

Antrag zur Änderung der Spezifikation einer eingetragenen Bezeichnung

Elektronische Veröffentlichung zwecks allfälliger Erhebung eines Einspruchs

Hinweis:

Mit dieser Veröffentlichung wird die Einspruchsfrist gemäß § 68c Abs. 1 iVm § 68a Abs. 1 des Markenschutzgesetzes 1970, BGBl. Nr. 260, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 126/2009 in Gang gesetzt.

Einsprüche aus den in Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Gründen sind demnach innerhalb einer Frist von 4 Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung beim Österreichischen Patentamt, 1200 Wien, Dresdner Straße 87, zu erheben und innerhalb dieser Frist zu begründen. Die Einsprüche sowie allfällige Beilagen müssen spätestens am letzten Tag der Frist in zweifacher Ausfertigung im Patentamt eingelangt sein. Zusätzlich ist eine elektronische Version des Einspruchs (samt Beilagen) beizubringen (an: Herkunftsangaben@patentamt.at).

Jeder Einspruch unterliegt einer Gebühr von 150 Euro, die unter Angabe des nachstehend genannten Aktenzeichens sowie des Vermerks „Einspruchsgebühr“ auf das Konto des Österreichischen Patentamtes bei der Österreichischen Postsparkasse, Kto.- Nr. 5 160 000, BLZ 60 000, einzuzahlen ist.

Eine Wiedereinsetzung in den vorigen Stand wegen Versäumung der Einspruchsfrist findet nicht statt.

Inhalt:

- Antrag samt Darstellung der beantragten Änderungen
- Geändertes Einziges Dokument
- Geänderte Spezifikation
- Karte

**Antrag zur
Änderung der Spezifikation zur eingetragenen Bezeichnung
„Steirisches Kürbiskernöl – g.g.A.“**

Antragsdatum: 24.06.2009

Nationales Aktenzeichen:
HA 01/2006

Antragsteller:

Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft Steirischer Kürbisbauern Gen.m.b.H.,
Landesinnung Steiermark des Lebensmittelgewerbes Berufszweig Ölpresser.
c/o Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.,
Julius Strauß Weg 1a, A-8430 Leibnitz

Name des Erzeugnisses:

Steirisches Kürbiskernöl – g.g.A.

Art des Erzeugnisses:

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

Die von der Änderung erfassten Teile der Spezifikation:

- Namen des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Kontrolle)

Berechtigtes Interesse

Die bisher gültige aus mehreren Einzelunterlagen bestehende Spezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt und überarbeitet, insbesondere um Anforderungen in Bezug auf das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis gerecht zu werden und das geografische Gebiet zu berichtigen, welches einerseits ursprünglich richtig mittels einer Landkarte dargestellt wurde, der Textteil jedoch zu eng gefasst definiert wurde, und welches andererseits aufgrund einer Änderung von politischen Bezirksbezeichnungen entsprechend abzugrenzen und richtig zu stellen war. Die detailliertere Beschreibung des Kontrollsystems dient der Klarstellung sowie der Vermeidung von allfälligen Wettbewerbsverzerrungen und trägt zur Erhaltung der Qualität und Unverwechselbarkeit des Steirischen Kürbiskernöls bei.

Änderungen:

1. Beschreibung des Erzeugnisses:

Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung:

*„Das Steirische Kürbiskernöl wird aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) gewonnen.“*

Es muss sich um zertifiziertes Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten handeln, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind.

Die Kürbiskerne werden vor dem Pressen stets einem Röstvorgang unterzogen. Die dadurch entstehende Charakteristik ergibt ein dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint.

Das Steirische Kürbiskernöl ist in seiner Konsistenz dickflüssig und hat einen arttypischen Geruch.

Je nach der Intensität des Röstvorganges kommt es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten nussartigen Geschmack.

Das Öl wird keiner Filtration und Raffination unterzogen. Es wird weder entschleimt, (teil-) entsäuert, gebleicht, desodoriert und/oder fraktioniert.

Unter Steirischem Kürbiskernöl wird nur 100 % reines aus erster Pressung gewonnenes Öl aus schalenlosen Kernen des Steirischen Ölkürbisses aus dem definierten Anbaugebiet und Pressung im definierten Gebiet verstanden.

Die Beimischung anderer Öle oder Kerne ist nicht gestattet.

Das Öl verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

Durchschnittliche Parameter für Steirisches Kürbiskernöl:

Ölgehalt, spezifisches Gewicht sowie das Fettsäuremuster der schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses können, abhängig von Bodenbedingungen, Witterungsbedingungen und Ausreifungsgrad am jeweiligen Anbaustandort der Kürbiskulturen wesentlichen Schwankungen unterliegen.

Spezifisches Gewicht: 0,90 – 0,92 kg je l

Fettgehalt mindestens 99 %

davon Linolsäure 37 – 60 % und Ölsäure 25 – 44 % , zusammen ca. 80 %,

Palmitinsäure 10 – 20 %

Stearinsäure 3 – 7 %

Sonstige Fettsäuren 1 – 2 %

Das Steirische Kürbiskernöl unterscheidet sich in wesentlichen Punkten von sonstigen Speiseölen. Einerseits aufgrund des regional typischen Ausgangsproduktes (schalenlos gewachsener Kürbiskern des Steirischen Ölkürbis) im geografisch definierten Anbaugebiet und andererseits dem typischen Pressverfahren (mechanisch/hydraulisch), dem eine Röstung der Kernmasse vorangeht.“

Begründung:

Die besondere Qualität sowie das Ansehen des Steirischen Kürbiskernöls wurden stets als Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens im abgegrenzten Anbaugebiet, des Wissens der Landwirte um Anbau, Kulturpflege und Erntetechnik, sowie des traditionellen Herstellungsverfahrens der Ölpressung gesehen. So wurde als herkunftsgeschütztes Steirisches Kürbiskernöl mit dem unvergleichlichen Geschmack und Aroma nur jenes aus schalenlos wachsenden Kernen des Steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) hergestelltes Öl beschrieben. Mit der teils bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung soll unverwechselbar ausgedrückt werden, dass nur 100 % reines aus erster Pressung gewonnenes Öl aus schalenlosen

Kernen aus zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses aus dem definierten Anbaugebiet und Pressung im definierten Gebiet als Steirisches Kürbiskernöl bezeichnet werden darf. Mit dem Anbau von ausschließlich zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, wird gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbaugebiete geeignet ist und es damit der Qualitätserhaltung der Kürbiskerne dient, welche für die Qualität und den charakteristischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls maßgeblich sind.

