

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2021/C 149/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Jászsági nyári szarvasgomba»

N.º UE: PGI-HU-02475 – 4 de julio de 2018

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Nombre(s) [de DOP o IGP]

«Jászsági nyári szarvasgomba»

## 2. Estado miembro o tercer país

Hungría

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

## 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La indicación geográfica protegida «Jászsági nyári szarvasgomba» designa la variedad fresca local de seta subterránea de la especie de trufa estival (*Tuber aestivum Vittad.*) recogida en la zona geográfica delimitada.

Características morfológicas de la «Jászsági nyári szarvasgomba»:

El tamaño del carpóforo es variable: el tamaño mínimo recomendado para la comercialización es el de una nuez; no existe límite máximo. El peso mínimo recomendado del carpóforo es de 40 g.

En la mayoría de los casos tiene una forma esférica más o menos regular, generalmente sin ninguna nervatura en la base del tubérculo.

El color del peridio varía entre el marrón oscuro y el negro. Su exterior es rugoso, recubierto de escamas negras en la superficie, a menudo grandes (312 mm), de forma piramidal (5-7 caras), prominentes, duras, con aristas finas, generalmente aplanadas en la parte superior, con ranuras transversales, nervaturas longitudinales y firmemente unidas a la gleba.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La pulpa del interior de la trufa presenta una consistencia firme y está atravesada por estrías de color blanco a canela. Durante la maduración, su color es inicialmente blanquecino, después gris ruano amarillento, avellana claro y, por último, chocolate oscuro. Al alcanzar la plena madurez, el carpóforo es bastante más oscuro, con un color marrón amarillento tirando a rojo.

Características organolépticas de la «Jászsági nyári szarvasgomba»:

Su aroma es único y agradable. En el momento de su recolección, su aroma recuerda inicialmente al maíz cocido o a la malta de cebada tostada y fermentada, acompañada de un agradable olor de hierba recién segada. Durante la recolección y el almacenamiento, el aroma cambia, pero conserva su agradable aroma característico de hierba recién segada.

El sabor en sí mismo es intenso y recuerda más al de una nuez deliciosa.

La «Jászsági nyári szarvasgomba» crece desde finales de mayo hasta finales de agosto, a diferencia de otras trufas que pueden recolectarse hasta finales de noviembre.

- 3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

- 3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La trufa debe crecer y recolectarse en la zona de producción.

- 3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

- 3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la «Jászsági nyári szarvasgomba» abarca el territorio administrativo de los municipios siguientes: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászkákóhalma, Jásztelek y Jászszentandrás, así como los municipios de Besenyszög y Újszász, adyacentes a la región de Jászság, a pesar de que no forman una zona de producción contigua, ya que reagrupan la zona donde la «Jászsági nyári szarvasgomba» se produce de forma natural, es decir, la que cuenta con el tipo de suelo idóneo para su crecimiento.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre la «Jászsági nyári szarvasgomba» y la zona geográfica se basa en la reputación y la calidad del producto.

##### *Carácter específico de la zona geográfica*

La región de Jászság está situada en la zona administrativa del condado de Jász-Nagykun-Szolnok, en el extremo noroccidental de la gran llanura húngara. Forma parte de la región central de Tisza y está situada entre los ríos Zagyva y Tarna, afluentes del Tisza. Desde el punto de vista geológico y botánico, es una subregión natural que forma parte de la llanura de Tisza. Toma su nombre del pueblo Jász (Jassic) que se instaló en esta zona en el siglo XIII.

La «Jászsági nyári szarvasgomba» crece naturalmente de forma preferente en los sistemas radiculares de robles, avellanos y carpes, pero también es cultivada en plantaciones, conocidas como huertos truferos (*Trifla*). Los huertos truferos de Jászság se encuentran normalmente en bosques de robles.

Las características específicas de la «Jászsági nyári szarvasgomba» están determinadas por las propiedades naturales del suelo y la composición de las especies vegetales que caracterizan la zona. En la mayor parte de esta subregión, que forma una cuenca rica en agua de superficie, el nivel de la capa freática es elevado lo que, asociado al suelo chernozem negro, ofrece una oportunidad única para el crecimiento de la «Jászsági nyári szarvasgomba».

