

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2021/C 103/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Órségi tökmagolaj“

EU-Nr.: PGI-HU-02482 — 12.9.2018

g. U. ( ) g. g. A. (X)

**1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Órségi tökmagolaj“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Ungarn

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels****3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.5: Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Der Name „Órségi tökmagolaj“ bezeichnet ein unraffiniertes Pflanzenöl, das aus den gerösteten Kernen von Kürbissen (*Cucurbita pepo* L.) gepresst wird, welche speziell zur Ölerzeugung angebaut werden.

Reines Kürbiskernöl, das nur aus Kürbiskernen gepresst wird, enthält keine weiteren Inhaltsstoffe. Es handelt sich um eine viskose Flüssigkeit mit ausgeprägtem Charakter ohne Fremdgeruch und ohne Fremdgeschmack. Das Öl hat einen vollmundigen, milden, würzigen Geschmack, der an den von Walnüssen erinnert. Seine Farbe ist tiefdunkelgrün.

Das Öl besteht überwiegend aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Physikalische und chemische Eigenschaften:

Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren: mindestens 55 %

Seifengehalt: höchstens 0,005 % (m/m)

Säurezahl: höchstens 4,0 mg KOH/g Speiseöl

Peroxidzahl: höchstens 10,0 meq O<sub>2</sub>/kg Speiseöl

(<sup>1</sup>) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

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

Lagerung und Vorbereitung des Rohmaterials

Mahlen

Kneten

Rösten

Pressen

Absetzen lassen, Sedimentierung

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

**4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

„Őrségi tökmagolaj“ wird innerhalb der Verwaltungsgrenzen der folgenden Gemeinden erzeugt:

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

**5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Őrségi tökmagolaj“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses sowie weiteren Eigenschaften.

In den Dörfern des historischen Gebiets Őrség werden seit nunmehr fast 100 Jahren Kürbisse angebaut und deren Kerne zu Kürbiskernöl verarbeitet. Die Verwendung und der Verbrauch von Kürbiskernöl gehörten zum Alltag:

„Das Öl wird am liebsten frisch, sobald es auf dem Herd kocht, ausgetunkt. Ansonsten wird es wie bereits erwähnt zu Salaten, Kohl, Kartoffeln, Paprika, roten Zwiebeln oder Gurken gereicht. Sogar Pogatschen werden mit diesem Öl gebacken. Abgesehen von Sonnenblumenöl, einer ausgesprochenen Seltenheit, sind in den Őrséger Küchen nur wenige andere Speiseöle vorzufinden.“ (Kardos, László: *Az őrség népi táplálkozása*. Budapest, 1943, S. 90-91).

Das traditionelle Verfahren zur Herstellung von „Őrségi tökmagolaj“ hat sich bis heute bewahrt. Ölkürbisse fanden sich am Ende fast aller Gemüsegärten und waren somit integraler Bestandteil der bäuerlichen Familienbetriebe. Ethnografischen Daten ist zu entnehmen, dass das häusliche Ölpresen in den Anfangsjahren des 20. Jahrhunderts in der Region Őrség gängige Praxis war.

In den 1980er-Jahren erfuhr das Pressen von Öl in kleinen Betrieben einen neuen Aufschwung, wodurch diese Praxis noch ausgeweitet wurde. Die Zeitschrift „Szabad Föld“ berichtete in ihrer Ausgabe vom 10. März 1984: „Die Erzeugung von Kürbiskernöl — eine traditionelle Beschäftigung für den Spätwinter — ist in den Dörfern der Region Őrség in vollem Gange. Die Nachfrage nach diesem appetitanregenden Öl — das auch als Heilmittel bei Verdauungsbeschwerden geeignet ist — hat in den letzten Jahren so stark zugenommen, dass Öl verarbeitende Betriebe (sogenannte Ölmühlen), die vor nur 10 bis 15 Jahren stillgelegt worden waren, in diesen Dörfern die Produktion wiederaufgenommen haben. In der Vergangenheit erzeugten die Familien nur so viel Öl, wie sie zur Deckung ihres Eigenbedarfs benötigten. Heutzutage wird immer mehr von dem Öl verkauft. Es wird von dem genossenschaftlichen Handelshaus TSZKER aufgekauft und ist größtenteils für den Export bestimmt.“ Dies bestätigt eine Studie, die Attila Selmeczi Kovács 1992 durchgeführt hat: „Seit Ende des vergangenen Jahrhunderts hatten sich kleine Werkstätten, in denen Kürbiskernöl hergestellt wurde, überall in Westtransdanubien etabliert, die jedoch anstelle der traditionellen Mahlwerkzeuge diverse selbst gefertigte Instrumente benutzten, was eine weitaus höhere Produktivität zur Folge

