

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2022/C 179/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Nagykőrű ropogós cseresznye”

EU br.: PGI-HU-02415 – 12. travnja 2018.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Nagykőrű ropogós cseresznye”

2. Država članica ili treća zemlja

Mađarska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Nagykőrű ropogós cseresznye” može se upotrebljavati za sortu „Petrovay ropogós” i za sljedeće sorte trešanja priznate na državnoj razini, a koje su registrirane na nacionalnom popisu sorti: „Badacsonyi óriás”, „Bigarreau Burlat”, „Carmen”, „Jaboulay”, „Hedelfingeni óriás”, „Germersdorfi” i njihove registrirane varijante namijenjene konzumaciji u svježem obliku i/ili preradi.

Trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” imaju sljedeća kvalitativna svojstva:

- veličina: velika ili vrlo velika, promjera od 26 do 38 mm i mase 10 – 13 g, ovisno o rastu mesa.
- oblik: standardan oblik srca, srednje duga ili duga stabljika koja se lako odvaja od ploda.
- boja: od svijetlocrvene do gotovo crne boje, ovisno o stupnju zrelosti,
- meso: čvrsta i hrskava konzistencija, gusta tekstura. Voće dobro podnosi prijevoz i skladištenje.
- okus: ugodno sladak i kiselkast

Trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” imaju sljedeća kemijska svojstva:

Količina šećera: 14 – 18 °Brix

Kiselost: 0,6 – 0,8 g/100 g

3.3. Hrana (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja i berba trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” odvija se na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje, itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” nalazi se unutar administrativne granice sela Nagykovács.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” sa zemljopisnim područjem temelji se na kvaliteti.

Plodovi trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” veći su od prosjeka. Trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” ugodno su slatke i kisele zahvaljujući visokoj količini šećera i uravnoteženoj kiselosti. Hrskavost, koja proizlazi iz čvrste teksture mesa, razlikuje ih od trešanja proizvedenih na drugim zemljopisnim područjima. Trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” mogu u hladnjaku dva tjedna zadržati svježinu. Zahvaljujući čvrstom mesu dobro podnose prijevoz. Ta svojstva pridonose njihovu dugom roku trajanja.

Nagykovács nalazi se u središtu okruga Jász-Nagykun-Szolnok u Velikoj nizini, na rijeci Tisi. Proizvodnja voća i grožđa u ograđenim voćnjacima i vinogradima potječe od sredine 18. stoljeća. Ubrzo nakon toga započela je proizvodnja tih poznatih trešanja, što je dovelo do stvaranja najveće plantaže trešanja u Mađarskoj, koja se proteže na površini od 200 hektara. O njihovoj važnosti u gospodarstvu općine svjedoči i činjenica da se trešnja nalazi na grbu općine. To zemljopisno područje, omeđeno vijugavom rijekom Tisom, ima posebnu mikroklimu.

Geološka, hidrografska i klimatska obilježja sliva Nagykovács sljedeća su:

Nakon što je Panonsko more nestalo, naslage rijeke koje izviru u planinama Mátra preplavile su to područje, koje je tonulo brže od svoje okoline. Do nekoliko desetaka metara dubine površina se sastoji od holocenskog poplavnog pijeska, mulja i gline različitih veličina čestica. Osim toga, kao posljedica prijašnjeg poplavnog područja, visoke obale rijeke postale su pokrivene infuzijskim lesom, na koji se nakon toga taložilo aluvijalno tlo. Posljedični naplavni otok nema mrežu površinskih voda, a razina podzemnih voda procjenjuje se na od 2 do 4 metra u područjima bez poplava.

Glavna statistička obilježja klime uključuju srednju godišnju temperaturu od 10 °C; prosječnu godišnju količinu padalina od 300 mm do 700 mm; 2 100 sunčanih sati godišnje i prosječnu godišnja relativna vlažnost od 82 %.

Prethodno opisano visokokvalitetno i blago strukturirano aluvijalno tlo omogućuje da korijenje stabla trešanja bude jednake veličine kao i njegova krošnja te da crpi vodu iz dubljih slojeva tla. Zbog blizine rijeke Tise i njezina aluvijalnog tla, područje proizvodnje ima stalnu opskrbu vodom. To doprinosi nadprosječnoj veličini trešanja „Nagykőrű ropogós cseresznye” (promjer 26 – 38 mm). Visok broj sunčanih sati (2 100 sati godišnje) i pjeskovito tlo, koje reflektira sunčevu toplinu, povećavaju količinu šećera u voću (14 – 18 °Brix). Kiselost voća uravnotežena je (0,6 – 0,8 g/100 g) zbog svojstva tla na tom području, koje je napunjeno naslagama rijeke koje izviru u planinama Mátra. Vrijednosti šećera i kiselosti tipične za trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” daju ugodan sladak i kiseo okus.

Tlo nekadašnjeg poplavnog područja dobro je opskrbljeno fosforom, što pozitivno utječe na čvrstoću i vijek trajanja mesa. Stoga su trešnje „Nagykőrű ropogós cseresznye” čvrste i dobro podnose prijevoz i skladištenje.

Osim toga, zbog mikroklima i svojstava tla, trešnje „Petrovay ropogós”, kao i druge sorte navedene u točki 3.2. i njihove varijante, samo nakon sadnje u tom zemljopisnom području proizvest će hrskav, sjajan, velik plod u obliku srca, promjera 26 – 38 mm, u skladu sa svojstvima sorte, ugodno slatkog i kiselog okusa.

Osim lokalnih prirodnih uvjeta, od ključne je važnosti i ljudski čimbenik; posebice znanje i iskustvo lokalnih proizvođača, koje se više od 150 godina prenosi iz generacije u generaciju, u području rezidbe, zaštite bilja, pripreme tla, opskrbe hranjivim tvarima te prije svega njihovo znanje o berbi i posebnim svojstvima sorti trešanja. Berba se obavlja ručno. Opipavanje voća kako bi se odabrale dovoljno čvrste i zrele trešnje zahtijeva veliko stručno znanje i iskustvo. Zadaće udruge Nagyörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Od cvijeta do staklenke – udruga za lokalne proizvode i turistička udruga] uključuju uzgoj lokalne sorte „Petrovay ropogós”, vođenje rasadnika i proizvodnju reprodukcijskog materijala. Udruga Nagyörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület također služi kao baza znanja koja poljoprivrednicima pruža informacije o zaštiti bilja i uzgoju.

Festival trešanja (Cseresznyefesztivál), koji se od 1996. u lipnju svake godine održava u selu Nagyörű, slavi dozrijevanje trešanja. Tijekom godina pretvorio se u tradicionalan događaj velikih razmjera s velikim odazivom (od četiri do pet tisuća ljudi).

U brojnim novinskim člancima i radijskim programima Nagyörű se naziva „mađarskim voćnjakom trešanja” (Magyar Nemzet, 2003.; Szabad Föld, 2007.; Népszabadság, 2013.; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Pejzaž zore], 12. listopada 2018.; Duna Tv Ízörzők [Čuvari okusa], kulinarsko/kulturna emisija, 5. prosinca 2019.). Osim toga, brojni javni televizijski programi predstavili su trešnje „Nagyörűi ropogós cseresznye” i proizvode dobivene od tog voća, uključujući sušene trešnje, konzervirane trešnje, džem, sirup, čaj od koštica trešanja, jastuk od koštica trešanja, *pálinku* od trešanja (rakija), sireve sa sušenim trešnjama, kozji jogurt s trešnjama i zanatski sapun s mirisom trešanja. Općina organizira i stručne forume za uzgoj trešanja.

Upućivanje na objavu specifikacije

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