

施泰尔南瓜籽油技术规范

一、地理标志名称

中文名称：施泰尔南瓜籽油

原文名称：Steirisches Kürbiskernöl

二、产品类别

油脂和脂肪（黄油、人造奶油、油等）—南瓜籽油

三、申请人（参见欧盟2016年3月21日修正文件）

申请人名称：施泰尔南瓜农民合作社与专业榨油联盟

地址：c/o Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Julius
Strauß Weg 1a, A-8430 Leibnitz, Österreich

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年7月2日获得欧洲共同体注册为受保护的地理标志（PGI）。

五、产品描述

深色、粘稠的食用油，通常用于制作沙拉。从无皮的施泰尔南瓜籽（西葫芦的变种）中以温和工艺压榨，富含多种不饱和物以及营养成分。

六、地理区域的简要界定

奥地利Styria南部传统种植区（Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz及周边, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg和Weiz区域）和Burgenland南部区域（Jennersdorf, Güssing和Oberwart附近）特别压榨的。

无皮的Styrian瓜只生长在上述地区和下奥地利的部分地区（Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf及Korneuburg - Stockerau）。

七、与地理区域的联系

施泰尔南瓜籽油的发展和施泰尔的历史息息相关。资料证实，早在18世纪，人们就已经开始从南瓜籽中榨油了。施泰尔是传统压榨工艺和无皮南瓜籽种植的发源地，机械化种植和生产也在这里得以发展。

洗净晾干后的无皮南瓜籽先被磨碎、轻轻分开，然后被慢慢地温和压榨。施泰尔南瓜籽所含的大部分珍贵成分因此得以保留下来。

耕地区域的气候以潮湿、温暖为主（Styria的Illyrian和lower alpine气候），因此，用来榨油的Styrian南瓜到秋天才能成熟，并且含有大量不饱和物。在这些地区，农业耕种是维持小型农场经济来源的主要构成部分（目前耕种面积有10000公顷左右）。施泰尔南瓜籽油的生产为大约70家位于欠发达地区且经营状况不佳的榨油厂创造了收入。顾客们也都很喜欢施泰尔南瓜籽油。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

1. Styria地区州长。
2. SGS奥地利有限责任公司。