

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2021/C 103/13)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ŐRSÉGI TÖKMAGOLAJ”**EU br.: PGI-HU-02482 — 12.9.2018****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Őrségi tökmagolaj”

2. Država članica ili treća zemlja

Mađarska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.5.: Ulja i masti (maslac, margarin, ulje itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Őrségi tökmagolaj” je nerafinirano biljno ulje dobiveno prešanjem pečenih sjemenki buče (*Cucurbita pepo* L.) koje se uzgajaju posebno za prešanje ulja.

Čisto bučino ulje, koje se dobiva isključivo prešanjem bučinih sjemenki, ne sadržava nikakve druge tvari. To je viskozna tekućina izraženih svojstava i bez stranih mirisa ili okusa. Punog je, mekog i pikantnog okusa koji podsjeća na oraš. Vrlo je tamne zelene boje.

Velik udio u sadržaju masti čine polinezasićene masne kiseline.

Fizička i kemijska svojstva:

Udio polinezasićenih masnih kiselina: najmanje 55 %

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Udio sapuna: najviše 0,005 % (m/m)

Kiselinski broj: najviše 4,0 mg KOH/g ulja za kuhanje

Peroksidni broj: najviše 10.0 meq O₂/kg ulja za kuhanje

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Skladištenje i priprema osnovnog sastojka

Mljevenje

Miješanje

Pečenje

Prešanje

Odležavanje, taloženje

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Őrségi tökmagolaj” proizvodi se unutar administrativnih granica sljedećih općina:

Bajánsénye, 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost ulja „Őrségi tökmagolaj” s tim zemljopisnim područjem temelji se na ugledu proizvoda i drugim svojstvima.

Uljna buča, iz čijih se sjemenki ulje dobiva prešanjem, već se gotovo sto godina uzgaja u selima povijesne pokrajine Őrség. Upotreba i konzumacija bučina ulja bili su dio svakodnevnog života:

„Oni vole umakati kruh u ulje čim zavrije na vatri. Inače se, kao što sam već spomenuo, jede uz salate, kupus, krumpir, papriku, crveni luk ili krastavac. Koristi se čak i u pravljenju pogačica. Osim suncokretova ulja, koje je iznimno rijetko, vrlo se malo drugih ulja za kuhanje može naći u kuhinjama u Őrségu...” (Kardos, László: AZ Őrség Népi táplálkozása, Budimpešta, 1943., str. 90. – 91.).

Tradicionalna metoda proizvodnje ulja „Őrségi tökmagolaj” očuvana je do danas. Uljna buča bila je zasadena uz rub gotovo svakog povrtnjaka i činila je sastavni dio obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava. Prema etnografskim podacima, prešanje domaćeg ulja bila je uobičajena praksa u Őrségu početkom 1900-ih.

Prešanje manjih količina ulja ponovno je uzelo maha 1980-ih i postalo čak još rasprostranjenije. Časopis Szabad Föld objavio je u broju od 10. ožujka 1984. sljedeće: „Proizvodnja bučinog ulja, koja se tradicionalno odvija krajem zime, već je počela u selima Őrséga. Potražnja za tim ukusnim uljem, koje se može koristiti i za ublažavanje probavnih smetnji, posljednjih je godina toliko porasla da su u tim selima postrojenja za prešanje ulja (poznata kao uljare), koja su zatvorena prije samo 10 – 15 godina, sada ponovo stavljena u pogon. U prošlosti su obitelji proizvodile količine dovoljne samo za vlastite potrebe. Danas se sve više ulja prodaje. Otkupljuje ga zadružno društvo za trgovinu TSZKER te ga većinom izvozi. To je potvrđeno u studiji koju je Attila Selmeczi Kovács proveo 1992.: „Od kraja prošlog stoljeća mali pogoni za proizvodnju bučinog ulja rasprostranili su se diljem Zapadnog Podunavlja, ali su se u njima, umjesto tradicionalnih alata za prešanje, upotrebljavale razne preše iz kućne radinosti koje su bile puno

učinkovitije. Pravilno zdrobljene ili samljevene sjemenke mijese se da bi se masa potom zagrijavala. U regijama Zapadnog Podunavlja, na primjer Órségu i Hetesu, gdje se bučino ulje i danas proizvodi u kućnoj radinosti, 6 kg bučinog brašna dobiva se dodavanjem 1 litre kipuće vode, uz stalno miješanje. Oblikuje se meka, kašasta pasta koja se dijeli na porcije različitih veličina, ovisno o kapacitetu preše, koje se peku jedna po jedna. Pasta se tijekom pečenja neprestano miješa dok ne bude gotova, što se utvrđuje na temelju iskustva." (Selmeczi Kovács, Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. U: Néprajzi értesítő, svezak 74., 1992., str. 75. – 89.).

Ugled ulja „Órségi tökmagolaj” temelji se na njegovim izvršnim organoleptičkim svojstvima, koja duguje specifičnim tradicionalnim proizvodnim postupcima. Ključni čimbenici za dobivanje doista ukusnog, vrhunskog ulja iz visokokvalitetnih sjemenki jesu dugogodišnje iskustvo, stručno znanje te upotreba odgovarajuće opreme i posuda. Zahvaljujući tehnici proizvodnje bučina ulja koja se primjenjuje u regiji Órség, ulje „Órségi tökmagolaj” ima intenzivniji i aromatičniji okus od običnog bučinog ulja proizvedenog hladnim prešanjem. Bučine sjemenke peku se na nižoj temperaturi, ali se dulje zagrijavaju, zbog čega „Órségi tökmagolaj” ima mekan, pikantan i prepoznatljiv okus koji podsjeća na orah.

Upravo zato ulje „Órségi tökmagolaj” ima posebnu važnost u svijetu gastronomije. Stručni žiri dodijelio je 2016. nacionalnu nagradu „Magyarország tortája” (Mađarska torta) torti „Órség Zöld Aranya”, čije se tijesto i želatinozni preljev, sjajan poput zrcala, pripremaju s uljem „Órségi tökmagolaj”. Otada se ulje „Órség Zöld Aranya” pokazalo vrlo popularnim među potrošačima, a najbolji mađarski slastičari često ga koriste u pripremi slastica.

Ulje „Órségi tökmagolaj” postaje sve poznatije među potrošačima i turistima. Tradicionalna metoda proizvodnje ulja „Órségi tökmagolaj” predstavljena je 2011. u posebnom jednosatnom izdanju programa mađarske javne televizije „Gasztróangyal”.

Ulje „Órségi tökmagolaj” dobilo je i inozemno priznanje: osvojilo je srebrnu medalju na drugoj međunarodnoj izložbi bučinog ulja održanoj 2019. U posljednjih je nekoliko desetljeća postalo prepoznatljivo ime na tržištu.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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