Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2022/C 179/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

EÚ č.: PGI-HU-02415 – 12. 4. 2018

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Maďarsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Nagykörűi ropogós cseresznye“ sa môže používať pre odrodu „Petrovay ropogós“ a tieto štátom uznané odrody čerešní zapísané v národnom zozname odrôd: „Badacsonyi óriás“, „Bigarreau Burlat“, „Carmen“, „Jaboulay“, „Hedelfingeni óriás“, „Germersdorfi“ a ich registrované varianty určené na spotrebu v pôvodnom stave a/alebo spracovanie.

Výrobok „Nagykörűi ropogós cseresznye“ má tieto kvalitatívne vlastnosti:

— veľkosť: veľké alebo veľmi veľké, s priemerom od 26 do 38 mm a hmotnosťou 10 – 13 g v závislosti od rastu dužiny,

— tvar: pravidelný srdcovitý tvar, stonka je stredne dlhá alebo dlhá a ľahko sa oddeľuje od plodu,

— farba šupky: jasne červená až takmer čierna, v závislosti od stupňa zrelosti,

— dužina: pevná a chrumkavá konzistencia, kompaktná štruktúra. Plody dobre znášajú prepravu a skladovanie,

— chuť: príjemne sladkokyslá.

Výrobok „Nagykörűi ropogós cseresznye“ má tieto chemické vlastnosti:

Obsah cukru: 14 – 18 ° Brix

Kyslosť: 0,6 – 0,8 g/100 g

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba a zber výrobku „Nagykörűi ropogós cseresznye“ sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť výrobku „Nagykörűi ropogós cseresznye“ sa nachádza v rámci administratívnej hranice obce Nagykörű.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť výrobku „Nagykörűi ropogós cseresznye“ so zemepisnou oblasťou je založená na kvalite.

Plody „Nagykörűi ropogós cseresznye“ sú väčšie ako priemer. Čerešne „Nagykörűi ropogós cseresznye“ sú vďaka vysokému obsahu cukru a vyváženej kyslosti príjemne sladkokyslé. Chrumkavosť, ktorá vyplýva z pevnej štruktúry dužiny, ich odlišuje od čerešní pestovaných v iných zemepisných oblastiach. Čerešne „Nagykörűi ropogós cseresznye“ možno uchovávať čerstvé v chladničke dva týždne. Vďaka pevnej dužine sa dobre prevážajú. Tieto vlastnosti prispievajú k dobrej skladovateľnosti výrobku.

Obec Nagykörű sa nachádza v centre župy Jász-Nagykun-Szolnok na Veľkej dunajskej kotline, priamo na rieke Tisa. Pestovanie ovocia a hrozna v uzavretých sadoch a vinohradoch sa datuje už do polovice 18. storočia. Čoskoro potom sa začala pestovať dnes svetoznáma čerešňa, čo viedlo k vytvoreniu najväčšieho čerešňového sadu v Maďarsku s rozlohou 200 hektárov. O jej význame v hospodárstve obce svedčí aj to, že čerešňa sa dokonca dostala do erbu obce. Táto zemepisná oblasť, ktorú obmývajú meandre rieky Tisy, má špecifickú mikroklímu.

Geologické, hydrografické a klimatické charakteristiky povodia Nagykörű sú:

Po zániku Panónskeho jazera nánosy z riek prameniacich v pohorí Mátra zaplnili oblasť, ktorá klesala rýchlejšie ako jej okolie. Povrch je do hĺbky niekoľkých desiatok metrov tvorený holocénnym údolným pieskom, bahnom a hlinou s rôznou veľkosťou častíc. Aj v dôsledku bývalej záplavovej oblasti sa vysoké brehy pokryli infúznou sprašou, na ktorú sa následne usadila aluviálna pôda. Vzniknutý záplavový ostrov nemá sieť povrchových vôd a hladina podzemnej vody sa odhaduje na 2 až 4 metre v oblastiach bez záplav.

Medzi hlavné štatistické charakteristiky podnebia patrí priemerná ročná teplota 10 °C; priemerný ročný úhrn zrážok od 300 mm do 700 mm; 2 100 hodín slnečného svitu ročne a priemerná ročná relatívna vlhkosť 82 %.