Las condiciones edafológicas en la región de Jászság son extremadamente favorables para la plantación y el cultivo de trufas estivales. Los suelos salinos (solonetz) al este de la región, que se extienden hasta el río Tisza, están cubiertos por suelos de pradera y aluviales de composición variada, con pH neutro o ligeramente básico, duros, arcillosos pero ricos en humus, con una cobertura de suelo chernozem.

#### *Carácter específico del producto*

El carpóforo de la «Jászsági nyári szarvasgomba» tiene una forma relativamente regular y crece de forma abundante y uniforme. Esto se debe a los bosques de roble común ubicados en la región de Jászság, a la excelente calidad del suelo chernozem característico de la estepa previa a la forestación, al alto nivel de las aguas subterráneas cerca de la superficie, al clima y a la coexistencia con otras especies vegetales.

Durante la maduración, la trufa desprende un aroma único, cada vez más completo y potente de hierba recién segada y maíz cocido, que puede mezclarse con otros aromas, dependiendo de la zona de producción: hojas muertas ahumadas, avellana, tabaco, pasta de almendra o chocolate negro.

Otra característica específica interesante que distingue a esta trufa es que las mejores son las producidas entre julio y mediados de agosto. Contrariamente a otras trufas estivales húngaras o extranjeras, la época de la «Jászsági nyári szarvasgomba» acaba generalmente entre mediados y finales de agosto. En otras regiones, la recogida de la trufa puede encontrarse en pleno apogeo en ese momento, pero esas trufas tendrán una calidad y un aroma diferentes. Durante ese período, la «Jászsági nyári szarvasgomba» tendrá un agradable olor de heno y el carpóforo un tamaño más comercializable.

#### *Vínculo entre la zona geográfica y la calidad y la reputación del producto*

Gracias al suelo chernozem rico en humus y a las comunidades de plantas que se han desarrollado en la zona, durante todo el período vegetativo se produce en ella una mayor cantidad de cumarina, que confiere a la «Jászsági nyári szarvasgomba» el aroma de hierba recién cortada. Este aroma, que evoluciona constantemente a lo largo de la maduración, hasta adquirir más cuerpo y fortaleza, se forma principalmente como resultado de la cobertura de chernozem rica en humus de la región.

En la región de Jászság, gracias a la forestación artificial, se están formando hábitats que producen trufas de excelente calidad, donde coexisten con especies de orquídeas protegidas, que también influyen positivamente en el aroma característico de la «Jászsági nyári szarvasgomba».

Para preservar las tradiciones de los recolectores de trufas húngaros, en 2002 se inauguró en Jászszentandrás un museo de la trufa, el primero del país y el segundo de Europa. Cada año, la Magyar Szarvasgombász Szövetség (Federación húngara de recolectores de trufa) celebra un acto que marca el inicio de la temporada. Jászszentandrás ostenta el título honorífico de capital de la trufa húngara y aquí se creó, en 2004, la Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület [Asociación de recolectores de trufa László Hollós de la región de Jászság], con el objetivo de proteger los hábitats naturales y contribuir a regular por ley la recolección de trufas. Durante los últimos cinco años, la Asociación internacional de policía (IPA) y la autoridad local, así como la Federación húngara de recolectores de trufas y la Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Orden de caballeros de la trufa de San Ladislao) han unido fuerzas para organizar un concurso de cocina de platos a base de trufa, que goza de una popularidad cada vez mayor. Durante el concurso, los organizadores entregan a cada competidor una trufa «Jászsági nyári szarvasgomba».

La «Jászsági nyári szarvasgomba» también es conocida comúnmente por otros epítetos, como «perla negra de Jászság», «oro de Jászság» o «trufa de Jász», reflejo de la gran importancia del producto en la región. Estos calificativos son también cada vez más frecuentes en los medios de comunicación.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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

---