

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2021/C 149/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Jászsági nyári szarvasgomba“

ЕС №: PGI-HU-02475 — 4 юли 2018

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

Jászsági nyári szarvasgomba

2. **Държава членка или трета държава**

Унгария

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас: 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание „Jászsági nyári szarvasgomba“ се използва за свежия местен сорт летен трюфел от вида подземни гъби (*Tuber aestivum Vittad.*), който се събира в определения географски район.

Морфологични характеристики на „Jászsági nyári szarvasgomba“:

Плодното тяло на гъбите варира по размер: препоръчителният минимален търговски размер е с големината на орех; няма горна граница. Минималното тегло на препоръчаното за употреба плодно тяло е 40 g.

В повечето случаи то има повече или по-малко правилна сферична форма, обикновено без вдлъбнатина в основата на груката.

Цветът на външната обвивка варира от черно-кафяв до черен. Външният ѝ слой е груб, покрит с черни повърхностни брадавици, които често са големи (312 mm), с пирамидална форма (с 5—7 страни), изпъкнали, твърди, с остри ръбове, обикновено сплескани отгоре, по дължината на глебата има множество диагонални, здраво прикрепени към нея жилки.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Месестата вътрешна част на гъбата има твърда консистенция и през нея преминават бели до светлокафяви ивици. По време на зрението цветът ѝ първоначално е безцветен, след това жълтеникаво мръсносив, бледолешников и накрая наситен шоколадовокафяв. Добре узрялото плодно тяло е доста по-тъмно, има жълтеникаво-кафяв до червен цвят.

Органолептични характеристики на трюфелите „Jászsági nyári szarvasgomba“:

Те имат уникален приятен аромат. Когато се събират, ароматът им първоначално напомня на варена царевица или печен и ферментирал ечемичен малц, придружен от приятен мирис на прясно окосена трева. По време на събирането на реколтата и съхранението ароматът се променя, но запазва характерния си приятен мирис на прясно окосена трева.

Самият вкус е интензивен и напомня повече на вкусен орех.

Трюфелите „Jászsági nyári szarvasgomba“ растат от края на май до края на август за разлика от останалите трюфели, които могат да се събират до края на ноември.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Отглеждането и събирането на гъбите трябва да са осъществени в района на производство.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на „Jászsági nyári szarvasgomba“ включва административния район на следните общини: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszálás, Jásziákóhalma, Jásztelek и Jászszentandrás, както и общините Besenyszög и Újszász, които са съседни на района Jászság, макар и да не образуват прилежащ район на производство, тъй като обхващат района, където трюфелите „Jászsági nyári szarvasgomba“ се срещат естествено, т.е. където е наличен видът почва, подходящ за отглеждането им.

5. Връзка с географския район

Връзката на „Jászsági nyári szarvasgomba“ с географския район се дължи на репутацията и качеството на продукта.

Специфична характеристика на географския район

Jászság се намира в административния район на област Jász-Nagykun-Szolnok в крайната северозападна част на Великата унгарска равнина. Той е част от регион Централна Тиса и е разположен между реките Zagyva и Tarna, които са притоци на река Тиса. В геоложки и ботанически план той представлява естествен подрайон, който е част от равнината на река Тиса. Името му идва от племето на Jász (ясите), които са се заселили тук през 13 век.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ расте естествено в кореновата система главно на дъбови, лешникови и габърови дървета, но се отглежда също и в градини, известни като градини „Trifla“ (с трюфели). Градините с трюфели в района Jászság обикновено се намират в дъбови гори.

Специфичните характеристики на трюфелите „Jászsági nyári szarvasgomba“ се определят от естествените свойства на почвата и състава на растителните видове, които са характерни за района. По-голямата част от този подрайон, който образува богат на повърхностни води басейн, има високо равнище на подпочвени води, което заедно с черноземната почва предоставя уникална възможност за отглеждането на „Jászsági nyári szarvasgomba“.

Почвените условия на района Jászság са изключително благоприятни за засаждане и отглеждане на летни трюфели. Солените почви солонец в източната част на района, които достигат до река Тиса, са покрити с ливадни и алувиални почви с разнообразен състав, с неутрално или леко основно рН, твърди, глинести, но богати на хумус почви, с почвена покривка от чернозем.

Специфична характеристика на продукта

Плодното тяло на „Jászszági nyári szarvasgomba“ има относително правилна форма и расте обилно и равномерно. Това се дължи на често срещаните дъбови гори в района Jászszág, черноземните почви с отлично качество, характерни за районите на границата със залесената степ, високото равнище на подпочвени води в близост до повърхността, климата и съжителството с други растителни видове.

По време на зреенето гъбите излъчват уникален, все по-плътен и силен аромат на прясно окосена трева и варена царевица, който може да се смесва с други аромати в зависимост от района на производство: мирис на пушен подлес, лешник, тютюн, марципан или черен шоколад.

Друга интересна характеристика, която отличава гъбите, е, че те са с най-добро качество в периода между юли и средата на август. За разлика от други унгарски и чуждестранни летни трюфели, сезонът на „Jászszági nyári szarvasgomba“ обикновено приключва до средата или края на август. По това време събирането на трюфели може да е в разгара си в други райони, но тези трюфели имат различно качество и аромат. През този период трюфелите „Jászszági nyári szarvasgomba“ имат приятен мирис на сено, а плодното тяло е с по-благоприятен за пускането на пазара размер.

Връзка между географския район и качеството и репутацията на продукта

Благодарение на богатите на хумус черноземни почви и растителните общности, които са се развили тук, през целия вегетационен период в района се произвежда повече кумарин, което придава на „Jászszági nyári szarvasgomba“ мириса на прясно окосена трева. Ароматът, който се променя непрекъснато по време на зреенето, като става все по-плътен и силен, се образува главно в резултат на богатата на хумус черноземна покривка в района.

Благодарение на изкуственото залесяване в Jászszág се развиват местообитания, произвеждащи трюфели с отлично качество, където те съжителстват със защитени видове орхидеи, които също оказват благоприятно влияние върху отличителния аромат на „Jászszági nyári szarvasgomba“.

С цел да се съхранят традициите на унгарските събирачи на трюфели, през 2002 г. в Jászszentandrás беше открит първият в страната и вторият в Европа музей на трюфелите. Всяка година Magyar Szarvasgombász Szövetség [Унгарската федерация на събирачите на трюфели] провежда мероприятие за отбелязване на началото на сезона. Jászszentandrás носи почетното звание на унгарска столица на трюфелите. Jászszági Hollós László Trifflász Egyesület [Асоциация László Hollós на събирачите на трюфели в Jászszág] бе създадена тук през 2004 г. с цел опазване на естествените местообитания и подпомагане на законовото регламентиране на събирането на трюфели. През последните пет години Международната полицейска асоциация (IPA) и местната власт, както и Унгарската федерация на събирачите на трюфели и Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Орденът St Leslie на рицарите на трюфела) обединиха усилия за организиране на кулинарно състезание за ястия с трюфели, което се радва на все по-голяма популярност. На състезанието организаторите дават на всеки състезател по един трюфел „Jászszági nyári szarvasgomba“.

„Jászszági nyári szarvasgomba“ е известен и с други означения, като например „черната перла на Jászszág“, „златото на Jászszág“ или „трюфелът Jász“, което доказва отличната репутация на продукта в района. Тези наименования се срещат все по-често и в медиите.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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