In der Produktspezifikation wird zu Pkt. 5b „Beschreibung“ der Fettgehalt statt wie bisher mit 90% nun richtigerweise mit „mindestens 99%“ ausgewiesen, da dieser in der Regel zwischen 99% und 100% liegt. Die angeführten Fettsäuren wurden dementsprechend angepasst.

Die Präzisierung der Beschreibung dient somit der Erhaltung der Qualitätserwartungen der Konsumenten sowie der Besonderheit und des guten Rufs des Steirischen Kürbiskernöls.

2. Geografisches Gebiet:

Anpassung an die Änderung der Benennung bisher ausgewiesener politischer Bezirke sowie Korrektur einer bei Erstellung der ursprünglichen Spezifikation unterlaufenen Ungenauigkeit. Beschränkung der Saatgutvermehrung einschließlich des Nachbaus für den Eigenanbau der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) auf Österreich aus qualitativen Gründen:

„Die Pressung des steirischen Kürbiskernöls erfolgt ausschließlich im traditionellen Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg, Weiz) und südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart).

Das Ausgangsprodukt, also der Rohstoff, die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses, stammen ausschließlich aus oben genanntem traditionellen Gebiet der südlichen Steiermark und des Südburgenlandes sowie aus folgenden Bezirken Niederösterreichs (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf, und Korneuburg-Stockerau, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau).

*Die Saatgutvermehrung inklusive der Nachbau für Eigenanbau der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) muss in Österreich erfolgen“.*

Begründung:

Zur Berichtigung einer bei Erstellung der ursprünglichen im Textteil der Spezifikation unterlaufenen Fehlers wird klargestellt, dass zu den politischen Bezirken jenes traditionellen Gebietes, in denen die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls erfolgen darf, auch der politische Bezirk Graz zu zählen ist, der inmitten des bislang ausgewiesenen in der ursprünglichen Spezifikation mittels einer Landkarte dargestellten Gebietes liegt. Es handelt sich somit um eine Berichtigung in Übereinstimmung mit der Kartierung des ursprünglichen Eintragungsantrages.

Durch die Zusammenlegungen der Bezirke „Radkersburg und Feldbach“ unter der neuen Bezeichnung „Südoststeiermark“ und der Bezirke „Fürstenfeld und Hartberg“ unter der Bezeichnung „Hartberg-Fürstenfeld“ wurden diese neuen Bezeichnungen lediglich zur Klarstellung und Richtigstellung aufgenommen.

Die Saatgutvermehrung ist deshalb auf Österreich einzuschränken, weil die österreichische Rechtslage sowohl bei der Sortenankennung (Prüfung des landeskulturellen Wertes) als auch bei der Saatgutvermehrung (zertifiziertes Saatgut) strenger als die EU-Regelungen bzw. die Regelungen in anderen Mitgliedstaaten ist. Die über das EU-Recht hinausgehenden

Anforderungen bei der Sortenankennung und der Saatgutvermehrung gewährleisten die Eignung der Sorte speziell für die österreichischen Anbaugebiete und stellen sicher, dass tatsächlich Saatgut der Kulturart Steirischer Ölkürbis vermehrt wird. Damit ist die hinsichtlich der Saatgutvermehrung vorgenommene Beschränkung auf ein größeres geografisches Gebiet, nämlich auf Österreich, sachlich gerechtfertigt, zumal qualitative Kriterien diese Beschränkung rechtfertigen und sie mit den ständigen und redlichen Gepflogenheiten der örtlichen Erzeuger im Einklang steht (vgl. diesbezügliche nähere Begründung in Punkt 4. unter "Herstellungsverfahren").

3. Ursprungsnachweis:

Aufnahme von Bestimmungen zum Ursprungsnachweis zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit. Die bisherigen Ausführungen zu Punkt 5d „Entstehung und Entwicklung des Steirischen Kürbiskernöls“, die zum Zeitpunkt der Anerkennung der gegenständlichen Bezeichnung in diesem Punkt darzustellen waren, werden nunmehr in Punkt 5f „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben.

Begründung:

Da die Spezifikation bislang keine Hinweise zum Ursprungsnachweis enthielt, wurde es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts unter Punkt 5d in die Produktspezifikation aufzunehmen. Darin wurden nunmehr Bestimmungen aufgenommen, die zur Verbesserung und Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dienen. Um Anbauflächen, jährliche Erntemengen, Art der Kernverwendung und produzierte Ölmenge auch im Falle eines Kern- und Ölverkaufs an Dritte eindeutig nachvollziehen zu können, wird nunmehr in der Spezifikation die Anwendung eines mehrstufigen Nachweis- und Kontrollsystems festgeschrieben, welches neben Anbauflächen- und Erntemengemeldungen den Einsatz eines Kontrollnummernsystems vorsieht.

4. Herstellungsverfahren:

Präzisierung des traditionellen Herstellungsverfahrens, insbesondere dahingehend, dass das Öl aus der Röstmasse ohne weitere Wärmezufuhr „ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren“ gewonnen wird. Die verpflichtende Verwendung von lichtgeschützten Gebinden zur Qualitätserhaltung und die Beschränkung des Ausgangsmaterials.

Begründung:

Die unverwechselbare Qualität des Steirischen Kürbiskernöls basiert unter anderem auf dem Wissen der Landwirte um das traditionelle Herstellungsverfahren des Anbaus und der Ölpressung. Mit der bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, nunmehr ergänzten Formulierung wird dieses traditionelle Herstellungsverfahren detaillierter beschrieben, insbesondere wird das Pressverfahren genauer definiert, indem präzisiert wird, dass das Öl aus der Röstmasse ohne weitere Wärmezufuhr „ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren“ gewonnen wird.

