

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2021/C 149/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotlusele vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Jászsági nyári szarvasgomba“**ELi nr: PGI-HU-02475 – 4. juuli 2018****KPN () KGT (X)****1. [KPN või KGT] Nimetus(ed)**

„Jászsági nyári szarvasgomba“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ungari

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud geograafiline tähis „Jászsági nyári szarvasgomba“ hõlmab maa-alusesse seeneliiki (*Tuber aestivum* Vittad.) kuuluvaid värsked kohalikku sorti suvitrühvleid, mis on korjatud määratletud geograafilises piirkonnas.

Suvitrühvlite „Jászsági nyári szarvasgomba“ morfoloogilised omadused:

viljakeha on erineva suurusega: väikseim soovitatav turustussuurus on kreeka pähkli suurus; ülemist piiri ei ole. Viljakeha soovitatav minimaalne kaal on 40 g.

Valdaval juhtudel on see enam-vähem korrapärase sfäärilise kujuga, seenejalga viljakehal ei ole.

Pealiskihi värvus ulatub mustjaspruunist mustani. Trühvli välispind on krobeline, kaetud mustade tüügastega, mis on sageli suured (312 mm), püramiidikujulised (5–7 tahuga), esiletungivad, tihked, teravate servadega, ülaosast tavaliselt lamedad, pind diagonaalselt konarlik, soontega pikisuunas ja kindlalt sisemuse (gleeba) külge kinnitatud.

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Seene sees olev viljaliha on tihke konsistentsiga, seda läbivad valgest kuni tumeda värvusega sooned. Kasvades on trühvli värvus alguses valge, siis kollakas- või hallikaspruun ja lõpuks sügav šokolaadipruun. Valminud viljakeha on pigem tumedam, kollakaspruuni kuni punase värvusega.

Suvitrühvlite „Jászsági nyári szarvasgomba“ morfoloogilised omadused:

ainulaadne meeldiv lõhn. Korjamisel meenutab see esmalt keedetud maisi või röstitud ja kääritatud odralinnaseid, millele lisandub meeldiv värskest niidetud rohu lõhn. Trühvlite korjamise ja ladustamise ajal lõhn muutub, kuid värskest niidetud rohu meeldiv lõhn säilib.

Maitse on intensiivne ja meenutab kõige enam maitsvat Kreeka pähklit.

Erinevalt muudest trühvlitest, mida saab korjata kuni novembri lõpuni, kasvab „Jászsági nyári szarvasgomba“ mai lõpust augusti lõpuni.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

–

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Seened peavad olema kasvatatud ja kogutud tootmispiirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Suvitrühvlite „Jászsági nyári szarvasgomba“ tootmispiirkond hõlmab järgmiste kommuunide halduspiirkonda: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászkóhalma, Jásztelek ja Jászszentandrás ning Jászsági piirkonna kõrval asuvad Besenyszögi ja Újszászi haldusüksused, mis ei moodusta küll piiriäärset tootmispiirkonda, kuna tegemist on piirkondadega, kus suvitrühvel „Jászsági nyári szarvasgomba“ kasvab looduslikult, st kus asub seente kasvuks sobiv muld.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Suvitrühvlite „Jászsági nyári szarvasgomba“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil ja mainel.

Geograafilise piirkonna eripära

Jászság asub Suur-Ungari tasandiku loodeosas Jász-Nagykun-Szolnoki maakonna halduspiirkonnas. See on osa Kesk-Tisza piirkonnast ning asub Tisza lisajõgede Zagyva ja Tarna vahel. Geoloogiliselt ja botaaniliselt on see Tisza tasandiku alla kuuluv looduslik allpiirkond. See sai oma nime Jászi elanikelt, kes asusid siia elama 13. sajandil.

Suvitrühvel „Jászsági nyári szarvasgomba“ kasvab peamiselt tamme-, pähklipuu ja valgepöõgi juurestikul, kuid samuti istandustes, mida tuntakse trühvliaedadena (Trifla). Jászsági trühvliaeda leidub tavaliselt tammikutes.

Suvitrühvli „Jászsági nyári szarvasgomba“ eriomadused tulenevad mulla looduslikest omadustest ja piirkonnale iseloomulike taimeliikide koostisest. Suuremal osal sellest allpiirkonnast on rikkalik ja kõrge põhjaveetasemega pinnaveeüsteem ning mustmuld ning see pakub trühvlile „Jászsági nyári szarvasgomba“ ainulaadset kasvuvõimalust.

