

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Őrségi tökmagolaj”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

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

Jellemző	Mennyiség
Többszörösen telítetlen zsírsav tartalom, legalább	55,0%
Szappantartalom, legfeljebb % (m/m)	0,005
Savszám, legfeljebb mg KOH/g étolaj	4,0
Peroxidszám, legfeljebb mekv.aktív O ₂ /kg étolaj	10,0

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

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

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

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

Az „Őrségi tökmagolaj” alapanyagát, a héj nélküli tökmagot Magyarországon kell termesztetni.

Az „Őrségi tökmagolaj” előállítóinak a 3. pontban meghatározott településeken kell nyilvántartott élelmiszer előállító hellyel rendelkezni, a tökmagolaj előállítását a termékleírásban foglaltak szerint kell végezni.

A nyersanyagot (tökmagot) vagy saját gazdaságukban kell megtermelni, vagy a fentiekben meghatározott földrajzi helyről vásárolni.

A saját gazdaságban termelt tökmag eredetét a termelői dokumentáció tartalmazza.

A vásárolt tökmag esetében a felvásárlási jegy, illetve a számla igazolja a származást. Az élelmiszer előállítók kötelesek nyilvántartást vezetni a beszállítókról, a megvásárolt tökmag mennyiségéről, illetve a beszállításkori minősítésről (érzékszervi, esetenként fizikai, kémiai vizsgálatok).

Az élelmiszer előállítók az előállítás során a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően kötelesek nyomkövetési dokumentációt vezetni, melyben a megtermelt mennyiséget, a csomagolási egységeket a termeléstől az értékesítésig a termelés volumenétől függően legalább napi bontásban dokumentálni kell.

Termék azonosítása:

Az árumejelöléshez használt egyedi címkén lévő minőségmegőrzési idő, vagy tételszám alapján a termelési dokumentáció segítségével a nyomkövetés az alapanyagig visszavezethető.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

Az „Őrségi tökmagolajat” hagyományos technológiával, modern és/vagy részben hagyományos eszközökkel állítják elő.

Egy liter tökmagolaj előállításához átlagosan 2,5 kg mag szükséges.

A szűz tökmagolajhoz élelmiszer-adalékanyag és élelmiszeraroma hozzáadása nem megengedett.

A szűz tökmagolaj önmagában is harmonikus és egészséges kiegészítője ételleinknek.

Alapanyag tárolás, előkészítés

A saját termesztésből származó vagy vásárolt tökmag száraz, hűvös körülmények között történő tárolása, előkészítése a feldolgozáshoz. Ennek során történhet a magvak tisztítása (az esetlegesen bekerült idegen anyagok eltávolítása), esetenként fizikai és kémiai jellemzők (nedvességtartalom, olajtartalom, sérült magok aránya, stb.) ellenőrzése.

Darálás

A mai modern technológiának köszönhetően már korszerű, külön erre a célra kifejlesztett darálóval őrlik a finomra a tökmagot. Csak a megfelelően elvégzett darálás után lehet tökéletesen dagasztható tökmag-masszát képezni a következő fázisban, majd a pirítás és a préselés során. Így érhető el a legmegfelelőbb összhatás. Ennél a folyamatnál már érezni lehet azt a kellemesen pikáns tökmag illatot, ami a legkiválóbb magok jellegzetessége.

Dagasztás

A körütekintő dagasztás az egyik kulcsfontosságú művelet, hiszen ebben a fázisban a tökmag értékes hatóanyagai a víz és az étkezési só hozzáadásával kerülnek az olajos fázisba, egységes massa képződésével. A megfelelően dagasztott tökmag adja meg a pirítás sikerességét. A mai modern dagasztógépek automata üzemmódban készre dagasztják a tökmagot. A régi időkben komoly fizikai igénybevételt jelentett ennek elkészítése.

