Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 179/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

EU-Nr.: PGI-HU-02415 – 12. April 2018

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Ungarn

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Nagykörűi ropogós cseresznye“ darf für Kirschen der Sorte „Petrovay ropogós“ sowie der staatlich anerkannten, im nationalen Sortenregister eingetragenen Sorten „Badacsonyi óriás“, „Bigarreau Burlat“, „Carmen“, „Jaboulay“, „Hedelfingeni óriás“, „Germersdorfi“ und ihrer registrierten Varianten verwendet werden, wobei die Kirschen für den Direktverzehr und/oder zur Verarbeitung bestimmt sind.

Die Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ weisen folgende Qualitätsmerkmale auf:

— Größe: groß oder sehr groß, mit einem Durchmesser von 26 bis 38 mm und einem Gewicht von 10-13 g, je nach Wachstum des Fruchtfleisches;

— Form: regelmäßige Herzform, der Stiel ist mittellang oder lang und löst sich leicht von der Frucht;

— Farbe der Fruchthaut: leuchtend rot bis fast schwarz, je nach Reifegrad;

— Fruchtfleisch: harte, knackige Konsistenz, feste Struktur. Die Früchte lassen sich gut transportieren und lagern;

— Geschmack: angenehm süß und sauer.

Die Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ weisen folgende chemische Eigenschaften auf:

Zuckergehalt: 14–18 °Brix

Säuregehalt: 0,6–0,8 g/100 g

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Anbau und Ernte der Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ befindet sich innerhalb der Verwaltungsgrenzen des Dorfes Nagykörű.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Nagykörűi ropogós cseresznye” und dem geografischen Gebiet ergibt sich aus der Qualität.

Die Früchte mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ sind überdurchschnittlich groß. Dank des hohen Zuckergehalts und der ausgewogenen Säure schmecken diese Kirschen angenehm süß-sauer. Durch ihre knackige Konsistenz, die auf die feste Struktur des Fruchtfleisches zurückzuführen ist, unterscheiden sich die Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ von den in anderen geografischen Gebieten erzeugten Früchten. Die frischen Früchte können im Kühlschrank zwei Wochen lang gelagert werden. Dank der festen Struktur des Fruchtfleisches sind sie gut transportierbar. Diese Eigenschaften tragen dazu bei, dass die Kirschen lange haltbar sind.

Nagykörű liegt im Zentrum des Komitats Jász-Nagykun-Szolnok in der Großen Ungarischen Tiefebene, direkt an der Theiß. Die Erzeugung von Früchten und Trauben in abgegrenzten Obst- und Weingärten wird seit Mitte des 18. Jahrhunderts praktiziert. Kurz darauf wurde mit der Erzeugung der nunmehr weltberühmten Kirschen begonnen. Später wurde dann der größte Kirschgarten Ungarns angelegt, der eine Fläche von 200 Hektar aufweist. Die große wirtschaftliche Bedeutung der Kirschen für die Gemeinde zeigt sich darin, dass sie Teil des Gemeindewappens sind. Durch seine Lage in einer Flussschleife der mäandrierenden Theiß hat dieses geografische Gebiet ein besonderes Mikroklima.

Die geologischen, hydrografischen und klimatischen Eigenschaften des Nagykörű-Beckens sind wie folgt:

Nach dem Verschwinden des Pannonischen Meeres füllte sich das Gebiet, das sich schneller senkte als seine Umgebung, mit Ablagerungen aus im Mátra-Gebirge entspringenden Flüssen. Bis zu einer Tiefe von mehreren Dutzend Metern besteht die Oberfläche aus grob- und feinkörnigem Schwemmsand, Schluff und Lehm aus dem Holozän. Da es sich um ein ehemaliges Überschwemmungsgebiet handelt, wurden außerdem die Hochufer mit Infusionslöss bedeckt, der anschließend mit Alluvionen überzogen wurde. Die daraus entstandene Schwemmlandinsel hat kein Netz von Oberflächengewässern. Es wird davon ausgegangen, dass der Grundwasserspiegel in Nicht-Flutgebieten zwischen zwei und vier Metern liegt.

Die wichtigsten Klimadaten sind wie folgt: Jahresdurchschnittstemperatur: 10 °C; durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge: zwischen 300 mm und 700 mm; jährliche Sonnenscheindauer: 2 100 Stunden; relative Luftfeuchtigkeit im Jahresmittel: 82 %.

