

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2020/C 319/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (\*) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**«ÚJFEHÉRTÓI MEGGY»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02411 — 15.2.2018**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

**1. Ονομασία/-ες**

«Újfehértói meggý»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ουγγαρία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

**3.1. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία**

Για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Újfehértói meggý» μπορούν να χρησιμοποιούνται οι καρποί που προορίζονται για κατανάλωση νωποί ή για μεταποίηση και προέρχονται από τις ακόλουθες ποικιλίες του είδους *Prunus cerasus* L., οι οποίες έχουν επιλεγεί στο ερευνητικό κέντρο του Újfehértó: Újfehértói fűrtös, Kántorjános 3, Debreceni bõtermõ, Éva και Petri.

Η ΠΓΕ «Újfehértói meggý» φέρει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά ποιότητας:

- φλοιός: πάντα στιλπνός, βαθυκόκκινου έως μπορντό χρώματος·
- σάρκα: σκληρή, με μέτρια περιεκτικότητα σε χρωστικές ουσίες, με εξαίρεση την ποικιλία Debreceni bõtermõ·
- γεύση: καθόλου πικρή, αρμονικά γλυκιά και όξινη· οι ποικιλίες Kántorjános 3 και Éva είναι ελαφρώς πιο όξινες·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: τουλάχιστον 14 ° Brix·
- αναλογία σακχάρων προς οξέα: 8-20·
- ολική οξύτητα: 0,6-1,5 %·
- ελάχιστη διάμετρος του καρπού: 19 mm.

Ο καρπός που προορίζεται για κατανάλωση νωπός συγκομίζεται όταν ωριμάσει κατά 80-90 %. Ο καρπός που προορίζεται για μεταποίηση συγκομίζεται όταν ωριμάσει πλήρως, δηλαδή όταν ολοκληρωθεί ο καρπός που βρίσκεται στο εσωτερικό της κόμης αποσπάται εύκολα από τον μίσχο.

Όταν πωλείται για κατανάλωση νωπός, ο καρπός φέρει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: είναι αέριος και δεν φέρει αλλοιώσεις· έχει ποδίσκο· είναι καθαρός και, οπτικά, δεν φέρει ξένες ουσίες· είναι υγιής και δεν εμφανίζει σήψη, παράσιτα ή παρασιτοκτόνα. Όταν πωλείται για μεταποίηση, δεν χρειάζεται να έχει ποδίσκο.

**3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)**

—

(\*) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του προϊόντος «Újfehértói megggy» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία του προϊόντος κατασκευάζεται από ξύλο, χαρτόνι, πλαστικό ή πολυμερή διάτρητη μεμβράνη, βάρους από 250 g έως 10 kg. Το προϊόν μπορεί να πωληθεί χύμα για βιομηχανική μεταποίηση ή απευθείας στους καταναλωτές. Η συσκευασία εγγυάται ότι ο καρπός διατηρεί τις ιδιότητές του και παραμένει ακέραιος.

Το προϊόν μπορεί να συντηρείται σε ψυκτικό θάλαμο, με την προϋπόθεση ότι η θερμοκρασία δεν πέφτει κάτω από τους 2 °C και ότι η σχετική υγρασία δεν υπερβαίνει το 80 % για τη διατήρηση της φρεσκάδας των προϊόντων «Újfehértói megggy», ο καρπός μπορεί να διατηρείται σε ψυκτικό θάλαμο έως τρεις εβδομάδες.

Τα προϊόντα «Újfehértói megggy» πρέπει να συσκευάζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4, προκειμένου ο καρπός να διατηρεί τη φρεσκάδα του και να παραμένει ακέραιος, και για να αποτρέπεται τυχόν αλλοίωση στην ποιότητα, διότι οι επαναλαμβανόμενοι χειρισμοί και η μεταφορά μπορούν να προκαλέσουν αλλοιώσεις στον φλοιό, με αποτέλεσμα ο καρπός να εμφανίσει σήψη ή να καταστεί ακατάλληλος για πώληση.

