

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 40/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«HEGYKŐI PETREZSELYEMGYÖKÉR»

n. UE: PGI-HU-02492 — 8.3.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome (i) [della dop o igp]

«Hegykői petrezselyemgyökér»

2. Stato membro o paese terzo

Ungheria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6.: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

L'indicazione geografica protetta «Hegykői petrezselyemgyökér» è un prezzemolo da radici prodotto dalla coltivazione della specie *Petroselinum crispum* L. Le varietà utilizzate sono le seguenti: Eagle, Berliner Halblang (varietà semilunghe e precoci), Fakír e Arat (varietà lunghe).

Quando viene commercializzato lo «Hegykői petrezselyemgyökér» ha forma cilindrica, una lunghezza fra i 200 mm e i 300 mm, un diametro/larghezza fra i 20 mm e i 40 mm e un peso che varia da 50 g a 150 g. Il tubero è di colore bianco candido, regolare e privo di ramificazioni. Lo «Hegykői petrezselyemgyökér» differisce da altre varietà di prezzemolo da radici per la sua forma più regolare, l'assenza di ramificazioni, il gusto e l'aroma intensamente speziati.

Lo «Hegykői petrezselyemgyökér» è caratterizzato dai seguenti parametri chimici:

- tenore zuccherino: almeno 9 g/100 g di prodotto fresco (in peso),
- tenore di calcio: almeno 30 mg/100 g di prodotto fresco,
- tenore di fosforo: almeno 30 mg/100 g di prodotto fresco.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Lo «Hegyközi petrezselyemgyökér» è coltivato e raccolto nella zona geografica delimitata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Lo «Hegyközi petrezselyemgyökér» è coltivato nei dintorni del lago Fertő (o di Neusiedl), nel distretto di Győr-Moson-Sopron, nella regione ungherese del Transdanubio occidentale, all'interno dei confini amministrativi dei villaggi di Hegykő e Fertőhomok, in un'area che si estende a nord della strada principale che attraversa i due villaggi e a sud del lago Fertő.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il prodotto e la zona geografica si fonda sulla qualità del prodotto.

Il prezzemolo da radici che è coltivato intorno al lago Fertő è rinomato e apprezzato da circa 200 anni. Lo «Hegyközi petrezselyemgyökér» differisce da altre varietà di prezzemolo da radici coltivate in altre zone dell'Ungheria per il suo colore bianco candido, la sua forma regolare, l'assenza di ramificazioni, il gusto e l'aroma intensamente speziati. Ciò grazie all'effetto del terreno, del clima del lago Fertő e delle pendici delle Alpi.

Da quando sono state adottate misure per il controllo delle inondazioni, il terreno sciolto, profondo, stratificato e fresco del letto asciutto del lago permette all'ortaggio di sviluppare radici profonde, regolari e prive di ramificazioni.

I margini del villaggio di Hegykő fanno parte dell'area del lago Fertő e i terreni condividono caratteristiche comuni quali l'eterogeneità, la struttura a mosaico, la stratificazione alluvionale, la composizione meccanica fortemente variegata, l'elevato tenore di CaCO₃ e l'alcalinità o, talora, l'elevata alcalinità.

I terreni del bacino del lago Fertő si sono sempre formati a seguito dei movimenti naturali delle masse d'acqua. Quando si alza il livello delle acque o quando soffiano venti persistenti da nord, le zone più basse sono frequentemente inondate dalle acque del lago Fertő, che trasportano Sali disciolti, sabbia sospesa e particelle di limo e argilla nelle zone inondate. I principali fattori che incidono sulla pedogenesi della zona sono pertanto il deposito e il livellamento dei sedimenti, la formazione del suolo di prateria, l'accumulo di Sali e la salinizzazione. Questi suoli sono caratterizzati da una tonalità grigiastra, contengono sedimenti e sabbie grossolane che provengono dal fondale del lago. Sono facili da lavorare e possiedono altresì un buon bilancio idrico che li rende particolarmente adatti alla coltivazione di ortaggi da radici come lo «Hegyközi petrezselyemgyökér».

