

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 327/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Steirisches Kürbiskernöl”

Nr UE: PGI-AT-1460-AM02 — 9.12.2019 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft Steirischer Kürbisbauern Gen.m.b.H. [stowarzyszenie hodowców dyni styryjskiej],

Landesinnung Steiermark des Lebensmittelgewerbes Berufszweig Ölpresser [filia tłoczni oleju styryjskiego cechu przemysłu spożywczego].

c/o Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. [stowarzyszenie producentów na rzecz ChOG „Steirisches Kürbiskernöl”]

Julius Strauß Weg 1a
8430 Leibnitz
ÖSTERREICH
Tel. + 43 345272151
Faks + 43 34527215115
E-mail: office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [organ kontrolny, wymogi krajowe]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Obowiązująca do tej pory specyfikacja, składająca się z kilku pojedynczych dokumentów, została połączona w jeden dokument i zmieniona, przede wszystkim w celu uwzględnienia wymogów dotyczących procesu produkcji i dowodu pochodzenia oraz w celu skorygowania obszaru geograficznego, który został pierwotnie poprawnie przedstawiony na mapie, ale zbyt wąsko zdefiniowany w tekście, a także w celu zdefiniowania i poprawienia go zgodnie ze zmianami nazw okręgów administracyjnych. Szczegółowy opis systemu kontroli przedstawiono w celu doprecyzowania informacji i uniknięcia wszelkich zakłóceń konkurencji. Pomaga on zapewnić jakość i wyjątkowy charakter „Steirisches Kürbiskernöl”.

Poniżej przedstawiono szczegółowe informacje:

Opis produktu:

Pkt 5 lit. b) obowiązującej specyfikacji produktu – „Opis produktu”

„Ciemny, lepki olej jadalny, używany głównie jako olej do sałatek. Wytwarza się go z bezłupinowych pestek dyni styryjskiej (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) przy zastosowaniu procesu delikatnego wyłaczania. Posiada wysoką zawartość tłuszczów wielonienasyconych jak również składniki o silnych właściwościach odżywczych.”

oraz wyjaśnienie:

„Steirisches Kürbiskernöl» to ciemny, lepki olej jadalny o orzechowym smaku. Jego szczególną cechą jest to, że dobrze przylega do liści sałaty. Ponieważ jest bogaty w tłuszcze wielonienasycone, ma wysoką wartość odżywczą.

Analiza:

ciężar właściwy: 0,90–0,92 kg/l,

zawartość tłuszczu: 90 %,

w tym kwas linolowy: 40–60 % i kwas oleinowy: 25–40 %; łączna zawartość ok. 80 %; kwas oleopalmitynowy: 10–25 %, kwas stearynowy: 3–6 %, pozostałe kwasy tłuszczowe: 1–2 %.

Produktem podstawowym oleju jest styryjska dynia oleista (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) (znana również jako dynia oleista o bezłupinowych pestkach), odmiana wyhodowana poprzez selekcję mutacji, której cztery najbardziej zewnętrzne warstwy komórek (łuski nasion) nie stają się zdrewniałe i zgrubiałe. Dzięki temu nasiona mają typową barwę od oliwkowej do ciemnozielonej. Według austriackiego genetyka Ericha Tschermaka von Seysnegga styryjska odmiana dyni powstała prawdopodobnie spontanicznie w ubiegłym wieku w wyniku mutacji utraty funkcji.

Nasiona mają następujący skład odżywczy:

(skład zmienia się w zależności od roku uprawy)

tłuszcz: 45–53 %;

białko: 32–38 %;

węglowodany: 3–5 %;

włókno surowe: 2–4 %;

minerały: 4–6 % (potas, fosfor, wapń, magnez, żelazo, miedź, mangan, selen, cynk);

witaminy: E, B₁, B₂, B₆, C, A, D;

ok. 615 kcal na 100 g porcję.

Pozostałe znaczące składniki odżywcze są następujące:

fitosterole i cytrulina (działanie farmakologiczne w zaburzeniach prostaty);

skwalen (regulacja poziomu cholesterolu).

Z uwagi na zawartość składników odżywczych pestki dyni styryjskiej bardzo różnią się od zwykłych, obłuskanych pestek. Różnicę między pestkami obłuskanyymi a pestkami bezłupinowymi pod względem wartości odżywczej ilustruje poniższa tabela (Eduard von Boguslawski):

Pestki	sucha masa w wartościach bezwzględnych	jako % suchej masy		
		Tłuszcz surowy	Białko surowe	Włókno surowe
Obłuskane pestki dyni	90,0	39,6	27,7	19,6
Pestki styryjskiej dyni oleistej	90,0	48,6	36,3	4,4

»Steirisches Kürbiskernöl« różni się zatem od innych olejów jadalnych pod dwoma ważnymi względami: typowym dla regionu produktem podstawowym (naturalnie bezłupinowe pestki dyni) oraz wyjątkowym procesem tłoczenia (bez rafinacji).»

otrzymują następujące brzmienie w celu ulepszenia i doprecyzowania opisu:

„5 lit. b) Opis produktu:

»Steirisches Kürbiskernöl« wytwarza się z bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*).

Pestki muszą pochodzić z kwalifikowanego materiału siewnego odmiany styryjskiej dyni oleistej zatwierdzonej w Austrii i wpisanej na austriacką listę odmian.

Pestki dyni są zawsze prażone przed tłoczeniem. Dzięki temu uzyskuje się ciemny, dichroiczny olej, który pod światło wydaje się mieć barwę ciemnozieloną/czerwoną.

»Steirisches Kürbiskernöl« to lepki olej o charakterystycznym zapachu.

Ma bardziej lub mniej orzechowy smak w zależności od intensywności procesu prażenia.

Olej nie jest filtrowany ani rafinowany. Nie jest on odsączaany, (częściowo) odkwaszany, bielony, dezodoryzowany ani frakcjonowany.

»Steirisches Kürbiskernöl« składa się w 100 % z czystego oleju otrzymanego z pierwszego tłoczenia bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej pochodzących z wyznaczonego obszaru uprawy i tłoczonych na wyznaczonym obszarze.

Mieszanie go z innymi olejami lub pestkami jest zabronione.

Olej posiada wysoką zawartość tłuszczów wielonienasyconych, jak również składniki o silnych właściwościach odżywczych.

Średnie parametry »Steirisches Kürbiskernöl«:

Zawartość oleju w naturalnie bezłupinowych pestkach styryjskiej dyni oleistej oraz ich ciężar właściwy i profil kwasów tłuszczowych mogą się znacznie różnić, w zależności od warunków glebowych i pogodowych w miejscu uprawy dyni oraz od stopnia dojrzałości.

ciężar właściwy: 0,90–0,92 kg/l;

zawartość tłuszczu: minimum 99 %,

w tym kwas linolowy: 37–60 % i kwas oleinowy: 25–44 %; łączna zawartość ok. 80 %;

kwasy palmitynowe: 10–20 %;

kwasy stearynowe: 3–7 %;

pozostałe kwasy tłuszczowe: 1–2 %.

»Steirisches Kürbiskernöl« różni się od innych olejów jadalnych pod kilkoma ważnymi względami: po pierwsze z uwagi na typowy dla regionu produkt podstawowy (naturalnie bezłupinowe pestki styryjskiej dyni oleistej) uprawiany na określonym obszarze geograficznym, a po drugie z uwagi na typowy proces tłoczenia (mechaniczno-hydrauliczny) po prażeniu pestek».