3.6. *Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για βύσσινα που προέρχονται από τη διοικητική περιφέρεια των ακόλουθων δήμων στην κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg και καλλιεργούνται σε αυτήν:

Érpaták, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya και Újfehértó.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός ανάμεσα στο προϊόν «Újfehértói megggy» και τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην ποιότητα, τα κύρια στοιχεία της οποίας παρατίθενται στη συνέχεια.

*Φυσικοί παράγοντες*

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο κέντρο της περιοχής Nyírség, στην κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg. Το βύσσινο καλλιεργείται σε αυτή την περιφέρεια, στην οποία δεσπόζουν απόμεροι λόφοι ύψους 20-50 m που υψώνονται επάνω από την πλημμυρική περιοχή του ποταμού Tisza.

Η ετήσια βροχόπτωση στο κέντρο της περιοχής Nyírség ανέρχεται σε 570-590 mm, αλλά σε ορισμένες περιοχές μπορεί να κυμαίνεται από 550 έως 600 mm. Η βροχόπτωση κατά την καλλιεργητική περίοδο είναι περίπου 420 mm, εκ των οποίων 65-78 mm πέφτουν τον Ιούνιο, δηλαδή σε περίοδο που ευνοεί την καλλιέργεια των ποικιλιών «Újfehértói megggy». Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 9,3-9,9 °C. Οι τελευταίες ψυχρές ημέρες παρατηρούνται περίπου στα μέσα Απριλίου. Ο θερμότερος μήνας είναι ο Ιούλιος, με θερμοκρασία 20,2-20,7 °C (1-2 °C χαμηλότερη από τη θερμοκρασία σε άλλες περιοχές της Μεγάλης Πεδιάδας). Η θερινή ζέση είναι πιο ήπια στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή σε σύγκριση με άλλες περιοχές της Μεγάλης Πεδιάδας, καθώς οι νύχτες είναι αρκετά δροσερές ακόμα και το καλοκαίρι. Η άνοιξη ξεκινά αργότερα απ' ό,τι στις γειτονικές περιφέρειες, συνεπώς το άνθος του βύσσινου διατηρείται συνήθως αλώβητο από τον ανοιξιάτικο παγετό. Κατά την περίοδο βλάστησης των ποικιλιών «Újfehértói megggy», στη γεωγραφική περιοχή παρατηρούνται συνήθως μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας. Πολύ θερμές καιρικές συνθήκες αρχίζουν να επικρατούν στην περιοχή μετά τα μέσα Ιουλίου, ωστόσο μέχρι τότε τα βύσσινα έχουν ήδη συγκομιστεί. Η ετήσια ηλιοφάνεια κυμαίνεται από 1 950 έως 2 030 ώρες (εκ των οποίων 760-800 κατά τη θερινή περίοδο).

Στην περιοχή Nyírség η ετήσια βροχόπτωση υπολογίζεται σε 550-600 mm. Η περίοδος βλάστησης των ποικιλιών «Újfehértói megggy» είναι πιο υγρή, με τη μεγαλύτερη βροχόπτωση να παρατηρείται στα τέλη της άνοιξης και στις αρχές του καλοκαιριού.

Το έδαφος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι κατά κύριο λόγο αμμώδες, με χούμο σε ψαμμιτικά πετρώματα. Αυτός ο τύπος εδάφους χαρακτηρίζεται από περικτικότητα σε χούμο μεγαλύτερη από 1 % και επιφανειακή στρώση ύψους 40 cm. Εμφανίζει καλή ικανότητα κατακράτησης υδάτων και διαπερατότητα, είναι ευάερο και δεν ξηραίνεται εύκολα, ενώ η χωρητικότητά του σε θρεπτικά συστατικά είναι επαρκής για την επίτευξη καλής απόδοσης. Χάρη στην αύξηση των αποθεμάτων του εδάφους σε άζωτο μπορεί να επιτευχθεί ιδιαίτερα υψηλή απόδοση. Πέραν του προαναφερθέντος τύπου εδάφους, απαντώνται μεγαλύτερες ή μικρότερες εκτάσεις ερυθροκαστανόχρωμων δασικών εδαφών, με περικτικότητα σε χούμο από 1 έως 1,5 %. Οι ιδιότητες διαχείρισης των υδάτων του εδάφους είναι επίσης ευνοϊκές, καθώς η μέτρια υδατοπερατότητα συνδυάζεται με την καλή ικανότητα κατακράτησης υδάτων. Τα ευάερα χαρακτηριστικά του εδάφους

