

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Steirisches Kürbiskernöl – g.g.A.</b>
Nationales Aktenzeichen:	HA 1/2006 (urspr. Zl. 1215-GR/95)
EU-Aktenzeichen:	AT/PGI/0017/1460
Antragstellende Vereinigung:	Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft steirischer Kürbisbauern Gen.m.b.H., Landesinnung Steiermark des Lebensmittelgewerbes Berufszweig Ölpresser c/o Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. A-8430 Leibnitz, Julius Strauß Weg 1a Tel.: +43-3452-72151 Fax: +43-3452-72151 15 E-Mail: <a href="mailto:office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at">office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at</a>
Vertreter/Kontaktperson:	Reinhold Zötsch
<input checked="" type="checkbox"/>	Grundeintragung mit VO (EG) Nr. 1263/96, L 163/19/96 v. 2.7.1996; Änderungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• geringfügige Änderung vom 22.9.2016 (EU-Nr.:PGI-AT-02126-21.3.2016);</li> <li>• Nicht geringfügige Änderung: VO (EU) 2023/197, L 27/6/2023 vom 24.1.2023 (Text veröffentlicht: C 327 v. 30.8.22, S 5)</li> </ul>

## 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.

Die 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 ausschließlich aus schalenlos wachsenden Kernen des Steirischen Ölkürbisses (*Curcubita pepo* var. *styriaca*) aus dem abgegrenzten Gebiet hergestellt werden. Es darf nur Saatgut von in Österreich zugelassenen Sorten, das auf Basis der österreichischen Feldmethoden für den Steirischen Ölkürbis oder inhaltlich gleicher Feldmethoden anderer Mitgliedstaaten zertifiziert wurde, verwendet werden.

Die Beschränkung auf in Österreich zugelassene Sorten sowie nach bestimmten Feldmethoden zertifiziertes Saatgut ist erforderlich, um die Qualität des Steirischen Kürbiskernöls sicherzustellen. Es wird dadurch gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist. In Österreich zugelassene Ölkürbissorten sind in den ausgewiesenen Anbaugebieten getestet worden und haben durch ihre entsprechenden Prüfergebnisse die Anpassung an die in den Anbaugebieten vorliegenden Klima- und Bodenbedingungen unter Beweis gestellt. Dies ist einerseits unabdingbar für die Qualität des Endproduktes (nicht standortgeeignete Ölkürbissorten sind sehr krankheitsanfällig) und verringert andererseits das wirtschaftliche Risiko der Kürbisbauern. Gleiches gilt für die Zertifizierung, bei der eine Besichtigung des Pflanzenbestandes auf den Vermehrungsflächen auf Basis von Feldmethoden für den Steirischen Ölkürbis erfolgt, die insbesondere Anforderungen an die Sortenechtheit, den Fremdbesatz und den Gesundheitszustand (insbesondere betreffend Virose) enthalten. Da der Ölkürbis ein Fremdbestäuber ist, soll zudem durch Mindestentfernungen eine Fremdeinkreuzung mit Hybriden und Inzuchtlinien verhindert werden.

#### **3.4. 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.

#### **3.5. 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.

#### **3.6. 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.

### **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

Die Eintragung der g.g.A. „Steirisches Kürbiskernöl“ beruht auf der Produktqualität, die durch das Zusammenwirken eines besonderen Ausgangsproduktes, dem Steirischen Ölkürbis (*Curcubita pepo* var. *styriaca*), mit einem in der Steiermark entwickelten schonenden Pressverfahren entsteht, sowie auf dem für die steirische Bevölkerung geradezu identitätsstiftenden Ruf und einer hohen Wertschätzung des Steirischen Kürbiskernöls.