Uzasadnienie:

Szczególne jakości i charakterystyczny wygląd „Steirisches Kürbiskernöl” zawsze były postrzegane jako wypadkowa regionalnego klimatu na określonym obszarze upraw, specjalistycznej wiedzy rolników w zakresie uprawy, pielęgnacji i zbiorów oraz tradycyjnej metody produkcji polegającej na tłoczeniu oleju. Dlatego tylko olej uzyskiwany z bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) określono jako produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Steirisches Kürbiskernöl” o niezrównanym smaku i aromacie. Opis, którego część znajdowała się w pierwotnej specyfikacji, a część została obecnie dodana, ma na celu jednoznaczne wyrażenie, że jedynie w 100 % czysty olej otrzymany z pierwszego tłoczenia bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej pochodzących z określonego obszaru upraw i tłoczonych na określonym obszarze może być oznaczany jako „Steirisches Kürbiskernöl”. Ponieważ pestki muszą pochodzić z kwalifikowanego materiału siewnego odmiany styryjskiej dyni oleistej zatwierdzonej w Austrii i wpisanej na austriacką listę odmian, gwarantuje to, że rozmnażane są wyłącznie takie rodzaje roślin, które są odpowiednie dla austriackiego obszaru upraw, a tym samym pozwalają zachować jakość pestek dyni niezbędnych do zapewnienia jakości i charakterystycznego smaku „Steirisches Kürbiskernöl”.

W obowiązującej dotychczas specyfikacji produktu zawartość tłuszczu wynosiła 90 %; obecnie zmieniono ją na „minimum 99 %”, ponieważ zazwyczaj wynosi ona 99–100 %. Odpowiednio dostosowano również zawartość kwasów tłuszczowych.

Poprzedni wykaz składników odżywczych w pestkach dyni został usunięty, ponieważ wartości te nie odnoszą się w ten sam sposób do oleju otrzymywanego z pestek i dlatego mogłyby być mylące dla konsumentów, a jednocześnie są istotne do celów monitorowania. Podobnie wartości określone przez Eduarda von Boguslawskiego i przedstawione we wcześniejszej wersji specyfikacji w tabeli dotyczącej różnic w składnikach odżywczych pomiędzy pestkami styryjskiej dyni oleistej a obłuskanyimi pestkami dyni nie odnoszą się wyraźnie do jadalnej części nasion, co spotkało się z krytyką, dlatego też tabela ta została również usunięta.

Zmiana opisu ma na celu doprecyzowanie informacji i utrzymanie zaufania konsumentów do jakości, wyjątkowości i renomy „Steirisches Kürbiskernöl”. Nie wpływa to na jakość oleju ani na jego właściwości organoleptyczne, takie jak w szczególności barwa, aromat i smak.

Obszar geograficzny:

Pkt 5 lit. c) obowiązującej specyfikacji produktu – „Obszar geograficzny”

„Tłoczenie styryjskiego oleju z pestek dyni odbywa się wyłącznie na tradycyjnym obszarze w południowej Styrii (okręgi administracyjne: Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, okolice Grazu, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz) i południowego Burgenlandu (okręgi: Jennersdorf, Güssing, Oberwart). Produkt podstawowy – bezłupinowe pestki dyni styryjskiej – pochodzi z powyższego obszaru oraz części Dolnej Austrii (okręgi administracyjne: Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänsemdorf (tylko rejon Zistersdorf) i Komeuburg-Stockerau (tylko rejon Stockerau)).”

oraz wyjaśnienie:

„Szczególna jakość produktu wynika z dwóch czynników. Pierwszym z nich jest szczególnie iliryski i subalpejski klimat na obszarze uprawy nasion – tradycyjny obszar uprawy, zob. załącznik 1a) mapa, na której zaznaczono obszar południowej Styrii (okręgi administracyjne: Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg i Weiz), obszar południowego Burgenlandu (okręgi Jennersdorf, Güssing i Oberwart), Dolnej Austrii (okręgi administracyjne: Melk, Horn i Mistelbach) – a drugim tradycyjna metoda produkcji rozwinęta zwłaszcza na obszarze Styrii, zob. mapa 1b), na której zaznaczono obszar południowej Styrii (okręgi administracyjne: Bad Radkersburg, Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Voitsberg i Weiz, (zob. mapa Styrii) oraz południowy Burgenland (okręgi administracyjne: Güssing, Jennersdorf i Oberwart).”

otrzymują brzmienie:

„5 lit. c) Obszar geograficzny:

Tłoczenie »Steirisches Kürbiskernöl« odbywa się wyłącznie na tradycyjnym obszarze w południowej Styrii (okręgi administracyjne: Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg i Weiz) oraz południowego Burgenlandu (okręgi: Jennersdorf, Güssing, Oberwart).

Produkt podstawowy – bezłupinowe pestki styryjskiej dyni oleistej – pochodzi wyłącznie z określonego wyżej tradycyjnego obszaru południowej Styrii i południowego Burgenlandu oraz następujących okręgów administracyjnych Dolnej Austrii: Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf (tylko rejon Zistersdorf) oraz Korneuburg-Stockerau (tylko rejon Stockerau)».

Uzasadnienie:

W celu poprawienia błędu w tekście pierwotnej specyfikacji doprecyzowano, że okręgi administracyjne tradycyjnego obszaru, na którym można tłoczyć »Steirisches Kürbiskernöl«, obejmują okręg administracyjny Graz, który znajduje się w środku obszaru zaznaczonego na mapie w pierwotnej specyfikacji. Jest to zatem korekta zgodna z mapą zawartą w pierwotnym wniosku o rejestrację.

Nowy okręg Südoststeiermark, powstały z połączenia okręgów Radkersburg i Feldbach oraz nowy okręg Hartberg-Fürstenfeld, powstały z połączenia okręgów Fürstenfeld i Hartberg, zostały włączone jedynie w celu doprecyzowania i sprostowania.

Dowód pochodzenia:

Zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu stwierdzenia dotyczące historii produktu, które w momencie uznania nazwy musiały być uwzględnione w pkt 5 lit. d) („Dowód pochodzenia”), zostały przeniesione wraz z uzasadnieniem do pkt 5 lit. f) („Związek z obszarem geograficznym”) (zob. tekst w tym punkcie). W ich miejsce, w pkt 5 lit. d) („Dowód pochodzenia”) nowej specyfikacji, wprowadza się następujące zapisy dotyczące zapewnienia identyfikowalności:

„5 lit. d) Dowód pochodzenia:

Aby móc monitorować cały proces od uprawy do przetwarzania, należy dokumentować przemieszczanie naturalnie bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*) aż do momentu uzyskania produktu końcowego objętego ChOG »Steirisches Kürbiskernöl«. Aby móc precyzyjnie monitorować obszary upraw, roczne zbiory, rodzaj zastosowania pestek dyni i ilości wyprodukowanego oleju, producenci muszą dokumentować wszystkie wskazane poniżej etapy na piśmie lub w formie elektronicznej:

Każdy producent musi posiadać ważną umowę dotyczącą kontroli (ewentualnie zintegrowaną z umową dotyczącą upraw) i musi przedstawić dowód pochodzenia zgodnie z lit. d) w zależności od miejsca w procesie produkcji.

W przypadku gdy kilka podmiotów gospodarczych połączyło się w spółdzielnię produkcyjną, spółdzielnia musi zawrzeć ważną umowę z agencją ds. kontroli oraz musi zawrzeć wewnętrzne umowy dotyczące zadań związanych z kontrolą specyfikacji ze swoimi członkami, tj. z indywidualnymi producentami (rolnikami, producentami oleju).

