

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Steirisches Kürbiskernöl – g.g.A.</b>	
Nationales Aktenzeichen:	HA 1/2006 (urspr. Zl. 1215-GR/95)	
EG-Aktenzeichen:	G/AT/1468/03/07/95	
Antragstellende Vereinigung:	Gemeinschaft der ARGE steirischer Kürbisbauern Gen.m.b.H. mit der Berufsgruppe Ölpresser – Landesinnung der Müller Steiermark c/o LWK Steiermark, Abteilung Gartenbau A-8010 Graz, Hamerlinggasse 3 Tel.: 0316/8050-1611, 1612, Fax: 0316/80501620 email: <a href="mailto:garten@lk-stmk.at">garten@lk-stmk.at</a>	
Vertreter/Kontaktperson:	DI Josef Weber	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 1263/96, L 163/19/96 v. 2.7.1996 Geändert durch: --	

## EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

### „STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL“

EG-Nr.: G/AT/1468/03/07/95

g.g.A.       g.U.

**1. NAME [DER G.G.A. ODER DER G.U.]**  
**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**

Dunkelfärbiges, dickflüssiges Speiseöl aus erster Pressung der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*). Das Öl hat einen nussartigen Geschmack und einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen:

Fettgehalt 90 %, davon Linolsäure 40-60 % und Ölsäure 25-40 % (zusammen ca. 80%),  
Palmitinsäure 10-25 %  
Stearinsäure 3-6 %  
Sonstige Fettsäuren 1-2 %

Das Öl zeichnet sich ua. durch seine gute Haftfähigkeit auf Salaten aus.

**3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Ausgangsprodukt für Steirisches Kürbiskernöl sind die schalenlos (d.h. die vier äußersten Zellschichten der Samenschale sind nicht verholzt oder verdickt) gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*), die ein typisch oliv- bis dunkelgrünes Aussehen aufweisen.

Der Anbau der verwendeten Kürbisse ist traditionell auf folgende Gebiete mit speziell feuchtwarmen (illyrisch - voralpinen) Klimabedingungen beschränkt:

Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz, Jennersdorf, Güssing, Oberwart, Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf (eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf) und Korneuburg-Stockerau (eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau).

**3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

---

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

---

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

---

**3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

---

**4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS**

Der Anbau der zur Pressung verwendeten Kürbisse ist auf das unter Pkt. 3.3. genannte Gebiet beschränkt. Die Pressung der Kerne (traditionelles Pressverfahren ohne Raffination) erfolgt hingegen ausschließlich in folgendem Gebiet:

Südliche Steiermark: Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz.

Südliches Burgenland: Jennersdorf, Güssing, Oberwart.

**5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET**

**5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

Vorwiegend illyrisches und voralpines Klima in den Kürbis-Anbaugebieten. Langjährige Tradition des Ölpressens (nachweislich seit dem Beginn des 18. Jahrhunderts) und dadurch bedingt großes Know-How der regionalen Kürbispresser, das zur Sortenbeschränkung auf die steirische Mutante des Ölkürbisses und zur Entwicklung eines eigenen Pressverfahrens führte.

**5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

Hergestellt aus schalenlosen Kürbiskernen nach traditionellem in der Region entwickelten Pressverfahren ohne Raffination. Die gewaschenen und getrockneten schalenlos gewachsenen Kerne werden gemahlen, schonend aufgeschlossen (geröstet) und anschließend gepresst. Hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Angenehm nussartiger Geschmack.

**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.)**

Durch das illyrisch-voralpine Klima (feuchtwarme Witterung) reift der Kürbis erst im Herbst aus. Dadurch wird der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren erreicht. Das traditionelle Pressverfahren bewirkt den typischen Geschmack.

**HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION**  
(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[www.patentamt.at – Markenschutz - Herkunftsangaben]

---

## VERORDNUNG (EG) Nr. 1263/96 DER KOMMISSION

vom 1. Juli 1996

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 über die Eintragung der geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vorgesehenen Verfahren

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für bestimmte Bezeichnungen, die von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 mitgeteilt wurden, sind ergänzende Angaben angefordert worden, um zu gewährleisten, daß diese Bezeichnungen mit den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung übereinstimmen. Die Prüfung dieser ergänzenden Angaben hat ergeben, daß die betreffenden Bezeichnungen den genannten Artikeln entsprechen. Daher ist es notwendig, sie nunmehr einzutragen und im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission<sup>(2)</sup> hinzuzufügen.

