

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 103/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«ŐRSÉGI TÖKMAGOLAJ»

N. UE: PGI-HU-02482 — 12.9.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

«Őrségi tökmagolaj»

2. Stato Membro o Paese Terzo

Ungheria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

L'«Őrségi tökmagolaj» è un olio vegetale non raffinato ottenuto dai semi tostati di zucca (*Cucurbita pepo* L.) coltivata appositamente per la spremitura dell'olio.

L'olio di semi di zucca puro, spremuto soltanto dai semi di zucca, non contiene altre sostanze. È un liquido viscoso, pieno di carattere e privo di aromi o sapori estranei. Ha un sapore pieno, morbido e speziato che ricorda la noce. È di colore verde molto scuro.

Gli acidi grassi polinsaturi rappresentano gran parte del suo tenore di materia grassa.

Caratteristiche fisico-chimiche:

tenore di acidi grassi polinsaturi: minimo 55 %;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

tenore di sapone: massimo 0,005 % (m/m);
indice di acidità: massimo 4,0 mg KOH/g di olio da cucina;
indice di perossido: massimo 10,0 meq O₂/kg di olio da cucina.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Conservazione e preparazione dell'ingrediente principale

Macinazione

Gramolatura

Tostatura

Pressatura

Messa a riposo, sedimentazione

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'«Őrségi tökmagolaj» è prodotto all'interno dei confini amministrativi dei comuni seguenti:

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

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra l'«Őrségi tökmagolaj» e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto e su altre proprietà.

La coltivazione della zucca da olio e la spremitura dell'olio di semi di zucca dal suo seme sono praticate nelle località storiche dell'Őrség da quasi cento anni. L'uso e il consumo di olio di semi di zucca faceva parte della vita quotidiana:

«[a] loro piace raccogliere l'olio non appena bolle sul fuoco. Altrimenti, come si è già detto, l'olio accompagna l'insalata, i cavoli, le patate, i peperoni, la cipolla rossa o i cetrioli. Si usa persino per cuocere le focaccine. Oltre all'olio di semi di girasole, che è estremamente raro, nelle cucine dell'Őrség si trovano pochi altri oli da cucina...» (Kardos, László: *Az őrség népi táplálkozása*. Budapest, 1943, pagg. 90-91).

Il metodo tradizionale di produzione dell'«Őrségi tökmagolaj» è stato tramandato fino a oggi. La zucca da olio era piantata alla fine di quasi tutti gli orti ed era parte integrante delle aziende agricole a conduzione familiare. Secondo i dati etnografici, agli inizi del '900 la spremitura dell'olio a livello domestico era una pratica comune nell'Őrség.

La spremitura dell'olio su piccola scala si è poi sviluppata nuovamente negli anni '80, diventando sempre più diffusa. Nella sua edizione del 10 marzo 1984 la rivista *Szabad Föld* ha riportato quanto segue: «[L]a produzione di olio di semi di zucca, una tradizionale occupazione di fine inverno, è già ben avviata nelle località dell'Őrség. La domanda di questo appetitoso olio, che può essere usato anche come rimedio per i disturbi digestivi, è cresciuta così tanto negli ultimi anni che in queste località gli impianti per la spremitura dell'olio (noti come frantoi) che hanno chiuso solo 10-15 anni fa sono stati rimessi in funzione. In passato le famiglie producevano solo una quantità di olio sufficiente a soddisfare il proprio fabbisogno. Oggi l'olio è venduto in misura sempre maggiore. Ad acquistarlo è l'impresa commerciale cooperativa TSZKER, soprattutto ai fini dell'esportazione». Quanto detto è confermato da uno studio condotto da Attila Selmeczi Kovács nel 1992: «[a] partire dalla fine del secolo scorso, in tutto il Transdanubio

occidentale si sono diffusi piccoli laboratori di produzione dell'olio di semi di zucca i quali, invece dei tradizionali strumenti di frantumazione, usavano varie macine artigianali che erano molto più produttive. La farina ottenuta dai semi adeguatamente frantumati o macinati è rimescolata in modo da renderla idonea al processo di riscaldamento. Ad esempio nelle regioni del Transdanubio occidentale dell'Őrség e dell'Hetes, dove la produzione di olio di semi di zucca continua ancora oggi a essere un'attività artigianale, si producono 6 kg di farina di semi di zucca aggiungendo 1 litro di acqua bollente e rimescolando continuamente. Si forma così una pasta morbida e polposa, che viene suddivisa in porzioni di dimensioni variabili in funzione della capacità della pressa e tostata una porzione alla volta. La pasta viene mescolata continuamente durante la tostatura, finché non raggiunge il livello ottimale che è determinato dall'esperienza». (Selmeczi Kovács, Attila - «Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata». In: *Néprajzi értesítő*, volume 74, 1992, pagg. 75-89).

La reputazione dell'«Őrségi tökmagolaj» si basa sulle sue eccellenti qualità organolettiche, conferite dallo speciale metodo tradizionale di produzione. Tra i fattori chiave figurano i molti anni di esperienza e competenza, nonché l'utilizzo delle attrezzature e delle teglie giuste per ottenere un olio veramente delizioso e di prima qualità da semi pregiati. Grazie al metodo di produzione dell'olio di semi di zucca utilizzato nella regione dell'Őrség, l'«Őrségi tökmagolaj» ha un sapore più intenso e aromatico rispetto all'olio di semi di zucca comune prodotto con la spremitura a freddo. I semi di zucca sono tostati a una temperatura più bassa ma riscaldati più a lungo, il che conferisce all'«Őrségi tökmagolaj» un sapore morbido, speziato e caratteristico che ricorda la noce.

È proprio per questi motivi che l'«Őrségi tökmagolaj» è particolarmente importante per il mondo della gastronomia. Nel 2016 una giuria di professionisti ha assegnato il premio nazionale «Magyarország tortája» [Torta nazionale] all'«Őrség Zöld Aranya», una torta preparata usando un impasto contenente l'«Őrségi tökmagolaj», con una guarnizione di gelatina a specchio anch'essa realizzata con l'«Őrségi tökmagolaj». Da allora l'«Őrség Zöld Aranya» ha riscosso un grande successo tra i consumatori ed è una presenza costante nelle migliori pasticcerie ungheresi.

L'«Őrségi tökmagolaj» è sempre più popolare sia tra i consumatori che tra i turisti. Nel 2011 un'edizione speciale di un'ora del programma televisivo pubblico ungherese *Gasztroangyal* ha presentato il metodo tradizionale di produzione dell'«Őrségi tökmagolaj».

L'«Őrségi tökmagolaj» gode anche di una reputazione all'estero: ha vinto una medaglia d'argento in occasione della seconda edizione della mostra internazionale dell'olio di semi di zucca tenutasi nel 2019. Negli ultimi decenni l'«Őrségi tökmagolaj» è diventato un marchio conosciuto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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