Aufgrund der Lichtempfindlichkeit des Steirischen Kürbiskernöls wurde in die Produktspezifikation aufgenommen, dass das Öl in lichtgeschützte Gebinde, zumeist in dunkle Glasflaschen, abgefüllt werden muss. Damit wird die Qualitätserhaltung des Steirischen Kürbiskernöls sichergestellt.

Mit der Aufnahme der Bestimmung, dass ausschließlich zertifiziertes Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, verwendet werden darf, soll gewährleistet werden, dass nur jene Kulturart vermehrt und als Saatgut verwendet wird, welches für die österreichischen Anbaugebiete geeignet ist, um die Qualitätserhaltung der Kürbiskerne garantieren zu können, welche für die Qualität und den charakteristischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls maßgeblich sind.

Die Beschränkung der Saatgutvermehrung inklusive des Nachbaus für den Eigenanbau bei Steirischem Kürbiskernöl auf Österreich ist in zweierlei Hinsicht gerechtfertigt:

1. Aufgrund der Besonderheit der Sortenzulassung:

Für Steirischen Ölkürbis gibt es in Österreich zugelassene Sorten. Die österreichische Zulassung von Kürbissaatgut erfordert – über die Bestimmungen der RL 2002/55/EG über den Verkehr mit Gemüsesaatgut hinaus – auch eine Prüfung des landeskulturellen Wertes der Sorte (§ 46 Abs. 2 Saatgutgesetz). Im Zuge der Prüfung des landeskulturellen Wertes werden wertbestimmende Eigenschaften im Vergleich zu vergleichbaren zugelassenen Sorten ermittelt, z.B. Widerstandsfähigkeit gegen Schadorganismen, Ertrag, etc., wodurch sich eine besondere Eignung der in Österreich zugelassenen Kürbissorte für die österreichischen Anbaugebiete ergibt.

2. Aufgrund der Besonderheit der Saatgutvermehrung

Saatgut von Ölkürbis darf in Österreich nur als Vermehrungssaatgut und als zertifiziertes Saatgut in Verkehr gebracht werden. Die RL 2002/55/EG (Art. 20 Abs. 2) erlaubt jedoch auch Standardsaatgut. Für Standardsaatgut gibt es nur Saatgutverkehrskontrollen. Eine behördliche Überwachung im Produktionsprozess (somit bei der Vermehrung) ist nicht vorgesehen. Damit erfolgt auch keine Feststellung am Feld, ob die angegebene Sorte verwendet wurde (dies kann in der Praxis nur am Feld festgestellt werden). Beim zertifizierten Saatgut wird hingegen die Sortenechtheit bereits am Feld durch amtliche Kontrollen geprüft. Da das EU-Recht für die Kulturart Ölkürbis nur die Kategorie Standardsaatgut vorschreibt, ist die Zertifizierung von Ölkürbis-Saatgut nicht der generelle Standard in der EU.

Die österreichische Rechtslage ist damit sowohl bei der Sortenankennung (Prüfung des landeskulturellen Wertes) als auch bei der Saatgutvermehrung (zertifiziertes Saatgut) strenger als die EU-Regelungen bzw. die Regelungen in anderen Mitgliedstaaten. Die über das EU-Recht hinausgehenden Anforderungen bei der Sortenankennung und der Saatgutvermehrung gewährleisten somit die Eignung der Sorte speziell für die österreichischen Anbaugebiete und stellen sicher, dass tatsächlich Saatgut der Kulturart Steirischer Ölkürbis vermehrt wird. Damit ist die hinsichtlich der Saatgutvermehrung vorgenommene Beschränkung auf ein größeres geografisches Gebiet, nämlich auf Österreich, sachlich gerechtfertigt, zumal qualitative Kriterien diese Beschränkung rechtfertigen und sie mit den ständigen und redlichen Gepflogenheiten der örtlichen Erzeuger im Einklang steht.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Siehe Begründung unter Punkt 3. „Ursprungsnachweis“.

6. Kontrollstelle:

Die Änderung der Anschrift bei einer der beiden privaten Kontrollstellen, nämlich der „Lacon GmbH“, machte eine Berichtigung der Anschrift notwendig.

Einführung von Maßnahmen, die das Funktionieren des Gesamtkontrollsystems aufgrund der Existenz von mehreren Kontrollstellen gewährleistet (Datenabgleich):

„In jenem Fall, dass zwei oder mehrere Kontrollstellen zur Kontrolle von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. zugelassen sind, ist es notwendig, um eine plausible Gesamtmengenberechnung der jährlichen Produktion im definierten g.g.A.- Gebiet zu ermöglichen, dass ein Datenabgleich zwischen den akkreditierten Kontrollstellen stattfindet. Bekannt zugeben sind die Gesamtanbaufläche, die dazugehörigen Gesamternte- und Gesamtölmengen der Mitgliedsbetriebe, um die Mengenflusskontrolle nachvollziehbar zu machen.“

Um die Rückverfolgbarkeit des Mengenflusses zu gewährleisten darf ein Betrieb pro Erntejahr nur Mitglied bei einer Kontrollstelle sein. Ein Datenabgleich der Mitglieder muss daher zwischen den akkreditierten Kontrollstellen durchgeführt werden. Sollte ein Marktteilnehmer/Betrieb von einer Kontrollstelle bzw. Produzentenvereinigung ausgeschlossen werden, muss dies auch den anderen akkreditierten Kontrollstellen bzw. Produzentenvereinigungen mitgeteilt werden.“

Begründung:

Zur Gewährleistung der Einheitlichkeit der Kontrolle für die geschützte geografische Angabe Steirisches Kürbiskernöl musste eine Datenzusammenführung bzw. ein Datenabgleich zwischen mehreren kontrollierenden privaten Stellen angeordnet werden, um z.B. Doppelmeldungen von Warenmengen auszuschließen und eine in der Gesamtheit überprüfbare, plausible Mengenermittlung und damit eine Gesamtkontrolle zu ermöglichen.

7. Etikettierung:

Die vorgesehenen Ergänzungen unterstützen die vorgeschriebenen Kontrollmaßnahmen und dienen der verbesserten Transparenz und Information der Konsumenten.

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL“

EG-Nr.: AT/PGI/0017/1460

g.g.A. g.U.

