**Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2022/C 179/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„Nagykörűi ropogós cseresznye“**

**ЕС №: PGI-HU-02415 – 12 април 2018 г.**

**ЗНП ( ) ЗГУ (X)**

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

2. **Държава членка или трета държава**

Унгария

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Защитеното географско указание (ЗГУ) „Nagykörűi ropogós cseresznye“ може да се използва за череши от сорта „Petrovay ropogós“ и за следните признати от държавата сортове череши, регистрирани в националния списък на сортовете: „Badacsonyi óriás“, „Bigarreau Burlat“, „Carmen“, „Jaboulay“, „Hedelfingeni óriás“, „Germersdorfi“, както и за техните регистрирани разновидности, предназначени за консумация в прясно състояние и/или за преработка.

Черешите „Nagykörűi ropogós cseresznye“ имат следните качествени характеристики:

— размер: големи или много големи, с диаметър от 26 до 38 mm и тегло 10—13 g, в зависимост от растежа на месестата част;

— форма: правилна сърцевидна форма, среднодълга или дълга дръжка, която се отделя лесно от плода;

— цвят на ципата: от яркочервен до почти черен, в зависимост от степента на зрялост;

— месеста част: стегната и хрупкава консистенция, плътна текстура; плодовете са устойчиви на транспортиране и съхранение;

— вкус: приятно сладък и кисел.

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ имат следните химични характеристики:

съдържание на захар: 14—18 градуса по Брикс,

киселинност: 0,6—0,8 g/100 g.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството и брането на „Nagykörűi ropogós cseresznye“ се извършват в географския район, определен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Nagykörűi ropogós cseresznye“ е в административните граници на селището Nagykörű.

5. **Връзка с географския район**

Връзката на „Nagykörűi ropogós cseresznye“ с географския район се основава на качеството.

Плодовете на „Nagykörļi ropogós cseresznye“ са по-големи от средните. Черешите „Nagykörļi ropogós cseresznye“ са приятно сладки и кисели благодарение на високото съдържание на захар и балансираната киселинност. Отличават се от произвежданите в други географски райони череши със своята хрупкавост, дължаща се на стегнатата текстура на месестата част. „Nagykörļi ropogós cseresznye“ могат да се съхраняват в прясно състояние в хладилник в продължение на две седмици. Благодарение на твърдата си месеста част са устойчиви на транспортиране. Тези свойства допринасят за добрия им срок на съхранение.

Селището Nagykörű е разположено в центъра на област Яс-Надкун-Солнок в низината Алфьолд, на самия бряг на река Тиса. Производството на плодове и грозде в огradени градини и лозя датира от средата на XVIII век. Скоро след това започва производството на понастоящем световноизвестните череши, което води до създаването на най-голямата черешова градина в Унгария с площ 200 ha. За значението ѝ за икономиката на общината свидетелства фактът, че черешата присъства дори в герба на общината. Този географски район, обгърнат от лъкатушещата река Тиса, има особен микроклимат.

Геоложките, хидрографските и климатичните характеристики на басейна на Nagykörű са посочените по-долу.

След изчезването на Панонско море наносите от реките, извиращи от планинския масив Матра, запълват района, който сляга по-бързо от заобикалящите го земи. Почвите от повърхността до дълбочина от няколко десетки метра са песъкливи, праховити и глинести, с различни размери на частиците, формирали се като заливна тераса от холоцена. Отново поради някогашната заливна тераса високите брегове са покрити с инфузионен льосов слой, върху който впоследствие се е отложила алувиална почва. В така формираната издигната заливна тераса липсва мрежа от повърхностни води, като се счита, че нивото на подземните води в незаливаните зони е 2—4 m.

Сред основните статистически характеристики на климата са годишна средна температура 10 °C, средногодишно количество на валежите между 300 mm и 700 mm, годишно слънцегреене 2 100 часа и годишна средна относителна влажност 82 %.

Описаната по-горе висококачествена почва с лека структура дава възможност плодните дръвчета да развиват коренова система със същия размер като короната и да черпят вода от по-дълбоките слоеве на почвата. Поради близостта си до река Тиса и алувиалните си почви районът на производство разполага с непрекъснато водоснабдяване. Това допринася за по-големия от средния размер на плодовете на „Nagykörļi ropogós cseresznye“ (с диаметър 26—38 mm). Големият брой часове слънцегреене (2 100 часа годишно) и песъкливата почва, която отразява слънчевата топлина, водят до повишено захарно съдържание на плодовете (14—18 градуса по Брикс). Киселинността на плодовете е балансирана (0,6—0,8 g/100 g) поради почвата в района, състояща се от отлагания от реките, извиращи от планинския масив Матра. Типичните за „Nagykörļi ropogós cseresznye“ стойности на захарното съдържание и киселинността водят до приятен сладък и кисел вкус.

Почвите на някогашната заливна тераса осигуряват добро снабдяване с фосфор. Това повлиява благоприятно твърдостта на месестата част и срока на съхранение. Съответно „Nagykörűi ropogós cseresznye“ са твърди и устойчиви на транспортиране и съхранение.

Отново поради микроклимата и почвените характеристики само когато „Petrovay ropogós“, както и останалите сортове, изброени точка 3.2, и техните разновидности, са засадени в този географски район, те дават хрупкавите големи плодове с диаметър 26—38 mm, с яркъ цвят и сърцевидна форма, които същевременно отговарят на характеристиките на сорта, с приятно сладък и кисел вкус.

В допълнение към местните природни условия от ключово значение е и човешкият фактор, по-специално предаваните от баща на син в продължение на 150 години умения и опит на местните производители по отношение на резитбата, растителната защита, подготовката на почвата, осигуряването на хранителни вещества, но преди всичко — знанията им за брането и специфичните характеристики на сортовете череши. Брането се извършва ръчно. Усетът към плода, позволяващ да се подберат черешите, които са достатъчно твърди и узрели, изисква големи експертни познания и опит. Сред задачите на сдружението „От цвета до буркана“ — клуб на местните продукти и туристическо дружество (Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület) са отглеждането на сорта „Petrovay ropogós“, ръководството на разсадника и производството на репродуктивен материал. Това сдружение функционира и като база от знания, осигуряваща на земеделските стопани информация за растителната защита и отглеждането.

С фестивала на черешата (Cseresznyefesztivál), провеждан в селището всяка година през месец юни от 1996 г. насам, се отбелязва узряването на черешите. През годините той се е превърнал в традиционно широкомащабно събитие с голяма посещаемост (от четири до пет хиляди души).

Многобройни са статиите в пресата и радиопрограмите, в които за Nagykörű се споменава като за „черешовата градина на Унгария“ (Magyar Nemzet, 2003 г., Szabad Föld, 2007 г., Népszabadság, 2013 г., Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Пейзажи на зазоряване], 12 октомври 2018 г., Duna Tv Ízőrzők [Пазители на вкуса], предаване, посветено на кулинарията/културата, от 5 декември 2019 г.). Също така в много телевизионни програми на обществените медии са представяни черешите „Nagykörűi ropogós cseresznye“ и произвежданите от тях продукти, в това число сушени череши, сладка, мармалади, сиропи, чай от дръжки на череши, възглавнички с черешови костилки, черешова ракия (pálinka), сирена със сушени череши, козе кисело мляко с череши и занаятчийски сапун с аромат на череши. Общината също така е домакин на професионални форуми, посветени на отглеждането на череши.

**Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

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