Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2022/C 179/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Nagykörűi ropogós cseresznye«

EU-nr.: PGI-HU-02415 — 12. april 2018

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Nagykörűi ropogós cseresznye«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Ungarn

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Nagykörűi ropogós cseresznye« kan anvendes for sorten »Petrovay ropogós« og følgende statsanerkendte kirsebærsorter, der er registreret på den nationale sortsliste: »Badacsonyi óriás«, »Bigarreau Burlat«, »Carmen«, »Jaboulay«, »Hedelfingeni óriás«, »Germersdorfi« og deres registrerede varianter til konsum i frisk tilstand og/eller forarbejdning.

»Nagykörűi ropogós cseresznye« har følgende kvalitetskendetegn:

— størrelse: stor eller meget stor med en diameter på 26-38 mm og en vægt på 10-13 g afhængigt af frugtkødets vækst

— form: regelmæssig hjerteform, mellemlang eller lang stilk, der let løsrives fra frugten

— farve på skrællen: stærk rød til næsten sort afhængigt af modenhedsgraden

— frugtkød: fast og sprød konsistens, tæt tekstur. Frugten egner sig godt til transport og opbevaring

— smag: behageligt sød og sur

»Nagykörűi ropogós cseresznye« har følgende kemiske kendetegn:

Sukkerindhold: 14-18 ° Brix

Syreindhold: 0,6-0,8 g/100 g

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktion og høst af »Nagykörűi ropogós cseresznye« finder sted i det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet for »Nagykörűi ropogós cseresznye« ligger inden for landsbyen Nagykörűs administrative grænse.

5. Tilknytning til det geografiske område

Forbindelsen mellem »Nagykörűi ropogós cseresznye« og det geografiske område er baseret på kvalitet.

»Nagykörűi ropogós cseresznye«-frugterne er større end gennemsnittet. »Nagykörűi ropogós cseresznye« er behageligt sød og sur takket være et højt sukkerindhold og et afbalanceret syreindhold. Sprødheden, der skyldes frugtkødets faste tekstur, adskiller sig fra kirsebær, der produceres i andre geografiske områder. »Nagykörűi ropogós cseresznye« holder sig frisk i køleskab i to uger. Takket være dens faste frugtkød egner den sig godt til transport. Disse egenskaber bidrager til dens gode holdbarhed.

Nagykörű ligger i midten af amtet Jász-Nagykun-Szolnok på den store slette direkte ved Tisza-floden. Produktionen af frugt og druer i indhegnede frugtplantager og vinmarker går tilbage til midten af det 18. århundrede. Kort tid efter begyndte produktionen af det nu verdensberømte kirsebær, hvilket førte til oprettelsen af den største kirsebærplantage i Ungarn med et areal på 200 hektar. Et vidnesbyrd om kirsebærrets betydning for kommunens økonomi er, at det sågar indgår i kommunens våbenskjold. Dette geografiske område, der er beliggende langs Tisza-flodens bugtninger, har et særligt mikroklima.

Nagykörű-flodbækkenet har følgende geologiske, hydrografiske og klimatiske kendetegn:

Efter at Det Pannoniske Hav forsvandt, blev området, der sank hurtigere end omgivelserne, opfyldt af aflejringer fra floder, der havde deres udspring i Mátra-bjergene. Overfladen består ned til snesevis af meters dybde af flodbækkensand, silt og ler af forskellige partikelstørrelser fra Holocæn. Også fordi området tidligere var et oversvømmelsesområde, blev de høje banker dækket af løss, hvorefter der blev aflejret alluvialjord. Den ø på flodsletten, der er resultatet heraf, har ikke et overfladevandnet, og grundvandsspejlet skønnes at være mellem 2 og 4 meter i oversvømmelsesfrie områder.

De vigtigste statistiske træk ved klimaet omfatter en årlig middeltemperatur på 10 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er på mellem 300 mm og 700 mm. Det årlige antal solskinstimer er på 2 100 og den gennemsnitlige årlige relative luftfugtighed er på 82 %.