1. NAME

Steirisches Kürbiskernöl

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Erzeugnisart

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

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

Steirisches Kürbiskernöl ist ein 100 % reines aus erster Pressung gewonnenes, dickflüssiges, dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint, welches aus schalenlos wachsenden Kernen aus zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) von in Österreich zugelassenen Sorten, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, hergestellt wird.

Das Öl hat einen nussartigen Geschmack und einen arttypischen Geruch. Es verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

Durchschnittliche Parameter für Steirisches Kürbiskernöl sind folgende:

Spezifisches Gewicht: 0,90 – 0,92 kg je l

Fettgehalt mindestens 99 %

davon Linolsäure 37 – 60 % und Ölsäure 25 – 44 % , zusammen ca. 80 %,

Palmitinsäure 10 – 20 %

Stearinsäure 3 – 7 %

Sonstige Fettsäuren 1 – 2 %

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Steirisches Kürbiskernöl darf nur aus schalenlos wachsenden Kernen aus zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) von in Österreich zugelassenen Sorten, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, hergestellt werden. Der Rohstoff, die schalenlos gewachsenen

Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) stammt ausschließlich aus dem abgegrenzten Gebiet.

Mit dem Anbau von ausschließlich zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, wird gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist und es damit der Qualitätserhaltung der Kürbiskerne dient, welche für die Qualität und den charakteristischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls maßgeblich sind.

Zertifiziertes Saatgut darf von Landwirten auch nach gesetzlichen Regelungen im Nachbau verwendet werden.

Die Saatgutvermehrung inklusive der Nachbau für Eigenanbau der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) muss in Österreich erfolgen.

Die Saatgutvermehrung ist deshalb auf Österreich einzuschränken, weil die österreichische Rechtslage sowohl bei der Sortenerkennung (Prüfung des landeskulturellen Wertes) als auch bei der Saatgutvermehrung (zertifiziertes Saatgut) strenger als die EU-Regelungen bzw. die Regelungen in anderen Mitgliedstaaten ist. Die über das EU-Recht hinausgehenden Anforderungen bei der Sortenerkennung und der Saatgutvermehrung gewährleisten die Eignung der Sorte speziell für die österreichischen Anbauggebiete und stellen sicher, dass tatsächlich Saatgut der Kulturart Steirischer Ölkürbis vermehrt wird.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

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

Die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls muss nach dem traditionellen Herstellungsverfahren im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Das Steirische Kürbiskernöl ist in lichtgeschütztes Gebinde, zumeist dunkle Glasflaschen, abzufüllen. Die verpflichtende Verwendung von lichtgeschützten Gebinden für die Verpackung bzw. Abfüllung von Steirischem Kürbiskernöl dient wegen dessen Lichtempfindlichkeit der Qualitätserhaltung des Erzeugnisses.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Jede Verkaufseinheit hat am Gebinde eine fortlaufende Kontrollnummer (anhand derer der Name des Direktvermarkters oder der Kürbiskernölproduzenten oder der Name des Lohnunternehmers, sowie das Herstellungsdatum der Ölpressung nachvollziehbar ist) und die Mengenangabe (in Liter oder kg) sowie die Kontrollstelle zu enthalten. Bei Handelsmarken ist diese Kontrollnummer ebenso zu verwenden.

Für Produkte, die Steirisches Kürbiskernöl als Zutat enthalten, gilt die EU Leitlinie für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Zutaten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) enthalten (2010/C 341/03).

Eine Bezugnahme auf die geschützte Bezeichnung zur Beschreibung der Zutaten eines Verarbeitungserzeugnisses ist in der Zutatenliste nur zulässig, sofern

ein hundred Prozent des Kürbiskernölgehalts dieses Produktes spezifikationskonform erzeugt worden sind. Darüber hinaus ist der Anteil an Steirischem Kürbiskernöl im Mengenverhältnis zum Gesamtprodukt als Prozentzahl auszuweisen.

Die vorgesehenen Etikettierungsvorschriften unterstützen die vorgeschriebenen Kontrollmaßnahmen und dienen der verbesserten Transparenz und Information der Konsumenten.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls erfolgt in der Region der südlichen Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg, Weiz) und der Region des südlichen Burgenlands (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart). Der Rohstoff, die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses, stammt ausschließlich aus dem oben genannten traditionellen Gebiet der südlichen Steiermark und des südlichen Burgenlandes sowie aus folgenden Bezirken Niederösterreichs (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf, und Korneuburg-Stockerau, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau).

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Vorherrschendes illyrisches - voralpines Klima in den Anbaugebieten lässt den Steirischen Ölkürbis erst im Spätsommer oder Herbst reifen. Langjährige Tradition des Anbaues und Ölpessens (nachweislich seit dem 18. Jahrhundert) und dadurch bedingtes Know-How der regionalen Produzenten (Kürbiskernölpresser), das zum Vorkommen einer steirischen Mutante des Ölkürbisses und zur Entwicklung eines eigenen Pressverfahrens führte.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Ein 100 % reines aus erster Pressung gewonnenes, dickflüssiges, dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint, welches aus schalenlos wachsenden Kernen aus zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) nach traditionellem in der Region entwickelten Pressverfahren hergestellt wird.

Das Öl hat einen nussartigen Geschmack und einen arttypischen Geruch. Es verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Qualität der aus dem geografischen Gebiet stammenden schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) als Rohstoff gewährleistet die besondere Eignung zum Anbau im geografisch abgegrenzten Gebiet. Durch das vorherrschende illyrisch-voralpine Klima in den Anbaugebieten reift der Steirische Ölkürbis erst im Spätsommer oder Herbst aus. Dadurch wird der hohe Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erreicht (erhöht). Das besondere Know-How der Landwirte aus dem geografischen Gebiet um Anbau, Kulturpflege und Erntetechnik sowie das

traditionelle im geografisch abgegrenzten Gebiet entwickelte Pressverfahren bewirkt den typischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls. Der gute Ruf basiert auf der besonderen Qualität des Steirischen Kürbiskernöls, welche in der Qualität der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbisses im geografisch abgegrenzten Anbaugebiet, im Wissen der Landwirte, sowie im Herstellungsverfahren der Ölpressung begründet ist.

HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION
(Artikel 8 Absatz 2 lit. d der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

[siehe: <http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>]

Spezifikation

„STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL – g.g.A.“

Nationales Aktenzeichen: HA 1/2006 (urspr. 1215/GR/95)

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bezeichnung: Österreichisches Patentamt, Dresdner Straße 87, 1200 Wien
Tel.: + 43–1-53424-0
Fax: + 43–1-53424-535
E-Mail: herkunftsangaben@patentamt.at

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Bezeichnung: Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft Steirischer Kürbisbauern Gen.m.b.H., Landesinnung Steiermark des Lebensmittelgewerbes Berufszweig Ölpresser.
b) Anschrift: c/o Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Julius Strauß Weg 1a, A-8430 Leibnitz
Tel.: +43-3452-72151
Fax: +43-3452-72151 15
E-Mail: office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at

3. Name des Erzeugnisses: Steirisches Kürbiskernöl

4. Art des Erzeugnisses: (lt. Liste): Klasse 1.5 Fette (Speiseöl)

5. Beschreibung des Erzeugnisses:

5a) Name: laut Punkt 3.

5b) Beschreibung:

Das Steirische Kürbiskernöl wird aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbisses (*Curcubita var. pepo styriaca*) gewonnen.

Es muss sich um zertifiziertes Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten handeln, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind.

Die Kürbiskerne werden vor dem Pressen stets einem Röstvorgang unterzogen. Die dadurch entstehende Charakteristik ergibt ein dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint.

Das Steirische Kürbiskernöl ist in seiner Konsistenz dickflüssig und hat einen arttypischen Geruch.

Je nach der Intensität des Röstvorganges kommt es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten nussartigen Geschmack.

Das Öl wird keiner Filtration und Raffination unterzogen. Es wird weder entschleimt, (teil-)entsäuert, gebleicht, desodoriert und/oder fraktioniert.

Unter Steirischem Kürbiskernöl wird nur 100 % reines aus erster Pressung gewonnenes Öl aus schalenlosen Kernen des Steirischen Ölkürbisses aus dem definierten Anbaugebiet und Pressung im definierten Gebiet verstanden.

Die Beimischung anderer Öle oder Kerne ist nicht gestattet.

Das Öl verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

Durchschnittliche Parameter für Steirisches Kürbiskernöl:

Ölgehalt, spezifisches Gewicht sowie das Fettsäuremuster der schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses können, abhängig von Bodenbedingungen, Witterungsbedingungen und Ausreifungsgrad am jeweiligen Anbaustandort der Kürbiskulturen wesentlichen Schwankungen unterliegen.

Spezifisches Gewicht: 0,90 – 0,92 kg je l

Fettgehalt mindestens 99 %

davon Linolsäure 37 – 60 % und Ölsäure 25 – 44 % , zusammen ca. 80 %,

Palmitinsäure 10 – 20 %

Stearinsäure 3 – 7 %

Sonstige Fettsäuren 1 – 2 %

Das Steirische Kürbiskernöl unterscheidet sich in wesentlichen Punkten von sonstigen Speiseölen. Einerseits aufgrund des regional typischen Ausgangsproduktes (schalenlos gewachsener Kürbiskern des Steirischen Ölkürbis) im geografisch definierten Anbaugebiet und andererseits dem typischen Pressverfahren (mechanisch/hydraulisch), dem eine Röstung der Kernmasse vorangeht.

5c) Geografisches Gebiet:

Die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls erfolgt ausschließlich im traditionellen Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg, Weiz) und südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart).

Das Ausgangsprodukt, also der Rohstoff, die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses, stammt ausschließlich aus oben genanntem traditionellen Gebiet der südlichen Steiermark und des Südburgenlandes sowie aus folgenden Bezirken Niederösterreichs (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf, und Korneuburg-Stockerau, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau).

Die Saatgutvermehrung inklusive der Nachbau für Eigenanbau der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo var. styriaca*) muss in Österreich erfolgen.

5d) Ursprungsnachweis:

Um den Mengenfluss vom Anbau bis hin zur Verarbeitung nachvollziehen zu können, muss der Weg der schalenlos gewachsenen Kerne des steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo var. styriaca*) bis zum Endprodukt Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. dokumentiert werden. Um Anbauflächen, jährliche Erntemengen, Verwendungsart der Kürbiskerne und die produzierten Ölmengen eindeutig nachvollziehen zu können, sind von den Produzenten alle folgenden Punkte kumulativ schriftlich oder in elektronischer Form zu dokumentieren:

Jeder Produzent muss einen gültigen Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) haben und den Ursprungsnachweis nach Punkt d entsprechend seinen Stufen im Produktionsprozess erbringen.

Sind mehrere Marktteilnehmer in einer kooperierenden Erzeugervereinigung zusammengeschlossen, so hat diese kooperierende Vereinigung mit einer Kontrollstelle einen gültigen Vertrag und im Innenverhältnis mit ihren Mitgliedern, d.h. den einzelnen Produzenten (Landwirte, Ölmüller) einen Vertrag zu Kontrollagenden der Spezifikation abzuschließen.

5d1) Anbauflächen

Der jährliche Nachweis, dass sich die Anbauflächen im definierten ggA- Anbaugebiet befinden, ist vom Kernproduzenten entsprechend dem Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) schriftlich oder elektronisch an eine, im Kontrollsystem befugte Stelle zu erbringen. Diese Stellen können sowohl akkreditierte Kontrollstellen, als auch Produzentenvereinigungen sein, welche von akkreditierten Kontrollstellen überprüft werden. Die Meldung hat einen entsprechenden Flächennachweis (z.B. AMA-Mehrfachantrag oder vergleichbares Dokument) zu enthalten, der Gegenstand der vorgeschriebenen Kontrollen ist. Diese Meldung ermöglicht sohin die Erfassung aller für die Produktion des Steirischen Kürbiskernöls relevanten Ölkürbisanbauflächen des jeweiligen Produktionsjahres.