Kvalitná a ľahko štruktúrovaná aluviálna pôda, ktorá je opísaná vyššie, umožňuje ovocným stromom mať korene rovnako veľké ako ich koruna a prijímať vodu z hlbších vrstiev pôdy. Vďaka blízkosti rieky Tisa a jej aluviálnej pôde má výrobná oblasť stály prísun vody. To prispieva k nadpriemernej veľkosti plodov čerešní „Nagykörűi ropogós cseresznye“ (26 – 38 mm v priemere). Vysoký počet hodín slnečného svitu (2 100 hodín ročne) a piesočnatá pôda, ktorá odráža slnečné teplo, zvyšujú cukornatosť ovocia (14 – 18° Brix). Kyslosť ovocia je vyvážená (0,6 – 0,8 g/100 g) vďaka pôde v oblasti, ktorú vyplnili nánosy z riek prameniacich v pohorí Mátra. Hodnoty cukru a kyslosti typické pre čerešne „Nagykörűi ropogós cseresznye“ vytvárajú príjemnú sladkokyslú chuť.

Pôda bývalej záplavovej oblasti má dobré zásoby fosforu. To pozitívne ovplyvňuje pevnosť a skladovateľnosť dužiny. Preto je výrobok „Nagykörűi ropogós cseresznye“ pevný a dobre sa prevára a skladuje.

Aj vzhľadom na mikroklímu a vlastnosti pôdy sa len pri pestovaní v tejto zemepisnej oblasti odroda „Petrovay ropogós“, ako aj ostatné odrody uvedené v bode 3.2 a ich varianty, vyznačujú chrumkavými, jasne sfarbenými, veľkými plodmi srdcovitého tvaru s priemerom 26 – 38 mm, ktoré zodpovedajú vlastnostiam odrody, s príjemnou sladkokyslou chuťou.

Okrem miestnych prírodných podmienok má kľúčový význam aj ľudský faktor; najmä odborné znalosti a skúsenosti miestnych pestovateľov, ktoré sa odovzdávajú už 150 rokov z otca na syna, pokiaľ ide o strihanie, ochranu rastlín, prípravu pôdy, zásobovanie živinami a predovšetkým o ich znalosti týkajúce sa zberu a osobitných vlastností odrôd čerešní. Zber úrody sa vykonáva ručne. Skúška plodov pomocou hmatu s cieľom vybrať dostatočne pevné a zrelé čerešne si vyžaduje veľké odborné znalosti a skúsenosti. Medzi úlohy klubu Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Od kvetu až do pohára – Klub miestnych výrobkov a turistické združenie] patrí pestovanie miestnej odrody „Petrovay ropogós“, prevádzkovanie škôlky a výroba reprodukčného materiálu. Klub Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület funguje aj ako vedomostná základňa, ktorá poskytuje poľnohospodárom informácie o ochrane a pestovaní rastlín.

Festival čerešní (Cseresznyefesztivál), ktorý sa od roku 1996 každoročne koná v júni v obci Nagykörű, je oslavou dozrievania čerešní. Postupom času sa z neho stalo tradičné podujatie veľkého rozsahu s vysokou návštevnosťou (štyri až päťtisíc ľudí).

V mnohých článkoch v tlači a rozhlasových reláciách sa o obci Nagykörű hovorí ako o „čerešňovom sade Maďarska“ (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Krajina úsvitu], 12. októbra 2018; Duna Tv Ízőrzők [Strážcovia chutí], kulinárska/kultúrna relácia, 5. decembra 2019). Čerešne „Nagykörűi ropogós cseresznye“ a výrobky z tohto ovocia vrátane sušených čerešní, zaváranín, marmelády, džemu, sirupu, čaju z čerešňových stoniek, vankúša s čerešňovými kôstkami, čerešňovej pálenky, syrov so sušenými čerešňami, kozieho jogurtu s čerešňami a remeselného mydla s čerešňovou vôňou boli prezentované aj v mnohých televíznych programoch verejnoprávnych médií. Obec organizuje aj odborné fóra pre pestovanie čerešní.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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