

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2021/C 149/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Jászsági nyári szarvasgomba»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02475 – 4 Ιουλίου 2018

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [της ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Jászsági nyári szarvasgomba»

2. **Κρατος μελος ή τριτη χωρα**

Ουγγαρία

3. **Περιγραφη του γεωργικου προϊοντος ή τροφιμου**

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*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Jászsági nyári szarvasgomba» αναφέρεται στην τοπική νωπή ποικιλία του υπόγειου είδους μανιταριών τούβερ το μέλαν (καλοκαιρινή τρούφα – *Tuber aestivum* Vittad.) τα οποία συλλέγονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Μορφολογικά χαρακτηριστικά του «Jászsági nyári szarvasgomba»:

Το μέγεθος του καρποφόρου σώματος ποικίλλει: το ελάχιστο συνιστώμενο μέγεθος εμπορίας είναι το μέγεθος καρυδιού· δεν υπάρχει ανώτατο όριο μεγέθους. Το ελάχιστο βάρος του καρποφόρου σώματος που συνιστάται για χρήση είναι 40 g.

Στις περισσότερες περιπτώσεις, έχει σχετικά συμμετρικό σφαιρικό σχήμα, συνήθως χωρίς εσοχές στη βάση του στελέχους.

Το χρώμα του εξωτερικού φλοιού ποικίλλει από καστανόμαυρο έως μαύρο. Η εξωτερική του επιφάνεια είναι τραχιά, επικαλυμμένη με μαύρες επιφανειακές φολίδες, οι οποίες συχνά είναι μεγάλες (312 mm), σε σχήμα πυραμίδας (5-7 πλευρές), ορατές, σφικτές, με έντονες ακμές, συνήθως πεπλατυσμένες στην κορυφή. Έχουν βαθιές διαγώνιες αυλακώσεις, είναι ραβδωτές κατά μήκος και σταθερά προσκολλημένες στον βόλο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Η σάρκα στο εσωτερικό του μανιταριού έχει σφικτή σύσταση και παρουσιάζει γραμμώσεις λευκού έως ανοιχτού καστανού χρώματος. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, το χρώμα του είναι αρχικά υπόλευκο, ενώ στη συνέχεια αποκτά κιτρινωπό προς γκριζό χρώμα, απαλό χρώμα φουντουκιού και, τέλος, γίνεται σκούρο σοκολατί. Το πολύ ώριμο καρποφόρο σώμα είναι αρκετά πιο σκούρο κι έχει κιτρινωπό καστανό έως κόκκινο χρώμα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Jászsági nyári szarvasgomba»:

Έχει ιδιαίτερο, ευχάριστο άρωμα. Όταν συλλέγεται, το άρωμά του αρχικά θυμίζει ψημένο καλαμπόκι ή καβουρδισμένη και ζυμωμένη βύνη κριθαριού και συνοδεύεται από μια ευχάριστη οσμή φρεσκοκομμένου χόρτου. Κατά τη συγκομιδή και την αποθήκευση, το άρωμά του αλλάζει, αλλά διατηρεί τη χαρακτηριστική ευχάριστη οσμή φρεσκοκομμένου χόρτου.

Η γεύση του είναι έντονη και θυμίζει περισσότερο γευστικό καρύδι.

Το «Jászsági nyári szarvasgomba» αναπτύσσεται από τα τέλη Μαΐου μέχρι τα τέλη Αυγούστου, σε αντίθεση με άλλες τρούφες, οι οποίες μπορούν να συλλεχθούν μέχρι τα τέλη Νοεμβρίου.

