Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 179/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

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

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de DOP o IGP]**

«Nagykörűi ropogós cseresznye»

2. **Estado miembro o tercer país**

Hungría

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La indicación geográfica protegida (IGP) «Nagykörűi ropogós cseresznye» puede utilizarse para la variedad «petrovay ropogós» y para las siguientes variedades de cereza reconocidas oficialmente registradas en la lista nacional de variedades: «badacsonyi óriás», «bigarreau burlat», «carmen», «jaboulay», «hedelfingeni óriás», «germersdorfi» y sus variantes registradas destinadas al consumo en fresco y/o a la transformación.

La «Nagykörűi ropogós cseresznye» presenta las características cualitativas siguientes:

— calibre: grande o muy grande, con un diámetro comprendido entre 26 y 38 mm y un peso de entre 10 y 13 g, en función del crecimiento de la pulpa;

— forma: de corazón regular, con un tallo medio-largo o largo fácilmente separable del fruto;

— color de la piel: de rojo vivo a casi negro, en función del grado de madurez;

— pulpa: consistencia firme y crujiente, textura densa; la fruta tolera bien el transporte y el almacenamiento;

— sabor: agradablemente dulce y ácido.

La «Nagykörűi ropogós cseresznye» presenta las características químicas siguientes:

Contenido de azúcar: 14–18 º Brix

Acidez: 0,6 – 0,8 g/100 g

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

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

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción y la recolección de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» se efectúan en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» se sitúa dentro de los límites administrativos de la localidad de Nagykörű.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» con la zona geográfica se basa en la calidad.

Las cerezas tienen un calibre superior a la media. Son agradablemente agridulces gracias a un elevado contenido de azúcar y a una acidez equilibrada. El carácter crujiente, que se deriva de la textura firme de la pulpa, las distingue de las cerezas producidas en otras zonas geográficas. Pueden conservarse frescas en un frigorífico durante dos semanas. Gracias a su pulpa firme, soportan bien el transporte. Estas propiedades contribuyen a su dilatado tiempo de durabilidad antes de la venta.

La localidad de Nagykörű está situada en el centro del condado de Jász-Nagykun-Szolnok, en la gran llanura, junto al río Tisza. La producción de frutas y uvas en huertos y viñedos cercados se remonta a mediados del siglo XVIII. Poco tiempo después, la producción de esta cereza, ahora famosa a nivel mundial, dio lugar a la creación del mayor cerezal de Hungría, con una superficie de 200 hectáreas. Una muestra de su importancia en la economía municipal es que la cereza ha sido incluida en el escudo del municipio. Esta zona geográfica, situada en el curso del serpenteante río Tisza, goza de un microclima particular.

Las características geológicas, hidrográficas y climáticas de la cuenca de Nagykörű son las siguientes:

Tras la desaparición del mar Panónico, los depósitos de los ríos que nacen en las montañas de Mátra rellenaron la zona, que se hundía más rápidamente que su entorno. La superficie, hasta una profundidad de varias decenas de metros, está formada por arena aluvial del Holoceno, limo y arcilla de granulometrías diferentes. También como consecuencia de la antigua llanura aluvial, las márgenes elevadas se cubrieron de loess de perfusión, posteriormente depositado con el suelo aluvial. La isla de llanura aluvial resultante no dispone de una red de aguas superficiales y se calcula que en las zonas no inundables la capa freática se sitúa a una profundidad de entre dos y cuatro metros.

Los principales parámetros estadísticos climáticos son los siguientes: temperatura media anual de 10 °C; precipitación media anual comprendida entre 300 mm y 700 mm; insolación anual de 2 100 horas y humedad relativa media anual del 82 %.

El suelo aluvial de alta calidad y ligeramente estructurado antes descrito permite que los árboles frutales tengan raíces del mismo tamaño que su copa y capten agua de las capas más profundas del suelo. Debido a la proximidad del río Tisza y a su suelo aluvial, la zona de producción disfruta de un suministro continuo de agua. Esto contribuye a que el calibre de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» (que oscila entre 26 y 38 mm de diámetro) sea superior a la media. El elevado número de horas de sol (2 100 al año) y el suelo arenoso, que refleja el calor del sol, aumentan el contenido de azúcar de los frutos (14-18 ° Brix). La acidez es equilibrada (0,6-0,8 g/100 g) debido al suelo de la zona que se llenó con los depósitos de los ríos que nacen en las montañas de Mátra. Los valores de azúcar y acidez típicos de la «Nagykörűi ropogós cseresznye» producen un sabor agridulce agradable.

El suelo de la antigua llanura aluvial proporciona un buen suministro de fósforo, que repercute positivamente en la firmeza y conservación de la pulpa. Por ello, la «Nagykörűi ropogós cseresznye» es firme y soporta bien el transporte y el almacenamiento.

También debido al microclima y a las características del suelo, solo cuando es plantada en esta zona geográfica, la variedad «petrovay ropogós», así como las demás variedades enumeradas en el punto 3.2 y sus variantes, producen frutos crujientes, de color vivo, en forma de corazón y grandes, con un diámetro de 26-38 mm en función de las características de la variedad, con un sabor agradablemente agridulce.

Además de las condiciones naturales locales, el factor humano también reviste una importancia fundamental, en particular, los conocimientos y la experiencia de los productores locales, transmitidos a lo largo de 150 años de padres a hijos, en materia de poda, protección fitosanitaria, preparación del suelo, suministro de nutrientes y, sobre todo, su conocimiento de la recolección y las características especiales de las variedades de cereza. La recolección se efectúa a mano. «Sentir» la fruta para seleccionar las cerezas suficientemente firmes y maduras requiere grandes conocimientos y experiencia. Entre las tareas de la *Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület* [De la flor al tarro – Club de productos locales y asociación de turismo] se incluye el cultivo de la variedad «petrovay ropogós», la explotación del vivero y la producción de material de reproducción. La *Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület* también funciona como una base de conocimientos que proporciona información a los agricultores acerca de la protección fitosanitaria y el cultivo.

El Festival de la cereza (Cseresznyefesztivál), que desde 1996 se organiza anualmente en junio en la localidad de Nagykörű, celebra la maduración de las cerezas. A lo largo de los años, se ha transformado en un acontecimiento tradicional a gran escala con altas tasas de participación (de cuatro a cinco mil personas).

Numerosos artículos de prensa y programas de radio se han referido a Nagykörű como «el cerezal de Hungría» (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Paisaje del amanecer], 12 de octubre de 2018; Duna Tv Ízőrzők [Guardianes de sabores], un espectáculo culinario/cultural, 5 de diciembre de 2019). Además, muchos programas televisivos de medios públicos han presentado la «Nagykörűi ropogós cseresznye» y los productos elaborados con sus frutos, como cerezas secas, conservas, mermeladas, siropes, té de tallo de cereza, almohadas de huesos de cereza, aguardiente de cereza, quesos de cereza seca, yogur de cabra con cerezas y jabón artesanal con aroma a cereza. El municipio también acoge foros profesionales sobre el cultivo de la cereza.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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