

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2021/C 149/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Jászsági nyári szarvasgomba“****EU č.: PGI-HU-02475 – 4. července 2018****CHOP ( ) CHZO (X)****1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Jászsági nyári szarvasgomba“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Maďarsko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny****3.1. Druh produktu**

Třída: 1.6: Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.

**3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

Chráněné zeměpisné označení „Jászsági nyári szarvasgomba“ označuje čerstvou místní odrůdu podzemních hub druhu lanýž letní (*Tuber aestivum Vittad.*) sbíranou ve vymezené zeměpisné oblasti.

Morfologické vlastnosti produktu „Jászsági nyári szarvasgomba“:

Plodnice se liší velikostí: minimální doporučená tržní velikost je velikost vlašských ořechů; neexistuje žádná horní hranice. Minimální hmotnost plodnice doporučená pro použití je 40 g.

Ve většině případů má víceméně pravidelný kulovitý tvar, obvykle bez jakýchkoli výdutí na základně hlízy.

Barva peridia se pohybuje od černohnědé po černou. Lanýž má drsný povrch pokrytý černými bradavkami, které jsou obvykle velké (312 mm), pyramidově tvarované (5–7 stran), vyčnívající, tvrdé, s ostrými hranami, obvykle na vrcholku zploštělé, úhlopříčně rýhované a pevně připevněné k tělichu.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Dužina uvnitř hub má pevnou konzistenci a je bílá až světle hnědá s žilkatým mramorováním. Během zrání má původně bělavou barvu, poté žlutavě šedavou, světle oříškovou a nakonec tmavě čokoládově hnědou. Dobře vyzrálá plodnice má spíše tmavší, žlutavě hnědou až červenou barvu.

Organoleptické vlastnosti produktu „Jászsági nyári szarvasgomba“:

má jedinečnou, příjemnou vůni. Jeho aroma při sběru zpočátku připomíná vařenou kukuřici nebo pražený a zkvašený ječný slad a doprovází jej příjemná vůně čerstvě posečené trávy. Při sklizni a skladování se aroma mění, avšak jeho charakteristická příjemná vůně čerstvě posečené trávy zůstává.

Má intenzivní chuť, která nejvíce připomíná lahodné vlašské ořechy.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ roste od konce května do konce srpna, na rozdíl od jiných lanýžů, které lze sklízet až do konce listopadu.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Houby se musí pěstovat a sbírat v oblasti produkce.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce produktu „Jászsági nyári szarvasgomba“ zahrnuje správní oblast těchto obcí: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászájkóhalma, Jásztelek a Jászszentandrás, jakož i obce Besenyszög a Újszász, které sousedí s regionem Jászság, přestože spolu tvoří souvislou oblast produkce, neboť tu jde o oblasti přirozeného výskytu lanýže „Jászsági nyári szarvasgomba“, tj. oblasti s typem půd vhodných k jeho pěstování.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Jászsági nyári szarvasgomba“ a zeměpisnou oblastí je založena na pověsti a kvalitě produktu.

*Specifičnost zeměpisné oblasti*

Region Jászság se nachází ve správní oblasti župy Jász-Nagykun-Szolnok v severozápadním výběžku Velké dunajské nížiny. Je částí regionu povodí středního toku Tisy a nachází se mezi řekami Zagyva a Tarna, které jsou přítoky Tisy. Geologicky a botanicky se jedná o přírodní subregion, který tvoří součást nížiny, kudy protéká řeka Tisa. Region je pojmenován po Jasech, kteří se zde usadili ve 13. století.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ přirozeně roste v kořenovém systému zejména dubů, lísek a habrů, ale pěstuje se i na plantážích známých jako lanýžové zahrady. Lanýžové zahrady v kraji Jászság se obvykle nacházejí v dubových lesích.

Specifické vlastnosti produktu „Jászsági nyári szarvasgomba“ jsou dány přirozenými půdními vlastnostmi a složením rostlinných druhů, které jsou typické pro tuto oblast. Většina území tohoto subregionu, které tvoří rozsáhlé povodí povrchové vody, má vysokou hladinu podzemní vody, což spolu s černozemí nabízí pro pěstování lanýžů „Jászsági nyári szarvasgomba“ jedinečné podmínky.