Nach dem Beitritt der drei neuen Mitgliedstaaten beginnt die in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92

vorgesehene Frist von sechs Monaten mit dem Tag ihres Beitritts. Bestimmte der von diesen Mitgliedstaaten mitgeteilten Bezeichnungen entsprechen den Artikeln 2 und 4 und sind deshalb einzutragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wird durch die Bezeichnungen im Anhang der vorliegenden Verordnung ergänzt.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 1. Juli 1996

*Für die Kommission*

Franz FISCHLER

*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 208 vom 24. 7. 1992, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 148 vom 21. 6. 1996, S. 1.

## ANHANG

## A. UNTER ANHANG II DES VERTRAGS FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

## Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse, frisch

## PORTUGAL

- Cabrito Transmontano (GUB)
- Carne Barrosã (GUB)
- Carne Maronesa (GUB)
- Carne Mirandesa (GUB)

## Fleischerzeugnisse

## ITALIA

- Bresaola della Valtellina (IGP)
- Culatello di Zibello (GUB)
- Valle d'Aosta Jambon de Bosses (GUB)
- Valle d'Aosta Lard d'Arnad (GUB)
- Prosciutto di Carpegna (GUB)
- Prosciutto Toscano (GUB)
- Coppa Piacentina (GUB)
- Pancetta Piacentina (GUB)
- Salame Piacentino (GUB)

## Käse

## BELGIQUE

- Fromage de Herve (GUB)

## FRANCE

- Fourme d'Ambert ou Fourme de Montbrison (GUB)

## ITALIA

- Bitto (GUB)
- Bra (GUB)
- Caciocavallo Silano (GUB) (1)
- Castelmagno (GUB)
- Fiore Sardo (GUB)
- Monte Veronese (GUB)
- Pecorino Sardo (GUB) (2)
- Pecorino Toscano (GUB) (2)
- Ragusano (GUB)
- Raschera (GUB)
- Robiola di Roccaverano (GUB)
- Toma Piemontese (GUB) (2)
- Valle d'Aosta Fromadzo (GUB)
- Valtellina Casera (GUB)

## ÖSTERREICH

- Tiroler Graukäse (GUB)

## PORTUGAL

- Queijo de cabra Transmontano (GUB)

## Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter)

## ELLAS

- Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια (Tannenhonig Menalou Vanilia) (GUB)

(1) Der Schutz des Namens „Caciocavallo“ ist nicht beantragt.

(2) Der Schutz des Namens „Pecorino“ ist nicht beantragt.

(2) Der Schutz des Namens „Toma“ ist nicht beantragt.

**Fette***Olivenöl***ITALIA**

- Aprutino Pescarese (GUB)
- Brisighella (GUB)
- Collina de Brindisi (GUB)
- Canino (GUB)
- Sabina (GUB)

**ÖSTERREICH**

- Steierisches Kürbiskernöl (GGA)

**Obst, Gemüse und Getreide****ELLAS**

- Φυστίκι Μεγάρων (Pistazien Megaron) (GUB)
- Φυστίκι Αίγινας (Ágina Pistazien) (GUB)
- Σύκα Βραδρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων (Feigen Vavronas, Markopoulou, Mesogion) (GGA)
- Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης (Orangen Maleme Chania Kreta) (GUB)

*Tafeloliven*

- Κονσερβολιά Αμφίσσης (Konservolia Amfissis) (GUB)
- Κονσερβολιά Άρτας (Konservolia Artas) (GGA)
- Κονσερβολιά Αταλάντης (Konservolia Atalantis) (GUB)
- Κονσερβολιά Ροβίων (Konservolia Rovion) (GUB)
- Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas) (GUB)
- Θρούμπα Θάσου (Throumba Thassou) (GUB)
- Θρούμπα Χίου (Throumba Chiou) (GUB)
- Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης (Throumba Ambadias Rethymnis Kreta) (GUB)

**ITALIA**

- Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese (GGA)
- Fagiolo di Sarconi (GGA)
- Farro della Garfagnana (GGA)
- Peperone di Senise (GGA)
- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino (GUB)
- Marrone del Mugello (GGA)
- Marrone di Castel del Rio (GGA)
- Riso Nano Vialone Veronese (GGA)
- Radicchio Rosso di Treviso (GGA)
- Radicchio Variegato di Castelfranco (GGA)

