Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2022/C 179/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Nagykörűi ropogós cseresznye"

ES Nr.: PGI-HU-02415 – 2018. gada 12. aprīlī.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

"Nagykörűi ropogós cseresznye"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Ungārija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) "Nagykörűi ropogós cseresznye" drīkst izmantot, lai apzīmētu patēriņam svaigā veidā un/vai pārstrādei paredzētus ķiršus, kas iegūti no šķirnes "Petrovay ropogós" un nacionālajā šķirņu sarakstā reģistrētām valsts atzītām ķiršu šķirnēm "Badacsonyi óriás", "Bigarreau Burlat", "Carmen", "Jaboulay", "Hedelfingeni óriás", "Germersdorfi" un to reģistrētajiem variantiem.

Ķiršiem "Nagykörűi ropogós cseresznye" piemīt šādas kvalitātes īpašības:

— lielums: lieli vai ļoti lieli augļi, kuru diametrs ir 26–38 mm un kuri sver 10–13 g, atkarībā no tā, cik labi audzis mīkstums;

— forma: regulāra sirds forma, kātiņš vidēji garš vai garš, viegli atdalās no augļa;

— mizas krāsa: no spilgti sarkanas līdz gandrīz melnai, atkarībā no gatavības pakāpes;

— mīkstums: ar stingru, kraukšķīgu un blīvu konsistenci. Augļi labi piemēroti transportēšanai un uzglabāšanai;

— garša: patīkami saldskāba.

Ķiršiem "Nagykörűi ropogós cseresznye" piemīt šādas ķīmiskās īpašības:

cukuru saturs: 14–18 Briksa grādi;

skābju saturs: 0,6–0,8 g uz 100 g.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Nagykörűi ropogós cseresznye" audzēšana un ražas novākšana notiek 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Nagykörűi ropogós cseresznye" ražošanas apgabals atrodas *Nagykörű* ciemata administratīvajās robežās.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ķiršu "Nagykörűi ropogós cseresznye" saikne ar ģeogrāfisko apgabalu balstās uz kvalitāti.

"Nagykörűi ropogós cseresznye" augļi ir lielāki, nekā ķirši ir vidēji. Pateicoties augstam cukuru saturam un līdzsvarotam skābumam, "Nagykörűi ropogós cseresznye" piemīt patīkami saldskāba garša. No citos ģeogrāfiskajos apgabalos audzētiem ķiršiem tie atšķiras ar kraukšķīgumu, kas rodas stingrās mīkstuma konsistences dēļ. "Nagykörűi ropogós cseresznye" ledusskapī var saglabāt svaigus divas nedēļas. Pateicoties stingrajam mīkstumam, tie ir labi transportējami. Šo īpašību dēļ tiem ir ilgs uzglabāšanas laiks.

Nagykörű ciemats atrodas Jāsas–Naģkunas–Solnokas meģes centrā Lielajā līdzenumā, tieši pie Tisas. Augļu un vīnogu ražošana iežogotos augļu un vīna dārzos sākās 18. gadsimta vidū. Pasaulslaveno ķiršu audzēšana aizsākās drīz pēc tam, un tās rezultātā tika izveidots Ungārijā lielākais ķiršu dārzs, kas aizņem 200 hektāru. Par tā nozīmi pašvaldības ekonomikā liecina fakts, ka ķirši ir attēloti pašvaldības ģerbonī. Šim ģeogrāfiskajam apgabalam, ko ieskauj Tisas loki, ir raksturīgs īpašs mikroklimats.

Tālāk aprakstītas *Nagykörű* baseina ģeoloģiskās, hidrogrāfiskās un klimatiskās īpašības.

Kad Panonijas jūra bija izžuvusi, sanesas no upēm, kuru izteka atradās Mātras kalnos, aizpildīja šo apgabalu, kas nosēdās straujāk nekā apkārtējās teritorijas. No virskārtas līdz pat vairāku desmitu metru dziļumam augsne sastāv no holocēna palienes smiltīm, putekļiem un māla ar dažāda izmēra daļiņām. Tā kā apgabals reiz bija paliene, augstie krasti pārklājās ar ūdens sanesta lesa slāni, virs kura pēc tam nogulsnējās aluviāla augsne. Tā rezultātā izveidojās palieņu sala, kurā nav virszemes ūdeņu tīkla, un tiek lēsts, ka gruntsūdeņu līmenis neapplūstošajās teritorijās ir 2–4 metri.

Galvenās statistiskās klimata iezīmes ir gada temperatūras mediāna 10 °C, gada vidējais nokrišņu daudzums 300–700 mm, saulesgaismas stundu skaits gadā 2 100 h, gada vidējais relatīvais gaisa mitrums 82 %.