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

—

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

Το μανιτάρι πρέπει να καλλιεργείται και να συγκομίζεται στην περιοχή παραγωγής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Jászsági nyári szarvasgomba» περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή των ακόλουθων δήμων: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászfákóhalma, Jásztelek και Jászszentandrás, καθώς και των δήμων Besenyszög και Újszász, οι οποίοι είναι παρακείμενοι στην περιοχή Jászság, μολονότι δεν συναποτελούν συνεχόμενη περιοχή παραγωγής, διότι περιλαμβάνουν την περιοχή όπου απαντά στη φύση το «Jászsági nyári szarvasgomba», δηλαδή την περιοχή με τον τύπο του εδάφους που είναι κατάλληλο για την καλλιέργειά του.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του «Jászsági nyári szarvasgomba» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στην ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή Jászság βρίσκεται στη διοικητική περιοχή της κομητείας Jász-Nagykun-Szolnok στο βορειοδυτικό τμήμα της Μεγάλης Ουγγρικής Πεδιάδας. Εντάσσεται στην κεντρική περιοχή του Tisza και παρεμβάλλεται μεταξύ των ποταμών Zagyva και Tarna, οι οποίοι είναι παραπόταμοι του Tisza. Από γεωλογική και βοτανική άποψη, είναι μια φυσική υποπεριοχή που αποτελεί μέρος της πεδιάδας του Tisza. Παίρνει το όνομά της από τη φυλή των Γιας (Jász), οι οποίοι εγκαταστάθηκαν εδώ τον 13ο αιώνα.

Το «Jászsági nyári szarvasgomba» αναπτύσσεται φυσικά στο ριζικό σύστημα των δέντρων, κυρίως δρυών, φουντουκιών και καρπίνων, αλλά αναπτύσσεται επίσης και σε φυτείες, που είναι γνωστές ως κήποι «Trifla» (τρούφας). Οι κήποι τρούφας της περιοχής Jászság απαντούν συνήθως σε δρύινα δάση.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Jászsági nyári szarvasgomba» διαμορφώνονται από τις φυσικές ιδιότητες του εδάφους και από τη σύνθεση των φυτικών ειδών που χαρακτηρίζουν την περιοχή. Το μεγαλύτερο μέρος αυτής της υποπεριοχής, η οποία αποτελεί πλούσια λεκάνη επιφανειακών υδάτων, έχει υψηλή στάθμη υπόγειων υδάτων, η οποία, σε συνδυασμό με το μαυρόχρωμα τύπου chernozem, παρέχει μοναδικές συνθήκες για την ανάπτυξη του «Jászsági nyári szarvasgomba».

Οι εδαφολογικές συνθήκες της περιοχής Jászság είναι εξαιρετικά ευνοϊκές για τη φύτευση και την καλλιέργεια καλοκαιρινής τρούφας. Το εμπλουτισμένο με άλατα έδαφος solonetz στα ανατολικά της περιοχής, το οποίο εκτείνεται μέχρι τον ποταμό Tisza, καλύπτεται από λειμώνες και προσχλωσιγενή εδάφη ποικίλης σύνθεσης, ουδέτερα ως προς το pH ή ελαφρώς βασικά, σκληρά, αργιλώδη αλλά πλούσια σε χούμο, τα οποία καλύπτονται από μαυρόχρωμα chernozem.

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το καρποφόρο σώμα του «Jászsági nyári szarvasgomba» έχει σχετικά συμμετρικό σχήμα και αναπτύσσεται σε αφθονία και ομοιόμορφα. Αυτό οφείλεται στα δάση ευρωπαϊκής δρυός που απαντούν στην περιοχή Jászság, στο εξαιρετικής ποιότητας έδαφος τύπου chernozem που χαρακτηρίζει τη στέπα πριν από τη δενδροφύτευση, στην υψηλή στάθμη των υπόγειων υδάτων που βρίσκονται κοντά στην επιφάνεια, στο κλίμα και στη συνύπαρξη με άλλα φυτικά είδη.

Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, το μανιτάρι αναδύει ένα μοναδικό, ολοένα και πιο μεστό και έντονο άρωμα φρεσκοκομμένου χόρτου και ψημένου καλαμποκιού, το οποίο μπορεί να αναμειγνύεται με άλλα αρώματα, ανάλογα με την περιοχή παραγωγής: καπνιστό άρωμα χαμηλής βλάστησης, άρωμα φουντουκιού, καπνού, αμυγδαλόπαστας ή μαύρης σοκολάτας.