Pkt 5 lit. d) ppkt 1 Obszary upraw

Producenci pestek muszą co roku przedstawiać agencji upoważnionej w systemie kontroli dowód, że obszary upraw znajdują się w określonym obszarze uprawy produktu objętego ChOG, zgodnie z umową dotyczącą kontroli (ewentualnie zintegrowaną z umową dotyczącą upraw), na piśmie lub w formie elektronicznej. Agencja może być akredytowaną agencją ds. kontroli lub stowarzyszeniem producentów monitorowanym przez akredytowaną agencję ds. kontroli. Sprawozdanie musi zawierać wykaz terenów podlegających wymaganym kontrolom (np. wiele wniosków złożonych do AMA lub podobny dokument). Sprawozdanie to umożliwia zarejestrowanie wszystkich obszarów uprawy dyni oleistej, które mają znaczenie dla produkcji oleju »Steirisches Kürbiskernöl« w danym roku produkcyjnym.

Pkt 5 lit. d) ppkt 2 Zbiory

Każdy indywidualny producent pestek musi udokumentować na piśmie lub w formie elektronicznej ilość pestek dyni, które zostały zebrane prosto z pola, wysuszone i oczyszczone (z miąższu i części łupin) i przekazać odpowiednie informacje agencji upoważnionej w systemie kontroli zgodnie z umową dotyczącą kontroli (ewentualnie zintegrowaną z umową dotyczącą upraw) do 31 grudnia roku uprawy. Agencja może być akredytowaną agencją ds. kontroli lub stowarzyszeniem producentów monitorowanym przez akredytowaną agencję ds. kontroli.

Sprawozdanie to umożliwia zarejestrowanie całkowitej ilości pestek zebranych w ciągu roku przez poszczególnych producentów nasion w systemie kontroli. W ten sposób można obliczyć średni plon z ha i na producenta. Można wtedy określić całkowite roczne zbiory; to z kolei jest podstawowym warunkiem wstępnym w zakresie kontroli ogólnego przepływu.

Przepływ zebranych pestek dyni, prosto z pola, z roku zbiorów XY od producenta pestek do różnych wykonawców (instalacje myjące, suszące i czyszczące) musi być również udokumentowany na piśmie (np. nota dotycząca mokrej/suchej masy w kg lub faktura) lub w formacie elektronicznym i zgłoszony do agencji upoważnionej w systemie kontroli zgodnie z umową dotyczącą kontroli (ewentualnie zintegrowanej z umową dotyczącą upraw).

Pkt 5 lit. d) ppkt 3 Wykorzystanie pestek

W przypadku sprzedaży pestek dyni pochodzących z określonego obszaru uprawy, zebranych prosto z pola, wysuszonych i oczyszczonych (z miąższu i części łupin), z roku uprawy XY producent pestek i każde inne przedsiębiorstwo uczestniczące w łańcuchu produkcyjnym aż do olejarni (hurtownicy, podmioty prowadzące skład, olejarnie itp.) lub agencja przez te podmioty wyznaczona musi potwierdzić pochodzenie pestek na piśmie lub w formie elektronicznej. Agencja może być akredytowaną agencją ds. kontroli lub stowarzyszeniem producentów monitorowanym przez akredytowaną agencję ds. kontroli. Następujące istotne informacje muszą być udokumentowane na piśmie lub w formie elektronicznej w celu zapewnienia identyfikowalności przepływu, nawet jeśli produkt jest dostarczany osobom trzecim: producent pestek, ilość pestek [w kg] wyprodukowanych zgodnie ze specyfikacją z roku uprawy XY i odbiorca.

Wymagany do tego celu dokument (np. nota ilościowa, dokument towarzyszący, zapis elektroniczny itp.) musi być kolejno ponumerowany. W przypadku odsprzedaży pestek, dokument ten jest przekazywany kolejnej osobie będącej w posiadaniu pestek.

Ponadto producent (producent oleju, rolnik) musi udokumentować dane dotyczące klienta (rolnika, kupca), ilość pestek [w kg], datę produkcji, współczynnik tłoczenia i wielkość pojemnika przy każdym tłoczeniu nasion w celu wyprodukowania oleju objętego ChOG »Steirisches Kürbiskernöl«. Jednocześnie dokumentuje się miejsce tłoczenia/olejarnie.

Jeśli uczestnik systemu chronionych oznaczeń geograficznych wykorzystuje pestki w celu innym niż tłoczenie w celu uzyskania oleju »Steirisches Kürbiskernöl« wyprodukowanego zgodnie ze specyfikacją (np. do produkcji przekąsek, nasion, wyrobów piekarniczych, w przemyśle farmaceutycznym, do mieszania z innymi olejami lub żywnością itp.), osoba będąca w posiadaniu nasion wyprodukowanych zgodnie ze specyfikacją lub stowarzyszenie producentów musi udokumentować to na piśmie lub w formie elektronicznej i udokumentować ilość [w kg] oraz przeznaczenie.

Dokumenty te muszą być stale aktualizowane oraz muszą być streszczane i przekazywane stowarzyszeniu producentów co sześć miesięcy (do 30 czerwca za pierwsze półrocze danego roku i do końca danego roku za drugie półrocze). Pestki wykorzystane w inny sposób niż do tłoczenia w celu uzyskania produktu objętego ChOG »Steirisches Kürbiskernöl« należy odliczyć od całkowitej ilości przy obliczaniu przepływu. Przedsiębiorstwa/przetwórcy podlegający kontroli muszą stworzyć własne niepowtarzalne, identyfikowalne numery produktów/artykułów (np. objęte ChOG pestki do przekąsek i ogólnie pestki do przekąsek) i muszą przedstawić dokumentację.

Wszystkie przedsiębiorstwa przetwórcze, które uczestniczą w systemie chronionych oznaczeń geograficznych i przetwarzają pestki zgodnie ze specyfikacją (np. do produkcji pestek do przekąsek, wyrobów piekarniczych itp.), muszą zweryfikować odpowiednie przepływy; pestki produkowane zgodnie ze specyfikacją muszą być przetwarzane, przechowywane i etykietowane oddzielnie od innych pestek dyni.

Pkt 5 lit. d) ppkt 4 Seryjne numery kontrolne na pojemnikach:

Każdy pojemnik (z wyjątkiem przeznaczonego do własnej konsumpcji) musi posiadać seryjny numer kontrolny, na podstawie którego można zidentyfikować nazwę bezpośredniego sprzedawcy lub producenta oleju z pestek dyni (partie produkcyjne) lub nazwę wykonawcy (rolnika lub kupca lub olejarni lub dystrybutora). Numer kontrolny musi również umożliwiać identyfikację daty produkcji (tłoczenia oleju).

Numer kontrolny i dane dotyczące ilości (w litrach lub kilogramach) muszą być widoczne na etykiecie produktu objętego ChOG »Steirisches Kürbiskernöl«.

System numerów kontrolnych umożliwia monitorowanie i weryfikację zarówno przepływu w poszczególnych przedsiębiorstwach, jak i całkowitego przepływu wszystkich producentów.

Kontrole muszą obejmować następujące elementy:

- położenie geograficzne producenta (pestek dyni) i przetwórcy (dalsze przetwarzanie, w szczególności tłoczenie) zgodnie ze specyfikacją;
- niewłaściwe wykorzystywanie dokumentów (np. certyfikatów) lub numerów kontrolnych, np. poprzez kupowanie lub mieszanie towarów oraz oddzielne przepływy towarów;
- przepływy między producentami pestek, przetwórcami lub wykonawcami, producentami oleju i kupcami;
- właściwości produktu zgodne ze specyfikacją (np. tylko z pierwszego tłoczenia bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej [*pepo var. styriaca*], w 100 % czystych);
- prawidłowe oznakowanie produktów”.

