

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

Solicitud de registro: Artículo 5 () Artículo 17 (X)

DOP () IGP (X)

Nº nacional del expediente: 1215-GR/95

1. AUTORIDAD COMPETENTE DEL ESTADO MIMBRO:

Nombre: Bundesministerium für wirtschaftliche
Angelegenheiten/Ref. f. gewerblichen, Rechtsschutz

Teléfono: 01/53424

Fax: 01/53424/520

2. AGRUPACIÓN SOLICITANTE:

Nombre: Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft steir. Kürbisbauern
Gen. m.b.H., mit der Bemfsgruppe Ölpresser-Landesinnung der
Müller Stmk.

Dirección: c/o LWK Stmk., Abteilung Gartenbau, z.Hd. DI Weber, A -
8020 Graz, Großmarktstr. 8 A

3. DENOMINACIÓN:

«Steirisches Kürbiskernöl»

4. TIPO DE PRODUCTO:

(según la lista) Aceite alimentario

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (RESUMEN DE LOS ELEMENTOS MENCIONADOS EN EL ARTÍCULO 4, APARTADO 2)

a) Nombre: Véase el punto 3

b) Descripción:

Aceite alimentario de color oscuro, denso, utilizado principalmente en ensaladas. Se obtiene mediante un proceso no agresivo de prensado de las pepitas de calabaza de Estiria (*Cucurbita pepo var. styriaca*), que se presentan sin cáscara en estado natural. Tiene un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados y componentes nutricionales de alto valor.

c) Zona geográfica:

El «Steirisches Kürbiskernöl» se prensa exclusivamente en la región tradicional del sur de Estiria (distritos administrativos de Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz) y del sur de Burgenland (distritos de Jennersdorf, Güssing, Oberwart). El

producto de partida, pepitas de calabaza sin cáscara en estado natural, procede exclusivamente de la región antes mencionada y de determinadas partes de la Baja Austria (distritos administrativos de Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf, limitado a la circunscripción judicial de Zisterdorf, y Korneuburg-Stockerau, limitado a la circunscripción judicial de Stockerau).

d) Prueba del origen:

El desarrollo del «Steirisches Kürbiskernöl» está estrechamente vinculado a la región de Estiria. Existen documentos que atestiguan que el aceite de calabaza ya se producía en el siglo XVIII. El procedimiento tradicional de prensado, así como el cultivo de las calabazas con pepitas sin cáscara, tienen su origen en Estiria. La mecanización de la cosecha y el envasado del producto también se han perfeccionado en esta provincia.

e) Método de obtención:

Las pepitas de calabaza sin cáscara se lavan, se secan, se trituran, se abren con cuidado y se prensan. Este proceso no agresivo permite conservar en gran parte los preciosos componentes de las pepitas de la calabaza de Estiria.

f) Vínculo con la zona geográfica:

Debido al clima cálido y húmedo (ilirio y prealpino en Estiria) que caracteriza las regiones de producción, la calabaza de Estiria solo madura en otoño, circunstancia que le permite alcanzar su alto contenido en ácidos grasos insaturados. En las zonas en cuestión, el cultivo desempeña una función económica importante al permitir el mantenimiento de explotaciones agrícolas de pequeño tamaño (superficie cultivada actual: 10 000 hectáreas aproximadamente). Del mismo modo, la producción del «Steirisches Kürbiskernöl» garantiza un número importante de puestos de trabajo así como los ingresos de aproximadamente 70 fábricas artesanales en zonas desfavorecidas y amenazadas por el éxodo rural. El «Steirisches Kürbiskernöl» es especialmente valorado por los consumidores.

g) Estructura de control:

Nombre: Landeshauptmann stmk.

Dirección: A - 8010 Graz, Herrengasse 16

h) Etiquetado:

Steirisches Kürbiskernöl

i) Disposiciones nacionales (en su caso):

Codex Alimentarius

A RELLENAR POR LA COMISION

Número CE:

AT-PGI-0017-1460

Fecha de recepción del expediente completo: 95.07.03