### *Besonderheit des geografischen Gebiets sowie menschliche Einflüsse*

In der Steiermark wird seit ca. 300 Jahren nachweislich Kürbisanbau betrieben. Der erst im 19. Jahrhundert durch eine Mutation entstandene Urtyp des Steirischen Ölkürbisses, dessen Kerne als Besonderheit eine unverholzte Samenschale aufweisen, wurde in der Steiermark züchterisch weiterentwickelt und zunächst exklusiv in der Steiermark kultiviert. Später wurde der Anbau auch auf Gebiete ausgedehnt, die aufgrund ihrer klimatischen Verhältnisse erwarten ließen, dass der Kürbis erst im Spätsommer oder Herbst ausreift.

Der Ölkürbis ist eine wärmebedürftige und relativ dürreresistente Pflanze, die gegenüber Trockenperioden eine große Anpassungsfähigkeit aufweist. Gleichwohl sind Kernhöchstserträge nur mit reichlichen Niederschlägen im Frühsommer (Ende Juni bis Mitte August) möglich. Die Jahresdurchschnittstemperatur muss mindestens 8 °C betragen. Es dürfen weder Spätfröste im Frühjahr noch Frühfröste im Herbst auftreten. Für eine gute Ausreifung der Ölkürbisse ist vor allem eine warme Herbstwitterung notwendig. Sehr nachteilig kann sich ein nasskaltes Wetter sowie stark auftretender Wind auswirken.

Das illyrische Klimagebiet (südöstliche Steiermark, Südburgenland) eignet sich daher ganz hervorragend für den Kürbisanbau. Es zeichnet sich durch hohe Temperaturen, ausreichende Niederschläge (ca. 600-800 mm/Jahr) bei gleichzeitig guter Verteilung sowie hohe Luftfeuchtigkeit aus. Traditionelle Kürbisanbauggebiete sind auch die ausgewiesenen niederösterreichischen Gebiete, die, zur voralpin-pannonischen Klimazone gehörend, vergleichbar sonnenreich (ca. 1850 – 2100 Sonnenstunden), allerdings etwas trockener sind (mittlere jährliche Niederschlagssumme zwischen 500 und 750 mm/Jahr).

Das Know-How der Kürbisbauern hinsichtlich Anbau und Kulturführung ermöglichte die von der Steiermark aus voran getriebene Technisierung des Anbau- und Erntevorganges sowie der Aufbereitung der Kerne. Die schalenlosen Kerne führten wiederum zur Entwicklung eines zwischenzeitig für die Steiermark typischen, schonenden Pressverfahrens, bei dem sich das Wissen der lokalen Erzeuger um die Dauer und die Temperaturführung beim Röstvorgang der Kerne auf die Qualität des Öls, insbesondere das dunkelgrün-rötliche Farbenspiel und den nussartigen Geschmack, entscheidend auswirkt. Der aus den fein gemahlene Kürbiskernen entstehende, mit Wasser und Salz vermischte Brei wird dabei vor dem Pressen in einer Pfanne mit Rührwerk langsam erwärmt, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der typische Geschmack entsteht. Je nach Intensität dieses Röstvorganges kann es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten Röstgeschmack kommen. Aus der Röstmasse wird sodann das Öl ohne weitere Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren gewonnen.

### *Besonderheit des Erzeugnisses*

Ein 100 % reines, aus erster Pressung gewonnenes, dickflüssiges, dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint und 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 arttypischen Geruch. Es verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

### *Ursächlicher Zusammenhang*

Durch die Klimaverhältnisse in den Anbaugebieten reift der Steirische Ölkürbis erst im Spätsommer oder Herbst aus, wodurch ein hoher Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erreicht wird. Die schalenlos wachsenden Kerne, die Erfahrung und das Know How der Landwirte und Ölpresser hinsichtlich Anbau, Kulturpflege und Erntetechnik sowie das im geografisch abgegrenzten Gebiet entwickelte Pressverfahren bewirken den zuvor beschriebenen typischen Geschmack und besondere Qualität des Steirischen Kürbiskernöls. Qualitätserhaltung wird ein hoher Stellenwert zugemessen. Sensorikworkshops und Kürbisbaufachtage tragen zum Erhalt des Know-Hows und seiner Anpassung an moderne Erkenntnisse bei.

