Ref. Ares(2019)4432541 - 10/07/2019

Egységes dokumentum

Őrségi tökmagolaj
EU-szám: PGI-HU-02482
A benyújtás napja 10-07-2019
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Őrségi tökmagolaj (hu)

2. KÉRELMEZŐ ORSZÁG(OK)

Magyarország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az (1) pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék ismertetése

Az „Őrségi tökmagolaj” olyan finomítatlan növényi olaj, melyet a kifejezetten olaj sajtolás céljára termesztett tök (Cucurbita pepo L.) pirított magjából sajtolnak.

Tiszta, kizárólag csak tökmagból sajtolt tökmagolaj, minden egyéb anyagtól mentes. Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, viszkózus folyadék. Íze telt, selymes, fűszeres, dióra emlékeztető. Színe nagyon sötétzöld.

Zsírtartalmának jelentős része többszörösen telítetlen zsírsav.

Fizikai és kémiai jellemzők:

Többszörösen telítetlen zsírsavtartalom legalább 55 %

Szappantartalom legfeljebb 0,005 % (m/m)

Savszám legfeljebb 4,0 mg KOH/g étolaj

Peroxidszám legfeljebb 10,0 mekv.aktiv O2 /kg étolaj

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

-

3.4. Az előállítás azon lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

Alapanyag tárolás, előkészítés

Darálás

Dagasztás

Pirítás

Sajtolás

Pihentetés, ülepítés

3.5. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. Az bejegyzett elnevezéssel jelölt termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

Az ”Őrségi tökmagolaj” előállítását az alábbiakban felsorolt településeken közigazgatási határán belül:

Bajánsenye, Csákánydoroszló, Csörötnek, Döbörhegy, Felsőjánosfa, Felsőmarác, Halogy, Hegyhátszentjakab, Hegyhátszentmárton, Ispánk, Iváncz, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kisrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarszombatfa, Molnaszecsőd, Nádasd, Nagymizdó, Nagyrákos, Őrimagyarósd, Őriszentpéter, Pankasz, Rábagyarmat, Rádóckölked, Szaknyér, Szalafő, Szarvaskend, Szatta, Szentgotthárd, Szőce, Velemér, Viszák.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

Az Őrségi tökmagolaj és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevén és egyéb jellemzőjén alapul.

A történelmi Őrség falvaiban közel száz éves hagyományra tekint vissza az olajtök termesztése, és annak magjából a tökmagolaj sajtolása. A tökmagolaj felhasználása, fogyasztása hozzátartozott a mindennapi élethez:

„Szeretik ezt az olajat azon frissiben, amint a tűzön fő kimártogatni. Egyébként, amint már írtuk: salátára, káposztára, krumplira, borsura, vöröshagymára, uborkára kerül s még pogácsát is sütnek vele. Más étolaj, hacsak nem nagyritkán napraforgómagból, aligha fordul meg az őrségi konyhán…"(Kardos László: Az őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943. 90-91. o.).

A hagyományos Őrségi tökmagolaj elkészítésének módja napjainkig megőrződött. A majdnem minden konyhakert végében ültetett olajtök a családi gazdaságok szerves részét képezte. Néprajzi adatok szerint az 1900-as évek elején a házi olajsajtolás bevett szokás volt az Őrségben.

A kisüzemi olajütés az 1980-as évektől ismét lendületbe jött, és már egyre több helyen végezték. A Szabad Föld, 1984. március 10-i számában számolt be arról, hogy „Megkezdték az őrségi falvakban a hagyományos télvégi elfoglaltságnak számító tökmagolaj-készítést. Az étvágyjavító, emésztési panaszokra gyógyszerként is használatos olaj kereslete az utóbbi években olyan nagy mértekben megnövekedett, hogy ismét sorra üzembe helyezik a falvakban a tíz-tizenöt esztendővel ezelőtt leállított sajtolókat, az úgynevezett olajütőket. Korábban minden család csak saját szükségletre készített olajat, napjainkban viszont egyre többet el is adnak belőle. A TSZKER vásárolja fel, jórészt exportra." Ezt erősíti meg Selmeczi Kovács Attila 1992-es tanulmánya is: „A múlt század végétől a Nyugat-Dunántúlon elszaporodó tökmagolaj-készítő kisműhelyek viszont a tradicionális zúzóeszközök helyett háziiparilag előállított különböző darálókat használtak, melyek lényegesen termelékenyebbek voltak. A megfelelően összetört vagy ledarált maglisztet gyúrással teszik alkalmassá a hevítésre. Pl. a nyugat-dunántúli Őrségben és Hetesben, ahol napjainkban is foglalkoznak háziipari szinten tökmagolaj-készítéssel, 6 kg tökmagdarához egy liter forró vizet adagolnak folyamatos gyúrás közben. Ennek eredményeképpen lágy, pépszerű masszát kapnak, amiből az olajprés befogadóképességének megfelelő mennyiségű adagot pirítanak egyszerre. A pirítást állandó keverés közben végzik, melynek optimális mértékét tapasztalatból állapítják meg." (Selmeczi Kovács Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. In.: Néprajzi értesítő 74. évfolyam, 1992.75–89. o.)

Az Őrségi tökmagolaj hírnevének alapja a kiváló érzékszervi tulajdonsága, melyet a speciális, hagyományos technológia biztosít. Nagyon fontos a többéves tapasztalat, szakértelem, illetve a megfelelő gép és serpenyő azért, hogy igazán, finom és prémium olajat nyerhessenek ki az értékes magokból. Az Őrségben alkalmazott tökmagolaj előállítási technológiának köszönhetően az Őrségi tökmagolaj íze intenzívebb, aromásabb lesz, mint a szokványos, hideg sajtolási technológiával készült tökmagolajnak. A pirítás alacsonyabb hőfokon, de hosszabban tartó melegítéssel történik, ennek hatására az Őrségi tökmagolaj selymes, fűszeres, dióra emlékeztető különleges ízvilággal rendelkezik.

A gasztronómia világában éppen ezért kiemelt jelentőséggel bír az Őrségi tökmagolaj. 2016-ban a Magyarország tortája díjat az országos verseny szakmai zsűrije az "Őrség Zöld Aranya" elnevezésű tortának ítélte, amelynek tésztája Őrségi tökmagolaj felhasználásával készült, tetejét pedig Őrségi tökmagolajos tükörzselé fedi. Az "Őrség Zöld Aranya" torta azóta az ország legjobb cukrászdáinak választékában állandóan szereplő, a fogyasztók körében igen népszerű termék.

Az Őrségi tökmagolaj 2014-ben elnyerte a „HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK" (HÍR) védjegy használati jogát. A HÍR védjegy használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszeri vizsgálat alapján.

Az Őrségi tökmagolaj egyre népszerűbb a fogyasztóközönség és a turisták számára is. Az Őrségi tökmagolaj előállításának hagyományos módját mutatta be a magyar köztelevízió 2011. évi Gasztroangyal című műsorsorozatának egy órás különadása: https://youtu.be/qpQF1ZkSpvA (közzétéve: 2019.03.22.)

Az Őrségi tökmagolaj hírneve a határon túlon is ismert, ezt igazolja a 2019. évi 2. Nemzetközi Tökmagolaj Kiállításon elért Ezüst érem. Igazi márkaképző tényezővé vált az elmúlt évtizedekben.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

https://gi.kormany.hu/download/7/3e/32000/FM05.pdf