5d2) Erntemengen

Jeder einzelne Kernproduzent hat die Menge an geernteten, feldfallenden, getrockneten und gereinigten (d.h. von Fruchtfleisch und Schalenteilen befreiten) Kürbiskernen schriftlich oder elektronisch zu dokumentieren und bis spätestens 31. Dezember des Anbaujahres an eine im Kontrollsystem befugte Stelle entsprechend dem Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) zu melden. Diese Stellen können sowohl akkreditierte Kontrollstellen, als auch Produzentenvereinigungen sein, welche von akkreditierten Kontrollstellen überprüft werden.

Diese Meldung ermöglicht die Erfassung der Gesamterntemenge der einzelnen am Kontrollsystem teilnehmenden Kernproduzenten pro Jahr. Dies ermöglicht die Berechnung des Durchschnittsertrages pro ha und Produzent. In weiterer Folge kann damit die jährliche Gesamterntemenge eruiert werden, was wiederum eine Grundvoraussetzung für die Kontrolle des gesamten Mengenflusses ist.

Des Weiteren ist der Mengenfluss der geernteten, feldfallenden Kürbiskernmengen aus dem Erntejahr XY vom Kernproduzenten zu den einzelnen Lohnunternehmern (Wasch-, Trocknungs- und Reinigungsanlagen) schriftlich (z.B. Wiegeschein nass/trocken in kg oder Rechnung) oder elektronisch zu dokumentieren und entsprechend dem Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) an eine, im Kontrollsystem befugte Stelle zu melden.

5d3) Verwendungsart der Kerne

Bei einem Verkauf der geernteten, feldfallenden, getrockneten und gereinigten (d.h. von Fruchtfleisch und Schalenteilen befreiten) Kürbiskerne aus dem Erntejahr XY, welche aus dem definierten Anbaugebiet stammen, muss der Kernproduzent sowie jeder weitere in der Produktionskette bis zur Ölmühle involvierte Unternehmer (Großhändler, Lagerhalter, Ölmühlen u.a.) oder eine von ihm beauftragte Stelle die Herkunft der Kerne schriftlich oder in elektronischer Form bestätigen. Diese Stellen können sowohl akkreditierte Kontrollstellen, als auch Produzentenvereinigungen sein, welche von akkreditierten Kontrollstellen überprüft werden. Um eine Nachvollziehbarkeit des Mengenflusses auch bei einer Weitergabe an Dritte zu gewährleisten, sind in schriftlicher oder elektronischer Form folgende wichtige Angaben zu dokumentieren:

Der Kernproduzent, die Menge der spezifikationsgemäßen Kerne [in kg] aus dem Erntejahr XY und der Empfänger der Ware.

Dieses dazu notwendige Dokument (z.B. Mengenwertschein, Begleitdokument, elektronische Erfassung, etc.) muss mit einer fortlaufenden Nummer versehen werden. Bei einem Weiterverkauf der Kerne geht dieses Dokument an den jeweiligen Besitzer der Kerne.

Darüber hinaus ist bei jeder Verpressung der Kerne zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vom Produzenten (Ölmüller, Landwirt) der Auftraggeber (Landwirt, Händler), die Menge an Kernen [in kg], das Herstellungsdatum, der Verpressungsfaktor und die Gebindegröße zu dokumentieren. Gleichzeitig erfolgt damit auch die Dokumentation des Verpressungsortes/Ölmühle.

Werden Kerne von einem Teilnehmer im g.g.A. System statt der Verpressung zu spezifikationsgemäßem Steirischem Kürbiskernöl einem anderen Verwendungszweck (z.B. als Knabberkerne, Saatgut, Bäckereiwaren, Kerne für die Pharmaindustrie, Beimischung in anderen Ölen oder anderen Nahrungsmitteln, etc.) zugeführt, ist dies vom jeweiligen Besitzer der spezifikationsgemäßen Kerne, oder einer Produzentenvereinigung in schriftlicher oder elektronischer Form so zu dokumentieren, dass Menge [in kg] und Verwendungszweck festgehalten werden.

Diese Dokumentation hat laufend zu erfolgen und ist halbjährlich, für das erste Halbjahr bis 30.6. des laufenden Jahres und für die zweite Jahreshälfte bis Ende des laufenden Jahres, zusammengefasst an die Produzentenvereinigung zu übermitteln. Bei der Mengenflussberechnung sind die für andere als zur Verpressung zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verwendeten Kerne, von der Gesamtmenge in Abzug zu bringen. Seitens der zu kontrollierenden Betriebe/Verarbeiter sind dafür eigene und eindeutig nachvollziehbare Produktnummern/Artikelnummern anzulegen (z.B. Knabberkerne g.g.A-Gebiet und Knabberkerne allgemein) sowie Aufzeichnungen vorzulegen.

Bei allen verarbeitenden Betrieben, die Teilnehmer im g.g.A. System sind, welche spezifikationsgemäße Kerne (z.B. Produktion von Knabberkernen, Bäckereiwaren, etc.) verarbeiten, sind die entsprechenden Mengenflüsse zu überprüfen, wobei spezifikationsgemäße Kerne getrennt von anderen Kürbiskernen verarbeitet, gelagert und gekennzeichnet werden muss.

5d4) fortlaufende Kontrollnummer auf dem Gebinde:

Jedem Gebinde (exklusive Eigenverbrauch) muss eine fortlaufende Kontrollnummer zugeordnet werden, anhand derer der Name des Direktvermarkters oder der Kürbiskernölproduzenten (Produktionschargen) oder der Name des Lohnunternehmers (Landwirt oder Händler oder Ölmühle oder Inverkehrbringers) nachvollziehbar ist. Darüber hinaus muss anhand dieser Kontrollnummer auch das Herstellungsdatum der Ölpressung nachvollziehbar sein.

Diese Kontrollnummer und die Mengenangabe (in Liter oder kg) müssen am Produktetikett des Steirischem Kürbiskernöls g.g.A. ersichtlich sein.

Durch dieses Kontrollnummernsystem kann sowohl der einzelbetriebliche Mengenfluss als auch der Gesamtmengenfluss aller Produzenten nachvollzogen und überprüft werden.

