

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2016/C 225/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla <sup>(1)</sup>.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”**

**EU-nro: SI-PGI-0105-01361-2.9.2015**

**SAN ( ) SMM ( X )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

GOLICA GIZ  
Trg svobode 3  
SI-2310 Slovenska Bistrica  
SLOVENIJA

Muutoshakemuksen esitti sama ryhmä, joka on hakenut nimityksen ”Štajersko prekmursko bučno olje” suojaa, eli sillä on asiassa oikeutettu etu.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovenia

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu

**4. Muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

**5. Muutos/muutokset**

**1. Tuotteen kuvaus**

Tuotteen kuvausta koskevassa kohdassa määritettyä steariinihappopitoisuuden vaihteluväliä (C18:0) on oikaistava. Vaihteluväliksi on nykyisessä eritelmässä vahvistettu virheellisesti 3–15, kun sen kuuluisi olla 3–16. Vaihteluvälin määrittäminen liittyy kansallisen sääntelyn vaatimuksiin.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Maantieteellisen merkinnän hyväksyttävyyttä koskevassa kohdassa annetaan tietoja pinta-aloista, joille on kylvetty öljykurpitsan eri lajikkeita. Öljykurpitsan eri lajikkeilla viljellyn alan koko vaihtelee vuosittain, eikä tätä tietoa siksi ole tarpeen mainita eritelmässä.

## 2. Tuotantomenetelmä

Tuotteen tuotantovaiheita kuvaavasta kaaviosta on poistettu viittaus tiettyyn puristusvaiheen yhteydessä mainittuun painearvoon (300 bar). Paine riippuu ensisijaisesti käytetyn puristimen tyypistä, ja koska tuottajilla on käytössään erilaisia puristimia, viittaus tiettyyn painearvoon on tarpeeton. Kunkin tuottajan tavoitteena on saada paahdetuista siemenistä puristamalla mahdollisimman paljon öljyä.

Markkinoiden tarpeisiin ja vaatimuksiin vastaamiseksi viittaus pakkauskäyttöön (0,25 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,0 l) on poistettu kokonaan. Kurpitsansiemenöljy voidaan pullottaa erikokoisiin pakkauksiin tai säiliöihin.

Kurpitsansiementen fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien valvonnan osalta on poistettu eri muuttujien analysointia koskevat säännöt. Olennaista on se, että fysikaalis-kemiallisten muuttujien analysointi on asiaa koskevien voimassa olevien sääntöjen mukaista.

Nykyisessä eritelmässä kurpitsansiementen kosteuspitoisuudeksi vahvistetaan toimitusvaiheessa 6–9 prosenttia ja mahdollisen kuivaamisen jälkeen (jos pitoisuus on ollut yli 9 %) 6–7 prosenttia. Kurpitsansiementen kosteuspitoisuus toimituspaikassa ja mahdollisen kuivaamisen jälkeen olisi yhdenmukaistettava siten, että enimmäispitoisuudeksi vahvistetaan 9 prosenttia. Samalla kosteuspitoisuuden alaraja (6 %) poistetaan, koska sillä ei ole merkitystä. Vaikka kosteuspitoisuus olisi alle 6 prosenttia, se ei vaikuta millään tavoin kurpitsansiemenöljyn lopulliseen laatuun.

Paahtamisajan (30–60 min) osalta poistetaan vähimmäisaika (30 min), ja vain enimmäisaika (n. 60 min) säilytetään. Vähimmäisaikaa ei ole tarpeen määrittää, koska paahtamisaika riippuu siementen laadusta. Näistä muutoksista riippumatta kunkin tuottajan on paahtamisen tuloksena saatava vihertävänruskea, pähkinäiseltä tuoksuva siemenmassa.

Tiivistelmän kohdassa 4.5 kuvataan Štajersko prekmursko bučno olje -tuotteen tuotantomenetelmä. Tekstiä voitaisiin yksinkertaistaa mainitsemalla yhtenäisen asiakirjan kohdassa 3.4 ainoastaan tärkeimmät tuotantovaiheet, joiden pitää tapahtua määritetyllä maantieteellisellä alueella. Eri vaiheiden yksityiskohtainen kuvaus ei ole tarpeen. Lisäksi koska kurpitsansiemeniä voidaan viljellä myös määritetyn maantieteellisen alueen ulkopuolella, viljelyä ei pidetä tuotantovaiheena, jonka on tapahduttava määritetyllä maantieteellisellä alueella. Siksi sitä ei enää mainita yhtenäisen asiakirjan kohdassa 3.4.