Uzasadnienie:

Ponieważ obecna obowiązująca specyfikacja nie zawiera żadnych informacji na temat dowodu pochodzenia, uznano za zasadne umieszczenie w pkt 5 lit. d) specyfikacji produktu informacji mających na celu poprawę i zagwarantowanie identyfikowalności przedmiotowego produktu. W celu precyzyjnego monitorowania powierzchni upraw, rocznych zbiorów, wykorzystania pestek i ilości wyprodukowanego oleju, nawet jeśli pestki lub olej są sprzedawane osobom trzecim, specyfikacja obecnie zawiera wymóg zastosowania wieloetapowego systemu zapewniania dowodu pochodzenia i kontroli, który obejmuje system numerów kontrolnych oraz sprawozdania dotyczące obszarów upraw i zbiorów.

Metoda produkcji:

Pkt 5 lit. e) obowiązującej specyfikacji produktu – proces ekstrakcji:

„Umyte i wysuszone bezłupinowe pestki dyni rozdrabnia się, delikatnie rozdziela, a następnie wytłacza. Dzięki tak delikatnej obróbce możliwe jest zachowanie większości cennych składników pestek dyni styryjskiej.”

oraz wyjaśnienie:

„Naturalnie bezłupinowe pestki dyni (*Cucurbita pepo var. styriaca*) poddaje się dokładnemu suszeniu. Wysuszone pestki są drobno mielone w odpowiednim młynku, mieszane z wodą i ugniatane, aby powstała miazga. Następnie można dodać trochę soli, aby wydobyć smak. W celu wyprodukowania »Steirisches Kürbiskernöl« miazgę przed wytłaczeniem powoli podgrzewa się w rondlu z systemem mieszania; redukuje to znacznie zawartość wody i nadaje olejowi charakterystyczny smak. Prażona miazga z pestek jest delikatnie tłoczona mechanicznie w celu uzyskania oleju z pestek dyni bez żadnych dodatków chemicznych.”

otrzymują brzmienie:

„5 lit. e) Proces produkcji:

Naturalnie bezłupinowe pestki styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*) są odmianą wyhodowaną poprzez selekcję mutacji, której cztery najbardziej zewnętrzne warstwy komórek (łuski nasion) nie stają się zdrewniałe i zgrubiałe. Dzięki temu nasiona mają typową barwę od oliwkowej do ciemnozielonej.

Do uprawy można używać wyłącznie materiału siewnego styryjskiej odmiany dyni oleistej zatwierdzonej w Austrii i wpisanej na austriacką listę odmian, który to materiał został zakwalifikowany na podstawie austriackich metod uprawy lub metod uprawy innych państw członkowskich, podobnych pod względem treści.

Gwarantuje to, że rozmnażane są tylko te rodzaje roślin, które są odpowiednie dla austriackiego obszaru upraw. Ma to zasadnicze znaczenie dla utrzymania jakości pestek dyni, co z kolei jest konieczne do zapewnienia jakości i charakterystycznego smaku oleju »Steirisches Kürbiskernöl«.

Ponieważ umyte i wysuszone pestki dyni dobrze się przechowują, są zazwyczaj wyciskane na żądanie, aby zapewnić jak największą świeżość i jak najlepszy smak sprzedawanego oleju z pestek dyni.

Tradycyjny proces produkcji polega na drobnym mieleniu umytych i wysuszonych naturalnie bezłupinowych pestek dyni w odpowiednim młynku. Wysuszone pestki miesza się z wodą i solą, a następnie ugniata, aby powstała miazga.

W celu ułatwienia wyciskania, a przede wszystkim w celu denaturacji wysokiej zawartości białka w bezłupinowych pestkach dyni (*pepo var. styriaca*) zwyczajowo dodaje się sól kuchenną, co jest dopuszczalną praktyką. Ponieważ »Steirisches Kürbiskernöl« uzyskuje się bez żadnych innych dodatków chemicznych, większość cennych składników odżywczych zostaje zachowana.

Miazgę przed wyciskaniem powoli podgrzewa się w rondlu z systemem mieszania; redukuje to znacznie zawartość wody i nadaje olejowi charakterystyczny smak.

W smaku można wyczuć większy lub mniejszy stopień wyprażenia w zależności od intensywności procesu prażenia.

Olej otrzymuje się z prażonej miazgi w procesie czysto mechaniczno-hydraulicznym bez dalszego podgrzewania.

»Steirisches Kürbiskernöl« otrzymuje się wyłącznie z pierwszego tłoczenia.

Proces osadzania się zawiesin w naturalnym oleju trwa kilka dni, po czym olej jest rozlewany do pojemników chroniących go przed światłem (zazwyczaj są to butelki z ciemnego szkła). Jest to konieczne, ponieważ olej z pestek dyni jest wrażliwy na światło”.

Uzasadnienie:

Wyjątkowa jakość »Steirisches Kürbiskernöl« zależy częściowo od specjalistycznej wiedzy rolników w zakresie tradycyjnego procesu uprawy roślin i procesu tłoczenia oleju. W treści pierwotnej specyfikacji, która została uzupełniona, opisano bardziej szczegółowo ten tradycyjny proces produkcji; w szczególności dokładniej opisano proces tłoczenia i wyjaśniono, że olej otrzymuje się z prażonej miazgi „w procesie czysto mechaniczno-hydraulicznym” bez dalszego podgrzewania.

Ponieważ olej »Steirisches Kürbiskernöl« jest wrażliwy na światło, w specyfikacji produktu uwzględniono fakt, że olej musi być rozlewany do pojemników chroniących go przed światłem, tj. zazwyczaj do butelek z ciemnego szkła. Gwarantuje to jakość »Steirisches Kürbiskernöl«.

Włączenie wymogu, zgodnie z którym do uprawy można używać wyłącznie materiału siewnego styryjskiej odmiany dyni oleistej zatwierdzonej w Austrii i wpisanej na austriacką listę odmian, który został zakwalifikowany na podstawie austriackich metod uprawy lub metod uprawy innych państw członkowskich, podobnych pod względem treści, powinno zagwarantować, że rozmnażane i stosowane jako nasiona są wyłącznie rodzaje roślin, które są odpowiednie dla austriackiego obszaru upraw, a zatem mogą stanowić gwarancję jakości pestek dyni potrzebną do zapewnienia jakości i charakterystycznego smaku »Steirisches Kürbiskernöl«.

Te szczególne wymagania dotyczące surowca są uzasadnione pod dwoma względami:

1. Zatwierdzenie odmiany szczególnej:

Styryjska dynia oleista należy do odmian zatwierdzonych w Austrii. Zatwierdzenie materiału siewnego dyni w Austrii wymaga zbadania wartości uprawnej odmiany (sekcja 46 ust. 2 ustawy o nasiennictwie) w zakresie wykraczającym poza wymogi dyrektywy 2002/55/WE w sprawie obrotu materiałem siewnym warzyw. Podczas badania określa się właściwości, które decydują o wartości uprawnej, poprzez przeprowadzenie analiz porównawczych z podobnymi zatwierdzonymi odmianami (np. odporność na organizmy szkodliwe, plon itp.), aby zilustrować szczególną odpowiedniość dopuszczonych w Austrii odmian dyni dla austriackich obszarów upraw. Do austriackiej procedury zatwierdzania odmian kwalifikują się wszystkie odmiany, niezależnie od miejsca ich pochodzenia.

