Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 179/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

N. UE: PGI-HU-02415 – 12 aprile 2018

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (nomi) [della DOP o IGP]**

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

2. **Stato membro o paese terzo**

Ungheria

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6: ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Petrovay ropogós» può essere utilizzata per la varietà «Petrovay ropogós» e per le seguenti varietà di ciliegie riconosciute dallo Stato, iscritte nel catalogo nazionale delle varietà: «Badacsonyi óriás», «Bigarreau Burlat», «Carmen», «Jaboulay», «Hedelfingeni óriás», «Germersdorfi» e le loro varianti registrate destinate al consumo fresco e/o alla trasformazione.

La «Nagykördi i ropogós cseresznye» presenta le seguenti caratteristiche di qualità:

— calibro: grande o molto grande, con diametro compreso tra 26 e 38 mm e peso di 10-13 g, a seconda della crescita della polpa;

— forma: forma a cuore regolare, peduncolo medio-lungo o lungo e facile da staccare dal frutto;

— colore della buccia: rosso brillante o quasi nero, a seconda del grado di maturazione;

— polpa: consistenza soda e croccante, struttura densa. Il frutto tollera bene il trasporto e la conservazione;

— sapore: gradevolmente agrodolce.

La «Nagykördi i ropogós cseresznye» presenta le caratteristiche chimiche seguenti:

tenore zuccherino: 14-18° Brix;

acidità: 0,6-0,8 g/100 g.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione e la raccolta della «Nagykördi i ropogós cseresznye» hanno luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il territorio di produzione della «Nagykördi i ropogós cseresznye» si trova all'interno del confine amministrativo del villaggio di Nagykörű.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame della «Nagykördi i ropogós cseresznye» con la zona geografica si fonda sulla qualità.

La «Nagykördi i ropogós cseresznye» è più grande della media. Ha un sapore gradevolmente agrodolce grazie a un elevato tenore zuccherino e ad un'acidità equilibrata. La croccantezza, che deriva dalla consistenza soda della polpa, la distingue dalle ciliegie prodotte in altre zone geografiche. La «Nagykördi i ropogós cseresznye» può essere conservata fresca in frigorifero per due settimane. Grazie alla sua polpa soda si trasporta facilmente. Queste proprietà contribuiscono alla sua buona durata di conservazione.

Nagykörű si trova nel cuore della contea di Jász-Nagykun-Szolnok nella regione della Grande Pianura, direttamente sul fiume Tisza. La produzione di frutta e uva in frutteti e vigneti chiusi risale alla metà del XVIII secolo. Poco tempo dopo è stata avviata la produzione delle ciliegie di fama ormai mondiale che ha portato alla creazione del più grande ciliegeto dell'Ungheria che copre una superficie di 200 ettari. Testimonianza della sua importanza nell'economia del comune è il fatto che la ciliegia figura persino nello stemma comunale. Situata nei meandri del fiume Tisza, questa zona geografica presenta un particolare microclima.

Le caratteristiche geologiche, idrografiche e climatiche del bacino di Nagykörű sono le seguenti:

dopo la scomparsa del Mar Pannonico, i detriti dei fiumi che nascono dalle montagne di Mátra hanno ricoperto la zona, che stava sprofondando più rapidamente del suo ambiente. A profondità di diverse decine di metri, la superficie è costituita da particelle di sabbia, limo e argilla di dimensioni varie della pianura alluvionale risalente all'Olocene. Anche in ragione dell'antica pianura alluvionale, le alte sponde sono state coperte per infusione da loess, che si è successivamente depositato nel terreno alluvionale. L'isola alluvionale che ne è derivata non dispone di una rete idrica di superficie e si stima che la falda freatica sia compresa tra i due e i quattro metri nelle zone non a rischio di inondazioni.

Tra le principali caratteristiche statistiche del clima figurano una temperatura media annua di 10 °C, precipitazioni medie annue comprese tra 300 mm e 700 mm, soleggiamento annuo di 2 100 ore e umidità relativa media annua pari all'82 %.