Die Kontrolle hat folgende Punkte sicherzustellen:

- geografische Lage der Erzeuger (von Kürbiskernen) und Verarbeiter (Weiterverarbeitung, insbesondere Verpressung) gemäß Spezifikation

- kein Missbrauch von Dokumenten (z.B. Zertifikate) oder Kontrollnummern z.B. durch Zukauf bzw. Vermengung von Waren und getrennten Warenflüssen
- Mengenfluss zwischen Kernproduzenten, Verarbeitern bzw. Lohnverarbeitern, Ölproduzenten und Händlern
- spezifikationsgemäße Produkteigenschaften (z.B. nur aus Erstpressung, schalenloser steirischer Ölkürbis [*pepo var styriaca*], 100 % rein)
- korrekte Produktkennzeichnung

5e) Herstellungsverfahren:

Die schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo var. styriaca*) sind eine Mutante, bei der die vier äußersten Zellschichten (Samenschale) nicht verholzt und verdickt sind. Daher haben die Kerne das typisch oliv- bis dunkelgrüne Aussehen.

Für den Anbau darf nur zertifiziertes Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten verwendet werden, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind. Zertifiziertes Saatgut darf von Landwirten auch nach gesetzlichen Regelungen im Nachbau verwendet werden.

Damit wird gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist und es damit der Qualitätserhaltung der Kürbiskerne dient, welche für die Qualität und den charakteristischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls maßgeblich sind.

Aufgrund der guten Lagerfähigkeit der gewaschenen und getrockneten Kürbiskerne ist es üblich, je nach Bedarf zu pressen, um ein möglichst frisches und geschmackintensives Kürbiskernöl in Verkehr zu bringen.

Die gewaschenen und getrockneten schalenlos gewachsenen Kürbiskerne werden nach dem traditionellen Herstellungsverfahren in einer geeigneten Mühle fein gemahlen. Die gemahlene Kerne werden mit Wasser und Salz vermischt und zu einem Brei geknetet.

Als Presshilfe vor allem zum Denaturieren des hohen Eiweißgehalts im schalenlosen Kürbiskern (*pepo var. styriaca*) ist die Zugabe von Speisesalz üblich und zulässig. Da das Steirische Kürbiskernöl ohne jegliche sonstigen chemischen Hilfsmittel gewonnen wird, bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe zum großen Teil erhalten.

Der Brei wird vor dem Pressen in einer Pfanne mit Rührwerk langsam erwärmt, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der typische Geschmack entsteht.

Je nach der Intensität des Röstvorganges kann es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten Röstgeschmack kommen.

Das Öl wird aus der Röstmasse ohne weitere Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren gewonnen.

Steirisches Kürbiskernöl wird ausschließlich aus Erstpressung gewonnen.

Die Schwebstoffe in dem naturbelassenen Öl benötigen einige Tage, um abzusitzen, bevor es in weitere Folge in lichtgeschütztes Gebinde, zumeist dunkle Glasflaschen, abgefüllt wird. Dies ist aufgrund der Lichtempfindlichkeit des Kürbiskernöls notwendig.

5f) Zusammenhang mit geografischem Gebiet

Klimatische Bedingungen:

Die in den Anbaugebieten vorherrschende Witterung (z.B. illyrisch-voralpin in der Steiermark) lässt den Steirischen Ölkürbis erst im Spätsommer oder Herbst reifen. Dadurch wird der hohe Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erreicht (erhöht).

Wirtschaftliche Bedeutung und Ruf:

Die Ölkürbisfelder sind wichtiges landschaftsprägendes Element im abgegrenzten Gebiet; es gibt einen hohen Identifikationsgrad der Bevölkerung mit dem Steirischen Kürbiskernöl als Leitprodukt der Region und ist dies auch von großer touristischer Bedeutung.

Die Entwicklung des Anbaues ist untrennbar mit der Steiermark verbunden und spielt in den genannten Gebieten eine wichtige wirtschaftliche Rolle zur Erhaltung der kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe. Für ca. 3.000 landwirtschaftliche Betriebe in den strukturschwachen Regionen ist der Kürbisanbau eine interessante Alternative zu anderen immer unrentabler werdenden Ackerkulturen.

Seit der Registrierung des Steirischen Kürbiskernöls im EU- Herkunftsschutzregister im Jahr 1996 konnte innerhalb des geografisch definierten Gebietes die Anbaufläche nahezu verdoppelt werden. Dies ist auf eine konsequente Fachberatung der Landwirte als auch auf das Herkunftsschutzsystem, welches dieses Traditionsprodukt als Premiumprodukt weiter positionieren und herausstellen konnte, zurückzuführen.

Ebenso bietet die Herstellung des Kürbiskernöls ca. 50 gewerblichen Ölmühlen sowie einigen landwirtschaftlichen Pressern (Direktvermarktung) eine Alternative zur immer unrentabler werdenden Getreidevermahlung. Die Absicherung des Kürbisanbaues ist ein besonderes regionalpolitisches Anliegen, im Sinne der Präambel der VO (EWG) Nr. 2081/92 und ihren Nachfolgeverordnungen. Das Kürbiskernöl als regionale Spezialität sichert im ausgewiesenen Anbaugebiet viele bäuerliche und gewerbliche Arbeitsplätze und trägt damit dazu bei, dass die Besiedelung in diesem abwanderungsgefährdeten Gebiet aufrecht erhalten und das Einkommen gesichert werden kann. Die kleinstrukturierten landwirtschaftlichen und gewerblichen Betriebe haben durch diese regionale Spezialität eine attraktive Einkommensalternative.

Durch Investitionen von mehreren Millionen Euro in den letzten Jahren in die Vermarktung, aber auch in die Produktion, konnte das steirische Kürbiskernöl in den Köpfen der Konsumenten noch deutlicher verankert werden.

Die Qualität der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbisses im geografisch abgegrenzten Anbaugebiet, das Wissen der Landwirte um Anbau, Kulturpflege und Erntetechnik, sowie das Herstellungsverfahren der Ölpressung begründen die spezielle Qualität des Steirischen Kürbiskernöls.

Der gute Ruf des Produktes, welcher auf der besonderen Qualität des Steirischen Kürbiskernöls basiert, konnte somit auch über die österreichischen Grenzen hinaus bekannt gemacht werden.

Historischer Zusammenhang:

Die Entstehung und Entwicklung des „Steirischen Kürbiskernöls“ ist engstens mit der Steiermark verknüpft.

