Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2022/C 179/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1] în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Nagykörűi ropogós cseresznye”

Nr. UE: PGI-HU-02415 – 12 aprilie 2018

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Nagykörűi ropogós cseresznye”

2. **Statul membru sau țara terță**

Ungaria

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Indicația geografică protejată (IGP) „Nagykörűi ropogós cseresznye” poate fi utilizată pentru soiul „Petrovay ropogós” și pentru următoarele soiuri de cireșe recunoscute de stat, înscrise în catalogul național al soiurilor: „Badacsonyi óriás”, „Bigarreau Burlat”, „Carmen”, „Jaboulay”, „Hedelfingeni óriás”, „Germersdorfi” și variantele înregistrate ale acestora, destinate consumului în stare proaspătă și/sau prelucrării.

Cireșele „Nagykörűi ropogós cseresznye” prezintă următoarele caracteristici calitative:

— dimensiune: mare sau foarte mare, cu diametrul cuprins între 26 și 38 mm și cântărind 10-13 g, în funcție de dezvoltarea pulpei.

— formă: formă regulată de inimă; peduncul mediu-lung sau lung, care se desprinde ușor de fruct.

— culoarea epidermei: roșu aprins până la aproape negru, în funcție de gradul de maturitate.

— pulpa: consistență fermă și crocantă, cu textură densă. Fructele suportă bine transportul și depozitarea.

— gust: dulce-acrișor, plăcut

Cireșele „Nagykörűi ropogós cseresznye” prezintă următoarele caracteristici chimice:

conținut de zahăr: 14-18 ° Brix

aciditate: 0,6-0,8 g/100 g

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea și recoltarea cireșelor „Nagykörűi ropogós cseresznye” se desfășoară în aria geografică delimitată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a cireșelor „Nagykörűi ropogós cseresznye” se situează în limitele administrative ale satului Nagykörű.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre cireșele „Nagykörűi ropogós cseresznye” și aria geografică se bazează pe calitatea acestora.

Dimensiunile fructelor „Nagykörűi ropogós cseresznye” sunt mai mari decât media. Datorită conținutului ridicat de zahăr și aciditățiie echilibrate, gustul fructelor „Nagykörűi ropogós cseresznye” este dulce-acrișor, plăcut. Textura lor crocantă, care provine din consistența fermă a pulpei, le diferențiază de cireșele produse în alte arii geografice. Fructele „Nagykörűi ropogós cseresznye” poate fi păstrate în stare proaspătă în frigider timp de două săptămâni. Datorită pulpei sale ferme, produsul suportă bine transportul. Aceste caracteristici contribuie la durata bună de păstrare a acestor fructe.

Localitatea Nagykörű este situată în centrul județului Jász-Nagykun-Szolnok din Marea Câmpie, pe malul râului Tisa. Producția de fructe și de struguri în livezi și pe plantații viticole împrejmuite datează de la mijlocul secolului al XVIII-lea. La scurt timp după aceea a luat amploare producția de cireșe renumite în prezent la nivel mondial, fapt care a dus la crearea celei mai mari livezi de cireși din Ungaria, pe 200 de hectare. O mărturie a importanței cireșelor în economia locală este faptul că ele au fost incluse chiar în stema localității. Această arie geografică înconjurată de meandrele râului Tisa are un microclimat deosebit.

Caracteristicile geologice, hidrografice și climatice ale bazinului Nagykörű sunt următoarele:

După dispariția Mării Panonice, depunerile aluviale ale râurilor care își au sursa în munții Mátra au umplut această zonă, care se scufunda mai repede decât zonele înconjurătoare. Până la adâncimi de mai multe zeci de metri întâlnim o acumulare de nisip, mâl și argilă din Holocen, provenite din zona inundabilă, cu granulometrie diferită. O altă consecință a fostei zone inundabile a fost aceea că malurile înalte au fost acoperite cu loess infuzat, pe care s-a depus apoi sol aluvionar, dată fiind apropierea de râul Tisa. Insula rezultată, formată din zona inundabilă, nu are o rețea de apă de suprafață; se estimează că în zonele neinundabile pânza freatică este situată la o adâncime de 2-4 metri.

