

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 103/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Órségi tökmagolaj”

Nr UE: PGI-HU-02482 – 12.9.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP LUB ChOG]

„Órségi tökmagolaj”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Órségi tökmagolaj” jest nierafinowanym olejem roślinnym wytłoczonym z toastowanych nasion dyni (*Cucurbita pepo* L.) uprawianej specjalnie do celów tłoczenia oleju.

Czysty olej z nasion dyni, tłoczony wyłącznie z nasion dyni, jest wolny od jakichkolwiek innych substancji. Jest to lepka ciecz o zdecydowanym charakterze, pozbawiona obcych zapachów lub smaków. Ma pełny, delikatny, pikantny smak przypominający orzechy włoskie. Ma głęboko ciemnozielony kolor.

Wielonienasycone kwasy tłuszczowe stanowią znaczną część zawartości tłuszczu.

Charakterystyka fizyczna i chemiczna:

zawartość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych: min. 55 %

zawartość mydeł: maksymalnie 0,005 % (m/m)

liczba kwasowa: maksymalnie 4,0 mg KOH/g oleju spożywczego

liczba nadtlenkowa: maksymalnie 10,0 mEq O₂/kg oleju spożywczego

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Przechowywanie i przygotowanie podstawowego składnika

Mielenie

Ugniatanie

Prażenie

Tłoczenie

Odpooczywanie, sedymentacja

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja „Őrségi tökmagolaj” odbywa się w granicach administracyjnych następujących gmin:

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek oleju „Őrségi tökmagolaj” z obszarem geograficznym opiera się na renomie tego produktu i jego innych właściwościach.

Od blisko stu lat w historycznych wioskach regionu Órség uprawia się dynię oleistą, a z jej nasion wyłacza się olej. Wykorzystanie i spożycie oleju z nasion dyni stało się częścią codziennego życia:

„Lubią skosztować oleju, jak tylko zawrze na ogniu. Alternatywnie – jak już wspomniano – dodaje się go do sałatek, kapusty, ziemniaków, papryki, czerwonej cebuli lub ogórków. Używa się go nawet do pieczenia bułeczek. Oprócz oleju z nasion słonecznika, który jest niezwykle rzadki, niewiele innych olejów spożywczych można spotkać w kuchniach regionu Órség...” (Kardos, László: *Az őrség népi táplálkozásáa*. Budapest, 1943, s. 90–91).

Do dziś stosuje się tradycyjną metodę produkcji „Őrségi tökmagolaj”. Uprawiana w kącie niemal każdego ogrodu warzywnego dynia oleista stanowiła nieodłączny element gospodarstw rodzinnych. Zgodnie z danymi etnograficznymi domowe wyłaczanie oleju było powszechną praktyką w regionie Órség na początku XX w.

Wyłaczanie oleju na małą skalę ponownie rozpoczęło się w latach 80. XX w., stając się coraz bardziej powszechne. W wydaniu z dnia 10 marca 1984 r. dziennik Szabad Föld podał następujące informacje: „Produkcja oleju z nasion dyni – tradycyjne zajęcie późno zimowe – trwa już na dobre w wioskach regionu Órség. Popyt na ten apetyczny olej – który może być również wykorzystywany jako remedium w kłopotach trawiennych – wzrósł w ostatnich latach tak bardzo, że w wioskach tych ponownie otworzono zakłady tłoczenia oleju (znane jako olejarnie), które zamknięto tam raptem 10–15 lat temu. W przeszłości rodziny produkowały olej jedynie na własne potrzeby. Dziś coraz więcej oleju jest przeznaczone do sprzedaży. Olej kupowany jest przez spółdzielczy dom handlowy TSZKER, najczęściej na eksport”. Potwierdza to Attila Selmeczi Kovács w swoim badaniu przeprowadzonym w 1992 r.: „Od końca ubiegłego stulecia małe zakłady produkujące olej z nasion dyni rozpowszechniły się w zachodniej części

regionu Transdanubia, ale zamiast tradycyjnych narzędzi do rozdrabniania stosowały różne rzemieślnicze rozdrabniacze, które były znacznie bardziej wydajne. Odpowiednio rozgniatana lub mielona mąka z nasion jest wyrabiana, aby można ją było lepiej ogrzać. Na przykład w należących do zachodniej Transdanubii regionach Órség i Hetes, gdzie produkcja oleju z nasion dyni zachowała po dziś dzień swój charakter chałupniczy, 6 kg śruty z nasion dyni wytwarza się poprzez dodanie 1 litra wrzącej wody, ciągle wyrabiając. Powstaje miękkie, elastyczne ciasto, które dzieli się na porcje o różnej wielkości w zależności od pojemności prasy olejowej, a następnie toastuje się po jednej porcji jednocześnie. Ciasto miesza się ciągle podczas toastowania, aż nabierze optymalnej konsystencji, którą rozpoznaje się dzięki doświadczeniu”. (Selmeczi Kovács, Attila – Az olajsütés. Nyersanyag és a technológia kapcsolata. W: Néprajzi értesítő, tom 74, 1992, s. 75–89).

Renoma oleju „Órségi tökmagolaj” opiera się na jego doskonałych właściwościach organoleptycznych wynikających ze szczególnej, tradycyjnej techniki produkcji. Kluczowe czynniki to wieloletnie doświadczenie, wiedza fachowa oraz wykorzystanie odpowiedniego sprzętu i patelni w celu uzyskania prawdziwie delikatnego, wysokiej jakości oleju z nasion o wysokiej wartości. Dzięki technice produkcji oleju z nasion dyni stosowanej w regionie Órség olej „Órségi tökmagolaj” ma bardziej intensywny, aromatyczny smak niż zwykły olej z nasion dyni wytwarzany w procesie tłoczenia na zimno. Nasiona dyni toastuje się w niższej temperaturze, ale dłużej podgrzewając, co nadaje „Órségi tökmagolaj” delikatny, pikantny i charakterystyczny smak orzecha włoskiego.

Z tych właśnie powodów olej „Órségi tökmagolaj” ma szczególne znaczenie w gastronomii. W 2016 r. profesjonalne jury przyznało krajową nagrodę „Magyarország tortája” [węgierskie ciasto] produktowi zwanemu „Órség Zöld Aranya”, który jest ciastem produkowanym z masy zawierającej „Órségi tökmagolaj”, z lśniącą galaretką również na bazie „Órségi tökmagolaj”. Od tego czasu „Órség Zöld Aranya” cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów i jest sprawdzonym produktem oferowanym w najlepszych węgierskich cukierniach.

„Órségi tökmagolaj” jest coraz popularniejszy zarówno wśród konsumentów, jak i turystów. W 2011 r. w specjalnym jednogodzinnym wydaniu węgierskiego programu telewizji publicznej Gasztróangyal przedstawiono tradycyjną metodę produkcji „Órségi tökmagolaj”.

Olej „Órségi tökmagolaj” cieszy się również renomą za granicą: zdobył srebrny medal podczas drugiej międzynarodowej wystawy olejów z nasion dyni, która odbyła się w 2019 r. W ostatnich dziesięcioleciach nazwa ta stała się rozpoznawalną marką.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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