Půdní podmínky regionu Jászság jsou tedy mimořádně příznivé pro výsadbu a pěstování lanýžů letních. Salinizující soloncové půdy na východě regionu, které se táhnou podél Tisy směrem po proudu, jsou pokryty lužními a aluviálními půdami různého složení s neutrálním nebo mírně zásaditým pH. Jde o tvrdou jílovitou půdu s vysokým obsahem humusu, jejíž pokryv tvoří černozem.

### *Specifičnost produktu*

Plodnice lanýže „Jászsági nyári szarvasgomba“ má relativně pravidelný tvar, hojný a rovnoměrný výskyt. Je tomu tak díky lesům tvořeným dubem letním, které se nacházejí v regionu Jászság, vysoce kvalitní černozemi typické pro lesostepi, vysoké hladině podzemní vody v blízkosti povrchu, podnebí a koexistenci s jinými rostlinnými druhy.

Během zrání vydávají houby jedinečné, stále plnější a pronikavější aroma čerstvě posečené trávy a vařené kukuřice, k němuž se mohou v závislosti na oblasti produkce přidávat další typy vůní: tlející lesní podrost, lískové oříšky, tabák, marcipán nebo tmavá čokoláda.

Dalším zajímavým rysem, který tyto houby odlišuje, je skutečnost, že nejvíce rostou v období od července do poloviny srpna. Na rozdíl od lanýžů letních pěstovaných v jiných částech Maďarska nebo v zahraničí trvá sběr lanýžů „Jászsági nyári szarvasgomba“ obvykle jen do poloviny až konce srpna. V jiných oblastech může být v té době sběr lanýžů v plném proudu, ale tyto lanýže mají jinou kvalitu a aroma. Během tohoto období mají lanýže „Jászsági nyári szarvasgomba“ příjemnou vůni sena a plodnice dosahuje vhodnější prodejní velikosti.

### *Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou a pověstí produktu*

Díky černozemi bohaté na humus a rostlinným společenstvům, která se zde vyskytují, se v této oblasti tvoří během celého vegetačního období více kumarinu, což dodává lanýži „Jászsági nyári szarvasgomba“ vůni čerstvě posečené trávy. Aroma, které se během zrání neustále mění a které se stává zřetelnějším a silnějším, vzniká především díky půdě bohaté na humus, jejíž pokryv tvoří černozem.

Díky umělému zalesňování vznikají v oblasti Jászság přírodní stanoviště produkující lanýže vynikající jakosti, které zde spoluexistují s chráněnými druhy orchidejí, což má na charakteristické aroma produktu „Jászsági nyári szarvasgomba“ rovněž příznivý vliv.

Ve snaze zachovat tradice maďarských sběračů lanýžů bylo v roce 2002 v obci Jászszentandrás otevřeno muzeum lanýžů, které je první svého druhu v Maďarsku a druhé v Evropě. Sdružení Magyar Szarvasgombász Szövetség (Maďarské sdružení sběračů lanýžů) každoročně pořádá akci u příležitosti začátku sezóny. Obci Jászszentandrás byl udělen čestný titul hlavního města lanýžů v Maďarsku. V roce 2004 tu bylo založeno sdružení Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület (Sdružení Lászla Hollóse pro sběrače lanýžů v oblasti Jászság), které si dalo za cíl chránit přírodní stanoviště a pomáhat zákonně regulovat sběr lanýžů. Posledních pět let Mezinárodní policejní sdružení (IPA) a místní úřad, jakož i Maďarské sdružení sběračů lanýžů a organizace Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Lanýžový řád rytířů Sv. Ladislava) společně organizují soutěž ve vaření pokrmů z lanýžů, která je stále populárnější. V soutěži pořadatelé předají každému soutěžícímu jeden lanýž „Jászsági nyári szarvasgomba“.

Lanýže „Jászsági nyári szarvasgomba“ jsou rovněž běžně známy pod jinými jmény, jako je „Jászságská černá perla“, „Jászságské zlato“ nebo „Jászský lanýž“, což svědčí o tom, že je tento produkt v regionu velmi oceňován. Tyto názvy se stále častěji objevují i v médiích.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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

---