Den ovenfor beskrevne let strukturerede alluvialjord af høj kvalitet gør, at et frugttræ kan have rødder af samme størrelse som kronen og optage vand fra de dybereliggende jordbundslag. På grund af Tisza-flodens nærhed og dens alluvialjord bliver produktionsområdet konstant forsynet med vand. Dette bidrager til, at »Nagykörűi ropogós cseresznye«-frugten er større end gennemsnittet (26-38 mm i diameter). Et stort antal solskinstimer (2 100 om året) og sandjord, der reflekterer solens varme, øger frugtens sukkerindhold (14-18 ° Brix). Frugtens syreindhold er afbalanceret (0,6-0,8 g/100 g) på grund af jordbunden i området, der blev fyldt op med aflejringer fra floder, som havde deres udspring i Mátra-bjergene. Sukker- og syreværdierne, der er typiske for »Nagykörűi ropogós cseresznye«, giver en behagelig sød og syrlig smag.

Jorden i det tidligere oversvømmelsesområde har et højt indhold af fosfor. Dette har en positiv indvirkning på frugtkødets fasthed og holdbarhed. »Nagykörűi ropogós cseresznye« er derfor fast og egner sig godt til transport og lagring.

Også på grund af mikroklimaet og jordbundsforholdene vil »Petrovay ropogós« samt de andre sorter, der er nævnt i punkt 3.2, og deres varianter, kun når de er plantet i dette geografiske område, frembringe den sprøde, stærkt farvede, hjerteformede, store frugt med en diameter på 26-38 mm i overensstemmelse med sortens kendetegn med en behagelig sød og sur smag.

Ud over de lokale naturlige forhold er den menneskelige faktor også af afgørende betydning, navnlig de lokale producenters ekspertise og erfaring, der igennem 150 år er gået i arv fra far til søn, inden for beskæring, plantebeskyttelse, jordbearbejdning, tilførsel af næringsstoffer og frem for alt deres viden om høst og kirsebærsorternes særlige kendetegn. Høsten foregår manuelt. Det kræver stor ekspertise og erfaring at føle på og udvælge kirsebær, der er tilstrækkeligt faste og modne. De opgaver, der påhviler Nagykörűi Virágzástól Befőzésig — Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Fra blomstring til glas — Den lokale produktklub og turistforening], omfatter dyrkning af den lokale sort »Petrovay ropogós«, drift af planteskolen og produktion af formeringsmateriale. Nagykörűi Virágzástól Befőzésig — Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület fungerer også som en videnbase, der giver landbrugerne information om plantebeskyttelse og dyrkning.

Ved kirsebærfestivalen (Cseresznyefesztivál), der er blevet afholdt i landsbyen Nagykörű i juni måned hvert år siden 1996, fejres kirsebærrenes modning. I årenes løb har den udviklet sig til en traditionel, storstilet begivenhed med stort fremmøde (4 000-5 000 mennesker).

Nagykörű er i adskillige artikler i pressen og radioprogrammer blevet omtalt som »Ungarns kirsebærplantage« (Magyar Nemzet, 2003, Szabad Föld, 2007, Népszabadság, 2013, Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Landskab ved daggry], 12. oktober 2018, Duna Tv Ízőrzők [Smagens vogtere], et kulinarisk og kulturelt show, 5. december 2019). Desuden har mange public service-tv-programmer præsenteret »Nagykörűi ropogós cseresznye« og de produkter, der fremstilles af denne frugt, herunder tørrede kirsebær, henkogte kirsebær, marmelade, sirup, kirsebærstængelte, puder med kirsebærsten, kirsebærpálinka [brændevin], oste med tørrede kirsebær, gedeyoghurt med kirsebær og håndværksmæssigt fremstillet sæbe med kirsebærduft. Kommunen er også vært for professionelle fora for kirsebærdyrkning.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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