**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2022/C 179/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Nagykörűi ropogós cseresznye”**

**EU-nro: PGI-HU-02415 – 12. huhtikuuta 2018**

**SAN ( ) SMM (X)**

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Nagykörűi ropogós cseresznye”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Unkari

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojattua maantieteellistä merkintää (SMM) ”Nagykörűi ropogós cseresznye” voidaan käyttää lajikkeen ”Petrovay ropogós” tuoreina kulutukseen ja/tai jalostukseen tarkoitetuista hedelmistä. Samoin voidaan käyttää seuraavien kansalliseen lajikeluetteloon rekisteröityjen Unkarin hyväksymien kirsikkalajikkeiden hedelmiä: ”Badacsonyi óriás”, ”Bigarreau Burlat”, ”Carmen”, ”Jaboulay”, ”Hedelfingeni óriás”, ”Germersdorfi” ja niiden rekisteröidyt variantit.

”Nagykörűi ropogós cseresznye” -kirsikoilla on seuraavat laatuominaisuudet:

— koko: suuri tai erittäin suuri, halkaisija 26–38 mm ja paino 10–13 g hedelmälihan kasvusta riippuen,

— muoto: säännöllinen sydämen muoto, kanta keskipitkä tai pitkä ja irtoaa helposti hedelmästä,

— kuoren väri: kypsyysasteesta riippuen kirkkaan punaisesta lähes mustaan,

— malto: kiinteä ja rapea koostumus, tiivis rakenne. Hedelmät kestävät hyvin kuljetusta ja varastointia,

— maku: miellyttävän hapanimelä.

”Nagykörűi ropogós cseresznye” -kirsikoilla on seuraavat kemialliset ominaisuudet:

Sokeripitoisuus: 14–18 Brix-astetta

Happopitoisuus: 0,6–0,8 g/100 g

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

"Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikoiden tuotanto ja sadonkorjuu tapahtuvat kohdassa 4 määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

"Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikoiden tuotantoalue sijaitsee Nagykörűn kylän hallintoalueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

"Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikoiden yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu laatuun.

"Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikat ovat keskimääräistä suurempia. Niiden korkea sokeripitoisuus ja tasapainoinen happoisuus tekevät niistä miellyttävän hapanimeliä. Hedelmälihan kiinteästä koostumuksesta johtuva rapeus erottaa nämä kirsikat muilla maantieteellisillä alueilla tuotetuista kirsikoista. "Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikat säilyvät jääkaapissa kahden viikon ajan. Tiiviin hedelmälihan ansiosta ne kestävät hyvin kuljetusta. Nämä ominaisuudet edistävät kirsikoiden hyvää säilyvyysaikaa.

Nagykörű sijaitsee Jász-Nagykun-Szolnokin läänin keskiosassa Suurella tasangolla Tiszajoen varrella. Alueella on tuotettu hedelmiä ja rypäleitä suljetuissa hedelmä- ja viinitarhoissa 1700-luvun puolivälistä lähtien. Tämän nykyään maailmankuulun kirsikan tuotanto pääsi sittemmin vauhtiin ja syntyi Unkarin suurin kirsikkatarha. Tarhan pinta-ala on yli 200 hehtaaria. Kirsikka on kuvattuna jopa kunnan vaakunassa, mikä on todiste sen merkityksestä kunnan taloudelle. Tällä mutkittelevan Tiszajoen syleilyssä sijaitsevalla maantieteellisellä alueella on erityinen mikroilmasto.

Nagykörűn laakson geologiset, hydrografiset ja ilmastolliset ominaisuudet ovat seuraavat:

Pannonianmeren katoamisen jälkeen Mátra-vuoristolta lähtöisin olevat joet tulvittivat alueen, joka vajosi sitä ympäröiviä alueita nopeammin. Kymmenien metrien syvyyteen asti maaperä koostuu holoseenikauden tulvatasanteiden eri raekokojen hiekasta, siltistä ja savesta. Koska alue on entistä tulvatasannetta, korkeat rannat peittyivät lössiin, joka myöhemmin sekoittui Tiszajoen tulvamaahan. Tämän seurauksena syntyneellä tulvatasangolla ei ole pintavesiverkostoa, ja pohjavedenpinnan korkeuden arvioidaan olevan 2–4 metrissä alueilla, jotka eivät tulvi.