καθώς και οι ιδιότητές του όσον αφορά τη διαχείριση των θρεπτικών συστατικών συνιστούν πρόσθετους θετικούς παράγοντες. Από τη σύγκριση των απαιτήσεων παραγωγής του προϊόντος «Újfehértói meggy» με τα χαρακτηριστικά της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής προκύπτει ευτυχής σύμπτωση μεταξύ τους και δεν είναι τυχαίο ότι η παραγωγή βύσσινων ξεκίνησε στην εν λόγω περιοχή κατά το δεύτερο μισό του 17ου αιώνα και ότι η ποικιλία βύσσινων «Újfehértó fürtös» προέρχεται από αυτή την περιοχή (συμπεριλαμβανομένου του μεγαλύτερου τμήματος της παραγωγής βύσσινων της κομητείας Szabolcs-Szatmár-Bereg).

#### Ανθρώπινοι παράγοντες

##### Τοπική επιλεκτική αναπαραγωγή:

Μέχρι το πρώτο μισό του 20ου αιώνα, οι υψηλής απόδοσης τύποι βύσσινων που είναι γνωστοί στην περιοχή με την ονομασία «Fehértói csüngős Pándy» ή «Fehértói fürtös Pándy» είχαν διαδοθεί στο Újfehértó και τα περίχωρα. Κατά την τοπική επιλεκτική αναπαραγωγή, η οποία ξεκίνησε τη δεκαετία του '60 στο ερευνητικό κέντρο του Újfehértó υπό την καθοδήγηση του Δρα Ferenc Pethő, συλλέχθηκαν από το Újfehértó και τα περίχωρα οι κλώνοι των αυτογονιμοποιούμενων καρπών υψηλής ποιότητας και απόδοσης οι οποίοι αποσπώνταν εύκολα από τον μίσχο. Επιλέχθηκε ο κλώνος βύσσινου με τις ευνοϊκότερες ιδιότητες (σύμφωνα με τη μέθοδο δοκιμής P2) και το 1970 κατατάχθηκε ως ποικιλία η οποία αναγνωρίστηκε επισήμως προσωρινά με την ονομασία «Újfehértói fürtös». Η τοπική επιλεκτική αναπαραγωγή επεκτάθηκε στους δήμους γύρω από την εν λόγω περιοχή. Οι ποικιλίες που συλλέχθηκαν στην εν λόγω περιοχή υποβλήθηκαν επίσης σε δοκιμές στο Újfehértó, και οι καλύτερες ποικιλίες αναγνωρίστηκαν επίσης επισήμως (Debreceni bõtermõ, Kántorjánosi 3, Petri, Éva).

##### Ειδική καλλιεργητική πρακτική:

Οι ποικιλίες «Újfehértói meggy» έχουν κρεμάμενες κόμες και είναι επιρρεπείς στη φυλλόπτωση, γι' αυτό και χρειάζονται τακτικό κλάδεμα ετησίως. Προκειμένου να διασφαλίζεται ομοιόμορφη έκθεση της κόμης στο φως, καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε να διατηρείται ένα κωνικό ή κωνοειδές σχήμα κατά το κλάδεμα.

Κατά το βλαστολόγημα για τη διαμόρφωση της κόμης, αφαιρούνται οι κατακόρυφοι οφθαλμοί —ή, εάν δεν υπάρχουν βλαστοί, εκείνοι που κρέμονται προς τα κάτω—, με αποτέλεσμα να απομένει ένας βλαστός 1-2 cm στις παραφυάδες από τον κεντρικό κορμό. Μετά το βλαστολόγημα, οι εναπομένοντες οφθαλμοί των πλευρικών κλαδιών έχουν δομή που μοιάζει με ψαροκόκαλο. Με παρόμοιο τρόπο κλαδεύονται και τα καρποφόρα δέντρα. Το κωνικό σχήμα χρησιμοποιείται επίσης για τα πλευρικά κλαδιά, στις ανοιχτές κόμες των οποίων η συγκομιδή γίνεται με μηχανικά μέσα.

##### Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

Το προϊόν «Újfehértói meggy» δεν έχει πικρή γεύση, έχει φλοιό μπορντό ή βαθυκόκκινου χρώματος, μέτρια περιεκτικότητα σε χρωστικές ουσίες (με εξαίρεση την ποικιλία Debreceni bõtermõ), καθώς και ευχάριστα γλυκιά και όξινη γεύση (για τους καρπούς των ποικιλιών Újfehértói fürtös, Debreceni bõtermõ και Petri) ή ελαφρώς όξινη (για τους καρπούς των ποικιλιών Kántorjánosi 3 και Éva).

Αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά πηγάζουν από τις κλιματικές και εδαφικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής και από την ανθρώπινη γνώση (επιλογή ποικιλιών και ειδική καλλιεργητική πρακτική) που είναι συυφασμένα με την περιοχή Újfehértó.

##### Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Στη γεωγραφική περιοχή παρατηρείται σχετικά μεγάλη ηλιοφάνεια (950-1 030 ώρες), η οποία προσδίδει στο προϊόν «Újfehértói meggy» το χαρακτηριστικό μπορντό ή βαθυκόκκινο χρώμα του.

Παρατηρείται μια σχέση γραμμικής παλινδρόμησης ανάμεσα στις μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας (μεταξύ ημέρας και νύχτας) και στην περιεκτικότητα του καρπού σε σάκχαρα. Λόγω της σημαντικής διαφοράς θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας στη γεωγραφική περιοχή κατά την περίοδο βλάστησης, το προϊόν «Újfehértói meggy» έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (τουλάχιστον 14 ° Brix), με αποτέλεσμα η γεύση του να είναι ευχάριστα γλυκιά και όξινη ή ελαφρώς όξινη.

Σε συνδυασμό με το υψηλότερο επίπεδο βροχόπτωσης στη γεωγραφική περιοχή κατά την περίοδο βλάστησης και την καλή ικανότητα συγκράτησης υδάτων από το χουμικό, αμμώδες έδαφος μεσαίας πυκνότητας, ο καρπός έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε οξύ (ολική οξύτητα 0,6-1,5 %), η οποία με τη σειρά της προσδίδει επίσης στο προϊόν «Újfehértói meggy» τη χαρακτηριστική ευχάριστα γλυκιά και όξινη ή ελαφρώς όξινη γεύση του.

Η συγκεκριμένη καλλιεργητική μέθοδος για το κλάδεμα των ποικιλιών «Újfehértói meggy», με τον κωνικό σχηματισμό της κόμης, εγγυάται επαρκή έκθεση του καρπού στο φως κατά την ωρίμαση, το οποίο συμβάλλει στο μπορντό ή βαθυκόκκινο χρώμα του καρπού και στη γλυκιά και όξινη ή ελαφρώς όξινη γεύση του.

Η πρώτη ποικιλία που επιλέχθηκε από το ερευνητικό κέντρο του Újfehértó ήταν η ποικιλία «Újfehértói fürtös», της οποίας ο καρπός έγινε γνωστός με την ονομασία «Újfehértói», τόσο εντός όσο και εκτός συνόρων. Οι υπόλοιπες ποικιλίες που επιλέχθηκαν (Debreceni bõtermõ, Petri, Kántorjánosi 3 και Éva) συνδέονται επίσης με την περιοχή Újfehértó, συνεπώς οι καρποί τους έγιναν γνωστοί με τη συλλογική ονομασία «Újfehértói meggy».

Από το 2008 και κάθε χρόνο, διοργανώνεται στο Újfehértó φεστιβάλ με θέμα το προϊόν «Újfehértói meggy». Στους διαγωνισμούς μαγειρικής του φεστιβάλ παρασκευάζονται γλυκίσματα, στρόντελ και άλλα πιάτα με βάση το βύσσινο.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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

---