Die Bedeutung und das Ansehen des Erzeugnisses spiegeln sich in der starken Verwurzelung und im hohen Bekanntheits- und Identifikationsgrad der steirischen Bevölkerung mit dem Steirischen Kürbiskernöl wider. Steirisches Kürbiskernöl zählt neben Steirischen Äpfeln, Steirischem Kren und Steirischem Wein zu den kulinarischen Botschaftern des Landes und wird als das „schwarze/grüne Gold“ der Steiermark bezeichnet. Dem steirischen Kürbiskernöl verdanken dem Volksmunde nach die Steirer und Steirerinnen ihre besondere Kraft und Lebensfreude. In den Medien wird über den Kulturverlauf, die jährliche Ertragssituation oder den Beginn der Kürbisernte intensiv berichtet (zB. Wochenzeitschrift des steirischen Bauernbundes „Neues Land“, vom 25.8.2021, *Karlheinz Lind* „Kürbisernte: In den nächsten Tagen geht es los). Die Steirer sind stolz auf „ihr“ Öl; befürchtete Unregelmäßigkeiten oder Berichte über angeblich unerlaubte Kernherkünfte finden in den Medien breiten Raum (zB *Der Standard*, *Verena Kainrath*, 20.Mai 2015, „Krieg der Kerne in der Steiermark“).

Steirisches Kürbiskernöl ist national wie international anerkanntes Aushängeschild der Steirischen Kulinarik. Beinahe universell findet es bei der Zubereitung von Vor-, Haupt- und Nachspeisen sowie bei der Verfeinerung von Backwerk Anwendung. Im Internet findet sich folglich unter den einschlägigen Suchbegriffen eine unüberschaubare Anzahl von Rezeptvorschlägen.

Als Ausdruck der fest verwurzelten regionalen Identifizierung mit dem Steirischen Kürbiskernöl haben sich zahlreiche Brauchtumsveranstaltungen rund um dieses Produkt entwickelt (zB Erlebnistag Steirischer Ölkürbis) und wurde sogar eine eigene Steirische Kürbiskerntracht (Dirndl, Anzug und ein spezieller „Kernöl-Hut“) kreiert.

Für die Vermarktung des Öls besonders relevant sind medienwirksame Kernölprämierungen durch versierte Fachjürys, kombiniert mit genauen Labortests, feierlich zelebriert vor Hunderten Gästen. Unter dem Suchbegriff „Kernölprämierung“ finden sich im Internet zahlreiche Berichte über die jährliche offizielle Landesprämierung, die Kür des „Kernöl-Champignons“ oder die jährliche Wahl des besten Steirischen Kürbiskernöls durch den führenden Gourmetguide „Gault & Millau“ (vgl. hierzu zB auch *Kleine Zeitung*, *Michael Saria*, 16.6.2021 – Gault Millau Wertung).

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

[siehe: <https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/steirischeskuerbiskernoel/> ]

# 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](mailto: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](mailto: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 die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses, stammen ausschließlich aus oben genanntem traditionellen Gebiet der südlichen Steiermark und des Südburgenlandes sowie aus folgenden politischen Bezirken Niederösterreichs: Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf, und Korneuburg-Stockerau, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau.

### **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 sind 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 müssen.

#### **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 Gesamt mengenfluss 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 auf Basis der österreichischen Feldmethoden oder inhaltlich gleicher Feldmethoden anderer Mitgliedstaaten zertifiziertes Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen, in der Österreichischen Sortenliste aufgelisteten Sorten verwendet werden.

Damit wird gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist. Dies ist für die Qualitätserhaltung der Kürbiskerne unabdinglich, 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 Masse wird 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 abzusetzen, 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-oralpin 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 Anbauggebiet 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 Anbauggebiet, 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 beschaltem 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 „weichschalige 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:**

LACON - GmbH, A-4150 Rohrbach, Am Teich 2,  
Tel.: + 43 /7289 40977,  
Fax: + 43 / 7289 40977 4,  
E-Mail: [office@lacon-institut.at](mailto:office@lacon-institut.at)

#### **5h) Etikettierung:**

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.

Beilage 1/a

