Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2022/C 179/06)

La présente publication confère un droit d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

Nº UE: PGI-HU-02415 – le 12 avril 2018

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

2. **État membre ou pays tiers**

Hongrie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les fruits destinés à être consommés à l'état frais ou destinés à la transformation de la variété locale «Petrovay ropogós» et des variétés de cerises suivantes officiellement reconnues et inscrites au catalogue national des variétés: Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Jaboulay, Hedelfingeni óriás, Germersdorfi et leurs variantes enregistrées sont autorisés à utiliser l'indication géographique protégée (IGP) «Nagykörűi ropogós cseresznye».

Les «Nagykörűi ropogós cseresznye» présentent les caractéristiques de qualité suivantes:

— dimensions: fruit de grande ou de très grande taille, d'un diamètre variant entre 26 et 38 mm, d'un poids de 10 à 13 g en fonction de la croissance de la chair,

— forme: cœur régulier, avec un pédoncule mi-long ou long, qui se détache facilement du fruit,

— couleur de la peau: de rouge vif à presque entièrement noire, en fonction du degré de maturité,

— chair: sa consistance est ferme et croquante et sa texture dense. Le fruit est facile à transporter et supporte bien le stockage.

— saveur: délicatement aigre-douce.

Les «Nagykörűi ropogós cseresznye» présentent les caractéristiques chimiques suivantes:

teneur en sucre: 14-18 degrés Brix

acidité: 0,6 à 0,8 g/100 g.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La culture et la récolte de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» ont lieu exclusivement dans l'aire géographique définie au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» se situe dans les limites administratives de Nagykörű.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre la «Nagykörűi ropogós cseresznye» et l'aire géographique repose sur la qualité du produit.

La taille des fruits de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» est supérieure à la moyenne. Grâce à sa teneur élevée en sucre et à son acidité équilibrée, la «Nagykörűi ropogós cseresznye» présente une agréable saveur aigre-douce. Son croquant, dû à la texture dense de la pulpe, la distingue des autres cerises cultivées dans d'autres aires géographiques. La «Nagykörűi ropogós cseresznye» peut être conservée à l'état frais au réfrigérateur jusqu'à deux semaines, elle est en outre facile à transporter grâce à sa chair ferme; ces caractéristiques contribuent à sa bonne durée de conservation.

Nagykörű est située dans la Grande Plaine, dans la partie centrale du département de Jász-Nagykun-Szolnok, sur les rives immédiates de la rivière Tisza. La production de fruits et de raisins dans des vergers et des vignobles clos remonte au milieu du XVIII^{e} siècle. C'est par la suite que la production de cerises, désormais connue dans le monde entier, s'est implantée ici, et la plus grande cerisaie de Hongrie, d'une superficie 200 hectares, a vu le jour. Preuve de leur importance dans l'économie locale, les cerises ont été incluses dans les armoiries de la commune. Les méandres de la Tisza encerclent la localité, ce qui confère à l'aire géographique un microclimat particulier.

Caractéristiques géologiques, hydrographiques et climatiques du bassin de Nagykörű:

Après la sédimentation de la mer pannonienne, les dépôts alluviaux de rivières prenant leur source dans le massif du Mátra se sont accumulés dans la région, qui a été plus vite submergée que les zones environnantes. Jusqu'à une profondeur de plusieurs dizaines de mètres, la surface est constituée par une accumulation de sable, de limon et d'argile de la plaine inondable du Holocène, de granulométries différentes. Autre conséquence de l'ancienne plaine inondable, les hautes rives ont été recouvertes de lœss d'infusion (remanié), sur lequel se sont ensuite déposés des sols alluviaux en raison de la proximité de la Tisza. L'îlot de plaine inondable qui en résulte ne dispose pas d'un réseau hydraulique de surface et on estime que la nappe phréatique se situe entre 2 et 4 mètres en zone non inondable.

Principales caractéristiques chiffrées du climat: température moyenne annuelle: 10 °C, précipitations annuelles: entre 300 mm et 700 mm, durée d'ensoleillement annuel: 2 100 heures, humidité relative moyenne annuelle: 82 %.

