

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2021/C 149/06)

La présente publication confère un droit d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Jászsági nyári szarvasgomba»

N° UE: PGI-HU-02475 – 4 juillet 2018

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Jászsági nyári szarvasgomba»

2. État membre ou pays tiers

Hongrie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'indication géographique protégée «Jászsági nyári szarvasgomba» désigne la variété fraîche locale de champignon souterrain de l'espèce truffe blanche d'été (*Tuber aestivum* Vittad.) ramassée dans l'aire géographique désignée.

Caractéristiques morphologiques de la «Jászsági nyári szarvasgomba»:

La taille du carpophore est variable, la taille minimale recommandée pour la commercialisation est celle d'une noix, et il n'y a pas de limite supérieure. Le poids minimal du carpophore recommandé pour l'utilisation est de 40 grammes.

Forme: le plus souvent une sphère plus ou moins régulière, la base du tubercule n'étant en général pas nervurée.

La couleur du périidium va du brun noirâtre au noir. Rugueux, il est recouvert d'écailles noires en surface, qui sont souvent grandes (de 3 à 12 mm), en forme de pyramides (de 5 à 7 côtés), saillantes, dures, avec des bords nets, généralement aplaties dans leur partie supérieure, avec des rainures transversales, des nervures longitudinales, et fermement attachées à la gléba.

(¹) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

La texture de la chair à l'intérieur de la truffe est dure et présente des veines blanches-brun jaunâtre. Durant la période de maturation, sa couleur est d'abord blanchâtre, avant de devenir gris tourdille jaunâtre, noisette clair, et enfin chocolat foncé. À pleine maturité, le carpophore est plutôt plus foncé, de couleur brun jaunâtre tirant sur le rouge.

Caractéristiques organoleptiques de la «Jászsági nyári szarvasgomba»:

Son parfum est unique et agréable. Lorsqu'elle est ramassée, elle présente tout d'abord des arômes de maïs cuit ou d'orge malté torréfié et fermenté, accompagnés du parfum caractéristique de l'herbe fraîchement coupée. Pendant la période de récolte et pendant le stockage, le parfum change, mais il conserve l'arôme typique de l'herbe fraîchement coupée.

Son goût lui-même est intense, et rappelle davantage celui d'une noix délicate.

Des «Jászsági nyári szarvasgomba» poussent depuis la fin mai jusqu'à la fin août, à la différence des autres truffes qui peuvent être récoltées jusqu'à la fin du mois de novembre.

- 3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

- 3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les champignons doivent être cultivés et récoltés dans l'aire de production.

- 3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

- 3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production et de culture de la «Jászsági nyári szarvasgomba» est le territoire administratif des localités suivantes: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászkóhalma, Jásztelek et Jászszentandrás, ainsi que les communes de Besenyszög et Újszász qui sont limitrophes de la région de Jászság. Ces localités ne forment pas une zone de production contiguë, car elles regroupent l'aire de répartition naturelle de la «Jászsági nyári szarvasgomba» et les territoires dont le type de sol est adapté à sa production.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre la «Jászsági nyári szarvasgomba» et l'aire géographique repose sur la réputation et la qualité du produit.

Spécificité de l'aire géographique

Jászság est située dans la zone administrative du département de Jász-Nagykun-Szolnok, dans le Nord-ouest de la Grande plaine hongroise. Son territoire appartient à la région centrale de la Tisza et s'étend entre la rivière Zagyva, affluent de la Tisza, et la rivière Tarna, affluent de la Zagyva. Sur le plan géologique et botanique, il s'agit d'une sous-région naturelle appartenant à la plaine de la Tisza, qui a reçu son nom du peuple iasse, installé ici depuis le 13^e siècle.

La «Jászsági nyári szarvasgomba» colonise naturellement de préférence les racines des chênes, des noisetiers et des charmes, mais elle est cultivée aussi dans des plantations, connues sous le nom de truffières. C'est en particulier dans la région de Jászság qu'on retrouve les truffières établies dans les forêts de chênes.

Les conditions pédologiques naturelles ainsi que la composition des espèces végétales propres à la région garantissent le développement de ses caractéristiques spécifiques. Dans une grande partie de la sous-région, qui forme un bassin riche en eau de surface, le niveau de la nappe phréatique est élevé, ce qui, combiné au sol noir de tchernoziom offre à la «Jászsági nyári szarvasgomba» une occasion unique de développer.

