

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2021/C 103/13)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“ŐRSÉGI TÖKMAGOLAJ”

Nru tal-UE: PGI-HU-02482 — 12.9.2018

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

“Őrségi tökmagolaj”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Ungerija

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.5: Żjut u xaħmijiet (butir, marġerina, żejt, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

L-“Őrségi tökmagolaj” huwa żejt veġetali mhux raffinat magħsur miż-żerriegħa mixwija tal-qargħa hamra (*Cucurbita pepo* L.) mkabbra b'mod speċifiku għall-finijiet ta' għasir taż-żejt.

Iż-żejt taż-żerriegħa tal-qargħa hamra, magħsur miż-żerriegħa tal-qargħa hamra biss, huwa ħieles minn kwalunkwe materja oħra. Huwa likwidu viskuż mimli karattru u mingħajr irwejjah jew toġhmiet estranji. Għandu palat qawwi, mieles, toġhma pikkanti li tfakkrek fil-ġewż. Huwa ta' lewn aħdar skur hafna.

L-aċidi xaħmin poliinsaturati jammontaw għall-biċċa l-kbira tal-kontenut ta' xaħam tiegħu.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Kontenut ta' aċidu xaħmi poliinsaturat: minimu ta' 55 %

(¹) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Kontenut ta' sapun: massimu ta' 0,005 % (m/m)

Valur ta' aċidu: massimu ta' 4,0 mg KOH/g ta' żejt tat-tisjir

Valur tal-perossidu: massimu ta' 10,0 meq O₂/kg ta' żejt tat-tisjir

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Hżin u thejjija tal-ingredjent bażiku

Thin

Tagħġin

Xiwi

Ghasir

Serħan, sedimentazzjoni

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

L-“Őrségi tőkmagolaj” jiġi prodott fil-limiti amministrattivi tal-municipalitajiet li ġejjin:

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. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn l-“Őrségi tőkmagolaj” u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-prodott u attributi oħra.

Il-qargħa hamra taż-żejt ilha tiġi mkabbra – u ż-żejt taż-żerriegħa tal-qargħa hamra ilu jiġi magħsur miż-żerriegħa tagħha – fil-villaġġi storiċi ta' Őrség għal qrib il-100 sena issa. L-użu u l-konsum taż-żejt taż-żerriegħa tal-qargħa hamra kien jiffirma parti mill-hajja ta' kuljum:

“Huma jhobbu jxappu ż-żejt hekk kif jagħli fuq in-nar. Inkella, kif issemma' diġà, jakkumpanja insalati, kaboċċi, patata, bżar, basal ahmar, jew ħjar. Jintuża wkoll fil-ħami tal-iscones. Minbarra ż-żejt taż-żerriegħa tal-ġirasol li huma rari ħafna, f'it huma ż-żjut tat-tisjir li wiehed jista' jsib fil-kċejjen tal-Őrség...”(Kardos, László: *Az őrség népi táplálkozása*. Budapest, 1943, pp. 90-91).

Il-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni tal-“Őrségi tőkmagolaj” baqa' ppreservat sal-lum il-ġurnata. Il-qargħa hamra taż-żejt, li kienet tiġi mhawla fuq wara ta' kważi kull ġnien tal-hxejjex, kienet tiffirma parti integrali mill-farms tal-familji. Skont *data* etnografika, l-ghasir taż-żejt fuq bażi domestika kien Prattika komuni fl-Őrség fil-bidu tas-seklu għoxrin.

L-ghasir taż-żejt fuq skala żgħira reġa' qabad fit-tmeninijiet, fejn beda jinfirex dejjem aktar. Ir-rivista Szabad Föld irrapportat dan li ġej fl-edizzjoni tagħha tal-10 ta' Marzu 1984: “Il-produzzjoni taż-żejt taż-żerriegħa tal-qargħa hamra – okkupazzjoni tradizzjonali ta' tmiem ix-xitwa – diġà għaddeja ġmielha fil-villaġġi tal-Őrség. Id-domanda għal dan iż-żejt appetituż – li jista' jintuża wkoll bħala rimedju għall-ilmenti diġestivi – tant kibret f'dawn l-aħħar snin li l-impjanti tal-ghasir taż-żejt (magħrufa bħala mtieħen taż-żejt) li nġalqu bejn 10 u 15-il sena ilu biss, qed jergħu jaħdmu f'dawn l-irħula. Fl-imġhoddi, il-familji kienu jipproduċu biżżejjed żejt biss biex jissodisfaw il-ħtiġijiet tagħhom stess. Illum, qed jinbiegħ dejjem aktar minn dan iż-żejt. Huwa qed jinxtara mill-istabbiliment kooperattiv ta' skambji kummerċjali TSZKER, l-aktar għall-esportazzjoni.” Dan huwa kkonfermat minn studju mwettaq minn Attila Selmeczi Kovács fl-1992: “Minn tmiem l-aħħar seklu, madwar it-Transdanubia tal-Punent infirxu workshops żgħar li jipproduċu ż-żejt taż-żerriegħa tal-qargħa hamra, iżda minflok għodod tat-tishiq tradizzjonali, użaw diversi mtieħen tal-industrija artiġjanali li kienu ferm aktar produttivi. Id-dqiq taż-żerriegħa mişhuqa jew mithuna jiġi magħġun