## 3. Merkinnät

Štajersko prekmursko bučno olje -tuotteen merkitsemistä varten ehdotetaan uusia sääntöjä. Yksinkertaistaminen ja yhdenmukaistaminen on tarpeen, koska tuotetta pakataan sekä määritetyllä maantieteellisellä alueella että sen ulkopuolella.

Tiivistelmän kohdassa 4.8 vahvistetaan eri säännöt sen mukaan, pakataanko tuote määritetyllä maantieteellisellä alueella vai sen ulkopuolella. Ainoa ero näiden kahden välillä on se, että maantieteellisen alueen sisällä pakattavaan Štajersko prekmursko bučno olje -öljyyn voidaan lisätä kansallinen laatumerkki, kun taas muualla pakattuun tuotteeseen on jäljitettävyyden varmistamiseksi tehtävä merkinnät, joista käy ilmi tuotteen alkuperä.

Koska Štajersko prekmursko bučno olje on voitava jäljittää riippumatta siitä, missä se pakataan, pakkaamista koskevia vaatimuksia olisi sovellettava yhdenmukaisesti sekä maantieteellisellä alueella että sen ulkopuolella tapahtuvaan pakkaamiseen.

Merkintöjen yhdenmukaistaminen on myös tarpeen, jotta voidaan varmistaa nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin ("Štajersko prekmursko bučno olje" (SMM))<sup>(1)</sup> 2 päivänä lokakuuta 2012 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 901/2012 noudattaminen. Mainitussa täytäntöönpanoasetuksessa vaaditaan merkintäsääntöjen suhteen, että alkuperämaa (Slovenia) mainitaan suojatun nimityksen kanssa samassa kentässä ja samankokoisin kirjaimin.

Jotta "Štajersko prekmursko bučno olje" -tuotteen alkuperä kävisi aiempaa paremmin ilmi, tuotteen tunnus korvataan uudella tunnuksella, jossa on maininta "proizvedeno v Sloveniji" (tuotettu Sloveniassa).

<sup>(1)</sup> EUVL L 268, 3.10.2012, s. 3.

#### 4. Muu

Lainsäädäntöä koskevassa kohdassa mainittu lainsäädäntö ei enää ole voimassa, ja siksi kyseinen viittaus korvataan yleisellä viittauksella Sloveniassa ja Euroopan unionissa voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Kurpitsansiemenöljyn testausmenetelmiä koskevaan kohtaan tehdyn muutoksen tarkoituksena on yhdenmukaistaa ilmaisuja, joita käytetään kuvaamaan kurpitsansiemenöljyn tuoksua ("eltaantuneen haju", "palaneen haju", "vieraat hajut") ja aromia ("eltaantunut aromi", "palaneen aromi", "vieraat jälkimaut"). Aistinvaraisessa analyysissä tuoksua voidaan arvioida ilmaisuin "eltaantunut", "palanut", "vieras haju", ja aromia ilmaisuin "eltaantunut", "palanut", "vieraat jälkimaut". Tämä selkeyttää kurpitsansiemenöljyn tuoksun ja aromin aistinvaraista analyysiä ja tekee siitä helpommin ymmärrettävän.

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### "ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE"

EU-nro: SI-PGI-0105-01361-2.9.2015

SAN ( ) SMM ( X )

#### 1. Nimi

"Štajersko prekmursko bučno olje"

#### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Slovenia

#### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

##### 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

##### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

"Štajersko prekmursko bučno olje" on syötävä raffinoimaton kasviöljy, joka saadaan puristamalla ensiluokkaisia paahdettuja öljykurpitsan siemeniä.

"Štajersko prekmursko bučno olje" -öljyn väri vaihtelee tummanvihreästä punaiseen, ja sillä on hyvin omintakeinen aromi ja maku. Öljyn rasvahappokoostumus on hyvä: se sisältää noin 20 prosenttia tyydyttyneitä rasvahappoja, noin 35 prosenttia tyydyttymättömiä rasvahappoja ja noin 45 prosenttia monitydyttymättömiä rasvahappoja. Korkean E-vitamiinipitoisuutensa (noin 50 mg/100 g öljyä) ansiosta kurpitsansiemenöljy sisältää myös runsaasti tokoferolia. Se sisältää myös muita vitamiineja, mikroravinteita, karotenoideja, harvinaisia aminohappoja ja luontaisia väriaineita (lehtivihreää).

##### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

"Štajersko prekmursko bučno olje" -öljyn valmistamiseen käytettävien siementen lajiketta ei ole määritetty. Valmistukseen käytetään kurpitsansiemeniä (*Cucurbita pepo*). Kurpitsansiementen on oltava terveitä, kypsiä, väriltään tummanvihreitä ja vailla vieraita makuja ja hajuja, jotka saattaisivat viitata haitallisiin muutoksiin. "Štajersko prekmursko bučno olje" -öljyn valmistamiseen käytettävien kurpitsansiementen laadunvalvonnassa käytetään seuraavia fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia:

- epäpuhtaudet, joita saa olla enintään 1 prosenttia,
- kosteuspitoisuus, joka saa olla enintään 9 prosenttia,
- öljypitoisuus, jonka on oltava vähintään 40 prosenttia,
- vahingoittuneet siemenet (vioittuneet, rikkoutuneet siemenet), joita saa olla enintään 15 prosenttia.

##### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kurpitsansiementen kaikkien käsittelyvaiheiden (toimitusten vastaanotto, varastointi, puhdistaminen, kuivaus, jauhaminen, siemenmassan vaivaaminen, paahtaminen, puristaminen, öljyn saostaminen, laadunvalvonta sekä aistinvarainen analyysi) on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

##### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

”Štajersko prekmursko bučno olje” -öljyn jäljitettävyyden varmistaminen. Kukin tuottaja voi käyttää omaa pakkaus-  
taan ja etikettiään, edellyttäen että etiketissä tai muualla pakkausmerkinnöissä mainitaan suojattu nimitys ”Štajersko  
prekmursko bučno olje” sekä alkuperämaa (Slovenia), samassa kentässä nimityksen kanssa ja samankokoisin kirjai-  
min painettuna, nimityksen värillinen logo sekä vastaava unionin tunnus. Kansallinen laatumerkki on  
vapaaehtoinen.



### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

”Štajersko prekmursko bučno olje” -öljyn tuotantoaluetta rajaa seuraavien paikkakuntien kautta kulkeva linja: Dra-  
vograd, Slovenj Gradec, Mislinje ja Velenja (jossa pääkatu muodostaa rajan), Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko,  
Prebold, Zabukovica ja Laško. Sieltä raja kulkee Savinja- ja Sava-jokia pitkin Radečen, Sevnican, Krškon ja Brežicen  
ohi Obrežjeen, sieltä Kroatian rajaa pitkin Unkarin rajalle ja Itävallan rajaa pitkin (Karavankkien harjannetta seura-  
ten) takaisin Dravogradiin.

### 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

”Štajersko prekmursko bučno olje” on 4 kohdassa määritellyn maantieteellisen alueen kulinaarinen erikoisuus. Kur-  
pitsansiemenöljy on Štajerskan ja Prekmurjen alueiden perinteinen tuote, ja olemassa olevissa kirjallisissa lähteissä  
kerrotaan ensimmäisen kurpitsaöljypuristamon perustamisesta Framiin jo vuonna 1750. Kurpitsansiementen vilje-  
lyn laajenemisen myötä kyseiselle alueelle perustettiin useita kurpitsansiemenöljyä valmistavia kotiteollisuusyrityksiä  
(Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem jne.). Vuonna 1904 Albert Stigar perusti Slovenska  
Bistricaan kurpitsansiemenöljyä kotiteollisin menetelmin valmistavan yrityksen. Prekmurjessa ei ole suuria purista-  
moita vaan pelkästään maanviljelijöiden omia pieniä yrityksiä. Eräs tällaisista yrityksistä on Vadarci na Gorickossa  
sijaitseva Feri Vučak, joka on ollut toiminnassa jo 130 vuotta ja on nyt jo neljännen sukupolven ohjauksessa.

”Štajersko prekmursko bučno olje” -öljyn maine on kantautunut Sloveniasta jo muihin Euroopan maihin, USA:han,  
Australiaan, Venäjälle jne., mitä todistaa muun muassa kyseiselle tuotteelle IFE07-kilpailussa (The International food  
& drink event) Lontoossa vuonna 2007 myönnetty parhaan innovatiivisen tuotteen palkinto.

### Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[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)

---