

# Kérelem a „Őrségi tökmagolaj” földrajzi jelzés (OFJ) bejegyzése iránti kérelemhez

## A kérelmező csoportosulás bemutatása:

Neve: Körmeny és Vidéke Gazdakör  
Címe: 9915 Nádasd, Hegyalja u. 29.

## ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK:

### Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

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

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail: [fmig@nebih.gov.hu](mailto:fmig@nebih.gov.hu)

Honlap: [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

### Vas Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály

Cím: 9700 Szombathely, Zanati u. 3.

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

Fax: 94/327-852

e-mail: [ebff@vas.gov.hu](mailto:ebff@vas.gov.hu)

# 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.

Különleges érzékszervi tulajdonságait a hagyományos előállítási módnak köszönheti, mely szerint az aprított tökmagot vízzel és sóval dagasztják, meghatározott hőmérsékleten, meghatározott időtartamig pirítják, majd mechanikus préselével préselik.

Tiszta, kizárólag csak tökmagból sajtolt tökmagolaj, minden egyéb anyagtól mentes. Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, viszkózus folyadék, íze selymes, dióra emlékeztető, illata fűszeres, jellegzetes aromájú, teljesen egyedi, más olajokéval össze nem hasonlítható, színe nagyon sötétzöld.

Zsírtartalmának jelentős része többszörösen telítetlen zsírsav.

### Fizikai és kémiai jellemzők

Jellemző	Mennyiség
Víz- és illóanyag tartalom, legfeljebb, %(m/m)	0,2
Zsíroldószerben oldhatatlan anyagtartalom, legfeljebb %	0,05

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

### 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Az „Őrségi tökmagolaj” előállítását az alábbiakban felsorolt településeken végzik:

Bajánsenye, Csákánydoroszló, Csörötnek, Döbörhegy, Felsőjánosfa, Felsőmarác, Halogy, Hegyhátszentjakab, Hegyhátszentmárton, Ispánk, Ivánc, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kistrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarszombatfa, Molnászecsőd, 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 tökmagolaj” 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 ételünknek.

### ***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 összehatás. Ennél a folyamatnál már érezni lehet azt a kellemesen pikáns tökmag illatot, ami a legkiválóbb magok jellegzetessége.

### ***Dagasztás***

A körültekintő dagasztás az egyik kulcsfontosságú művelet, hiszen ebben a fázisban a tökmag értékes hatóanyagait 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. Figyelnünk 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 alkalmazható. A pihentetés következtében az olaj letisztult, 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 ülepítés sikerességét.

### ***Palackozás, címkézés***

Miután az olajok megfelelően leülepedtek, kezdődik az olajok kivalackozása. 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**

Magyarországon a XIX. században kezdtek komolyabban az olajtők termesztésével foglalkozni: nemcsak étkezési és takarmányozási célra tudták már használni, hanem a tök magjából olajat tudtak sajtolni. A tök magjának magas olajtartalma miatt termesztése a repcével együtt terjedt el. Már nemcsak köztes növényként, valamint növények közé vetve ültették, hanem egész földeket szabadítottak fel neki. Főként ott, ahol valami miatt a termőföld rossz minőségű volt, vagy vízkár érte a földet az év egy szakaszában.

A történelmi Őrség falvaiban közel száz éves hagyományra tekint vissza az olajtők termesztése, és annak magjából a tökmagolaj sajtolása.

A hagyományos Őrségi tökmagolaj elkészítésének módja napjainkig megőrződött. Az olajtők helyben történő termesztése a helyi éghajlati és talajadottságok által meghatározva mindig szorgos munkát követelt. A majdnem minden konyhakert végében ültetett olajtők a családi gazdaságok szerves részét képezte. Néprajzi adatok szerint az 1900-as évek elején a házi olajsajtolás bevett szokás volt az Őrségben. A tökmagolaj felhasználás, fogyasztás már akkor is 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 sütnék 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 kisüzemi olajútés az 1900-as évek végén 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 olajütöket. Korábban minden család csak saját szükségletre készített olajat, napjainkban viszont egyre többet el is adnak belőle. A TSZKER vásárolja fel, jórészt exportra.”

