Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2022/C 179/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02415 – 12.4.2018

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ουγγαρία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Nagykörűi ropogós cseresznye» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ποικιλία «Petrovay ropogós» και τις ακόλουθες αναγνωρισμένες από το κράτος ποικιλίες κερασιών, οι οποίες έχουν καταχωριστεί στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών ως εξής: «Badacsonyi óriás», «Bigarreau Burlat», «Carmen», «Jaboulay», «Hedelfingeni óriás», «Germersdorfi» και οι καταχωρισμένες παραλλαγές τους που προορίζονται για νωπή κατανάλωση και/ή μεταποίηση.

Το «Nagykörűi ropogós cseresznye» παρουσιάζει τα ακόλουθα ποιοτικά χαρακτηριστικά:

— μέγεθος: μεγάλο ή πολύ μεγάλο, διαμέτρου από 26 έως 38 mm και βάρους 10-13 g, ανάλογα με την ανάπτυξη της σάρκας.

— σχήμα: κανονικό σχήμα καρδιάς, με μέτρια μακρύ ή μακρύ στέλεχος που αποσπάται εύκολα από τον καρπό.

— χρώμα φλοιού: έντονο κόκκινο έως σχεδόν μαύρο, ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης,

— σάρκα: συμπαγής και τραγανή, με πυκνή υφή. Ο καρπός αντέχει στη μεταφορά και την αποθήκευση.

— γεύση: ευχάριστα γλυκιά και όξινη.

Το «Nagykörűi ropogós cseresznye» παρουσιάζει τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: 14-18 ° Brix

Οξύτητα: 0,6-0,8 g/100 g

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή και η συγκομιδή του «Nagykörűi ropogós cseresznye» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Nagykörűi ropogós cseresznye» βρίσκεται εντός των διοικητικών ορίων του χωριού Nagykörű.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός του «Nagykörűi ropogós cseresznye» με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην ποιότητα.

Οι καρποί του «Nagykörűi ropogós cseresznye» είναι μεγαλύτεροι από τον μέσο όρο. Το «Nagykörűi ropogós cseresznye» είναι ευχάριστα γλυκό και όξινο χάρη στην υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την ισορροπημένη οξύτητα. Λόγω της τραγανότητάς του, η οποία οφείλεται στη συμπαγή υφή της σάρκας, το συγκεκριμένο κεράσι διακρίνεται από τα κεράσια που παράγονται σε άλλες γεωγραφικές περιοχές. Το «Nagykörűi ropogós cseresznye» μπορεί να διατηρηθεί φρέσκο στο ψυγείο για δύο εβδομάδες. Η συμπαγής σάρκα του βοηθάει στην καλή μεταφορά του. Οι ιδιότητες αυτές συμβάλλουν στην καλή διατηρησιμότητά του.

Το χωριό Nagykörű βρίσκεται στο κέντρο της κομητείας Jász-Nagykun-Szolnok στη Μεγάλη Πεδιάδα, δίπλα στον ποταμό Tisza. Η παραγωγή φρούτων και σταφυλιών σε κλειστούς οπωρώνες και αμπελώνες χρονολογείται στα μέσα του 18ου αιώνα. Λίγο αργότερα, η παραγωγή του πλέον διάσημου κερασιού παγκοσμίως απογειώθηκε, έχοντας ως αποτέλεσμα τη δημιουργία του μεγαλύτερου κερασώνα στην Ουγγαρία, καλύπτοντας έκταση 200 εκταρίων. Απόδειξη της σημασίας του για την οικονομία του δήμου αποτέλεσε το γεγονός ότι το κεράσι συμπεριλήφθηκε στον θυρεό του δήμου. Η γεωγραφική αυτή περιοχή, η οποία εκτείνεται ανάμεσα στον μαιανδρικό ποταμό Tisza, έχει ιδιαίτερο μικροκλίμα.

Τα γεωλογικά, υδρογραφικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της λεκάνης Nagykörű είναι τα εξής:

Μετά την εξαφάνιση της Παννονικής Θάλασσας, η περιοχή, η οποία βυθιζόταν σε ταχύτερο ρυθμό από το περιβάλλον της, γέμισε με αποθέσεις ποταμών που πηγάζουν από τα όρη Mátra. Σε βάθος αρκετών δεκάδων μέτρων, η επιφάνεια αποτελείται από συσσωρευμένη άμμο πλημμυρικών πεδιάδων της Ολοκαίνου, ιλύ και άργιλο, διαφορετικής κοκκομετρίας. Επίσης, λόγω της παλαιότερα πλημμυρικής πεδιάδας, οι υψηλές όχθες καλύφθηκαν από ασβεστούχο πηλό και, στη συνέχεια, αλλουβιακές αποθέσεις. Η σχηματιζόμενη νησίδα πλημμυρικής πεδιάδας δεν διαθέτει δίκτυο επιφανειακών υδάτων και το βάθος του υδροφόρου ορίζοντα εκτιμάται ότι κυμαίνεται μεταξύ 2 και 4 μέτρων στις μη κατακλυζόμενες ζώνες.

Τα κύρια στατιστικά χαρακτηριστικά του κλίματος περιλαμβάνουν ετήσια μέση θερμοκρασία 10 °C· μέση ετήσια βροχόπτωση μεταξύ 300 mm και 700 mm· ετήσια ηλιοφάνεια 2 100 ωρών και μέση ετήσια σχετική υγρασία 82 %.