**ÖSTERREICH**

- Marchfeldspargel (GGA)

**Frische Fische, Weich- und Schalentiere sowie Erzeugnisse hieraus****ELLAS**

- Αυγοτάραχο Μεσολογγίου (Fischrogen aus Mesolongui) (GUB)

**B. LEBENSMITTEL IM SINNE VON ANHANG I DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92****Backwaren, Feinbackwaren, Süßwaren oder Kleingebäck****DEUTSCHLAND**

- Nürnberger Lebkuchen (GGA)
- Lübecker Marzipan (GGA)

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92**  
Antrag auf Eintragung : Art. 5 ( ) Art. 17 ( )

g.U. ( ) g.g.A. ~~X~~  
Nationales Aktenzeichen : 1215-GR/95

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**  
Bezeichnung : Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten/Ref. f. gewerblichen Rechtsschutz  
Telefon : 01/53424 Fax : 01/53424/520
2. **Antragstellende Vereinigung :**
  - a) **Bezeichnung :** Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft steir. Kürbisbauern Gen. m.b.H., mit der Berufsgruppe Ölpresser-Landesinnung der Müller Stmk.
  - b) **Anschrift :** c/o LWK Stmk., Abteilung Gartenbau, z.Hd. DI Weber, A - 8020 Graz, Großmarktstr. 8 A
3. **Name des Erzeugnisses :** ~~Steirisches Kürbiskernöl~~
4. **Art des Erzeugnisses :** (lt. Liste) Speiseöl
5. **Beschreibung des Erzeugnisses :** (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))
  - a) **Name :** lt. 3
  - b) **Beschreibung :** Dunkelfärbiges, dickflüssiges Speiseöl, überwiegend als Salatöl verwendet. Es wird durch ein schonendes Preßverfahren aus den schalenlos gewachsenen steirischen Kürbiskernen (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) hergestellt. Hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.
  - c) **Geographisches Gebiet:**  
Die Pressung des steirischen Kürbiskernöls erfolgt ausschließlich im traditionellen Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz) und südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart). Das Ausgangsprodukt, die schalenlos gewachsenen steirischen Kürbiskerne, stammen ausschließlich aus oben genanntem Gebiet sowie Teilen von Niederösterreich (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf und Korneuburg-Stockerau eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau).
  - d) **Entstehungsgeschichte :**  
Die Entwicklung des Steirischen Kürbiskernöls ist eng mit der Steiermark verknüpft. Nachweislich wurde schon im 18. Jahrhundert aus Kürbiskernen Öl gepreßt. Das traditionelle Preßverfahren sowie die Inkulturnahme des schalenlosen Kürbiskernes erfolgte in der Steiermark. Auch die Technisierung der Ernte und Aufbereitung wurden von hier aus betrieben.
  - e) **Gewinnungsverfahren :**  
Die gewaschenen und getrockneten, schalenlos gewachsenen Kürbiskerne werden gemahlen, schonend aufgeschlossen und anschließend gepreßt. Durch dieses schonende Verfahren bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des steirischen Kürbiskernes zum großen Teil erhalten.
  - f) **Zusammenhang mit geographischem Gebiet :**  
Die in den Anbaugebieten vorherrschende feuchtwarme Witterung (illyrisch-voralpin in der Steiermark) läßt den Steirischen Ölkürbis erst im Herbst reifen. Dadurch wird der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren erreicht. Der Anbau spielt in den genannten Gebieten eine wichtige wirtschaftliche Rolle bei der Erhaltung der kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe

(derzeitige Anbaufläche rund 10.000 Hektar). Ebenso sichert die Erzeugung des steirischen Kürbiskernöls wichtige Arbeitsplätze und das Einkommen von rund 70 gewerblichen Ölpressem in benachteiligten und abwanderungsgefährdeten Gebieten. Der Konsument begehrt besonders das steirische Kürbiskernöl.