Les conditions pédologiques dans la région de Jászság sont particulièrement favorables à l'implantation et à la multiplication des truffes d'été. Le solonetz en voie d'évoluer en sol de steppe, situé dans la partie orientale de la région et qui s'étend jusqu'à la Tisza, est recouvert de prairies et de sols alluviaux de différentes compositions, lesquels sont des sols au PH neutre ou légèrement basique, compacts, argileux mais riches en humus, qui sont recouverts d'une couverture formée par le sol de tchernoziom.

Spécificité du produit

Le carpophore de la «Jászsági nyári szarvasgomba» possède une forme relativement régulière, dont le poids augmente uniformément, grâce aux forêts de chênes pédonculés de la région de Jászság, au sol de tchernoziom de qualité remarquable caractéristique de la steppe précédant la plantation de la forêt, aux eaux souterraines proches de la surface, au climat ainsi qu'à la coexistence d'autres espèces végétales.

Durant la période de maturation, les champignons dégagent un parfum unique de plus en plus puissant et prononcé d'herbe fraîchement tondue et de maïs cuit, qui peut être mélangé à d'autres parfums en fonction du lieu de production: feuilles mortes fumées, noisette, tabac, pâte d'amande ou chocolat.

Une autre spécificité intéressante est que la qualité du champignon est à son meilleur niveau entre juillet et la mi-août. Contrairement à d'autres truffes d'été hongroises et étrangères, la «Jászsági nyári szarvasgomba» ne pousse quasiment plus dès le milieu/la fin du mois d'août. Dans d'autres régions, la cueillette de la truffe bat encore son plein à ce moment-là, mais ces truffes ont des qualités et des parfums différents. Pendant cette même période, la «Jászsági nyári szarvasgomba» se caractérise par un agréable parfum de foin et par un carpophore d'une taille commercialisable plus grande.

Lien entre l'aire géographique et la qualité et la réputation du produit

Grâce au sol de tchernoziom riche en humus et aux communautés de plantes qui se sont développées ici, la coumarine, qui donne à la «Jászsági nyári szarvasgomba» son parfum caractéristique d'herbe fraîchement coupée, est produite en plus grande quantité dans cette région pendant toute la durée du cycle de végétation. Ce parfum, en constante évolution pendant la maturation, pour devenir à la fois plus puissant et concentré, se forme principalement sous l'effet de la couverture formée par le sol de tchernoziom riche en humus s'étendant dans la région.

Dans la région de Jászság, grâce à au boisement artificiel, un habitat de grande qualité s'est formé pour les truffes, où elles coexistent avec des espèces d'orchidées protégées, qui ont également une influence positive sur le développement du parfum caractéristique de la «Jászsági nyári szarvasgomba».

Afin de préserver les traditions des trufficulteurs de Jászság, un musée de la truffe (le premier en Hongrie, le deuxième en Europe) a ouvert ses portes en 2002 à Jászszentandrás. Chaque année, la fédération des trufficulteurs de Hongrie (Magyar Szarvasgombász Szövetség) organise une manifestation pour marquer l'ouverture de la saison de la truffe à Jászszentandrás. Jászszentandrás porte le titre honorifique de «capitale de la truffe» en Hongrie. C'est ici qu'est née en 2004 l'association des trufficulteurs László Hollós de la région de Jászság (Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület), qui s'est fixé pour objectif de protéger les habitats naturels et de contribuer à l'élaboration d'une législation sur la récolte des truffes. Depuis cinq ans, l'IPA (Association internationale de police) et la municipalité, la Magyar Szarvasgombász Szövetség (fédération hongroise des trufficulteurs) et l'ordre des chevaliers de la truffe de Saint László se sont associés pour organiser un concours de cuisine de plats à base de truffe, qui ne cesse de gagner en popularité. Pendant le concours, les organisateurs donnent à chaque candidat une «Jászsági nyári szarvasgomba».

Certains des autres noms utilisés par la population pour qualifier la «Jászsági nyári szarvasgomba», tels que «diamant noir de Jászság», «or de Jászság» ou encore «Jász trifla», indiquent tous que le produit est très apprécié dans la région. Ces dénominations sont de plus en plus utilisées par les médias.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa du présent règlement)

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