Jászsági mullastikutingimused on väga soodsad suvitrühvlite istutamiseks ja kasvatamiseks. Piirkonnast itta jäävat, kuni Tisza jõeni ulatuvat sooladerohket solonetsmulda katab mitmesuguse koostisega lamminitude muld, mis on pH-neutraalne või nõrgalt aluseline, kõva, savine, kuid huumuserikas ja millel on mustmulla kiht.

Toote eripära

Suivitrühvli „Jászszági nyári szarvasgomba“ viljakeha on suhteliselt korrapärase kujuga ning see kasvab rikkalikult ja ühtlaselt. Seda tänu Jászszági piirkonnas levinud tammikutele, metsastamisele stepile iseloomulikule suurepärase kvaliteediga mustmullale, põhjavee kõrgele ja pinnalähedasele tasemele, kliimale ja teiste taimeliikide mõjule.

Kasvamise ajal on seenel ainulaadne, järkjärguliselt üha täidlasemaks ja tugevamaks muutuv värskest niidetud rohu ja keedetud maisi lõhn, mis võib olenevalt tootmispiirkonnast olla segunenud muude lõhnadega, milles on tunda suitsust alustaimestikku, sarapuupähklit, tubakat, martsipani või tumedat šokolaadi.

Teine ainult sellele trühvlisordile iseloomulik omadus on see, et vilja parim korjevalmidus on juulist augusti keskpaigani. Erinevalt teistest Ungari või välismaistest suivitrühvlitest on „Jászszági nyári szarvasgomba“ kasvuaeg tavaliselt augusti keskpaigaks või lõpuks läbi. Muudes piirkondades saab trühvlite korjamine sel ajal alles hoo sisse, kuid neil trühvlitel on teine kvaliteet ja lõhn. Selleks ajaks jooksul on suivitrühvilil „Jászszági nyári szarvasgomba“ meeldiv heinalõhn ja viljakeha on turustamiseks kõige sobivama suurusega.

Seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi ja maine vahel

Tänu huumuserikkale mustmullale ja siin arenenud taimekooslustele tekib selles piirkonnas kasvanud trühvlite kogu vegetatsiooniperioodi käigus rohkelt kumariini ning see annab suivitrühvlile „Jászszági nyári szarvasgomba“ värskest niidetud rohu lõhna. Tänu piirkonnas levinud huumustikkale mustmullale areneb kasvamise käigus trühvli aroom pidevalt, muutudes täidlasemaks ja tugevamaks.

Tänu kunstlikule metsastamisele on Jászszági piirkonnas arendatud välja väga kvaliteetsete trühvlite kasvatamiseks sobivad elupaigad, kus trühvlid kasvavad kõrvuti kaitsealuste orhideeliikidega, mis samuti mõjutavad soodsalt toote „Jászszági nyári szarvasgomba“ iseloomulikku aroomi.

Ungari trühvlikorjajate traditsioonide säilitamiseks avati 2002. aastal trühvlimuuseum, mis on Jászszentandrásis esimene ja Euroopas teine selletaoline. Igal aastal korraldab Ungari trühvlikorjajate ühendus Magyar Szarvasgombász Szövetség hooaja algust tähistava ürituse. Jászszentandrásil on Ungari trühvlipealinna aunimetus. Trühvlikorjajate ühendus Jászszági Hollós László Trifflász Egyesület asutati 2004. aastal, et kaitsta looduslikke elupaiku ja aidata seadusega reguleerida trühvlite kogumist. Viimase viie aasta jooksul on Rahvusvaheline Politseiliit (IPA) ja kohalik omavalitsus ning Ungari trühvlikorjajate ühendus Magyar Szarvasgombász Szövetség ja trühvliordu Szent László Szarvasgomba Lovagrend ühendanud jõud, et korraldada toiduvalmistamise konkursse trühvliroogade valmistamiseks ning need konkursid on väga populaarsed. Võistlusel annavad korraldajad igale konkurendile ühe suivitrühvli „Jászszági nyári szarvasgomba“.

Suivitrühvli „Jászszági nyári szarvasgomba“ nimetus kasutatakse ka teisi epiteete, näiteks *jászszági fekete gyémánt* (Jászszági must pärl), *Jászszág aranya* (Jászszági kuld), *jász trifla* (Jászsi trühvel), mis näitab, kui oluline on see toode piirkonna jaoks. Need nimed on üha enam levinud ka meedias.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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