

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2021/C 149/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Jászsági nyári szarvasgomba”

EU-nro: PGI-HU-02475 – 4. heinäkuuta 2018

SAN () SMM (X)

1. [SAN:n tai SMM:n] Nimi tai nimet

”Jászsági nyári szarvasgomba”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Unkari

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Jászsági nyári szarvasgomba” tarkoitetaan nimetyltä maantieteelliseltä alueelta kerättyjä, maan alla kasvavia tuoreita paikallisen sienilajikkeen kesätryffeleitä (*Tuber aestivum* Vittad.).

Jászsági nyári szarvasgomba -kesätryffelin morfologiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Itiöemän koko vaihtelee: Kaupanpitämistä varten tryffelin olisi oltava vähintään saksanpähkinän kokoinen; enimmäiskokoa ei ole vahvistettu. Käytettäväksi suositellun itiöemän vähimmäispaino on 40 grammaa.

Useimmissa tapauksissa itiöemä on muodoltaan enemmän tai vähemmän pallomainen. Tavallisesti mukulan pohjassa ei ole painannetta.

Ulkokuoren väri vaihtelee mustanruskeasta mustaan. Itiöemän ulkopinta on karkea. Pinnalla on mustia suomuja, jotka ovat usein suuria (312 mm), pyramidin muotoisia (5–7-sivuisia), ulkonevia, kiinteitä, teräväreunaisia, yleensä yläosastaan litistyneitä, diagonaalisesti uurteisia, pituussuuntaisesti juovaisia ja tukevasti kiinni itiömallossa.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Malto on kiinteää, ja sen läpi kulkee väriltään valkoisesta kellanruskeaan vaihtelevia vivahteita. Kypsymisen aikana väri on aluksi vaalea, sitten kellertävän likaisen harmaa, vaalean pähkinänruskea ja lopulta syvä suklaanruskea. Hyvin kypsynyt itiöemä on tummahko, ja sen väri vaihtelee kellanruskeasta punaiseen.

Jászsági nyári szarvasgomba -kesätryffelin aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Aromi on ainutlaatuinen ja miellyttävä. Keruuhetkellä ensimmäisessä vaiheessa tryffelin tuoksu muistuttaa kypsennettyä maissia tai paahdettua ja käynnyttä ohramallasta ja mukana on juuri leikatun ruohon miellyttävää tuoksua. Sadonkorjuun ja varastoinnin aikana aromi muuttuu, mutta se säilyttää erityisen, miellyttävän, juuri leikattua ruohoa muistuttavan tuoksunsa.

Maku on voimakas ja muistuttaa melko paljon herkullista saksanpähkinää.

”Jászsági nyári szarvasgomba” kasvaa toukokuun lopusta elokuun loppuun, toisin kuin muut tryffelit, joita voidaan kerätä marraskuun loppuun asti.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Sienet on kasvatettava ja kerättävä tuotantoalueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Jászsági nyári szarvasgomban” tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien hallintoalueen: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászárkóhalma, Jásztelek ja Jászszentandrás. Tuotantoalueeseen kuuluvat myös Besenyszögin ja Újszászin kunnat, jotka sijaitsevat Jászságin alueen vieressä. Tuotantoalue ei siis ole yhtenäinen, sillä kyseessä on alue, jolla ”Jászsági nyári szarvasgomba” kasvaa luontaisesti, eli maaperä sopii tämän tryffelin kasvattamiseen.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Jászsági nyári szarvasgomba -tryffelin ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen maineeseen ja laatuun.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Jászság sijaitsee Unkarin suuren alangon luoteiskulmassa Jász-Nagykun-Szolnokin läänin hallintoalueella. Jászság sijaitsee Tiszan sivujokina olevien Zagyvajoen ja Tarnajoen välissä ja on osa Keski-Tizan aluetta. Geologisesti ja kasvitieteellisesti kyseessä on luonnollinen erillinen osa Tiszan alankoa. Nimi juontaa juurensa alueelle 1200-luvulla asettuneesta Jászin kansasta.

”Jászsági nyári szarvasgomba” kasvaa luontaisesti pääasiassa tammipuiden, pähkinäpensaiden ja valkopyökien juuristossa. Lisäksi sitä viljellään ”Trifla” (tryffeli) -puutarhaviljelmillä. Jászságin tryffeliesiintymät löytyvät yleensä tammimetsistä.

Jászsági nyári szarvasgomba -tryffelin erityispiirteitä muokkaavat maaperän luonnolliset ominaisuudet ja alueelle luonteenomainen kasvilajikoostumus. Seutukunta on runsasta pintavesialuetta, ja pohjaveden taso on korkea, mikä yhdessä mustanmullan kanssa tarjoaa ainutlaatuisen kasvumahdollisuuden Jászsági nyári szarvasgomba -tryffelille.