Το ελαφρύ και υψηλής ποιότητας προσχωσιγενές έδαφος που περιγράφεται ανωτέρω επιτρέπει στις ρίζες των οπωροφόρων δένδρων να έχουν το ίδιο μέγεθος με την κόμη του και να λαμβάνουν νερό από τα βαθύτερα στρώματα του εδάφους. Λόγω της εγγύτητας του ποταμού Tisza και του προσχωσιγενούς εδάφους του, η περιοχή παραγωγής διαθέτει συνεχή παροχή ύδατος. Αυτό συμβάλλει στο μεγαλύτερο από τον μέσο όρο μέγεθος του καρπού του «Nagykörűi ropogós cseresznye» (διάμετρος 26-38 mm). Ο μεγάλος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας (2 100 ετησίως) και το αμμώδες έδαφος, το οποίο αντικατοπτρίζει τη θερμότητα του ήλιου, αυξάνουν την περιεκτικότητα του καρπού σε σάκχαρα (14-18 ° Brix). Η οξύτητα του καρπού είναι ισορροπημένη (0,6-0,8 g/100 g) λόγω του εδάφους της περιοχής που καλύφθηκε από αποθέσεις ποταμών που πηγάζουν από τα όρη Mátra. Οι τυπικές τιμές σακχάρου και οξύτητας του «Nagykörűi ropogós cseresznye» προσδίδουν μια ευχάριστα γλυκιά και όξινη γεύση.

Η υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους της παλαιότερα πλημμυρικής πεδιάδας σε φώσφορο, επηρεάζει θετικά την ανθεκτικότητα και την ικανότητα διατήρησης της σάρκας των καρπών. Κατά συνέπεια, το «Nagykörűi ropogós cseresznye» είναι σκληρόσαρκο και ανθεκτικό κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.

Επίσης, λόγω του μικροκλίματος και των χαρακτηριστικών του εδάφους, η ποικιλία «Petrovay ropogós», καθώς και οι άλλες ποικιλίες που αναφέρονται στο σημείο 3.2 με τις παραλλαγές τους, μόνο όταν φυτευτούν στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή παράγουν έναν τραγανό καρπό, έντονου χρώματος σε σχήμα καρδιάς, μεγάλου μεγέθους (διαμέτρου 26–38 mm) που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με ευχάριστα γλυκιά και όξινη γεύση.

Εκτός από τις τοπικές φυσικές συνθήκες, ο ανθρώπινος παράγοντας έχει επίσης καίρια σημασία· ειδικότερα, η τεχνογνωσία και η εμπειρία των τοπικών παραγωγών στο κλάδεμα, στην προστασία των φυτών, στην προετοιμασία και τη λίπανση του εδάφους και, κυρίως, σε ό,τι αφορά τη συγκομιδή και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ποικιλιών κερασιού, μεταβιβάζονται από πατέρα σε γιο για περισσότερα από 150 χρόνια. Η συγκομιδή εκτελείται χειρωνακτικά. Η σωστή επιλογή επαρκώς σκληρών και ώριμων κερασιών με ένα άγγιγμα του καρπού αποδεικνύει εξαιρετική τεχνογνωσία και εμπειρία. Τα καθήκοντα της Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Από την Άνθιση στο Βαζάκι – Τοπική Λέσχη Παραγωγής και Τουριστική Ένωση] περιλαμβάνουν την καλλιέργεια της τοπικής ποικιλίας «Petrovay ropogós», τη λειτουργία του φυτωρίου και την παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού. Η Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület λειτουργεί επίσης ως βάση γνώσεων που παρέχει στους γεωργούς πληροφορίες σχετικά με την προστασία και την καλλιέργεια των φυτών.

Το φεστιβάλ κερασιών (Cseresznyefesztivál), που διοργανώνεται από το 1996 στο χωριό Nagykörű κάθε χρόνο τον Ιούνιο, γιορτάζει την ωρίμαση των κερασιών. Με την πάροδο των ετών, έχει μετατραπεί σε μια παραδοσιακή εκδήλωση μεγάλης κλίμακας με υψηλά ποσοστά συμμετοχής (τέσσερις έως πέντε χιλιάδες άτομα).

Πολυάριθμα άρθρα στον Τύπο και ραδιοφωνικά προγράμματα έχουν αναφερθεί στο Nagykörű ως τον «κερασώνα της Ουγγαρίας» (Magyar Nemzet, 2003· Szabad Föld, 2007· Népszabadság, 2013· Kossuth Rádió, Hajnal-táj, 12 Οκτωβρίου 2018· Duna Tv Ízőrzők [Προστάτες των γεύσεων], γαστρονομική/πολιτιστική εκδήλωση, 5 Δεκεμβρίου 2019). Επίσης, πολλά δημόσια τηλεοπτικά προγράμματα έχουν παρουσιάσει το «Nagykörűi ropogós cseresznye» και τα προϊόντα που παράγονται από τον καρπό, μεταξύ των οποίων τα αποξηραμένα κεράσια, τα διατηρημένα κεράσια, η μαρμελάδα, το σιρόπι, το τσάι από μίσχους κερασιών, το μαξιλάρι με κουκούτσια κερασιού, το ποτό pálinka [brandy] από κεράσια, τα τυριά με αποξηραμένα κεράσια, το κατσικίσιο γιαούρτι με κεράσια και το χειροποίητο σαπούνι με άρωμα κεράσι. Ο δήμος φιλοξενεί επίσης επαγγελματικά φόρουμ για την καλλιέργεια κερασιάς.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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