Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 179/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pateikti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ([1]) per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

ES Nr.: PGI-HU-02415 – 2018 m. balandžio 12 d.

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai) [SKVN arba SGN]**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Vengrija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

Klasė 1.6. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Nagykörűi ropogós cseresznye“ gali būti naudojama „Petrovay ropogós“ veislei ir šioms į nacionalinį veislių sąrašą įrašytoms valstybės pripažintoms vyšnių veislėms: „Badacsonyi óriás“, „Bigarreau Burlat“, „Carmen“, „Jaboulay“, „Hedelfingeni óriás“, „Germersdorfi“ jų įregistruotoms atmainoms, kurias ketinama vartoti šviežias ir (arba) perdirbti.

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ kokybinės savybės:

— dydis: didelės arba labai didelės, 26–38 mm skersmens ir 10–13 g svorio, priklausomai nuo minkštimo išaugimo stadijos;

— forma: taisyklinga širdies forma, vidutinio ilgio arba ilgas kotelis, lengvai atsiskiriantis nuo vaisiaus;

— odelės spalva: nuo ryškiai raudonos iki beveik juodos, priklausomai nuo brandos laipsnio;

— minkštimas: tvirtos ir traškios konsistencijos, tankios tekstūros. Vaisiai tinkami transportuoti ir sandėliuoti.

— skonis: maloniai saldžiarūgštis

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ pasižymi šiomis cheminėmis savybėmis:

Cukraus kiekis – 14–18 Brikso laipsnių

Rūgštingumas: 0,6–0,8 g / 100 g

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ auginamos ir jų derlius nuimamas 4 punkte apibūdintoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ auginimo vietovė yra Nadkeriū kaimo administracinėje teritorijoje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ ryšys su geografine vietove grindžiamas kokybe.

„Nagykörűi ropogós cseresznye“ vaisiai yra didesni už vidutinius. Dėl didelio cukraus kiekio ir subalansuoto rūgštingumo „Nagykörűi ropogós cseresznye“ yra maloniai saldžiarūgščio skonio. Dėl savo traškumo, kurį lemia tvirta minkštimo tekstūra, šios vyšnios skiriasi nuo kitose geografinėse vietovėse užaugintų vyšnių. „Nagykörűi ropogós cseresznye“ šaldytuve galima išlaikyti šviežias dvi savaites. Dėl tvirto minkštimo jas paprasta transportuoti. Šios vyšnių savybės padeda užtikrinti tinkamą jų galiojimo laiką.

Nadkeriū yra Jaso-Nadkuno-Solnoko apskrities centre, Didžiojoje lygumoje, prie pat Tisos upės. Vaisiai ir vynuogės uždaruose soduose ir vynuogynuose auginami nuo XVIII a. vidurio. Netrukus pradėtos auginti šiuo metu pasaulinį pripažinimą pelniusios vyšnios, dėl kurių buvo įkurtas didžiausias vyšnių sodas Vengrijoje, užimantis 200 hektarų plotą. Tai, kad vyšnios netgi buvo vaizduojamos savivaldybės herbe, rodo jų svarbą savivaldybės ekonomikai. Ši geografinė vietovė įsikūrusi vingiuojančios Tisos upės apsuptyje ir pasižymi ypatingu mikroklimatu.

Nadkeriū baseinas pasižymi toliau aprašytomis geologinėmis, hidrografinėmis ir klimato savybėmis.

Išnykus Panonijos jūrai, iš Matros kalnų ištekėjusių upių sąnašos užpylė teritoriją, kuri grimzdo greičiau nei aplinkinės vietovės. Iki kelių dešimčių metrų gylio paviršių sudaro Holoceno salpų smėlis, dumblas ir įvairaus dydžio dalelių molis. Be to, dėl buvusios salpos aukšti krantai pasidengė infuziniu priemoliu, kuris vėliau nusėdo su aliuviniu dirvožemiu. Susidariusioje salpos saloje nėra paviršinio vandens tinklo, o gruntinio vandens lygis neužliejamose teritorijose siekia nuo 2 iki 4 metrų.

Pagrindinės statistinės klimato ypatybės: vidutinė metinė temperatūra – 10 °C; vidutinis metinis kritulių kiekis – 300–700 mm; saulėta 2 100 valandų per metus, o vidutinis metinis santykinis oro drėgnis – 82 %.

