

# 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 weiterer 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.