Az olajútés őrségi múltját erősíti meg egy 1992-es tanulmány 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 (pirítás ideje, hőfoka) biztosít. Nagyon fontos a többéves tapasztalat, szakértelem, illetve a megfelelő gép (pl. daráló, hidraulikus sajtoló) és serpenyő azért, hogy igazán, finom és prémium olajat nyerhessenek ki az értékes magokból. Az Őrségben alkalmazott technológiánál az íz intenzívebb, aromásabb lesz, a pirítás hőfokának szabályozásával (alacsonyabb hőfokú, de hosszabban tartó melegítés) pedig selymesebb, fűszeres, dióra emlékeztető különleges ízvilággal rendelkezik. A gasztronómia világában éppen ezért kiemelt jelentőséggel bír az „Őrségi tökmagolaj”. 2016-ban Magyarország Tortája díjat az „Őrség Zöld Aranya” elnevezésű torta nyerte el, amelynek tészta tökmagolaj felhasználásával készült, tetejét pedig tökmagolajos tükörzsélé fedti.

Az” Őrségi tökmagolaj” egyre népszerűbb a fogyasztóközönség és a turisták számára is. Híre igazi márkaképző tényezővé vált az elmúlt évtizedekben.

## 7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)

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

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail: [fmig@nebih.gov.hu](mailto:fmig@nebih.gov.hu)

Honlap: [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

Vas Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály

cím: 9700 Szombathely, Zanati u.3.

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

Fax: 94/327-852

honlap: [ebff@vas.gov.hu](mailto: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

1. Kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi területet A4-es formátumban bemutató térkép

## 11. IRODALOM

- HÍR gyűjtemény 1. kötet, 224-226. oldal
- Kardos László: Az őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943. 90-91. oldal
- Pável Ágoston: Töktermelés és olajütés Szalafőn 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: Őrségi Tökmagolaj-Hagyományos Őrségi tökmagolajütés.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Keleméri bárányhús”

EU-szám:

OEM ( )

OFJ (X)

### 1. ELNEVEZÉS (OEM VAGY OFJ)

„Őrségi tökmagolaj”

### 2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG

Magyarország (tagállam)

### **3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA**

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

Különleges érzékszervi tulajdonságait a hagyományos előállítási módnak köszönheti, mely szerint az aprított tökmagot vízzel és sóval dagasztják, meghatározott hőmérsékleten, meghatározott időtartamig pirítják, majd mechanikus présel préselik.

#### **3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

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

#### **3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, viszkózus folyadék, melynek színe sötétzöld.

Zsírtartalmának összetétele: 20%-ban telített, 35%-ban egyszeresen telítetlen, 45%-ban többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmaz.

Tiszta, kizárólag csak tökmagból sajtolt tökmagolaj, minden egyéb anyagtól mentes.

Különleges érzékszervi tulajdonságait a hagyományos előállítási módnak köszönheti, amely szerint az aprított tökmagot vízzel és sóval dagasztják, meghatározott hőmérsékleten, meghatározott időtartamig pirítják, majd mechanikus présel préselik.

Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, íze és illata érdekes aromájú, teljesen egyedi, más olajokéval össze nem hasonlítható. Viszkózus folyadék, amelynek színe nagyon sötétzöld.

Zsírtartalmának jelentős része többszörösen telített zsírsav.

#### **Fizikai és kémiai jellemzők**

Jellemző	Mennyiség
Többszörösen telítetlen zsírsavtartalom legalább (%)	50
Szappantartalom, legfeljebb % (m/m)	0,005
Savszám, legfeljebb mg KOH/g étolaj	4,0
Peroxidszám, legfeljebb mekv.aktiv O <sub>2</sub> /kg étolaj	10,0

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

-

#### **3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

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

A régi hagyományos kézi présen ma már csak bemutató jelleggel készítenek tökmagolajat. Egy liter tökmagolajhoz 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 étелеinknek.