hatte. Das aus gut zerstampften oder gemahlernen Kernen hergestellte Mehl wurde geknetet, damit es anschließend erhitzt werden konnte. So werden beispielsweise in den westtransdanubischen Regionen Órség und Hetes, wo Kürbiskernöl bis heute in Heimarbeit erzeugt wird, 6 kg Kürbiskernmehl hergestellt, indem unter ständigem Kneten 1 Liter kochendes Wasser hinzugefügt wird. Es ergibt sich eine weiche, breiige Masse, die in Portionen aufgeteilt wird, deren Größe sich nach der Kapazität der Ölpresse richtet, und die eine nach der anderen geröstet werden. Während des Röstens wird die Masse ständig gerührt, bis sie ihre optimale Beschaffenheit erreicht hat; wann dieses Niveau erreicht ist, wird durch Erfahrung festgestellt.“ (Selmeczi Kovács, Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. In: Néprajzi értesítő, Band 74, 1992, S. 75-89).

Das Ansehen des Erzeugnisses mit dem Namen „Órségi tökmagolaj“ beruht auf dessen hervorragenden organoleptischen Eigenschaften, die dem spezifischen traditionellen Herstellungsverfahren zu verdanken sind. Ausschlaggebende Faktoren sind die langjährige Erfahrung, das Fachwissen und die Verwendung der richtigen Geräte und Pfannen, wodurch aus hochwertigen Kürbiskernen ein wirklich köstliches Premiumöl gewonnen wird. Dank des in der Region Órség verwendeten Verfahrens zur Kürbiskernölherstellung hat „Órségi tökmagolaj“ einen intensiveren, aromatischeren Geschmack als gewöhnliches kaltgepresstes Kürbiskernöl. Die Kürbiskerne werden bei niedrigerer Temperatur, dafür aber länger geröstet, wodurch „Órségi tökmagolaj“ einen milden, würzigen Geschmack erhält, der an den von Walnüssen erinnert.

Gerade deshalb ist „Órségi tökmagolaj“ für die Gastronomie von besonderer Bedeutung. Im Jahr 2016 verlieh eine Fachjury die Auszeichnung „Magyarország tortája“ (Ungarische Torte des Jahres) an die Torte „Órség Zöld Aranya“, deren Teig mit „Órségi tökmagolaj“ hergestellt wird, und deren Geleeüberzug ebenfalls „Órségi tökmagolaj“ enthält. „Órség Zöld Aranya“ erfreut sich seitdem großer Beliebtheit bei den Verbrauchern und gehört zum ständigen Sortiment der besten Konditoreien Ungarns.

„Órségi tökmagolaj“ wird bei ungarischen Verbrauchern und Touristen immer beliebter. Im Jahr 2011 wurde in einer einstündigen Sonderausgabe der Sendereihe „Gasztroangyal“ (Gastronomieengel) des ungarischen öffentlich-rechtlichen Fernsehens das traditionelle Verfahren zur Herstellung von „Órségi tökmagolaj“ vorgestellt.

„Órségi tökmagolaj“ ist auch außerhalb Ungarns angesehen: Anlässlich der Zweiten Internationalen Kürbiskernölmesse 2019 wurde es mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. In den letzten Jahrzehnten ist es zu einem anerkannten Markennamen geworden.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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

---