Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2022/C 179/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Nagykörűi ropogós cseresznye"

EU-nr.: PGI-HU-02415 – 12 april 2018

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Nagykörűi ropogós cseresznye"

2. **Lidstaat of derde land**

Hongarije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding (BGA) "Nagykörűi ropogós cseresznye" mag worden gebruikt voor het ras "Petrovay ropogós" en de volgende door de staat erkende kersenrassen die in de nationale lijst van rassen zijn geregistreerd: "'Badacsonyi óriás", "Bigarreau Burlat", "Carmen", "Jaboulay", "Hedelfingeni óriás", "Germersdorfi" en de geregistreerde varianten die bestemd zijn voor verse consumptie en/of verwerking.

"Nagykörűi ropogós cseresznye" vertoont de volgende kwaliteitskenmerken:

— grootte: groot of zeer groot, met een diameter tussen 26 en 38 en een gewicht van 10 tot 13 gram, afhankelijk van de groei van het vruchtvlees;

— vorm: regelmatige hartvorm, middellange tot lange steel die makkelijk van de vrucht loskomt;

— kleur van de schil: helderrood tot bijna zwart, afhankelijk van de rijpheid;

— vruchtvlees: stevig en knapperige consistentie, dichte textuur. Het fruit kan goed worden vervoerd en bewaard;

— smaak: aangenaam zoetzuur.

"Nagykörűi ropogós cseresznye" vertoont de volgende chemische kenmerken:

suikergehalte: 14–18 ° Brix;

zuurgraad: 0,6-0,8 mg/100 g.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie en de oogst van "Nagykörűi ropogós cseresznye" vinden plaats in het in punt 4 omschreven afgebakende gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Nagykörűi ropogós cseresznye" bevindt zich binnen de administratieve grenzen van de gemeente Nagykörű.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen "Nagykörűi ropogós cseresznye" en het geografische gebied is gebaseerd op kwaliteit.

De vruchten van "Nagykörűi ropogós cseresznye" zijn groter dan gemiddeld. "Nagykörűi ropogós cseresznye" is aangenaam zoetzuur dankzij een hoog suikergehalte en evenwichtige zuren. De knapperigheid, die voortkomt uit de stevige textuur van het vruchtvlees, onderscheidt deze kers van kersen die in andere geografische gebieden worden geteeld. "Nagykörűi ropogós cseresznye" kan twee weken in de koelkast worden bewaard. Dankzij het stevige vruchtvlees kunnen de kersen goed worden vervoerd. Deze eigenschappen dragen bij tot de goede houdbaarheid ervan.

Nagykörű is gelegen in het centrum van het comitaat Jász-Nagykun-Szolnok in de Grote Hongaarse Laagvlakte, vlak bij de Tisza. De teelt van fruit en druiven in gesloten boom- en wijngaarden gaat terug tot het midden van de 18e eeuw. Kort daarna maakte de teelt van de thans wereldberoemde kers opgang, wat leidde tot het aanleggen van de grootste kersenboomgaard in Hongarije, die tweehonderd hectare bestrijkt. Het belang voor de economie van de gemeente blijkt uit het feit dat de kers zelfs is opgenomen in het wapenschild van de gemeente. Dit door de meanderende Tisza omgeven gebied heeft een bijzonder microklimaat.

De geologische, hydrografische en klimatologische kenmerken van het Nagykörű-bekken zijn als volgt:

Na de verdwijning van de Pannonische zee werd het gebied, dat sneller zakte dan de omgeving, gevuld met afzettingen uit rivieren die ontsprongen in het Mátragebergte. Tot tientallen meters diep bestaat de grond uit zand, silt en klei van verschillende korrelgrootte afkomstig van overstromingsgebied uit het holoceen. Doordat het vroeger overstromingsgebied was, kwamen de hoge oevers ook onder een laag infusielöss te liggen, die later bedekt werd met alluviale grond. Het op die manier ontstane eiland in het overstromingsgebied heeft geen oppervlaktewaternetwerk en de grondwaterspiegel bevindt zich in niet-overstroomd gebied naar verwachting op 2 tot 4 meter.