2. Rozmnażanie generatywne

Zgodnie z rozporządzeniem o nasiennictwie z 2006 r. nasiona dyni oleistej mogą być wprowadzane do obrotu w Austrii wyłącznie jako nasiona do rozmnażania i jako kwalifikowany materiał siewny. W dyrektywie 2002/55/WE (art. 20 ust. 2) dopuszcza się jednak również standardowy materiał siewny. Standardowy materiał siewny podlega jedynie kontroli obrotu materiałem siewnym. Nie ma przepisów dotyczących urzędowego monitorowania procesu produkcji (w tym podczas rozmnażania). W związku z tym nie przeprowadza się kontroli na polu w celu zagwarantowania, że zastosowano podaną odmianę (można to ustalić wyłącznie w praktyce na polu). Natomiast w przypadku kwalifikowanego materiału siewnego autentyczność odmiany jest sprawdzana w ramach urzędowych kontroli na polu.

Podstawę kontroli obszarów rozmnażania stanowią metody uprawy odnoszące się do styryjskiej dyni oleistej opublikowane przez Federalny Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności w „Sorten- und Saatgutblatt”, austriackim czasopiśmie o odmianach i nasionach, które to metody obejmują szczegółowe wymogi dotyczące obszarów rozmnażania i upraw. Te metody uprawy powinny być również stosowane w podobny sposób w kontekście certyfikacji nasion w innych państwach członkowskich w celu zapewnienia, aby wyhodowane dynie oleiste odpowiadały wymaganej jakości.

Prawo austriackie, zarówno w zakresie uznawania odmian (badanie wartości hodowlanej), jak i rozmnażania generatywnego (kwalifikowany materiał siewny), jest bardziej rygorystyczne niż przepisy unijne, czy też przepisy innych państw członkowskich. Zaostrzone w stosunku do prawa Unii wymogi dotyczące uznawania odmian i rozmnażania generatywnego gwarantują tym samym, że dana odmiana jest odpowiednia dla austriackich obszarów upraw i że nasiona styryjskiej odmiany dyni oleistej są rzeczywiście rozmnażane.

Związek z obszarem geograficznym:

Sformułowania zawarte w pkt 5 lit. d) obowiązującej specyfikacji produktu („Historia”):

„Rozwój produkcji »Steirisches Kürbiskernöl« jest ściśle związany ze Styrią. Istnieją dowody na to, że już w XVIII wieku wytłaczano olej z pestek dyni. W regionie tym proces wytłaczania prowadzono metodami tradycyjnymi i rozpoczęto hodowlę dyni o bezłupinowych pestkach. To właśnie w Styrii zapoczątkowano też mechanizację zbiorów i przetwórstwa.”

oraz wyjaśnienie:

„Olej »Steirisches Kürbiskernöl«, produkowany w Austrii, a w szczególności w Styrii, wytwarza się z naturalnie bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*).

Początki i rozwój produkcji »Steirisches Kürbiskernöl« są bardzo ściśle związane ze Styrią. Liczne wzmianki w literaturze dowodzą, że olej z pestek dyni był tłoczony w tych szerokościach geograficznych już na początku XVIII wieku (zob. komentarz prof. Teppnera w »Die Koralpe«, s. 57–63, 1982).

W Styrii znajdują się jeszcze stare olejarnie, pochodzące z XVIII wieku, które już wtedy były wykorzystywane do produkcji oleju z obłuskanych pestek dyni. Warty przykładem jest »stara olejarnia Pechmanna«, która została zakupiona przez rodzinę Eggerów (przodków obecnej właścicielki, pani Irmgard Schober) od władców Brunsee w 1774 r. i od tego czasu działa jako olejarnia. Po rodzinie Eggerów kolejnymi właścicielami olejarni byli Georg Friedl, Josef Pechmann, Friedrich Pechmann i obecnie Irmgard Schober. Dodatkowym dowodem na wytwarzanie oleju z pestek dyni są załączone świadectwa uprawy dyni na pestkę przez olejarnię Karla Hartlieba w 1910 r.

Doświadczeni tłoczarze opracowali proces delikatnego tłoczenia, aby uzyskać cenny olej z pestek dyni. W porównaniu z innymi europejskimi krajami produkcji (Europa Południowo-Wschodnia), nasiona, które w tym czasie zwykle w łupinach, przed tłoczeniem były obłuskane. Styryjscy rolnicy odkryli »mutację o miękkiej łusce« i zaczęli uprawiać dynie o tych cennych pestkach. Później dynie o »naturalnie bezłupinowych pestkach« uprawiano wyłącznie w Styrii. Wraz z intensyfikacją rolnictwa ręczne usuwanie pestek z dyni przestało być ekonomicznie opłacalne. Od 1970 r. produkcja wzrosła, ponieważ z inicjatywy styryjskich rolników zmechanizowano zbiory i przetwarzanie. Stowarzyszenie styryjskich hodowców dyni założone w 1978 r. zajęło się sprzedażą pestek dyni dla licznych hodowców. Od tego czasu powierzchnia upraw stale się zwiększa.”

zostały przeniesione do tego punktu i wraz z dotychczasowymi stwierdzeniami w pkt 5 lit. f) obowiązującej specyfikacji produktu („Związek z obszarem geograficznym”):

„W przeważającej mierze ciepły i wilgotny klimat na terenach uprawy (klimat alpejsko-śródlądowy w Styrii) powoduje, że styryjska dynia oleista dojrzewa dopiero jesienią. Dzięki temu uzyskuje się wysoką zawartość kwasów tłuszczowych. Uprawa ma duże znaczenie gospodarcze dla wzmiankowanych obszarów, pomagając w utrzymaniu struktury niewielkich gospodarstw rolnych (powierzchnia upraw rolnych wynosi obecnie około 10 000 hektarów). Produkcja styryjskiego oleju z pestek dyni zapewnia również istotną liczbę miejsc pracy i źródło dochodu dla około 70 tłoczni oleju w obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania zagrożonych wyludnieniem. Styryjski olej z pestek dyni cieszy się szczególną renomą wśród konsumentów.”

oraz wyjaśnienie:

„Warunki klimatyczne

Klimat alpejsko-śródziemnomorski (ciepły i wilgotny) regionu powoduje, że styryjska dynia oleista dojrzewa dopiero jesienią. Dzięki temu uzyskuje się wysoką zawartość bogatych w składniki odżywcze tłuszczów nienasyconych. Z kolei dynie oleiste uprawiane w klimacie Kotliny Panońskiej dojrzewają wcześniej (co skutkuje zbiorem w ciepłym okresie roku) i dlatego mają niższą zawartość tłuszczów nienasyconych.

Znaczenie dla gospodarki

Rozwój produkcji »Steirisches Kürbiskernöl« jest nierozzerwalnie związany ze Styrią (zob. pkt 5 lit. d)). Całkowita powierzchnia upraw rolnych w Styrii wynosi obecnie 8 000–9 000 hektarów. Uprawa dyni stanowi interesującą alternatywę dla coraz mniej opłacalnej uprawy zbóż dla około 2 000 gospodarstw położonych w słabych pod względem strukturalnym regionach przygranicznych.