Iepriekš aprakstītā aluviālā augsne, kam raksturīga laba kvalitāte un viegla struktūra, ļauj augļu kokam veidot saknes, kas ir tikpat lielas kā tā vainags, un uzņemt ūdeni no augsnes dziļākajiem slāņiem. Tisas tuvuma un aluviālās augsnes dēļ ražošanas apgabals tiek nemitīgi apgādāts ar ūdeni. Tāpēc "Nagykörűi ropogós cseresznye" augļu izmērs (diametrs 26–38 mm) ir lielāks par ķiršu vidējo izmēru. Liels saulesgaismas stundu skaits (2 100 stundu gadā) un smilšainā augsne, kas atstaro saules siltumu, paaugstina augļu cukuru saturu (14–18 Briksa grādi). Pateicoties apgabala augsnei, ko sanesušas upes, kuru izteka atradās Mātras kalnos, augļiem ir līdzsvarots skābju saturs (0,6–0,8 g uz 100 g). Ķiršiem "Nagykörűi ropogós cseresznye" raksturīgais cukuru un skābju saturs veido patīkami saldskābu garšu.

Bijušās palienes augsnei ir labs fosfora nodrošinājums. Tas labvēlīgi ietekmē augļu mīkstuma stingrumu un uzglabāšanas laiku. Tāpēc ķirši "Nagykörűi ropogós cseresznye" ir stingri, labi transportējami un ilgi uzglabājami.

Arī mikroklimata un augsnes īpašību dēļ tikai šajā apgabalā iestādīti šķirnes "Petrovay ropogós", kā arī citu 3.2. punktā uzskaitīto šķirņu un to variantu ķirši nes kraukšķīgus, lielus, spilgtas krāsas un sirds formas augļus, kuru diametrs ir 26–38 mm, kuri atbilst šķirnes īpašībām un kuriem piemīt patīkami saldskāba garša.

Papildus vietējiem dabas apstākļiem būtiska nozīme ir arī cilvēkfaktoram, jo īpaši vietējo ražotāju speciālajām zināšanām un pieredzei, kas vairāk nekā 150 gadu garumā ir nodota no paaudzes paaudzē un uzkrāta tādās jomās kā vainaga apgriešana, augu aizsardzība, augsnes sagatavošana, barības vielu nodrošinājums, un pirmām kārtām viņu zināšanām par ķiršu ražas novākšanu un to šķirņu īpašībām. Ražu novāc ar rokām. Lai nolasītu ķiršus, kas ir pietiekami stingri un gatavi, augļi ir jāsajūt, un tam vajadzīgas dziļas zināšanas un pieredze. Vietējo produktu kluba un tūrisma apvienībai "No zieda līdz burciņai" [*Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület*] ir vairāki uzdevumi, pie kuriem pieder vietējās šķirnes "Petrovay ropogós" audzēšana, stādaudzētavas vadīšana un reproduktīvā materiāla ražošana. Minētā apvienība darbojas arī kā zināšanu bāze, kas lauksaimniekiem sniedz informāciju par augu aizsardzību un audzēšanu.

Ķiršu svētkos [*Cseresznyefesztivál*], kas kopš 1996. gada *Nagykörű* ciematā notiek katru gadu jūnijā, tiek svinēta ķiršu nogatavošanās. Gadu gaitā tie kļuvuši par tradicionālu, plaša mēroga pasākumu ar lielu apmeklētāju skaitu (četri līdz pieci tūkstoši cilvēku).

Par "Ungārijas ķiršu dārzu" *Nagykörű* ciemats ir saukts daudzos preses izdevumos un radio programmās (*Magyar Nemzet*, 2003; *Szabad Föld*, 2007; *Népszabadság*, 2013; *Kossuth Rádió, Hajnal-táj*, 2018. gada 12. oktobris; *Duna Tv Ízőrzők*, kulinārijas un kultūras šovs, 2019. gada 5. decembris). Turklāt daudzas sabiedriskās televīzijas programmas ir iepazīstinājušas ar "Nagykörűi ropogós cseresznye" un no šiem ķiršiem gatavotajiem produktiem, kuru vidū jāmin žāvēti ķirši, konservēti ķirši, ķiršu ievārījumus un sīrups, ķiršu kātiņu tēja, ķiršu kauliņiem pildīti spilveni, ķiršu pālinka, sieri ar žāvētiem ķiršiem, kazas piena jogurts ar ķiršiem un amatnieku darinātas ziepes ar ķiršu aromātu. Pašvaldība uztur arī ķiršu audzēšanas profesionāļu forumus.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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