

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2016/C 225/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

**„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“**

EU-Nr.: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

g.U. ( ) g.g.A. (X)

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

GOLICA GIZ (Vereinigung von Kürbisbauern, landwirtschaftlichen Genossenschaften, bäuerlichen und gewerblichen Betrieben zur Herstellung von Kürbiskernöl)  
Trg svobode 3  
SI-2310 Slovenska Bistrica  
SLOWENIEN

Die antragstellende Vereinigung hat auch den Antrag auf Schutz des „Štajersko prekmursko bučno olje“ eingebracht und hat daher ein berechtigtes rechtliches Interesse.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowenien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

**5. Änderung(en)**

*1. Beschreibung des Erzeugnisses*

Die unter der Überschrift „Predstavitev izdelka“ (Produktpräsentation) angegebene Schwankungsbreite des Gehalts an Stearinsäure (C18:0) muss berichtigt werden. Die gemäß den nationalen Vorschriften in der genehmigten Spezifikation aufgeführte Schwankungsbreite des Stearinsäuregehalts wird fälschlicherweise mit „3-15“ angegeben und muss auf „3-16“ korrigiert werden.

<sup>(1)</sup> Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Unter der Überschrift „Upravičenost do označbe geografska označba“ (Eignung für eine geografische Angabe) werden Angaben zu den Anbaugebieten von Ölkürbissen und zu den angebauten Sorten gemacht. Nachdem sich die Größe der Anbaugebiete von Ölkürbissen und die angebauten Sorten von Jahr zu Jahr ändern, besteht keine Notwendigkeit, in der Spezifikation darauf einzugehen.

## 2. Erzeugungsverfahren

Aus dem Diagramm zur Veranschaulichung der Erzeugungsstufen wird der Verweis auf den beim Pressen angewandten spezifischen Druck von 300 bar gestrichen. Da dieser in erster Linie von der Art der Presse abhängt, hat die Angabe spezifischer Werte angesichts der verschiedenen von den Erzeugern verwendeten Arten von Pressen keine Relevanz. Das Ziel jedes Erzeugers ist es, möglichst viel Öl aus der Röstmasse zu gewinnen.

Um sich den Bedürfnissen und Erfordernissen des Marktes anzupassen, wird die Angabe spezifischer Verpackungsmengen, und zwar 0,25 l, 0,5 l, 0,75 l und 1,0 l, gänzlich aus der Spezifikation gestrichen. Kürbiskernöl darf in Gebinden mit unterschiedlichem Volumen abgefüllt werden.

Hinsichtlich der Kontrollen der physikalisch-chemischen Parameter von Kürbiskernen werden die Vorschriften für die Analyse der verschiedenen Parameter gestrichen. Entscheidend ist, dass die Analyse der verschiedenen physikalisch-chemischen Parameter den maßgeblichen geltenden Vorschriften entspricht.

In der geltenden Spezifikation wird für Kürbiskerne ein Feuchtigkeitsgehalt von 6-9 % zum Zeitpunkt der Lieferung und von 6-7 % nach einer eventuellen Trocknung (bei über 9 %) festgelegt. Der Feuchtigkeitsgehalt von Kürbiskernen zum Zeitpunkt der Lieferung und nach einer etwaigen Trocknung sollte einheitlich auf maximal 9 % festgelegt werden. Gleichzeitig wird der untere Grenzwert für den Feuchtigkeitsgehalt von Kürbiskernen (6 %) gestrichen, da er nicht relevant ist: Selbst wenn der Feuchtigkeitsgehalt unter 6 % liegt, hat dies keine Auswirkung auf die endgültige Qualität des Kürbiskernöls.

In Bezug auf die festgelegte Röstdauer von 30-60 Minuten werden der untere Grenzwert (30 Minuten) gestrichen und der obere beibehalten (rund 60 Minuten). Es besteht keine Notwendigkeit, einen unteren Grenzwert festzulegen, weil die für das Rösten benötigte Zeit von der Qualität der Zutaten abhängt. Unabhängig von diesen Änderungen muss jeder Verarbeiter durch das Rösten eine braun-grüne Röstmasse mit einem nussigen Aroma erhalten.

