Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2022/C 179/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Nagykörűi ropogós cseresznye"

Nru tal-UE: PGI-HU-02415 – 12 ta' April 2018

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Nagykörűi ropogós cseresznye"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Ungerija

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP) "Nagykörűi ropogós cseresznye" tista' tintuża għall-varjetà "Petrovay ropogós" u għall-varjetajiet taċ-ċirasa li ġejjin, li huma rikonoxxuti mill-Istat u rreġistrati fil-lista nazzjonali tal-varjetajiet: "Badacsonyi óriás", "Bigarreau Burlat", "Carmen", "Jaboulay", "Hedelfingeni óriás", "Germersdorfi" u l-varjanti rreġistrati tagħhom maħsuba għall-konsum fi stat frisk u/jew għall-ipproċessar.

In-"Nagykörűi ropogós cseresznye" għandha l-karatteristiċi tal-kwalità li ġejjin:

— id-daqs: kbira jew kbira ħafna, li d-dijametru tagħha jvarja bejn 26 u 38 mm, u l-piż ivarja bejn 10 u 13-il gramma, skont kemm tikber il-laħma.

— il-forma: hija l-forma normali ta' qalb, iz-zokk ikun twil jew pjuttost twil u jinqala' malajr minn mal-frotta.

— kulur il-ġilda: ivarja minn aħmar jgħajjat sa kważi iswed, skont il-maturità tal-frotta,

— il-laħma: ikollha konsistenza magħquda u mimlija, u tqarmeċ. Dan il-frott jibqa' tajjeb waqt it-trasportazzjoni u l-ħżin.

— it-togħma: hija ħelwa u fl-istess ħin qarsa b'mod pjaċevoli

In-"Nagykörűi ropogós cseresznye" għandha l-karatteristiċi kimiċi li ġejjin:

Kontenut ta' zokkor: 14–18 ° Brix

Aċidità: 0,6–0,8 g/100 g

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni u l-ħsad tan-"Nagykörűi ropogós cseresznye" jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tan-"Nagykörűi ropogós cseresznye" hija fil-konfini amministrattivi tar-raħal ta' Nagykörű.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta tan-"Nagykörűi ropogós cseresznye" maż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-kwalità.

Il-frott tan-"Nagykörűi ropogós cseresznye" huwa akbar mill-medja. In-"Nagykörűi ropogós cseresznye" huwa pjaċevolment ħelu u qares bis-saħħa tal-kontenut kbir ta' zokkor flimkien ma' aċidità bbilanċjata. It-tqarqiċ ikkawżat mill-konsistenza magħquda tal-laħma jiddistingwiha miċ-ċirasa prodotta f'żoni ġeografiċi oħra. In-"Nagykörűi ropogós cseresznye" iżżomm friska ħmistax fil-friġġ. Billi għandha laħma magħquda, iżżomm tajjeb tul it-trasportazzjoni. Dawn il-proprjetajiet jgħinuha biex iżżomm tajjeb fuq l-ixkaffa.

Nagykörű jinsab fiċ-ċentru tal-Kontea ta' Jász-Nagykun-Szolnok fil-Pjanura l-Kbira, eżatt fuq ix-Xmara Tisza. Il-produzzjoni tal-frott u tal-għeneb f'ġonna tas-siġar u f'vinji magħluqa ilha sseħħ minn nofs it-18-il seklu. Ftit wara dan bdiet il-produzzjoni taċ-ċirasa li llum il-ġurnata hija famuża madwar id-dinja, u din wasslet biex inħoloq l-ikbar ġnien għat-tkabbir taċ-ċirasa fl-Ungerija, li fih 200 ettaru. Ix-xhieda ta' kemm hi importanti din iċ-ċirasa għall-ekonomija ta' din il-muniċipalità huwa l-fatt li ċ-ċirasa ddaħħlet fl-arma tagħha. Din iż-żona ġeografika għandha mikroklima partikolari minħabba l-fatt li tinsab qalb is-serpentin tax-Xmara Tisza.

Il-karatteristiċi ġeoloġiċi, idrografiċi u klimatiċi tal-Baċir ta' Nagykörű huma dawn li ġejjin:

Wara li għeb il-Baħar Pannonjan, iż-żona, li kienet qed titfannad b'rata aktar mgħaġġla mill-inħawi ta' madwarha, imtliet minn depożiti ta' xmajjar li fawwru fil-Muntanji Mátra. Sa fond ta' bosta għaxriet ta' metri, il-wiċċ jikkonsisti minn ramel, xaħx u tafal b'partikoli ta' diversi daqsijiet mill-pjanura tal-għargħar Oloċena. Riżultat ieħor tal-pjanura tal-għargħar preċedenti kien li x-xtut għoljin tgħattew b'depożitu ta' "loess alluvjali", li wara tgħatta b'depożitu ta' ħamrija alluvjali. Il-ġżejra li rriżultat mill-pjanura tal-għargħar ma fihiex network tal-ilma tal-wiċċ, u l-wiċċ tal-ilma ta' taħt l-art huwa stmat li fih bejn żewġ metri u erbgħa metri f'żoni fejn ma jkunx hemm għargħar.

Il-karatteristiċi statistiċi ewlenin tal-klima jinkludu temperatura medja annwali ta' 10 °C; il-preċipitazzjoni medja annwali hija bejn 300 mm u 700 mm; ix-xemx tiddi għal 2 100 siegħa fis-sena u l-umdità medja relattiva hija ta' 82 %.

