C/2026/498

27.1.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/498)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Štajersko prekmursko bučno olje”

EU:s referensnummer: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Produktens namn**

”Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Slovenien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, skogsbruk och livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna betraktas som standardändringar eftersom de inte innebär en ändring av namnet på den geografiska beteckningen eller av användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

I avsnitt 1.2 i produktspecifikationen, Kort presentation av produkten, i punkt 1.2.1 Produktpresentation, ersätts tabell 1: Fysikalisk-kemisk sammansättning av ”Štajersko prekmursko bučno olje” med en ny tabell.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ny tabell 1: Fysikalisk-kemisk sammansättning av ”Štajersko prekmursko bučno olje”

Halt av fria fettsyror (som oljesyra) (%)	högst 3,0
Vatten och andra flyktiga ämnen (%)	högst 0,4
Jodtal (gI/100 g)	99–125
Oförtvålbart (%)	upp till 1,2
Peroxidtal (mmolO2/kg)	högst 10,0
Förtvålningstal (mg KOH/g olja)	185–197
Densitet (20 °C/20 °C)	0,916–0,923
Brytningsindex (nd 20 °C)	1,465–1,475
Fettsyrasammansättning (%):	
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

Syftet med denna ändring är att anpassa vissa fysikalisk-kemiska parametrar hos ”Štajersko prekmursko bučno olje” till ändringar i den nationella lagstiftningen på detta område.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Märkning av ”Štajersko prekmursko bučno olje”

Beskrivning

Ändringen av produktspecifikationen rör en ändring av kapitel 1.3 Märkning av ”Štajersko prekmursko bučno olje” där skyldigheten att märka produkten med färglogotypen för ”Štajersko prekmursko bučno olje” stryks.

Skälet till strykningen är att färglogotypen för ”Štajersko prekmursko bučno olje” är Golica GIZ (som ansöker om registrering och ändring) kollektivmärke och används av dess medlemmar.

Eftersom det inte finns något krav på medlemskap i Golica GIZ för att man ska få framställa ”Štajersko prekmursko bučno olje” är det olämpligt att kräva att icke-medlemmar använder sammanslutningens färglogotyp.

I samma avsnitt stryks också orden ”det är frivilligt att visa den nationella kvalitetsmärkningen”.

Skälet till strykningen är att användningen av den nationella kvalitetsmärkningen redan regleras i nationell lagstiftning och är frivillig.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Štajersko prekmursko bučno olje”

EU:s referensnummer: PGI-SI-0418-AM01 – 29.10.2025

1. **Namn**

”Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Slovenien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Štajersko Prekmursko bučno olje” är en oraffinerad vegetabilisk matolja, som framställs genom pressning av rostade pumpakärnor av högsta kvalitet. Pumpakärnoljan har mörkgrön till röd färg och karakteristisk aromatisk doft och smak. Den har bra fettsyrebalans, då den innehåller cirka 20 % mättade fettsyror, cirka 35 % enkelomättade fettsyror och cirka 45 % fleromättade fettsyror. Oljan är rik på tokoferoler, då den innehåller cirka 50 mg vitamin E per 100 g olja. Den innehåller också andra vitaminer, spårämnen, karotenoider, ovanliga aminosyror samt naturligt färgämne (klorofyll).

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Det finns inte föreskrivet vilka sorter av pumpakärnor som ska användas för att framställa ”Štajersko prekmursko bučno olje”. Pumpafrön (*Cucurbita pepo*) används. Pumpakärnorna ska vara fräscha, mogna, mörkgröna till färgen och fria från främmande smak eller dofter som kan försämra produkten. Följande fysikalisk-kemiska parametrar används för att kontrollera de pumpakärnor som är avsedda att bearbetas till ”Štajersko prekmursko bučno olje”:

— Förekomst av orenheter: halten orenheter får inte överstiga 1 viktprocent.

— Maximal fukthalt: 9 viktprocent.

— Minsta oljehalt: 40 viktprocent.

— Maximal andel förstörda kärnor (skadade, brutna): 15 viktprocent.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga etapper i bearbetningen av pumpakärnorna – mottagande av kärnorna, lagring, rensning, torkning, malning, knådning, rostning, pressning, sedimentering och kvalitetskontroll (fysikalisk-kemisk och organoleptisk analys av pumpakärnoljan) – ska äga rum inom det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Spårbarhet vad gäller ursprunget till ”Štajersko prekmursko bučno olje” ska säkerställas. Varje producent kan använda sin egen förpackning och märkning på villkor att den skyddade beteckningen ”Štajersko prekmursko bučno olje”, tillsammans med uppgift om ursprungsland (Slovenien), på märkningen eller i annat fall på förpackningen, finns i samma synfält som den skyddade beteckningen i lika stora bokstäver som denna, liksom unionssymbolen.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det geografiska område där ”Štajersko prekmursko bučno olje” framställs begränsas av en linje som dras från Dravograd till Slovenj Gradec och vidare till Mislinja och Velenje (längs huvudvägen), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica och Laško. Därefter löper linjen vidare längs floden Savinja och Sava förbi Radeče, Sevnica, Krško, Brežice till Obrežje, längs statsgränsen till Kroatien, därefter Ungern och Österrike (längs Karawanke) tillbaka till Dravograd.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra produktegenskaper

Sammanfattning av sambandet

”Štajersko prekmursko bučno olje” är en kulinarisk specialitet från det geografiska område som anges i punkt 4. Framställningen av pumpakärnolja i Štajerska och Prekmurje har lång tradition, vilket framgår av skriftliga uppgifter om uppförandet av den första oljepressen i Fram redan 1750. Som en följd av regionens storskaliga produktion av pumpakärnor grundades ännu fler fabriker för hantverksmässig framställning av pumpakärnolja (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem m.fl.). År 1904 grundade Albert Stigar en sådan fabrik i Slovenska Bistrica. I Prekmurje finns inga större företag, bara mindre som ägs av jordbrukare. Ett av dessa tillhör Feri Vučak i Vadarci i Goričkem, vars oljepressanläggning är hela 130 år gammal. Han tillhör fjärde generationen oljetillverkare. Anseendet för ”Štajersko prekmursko bučno olje” har också spridit sig utanför Slovenien till andra europeiska länder, USA, Australien, Ryssland osv. Ett bevis på detta är bland annat utmärkelsen för mest innovativa produkt vid tävlingen *The International food and drink event* i London 2007 (IFE07).

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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