De voornaamste statistische elementen van het klimaat zijn een jaarlijkse gemiddelde temperatuur van 10 °C; een gemiddelde jaarlijkse neerslag tussen 300 en 700 mm; 2 100 uren zonneschijn en een jaarlijkse gemiddelde relatieve luchtvochtigheid van 82 %.

De hierboven beschreven kwalitatief hoogwaardige alluviale grond is licht van structuur en stelt fruitbomen in staat een wortelgestel te ontwikkelen dat even groot is als de kruin en water te onttrekken uit de diepere lagen van de bodem. Door de nabijheid van de Tisza en de alluviale grond beschikt het productiegebied over een permanente watervoorziening. Dit draagt bij tot de bovengemiddelde grootte van de vruchten van "Nagykörűi ropogós cseresznye" (26-38 mm diameter). Het hoge aantal uren zonneschijn (2 100 per jaar) en de zanderige bodem, die de warmte van de zon terugkaatst, verhogen het suikergehalte van de vruchten (14-18 ° Brix). Het zuurgehalte van de vruchten is evenwichtig (0,6-0,8 g/100 g) dankzij de grond in de streek die werd aangevuld door afzettingen van rivieren die ontsprongen in het Mátragebergte. De suiker- en zuurwaarden die kenmerkend zijn voor "Nagykörűi ropogós cseresznye" zorgen voor een aangename zoetzure smaak.

De bodem van het vroegere overstromingsgebied heeft een goede fosforvoorziening. Dit heeft een positief effect op de stevigheid en de houdbaarheid van het vruchtvlees. Daardoor is "Nagykörűi ropogós cseresznye" stevig en kan de kers goed worden vervoerd en bewaard.

Het is ook dankzij het microklimaat en de bodemkenmerken van het geografische gebied dat “Petrovay ropogós” en andere in punt 3.2 opgenomen rassen en varianten daarvan enkel hier knapperige, felgekleurde, hartvormige, grote vruchten opleveren, met een diameter van, afhankelijk van de variëteit, 26-38 mm en een aangenaam zoetzure smaak.

Naast de plaatselijke natuurlijke omstandigheden speelt ook de menselijke factor een sleutelrol; met name de al meer dan honderdvijftig jaar van vader op zoon doorgegeven kennis en ervaring van lokale producenten met snoeien, gewasbescherming, bodemvoorbereiding, nutritiëntengift en vooral hun kennis van het oogsten en de bijzondere kenmerken van de kersenrassen. Het oogsten gebeurt manueel. Het vereist veel deskundigheid en ervaring om aan het fruit te voelen welke kersen stevig en rijp genoeg zijn om te oogsten. De taken van de Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Van bloesem tot bokaal – Club voor lokale producten en toeristische organisatie] omvatten het telen van het ras “Petrovay ropogós”, de exploitatie van de kwekerij en de productie van teeltmateriaal. De Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület doet tevens dienst als kenniscentrum om boeren informatie te verstrekken over gewasbescherming en teelt.

Tijdens het kersenfestival (Cseresznyefesztivál), dat sinds 1996 jaarlijks in juni wordt gehouden in Nagykörű wordt de rijping van de kersen gevierd. In de loop der jaren is het geëvolueerd tot een traditioneel grootschalig evenement met een grote opkomst (4 000 tot 5 000 personen).

In talrijke persartikels en radioprogramma’s wordt Nagykörű de “kersentuin van Hongarije” genoemd (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Landschap bij dageraad], 12 oktober 2018; Duna Tv Ízőrzők [Smaakbewaarders], een cultureel/culinair programma, 5 december 2019). Ook in talrijke televisieprogramma’s van de openbare omroep is aandacht besteed aan “Nagykörűi ropogós cseresznye” en de producten die van de vruchten worden gemaakt, zoals gedroogde kersen, conserven, jam, siroop, kersenstelenthee, kersenpitkussentjes, kersenpalinka [brandewijn], kazen met gedroogde kersen, geitenyoghurt met kersen en artisanale zeep met kersengeur. In de gemeente worden ook professionele fora voor de druiventeelt georganiseerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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