Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 179/06)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Nagykörűi ropogós cseresznye”

EU-nr: PGI-HU-02415 – 12 april 2018

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Nagykörűi ropogós cseresznye”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Ungern

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen (SGB) ”Nagykörűi ropogós cseresznye” får användas för sorten ”petrovay ropogós” och för följande körsbärssorter som erkänts av ungerska staten och som finns med i den nationella sortlistan: ”badacsonyi óriás”, ”bigarreau burlat”, ”carmen”, ”jaboulay”, ”hedelfingeni óriás”, ”germersdorfi” och deras registrerade varianter avsedda att konsumeras obearbetade och/eller bearbetade.

”Nagykörűi ropogós cseresznye” har följande kvalitetsegenskaper:

— Storlek: stora eller mycket stora, med en diameter på 26–38 mm och en vikt på 10–13 g, beroende på fruktköttets tillväxtgrad.

— Form: regelbunden hjärtform, medellång eller lång stjälk som lätt kan avlägsnas från frukten.

— Skalets färg: klart rött till nästan svart, beroende på mognadsgrad.

— Fruktkött: fast och knaprig konsistens, kompakt textur; frukten tål transport och lagring bra.

— Smak: angenämt söt och syrlig.

”Nagykörűi ropogós cseresznye” har följande kemiska egenskaper:

Sockerhalt: 14–18 grader Brix.

Surhetsgrad: 0,6–0,8 g/100 g.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odling och skörd av ”Nagykörűi ropogós cseresznye” ska ske i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Nagykörűi ropogós cseresznye” är beläget inom de administrativa gränserna för byn Nagykörű.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Nagykörűi ropogós cseresznye” och det geografiska området baseras på kvalitetsfaktorer.

Frukterna av sorten ”Nagykörűi ropogós cseresznye” är större än genomsnittet. ”Nagykörűi ropogós cseresznye” har en angenäm sötma och syrlighet tack vare den höga sockerhalten och balanserade syrligheten. Knaprigheten, som kommer av fruktköttets fasta konsistens, skiljer detta bär från andra körsbärssorter som odlas i andra geografiska områden. ”Nagykörűi ropogós cseresznye” håller sig bra två veckor i kylskåp. Tack vare det fasta fruktköttet tål det transporter bra. Dessa egenskaper bidrar till den goda hållbarheten.

Nagykörű ligger mitt i distriktet Jász-Nagykun-Szolnok i Stora slättområdet, alldeles vid floden Tisza. I mitten av 1700-talet började man här bedriva frukt- och vinproduktion i inhägnade odlingar. Snart började man också odla det nu världsberömda körsbäret, vilket resulterade i den största körsbärsodlingen i Ungern, en odling på 200 hektar. Det faktum att körsbäret till och med ingår i kommunens vapen vittnar om dess betydelse för den lokala ekonomin. Läget längs den meanderslingrande floden Tisza har gett detta geografiska område ett särskilt mikroklimat.

Floddalen Nagykörűs geologiska, hydrografiska och klimatmässiga förhållanden:

Efter att det pannoniska havet dragit sig tillbaka kom avlagringar från floder med ursprung i Mátrabergen att fylla detta område, som sjönk fortare än omgivningarna. Ytan och lagren ned till ett djup av flera tiotals meter består av sand, silt och lera av varierande partikelstorlek från det postglaciala översvämningsområdet. De tidigare översvämningsområdena gjorde även att de höga flodbankarna täcktes av lössjord där senare alluvialjord avlagrades. Den ö i översvämningsområdet som bildas på grund av detta saknar ytvattennätverk, och grundvattennivån uppskattas till mellan 2 och 4 meter i översvämningsfria områden.

Några av de viktigaste statistiska klimatuppgifterna är en årlig mediantemperatur på 10 °C, en genomsnittlig årsnederbörd på mellan 300 och 700 mm, i genomsnitt 2 100 soltimmar per år och en genomsnittlig årlig relativ fuktighet på 82 %.

Den högkvalitativa och sandiga alluvialjorden som beskrivs ovan gör att ett fruktträds rötter kan bli lika omfattande som trädkronan och att vatten kan tas upp från skikt djupare ner i jorden. Tack vare närheten till floden Tisza och dess alluvialjord har produktionsområdet ständig tillgång till vatten. Detta bidrar till att frukterna av ”Nagykörűi ropogós cseresznye” blir större än genomsnittet (26–38 mm i diameter). Det höga antalet soltimmar (2 100 per år) och den sandiga jorden, som reflekterar solvärmen, ökar fruktens sockerhalt (14–18 grader Brix). Frukten har en balanserad syrahalt (0,6–0,8 g/100 g) tack vare att jorden i området fylldes på med de jordavlagringar som fördes med floderna ned från Mátrabergen. Den socker- och syrahalt som är typisk för ”Nagykörűi ropogós cseresznye” ger en angenäm söt och syrlig smak.

Jorden i det tidigare översvämmade området har bra fosforhalt. Detta inverkar positivt på fruktköttets fasthet och hållbarhet. ”Nagykörűi ropogós cseresznye” har således ett fast fruktkött, tål transport bra och har god hållbarhet.

En annan följd av mikroklimatet och jordegenskaperna är att det endast är när ”petrovay ropogós” odlas i detta geografiska område som denna sort, och övriga sorter (med varianter) som anges i punkt 3.2, som man får fram de egenskaper som kännetecknar sorten, dvs. en knaprig, klarröd, hjärtformad och stor frukt, med en diameter på 26–38 mm, och med en angenämt söt och syrlig smak.

Vid sidan av de lokala naturliga förutsättningarna har även den mänskliga faktorn avgörande betydelse, inte minst de lokala producenternas skicklighet och erfarenheter som förts vidare från far till son i över 150 år när det gäller beskärning, växtskydd, jordbearbetning, gödning och, framför allt, deras kunskaper om hur bären ska skördas och de olika körsbärssorternas särskilda egenskaper. Skörden sker för hand. Att genom att känna på frukten välja ut de körsbär som är tillräckligt fasta och mogna kräver stor skicklighet och lång erfarenhet. Den lokala produkt- och turistföreningen ”Från blomma till burk” (Nagykörűi Virágzástól Befőzésig) har bl.a. till uppgift att odla den lokala körsbärssorten ”petrovay ropogós”, driva plantskola och ta fram förökningsmaterial. Denna förening fungerar också som en kunskapsbank som förser producenter med information om växtskydd och odling.

Vid den körsbärsfestival (Cseresznyefesztivál) som sedan 1996 har hållits i byn Nagykörű i juni varje år firar man att körsbären är mogna. Med tiden har denna festival utvecklats till ett betydande traditionellt event med höga besökssiffror (fyra till fem tusen besökare).

I flera tidningsartiklar och radioprogram har Nagykörű kallats Ungerns körsbärsträdgård (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj (Gryningslandskapet), 12 oktober 2018; Duna Tv Ízőrzők (Smakens väktare), ett matlagnings- och kulturprogram, 5 december 2019). Även många TV-program har lyft fram ”Nagykörűi ropogós cseresznye” och de produkter som framställs av bäret, t.ex. torkade körsbär, konserverade körsbär, sylt, sirap, te på körsbärsstjälk, kuddar fyllda med körsbärskärnor, körsbärspálinka (brännvin), ost med torkade körsbär, getyoghurt med körsbär och handgjord tvål med körsbärsdoft. Det anordnas även olika forum för körsbärsodlare i kommunen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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