

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2021/C 103/13)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ŐRSÉGI TÖKMAGOLAJ»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02482 — 12.9.2018

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Őrségi tökmagolaj»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ουγγαρία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.5: Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Őrségi tökmagolaj» είναι μη εξευγενισμένο φυτικό έλαιο το οποίο λαμβάνεται από έκθλιψη ψημένων σπόρων κολοκύθας (*Cucurbita pepo* L.) η οποία καλλιεργείται ειδικά για την παραγωγή ελαίου.

Το καθαρό έλαιο από σπόρους κολοκύθας, το οποίο λαμβάνεται μόνο από την έκθλιψη σπόρων κολοκύθας, είναι απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άλλη ύλη. Είναι παχύρρευστο υγρό με έντονο χαρακτήρα και απαλλαγμένο από ξένες οσμές ή γεύσεις. Έχει πλούσια, απαλή και πικάντικη γεύση που θυμίζει καρύδι. Το χρώμα του είναι πολύ σκούρο πράσινο.

Τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα αντιπροσωπεύουν μεγάλο τμήμα της περιεκτικότητάς του σε λιπαρές ουσίες.

Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα: τουλάχιστον 55 %

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Περιεκτικότητα σε σάπωνα: κατ' ανώτατο όριο 0,005 % (m/m)  
 Βαθμός οξύτητας: κατ' ανώτατο όριο 4,0 mg KOH/g μαγειρικών ελαίων  
 Αριθμός υπεροξειδίων: κατ' ανώτατο όριο 10,0 meq O<sub>2</sub>/kg μαγειρικών ελαίων

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Αποθήκευση και προετοιμασία του βασικού συστατικού

Άλεση

Μάλαξη

Φρύξη

Εκθλιψη

Ηρεμία, καθίζηση

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Őrségi tökmagolaj» παράγεται εντός των διοικητικών ορίων των ακόλουθων δήμων:

Bajánsenyve, 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. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του «Őrségi tökmagolaj» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη φήμη και σε άλλες ιδιότητες του προϊόντος.

Στα χωριά της ιστορικής περιοχής Őrség η καλλιέργεια ελαιούχων κολοκυθών και η παραγωγή ελαίου με έκθλιψη κολοκυθόσπορων αποτελεί παράδοση εκατό περίπου ετών. Η χρήση και η κατανάλωση ελαίου από σπόρους κολοκύθας αποτελούσε μέρος της καθημερινής ζωής:

«Τους αρέσει να βουτούν το ψωμί σε αυτό το λάδι όσο ακόμα είναι στη φωτιά. Εξάλλου, όπως προαναφέρθηκε, συνοδεύει τις σαλάτες, τα λάχανα, τις πατάτες, τις πιπεριές, τα κόκκινα κρεμμύδια ή τα αγγούρια. Χρησιμοποιείται ακόμη και για την παρασκευή scones (rogácsa). Εκτός από το ηλιέλαιο, το οποίο είναι εξαιρετικά σπάνιο, στις κουζίνες της περιοχής Őrség απαντώνται ελάχιστα άλλα μαγειρικά έλαια [...]» (Kardos, László: Az őrség népi táplálkozásása. Βουδαπέστη, 1943, σ. 90-91).

Η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής του «Őrségi tökmagolaj» διατηρήθηκε μέχρι σήμερα. Οι ελαιούχες κολοκύθες που φυτεύονταν στο βάθος σχεδόν κάθε λαχανόκηπου αποτελούσαν αναπόσπαστο τμήμα των οικογενειακών εκμεταλλεύσεων. Σύμφωνα με εθνογραφικά στοιχεία, η εκχύλιση του ελαίου στις εν λόγω εκμεταλλεύσεις αποτελούσε συνήθη πρακτική στην περιοχή Őrség στις αρχές του 20ού αιώνα.

Η εκχύλιση του ελαίου σε μικρές εκμεταλλεύσεις γνώρισε νέα άνθηση τη δεκαετία του 1980 και η πρακτική αυτή διαδόθηκε ακόμη περισσότερο. Το περιοδικό Szabad Föld ανέφερε στην έκδοση της 10ης Μαρτίου 1984 τα ακόλουθα: «Η παραγωγή ελαίου από κολοκυθόσπορους, μια παραδοσιακά χειμερινή δραστηριότητα, ξεκίνησε ήδη στα χωριά της περιοχής Őrség. Η ζήτηση για το λάδι αυτό που τονώνει την όρεξη, το οποίο μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως θεραπευτικό μέσο για την αντιμετώπιση πεπτικών διαταραχών, έχει αυξηθεί τόσο πολύ τα τελευταία χρόνια, ώστε στα χωριά αυτά άρχισαν να λειτουργούν τα πιεστήρια (γνωστά ως ελαιόμυλοι) τα οποία είχαν κλείσει μόλις πριν από 10-15 χρόνια. Κατά το παρελθόν, οι οικογένειες παράγαν μόνο τόσο λάδι όσο χρειαζόνταν για να καλύψουν τις δικές τους ανάγκες, ενώ σήμερα πωλείται όλο και περισσότερο λάδι. Το λάδι αγοράζεται ο εμπορικός συνεταιρισμός TSZKER και προορίζεται κυρίως για εξαγωγές.» Αυτό επιβεβαιώνεται επίσης από την μελέτη του Attila Selmeczi Kovács του 1992: «Από τα τέλη του περασμένου αιώνα, τα

