Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2022/C 179/06)

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51 annab käesoleva dokumendi avaldamine õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

ELi nr: PGI-HU-02415 – 12. aprill 2018

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Ungari

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafilist tähist „Nagykörűi ropogós cseresznye“ võib kasutada sordi „Petrovay ropogós“ ja järgmiste riiklikult tunnustatud ja riiklikus sordiregistris registreeritud kirsisortide puhul: „Badacsonyi óriás“, „Bigarreau Burlat“, „Carme“, „Jaboulay“, „Hedelfingeni óriás“, „Germersdorfi“, samuti nende registreeritud variantide puhul, mis on ette nähtud värskelt tarbimiseks ja/või töötlemiseks.

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirssidel on järgmised kvaliteediomadused:

— suurus: suur või väga suur, diameetriga 26–38 mm, kaaluga 10–13 g, sõltuvalt viljalihast;

— kuju: korrapäraselt südamekujuline, keskmise pikkusega või pikk vars, mis on vilja küljest kergesti eemaldatav;

— koore värvus: erepunane kuni peaaegu must, sõltuvalt küpsusastmest;

— viljaliha: tihke ja krõmpsuv konsistents, tihe tekstuur. Viljad taluvad transporti ja ladustamist hästi;

— maitse: meeldivalt magus ja hapukas

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirssidel on järgmised keemilised omadused:

suhkrusisaldus: 14–18 Brixi kraadi;

happesus: 0,6–0,8 g/100 g

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsside kasvatamine ja koristamine toimub punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsside tootmispiirkond asub Nagykörű küla halduspiiris.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsside seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote kvaliteedil.

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsside viljad on keskmisest suuremad. „Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsid on tänu suurele suhkrusisaldusele ja tasakaalustatud happesusele meeldivalt magusad ja hapukad. Viljaliha tihedast tekstuurist tulenev krõmpsuvus eristab teda muudes geograafilistes piirkondades kasvatatud kirssidest. „Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsid püsivad külmikus värskena kaks nädalat. Tänu oma tihkele viljalihale on neid lihtne transportida. Ka toote säilivusaeg on seepärast pikk.

Nagykörű asub Jász-Nagykun-Szolnoki maakonna kesklinnas Alföldi tasandikul otse Tisza jõe ääres. Puuviljade ja viinamarjade kasvatamine viljapuuaedades ja viinamarjaistandustes ulatub tagasi 18. sajandi keskpaika. Üsna samal ajal hakati kasvatama nüüd juba maailmakuulsaid kirsse ja loodi Ungari suurim kirsiaed, mis laiub 200 hektaril. Selle tähtsust kohaliku omavalitsuse majanduses tõendab asjaolu, et kirssi on kujutatud koguni omavalitsusüksuse vapil. Tisza jõesängis asuvas geograafilises piirkonnas on eriline mikrokliima.

Nagykörű vesikonna geoloogilised, hüdrograafilised ja klimaatilised omadused on järgmised.

Pärast Pannoonia mere kadumist täitsid Mátra mägedest algavate jõgede uhtmed piirkonna, mis vajus kiiremini kui selle ümbrus. Mitmekümne meetri sügavusel asuva pinnase moodustavad holotseeni ajastiku lammi liiva, muda ja savi eri suurusega osakesed. Kunagise lammi tõttu kattusid kõrged kaldad lössiga, kuhu hiljem ladestus lammimuld. Seepärast ei ole lammi saarel pinnaveevõrgustikku ja põhjaveetase üleujutusteta aladel on hinnanguliselt 2–4 meetrit.

Peamised kliimanäitajad on aasta keskmine temperatuur 10 °C; aasta keskmine sademete hulk vahemikus 300–700 mm; aastane keskmine päikesepaiste kestus 2 100 tundi ja aasta keskmine suhteline õhuniiskus 82 %.

Eespool kirjeldatud kvaliteetne ja kergelt struktureeritud lammimuld võimaldab viljapuu juurestikul areneda sama suureks kui selle võra ning saada kätte vett sügavamatest mullakihtidest. Tänu Tisza jõele ja seda ümbritsevatele lammimuldadele on tootmispiirkond pidevalt varustatud veega. Seepärast on „Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsside viljad keskmisest suuremad (läbimõõduga 26–38 mm). Päikesepaisteliste tundide suur arv (2 100 tundi aastas) ja päikesekuumust peegeldav liivmuld suurendavad puuviljade suhkrusisaldust (14–18 Brixi kraadi). Viljade happesus on tasakaalus (0,6–0,8 g/100 g) tänu piirkonna mullastikule, milles on ladestunud Mátra mäestikust pärit jõgede setted. „Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsside iseloomulik suhkrusisaldus ja happesus tagavad nende meeldiva magusa ja happelise maitse.

Endise lammi pinnas on fosforirikas See annab viljalihale paraja tihkuse ja kauaaegse säilivuse. „Nagykörűi ropogós cseresznye“ kirsse on seega hea transportida ja säilitada.

Ka mikrokliima ja mulla omadused on otsustava tähtsusega, et ainult sellesse geograafilisse piirkonda istutatud sort „Petrovay ropogós“ ning muud punktis 3.2 loetletud sordid ja nende variandid annavad krõmpsuvaid, heledavärvilisi, südamekujulisi, suuri, läbimõõduga 26–38 mm ja sordi omadustele vastavaid vilju, mis on meeldiva magusa ja hapu maitsega.

Lisaks kohalikele looduslikele tingimustele on väga oluline ka inimtegur; just 150 aasta jooksul põlvest põlve edasi antud kohalike tootjate teadmised ja kogemused – puude tagasilõikamine, taimekaitse, mulla ettevalmistamine ja toitainetega varustamine ning eelkõige teadmised korjamise ja kirsisortide eripära kohta. Saagikoristus toimub käsitsi. Korjatakse piisavalt tihkeid ja küpseid kirsse, mis nõuab oma ala spetsialiste ja vastavat kogemust. Ühingu „Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ (kohalike toodete ühendus ja turismiühing) ülesanne on kasvatada kohalikku sorti „Petrovay ropogós“, hallata puukooli ja toota paljundusmaterjali. Ühing „Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ jagab põllumajandustootjatele ka teavet taimekaitse ja viljeluse kohta.

Alates 1996. aastast Nagykörű külas iga aasta juunis peetav kirsifestival (Cseresznyefesztivál) tähistab kirsside valmimist. Aastate jooksul on see muutunud traditsiooniliseks rahvaürituseks, kus osalejaid rohkelt (neli kuni viis tuhat inimest).

Paljudes ajakirjandusartiklites ja raadiosaadetes viidatakse Nagykörűle kui Ungari kirsiaiale (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj 12. oktoober 2018; Duna Tv Ízőrzők, kulinaarne/kultuuriline teleshow, 5. detsember 2019). Samuti on paljudes avalik-õiguslikes telesaadetes esitletud toodet „Nagykörűi ropogós cseresznye“ ja sellest valmistatud tooteid, näiteks kuivatatud kirsid, konservid, džemm, siirup, kirsitee, kirsikivipadi, kirsipaalinka (puuviljabrändi), juust kuivatatud kirssidega, kitsejogurt kirssidega ja kirsilõhnaline käsitöönduslik seep. Lisaks korraldab omavalitsus kirsikasvatuse kohta erialaseid foorumeid.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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