Dėl pirmiau aprašytos aukštos kokybės ir lengvos struktūros aliuvinio dirvožemio vaismedžių šaknys yra tokio pat dydžio kaip ir laja, todėl jos gali pasiekti vandenį iš gilesnių dirvožemio sluoksnių. Kadangi auginimo vietovė yra šalia Tisos upės ir jos aliuvinio dirvožemio, ji yra nuolat aprūpinama vandeniu. Dėl to „Nagykörűi ropogós cseresznye“ vaisiai yra didesnio nei vidutinio dydžio (26–38 mm skersmens). Dėl didelio saulėtų valandų skaičiaus (2 100 valandų per metus) ir smėlingo dirvožemio, atspindinčio saulės šilumą, padidėja vaisių cukraus kiekis (14–18 Brikso laipsnių). Vaisių rūgštingumas yra subalansuotas (0,6–0,8 g / 100 g) dėl vietovės dirvožemio, kurį užpildė iš Matros kalnų ištekančių upių sąnašos. „Nagykörűi ropogós cseresznye“ būdingas cukraus ir rūgštingumo santykis lemia malonų saldžiarūgštį skonį.

Buvusios salpos dirvožemyje yra gausu fosforo. Tai turi teigiamą poveikį minkštimo standumui ir laikymo trukmei. Todėl „Nagykörűi ropogós cseresznye“ yra standžios, lengvai transportuojamos ir sandėliuojamos.

Be to, dėl mikroklimato ir dirvožemio savybių tik šioje geografinėje vietovėje pasodinta „Petrovay ropogós“ ir kitos 3.2 punkte išvardytos veislės bei jų atmainos veda traškius, ryškios spalvos, širdies formos, didelius, 26–38 mm skersmens vaisius, atitinkančius veislės savybes ir pasižyminčius maloniu saldžiarūgščiu skoniu.

Be vietos gamtinių sąlygų, labai svarbus ir žmogiškasis veiksnys; visų pirma vietos augintojų žinios ir patirtis, kurias genėjimo, augalų apsaugos, dirvos paruošimo, aprūpinimo maistinėmis medžiagomis klausimais, o, svarbiausia, žinias apie derliaus nuėmimo ir ypatingas vyšnių veislių savybes jau per 150 metų tėvai perduoda sūnums. Derlius nuimamas rankomis. Norint pajusti vaisius, kad būtų atrinktos pakankamai standžios ir prinokusios vyšnios, reikia daug žinių ir patirties. Asociacijos „Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ (vietinių produktų klubas ir turistų asociacija „Nuo žiedo iki stiklainio“) tikslas yra vietinės „Petrovay ropogós“ veislės auginimas, medelyno tvarkymas ir reprodukcinės medžiagos auginimas. „Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ taip pat yra žinių bazė, teikianti ūkininkams informaciją apie augalų apsaugą ir auginimą.

Nuo 1996 m. birželio mėn. Nadkeriū kaime rengiamas vyšnių festivalis (*Cseresznyefesztivįl*), kurio metu švenčiamas vyšnių sunokimas. Ilgainiui jis virto tradiciniu, didelio masto renginiu, kuriame dalyvauja daug žmonių (nuo keturių iki penkių tūkstančių).

Daugelyje spaudos straipsnių ir radijo laidų Nadkeriū vadinamas „Vengrijos vyšnių sodu“ (*Magyar Nemzet*, 2003 m.; *Szabad Föld*, 2007 m.; *Népszabadság*, 2013 m.; *Kossuth Rádió, Hajnal-táj* (Aušros kraštovaizdis), 2018 m. spalio 12 d.; *Duna Tv Ízőrzők* (Skonių saugotojai), kulinarinė / kultūrinė laida, 2019 m. gruodžio 5 d.). Be to, daugelyje visuomeninės televizijos laidų buvo pristatoma „Nagykörűi ropogós cseresznye“ ir iš jų vaisių gaminami produktai, įskaitant džiovintas ir konservuotas vyšnias, uogienę, sirupą, vyšnių stiebų arbatą, vyšnių kauliukų pagalvę, vyšnių degtinę (brendį), džiovintų vyšnių sūrius, ožkų pieno jogurtą su vyšniomis ir vyšnių kvapo amatininkų muilą. Savivaldybėje taip pat rengiami profesiniai vyšnių auginimo forumai.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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