Produkcja oleju z pestek dyni zapewnia również 70 komercyjnym tłoczniom oleju oraz kilku gospodarstwom zajmującym się wytłaczaniem (sprzedaż bezpośrednia) alternatywę dla coraz mniej opłacalnego mielenia zbóż. Ochrona uprawy dyni na pestkę jest szczególnie ważną kwestią polityczną w regionie w rozumieniu preambuły do rozporządzenia (EWG) nr 2081/92. Produkcja oleju z pestek dyni będącego specjalnością regionalną zapewnia wiele miejsc pracy w rolnictwie i handlu na określonym obszarze uprawy, a tym samym umożliwia lokalnej ludności pozostanie na tym obszarze zagrożonym migracją wewnętrzną i uzyskiwanie dochodu. Ta specjalność regionalna stanowi dla małych gospodarstw rolnych i przedsiębiorstw handlowych atrakcyjne alternatywne źródło dochodów.”

zostają zaktualizowane i otrzymują brzmienie:

„5 lit. f) Związek z obszarem geograficznym:

Charakterystyka klimatu

Warunki pogodowe panujące na terenach uprawy (klimat alpejsko-śródziemnomorski w Styrii) powodują, że styryjska dynia oleista dojrzewa dopiero późnym latem lub jesienią. Dzięki temu uzyskuje się wysoką (zwiększoną) zawartość bogatych w składniki odżywcze tłuszczów nienasyconych.

Znaczenie dla gospodarki i renoma

Pola uprawy dyni oleistej są ważnym elementem krajobrazu na wyznaczonym obszarze, a mieszkańcy ściśle identyfikują się z »Steirisches Kürbiskernöl« jako jednym z wiodących produktów regionu.

Jest to również bardzo ważne dla rozwoju turystyki. Uprawa tej rośliny jest nierozzerwalnie związana ze Styrią i odgrywa ważną rolę gospodarczą na określonych obszarach w zakresie utrzymania struktury małych gospodarstw rolnych. Uprawa dyni stanowi interesującą alternatywę dla coraz mniej opłacalnej uprawy innych roślin dla około 3 000 gospodarstw położonych w regionach słabych pod względem strukturalnym.

Od momentu wpisania »Steirisches Kürbiskernöl« do unijnego rejestru chronionych nazw pochodzenia w 1996 r. powierzchnia upraw na wyznaczonym obszarze geograficznym wzrosła prawie dwukrotnie. Wynika to z konsekwentnego specjalistycznego doradztwa udzielanego rolnikom oraz systemu ochrony pochodzenia, które to czynniki sprawiły, że ten tradycyjny produkt zyskał na znaczeniu i został wyróżniony jako produkt premium.

Produkcja oleju z pestek dyni zapewnia również 50 komercyjnym tłoczniom oleju oraz kilku gospodarstwom zajmującym się wytłaczaniem (sprzedaż bezpośrednia) alternatywę dla coraz mniej opłacalnego mielenia zbóż. Ochrona uprawy dyni jest szczególnie ważną kwestią polityczną w regionie w rozumieniu preambuły do rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 i związanych z nim późniejszych rozporządzeń. Produkcja oleju z pestek dyni będącego specjalnością regionalną zapewnia wiele miejsc pracy w rolnictwie i handlu na określonym obszarze uprawy, a tym samym umożliwia lokalnej ludności pozostanie na tym obszarze zagrożonym migracją wewnętrzną i uzyskiwanie dochodu. Ta specjalność regionalna stanowi dla małych gospodarstw rolnych i przedsiębiorstw handlowych atrakcyjne alternatywne źródło dochodów.

Poczynione w ostatnich latach inwestycje w marketing i produkcję o łącznej wartości kilku milionów euro podniosły rangę »Steirisches Kürbiskernöl« wśród konsumentów.

Jakość naturalnie bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej na wyznaczonym geograficznie obszarze upraw, specjalistyczna wiedza rolników w zakresie uprawy, pielęgnacji i zbiorów oraz metoda produkcji polegająca na tłoczeniu oleju nadają »Steirisches Kürbiskernöl« wyjątkową jakość.

Dzięki temu renoma »Steirisches Kürbiskernöl«, która opiera się na szczególnej jakości produktu, sięga poza granice Austrii.

Kontekst historyczny

Początki i rozwój produkcji »Steirisches Kürbiskernöl« są bardzo ściśle związane ze Styrią.

Liczne wzmianki w literaturze dowodzą, że olej z pestek dyni był wytłaczany w tym regionie już w XVIII wieku (prof. Teppner, »Die Koralpe«, s. 57–63, 1982).

W Styrii znajdują się jeszcze stare olejarnie, pochodzące z XVIII wieku, które już wtedy były wykorzystywane do produkcji oleju z obłuskanych pestek dyni. Warty przykładem jest »stara olejarnia Pechmanna«, która została zakupiona przez rodzinę Eggerów (przodków obecnej właścicielki, pani Irmgard Schober) od władców Brunnee w 1774 r. i od tego czasu działa jako olejarnia. Po rodzinie Eggerów kolejnymi właścicielami olejarni byli Georg Friedl, Josef Pechmann, Friedrich Pechmann i obecnie Irmgard Schober. Dodatkowym dowodem na wytwarzanie oleju z pestek dyni są świadectwa uprawy dyni na pestkę przez olejarnię Karla Hartlieba w 1910 r.

Tradycja uprawy dyni o bezłupinowych pestkach ma swoje korzenie w Styrii. To właśnie w tym regionie zapoczątkowano też mechanizację zbiorów i przetwórstwa. Według austriackiego genetyka Ericha Tschermaka von Seysnegga styryjska odmiana dyni powstała prawdopodobnie spontanicznie w ubiegłym wieku w wyniku mutacji utraty funkcji.

Doświadczeni tłoczarze już w XVIII wieku opracowali proces delikatnego wytłaczania w celu uzyskania cennego oleju z pestek dyni. W porównaniu z innymi europejskimi krajami produkcji (Europa Południowo-Wschodnia), nasiona, które w tym czasie zwykle w łupinach, przed tłoczeniem były obłuskiwane. Styryjscy rolnicy odkryli »mutację o miękkiej łusce« i zaczęli uprawiać dynie o tych cennych pestkach. Później dynie o »naturalnie bezłupinowych pestkach« uprawiano wyłącznie w Styrii. Wraz z intensyfikacją rolnictwa ręczne usuwanie pestek z dyni przestało być ekonomicznie opłacalne. Od 1970 r. produkcja wzrosła, ponieważ z inicjatywy styryjskich rolników zmechanizowano zbiory i przetwarzanie. Stowarzyszenie styryjskich hodowców dyni założone w 1978 r. zajęło się sprzedażą pestek dyni dla licznych hodowców. Od tego czasu powierzchnia upraw stale się zwiększa”.

Uzasadnienie:

Zawarte w pkt 5 lit. d) („Kontekst historyczny”) obowiązującej specyfikacji produktu stwierdzenia dotyczące historii produktu, które w momencie uznania nazwy powinny być uwzględnione w pkt „Dowód pochodzenia”, zostały przeniesione wraz z uzasadnieniem do pkt 5 lit. f) („Związek z obszarem geograficznym”) i połączone z informacjami zawartymi w pkt 5 lit. f) („Związek z obszarem geograficznym”) obecnej specyfikacji produktu oraz poddane jedynie redakcji pod kątem struktury. Nie spowodowało to żadnych zmian merytorycznych.

