Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 179/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

EU č.: PGI-HU-02415 – 12. dubna 2018

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Maďarsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) „Nagykörűi ropogós cseresznye“ lze použít pro odrůdu „Petrovay ropogós“ a tyto státem uznané odrůdy třešní zapsané ve vnitrostátním seznamu odrůd: „Badacsonyi óriás“, „Bigarreau Burlat“, „Carmen“, „Japoulay“, „Hedelfingeni óriás“, „Germersdorfi“ a jejich registrované varianty určené k čerstvé spotřebě nebo zpracování.

Třešně „Nagykörűi ropogós cseresznye“ mají tyto jakostní vlastnosti:

— velikost: velké nebo velmi velké, s průměry od 26 do 38 mm a s hmotností 10–13 g, v závislosti na růstu dužiny,

— tvar: pravidelný srdcovitý tvar, středně dlouhý nebo dlouhý stonek, snadno oddělitelný od ovoce,

— barva slupky: jasně červená až téměř černá, v závislosti na stupni zralosti,

— dužina: pevná a křupavá konzistence, hustá textura. Ovoce dobře snáší přepravu a skladování,

— chuť: příjemná sladkokyselá.

Třešně „Nagykörűi ropogós cseresznye“ mají tyto chemické vlastnosti:

Obsah cukru: 14–18° Brix

Kyselost: 0,6–0,8 g/100 g

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce a sklizeň třešní „Nagykörűi ropogós cseresznye“ se uskutečňují v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce třešní „Nagykörűi ropogós cseresznye“ se nachází ve správní oblasti obce Nagykörű.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost třešní „Nagykörűi ropogós cseresznye“ se zeměpisnou oblastí je založena na kvalitě.

Plody třešní „Nagykörűi ropogós cseresznye“ jsou nadprůměrně velké. Třešně „Nagykörűi ropogós cseresznye“ jsou příjemně sladkokyselé díky vysokému obsahu cukru a vyvážené kyselosti. Křupavost, za kterou třešně vděčí pevné textuře dužiny, je odlišuje od třešní vyprodukovaných v jiných zeměpisných oblastech. Třešně „Nagykörűi ropogós cseresznye“ si v chladničce uchovají svoji čerstvost po dobu dvou týdnů. Díky pevné dužině se také dobře přepravují. Tyto vlastnosti přispívají k jejich dobré skladovatelnosti.

Nagykörű se nachází v centru župy Jász-Nagykun-Szolnok ve Velké dunajské nížině přímo na řece Tise. Produkce ovoce a hroznů v uzavřených sadech a vinicích sahá až do poloviny 18. století. Brzy poté byla zahájena produkce dnes celosvětově proslulých třešní, která vedla k vytvoření největšího třešňového sadu v Maďarsku o rozloze 200 hektarů. Důkazem jejich významu v ekonomice obce je skutečnost, že třešně byly dokonce zahrnuty do znaku obce. Tato zeměpisná oblast se nachází v objetí meandrující Tisy a má zvláštní mikroklima.

Geologické, hydrografické a klimatické vlastnosti pánve Nagykörű jsou následující:

Po zániku Panonského moře zaplnily oblast, která se propadala rychleji než její okolí, usazeniny z řek pramenících v pohoří Mátra. Do hloubky několika desítek metrů se povrch skládá z různě velkých částic holocenního písku ze záplavových zón, bahna a hlíny. S bývalou nivou souvisí také skutečnost, že byly vysoké břehy pokryty infuzními sprašemi, na kterých se následně usadily lužní půdy. Výsledný lužní ostrov nemá síť povrchových vod a hladina podzemní vody se v oblastech, na kterých nedochází k povodním, odhaduje na 2 až 4 metry.

Hlavní statistické rysy týkající se podnebí zahrnují průměrnou roční teplotu 10 °C; průměrné roční srážky mezi 300 mm a 700 mm; celkovou dobu slunečního svitu 2 100 hodin za rok a roční průměrnou relativní vlhkost 82 %.

Vysoce kvalitní a lehce strukturovaná lužní půda popsaná výše umožňuje ovocnému stromu rozvinout kořeny o stejné velikosti jako jeho koruna a odebírat vodu z hlubších vrstev půdy. Vzhledem k blízkosti řeky Tisy a její lužní půdě má oblast produkce nepřetržitý přísun vody. To přispívá k nadprůměrné velikosti plodů třešní „Nagykörűi ropogós cseresznye“ (průměr 26–38 mm). Vysoký počet hodin slunečního svitu (2 100 za rok) a písčitá půda odrážející sluneční teplo zvyšují obsah cukru v ovoci (14–18° Brix). Kyselost ovoce je vyvážená (0,6–0,8 g/100 g), a to díky půdě v oblasti, kterou zaplnily usazeniny z řek pramenících v pohoří Mátra. Hodnoty cukru a kyselosti typické pro třešně „Nagykörűi ropogós cseresznye“ vytvářejí příjemnou sladkokyselou chuť.

Půda bývalé nivy má dobrou zásobu fosforu. To pozitivně ovlivňuje pevnost a skladovatelnost dužiny. Třešně „Nagykörűi ropogós cseresznye“ jsou v důsledku toho pevné a dobře se přepravují a skladují.

Díky mikroklimatu a vlastnostem půdy produkují třešně „Petrovay ropogós“ pěstované v této geografické oblasti (stejně jako ostatní odrůdy uvedené v bodě 3.2 a jejich varianty) v souladu s charakteristikami odrůdy křupavé, světlé a velké plody srdcovitého tvaru o průměru 26–38 mm s příjemně sladkokyselou chutí.

Kromě místních přírodních podmínek má klíčový význam také lidský faktor; zejména odborné znalosti a zkušenosti místních producentů, které byly více než 150 let předávány z otce na syna a které se týkají prořezávání, ochrany rostlin, přípravy půdy, zásobování živinami a především sklizně a zvláštních vlastností odrůd třešní. Sklizeň je prováděna ručně. Schopnost vybrat třešně, které jsou dostatečně pevné a zralé, vyžaduje velké odborné znalosti a zkušenosti. Mezi úkoly klubu Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Eglesület (Od květu až po zavařovací sklenici – klub místních producentů a turistické sdružení) patří pěstování místní odrůdy „Petrovay ropogós“, provozování školky a produkce rozmnožovacích materiálů. Klub Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Eglesület také funguje jako znalostní základna, která poskytuje zemědělcům informace o ochraně rostlin a o pěstování.

Festival třešní (Cseresznyefesztivál), jenž se od roku 1996 koná každý rok v červnu v obci Nagykörű, je oslavou období zrání třešní. V průběhu let se proměnil v tradiční, rozsáhlou akci s hojnou účastí (čtyři až pět tisíc lidí).

Obec Nagykörű byla nazvána „třešňovým sadem Maďarska“ v řadě tiskových článků a rozhlasových pořadů (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj (Krajina svítání), 12. října 2018; Duna TV Ízőrzők (Strážci chutí), kulinářská/kulturní show, 5. prosince 2019). Třešně „Nagykörűi ropogós cseresznye“ a z nich vyrobené produkty, včetně sušených třešní, kompotů, džemu, sirupu, třešňového čaje, polštářů z pecek třešní, třešňové pálenky, sýrů se sušenými třešněmi, třešňového jogurtu z kozího mléka a ručně vyráběného mýdla s třešňovou vůní, také představilo mnoho veřejných televizních programů. Obec rovněž hostí profesionální fóra o pěstování třešní.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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