Il-kwalità tajba ħafna u l-istruttura ħafifa tal-ħamrija alluvjali deskritta fuq jippermettu li s-siġar tal-frott ikollhom xibka ta' għeruq daqs ras is-siġra, u b'ħekk jistgħu jixorbu l-ilma mill-aktar saffi fondi tal-ħamrija. Billi x-Xmara Tisza u l-ħamrija alluvjali li ġġorr magħha huma qrib iż-żona tal-produzzjoni, din tgawdi minn provvista kontinwa ta' ilma. Dan jgħin biex il-frott tan-"Nagykörűi ropogós cseresznye" ikun akbar mill-medja taċ-ċirasa, b'dijametru ta' bejn 26 u 38 mm. Billi ż-żona tgawdi għadd kbir ta' siegħat xemxin (2 100 siegħa fis-sena) u għandha ħamrija ramlija li tirrifletti s-sħana tax-xemx, il-kontenut taz-zokkor fil-frott jiżdied (bejn 14 u 18-il ° Brix). L-aċidità tal-frott hija bbilanċjata (bejn 0,6 u 0,8 g/100 g) bis-saħħa tal-ħamrija taż-żona li mtliet b'depożiti mix-xmajjar li jfawwru fil-Muntanji Mátra. Il-valuri taz-zokkor u tal-aċidità tipiċi tan-"Nagykörűi ropogós cseresznye" jipproduċu togħma ħelwa u aċiduża pjaċevoli.

Il-ħamrija tal-pjanura tal-għargħar preċedenti fiha provvista tajba ta' fosfru. Dan jaffettwa b'mod tajjeb kemm tagħqad il-laħma u kemm tista' ddum maħżuna. Għaldaqstant in-"Nagykörűi ropogós cseresznye" huwa frott magħqud u jibqa' tajjeb tul it-trasportazzjoni u l-ħżin.

Barra minn hekk, huwa biss meta jitħawlu f'din iż-żona ġeografika, bis-saħħa tal-mikroklima u tal-karatteristiċi tal-ħamrija, li l-"Petrovay ropogós" u l-varjetajiet l-oħrajn elenkati fil-punt 3.2 u l-varjanti tagħhom, jipproduċu l-frott kbir b'dijametru ta' 26 sa 38 mm, iqarmeċ, kuluru qawwi, b'forma ta' qalb, tipiċi tal-karatteristiċi ta' din il-varjetà, b'benna pjaċevoli, ħelwa u qarsa fl-istess ħin.

Minbarra l-kundizzjonijiet naturali lokali, il-fattur uman huwa ta' importanza ewlenija wkoll; b'mod partikolari, l-għarfien espert tal-produtturi lokali u l-esperjenza tagħhom, taż-żbir, tal-protezzjoni tal-pjanti, tal-preparazzjoni tal-ħamrija, tal-forniment ta' nutrijenti, u fuq kollox l-għarfien tagħhom tal-ħsad u tal-karatteristiċi speċjali tal-varjetajiet taċ-ċirasa, li ilhom jingħaddu mill-missirijiet lill-uliedhom tul 150 sena. Il-ħsad isir bl-idejn. Li wieħed ikun kapaċi jħoss liema frott huwa magħqud u misjur biżżejjed biex jinħasad jitlob ħafna esperjenza u għarfien espert. Fost l-attivitajiet tan-Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Miż-Żahra sal-Vażett – Klabb tal-Prodotti Lokali u Assoċjazzjoni Turistika] jinsabu l-kultivazzjoni tal-varjetà lokali taċ-ċirasa "Petrovay ropogós", it-tmexxija tal-mixtla u l-produzzjoni tal-materjal riproduttiv. In-Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület jagħmilha wkoll ta' bażi ta' għarfien li jipprovdi l-informazzjoni lill-bdiewa dwar il-protezzjoni u l-kultivazzjoni tal-pjanti.

Il-Festa taċ-Ċirasa (Cseresznyefesztivál), li ilha ssir kull sena f'Ġunju fir-raħal ta' Nagykörű mill-1996, tiċċelebra s-sajran taċ-ċirasa. Tul is-snin, il-festa saret avveniment tradizzjonali kbir, li jkollu attendenza kbira (bejn erba' u ħamest elef ruħ).

Għadd kbir ta' artikli ppubblikati u programmi fuq ir-radju semmew lil Nagykörű "il-ġnien taċ-ċirasa tal-Ungerija" (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Pajsaġġ is-Sebħ], it-12 ta' Ottubru 2018; Duna Tv Ízőrzők [Gwardjani tal-benna], wirja kulinarja/kulturali, il-5 ta' Diċembru 2019). Barra minn hekk, għadd kbir ta' programmi fuq it-televixin tal-mezzi tax-xandir pubbliċi jippreżentaw in-"Nagykörűi ropogós cseresznye" u l-prodotti li jsiru mill-frott, fosthom iċ-ċirasa mnixxfa, kunserva taċ-ċirasa, ġamm taċ-ċirasa, te taz-zokk taċ-ċirasa, imħaded mimlijin bl-għadam taċ-ċirasa, pálinka [brandy] taċ-ċirasa, ġbejniet taċ-ċirasa mnixxfa, jogurt tal-ħalib tal-mogħoż biċ-ċirasa, u spapen artiġġjanali bir-riħa taċ-ċirasa. Barra minn hekk, il-muniċipalità tospita *fora* professjonali dwar it-tkabbir taċ-ċirasa.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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