μικρά εργαστήρια παραγωγής ελαίου από κολοκυθόσπορους εξαπλώθηκαν σε ολόκληρη την περιφέρεια της Δυτικής Υπερδουναβίας, αλλά αντί των παραδοσιακών εργαλείων σύνθλιψης, χρησιμοποιούσαν διάφορες μυλόπετρες οικοτεχνικής κλίμακας, που είχε ως αποτέλεσμα μεγαλύτερη παραγωγή. Το άλευρο που λαμβάνεται από θρυμματισμένους ή αλεσμένους σπόρους υποβάλλεται σε μάλαξη για να καταστεί κατάλληλο για θέρμανση. Για παράδειγμα, στις περιοχές Órség και Hetes της Δυτικής Υπερδουναβίας, όπου η παραγωγή ελαίου από σπόρους κολοκύθας εξακολουθεί να αποτελεί μέχρι σήμερα οικοτεχνική δραστηριότητα, σε 6 kg αλεσμένων σπόρων κολοκύθας προστίθεται 1 λίτρο βραστό νερό, με συνεχή μάλαξη. Σχηματίζεται μια μαλακή, παχύρρευστη μάζα, η οποία διαιρείται σε μικρότερες ποσότητες των οποίων το μέγεθος ποικίλλει ανάλογα με τη χωρητικότητα του ελαιοπιεστηρίου και κάθε φορά υποβάλλεται σε φρύξη μία μικρή ποσότητα. Κατά τη φρύξη η μάζα αναδεύεται συνεχώς έως ότου φτάσει στο βέλτιστο επίπεδο που προσδιορίζεται από την πείρα.» (Selmeczi Kovács, Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia karcsolata. Στο: Nérprajzi értesítő, τόμος 74, 1992, σ. 75-89).

Η φήμη του «Órségi tökmagolaj» βασίζεται στις εξαιρετικές οργανοληπτικές του ιδιότητες που του προσδίδει η ειδική παραδοσιακή τεχνική παραγωγής. Οι βασικοί παράγοντες είναι η πολυετής πείρα, η εμπειρογνώσια και η χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού και τηγανιών για την απόκτηση ενός πραγματικά λεπτού, πρώτης ποιότητας ελαίου από σπόρους υψηλής αξίας. Χάρη στην τεχνική παραγωγής ελαίου από κολοκυθόσπορους που χρησιμοποιείται στην περιοχή Órség, το «Órségi tökmagolaj» έχει πιο έντονη και πιο αρωματική γεύση από το σύνηθες έλαιο από κολοκυθόσπορους που παράγεται με ψυχρή πίεση. Οι σπόροι κολοκύθας υποβάλλονται σε φρύξη σε χαμηλότερη θερμοκρασία, αλλά θερμαίνονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, γεγονός που προσδίδει στο «Órségi tökmagolaj» απαλή, πικάντικη και χαρακτηριστική γεύση που θυμίζει καρύδι.

Για τους λόγους αυτούς, το «Órségi tökmagolaj» έχει ιδιαίτερη σημασία στον κόσμο της γαστρονομίας. Το 2016 το βραβείο «Magyarország tortája» [ουγγρικό γλυκό της χρονιάς] απονεμήθηκε από επαγγελματική κριτική επιτροπή στο γλυκό με την ονομασία «Órség Zöld Aranya», το οποίο παρασκευάζεται με ζύμη που περιέχει «Órségi tökmagolaj» και του οποίου η επικάλυψη με ζελέ περιέχει επίσης «Órségi tökmagolaj». Έκτοτε, το γλυκό «Órség Zöld Aranya» είναι ιδιαίτερα δημοφιλές μεταξύ των καταναλωτών και συγκαταλέγεται πάντοτε στον κατάλογο των καλύτερων ζαχαροπλασθειών της Ουγγαρίας.

Το «Órségi tökmagolaj» είναι όλο και πιο δημοφιλές τόσο μεταξύ των Ούγγρων καταναλωτών όσο και μεταξύ των τουριστών. Το 2011 σε ειδική εκπομπή μιας ώρας του προγράμματος Gasztróangyal της ουγγρικής δημόσιας τηλεόρασης παρουσιάστηκε η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής του «Órségi tökmagolaj».

Το «Órségi tökmagolaj» είναι επίσης φημισμένο στο εξωτερικό: στη δεύτερη διεθνή έκθεση ελαίου από σπόρους κολοκύθας, η οποία πραγματοποιήθηκε το 2019, απέσπασε αργυρό μετάλλιο. Τις τελευταίες δεκαετίες αποτελεί αναγνωρισμένη εμπορική ονομασία.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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

---