le manjši obrati v lasti kmetov. Eden izmed njih je tudi Feri Vučak v Vadarcih na Goričkem, katerega oljarna-mlin stoji že 130 let. Pri njem bučno olje prideluje že četrta generacija. Sloves o Štajersko prekmurskem bučnem olju se širi tudi izven območja Slovenije po drugih evropskih državah, ZDA, Avstraliji, Rusiji, itd., kar med drugim dokazuje tudi priznanje za najbolj inovativen proizvod na tekmovanju IFE07 (The International food&drink event) v Londonu leta 2007.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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