### ***Alapanyag tárolás, előkészítés***

A saját termesztésből származó vagy vásárolt tökmag megfelelő körülmények között történő tárolása, előkészítése a feldolgozáshoz. Ennek során történhet a magvak tisztítása (az esetlegesen bekerült idegen anyagok eltávolítása), 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 oldják meg a finomra őrlést. 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 körültekintő dagasztás az egyik kulcsfontosságú művelet, hiszen ebben a fázisban a tökmag értékes hatóanyagait 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 tesszük és lassú, folyamatos keverés mellett a víz elpárolog belőle. Ebben a folyamatban alakul ki a préselésnél kinyert olaj végső karakteres ízvilága és állaga. Figyelni kell, hogy a massa le ne égjen. Pirítási hőmérséklet: 80-90 °C, és 15 kg massa esetén 20-25 percig tart a pirítása. Lézeres hőmérővel bármikor ellenőrizhető. 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 a hatékonyságot, és ezáltal egyenletes minőséget lehet biztosítani.

### ***Sajtolás***

Az olajsajtolási technológia sokat fejlődött az idők folyamán, így a hidraulikus prések segítségével ma inkább „olajnyomásról” beszélhetünk.

### ***Pihentetés, üleptetés***

A sajtolás után 2-3 napig rozsdamentes tartályokban pihentetik az olajokat.

Erre azért van szükség, hogy az olajok kellőképpen tudjanak leülepedni, mivel semmilyen mechanikus szűrési eljárást nem alkalmaznak. A pihentetés következtében az olajok letisztulnak, ami azt jelenti, hogy a tartályok aljában az olaj sűrű része (1-5 cm) leülepszik és csak a legkiválóbb, letisztult olajok kerülnek palackozásra. Próbalackozás során vizuálisan ellenőrizni kell az üleptetés sikerességét.

### ***Palackozás, címkézés***



Miután az olajok megfelelően leülepedtek, kezdődik az olajok kivalackozása. Kizárólag élelmiszeripari célokra alkalmas üvegekbe, műanyag flakonba történik a csomagolás.

### **3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

-

### **3.6. A bejegyzett elnevezést viselő 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, Ivánc, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kisrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarszombatfa, Molnászecsőd, Nádasd, Nagymizdó, Nagyrákos, Órimagyarósd, Óriszentpéter, Pankasz, Rábagyarmat, Rádócköldek, Szaknyér, Szalafő, Szarvaskend, Szatta, Szentgotthárd, Szőce, Velemér, Viszák.

## **5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**

Magyarországon a XIX. században kezdtek komolyabban a tök termesztésével foglalkozni: nemcsak étkezési és takarmányozási célra tudták már használni, hanem a tök magjából olajat lehetett sajtolni. Olaja miatt a repcével együtt terjedt. Már nemcsak köztes növényként, valami közé vetve ültették, hanem egész földeket szabadítottak fel neki. Főként ott, ahol valami miatt a termőföld rossz minőségű volt, vagy vízkár érte az év egy szakaszában.

Így lett majd száz éven keresztül vékonyka hagyomány a tökből pl. a takarmányban szegény Alföldön vagy a hegyes-dombos Őrségben. A történelmi Őrség falvaiban közel száz éves hagyományra tekint vissza az olajtök termesztése, és annak magjából a tökmagolaj sajtolása.

A hagyományos Őrségi tökmagolaj elkészítésének módja napjainkig megőrződött. Az olajtök helyben történő termesztése a helyi éghajlati és talajadottságok által meghatározva mindig szorgos munkát követelt. 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 tökmagolaj felhasználás, fogyasztás már akkor is 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 sütnék 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 kisüzemi olajütés az 1900-as évek végén 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.”

Az olajütés őrségi múltját erősíti meg egy 1992-es tanulmány 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 Órségben 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 Órségben alkalmazott technológiánál az íz intenzívebb, aromásabb lesz, a pirítás hőfokának szabályozásával (alacsonyabb hőfokú, de hosszabban tartó melegítés) pedig selymesebb, fűszeres, dióra emlékeztető különleges ízvilággal rendelkezik. A gasztronómia világában éppen ezért kiemelt jelentőséggel bír az „Őrségi tökmagolaj”. Ezt bizonyítja az „Őrség Zöld Aranya” elnevezésű Magyarország torta 2016-os sikere.

Az Őrségi tökmagolaj egyre népszerűbb a fogyasztóközönség és a turisták számára is. Híre igazi márkaképző tényezővé vált az elmúlt évtizedekben.

---

### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)