Zahlreiche Literaturstellen beweisen, dass in der Gegend schon im 18. Jahrhundert aus Kürbiskernen Öl gepresst wurde (Prof. Teppner „Die Koralpe“, Seite 57 – 63, 1982).

Gerade in der Steiermark gibt es noch alte Ölmühlen, die seit dem 18. Jahrhundert bestehen und schon in diesen Zeiten Kürbiskernöl, damals noch aus beschalteten Kernen, herstellten. Erwähnenswert ist hierbei als Beispiel „Pechmanns alte Ölmühle“, welche von der Familie Egger als Vorfahren der derzeitigen Besitzerin – Frau Irmgard Schober, im Jahr 1774 von der Herrschaft Brunnsee gekauft und seitdem als Ölmühle betrieben wurde. Die weiteren Vorfahren als Besitzer der Ölmühle waren nach der Familie Egger, Georg Friedl, Josef Pechmann, Friedrich Pechmann und nunmehr Irmgard Schober. Als weitere Beweise der Herstellung von Kürbiskernöl sind Bestätigungen über den Anbau von Kürbiskernen von der Ölmühle Karl Hartlieb in Heimschuh im Jahre 1910 erhalten.

Die Inkulturnahme des schalenlosen Kürbiskernes erfolgte in der Steiermark. Auch die Technisierung der Ernte und Aufbereitung wurde von hier aus betrieben. Nach Tschermak-Seysnegg (österreichischer Vererbungsforscher) dürfte der steirische Kürbis durch eine Verlustmutation im vorigen Jahrhundert spontan entstanden sein.

Erfahrene Pressmeister entwickelten seit dem 18. Jahrhundert ein Verfahren zur Produktion des wertvollen Kürbiskernöles. Dabei wurden im Vergleich zu anderen europäischen Produktionsländern (Südosteuropa), die damals üblichen beschalteten Kerne vor dem Pressen geschält. Steirische Landwirte entdeckten die „weischalige Mutante“ und nahmen diesen wertvollen Kürbiskern in den Anbau. In der Folge wurde der „schalenlos gewachsene Kürbiskern“ ausschließlich in der Steiermark kultiviert. Mit zunehmender Intensivierung der Landwirtschaft war das händische Entkernen der Kürbisse nicht mehr rentabel. Durch Initiativen steirischer Landwirte gelang es, die Ernte und Aufbereitung zu mechanisieren, sodass ab 1970 der Anbau wieder anstieg. Seit 1978 gibt es die ARGE steirischer Kürbisbauern, die die Vermarktung der Kürbiskerne vieler Landwirte übernahm. Die Anbauflächen sind seither ständig gestiegen.

5g) Kontrolleinrichtung:

1. **LACON - GmbH**, A-4150 Rohrbach, Am Teich 2,
Tel.: + 43 /7289 40977,
Fax: + 43 / 7289 40977 4,
E-Mail: office@lacon-institut.at
2. **SGS Austria Controll-Co.GesmbH**, A-1150 Wien, Diefenbachgasse 35,
Tel.: + 43-1-512 25 67-0
Fax.: + 43-1-512 25 67-9
E-Mail: sgs.austria@sgs.com

In jenem Fall, dass zwei oder mehrere Kontrollstellen zur Kontrolle von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. zugelassen sind, ist es notwendig, um eine plausible Gesamtmengenberechnung der jährlichen Produktion im definierten g.g.A.- Gebiet zu ermöglichen, dass ein Datenabgleich zwischen den akkreditierten Kontrollstellen stattfindet. Bekannt zugeben sind die Gesamtanbaufläche, die dazugehörigen Gesamternte- und Gesamtölmengen der Mitgliedsbetriebe, um die Mengenflusskontrolle nachvollziehbar zu machen.

Um die Rückverfolgbarkeit des Mengenflusses zu gewährleisten, darf ein Betrieb pro Erntejahr nur Mitglied bei einer Kontrollstelle sein. Ein Datenabgleich der Mitglieder muss daher zwischen den akkreditierten Kontrollstellen durchgeführt werden. Sollte ein Marktteilnehmer/Betrieb von einer Kontrollstelle bzw. Produzentenvereinigung ausgeschlossen werden, muss dies auch den anderen akkreditierten Kontrollstellen bzw. Produzentenvereinigungen mitgeteilt werden.

5h) Etikettierung:

Steirisches Kürbiskernöl:

Steirisches Kürbiskernöl „geschützte geografische Angabe“ ist gemäß den Vorschriften der VO (EU) Nr. 1151/2012 zu kennzeichnen.

Es ist zulässig, dass neben den Pflichtetikettierungsvorschriften aus der VO (EU) Nr. 1151/2012 und ihren Durchführungsbestimmungen auch eigene Logos und Marken der Produzenten am Produkt angebracht werden können.

Jede im Kontrollsystem von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. erfasste Kürbiskernölware, die in Verkehr gebracht wird, muss den eingetragenen Namen „Steirisches Kürbiskernöl“ tragen und als g.g.A. gesetzeskonform etikettiert sein.

Jede Verkaufseinheit hat am Gebinde darüber hinaus eine fortlaufende Kontrollnummer (siehe 5d4) und die Mengenangabe (in Liter oder kg) sowie die Kontrollstelle zu enthalten. Bei Handelsmarken ist die Kontrollnummer laut Punkt 5d4 ebenso zu verwenden.

Produkte, die Steirisches Kürbiskernöl als Zutat enthalten:

Es gilt die EU Leitlinie für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Zutaten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) enthalten (2010/C 341/03, veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Union vom 16.12.2010).

Eine Bezugnahme auf die geschützte Bezeichnung zur Beschreibung der Zutaten eines Verarbeitungserzeugnisses ist in der Zutatenliste nur zulässig, sofern einhundert Prozent des Kürbiskernölgehalts dieses Produktes spezifikationskonform erzeugt worden sind. Darüber hinaus ist der Anteil an Steirischem Kürbiskernöl im Mengenverhältnis zum Gesamtprodukt als Prozentzahl auszuweisen.

Die Produzenten der Verarbeitungserzeugnisse müssen über geeignete Unterlagen zur Nachweisführung hinsichtlich des Ursprungs des von ihnen verarbeiteten Steirischen Kürbiskernöls verfügen.