Il terreno alluvionale di alta qualità e di struttura leggera descritto sopra fa sì che un albero da frutto possa avere radici delle stesse dimensioni della chioma e prelevare acqua dagli strati più profondi del terreno. Data la vicinanza del fiume Tisza con il suo terreno alluvionale, l'approvvigionamento idrico del territorio di produzione è costante. Ciò contribuisce al calibro superiore alla media della «Nagykördi i ropogós cseresznye» (26-38 mm di diametro). Un numero elevato di ore di sole (2 100 all'anno) e il terreno sabbioso, che riflette il calore del sole, aumentano il tenore zuccherino del frutto (14-18° Brix). L'acidità del frutto è equilibrata (0,6-0,8 g/100 g) grazie al terreno della zona ricoperta dai detriti dei fiumi che nascono dalle montagne di Mátra. I valori zuccherini e degli acidi tipici della «Nagykördi i ropogós cseresznye» le conferiscono un gradevole sapore dolce e acidulo.

Il terreno dell'antica pianura alluvionale presenta un buon apporto di fosforo. Ciò influisce positivamente sulla compattezza e sulla durata di conservazione della polpa. Di conseguenza, la «Nagykördi i ropogós cseresznye» è soda, si trasporta e si conserva facilmente.

Anche per effetto del microclima e delle caratteristiche del terreno, solo quando piantata in questa zona geografica, la «Petrovay ropogós», così come le altre varietà elencate al punto 3.2 e le loro varianti, produrrà frutti croccanti, di colore brillante, a forma di cuore e di grandi dimensioni, con un diametro compreso tra 26 e 38 mm, in linea con le caratteristiche della varietà, e con un sapore gradevolmente dolce e acidulo.

Oltre alle condizioni naturali locali, anche il fattore umano riveste un'importanza fondamentale: in particolare la competenza e l'esperienza dei produttori locali, tramandate di padre in figlio per oltre 150 anni, nella potatura, nella protezione delle piante, nella preparazione del terreno, nell'apporto di nutrienti e soprattutto le loro conoscenze nel campo della raccolta e delle caratteristiche peculiari delle varietà di ciliegie. La raccolta avviene manualmente. La tecnica di tastare i frutti per selezionare le ciliegie sufficientemente sode e mature richiede grande competenza ed esperienza. Tra i compiti del Nagykördi i Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai sület [Dal fiore al barattolo - Club dei prodotti locali e associazione turistica] figurano la coltivazione della varietà locale «Petrovay ropogós», la gestione del vivaio e la produzione di materiale riproduttivo. Il Nagykördi i Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai sület funge anche da base di conoscenze per fornire agli agricoltori informazioni sulla protezione e la coltivazione delle piante.

La Festa della ciliegia (Cseresznyefesztivál), che si svolge ogni giugno dal 1996 nel villaggio di Nagykörű, celebra la maturazione delle ciliegie. Nel corso degli anni si è trasformata in un evento tradizionale e su vasta scala con un tasso di affluenza elevato (quattro-cinquecento persone).

Numerosi articoli apparsi sulla stampa e programmi radiofonici hanno definito Nagykörű il «ciliegeto dell'Ungheria» (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Paesaggio dell'alba], 12 ottobre 2018; Duna Tv Ízőrzők [Guardiani dei sapori], show culinario/culturale, 5 dicembre 2019). Molti programmi televisivi di canali pubblici hanno inoltre promosso la «Nagykördi i ropogós cseresznye» e i prodotti realizzati con questo frutto, tra cui ciliegie essiccate, conserva, confettura, sciroppo, tè ai peduncoli di ciliegia, cuscino con noccioli di ciliegia, pálinka (brandy) di ciliegia, formaggi con ciliegie essiccate, yogurt caprino con ciliegie e sapone artigianale al profumo di ciliegia. Il comune ospita anche forum professionali per la coltivazione delle ciliegie.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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