

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2021/C 103/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ŐRSÉGI TÖKMAGOLAJ“

EU č.: PGI-HU-02482 — 12. 9. 2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Őrségi tökmagolaj“

2. **Členský Stát nebo Třetí Země**

Maďarsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.5: Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Őrségi tökmagolaj“ je nerafinovaný rostlinný olej vylisovaný z pražených semínek tykve (*Cucurbita pepo* L.) pěstované výhradně pro účel lisování oleje.

Čistý olej z tykvových semen, vylisovaný pouze ze semínek tykve, neobsahuje žádné přidané látky. Jedná se o viskózní kapalinu výrazného charakteru bez cizích pachů a chutí. Vyznačuje se výraznou, lahodnou, pikantní chutí připomínající vlašské ořechy. Má velmi tmavou zelenou barvu.

Velkou část obsahu tuku tvoří polynenasycené mastné kyseliny.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Obsah polynenasycených mastných kyselin: nejméně 55 %

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Obsah mýdla: nejvýše 0,005 % (m/m)

Číslo kyselosti: nejvýše 4,0 mg KOH/g jedlého oleje

Peroxidové číslo: nejvýše 10,0 meq O₂/kg jedlého oleje

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Skladování a příprava základní suroviny

Drcení

Promísení

Pražení

Lisování

Odležení, sedimentace

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

„Őrségi tökmagolaj“ se pěstuje v rámci správních hranic těchto obcí:

Bajánsenye, Csákánydoroszló, Csörötnek, Döbörhegy, Felsőjánosfa, Felsőmarác, Halogy, Hegyhátszentjakab, Hegyhátszentmárton, Ispánk, Ivánc, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kisrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarszombatfa, Molnászecsőd, Nádasd, Nagymizdó, Nagyrákos, Órimagyarósd, Óriszentpéter, Pankasz, Rábagyarmat, Rádócköldek, Szaknyér, Szalafő, Szarvaskend, Szatta, Szentgotthárd, Szőce, Velemér, Viszák.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Őrségi tökmagolaj“ a zeměpisnou oblastí je založena na pověsti produktu a dalších faktorech.

Tykev olejná se pěstuje a olej se lisuje z jejích semen v historických vesnicích v regionu Őrség již téměř sto let. Olej z tykvových semen se využíval a konzumoval v rámci každodenního života:

„Olej je sesbírán, jakmile na ohni dosáhne bodu varu. Jak již bylo zmíněno, olej se podává v salátech, se zelím, s bramborami, paprikami, červenou cibulí či okurkou. Používá se dokonce k pečení koláčků. S výjimkou slunečnicového oleje, který se používá jen zřídka, najdeme v kuchyních v Őrségu jen málo dalších jedlých olejů...“ (Kardos, László: Az őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943, s. 90–91).

Tradiční způsob výroby produktu „Őrségi tökmagolaj“ se zachoval dodnes. Tykev olejná byla vysazena na konci téměř každé zeleninové zahrady a tvořila nedílnou součást rodinných farem. Podle etnografických údajů bylo domácí lisování oleje běžnou praxí v Őrségu na počátku 20. století.

V 80. letech 20. století se malovýrobní lisování se znovu rozběhlo a ještě více se rozšířilo. Časopis Szabad Föld ve vydání z 10. března 1984 uvedl následující: „Výroba oleje z tykvových semen, řemeslo tradičně vykonávané ke konci zimy, je ve vesnicích v Őrségu již v plném proudu. Poptávka po tomto lahodném oleji, který může být rovněž používán jako lék proti zažívacím potížím, se v posledních letech zvýšila natolik, že závody na lisování oleje (známé jako lisovny oleje), které byly uzavřeny před pouhými 10–15 lety, jsou opět v provozu. V minulosti vyráběly rodiny jen tolik oleje, aby uspokojily své vlastní potřeby. V dnešní době se oleje prodává stále více. Skupuje jej obchodní družstevní společnost TSZKER, většinou za účelem vývozu.“ To potvrzuje i studie, kterou provedl Attila Selmeczi Kovács v roce 1992: „Od konce minulého století se v západní části Zadunají rozšířily malé dílny na výrobu oleje z tykvových semen, ale namísto tradičních drticích nástrojů používaly různé průmyslové drtiče, které byly mnohem

výkonnější. Po řádném rozdrcení či rozemletí se semínka dále hnětou, aby byla vhodná k ohřevu. Například v západních regionech Zadunají Órség a Hetes, kde je výroba oleje z tykvových semen dodnes tradičním řemeslem, se k 6 kilogramům moučky z tykvových semen přidá 1 litr vroucí vody a směs se nepřetržitě hněte. Vzniká měkká, kašovitá hmota, která se rozdělí na porce různých velikostí podle objemu olejového lisu a porce se poté jednotlivě praží. Kaše se během pražení neustále míchá, dokud nedosáhne ideálního stavu, který vychází z předchozích zkušeností. (Selmeczi Kovács, Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. Zveřejněno v: Néprajzi értesítő, ročník 74, 1992, str. 75–89).

Dobré jméno produktu „Órségi tökmagolaj“ je založeno na jeho vynikajících organoleptických vlastnostech, které jsou dány specifickým, tradičním výrobním postupem. Mnoho let zkušeností, odborné znalosti a používání vhodného vybavení a nádobí jsou klíčovými faktory skutečně vynikajícího a kvalitního oleje z vysoce hodnotných semen. Díky specifickému výrobnímu postupu používanému v regionu Órség má olej z tykvových semen „Órségi tökmagolaj“ intenzivnější a více aromatickou chuť než běžný olej z tykvových semen produkovaný lisováním za studena. Semínka tykve se praží při nižší teplotě, ale zahřívají se po delší dobu, čímž produkt „Órségi tökmagolaj“ získává jemnou, pikantní a charakteristickou chuť připomínající vlašské ořechy.

Právě z těchto důvodů má produkt „Órségi tökmagolaj“ velký význam pro gastronomii. V roce 2016 získal produkt „Órség Zöld Aranya“ národní ocenění „Magyarország tortája“ [Národní dort]. „Órség Zöld Aranya“ je dort vyrobený z těsta, které obsahuje „Órségi tökmagolaj“, s želatinovou zrcadlovou polevou rovněž vyrobenou z produktu „Órségi tökmagolaj“. Od té doby se produkt „Órség Zöld Aranya“ u spotřebitelů ukázal jako velmi oblíbený a stal se nedílnou součástí těch nejlepších maďarských cukráren.

Produkt „Órségi tökmagolaj“ se těší stále větší oblibě u spotřebitelů i turistů. V roce 2011 byl tradiční způsob výroby produktu „Órségi tökmagolaj“ představen v hodinovém speciálu maďarského televizního pořadu Gásztroangyal.

Produkt „Órségi tökmagolaj“ se těší dobré pověsti i v zahraničí: získal stříbrnou medaili na druhé mezinárodní výstavě olejů z tykvových semen, která se konala v roce 2019. V posledních desetiletích se stal uznávanou značkou.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>
