Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2022/C 179/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

N.º UE: PGI-HU-02415 – 12 de abril de 2018

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Hungria

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A indicação geográfica protegida (IGP) «Nagykörűi ropogós cseresznye» pode ser utilizada para a variedade «Petrovay ropogós» e para as seguintes variedades de cerejas reconhecidas pelo Estado e registadas na lista nacional de variedades: «Badacsonyi óriás», «Bigarreau Burlat», «Carmen», «Jaboulay», «Hedelfingeni óriás», «Germersdorfi» e as respetivas variantes registadas, destinadas ao consumo no estado fresco e/ou transformadas.

A «Nagykörűi ropogós cseresznye» apresenta as seguintes características qualitativas:

— calibre: grande ou muito grande, com diâmetro compreendido entre 26 e 38 mm e peso entre 10 e 13 g, consoante o desenvolvimento da polpa.

— forma: de coração, regular; caule médio ou longo, facilmente destacável do fruto.

— cor da pele: vermelho-vivo a quase negro, consoante o grau de maturidade,

— polpa: consistência firme e estaladiça; textura densa. Os frutos toleram bem o transporte e a armazenagem.

— sabor: agridoce, agradável

A «Nagykörűi ropogós cseresznye» apresenta as seguintes características químicas:

Teor de açúcares: 14–18 ° Brix

Acidez: 0,6 – 0,8 mg/100 g

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A produção e a colheita do «Nagykörűi ropogós cseresznye» decorrem na área geográfica identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da «Nagykörűi ropogós cseresznye» situa-se dentro dos limites administrativos da localidade de Nagykörű.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação da «Nagykörűi ropogós cseresznye» com a área geográfica baseia-se na qualidade.

As cerejas «Nagykörűi ropogós cseresznye» têm um calibre superior à média. São agradavelmente agridoces, devido ao elevado teor de açúcares e à acidez equilibrada. A consistência estaladiça, devida à textura firme da polpa, distingue-as das cerejas produzidas noutras áreas geográficas. Podem ser conservadas frescas, num frigorífico, durante duas semanas. Devido à sua polpa firme, toleram bem o transporte. Estas propriedades contribuem para o prazo de validade dilatado.

A localidade de Nagykörű situa-se no centro do distrito de Jász-Nagykun-Szolnok, na Grande Planície, sendo atravessada pelo rio Tisza. A produção frutícola e vitícola em pomares e vinhas fechados remonta a meados do século XVIII. Pouco tempo depois, a produção desta cereja, agora famosa a nível mundial, levou à criação do maior pomar de cerejeiras na Hungria, com uma superfície de 200 hectares. O facto de a cereja ter sido incluída no escudo do município testemunha a sua importância para a economia local. Situada em pleno curso do rio Tisza, esta área geográfica tem um microclima específico.

As características geológicas, hidrográficas e climáticas da bacia de Nagykörű são as seguintes:

Após o desaparecimento do «mar Panónico», a zona, que se afundava mais rapidamente do que as zonas circundantes, foi preenchida por depósitos dos rios que nascem nos montes de Mátra. A superfície, até uma profundidade de várias dezenas de metros, é constituída por areia aluvial do Holocénico, bem como por limo e argila, de granulometrias diversas. Também devido à antiga planície aluvial, as margens elevadas cobriram-se de loesse de infusão, posteriormente depositado com solo aluvial. A «ilha» da planície aluvial resultante não dispõe de uma rede de águas superficiais, estimando-se que, nas zonas não inundáveis, o lençol freático se situe entre 2 e 4 metros de profundidade.

Os principais parâmetros estatísticos do clima são os seguintes: temperatura média anual de 10 °C; precipitação média anual compreendida entre 300 mm e 700 mm; insolação anual de 2 100 horas; humidade relativa média anual de 82 %.

O solo aluvial atrás descrito, de alta qualidade e ligeiramente estruturado, permite que as árvores de fruto tenham raízes do mesmo tamanho que a copa e captem água das camadas mais profundas do solo. Devido à proximidade do rio Tisza e do seu solo aluvial, a área de produção tem um aprovisionamento contínuo de água, o que contribui para o calibre, superior à média, dos frutos «Nagykörűi ropogós cseresznye» (26 mm–38 mm de diâmetro). O elevado número de horas de insolação (2 100 por ano) e o solo arenoso, que reflete o calor do sol, aumentam o teor de açúcares dos frutos (14–18 °Brix). A acidez dos frutos é equilibrada (0,6–0,8 g/100 g), devido ao solo da área, que foi preenchido por depósitos dos rios que nascem nos montes de Mátra. O teor de açúcares e a acidez característicos da «Nagykörűi ropogós cseresznye» produzem um sabor agridoce agradável.

O solo da antiga planície aluvial proporciona um bom aporte de fósforo, que afeta positivamente a firmeza e a conservação da polpa. Por isso, a «Nagykörűi ropogós cseresznye» tem uma consistência firme, suportando bem o transporte e a armazenagem.

Também devido ao microclima e às características do solo, só quando plantada nesta área geográfica é que a «Petrovay ropogós», bem como as outras variedades enumeradas no ponto 3.2 e as suas variantes, produzem frutos estaladiços, de cor brilhante, em forma de coração, de grande calibre (diâmetro de 26-38 mm, de acordo com as características da variedade) e sabor agridoce agradável.

Para além das condições naturais da área, o fator humano tem também uma importância fundamental, destacando-se o saber e a experiência – transmitidos há mais de 150 anos de pais para filhos – dos produtores locais no que respeita à poda, proteção fitossanitária, preparação do solo, fornecimento de nutrientes e, sobretudo, aos conhecimentos sobre a colheita e as características especiais das variedades de cereja. A colheita é efetuada à mão. Para selecionar as cerejas suficientemente firmes e maduras, é necessária uma grande especialização e experiência. As tarefas da «Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület» [«das Flores ao Jarro» – associação turística e de produtos locais], incluem o cultivo da variedade local «Petrovay ropogós», a gestão do viveiro e a produção de material reprodutivo. A «Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület» funciona também como uma base de conhecimentos, fornecendo aos agricultores informações sobre a proteção das plantas e o cultivo.

O Festival da Cereja («Cseresznyefesztivál»), realizado todos os anos, desde 1996, em junho, na localidade de Nagykörű, comemora a maturação das cerejas. Ao longo do tempo, transformou-se num evento tradicional e de grande envergadura, com elevadas taxas de participação (quatro a cinco mil pessoas).

Numerosos artigos de imprensa e programas de rádio referiram Nagykörű como o «pomar de cerejas da Hungria» (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj, 12 de outubro de 2018; Duna Tv Ízőrzők [«Guardiães de Sabores»], espetáculo culinário/cultural, 5 de dezembro de 2019). Além disso, muitos programas televisivos de comunicação social pública apresentaram a «Nagykörűi ropogós cseresznye» e os produtos obtidos a partir do fruto, incluindo cerejas secas, conservas, compotas, xarope, chá de pés de cereja, almofadas de caroços de cereja, «pálinka» (*brandy*) de cereja, queijos com cereja seca, iogurte de cabra com cerejas e sabão artesanal com aroma de cereja. O município acolhe também fóruns profissionais para a cultura da cereja.

Referência à publicação do caderno de especificações

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