Ένα άλλο ενδιαφέρον χαρακτηριστικό που κάνει το μανιτάρι αυτό να ξεχωρίζει είναι ότι φτάνει στην καλύτερη φάση της ωρίμασής του από τον Ιούλιο έως τα μέσα Αυγούστου. Σε αντίθεση με άλλες συγγκρικές ή ξένες καλοκαιρινές τρούφες, το «Jászsági nyári szarvasgomba» συνήθως δεν απαντά μετά τα μέσα έως τέλη Αυγούστου. Η συγκομιδή της τρούφας μπορεί να είναι σε πλήρη εξέλιξη σε άλλες περιοχές εκείνη την περίοδο, αλλά οι τρούφες αυτές θα έχουν διαφορετική ποιότητα και διαφορετικό άρωμα. Κατά την περίοδο αυτή, το «Jászsági nyári szarvasgomba» θα έχει ευχάριστη οσμή σανού και το καρποφόρο σώμα θα έχει πιο εμπορεύσιμο μέγεθος.

Δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας και της φήμης του προϊόντος

Χάρη στο πλούσιο σε χούμο μαυρόχρωμα chernozem και στις φυτοκοινωνίες που έχουν αναπτυχθεί στην περιοχή αυτή, παράγεται περισσότερη κουμαρίνη καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης, η οποία προσδίδει στο «Jászsági nyári szarvasgomba» την οσμή φρεσκοκομμένου χόρτου. Το άρωμα, το οποίο μεταβάλλεται συνεχώς κατά τη διάρκεια της ωρίμασης και γίνεται πιο μεστό και έντονο, προκύπτει κυρίως από την κάλυψη της περιοχής με πλούσιο σε χούμο μαυρόχρωμα chernozem.

Χάρη στην τεχνητή δενδροφύτευση, στην περιοχή Jászság αναπτύσσονται οικοτόποι που παράγουν τρούφες εξαιρετικής ποιότητας, οι οποίες συνυπάρχουν με προστατευόμενα είδη ορχιδέας, που έχουν επίσης ευεργετική επίδραση στο χαρακτηριστικό άρωμα του «Jászsági nyári szarvasgomba».

Για να διαφυλαχθούν οι παραδόσεις των Ούγγρων συλλεκτών τρούφας, το πρώτο μουσείο τρούφας της χώρας, το οποίο είναι και το δεύτερο μουσείο τρούφας στην Ευρώπη, εγκαινιάστηκε στο Jászszentandrás το 2002. Κάθε χρόνο, η συγγκρική ομοσπονδία συλλεκτών τρούφας Magyar Szarvasgombász Szövetség διοργανώνει εκδήλωση για την έναρξη της περιόδου συγκομιδής. Το Jászszentandrás κατέχει τον τιμητικό τίτλο της συγγκρικής πρωτεύουσας τρούφας. Η ένωση συλλεκτών τρούφας Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület ιδρύθηκε εδώ το 2004, με σκοπό να προστατεύσει τους φυσικούς οικοτόπους και να συμβάλει στη νομοθετική ρύθμιση της συγκομιδής τρούφας. Τα τελευταία πέντε χρόνια, η Διεθνής Ένωση Αστυνομικών (IPA) και η τοπική αρχή, μαζί με την συγγκρική ομοσπονδία συλλεκτών τρούφας και το Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Τάγμα των ιπποτών της τρούφας του Αγίου Λαδίσλαου), συνεργάστηκαν για τη διοργάνωση διαγωνισμού μαγειρικής για πιάτα με βάση την τρούφα, η δημοτικότητα του οποίου αυξάνεται συνεχώς. Κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, οι διοργανωτές δίνουν σε κάθε συμμετέχοντα μία τρούφα «Jászsági nyári szarvasgomba».

Το είδος «Jászsági nyári szarvasgomba» είναι επίσης κοινώς γνωστό και με άλλους προσδιορισμούς, όπως «μαύρο μαργαριτάρι της Jászság», «χρυσός της Jászság» ή «τρούφα των Jász», οι οποίοι καταδεικνύουν την ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος στην περιοχή. Οι προσδιορισμοί αυτοί είναι επίσης όλο και πιο διαδεδομένοι στα μέσα ενημέρωσης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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