

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2021/C 103/13)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ŐRSÉGI TÖKMAGOLAJ“

EÚ č.: PGI-HU-02482 – 12. 9. 2018

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Őrségi tökmagolaj“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Maďarsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5: Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Őrségi tökmagolaj“ je nerafinovaný rastlinný olej, ktorý sa lisuje z pražených semien tekvice (*Cucurbita pepo* L.) pestovanej konkrétne na účely lisovania oleja.

Čistý olej z tekvicových semien, lisovaný iba z tekvicových semien, neobsahuje žiadnu inú látku. Je to viskózna kvapalina osobitného charakteru a bez vonkajších pachov alebo chutí. Má plnú, lahodnú, korenistú chuť pripomínajúcu vlašský orech. Jeho farba je výrazne tmavozelená.

Väčšinu obsahu tuku predstavujú polynenasýtené mastné kyseliny.

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Obsah polynenasýtených mastných kyselín: minimálne 55 %

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Obsah mydla: maximálne 0,005 % (m/m)  
Číslo kyslosti: maximálne 4,0 mg KOH/g oleja na varenie  
Peroxidové číslo: maximálne 10,0 meq O<sub>2</sub>/kg oleja na varenie

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Skladovanie a príprava základnej zložky

Mletie

Miesenie

Praženie

Lisovanie

Odležanie, sedimentácia

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

„Őrségi tökmagolaj“ sa vyrába v rámci katastrálnych území týchto obcí:

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

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi olejom „Őrségi tökmagolaj“ a zemepisnou oblasťou spočíva v dobrej povesti výrobku a ďalších znakoch.

Tekvica olejná sa pestuje a olej z jej semien sa lisuje v historických obciach regiónu Őrség už takmer sto rokov. Používanie a spotreba oleja z tekvicových semien tvorila súčasť každodenného života:

„Radi si namáčajú chlieb do oleja, hneď ako začne vriieť na ohni. Okrem toho sa, ako už bolo uvedené, podáva k šalátom, kapuste, zemiakom, paprike, červenej cibuli alebo uhorkám. Používa sa aj pri pečení pagáčov. Okrem oleja zo slnečnicových semien, ktorý je mimoriadne zriedkavý, sa v kuchyniach v regióne Őrség nájde len málo iných druhov oleja na varenie...“ (Kardos, László: *Az őrség népi táplálkozásáa*. Budapešť, 1943, s. 90 – 91).

Tradičná metóda výroby oleja „Őrségi tökmagolaj“ sa zachovala dodnes. Tekvica olejná, zasadená na konci takmer každej zeleninovej záhrady, predstavovala neoddeliteľnú súčasť rodinných fariem. Podľa etnografických údajov bolo začiatkom 20. storočia domáce lisovanie oleja bežnou praxou v regióne Őrség.

Lisovanie oleja v malých objemoch sa opäť ujalo v 80. rokoch 20. storočia a ešte viac sa rozšírilo. Vo vydaní časopisu *Szabad Föld* z 10. marca 1984 bolo uvedené: „Výroba oleja z tekvicových semien, čo je tradičná práca na konci zimy, je už v obciach regiónu Őrség dobre rozbehnutá. Dopyt po tomto chutnom oleji, ktorý sa môže používať aj ako liek na zažívacie ťažkosti, vzrástol v uplynulých rokoch natoľko, že zariadenia na lisovanie oleja (známe ako lisovne oleja), ktoré boli len pred 10 – 15 rokmi zavreté, sú v týchto obciach opäť v prevádzke. V minulosti rodiny vyrábali iba toľko oleja, aby uspokojili svoje vlastné potreby. V súčasnosti sa stále viac oleja predáva. Nakupuje ho družstevná obchodná spoločnosť TSZKER, najmä na vývoz.“ Potvrďuje to štúdia, ktorú vypracoval Attila Selmeczi Kovács v roku 1992: „Od konca minulého storočia vznikali v celom Západnom Zadunajsku malé dielne vyrábajúce olej z tekvicových semien, ale namiesto tradičných drviacich nástrojov využívali rôzne drviče z domácej malovýroby, ktoré boli oveľa výkonnejšie. Múka z riadne rozdrvených alebo rozomletých semien sa miesi tak, aby bola pripravená na zahrievanie. Napríklad v regiónoch Západného Zadunajska Őrség a Hetes, kde má výroba oleja z tekvicových

semien stále charakter domácej malovýroby, sa 6 kg múčky z tekvicových semien vytvorí pridaním 1 litra vriacej vody pri sústavnom miesení. Vznikne jemná, kašovitá pasta, ktorá sa rozdelí na rôzne veľké časti podľa objemu olejového lisu, a postupne sa každá časť praží. Pasta sa počas praženia sústavne mieša, kým nedosiahne optimálny stav, ktorý sa určuje na základe skúseností.“ (Selmeczi Kovács, Attila – Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. V: *Néprajzi értesítő*, číslo 74, 1992, s. 75 – 89).

Dobrá povest oleja „Őrségi tökmagolaj“ vyplýva z jeho vynikajúcich organoleptických vlastností získaných vďaka osobitnému, tradičnému výrobnému postupu. Kľúčovými faktormi sú mnohoročné skúsenosti, odborné znalosti a používanie správneho vybavenia a panvíc na získanie skutočne lahodného, špičkového oleja z vysokokvalitných semien. Vďaka technike výroby oleja z tekvicových semien, ktorá sa používa v regióne Őrség, má olej „Őrségi tökmagolaj“ intenzívnejšiu, aromatickejšiu chuť než bežné oleje z tekvicových semien vyrábané lisovaním za studena. Tekvicové semená sa pražia pri nižšej teplote, ale sú zahrievané dlhšie, čo dáva oleju „Őrségi tökmagolaj“ lahodnú, korenistú, osobitnú chuť pripomínajúcu vlašský orech.

Z tých istých dôvodov má olej „Őrségi tökmagolaj“ mimoriadny význam vo svete gastronómie. V roku 2016 odborná porota udelila národnú cenu „Magyarország tortája“ (Maďarská torta) torte „Őrség Zöld Aranya“. Na jej prípravu sa používa cesto obsahujúce olej „Őrségi tökmagolaj“ a na vrchu má vrstvu zrkadlového želé, ktoré sa takisto vyrába z oleja „Őrségi tökmagolaj“. Odvtedy je torta „Őrség Zöld Aranya“ medzi spotrebiteľmi veľmi obľúbená a je trvalou súčasťou ponuky najlepších maďarských cukrárov.

Popularita oleja „Őrségi tökmagolaj“ sústavne stúpa medzi bežnými spotrebiteľmi aj turistami. V roku 2011 predstavili tradičnú metódu výroby oleja „Őrségi tökmagolaj“ v špeciálnom hodinovom vydaní programu Gasztroangyal maďarskej verejnoprávnej televízie.

Olej „Őrségi tökmagolaj“ má dobrú povest aj v zahraničí: získal striebornú medailu na druhej medzinárodnej výstave oleja z tekvicových semien, ktorá sa konala v roku 2019. V priebehu uplynulých desaťročí sa stal uznávanou značkou.

### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

---