Etykietowanie:

Informacje zawarte w pkt 5 lit. h) obowiązującej specyfikacji produktu („Etykietowanie”):

„»Steirisches Kürbiskernöl«”

oraz wyjaśnienie:

„»Steirisches Kürbiskernöl« w rozumieniu przedmiotowego wniosku jest tłoczony wyłącznie na obszarach wymienionych w pkt 5 lit. e) z pestek dyni oznaczonych jako *Cucurbita pepo var. styriaca*, które również pochodzą wyłącznie z obszarów wymienionych w pkt 5 lit. e). »Steirisches Kürbiskernöl« oznacza olej z pestek dyni z pierwszego tłoczenia.”

otrzymują brzmienie:

„Olej objęty ChOG »Steirisches Kürbiskernöl« musi być opatrzony etykietą zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Własne logo i znaki towarowe producentów mogą być również umieszczone na produkcie obok oznakowania wymaganego na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i jego przepisów wykonawczych.

Wszystkie produkty z oleju z pestek dyni objęte systemem kontroli ChOG »Steirisches Kürbiskernöl«, które są wprowadzane do obrotu, muszą być opatrzone zarejestrowaną nazwą »Steirisches Kürbiskernöl« i zgodnie z prawem być oznakowane jako produkty objęte ChOG.

Na każdym pojedynczym pojemniku przeznaczonym do sprzedaży muszą być również umieszczone następujące informacje: seryjny numer kontrolny (zob. pkt 5 lit. d) ppkt 4), ilość (w litrach lub kg) i nazwa agencji ds. kontroli. Przedsiębiorstwa posiadające własną markę również muszą stosować numer kontrolny, jak wskazano w pkt 5 lit. d) ppkt 4”.

Uzasadnienie:

Dodane informacje stanowią uzupełnienie zalecanych środków kontroli i służą zwiększeniu przejrzystości i zapewnieniu konsumentów bardziej szczegółowych informacji.

Inne:

— Przepisy krajowe

Pominięto dotychczasowe odniesienie do „Codex Alimentarius” jako ogólnie obowiązującego wymogu krajowego w ramach „przepisów krajowych”, ponieważ punkt ten nie jest już obowiązkowy w specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Steirisches Kürbiskernöl”

Nr UE: PGI-AT-1460-AM02 — 9.12.2019 r.

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [chnp lub chog]**

Steirisches Kürbiskernöl

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Austria

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Steirisches Kürbiskernöl” to w 100 % czysty, ciemny, lepki, dichroiczny olej, który pod światło wydaje się mieć barwę ciemnozieloną/czerwoną. Otrzymuje się go w wyniku pierwszego tłoczenia naturalnie bezłupinowych pestek pochodzących z kwalifikowanego materiału siewnego styryjskiej odmiany dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*) zatwierdzonej w Austrii i wpisanej na austriacką listę odmian.

Olej ma orzechowy smak i charakterystyczny zapach. Posiada wysoką zawartość tłuszczów wielonienasyconych, jak również składniki o silnych właściwościach odżywczych.

Olej „Steirisches Kürbiskernöl” ma następujące właściwości:

ciężar właściwy: 0,90–0,92 kg/l;

zawartość tłuszczu: minimum 99 %,

w tym kwas linolowy: 37–60 % i kwas oleinowy: 25–44 %; łączna zawartość ok. 80 %;

kwas palmitynowy: 10–20 %;

kwas stearynowy: 3–7 %;

pozostałe kwasy tłuszczowe: 1–2 %.

3.3. *Pasa (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Steirisches Kürbiskernöl” może być otrzymywany wyłącznie z bezłupinowych pestek styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*) pochodzących z wyznaczonego obszaru. Można stosować wyłącznie materiał siewny dyni oleistej styryjskiej odmiany zatwierdzonej w Austrii, który został zakwalifikowany na podstawie austriackich metod uprawy dotyczących styryjskiej dyni oleistej lub metod uprawy innych państw członkowskich, podobnych pod względem treści.

Ograniczenie do odmian zatwierdzonych w Austrii i materiału siewnego kwalifikowanego na podstawie określonych metod uprawy jest niezbędne do zapewnienia jakości „Steirisches Kürbiskernöl”. Dzięki temu zapewnia się, aby rozmnażano tylko te rodzaje roślin, które są odpowiednie dla austriackiego obszaru upraw. Odmiany dyni oleistej zatwierdzone w Austrii zostały przebadane na wyznaczonych obszarach upraw, a wyniki tych badań wykazały, że przystosowały się one do panujących na tych obszarach warunków klimatycznych i glebowych. Ma to zasadnicze znaczenie dla jakości produktu końcowego (odmiany dyni oleistej niedostosowane do danego obszaru są bardzo podatne na choroby), a także pozwala zmniejszyć ryzyko finansowe dla hodowców dyń. To samo dotyczy certyfikacji, w ramach której uprawy są kontrolowane na obszarach uprawy z zastosowaniem metod uprawy dotyczących styryjskiej dyni oleistej, które koncentrują się w szczególności na wymogach dotyczących tożsamości odmianowej, zanieczyszczeń i zdrowia roślin (w szczególności w odniesieniu do wirusów). Ponieważ w przypadku dyni oleistej dochodzi do zapylenia krzyżowego, należy zachować minimalne odległości, aby zapobiec tworzeniu się obcych krzyżówek i powstawaniu hybryd i linii wsobnych.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

„Steirisches Kürbiskernöl” musi być wytłaczany w tradycyjnym procesie produkcji na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Olej „Steirisches Kürbiskernöl” musi być rozlewany do pojemników chroniących go przed światłem (zazwyczaj do butelek z ciemnego szkła). Ma to na celu utrzymanie jakości produktu, który jest wrażliwy na światło.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każdy pojemnik przeznaczony do sprzedaży musi posiadać seryjny numer kontrolny, na podstawie którego można zidentyfikować nazwę bezpośredniego sprzedawcy lub producenta oleju z pestek dyni lub nazwę wykonawcy oraz datę produkcji (tłoczenia). Na każdym takim pojemniku muszą być również umieszczone następujące informacje: ilość (w litrach lub kg) i nazwa agencji ds. kontroli. Przedsiębiorstwa posiadające własną markę również muszą stosować numer kontrolny.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Tłoczenie „Steirisches Kürbiskernöl” odbywa się w regionie południowej Styrii (okręgi administracyjne: Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg i Weiz) oraz w regionie południowego Burgenlandu (okręgi: Jennersdorf, Güssing, Oberwart). Surowiec (naturalnie bezłupinowe pestki dyni styryjskiej) pochodzi wyłącznie z określonego wyżej tradycyjnego obszaru południowej Styrii i południowego Burgenlandu oraz następujących okręgów administracyjnych Dolnej Austrii: Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf (tylko rejon Zistersdorf) oraz Korneuburg-Stockerau (tylko rejon Stockerau).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawę rejestracji ChOG „Steirisches Kürbiskernöl” stanowią jakości produktu wynikająca z połączenia szczególnego produktu podstawowego – styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*) – i delikatnego procesu tłoczenia opracowanego w Styrii, a także renoma oleju „Steirisches Kürbiskernöl” (która ma niemal fundamentalne znaczenie dla tożsamości mieszkańców Styrii) i duże uznanie dla oleju „Steirisches Kürbiskernöl”.

Specyfika obszaru geograficznego i czynnik ludzki

Istnieją dowody na to, że dynie uprawiane są w Styrii od około 300 lat. Prototypowa styryjska odmiana dyni oleistej, która powstała w wyniku mutacji w XIX wieku i która wyróżniała się tym, że jej łupiny nasienne nie zdrewniały, była starannie pielęgnowana w Styrii i początkowo uprawiana wyłącznie w tym regionie. Uprawę rozszerzono później na obszary, których warunki klimatyczne sprzyjały dojrzewaniu dyni dopiero późnym latem lub jesienią.