sabiex ikun adattat għat-tishin. Fir-reġjuni Transdanubjani tal-Punent tal-Órség u l-Hetes, pereżempju, fejn il-produzzjoni taż-żejt taż-żerriegħa tal-qargħa hamra baqgħet industrija tad-djar rustiċi sal-lum il-ġurnata, 6 kg ta' grixja taż-żerriegħa tal-qargħa hamra ssir biż-żieda ta' litru wieħed ta' ilma jagħli, filwaqt li wieħed jagħġen kontinwament. Tiġi fformata pasta polpuża u ratba li tiġi mqassma fporzjonijiet li jvarjaw fid-daqs skont il-kapaċità tal-prensa taż-żejt, u mixwija porzjon, porzjon. Il-pasta tiġi mhawda kontinwament waqt ix-xiwi, sakemm tilhaq l-aħjar livell tagħha, li jiġi ddeterminat bl-esperjenza." (Selmeczi Kovács, Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. F: Néprajzi értesítő, volum 74, 1992, pp. 75-89).

Ir-reputazzjoni tal-“Órségi tökmagolaj” hija bbażata fuq il-kwalitajiet organolettiċi eċċellenti tiegħu kkonferiti mit-teknika ta' produzzjoni tradizzjonali speċifika tiegħu. Il-fatturi ewlenin huma hafna s-sinjura ta' esperjenza, l-għarfien espert, u l-użu ta' tagħmir u twaġen adatti biex jinkiseb żejt delizzjuż u żejt primjum minn żerriegħa ta' valur għoli. Grazzi għat-teknika tal-produzzjoni taż-żejt taż-żerriegħa tal-qargħa hamra użata fir-reġjun tal-Órség, l-“Órségi tökmagolaj” għandu toġhma aktar intensa, aktar aromatika miż-żejt ordinarju taż-żerriegħa tal-qargħa hamra prodott permezz tal-ippressar kiesaħ. Iz-żrieragħ tal-qargħa hamra jinxtwew ftemperatura aktar baxxa, iżda msahħna għal hin itwal, u dan jagħti lill-“Órségi tökmagolaj” toġhma mielsa, pikkanti, distintiva li tfakkrek fil-ġewż.

Għal dawn ir-raġunijiet, l-“Órségi tökmagolaj” huwa ta' importanza partikolari għad-dinja tal-gastronomija. Fl-2016, ġurija professjonali ppreżentat il-premju nazzjonali tal-“Magyarország tortája” [Kejk tal-Kampanja] lill-“Órség Zöld Aranya”, kejk li jsir bl-użu ta' għaġina li fiha l-“Órségi tökmagolaj”, b'topping tal-ġeli magħmul ukoll mill-“Órségi tökmagolaj”. Minn dak iż-żmien 'l hawn, l-“Órség Zöld Aranya” sar popolari hafna fost il-konsumaturi u huwa element permanenti fl-aqwa hwienet tal-ħelu Ungerizi.

L-“Órségi tökmagolaj” qed isir dejjem aktar popolari fost il-konsumaturi u t-turisti. Fl-2011, edizzjoni speċjali ta' siegħa tal-programm tat-televiżjoni pubblika Ungeriza, Gasztróangyal, ippreżentat il-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali għall-“Órségi tökmagolaj”.

L-“Órségi tökmagolaj” igawdi wkoll reputazzjoni barra mill-pajjiż: rebaħ midalja tal-fidda fit-Tieni Esibizzjoni Internazzjonali taż-Żejt taż-Żerriegħa tal-Qargħa Hamra, li saret fl-2019. Huwa sar isem ta' marka rikonoxxuta matul l-aħħar deċennji.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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