

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2021/C 149/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Jászsági nyári szarvasgomba«

EU-nr.: PGI-HU-02475 – 4. juli 2018

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse [på BOB eller BGB]

»Jászsági nyári szarvasgomba«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Ungarn

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Den beskyttede geografiske betegnelse »Jászsági nyári szarvasgomba« henviser til en frisk lokal art af sommertrøffel (*Tuber aestivum* Vittad.), en svampeart, der vokser under jorden, og som indsamles i det afgrænsede geografiske område.

Morfologiske egenskaber for »Jászsági nyári szarvasgomba«

Frugtlegemet varierer i størrelse: den anbefalede minimumsstørrelse for markedsføring er, når den har størrelse som en valnød; der er ingen øvre grænse. Med hensyn til anvendelse er den anbefalede minimumsvægt for frugtlegemet 40 g.

I de fleste tilfælde har det en mere eller mindre regelmæssig sfærisk form som regel uden nogen form for forsænkning i ved basis.

Yderskallens farve varierer fra sortbrun til sort. Ydersiden er ru og dækket med sorte afskalninger af fladen, som ofte er brede (312 mm), pyramideformede (5-7-sidet), fremtrædende, faste, skarpkantede, som regel afladet i toppen, rillet diagonalt, stribet på langs, og kun vanskeligt lader sig løsne fra gleba.

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Kødet inde i svampen har en fast konsistens med hvide til brunlige striber, der løber igennem den. Under modningen er farven først hvid, dernæst gullig smudsiggrå, bleg brun og til sidst dyb chokoladebrun. Det velmodne frugtlegete er mere mørkt, med en gullig brun til rød farve.

Organoleptiske egenskaber for »Jászsági nyári szarvasgomba«

Den har en enestående og behagelig aroma. Når den indsamles, minder aromaen i begyndelsen om tilberedt majs eller ristet og fermenteret bygmalt, ledsaget af en behagelig duft af nyslået græs. Under høsten og lagringen ændres aromaen, men den bevarer sin særlige behagelige duft af nyslået græs.

Smagen i sig selv er stærk og minder mere om velmagende valnødder.

»Jászsági nyári szarvasgomba« vokser fra sent i maj til sent i august i modsætning til andre trøfler, der kan indsamles indtil sidst i november.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Svampen skal dyrkes og indsamles i produktionsområdet.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Jászsági nyári szarvasgomba« omfatter det område, der administrativt udgøres af følgende kommuner: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászfákóhalma, Jásztelek og Jászszentandrás, samt kommunerne Besenyszög og Újszász, der grænser op til regionen Jászság, til trods for at det ikke er et tilstødende produktionsområde, idet disse kommuner omfatter det område, hvor »Jászsági nyári szarvasgomba« vokser naturligt, dvs. som har den jordtype, der egner sig til dyrkningen af den.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Jászsági nyári szarvasgomba«'s tilknytning til det geografiske område er baseret på produktets omdømme og kvalitet.

Det geografiske områdes egenart

Jászság ligger i det område, der administrativt udgøres af distriktet Jász-Nagykun-Szolnok i det nordvestlige hjørne af Den Ungarske Slette. Det er en del af den centrale Tisza-region og er beliggende mellem floderne Zagyva og Tarna, der er bifloder til Tisza. Ud fra et geologisk og botanisk perspektiv er det en naturlig underregion, der er en del af Tisza-sletten. Den har sit navn fra folket »Jász«, der slog sig ned her i det 13. århundrede.

»Jászsági nyári szarvasgomba« vokser naturligt i rodsystemet, hovedsagelig af eg, hassel og avnbøg, men den vokser også i beplantninger kendt som »Trifla« (trøffelhaver). Trøffelhaverne i Jászság findes typisk i egeskove.