Dynia oleista jest rośliną, która potrzebuje ciepła, jest stosunkowo odporna na suszę i dobrze przystosowuje się do okresów suchych. Do uzyskania wysokich plonów nasion potrzebuje jednak obfitych opadów wczesnym latem (od końca czerwca do połowy sierpnia). Średnia roczna temperatura musi wynosić co najmniej 8 °C. Rośliny nie mogą być narażone na późne przymrozki wiosną ani wczesne przymrozki jesienią. Szczególne znaczenie dla dobrego dojrzewania dyni oleistych ma ciepła pogoda jesienna. Wilgotne i zimne warunki pogodowe i silne wiatry mogą być bardzo szkodliwe.

Iliryski obszar klimatyczny (południowo-wschodnia Styria, południowy Burgenland) nadaje się więc doskonale do uprawy dyni. Charakteryzuje się on wysokimi temperaturami, odpowiednimi i równomiernie rozłożonymi opadami (ok. 600–800 mm/rok) oraz wysoką wilgotnością. Do tradycyjnych obszarów uprawy dyni zalicza się wspomniane wyżej obszary Dolnej Austrii, które należą do równie słonecznej (około 1 850–2 100 godzin nasłonecznienia), ale nieco bardziej suchej (średnie roczne opady między 500 a 750 mm/rok) przedalpejskiej panońskiej strefy klimatycznej.

Dzięki specjalistycznej wiedzy hodowców dyni w zakresie uprawy i zarządzania uprawami w Styrii możliwe było osiągnięcie postępu technologicznego w procesie uprawy i zbioru oraz w przetwarzaniu pestek. Hodowla dyni o bezłupinowych pestkach doprowadziła z kolei do rozwoju typowego dla Styrii procesu delikatnego tłoczenia, w którym wiedza miejscowych producentów na temat długości i temperatury prażenia pestek miała decydujące znaczenie dla jakości otrzymanego oleju, w szczególności jego ciemnozielonej do czerwonej barwy i orzechowego smaku. Miazga powstała w wyniku drobnego zmielenia pestek i wymieszania ich z wodą i solą jest przed wyłaczaniem powoli podgrzewana w rondlu z systemem mieszania; redukuje to znacznie zawartość wody i nadaje olejowi charakterystyczny smak. W smaku można wyczuć większy lub mniejszy stopień wyprażenia w zależności od intensywności procesu prażenia. Olej następnie otrzymuje się z prażonej miazgi w procesie czysto mechaniczno-hydraulicznym bez dalszego podgrzewania.

Specyfika produktu

Ten w 100 % czysty, lepki, ciemny, dichromiczny olej, który pod światło wydaje się mieć barwę ciemnozieloną/czerwoną, otrzymywany w wyniku pierwszego tłoczenia naturalnie bezłupinowych pestek pochodzących z kwalifikowanego materiału siewnego styryjskiej dyni oleistej (*Cucurbita pepo var. styriaca*), jest produkowany w tradycyjnym procesie tłoczenia opracowanym w tym regionie.

Olej ma orzechowy smak i charakterystyczny zapach. Posiada wysoką zawartość tłuszczów wielonienasyconych, jak również składniki o silnych właściwościach odżywczych.

Związek przyczynowy

Warunki klimatyczne panujące na obszarach uprawy sprawiają, że styryjska dynia oleista dojrzewa dopiero późnym latem lub jesienią, co skutkuje wysoką zawartością wartościowych pod względem odżywczym nienasyconych kwasów tłuszczowych. Bezłupinowe pestki, doświadczenie i wiedza specjalistyczna rolników i tłoczarzy w zakresie uprawy, pielęgnacji i zbiorów oraz tradycyjny proces tłoczenia opracowany na wyznaczonym obszarze geograficznym gwarantują wspomniany wyżej typowy smak i szczególną jakość „Steirisches Kürbiskernöl”. Priorytetem jest utrzymanie jakości. Warsztaty sensoryczne i konferencje dotyczące uprawy dyni pomagają zachować tradycyjną wiedzę specjalistyczną i dostosować ją do współczesnych odkryć.

Znaczenie i renoma tego oleju z pestek dyni znajdują odzwierciedlenie w jego silnych korzeniach oraz w wysokim stopniu znajomości „Steirisches Kürbiskernöl” wśród mieszkańców Styrii oraz ich identyfikacji z tym produktem. tyryjski olej z pestek dyni jest jednym z kulinarnych ambasadorów regionu, obok styryjskich jabłek, styryjskiego chrzanu i styryjskiego wina, i jest określany jako „czarne złoto” lub „zielone złoto” Styrii. Według przekazów ludowych olej z pestek dyni styryjskiej jest tym, co daje mieszkańcom tego regionu ich wyjątkową siłę i radość życia. W mediach pojawiają się obszerne informacje o tym, jak wyglądają uprawy, o plonach za dany rok, o rozpoczęciu zbiorów dyni (np.: artykuł Karlheinzina Linda „Kürbisernte: In den nächsten Tagen geht es los” o zbliżającym się rozpoczęciu zbiorów dyni opublikowany 25 sierpnia 2021 r. w „Neues Land”, tygodniku Styryjskiej Federacji Rolników). Styryjczycy są dumni ze „swojego” oleju; obawy o nieprawidłowościach lub doniesienia o pestkach rzekomo pochodzących spoza dozwolonego obszaru są szeroko opisywane w mediach (np. artykuł Vereny Kainrath „Krieg der Kerne in der Steiermark” o wojnach o pestki w Styrii opublikowany 20 maja 2015 r. w „Der Standard”).

„Steirisches Kürbiskernöl” jest uznaną w kraju i na świecie reklamą kuchni styryjskiej. Jego zastosowanie w praktyce jest wszechstronne; oleju używa się w przygotowywaniu przystawek, dań głównych i deserów oraz doskonaleniu wyrobów cukierniczych. W związku z tym po wpisaniu nazwy tego oleju w wyszukiwarkę internetową można uzyskać niezliczone propozycje przepisów.

Silnie zakorzeniona regionalna identyfikacja z olejem „Steirisches Kürbiskernöl” znalazła wyraz w licznych tradycyjnych wydarzeniach, które rozwinęły się wokół tego produktu (takich jak targi poświęcone styryjskiej dyni oleistej), a nawet doprowadziła do stworzenia asortymentu linii strojów ludowych inspirowanych wizerunkiem dyni oleistej (dirndl, garnitur i specjalny „kapelusz z pestkami dyni oleistej”).

Szczególne znaczenie dla promocji oleju mają prestiżowe nagrody przyznawane przez doświadczone, specjalistyczne jury, którego obrady opierają się na precyzyjnych badaniach laboratoryjnych, podczas ceremonii wręczenia nagród z udziałem setek gości. W internecie można znaleźć wiele informacji na temat corocznego oficjalnego konkursu regionalnego, podczas którego uczestnicy w stylu dowolnym tworzą potrawy z użyciem oleju i grzybów, a także corocznych wyborów najlepszego oleju z pestek styryjskiej dyni oleistej organizowanych przez wiodący przewodnik dla smakoszy „Gault & Millau” (zob. również np. artykuł Michaela Sarii na temat testów przeprowadzonych przez przewodnik „Gault & Millau” w magazynie „Kleine Zeitung” z dnia 16 czerwca 2021 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/steirischeskuerbiskernoel/>