Alueen ilmaston tärkeimpiä tilastollisia ominaisuuksia on 10 °C:n vuotuinen mediaanilämpötila; keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 300–700 mm; vuotuinen auringonpaiste on 2 100 tuntia ja suhteellisen ilmankosteuden vuosikeskiarvo on 82 prosenttia.

Edellä kuvatun korkealaatuisen ja kevyen tulvamaan ansiosta hedelmäpuun juuristo voi olla yhtä suuri kuin sen latvus, jolloin puu pystyy ottamaan vettä syvemmistä maakerroksista. Tiszajoen läheisyys ja sen tulvamaa tarjoavat vettä jatkuvasti. Tämän takia "Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikat kasvavat keskimääräistä suuremmiksi (halkaisija 26–38 mm). Suuri määrä auringonpaistetta vuodessa (2 100 tuntia vuodessa) ja hiekkainen maaperä, joka heijastaa auringon lämpöä, lisäävät hedelmien sokeripitoisuutta (14–18 Brix-astetta). Marjan happamuus on tasapainoinen (0,6–0,8 g/100 g), koska alueen maaperä koostuu Mátra-vuoristolta lähtöisin olevien jokien kuljettamista kerrostumista. "Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikoille luonteenomaiset sokeri- ja happamuusarvot muodostavat miellyttävän makean ja happaman maun.

Entisen tulvatasanteen maaperässä on runsaasti fosforia. Se parantaa mallon kiinteyttä ja säilyvyyttä. Tämän takia "Nagykörűi ropogós cseresznye" -kirsikat ovat kiinteitä ja säilyvät hyvin.

Mikroilmaston ja maaperän ominaispiirteiden ansiosta maantieteelliselle alueelle istutettuna Petrovay ropogós -lajike ja muut kohdassa 3.2 luetellut lajikkeet ja niiden variantit tuottavat lajikkeelle tyypilliseen tapaan rapean, kirkkaanvärisen, sydämenmuotoisen ja suuren hedelmän (26–38 mm), jonka maku on miellyttävän hapanimeläinen.

Luonnonolojen lisäksi myös ihmisellä on tärkeä vaikutus kirsikoihin. Paikallisille tuottajille on etenkin kertynyt jo yli 150 vuoden ajalta sukupolvelta toiselle siirtynyttä asiantuntemusta ja kokemusta puiden leikkaamisesta, kasvinsuojelusta, maan muokkaamisesta ja ravinteiden saannista, ja heillä on ennen kaikkea tietämystä sadonkorjuusta ja kirsikkalajikkeiden erityispiirteistä. Korjuu tapahtuu käsin. Hedelmien tunnustelu edellyttää asiantuntemusta ja kokemusta, jotta kirsikat poimitaan tarpeeksi kiinteinä ja kypsinä. Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület -järjestön (Kukinnasta säilöntään – paikallinen tuottaja- ja matkailujärjestö) tehtäviin kuuluu paikallisen ”Petrovay ropogós” -kirsikkalajikkeen viljely, taimitarhan hoitaminen ja lisäysaineiston tuottaminen. Järjestö toimii myös tietopankkina ja tarjoaa viljelijöille tietoa kasvinsuojelusta ja viljelystä.

Kesäkuussa kirsikoiden kypsymistä juhlistavaa kirsikkafestivaalia (Cseresznyefesztivál) on juhlittu Nagykörűn kylässä jo vuodesta 1996 lähtien. Vuosien mittaan se on kasvanut perinteikkääksi, valtavaksi tapahtumaksi, jossa käy tuhansittain vierailijoita (4 000–5 000 ihmistä).

Useat lehtiartikkelit ja radio-ohjelmat ovat kutsuneet Nagykörűä ”Unkarin kirsikkatarhaksi” (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj (Aamunkoiton maisema), 12. lokakuuta 2018; Duna Tv Ízőrzők (Maun vartijat), ruoka- ja kulttuuriohjelma, 5. joulukuuta 2019). Myös useissa julkisen median televisio-ohjelmissa on esitelty ”Nagykörűi ropogós cseresznye” -kirsikoita ja niistä valmistettuja tuotteita, kuten kuivattuja kirsikoita, säilykkeitä, hilloja, siirappeja, kirsikan kannoista valmistettua teetä, kirsikan kivillä täytettyjä tyynyjä, kirsikkapálinkaa (brandya), kuivattuja kirsikoita sisältäviä juustoja, vuohenjogurttia kirsikoilla ja kirsikkasaippua. Kunta järjestää lisäksi useita kirsikanviljelyn ammattifoorumeja.

**Eritelmän julkaisutiedot**

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