- g) Kontrolleinrichtung : Name : Landeshauptmann Stnk.  
Anschrift : A - 8010 Graz, Herrengasse 16
- h) Etikettierung : Steirisches Kürbiskernöl
- i) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggf.) : Lebensmittelkodex

*J-P-A.*

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG : ..... *G/A 1468 / 03/07/05* .....  
Eingang des vollständigen Antrags bei der EG : ..... *22 386* .....

seit 1999:

*c/o Erzeugerorganisation  
Steirisches Gemüse GmbH  
z. Hd. Mag. Christian  
Kowad  
8041 Graz,  
Am Engelsdorfgrund 10,  
0316 / 4095-48*

## Erläuterungen zu 5. b) Produktbeschreibung:

Das Steirische Kürbiskernöl ist ein dunkles, dickflüssiges Speiseöl mit nußartigem Geschmack. Ein besonderes Qualitätsmerkmal ist die gute Haftfähigkeit auf Salaten. Der hohe ernährungsphysiologische Wert wird durch den hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren bewirkt.

### Analyse:

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

Fettgehalt 90 %

davon Linolsäure: 40 - 60 % } zusammen

Ölsäure 25 - 40 % } ca. 80 %

Palmitinsäure 10 - 25 %

Stearinsäure 3 - 6 %

Sonstige Fettsäuren 1 - 2 %

Das Ausgangsprodukt dafür ist der "Steirische Ölkürbis" *Cucurpita pepo var. styriaca* (auch als schalenloser Ölkürbis bezeichnet) eine Mutante, bei der die vier äußersten Zellschichten (Samenschale) nicht verholzt und verdickt sind. Daher haben die Kerne das typisch oliv- bis dunkelgrüne Aussehen. Nach Tschermak-Seysnegg (österreichischer Vererbungsforscher) dürfte der steirische Kürbis durch eine Verlustmutation im vorigen Jahrhundert spontan entstanden sein.

Dieser Kern hat folgende Nährstoffzusammensetzung:

Je nach Anbaujahr schwanken die Inhaltsstoffe:

Fett: 45 - 53 %

Eiweiß: 32 - 38 %

Kohlenhydrate: 3 - 5 %

Rohfaser: 2 - 4 %

Mineralstoffe: 4 - 6 %

(Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Mangan, Selen, Zink)

Vitamine: E, B1, B2, B6, C, A, D

ca. 615 kcal pro 100 g verzehrbarem Anteil

Weitere wichtige Inhaltsstoffe:

Phytosterine und Citrullin - pharmakol. Wirkung bei Prostataleiden  
Squalen - Cholesterinhaushalt

Von den wertbestimmenden Inhaltsstoffen unterscheidet sich der "Steirische Kürbiskern" wesentlich von den üblichen beschalteten Kernen.

Die Unterschiede zwischen "beschalteten" und "schalenlosen" Kürbissen im Nährstoffgehalt zeigt die folgende Zusammenstellung (v. BOGUSLAWSKI):

	Abs. Tr. masse	in % der Rohfett	Trockenmasse Rohprot.	Rohfaser
Samen:				
beschalt. Kürbis	90,0	39,6	27,7	19,6
Steir. Ölkürbis	90,0	48,6	36,3	4,4

Das "Steirische Kürbiskernöl" unterscheidet sich daher in zwei wesentlichen Punkten von sonstigen Speiseölen - dem regional typischen Ausgangsprodukt (schalenlos gewachsener Kürbiskern) und dem eigenen Preßverfahren (keine Raffination).

#### Erläuterungen zu 5. c) Geographisches Gebiet:

Die spezielle Qualität des Produktes ergibt sich aus 2 Komponenten. Einerseits aus den speziellen illyrischen und voralpinen Klimabedingungen im **Anbauggebiet** des Kernes - traditionelles Anbauggebiet siehe Beilage 1 a) Landkarte mit Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz), Gebiet südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart), Niederösterreich (politische Bezirke Melk, Horn, Mistelbach) - und andererseits aus dem speziell in der Steiermark entwickelten traditionellen **Herstellungsverfahren** - Gebiet siehe Beilage 1 b) Landkarte - Gebiet südliche Steiermark, politische Bezirke Bad Radkersburg, Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Voitsberg und Weiz, (siehe Steiermark-Landkarte) und südliches Burgenland, politische Bezirke Güssing, Jennersdorf, Oberwart.

## **Erläuterungen zu 5. d) Entstehung und Entwicklung des "Steirischen Kürbiskernöles":**

Das in Österreich vor allem in der Steiermark hergestellte steirische Kürbiskernöl wird aus den schalenlos gewachsenen Kernen des steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo var. styriaca*) gewonnen.

Die Entstehung und Entwicklung des "Steirischen Kürbiskernöles" ist engstens mit der Steiermark verknüpft.