Din punct de vedere statistic, principalele caracteristici ale climei includ următoarele elemente: mediana temperaturii anuale este de 10 °C; precipitații medii anuale între 300 mm și 700 mm; numărul orelor însorite este de 2 100 pe an, iar umiditatea relativă medie anuală este de 82 %.

Solurile aluvionare de înaltă calitate și cu structură ușoară descrise mai sus permit pomilor fructiferi să aibă rădăcini de aceeași dimensiune cu coroana și să extragă apă din straturile mai adânci ale solului. Datorită proximității râului Tisa și solului aluvional al acestuia, aria de producție dispune de o alimentare continuă cu apă. În consecință, cireșele „Nagykörűi ropogós cseresznye” au o dimensiune mai mare decât media (diametrul lor este de 26-38 mm). Numărul mare de ore însorite (2 100 pe an) și solul nisipos, care reflectă căldura soarelui, sporesc conținutul de zahăr al fructelor (14-18 grade Brix). Aciditatea fructelor este echilibrată (0,6-0,8 g/100 g) datorită solului din aria de producție în care s-au acumulat depuneri aluviale din râurile care își au sursa în munții Mátra. Valorile corespunzătoare conținutului de zahăr și acidității tipice pentru fructele „Nagykörűi ropogós cseresznye” conferă cireșelor un gust plăcut, dulce-acrișor.

Solul fostei zone inundabile are un nivel bun de fosfor. Acest lucru afectează în mod pozitiv fermitatea și durata de păstrare a pulpei. În consecință, cireșele „Nagykörűi ropogós cseresznye” au o consistență fermă; ele suportă bine transportul și depozitarea.

De asemenea, datorită microclimatului și caracteristicilor solului, doar atunci când sunt plantate în această arie geografică, soiul „Petrovay ropogós” și celelalte soiuri enumerate la punctul 3.2, precum și variantele acestora, produc fructele crocante, de culoare strălucitoare, în formă de inimă, de dimensiuni mari, cu un diametru de 26-38 mm în conformitate cu caracteristicile soiului, cu un gust plăcut, dulce-acrișor.

Pe lângă condițiile naturale locale, factorul uman are, de asemenea, o importanță majoră; în special, cunoștințele și experiența producătorilor locali, transmise timp de peste 150 de ani din generație în generație, în ceea ce privește tăierea pomilor, produsele de protecție a plantelor, pregătirea solului, fertilizarea și, mai ales, recoltarea și caracteristicile specifice ale soiurilor de cireșe. Recoltarea se efectuează manual. Palparea fructelor pentru a selecta cireșele suficient de tari și de coapte necesită un nivel ridicat de cunoștințe și experiență. Printre sarcinile asociației Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület (Club de produse locale și asociație turistică) se numără cultivarea soiului local „Petrovay ropogós”, exploatarea pepinierei și producerea de material de reproducere. De asemenea, asociația Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület funcționează ca o bază de cunoștințe care le oferă fermierilor informații privind protecția și cultivarea plantelor.

Festivalul cireșelor (Cseresznyefesztivál), organizat în satul Nagykörű în luna iunie a fiecărui an, începând din 1996, sărbătorește coacerea cireșelor. De-a lungul anilor, festivalul s-a transformat într-un eveniment tradițional, de mare amploare, cu un număr mare de participanți (de la 4 000 la 5 000 de persoane).

Numeroase articole de presă și programe radio au făcut referire la Nagykörű drept „livada de cireși a Ungariei” (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, programul „Hajnal-táj” din 12 octombrie 2018; Duna Tv, emisiunea culinară/culturală „Ízőrzők” din 5 decembrie 2019). De asemenea, numeroase programe de televiziune ale canalelor publice au prezentat cireșele „Nagykörűi ropogós cseresznye” și produsele obținute din acestea: cireșe uscate, conservate, dulceață, sirop, ceai din codițe de cireșe, perne cu sâmburi de cireșe, pálinka din cireșe, brânzeturi cu cireșe uscate, iaurt de capră cu cireșe și săpun artizanal cu parfum de cireșe. Localitatea găzduiește, de asemenea, forumuri profesionale legate de cultivarea cireșelor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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