Le sol alluvial léger et de bonne qualité décrit ci-dessus permet à l'arbre fruitier d'avoir un système racinaire de la même taille que sa couronne et de puiser son humidité dans les couches plus profondes du sol. En raison de la proximité de la Tisza et de la structure alluviale du sol, il y a un approvisionnement continu en eau sur le lieu de production et, par conséquent, la taille du fruit de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» est supérieure à la moyenne (entre 26 et 38 mm de diamètre). Le grand nombre d'heures d'ensoleillement (2 100 par an) et le sol sablonneux, du fait de la réverbération du soleil, augmentent la teneur en sucre du fruit (14-18 degrés Brix). L'acidité du fruit est équilibrée (0.6-0,8 g/100 g) en raison du sol de la région où se sont accumulés les dépôts alluviaux de rivières prenant leur source dans le massif du Mátra. Les valeurs de sucre et d'acidité typiques du fruit de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» donnent une agréable saveur aigre-douce.

Le sol de l'ancienne plaine inondable se caractérise par une bonne alimentation en phosphore. Le bon apport en phosphore du sol a un effet positif sur la résistance et la conservation de la pulpe des fruits. Grâce à cela, le fruit de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» est croquant, il est facile à transporter et se conserve bien.

En outre, c'est grâce au microclimat et aux caractéristiques du sol que la variété locale «Petrovay ropogós», ainsi que les autres variétés énumérées au point 3.2 et leurs variantes, qui sont plantées exclusivement dans cette zone géographique, produisent une cerise croquante, d'une couleur vive, en forme de cœur, à gros grain caractéristique de la variété (diamètre compris entre 26 et 38 mm), à la saveur agréablement aigre-douce.

Outre les conditions naturelles locales, le facteur humain revêt également une importance primordiale; le savoir-faire et l'expérience des producteurs locaux, qui sont l'aboutissement de 150 ans de culture, se transmettent de père en fils et portent sur la taille, la protection des plantes, la préparation des sols, leur fertilisation et, surtout, sur la récolte ainsi que sur les caractéristiques variétales. La récolte est effectuée à la main et par palpation, les fruits ayant atteint une fermeté et une maturité adéquates sont sélectionnés et cueillis, ce qui nécessite beaucoup de savoir-faire et d'expérience. Parmi les missions de la «Nagykörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület» (Nagykörű: de la floraison à la cuisine - Club de produits locaux et association de tourisme) figurent l'entretien de la variété locale «Petrovay ropogós», l'exploitation de la pépinière et la production de matériel de reproduction. L'association fonctionne également comme une base de connaissances et propose aux agriculteurs des activités de transfert de connaissances liées à la protection et à la culture des plantes.

Le festival de la cerise (Cseresznyefesztivál) qui se tient chaque année au mois de juin dans la commune depuis 1996, célèbre le mûrissement des cerises. Il est devenu au fil des années un rendez-vous traditionnel, de grande envergure et très fréquenté (4 000 à 5 000 visiteurs).

Un certain nombre d'articles de presse et de programmes mentionnent Nagykörű comme la «cerisaie de la Hongrie» [Magyar Nemzet 2003, Szabad Föld 2007, Népszabadság 2013, programme intitulé «Hajnal-táj» de la Kossuth Rádió du 12 octobre 2018, émission gastronomique de Duna Tv intitulé «Ízőrzők» (les observateurs du goût) du 5 décembre 2019]. En outre, la «Nagykörűi ropogós cseresznye» est apparue dans plusieurs émissions télévisées de chaînes publiques, de même que les produits fabriqués à partir du fruit: fruits secs, en conserve, confiture, sirop, thé aux queues de cerise, coussin en noyaux de cerise, eau-de-vie (pálinka) de cerise, fromages à la cerise séchée, yaourt au lait de chèvre à la cerise, savon artisanal parfumé à la cerise. La commune accueille également des forums professionnels liés à la culture des cerises.

Référence à la publication du cahier des charges

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