Zahlreiche Literaturstellen beweisen, daß bereits Anfang 18. Jahrhundert in unseren Breiten aus Kürbiskernen Öl gepreßt wurde.

(siehe den Beitrag von Prof. Teppner aus "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 beschalten 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 Fam. 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 beigelegt.

Erfahrene Preßmeister entwickelten hierbei ein schonendes Verfahren zur Produktion des wertvollen Kürbiskernöles. Dabei wurden im Vergleich zu anderen europäischen Produktionsländern (Südosteuropa), die damals üblichen beschalten 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.

### **Erläuterungen zu 5. e) Gewinnungsverfahren:**

Die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne *Cucurpita pepo* var. *styriaca* werden eingehend getrocknet. Die getrockneten Kerne werden in einer geeigneten Mühle fein gemahlen, mit Wasser versetzt und zu einem Brei geknetet. Dieser kann anschließend zur Geschmacksintensivierung etwas gesalzen werden. Zur Erzeugung von steirischem Kürbiskernöl ist ein langsames Erwärmen in einer Pfanne mit Rührwerk vor dem Pressen erforderlich, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der typische Geschmack entsteht. Der geröstete Kernbrei wird schonend mechanisch ausgepreßt, somit wird das Kürbiskernöl ohne jegliche chemische Hilfsmittel gewonnen.

### **Erläuterungen zu 5. f) Zusammenhang mit geografischem Gebiet:**

Klimatische Bedingungen: Durch das illyrisch-voralpine Klima (feuchtwarme Witterung) reift der steirische Ölkürbis erst im Herbst aus. Dadurch wird der hohe Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erhöht. Hingegen reift der Ölkürbis im pannonischen Klima früher (das ergibt eine Ernte in der warmen Jahreszeit) und hat dadurch einen geringeren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren.

### Wirtschaftliche Bedeutung:

Die Entwicklung des Anbaues ist untrennbar mit der Steiermark verbunden (siehe 5 d). Derzeit beträgt die Anbaufläche in der Steiermark 8.000 bis 9.000 Hektar. Für ca. 2.000 landwirtschaftliche Betriebe in den strukturschwachen Grenzregionen ist der Kürbisanbau eine interessante Alternative zum immer unrentabler werdenden Getreideanbau.

Ebenso bietet die Herstellung des Kürbiskernöles 70 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 EWG VO Nr. 2081/92. 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.

#### **Erläuterungen zu 5. h) Etikettierung:**

"Steirisches Kürbiskernöl" im Sinne unseres Antrages wird ausschließlich in den unter Punkt 5 e bezeichneten Gebieten gepreßt und ausschließlich aus Kürbiskernen unter der Bezeichnung "Cucurpita pepo var. styriaca", welche aus den ebenfalls unter Punkt 5 e bezeichneten Gebieten stammen.

Unter steirischem Kürbiskernöl wird nur aus erster Pressung hergestelltes Kürbiskernöl verstanden.

An die  
Europäische Kommission -  
AGRI H2  
B- 1049 BRÜSSEL, Belgien

Geschäftszahl: **HA 1/2006- 13**

Wien, 5.12.2008

**VO (EG) Nr. 510/2006 – Mitteilung gemäß Art. 9 Abs. 3i;  
Änderung der Spezifikation zur Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ im  
Bereich der Kontrollstelle**

Unter Bezugnahme auf Art. 9 Abs. 3i der VO (EG) Nr. 510/2006 wird mitgeteilt, dass die Spezifikation zur geschützten österreichischen Bezeichnung „**Steirisches Kürbiskernöl – g.g.A**“ (**G/AT/1468/03/07/95**) im Bereich der ausgewiesenen Kontrollstelle/n geändert wurde.

Statt der bisherigen öffentlichen Kontrolle durch den Landeshauptmann der Steiermark erfolgt die Kontrolle nunmehr durch zwei private Kontrollstellen:

1. **LACON - GmbH**, A-4150 Rohrbach, Linzerstraße 2,  
Tel.: + 43 /7289 40977,  
Fax: + 43 / 7289 40977 4,  
e-mail: [office@lacon-institut.at](mailto: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](mailto:sgs.austria@sgs.com)

Be g r ü n d u n g:

Änderung der gesetzlichen Bestimmungen, die ua. hinsichtlich der Kontrolle geschützter Herkunftsbezeichnungen einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorschreiben.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. M. Stangl  
Österreichisches Patentamt  
Rechtsabteilung österreichische Marken