Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2022/C 179/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

EU št.: PGI-HU-02415 – 12. april 2018

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Nagykörűi ropogós cseresznye“

2. **Država članica ali tretja država**

Madžarska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba (ZGO) „Nagykörűi ropogós cseresznye“ se lahko uporablja za sorto „petrovay ropogós“ in naslednje uradno priznane sorte češenj, vpisane v nacionalni seznam sort: „badacsonyi óriás“, „bigarreau burlat“, „carmen“, „jaboulay“, „hedelfingeni óriás“, „germersdorfi“ in njihove registrirane različice, ki se uživajo sveže in/ali se uporabljajo za predelavo.

Češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ imajo naslednje kakovostne lastnosti:

— velikost: veliki ali zelo veliki sadeži, s premerom od 26 do 38 mm in težo 10–13 g, odvisno od rasti mesa;

— oblika: pravilna srčasta oblika, srednje dolg ali dolg pecelj, ki se zlahka odtrga od sadeža;

— barva kožice: svetlo rdeča do skoraj črna, odvisno od stopnje zrelosti;

— meso: čvrsta in hrustljava konsistenca, gosta tekstura. Sadeži dobro prenašajo prevoz in skladiščenje;

— okus: prijetno sladkokisel.

Češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ imajo naslednje kemijske lastnosti:

vsebnost sladkorja: 14–18 °Brix;

kislost: 0,6–0,8 g/100 g.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja in obiranje češenj „Nagykörűi ropogós cseresznye“ potekata na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje češenj „Nagykörűi ropogós cseresznye“ je znotraj upravne meje vasi Nagykörű.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava češenj „Nagykörűi ropogós cseresznye“ z geografskim območjem temelji na kakovosti.

Sadeži „Nagykörűi ropogos cseresznye“ so večji od povprečja. Češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ imajo zaradi visoke vsebnosti sladkorja in uravnotežene kislosti prijetno sladkokisel okus. Zaradi čvrste strukture mesa se po hrustljavosti razlikuje od češenj, pridelanih na drugih geografskih območjih. Češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ v hladilniku ohranijo svežino dva tedna. Zaradi čvrstega mesa dobro prenašajo prevoz. Te lastnosti pripomorejo k dobri obstojnosti češenj.

Vas Nagykörű leži v središču županije Jász-Nagykun-Szolnok v Veliki madžarski nižini, neposredno ob reki Tisi. Proizvodnja sadja in grozdja v zaprtih sadovnjakih in vinogradih sega v sredino 18. stoletja. Kmalu zatem se je začela proizvodnja zdaj svetovno znanih češenj, kar je privedlo do vzpostavitve največjega češnjevega sadovnjaka na Madžarskem, ki se razteza na 200 hektarjih. O pomenu češenj v gospodarstvu občine priča dejstvo, da je češnja upodobljena celo v grbu občine. To geografsko območje leži v objemu vijugaste reke Tise in ima posebno mikroklimo.

Geološke, hidrografske in podnebne značilnosti povodja Nagykörű so naslednje:

ko je Panonsko morje izginilo, so naplavine rek, ki izvirajo v gorovju Mátra, napolnile območje, ki se je pogrezalo hitreje od svoje okolice. Do globine nekaj deset metrov površje sestavljajo holocenske naplavine, mulj in glina z različno velikimi delci. Tudi zaradi nekdanje poplavne ravnice so se visoki bregovi prekrili s puhlico, ki so jo pozneje prekrila aluvialna tla. Nastali otok poplavne ravnice nima površinskega vodnega omrežja, gladina podzemne vode pa je na območjih brez poplav ocenjena na 2 do 4 metre.

Glavne statistične značilnosti podnebja vključujejo povprečno letno temperaturo v višini 10 °C; povprečno letno količino padavin med 300 in 700 mm; 2 100 ur letne osončenosti in 82-odstotno povprečno letno relativno vlažnost.

Zgoraj opisana visokokakovostna in rahlo strukturirana aluvialna tla omogočajo sadnemu drevju, da ima korenine enake velikosti kot njegova krošnja in da črpa vodo iz globljih plasti tal. Zaradi bližine reke Tise in aluvialnih tal je območje proizvodnje stalno oskrbovano z vodo. To prispeva k nadpovprečni velikosti plodov češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ (premer 26–38 mm). Veliko ur osončenosti (2 100 na leto) in peščena tla, ki odbijajo sončno toploto, povečujejo vsebnost sladkorja v sadju (14–18 °Brix). Kislost sadežev je uravnotežena (0,6–0,8 g/100 g) zaradi tal na območju, ki so ga napolnile naplavine rek, ki izvirajo v gorovju Mátra. Vrednosti sladkorja in kislosti, značilne za češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“, dajejo prijetno sladkokisel okus.

V tleh nekdanje poplavne ravnice je veliko fosforja. To pozitivno vpliva na čvrstost in obstojnost mesa. Zato so češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ čvrste ter dobro prenašajo prevoz in shranjevanje.

Zaradi mikroklime in lastnosti tal lahko torej samo na tem geografskem območju sorta „petrovay ropogós“ in druge sorte, navedene v točki 3.2, ter njihove različice dajejo hrustljave, svetle, velike sadeže srčaste oblike s premerom 26–38 mm, ki so v skladu z lastnostmi sorte, s prijetnim sladkokislim okusom.

Poleg lokalnih naravnih razmer je ključnega pomena tudi človeški dejavnik; zlasti strokovno znanje in izkušnje lokalnih pridelovalcev v zvezi z obrezovanjem, zaščito rastlin, pripravo tal, oskrbo s hranili, ki se že več kot 150 let prenašajo iz roda v rod, predvsem pa njihovo znanje o obiranju in posebnih lastnostih sort češenj. Obiranje se izvaja ročno. Za izbiro dovolj čvrstih in zrelih češenj na podlagi otipa je potrebno veliko znanja in izkušenj. Naloge društva Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület (Od cvetov do kozarca – Klub lokalnih proizvodov in turistično društvo) vključujejo gojenje lokalne sorte „petrovay ropogós“, vodenje drevesnice in pridelavo razmnoževalnega materiala. Društvo Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület deluje tudi kot središče znanja, ki kmetom zagotavlja informacije o zaščiti in gojenju rastlin.

Na festivalu češenj (Cseresznyefesztivál), ki od leta 1996 vsako leto junija poteka v vasi Nagykörű, se proslavlja zorenje češenj. Z leti se je razvil v veliko tradicionalno prireditev z veliko udeležbo (štiri do pet tisoč ljudi).

V številnih časopisnih člankih in radijskih oddajah so Nagykörű imenovali „češnjev sadovnjak Madžarske“ (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj (Jutranja pokrajina), 12. oktober 2018; Duna Tv Ízőrzők (Varuhi okusov), kulinarično-kulturna oddaja, 5. december 2019). Češnje „Nagykörűi ropogós cseresznye“ in proizvodi iz njih, vključno s suhimi češnjami, marmelado, džemom, sirupom, čajem iz češnjevih pecljev, vzglavnikom iz češnjevih koščic, češnjevim žganjem pálinka, siri iz suhih češenj, kozjim jogurtom s češnjami in ročno narejenim milom z vonjem češenj, so bili predstavljeni tudi v številnih oddajah javne televizije. V občini potekajo tudi strokovni forumi za gojenje češenj.

Sklic na objavo specifikacije

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