Pirítás

A szakszerűen elvégzett pirítással alakítható ki az „Őrségi tökmagolaj” jellegzetes íze. A dagasztás után a tökmagot a pirítóba kerül és lassú, folyamatos keverés mellett a víz fokozatosan elpárolog a masszából. Ebben a folyamatban alakul ki a préselésnél kinyert olaj végső karakteres ízvilága és állaga. Figyelni kell, hogy a massa le ne égjen. A pirítást 80-90 °C hőmérsékleten szükséges végezni. Ez a művelet 15 kg massa pirítása esetén 20-25 percig tart. Lézeres hőmérővel bármikor ellenőrizhető a massa hőmérséklete. A körültekintően elvégzett pirítás után a présmester könnyebben préseli ki a friss olajat. Ebben a fázisban nagy figyelmet és erőfeszítést igényelt a tökmag folyamatos keverése. A modern pirító lábosok gázüzemeltetésűek és rozsdamentesek, aminek segítségével csökkenteni lehet a fizikai igénybevételt, ugyanakkor növelni lehet a hatékonyságot, ezáltal egyenletes minőséget lehet biztosítani.

Sajtolás

A régi hagyományos kézi présen ma már csak bemutató jelleggel készítenek tökmagolajat. Az olajsajtolási technológia sokat fejlődött az idők folyamán, így a hidraulikus prések segítségével ma inkább „olajnyomásról” beszélhetünk.

Pihentetés, ülepités

A sajtolás után 2-3 napig rozsdamentes tartályokban pihentetik az olajokat. Erre azért van szükség, hogy az olaj kellőképpen tudjon leülepedni, mivel semmilyen mechanikus szűrési eljárást nem alkalmazhatók. A pihentetés következtében az olaj letisztul, ami azt jelenti, hogy a tartályok aljában az olaj sűrű része (1-5 cm) leülepszik és csak a legkiválóbb, az így letisztult olaj kerülhet palackozásra. Próbapalackozás során vizuálisan ellenőrizni kell az ülepités sikerességét.

Palackozás, címkézés

Miután az olajok megfelelően leülepedtek, kezdődik az olajok kupalackozása. Kizárólag élelmiszeripari célokra alkalmas sötét színű üvegekbe, sötét színű műanyag flakonba történik a csomagolás. A csomagolóanyagban a mindenkori hatályos jogszabályoknak megfelelő tartalmú címkét kell elhelyezni

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

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 mértékben 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 tükörzsélé fedti. Az "Őrség Zöld Aranya" torta azóta az ország legjobb cukrászdáinak választékában állandóan szereplő, a fogyasztók körében igen népszerű termék.

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.

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

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail: etbi@nebih.gov.hu

Honlap: www.nebih.gov.hu

Vas Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Főosztály

cím: 9700 Szombathely, Zanati u.3.

Telefon: 94/513-830; 94/314-093

Fax: 94/327-852

honlap: ebff@vas.gov.hu

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

nincs

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

Lényeges tulajdonság és /vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
alapanyag származás igazolása	Magyarországon történő alapanyag termelés	minden felhasználásra kerülő alapanyag esetében/termelési dokumentáció, felvásárlási jegy, számla
pirítási hőmérséklet és idő	Pirítási hőmérséklet 80-90 °C között, és 20-25 perc/15 kg massa pirítása esetén	előállított tételenként
érzékszervi tulajdonságok	sűrűn folyó, viszkózus állomány, sötétzöld szín, telt, selymes, fűszeres, dióra emlékeztető íz	előállított tételenként végzett és dokumentált érzékszervi vizsgálat

10. MELLÉKLETEK



11. IRODALOM

- HÍR gyűjtemény 1. kötet, 224-226. oldal
- Kardos László: Az őrseg népi táplálkozása. Budapest, 1943. 90-91. oldal
- Pável Ágoston: Töktermelés és olajütés Szalafön 139-154. oldal. In Ethnographia-A Magyar Néprajzi Társaság Értesítője 60. évfolyam Budapest, 1949.
- Selmeczi Kovács Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. In.: Néprajzi értesítő 74. évfolyam, 1992.75–89. oldal
- Szabad Föld, 1984. március 10-i szám.
- Vas Megyei Értéktár: Órségi Tökmagolaj-Hagyományos Órségi tökmagolajütés.