Die weiter oben beschriebenen hochwertigen Schwemmlandböden ermöglichen es den Obstbäumen, Wurzeln zu entwickeln, deren Ausmaße denen der Baumkrone entsprechen, und somit aus den tieferen Erdschichten Wasser zu beziehen. Wegen der Nähe des Flusses Theiß und seines Schwemmlandes wird das Erzeugungsgebiet ständig mit Wasser versorgt. Dies trägt dazu bei, dass die Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ überdurchschnittlich groß sind (Durchmesser: 26-38 mm). Durch die große Zahl der Sonnenscheinstunden (2 100 pro Jahr) und den sandigen Boden, der das Sonnenlicht reflektiert, haben die Früchte einen hohen Zuckergehalt (14-18 °Brix). Durch die Böden in dem Gebiet, das mit Ablagerungen aus Flüssen, deren Quellen im Mátra-Gebirge liegen, aufgefüllt wurde, ist der Säuregehalt der Früchte ausgewogen (0,6-0,8 g/100 g). Die für die Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ typischen Zucker- und Säurewerte sorgen für einen angenehmen, süß-sauren Geschmack.

Die Böden des ehemaligen Überschwemmungsgebietes werden gut mit Phosphor versorgt. Dies wirkt sich auf die Festigkeit und die Haltbarkeit des Fruchtfleisches aus. Folglich sind die Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ von fester Struktur, gut transportierbar und lange haltbar.

Dem Mikroklima und der Bodenbeschaffenheit ist es zu verdanken, dass Kirschbäume der Sorte „Petrovay ropogós“ und der übrigen unter Punkt 3.2 aufgelisteten Sorten und ihrer Varianten nur in diesem geografischen Gebiet feste, leuchtend rote, herzförmige, große Früchte mit einem Durchmesser von 26-38 mm hervorbringen, die die besonderen Eigenschaften der Sorte und einen angenehmen, süß-sauren Geschmack aufweisen.

Neben den natürlichen Gegebenheiten vor Ort sind auch menschliche Einflüsse von zentraler Bedeutung. Gemeint sind insbesondere die Fachkenntnisse und Erfahrungen der lokalen Erzeuger, die seit 150 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben werden, in Bezug auf das Beschneiden der Bäume, den Pflanzenschutz, die Bearbeitung der Böden, die Versorgung mit Nährstoffen und vor allem die Ernte und die besonderen Eigenschaften der einzelnen Sorten. Die Kirschen werden von Hand gepflückt. Durch Berühren mit der Hand prüft der Pflücker die Härte und den Reifegrad, um zu entscheiden, welche Kirschen wann gepflückt werden müssen, was Fachwissen und Erfahrung voraussetzt. Es gehört zu den Aufgaben der Vereinigung „Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ (Kirschen aus Nagykörű von der Blüte bis ins Weckglas – Verein für lokale Erzeugnisse und Fremdenverkehrsverein), die lokale Sorte „Petrovay ropogós“ zu pflegen, die Baumschule zu managen und Saatgut bereitzustellen. Die Vereinigung „Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ fungiert auch als Wissensbasis, indem sie die Obstbauern mit Informationen zum Pflanzenschutz und zum Obstanbau versorgt.

Beim Kirschfestival („Cseresznyefesztivál“), das seit 1996 jedes Jahr im Juni im Dorf Nagykörű stattfindet, wird die Kirschreife gefeiert. Im Laufe der Jahre hat sich das Festival zu einer traditionellen Großveranstaltung mit vier- bis fünftausend Besuchern entwickelt.

In zahlreichen Presseartikeln und Radiosendungen wurde Nagykörű als „der Kirschgarten Ungarns“ bezeichnet (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Morgenlandschaft], 12. Oktober 2018; Duna Tv Ízőrzők [Geschmackshüter], Show für Kulinarik und Kultur, 5. Dezember 2019). Auch in zahlreichen Sendungen des öffentlich-rechtlichen Fernsehens wurden Kirschen mit dem Namen „Nagykörűi ropogós cseresznye“ und die daraus erzeugten Produkte vorgestellt, darunter getrocknete Kirschen, Kompott, Konfitüre, Sirup, Kirschstiel-Tee, Kirschkernkissen, Kirschpálinka, Käse mit getrockneten Kirschen, Ziegenmilchjoghurt mit Kirschen sowie handgemachte Seife mit Kirschduft. In der Gemeinde finden auch Fachforen für den Kirschanbau statt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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