Punkt 4.5 der Zusammenfassung geht ausführlich auf das Verfahren zur Erzeugung des „Štajersko prekmursko bučno olje“ ein. Der Text könnte vereinfacht werden, indem unter Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments nur die wichtigsten Stufen der Erzeugung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ aufgeführt werden, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden müssen, ohne genau auf jede einzelne Stufe einzugehen. Da die Kürbiskerne außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt werden dürfen, wird diese Stufe nicht als eine jener erachtet, die innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen müssen, und erscheint daher nicht mehr unter Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments.

## 3. Kennzeichnung

Es werden neue Vorschriften für die Kennzeichnung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ vorgeschlagen. Eine einfachere und einheitliche Kennzeichnung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ für innerhalb als auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets abgefülltes Öl wäre sinnvoll.

Der derzeitige Punkt 4.8 der Zusammenfassung legt unterschiedliche Vorschriften für die Verpackung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ innerhalb und außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets fest. Der Unterschied ist, dass innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets abgefülltes „Štajersko prekmursko bučno olje“ das nationale Qualitätszeichen tragen darf, während sich außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets abgefülltes „Štajersko prekmursko bučno olje“ bis zum Ursprung zurückverfolgen lassen muss.

Da die Rückverfolgbarkeit von „Štajersko prekmursko bučno olje“ unabhängig vom Ort der Abfüllung zu gewährleisten ist, muss diese Regelung sowohl für die Verpackung innerhalb als auch außerhalb des geografischen Gebiets gelten.

Die einheitliche Kennzeichnung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ ist zudem notwendig, um die Einhaltung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 901/2012 der Kommission vom 2. Oktober 2012 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Štajersko prekmursko bučno olje (g.g.A.))<sup>(1)</sup> zu gewährleisten. Die Durchführungsverordnung verlangt in Bezug auf die Kennzeichnungsvorschriften, dass das Ursprungsland (Slowenien) im selben Sichtfeld und in gleich großen Buchstaben wie der geschützte Name angegeben wird.

Um den Ursprung des Erzeugnisses stärker hervorzuheben, wird das derzeitige Logo für „Štajersko prekmursko bučno olje“ durch ein neues ersetzt, das die Aufschrift „Proizvedeno v Sloveniji“ („Hergestellt in Slowenien“) trägt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 268 vom 3.10.2012, S. 3).

#### 4. Sonstiges

Da die Rechtsvorschriften im Abschnitt „Zakonodaja“ (Rechtsvorschriften) nicht mehr in Kraft sind, wird allgemein auf die in Slowenien als auch in der EU geltenden Rechtsvorschriften verwiesen.

Die Änderung im Abschnitt „Tehnika ocenjevanja bučnega olja“ (Prüfverfahren für Kürbiskernöl) betrifft die Verbindung der organoleptischen Kategorien „Geruch“ (verbrannter Geruch und Fremdgerüche) und „Aroma“ (ranziges, verbranntes Aroma, Nachgeschmack). Im Rahmen der organoleptischen Prüfung wird also der Geruch auf Ranzigkeit, verbrannte oder fremde Gerüche hin bewertet, während das Aroma auf Ranzigkeit, verbrannte Aromen und Nachgeschmack untersucht wird. Dies trägt zu einem besseren Verständnis der Bewertung der organoleptischen Eigenschaften von Kürbiskernöl in Bezug auf Geruch und Aroma bei.

#### EINZIGES DOKUMENT

### „ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“

EU-Nr.: SI-PGI-0105-01361 — 2.9.2015

g.U. ( ) g.g.A. (X)

#### 1. Name

„Štajersko prekmursko bučno olje“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

##### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.5: Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

##### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Štajersko prekmursko bučno olje“ ist ein unraffiniertes pflanzliches Speiseöl, das durch Pressen qualitativ hochwertiger gerösteter Kerne von Ölkürbissen erzeugt wird.

„Štajersko prekmursko bučno olje“ zeichnet sich durch eine dunkelgrüne bis dunkelrote Farbe und einen typischen aromatischen Geruch und Geschmack aus. Das Öl verfügt über eine günstige Fettsäurezusammensetzung: Es enthält rund 20 % gesättigte Fettsäuren, rund 35 % einfach ungesättigte Fettsäuren und rund 45 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Mit rund 50 mg Vitamin E je 100 g Öl ist das „Štajersko prekmursko bučno olje“ reich an Tocopherolen. Daneben enthält es andere Vitamine, Spurenelemente, Carotinoide, seltene Aminosäuren und natürlichen Farbstoff (Chlorophyll).

##### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Welche Sorten von Kürbiskernen für die Herstellung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ infrage kommen, ist nicht festgelegt. Verwendet werden Kürbiskerne (*Cucurbita pepo*), die gesund, reif, dunkelgrün und frei von jeglichem Fremdgeschmack oder -geruch sein müssen, der auf nachteilige Veränderungen hindeuten würde. Für die Kontrolle von Kürbiskernen zur Herstellung von „Štajersko prekmursko bučno olje“ gelten folgende physikalisch-chemischen Parameter:

— Verunreinigungen: maximal 1 %;

— Feuchtigkeitsgehalt: maximal 9 %;

— Ölgehalt: mindestens 40 %;

— Anteil beschädigter Kerne (abgerieben, zerbrochen): maximal 15 %.

##### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Stufen der Verarbeitung von Kürbiskernen — Übernahme, Lagerung, Reinigung, Trocknung, Mahlen, Kneten, Rösten, Pressen, Sedimentation und Qualitätskontrolle (physikalisch-chemische und organoleptische Analyse) — müssen innerhalb des geografischen Gebiets stattfinden.

##### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

„Štajersko prekmursko bučno olje“ muss rückverfolgbar sein. Jeder Erzeuger hat das Recht, seine eigene Verpackung und sein eigenes Etikett zu verwenden. Der geschützte Name „Štajersko prekmursko bučno olje“ muss jedoch auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Verpackung angegeben werden, wobei das Ursprungsland (Slowenien) in gleich großen Buchstaben und im selben Sichtfeld wie der geschützte Name, das farbige Logo des Erzeugnisses und das EU-Zeichen erscheinen müssen (die Abbildung des nationalen Qualitätszeichens ist hingegen freiwillig).



### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Štajersko prekmursko bučno olje“ aus Kürbiskernen hergestellt wird, liegt innerhalb einer Grenzlinie, die von Dravograd bis Slovenj Gradec, Mislinja und Velenje (hier bildet die Hauptstraße die Grenze), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica und Laško verläuft. Von dort verläuft die Grenze entlang den Flüssen Savinja und Save an Radeče, Sevnica, Krško und Brežice vorbei bis Obrežje, dann entlang der Staatsgrenze zu Kroatien bis zur Staatsgrenze zu Ungarn, entlang der Staatsgrenze zu Ungarn bis zur Staatsgrenze zu Österreich und schließlich entlang der Staatsgrenze zu Österreich (die Karawanken entlang) zurück nach Dravograd.

### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Štajersko prekmursko bučno olje“ ist eine kulinarische Spezialität des unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiets. Die Herstellung von Kürbiskernöl hat in den Gebieten Štajerska und Prekmurje Tradition, wie aus Aufzeichnungen über die Errichtung der ersten Kürbiskernölpresse in Fram bereits im Jahr 1750 hervorgeht. Die beträchtliche Produktion von Kürbiskernen in der Region führte zur Gründung mehrerer Betriebe für die handwerkliche Verarbeitung von Kürbiskernen zu Öl (in Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem usw.). Im Jahr 1904 gründete Albert Stigar in Slovenska Bistrica einen Betrieb zur handwerklichen Verarbeitung von Kürbiskernen zu Kürbiskernöl. In Prekmurje gibt es keine größeren Verarbeitungsbetriebe, sondern nur kleine Anlagen im Besitz von Landwirten. Einer von ihnen ist Ferdi Vučak in Vadarci (Goričko), dessen Mühle/Verarbeitungsanlage bereits seit 130 Jahren besteht und von seiner Familie inzwischen in der vierten Generation betrieben wird.

Der Ruf des „Štajersko prekmursko bučno olje“ verbreitet sich über die Grenzen Sloweniens hinaus in andere europäische Länder, in die USA, nach Australien, Russland usw., was unter anderem die Auszeichnung als innovativstes Produkt auf der Internationalen Lebensmittel- und Getränkemesse IFE07 (International Food & Drink Event) in London im Jahr 2007 belegt.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita\\_kmetijskih\\_pridelkov\\_zivil/SPBO\\_Z\\_spr\\_24\\_8\\_15.pdf](http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf)

---