

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012  
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2021/C 103/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek, ki se lahko vložijo v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„ÓRSÉGI TÖKMAGOLAJ“

EU št.: ZGO-HU-02482 – 12.9.2018

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Órségi tökmagolaj“

2. **Država članica ali tretja država**

Madžarska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.5: Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Órségi tökmagolaj“ je nerafinirano rastlinsko olje, stisnjeno iz praženih semen buče (*Cucurbita pepo* L.), ki se goji posebej za stiskanje olja.

Čisto bučno olje, stisnjeno samo iz bučnih semen, ne vsebuje nobenih drugih snovi. Je viskozna tekočina, polna značaja in brez tujih vonjev ali okusov. To olje je polnega, gladkega in pikantnega okusa, ki spominja na oreh. Je zelo temno zelene barve.

Večji del vsebnosti maščob predstavljajo večkrat nenasičene maščobne kisline.

Fizikalne in kemijske lastnosti:

Vsebnost večkrat nenasičenih maščobnih kislin: najmanj 55 %

(<sup>1</sup>) ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

Vsebnost mila: največ 0,005 % (m/m)

Kislinsko število: največ 4,0 mg KOH/g olja za kuhanje

Peroksidno število: Največ 10,0 mEq O<sub>2</sub>/kg olja za kuhanje

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Skladiščenje in priprava osnovne sestavine

Mletje

Gnetenje

Praženje

Stiskanje

Počivanje, sedimentacija

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

„Őrségi tökmagolaj“ se proizvaja znotraj upravnih meja naslednjih občin:

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

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava „Őrségi tökmagolaj“ z geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda in drugih lastnostih.

Oljna buča, iz semen katere se bučno olje stiska, se v zgodovinskih vaseh regije Órség goji že skoraj sto let. Uporaba in poraba bučnega olja sta bila del vsakdanjega življenja:

„Olje radi zajamejo takoj, ko zavre na ognju. Sicer pa, kot je bilo že omenjeno, se to olje uživa s solato, zeljem, krompirjem, papriko, rdečo čebulo ali kumarami. Uporablja se celo za peko čajnih kolačkov. Razen sončničnega olja, ki pa je tu zelo redko, se v kuhinjah v regiji Órség komajda najde kakšno drugo olje...“ (Kardos, László: Az őrség népi táplálkozása. Budimpešta, 1943, str. 90–91).

Tradicionalna metoda proizvodnje „Őrségi tökmagolaj“ se je ohranila do danes. Oljna buča je bila zasajena na koncu skoraj vsakega zelenjavnega vrta družinskih kmetij. Po etnografskih podatkih je bilo stiskanje domačega olja v zgodnjem 20. stoletju v regiji Órség običajna praksa.

V osemdesetih letih 20. stoletja je stiskanje olja ponovno oživel v manjšem obsegu, ki pa se je začel vse bolj širiti. Revija Szabad Föld je v svoji izdaji z dne 10. marca 1984 poročala o naslednjem: „Proizvodnja bučnega olja, ki je tradicionalna poznozimsko dejavnost, že poteka v vaseh regije Órség. Povpraševanje po tem okusnem olju, ki se lahko uporabi tudi kot zdravilo za prebavne motnje, se je v zadnjih letih tako povečalo, da obrati za stiskanje olja (znani kot oljarne), ki so svoja vrata zaprli le 10–15 let nazaj, v teh vaseh zdaj spet obratujejo. V preteklosti so družine proizvajale le toliko olja, da so zadostile svojim lastnim potrebam, danes pa se vse več olja prodaja. Kupuje ga kooperativno trgovsko podjetje TSZKER, ki ga nato večinoma izvažajo.“ To potrjuje tudi študija, ki jo je leta 1992 izvedel Attila Selmeczi Kovács: „Od konca prejšnjega stoletja so se majhne delavnice za proizvodnjo bučnega olja razširile po Zahodnem Prekdonavju, vendar so namesto tradicionalnih orodij za drobljenje uporabljale različna

orodja za mletje iz domače obrti, ki so bila veliko bolj učinkovita. Ustrezno zdrobljena ali zmleta moka iz semen se pregnete, tako da je primerna za segrevanje. V regijah Zahodnega Prekdonavja, kot sta na primer Órség in Hetes, kjer proizvodnja bučnega olja do danes ostaja domača industrija, se 6 kg bučnih tropin pridobi tako, da se doda 1 liter vrele vode ob neprestanem gnetenju. Oblikuje se mehka kaša s pulpo, ki se razdeli na dele različnih velikosti glede na zmogljivost stiskalnice za olje, nato pa se vsak del posebej popraži. Kaša se med praženjem neprestano meša, dokler ne doseže optimalne oblike, ki jo proizvajalec prepozna s pomočjo izkušenj.“ (Selmeczi Kovács, Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. Objavljeno v: Néprajzi értesítő, zvezek 74, 1992, str. 75–89).

Sloves proizvoda „Órségi tökmagolaj“ temelji na njegovih odličnih organoleptičnih lastnostih, ki mu jih daje posebna tradicionalna proizvodna tehnika. Ključni dejavniki so dolgoletne izkušnje, strokovno znanje ter uporaba prave opreme in posode, da se pridobi resnično odlično, vrhunsko olje iz semen visoke kakovosti. Po zaslugi tehnike proizvodnje bučnega olja, ki se uporablja v regiji Órség, ima proizvod „Órségi tökmagolaj“ močnejši in bolj aromatičen okus od navadnega bučnega olja, pridobljenega s hladnim stiskanjem. Bučna semena se pražijo pri nižji temperaturi, vendar se segrevajo dlje, zaradi česar ima proizvod „Órségi tökmagolaj“ gladek in pikanten značilen okus, ki spominja na oreh.

Iz teh razlogov je „Órségi tökmagolaj“ še posebej pomemben doprinos h gastronomiji. Leta 2016 je strokovna žirija nagrado „Magyarország tortája“ [Madžarske torte] podelila torti „Órség Zöld Aranya“, izdelani iz testa, ki vsebuje „Órségi tökmagolaj“, in preliti z želatinasto glazuro zrcalnega izgleda, ki je prav tako narejena iz „Órségi tökmagolaj“. Od takrat naprej je torta „Órség Zöld Aranya“ zelo priljubljena med sladokusci in je postala stalnica med izdelki v ponudbi najboljših madžarskih slaščičarjev.

„Órségi tökmagolaj“ je vse bolj priljubljen proizvod tako med potrošniki kot tudi turisti. Leta 2011 je bila v posebni enourni izdaji programa Gasztróangyal madžarske javne televizije predstavljena tradicionalna metoda proizvodnje „Órségi tökmagolaj“.

Olje „Órségi tökmagolaj“ uživa ugled tudi v tujini: na drugi mednarodni razstavi bučnega olja leta 2019 je osvojilo srebrno medaljo. V zadnjih desetletjih je postalo priznana blagovna znamka.

### **Sklic na objavo specifikacije**

(Drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

---