De specifikke egenskaber ved »Jászsági nyári szarvasgomba« bestemmes af den naturlige jordbunds egenskaber og sammensætningen af de plantearter, der er karakteristiske for dette område. De fleste af underregionerne, der danner et rigt bassin med overfladevand, har et højt grundvandsniveau, der sammen med sortjordslaget giver en enestående mulighed for, at »Jászsági nyári szarvasgomba« kan vokse.

Jordbundsforholdene i Jászság er yderst gunstige for dyrkning af sommertrøfler. Det tilsaltede solonetzjordlag i den østlige del af regionen, som strækker sig helt ned til floden Tisza, er dækket af eng og alluvialjord af forskellig sammensætning, der er pH-neutral eller svagt basisk, hård, leragtig, men humusrig med et sortjordslag.

Produktets egenart

Frugtlegemet for »Jászsági nyári szarvasgomba« har en relativ regelmæssig form og vokser rigeligt og ensartet. Dette er takket være de skove med almindelig eg, der findes i Jászság-regionen, sortjordlaget af udmærket kvalitet, som er typisk for steppen før skovplantning, det høje grundvandsniveau tæt på overfladen, klimaet og sameksistensen med andre plantearter.

Under modningen afgiver svampen en helt speciel, stadig mere fyldig og stærk aroma af nyslået græs og tilberedt majs, som kan være blandet med andre dufte afhængig af produktionsområdet: røget vegetation, hasselnød, tobak, marcipan eller mørk chokolade.

En anden interessant egenskab ved svampen, som gør den særlig, er, at den er bedst mellem juli og midten af august. I modsætning til andre ungarske eller udenlandske sommertrøfler er der normalt ikke flere »Jászsági nyári szarvasgomba« i midten af august. Trøffelindsamlingen kan være i fuld gang i andre områder på dette tidspunkt, men disse trøfler vil have en anden kvalitet og aroma. I denne periode vil »Jászsági nyári szarvasgomba« have en behagelig duft af høg, og frugtlegemet vil have en mere salgbar størrelse.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet og omdømme.

Takket være den humusrige sortjord og de plantesamfund, der er blevet udviklet her, produceres der mere kumarin i dette område i hele vækstperioden, hvilket giver »Jászsági nyári szarvasgomba« duften af nyslået græs. Aromaen, der hele tiden ændrer sig under modningen og bliver mere fyldig og kraftig, opstår hovedsagelig som et resultat af regionens humusrige sortjordslag.

Takket være den kunstige skovplantning udvikles der voksesteder, som producerer trøfler af fremragende kvalitet i Jászság, hvor de eksisterer sammen med beskyttede orkidéarter, der også har en gavnlig indflydelse på den karakteristiske aroma i »Jászsági nyári szarvasgomba«.

For at bevare de ungarske trøffelsamleres traditioner åbnede man i 2002 i Jászszentandrás landets første og Europas andet trøffelmuseum. Magyar Szarvasgombász Szövetség (den ungarske trøffelsamlerforening) afholder hvert år en begivenhed for at markere starten på sæsonen. Jászszentandrás har fået tildelt ærestitlen Ungarns trøffelhovedstad. Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület (Jászság László Hollós trøffelsamlerforening) blev grundlagt her i 2004 med det formål at beskytte naturlige voksesteder og bidrage til at regulere trøffelindsamling ved lov. I de sidste fem år er International Police Association (IPA) og den lokale myndighed samt den ungarske trøffelsamlerforening og Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Skt. Leslies ridderorden for trøfler) gået sammen om at afholde en madlavningskonkurrence for trøffelbaserede retter, som nyder voksende popularitet. Under konkurrencen giver arrangørerne hver deltager en »Jászsági nyári szarvasgomba«-trøffel.

»Jászsági nyári szarvasgomba« er også almindeligt kendt under andre betegnelser som f.eks. »Jászságs sorte perle«, »Jászságs guld« eller »Jász-trøffel«, som viser, hvor højt produktet værdsættes i regionen. Disse betegnelser anvendes også i stigende grad i medierne.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

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