Jászságin maaperäolosuhteet ovat erittäin suotuisat kesätryffelin istutukselle ja viljelylle. Alueen itäosan arojen suolapitoinen alkalimaa ulottuu aina Tiszajoelle saakka. Tämän mustamultaisen tulvaniittyman koostumus vaihtelee, maa on pH-arvoltaan neutraalia tai hieman emäksistä, kovaa, savista mutta humuspitoista.

Tuotteen erityisyys

Jászsági nyári szarvasgomba -tryffelini itioemä on suhteellisen säännöllisen muotoinen, ja se kasvaa hyvin ja tasaisesti. Tästä on kiittäminen Jászságin alueen tammimetsiä, aiempien vielä metsittämättömien arojen erinomaista mustaamultaa, pintaa lähellä olevaa korkeaa pohjavesitasoa, ilmastoa ja rinnakkaiseloja muiden kasvilajien kanssa.

Kypsymisen aikana sienellä on ainutlaatuinen, yhä täyteläisempi ja voimakkaampi juuri leikatun ruohon ja kypsennetyin maissin aromi, johon saattaa sekoittua muita tuoksujia tuotantoalueesta riippuen: savuntuoksuista aluskasvillisuutta, hasselpähkinää, tupakkaa, marsipaania tai tummaa suklaata.

Toinen mielenkiintoinen piirre, joka erottaa sienin muista sienistä, on se, että tryffeli on parhaimmillaan heinäkuusta elokuun puoliväliin. Toisin kuin muiden unkarilaisten tai ulkomaisten kesätryffelien kohdalla ”Jászsági nyári szarvasgomba” satokausi on yleensä ohi elokuun puoliväliin tai loppuun mennessä. Tuolloin tryffelien keruu saattaa olla muilla alueilla täydessä vauhdissa, mutta muilla tryffelit ovatkin laadultaan ja aromiltaan erilaisia. Korjuukaudella Jászsági nyári szarvasgomba -tryffeli tuoksuu miellyttävästi ruoholle ja itioemän koko on kaupanpidon kannalta sopiva.

Maantieteellisen alueen yhteys tuotteen laatuun ja maineeseen

Humuspitoisen mustanmullan ja alueen kasvivyhteisöjen ansiosta alueella kehittyy kumariinia koko kasvukauden ajan, minkä ansiosta ”Jászsági nyári szarvasgomba” tuoksuu vasta leikatulle ruoholle. Aromi muuttuu kypsymisen aikana jatkuvasti, ja siitä tulee täyteläisempi ja voimakkaampi. Aromi on pääosin alueen humuspitoisen mustanmullan ansiota.

Metsityksen ansiosta Jászságissa on kehittymässä elinympäristöjä, jotka tuottavat erinomaisia tryffeleitä. Tryffeli esiintyy rinnakkain suojeltujen orkidealajien kanssa, millä on myös myönteinen vaikutus ”Jászsági nyári szarvasgomba” erityiseen aromiin.

Unkarin tryffelinkerääjien perinteiden säilyttämiseksi Unkarin ensimmäinen ja samalla Euroopan toinen tryffelimuseo avattiin Jászszentandrásissa vuonna 2002. Magyar Szarvasgombász Szövetség (Unkarin tryffelinkerääjien yhdistys) järjestää joka vuosi tapahtuman, jolla juhlistetaan kauden alkua. Jászszentandrásia pidetään Unkarin tryffelipääkaupunkina. Vuonna 2004 perustettiin Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület (Jászságin tryffelinkerääjien László Hollós -järjestö), jonka tavoitteena on suojella luontotyyppejä ja auttaa sääntelemään tryffelinkeruuta lainsäädännöllä. Viiden viime vuoden ajan Kansainvälinen poliisiyhdistys (IPA), paikallisviranomainen, Unkarin tryffelinkerääjien yhdistys ja Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Ladislau Pyhän Tryffeliritarikunta) ovat yhdistäneet voimansa järjestääkseen yhä suosittumman ruoanlaittokilpailun tryffelipohjaisia ruokia varten. Kilpailussa kukin kilpailijaa saa yhden Jászsági nyári szarvasgomba -tryffelin.

”Jászsági nyári szarvasgomba” tunnetaan myös yleisesti useilla muilla lisänimillä, kuten ”Jászságin musta helmi”, ”Jászságin kulta” ja ”Jászin tryffeli”, mikä osoittaa, että tuotetta pidetään alueella erittäin arvokkaana. Näitä nimiä käytetään myös yhä yleisemmin tiedotusvälineissä.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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