Gli elevati valori di calcio e di fosforo della radice derivano dai principali fattori che incidono sulla pedogenesi della zona intorno al lago Fertő, ossia il deposito e il livellamento dei sedimenti, la formazione del suolo di prateria, l'accumulo di Sali e la salinizzazione.

Le condizioni climatiche del luogo favoriscono altresì la coltivazione dello «Hegyközi petrezselyemgyökér», perché questa zona è la pianura più fresca e umida dell'Ungheria. La temperatura media è di - 2 °C in gennaio e di + 22 °C in luglio. La temperatura media annua si aggira sui + 10 °C. Le temperature meno elevate in estate ben si adattano alla coltivazione dello «Hegyközi petrezselyemgyökér», in quanto la temperatura ottimale per coltivare questa pianta si aggira intorno ai 16 °C.

L'aroma e il sapore intensamente speziati dello «Hegyközi petrezselyemgyökér» sono da ricondurre all'effetto del clima peculiare della regione del lago Fertő. Le condizioni climatiche locali, soprattutto il periodo vegetativo prolungato dovuto al clima fresco e umido, favoriscono la formazione delle sostanze dell'aroma.

L'abbondante quantità di acqua necessaria durante la germinazione e il periodo di crescita iniziale del prezzemolo da radici è garantita dalle precipitazioni annue della regione che raggiungono i 650-700 mm.

I livelli di resa sono generalmente prevedibili grazie al tenore d'acqua del suolo e alla superficie freatica dell'enorme lago Fertő che dista circa 1 200-1 500 m e apporta l'umidità necessaria per effetto dei venti prevalenti da nord/nord-ovest. Dalla primavera all'autunno la zona gode inoltre di un generoso soleggiamento che raggiunge le 2 000 ore all'anno.

Durante la fase di maturazione, il numero elevato di ore di soleggiamento e il periodo di vegetazione prolungato, grazie al clima fresco, favoriscono la formazione degli zuccheri, da cui deriva l'elevato tenore zuccherino dello «Hegyközi petrezselyemgyökér».

Il suolo franco-sabbioso, mediamente denso, e il clima della regione sono ideali per la produzione degli ortaggi da radici come lo «Hegyközi petrezselyemgyökér». Il terreno sedimentario sciolto e sabbioso conferisce alla radice la sua forma regolare, priva di ramificazioni. Il periodo di vegetazione prolungato, grazie al clima fresco e umido, favorisce la formazione delle sostanze piccanti del suo sapore. Durante la maturazione le numerose ore di soleggiamento conferiscono alla radice un elevato tenore di zuccheri.

Oltre alle proprietà del suolo, le tecniche di coltivazione locali determinano in modo significativo lo sviluppo delle radici lunghe e prive di ramificazioni dello «Hegyközi petrezselyemgyökér».

In autunno vengono tracciate porche nel suolo arato a una profondità di 40 cm, accumulando la terra arata a un'altezza di 30 cm e a una distanza di 75 cm tra le porche, in modo tale che il terreno abbia una superficie omogenea. Sulla porca rialzata vengono seminati 25-30 semi al metro e per fila, a una profondità di 1-2 cm. La scarsa profondità della semina determina in modo significativo l'emergenza regolare della pianta dal terreno. Una leggera rullatura rende più sciolto il terreno, che tende a spaccarsi, e altresì favorisce l'emergenza della pianta dal suolo.

Grazie alla semina sulle porche rialzate e alle proprietà del terreno, la radice rimane priva di ramificazioni e regolare, e può essere raccolta facilmente senza rischiare di danneggiarla.

Inizialmente, la raccolta avviene manualmente e in modo selettivo, fino a quando l'intera pianta raggiunge un grado di maturazione adeguato. È necessaria notevole competenza per selezionare le radici che possono essere estratte. Dopo aver sciolto il terreno con mezzi meccanici, la raccolta avviene manualmente, dopodiché si procede alla raccolta dell'intera coltura.

Lo «Hegyközi petrezselyemgyökér» è un prodotto famoso, rinomato e ricercato tra i consumatori. La sua importanza è messa in risalto in una tesi di dottorato, scritta nel 2012 da Dénes Sándor presso la scuola di dottorato dell'università di Pécs, dal titolo *A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában* (Il ruolo della gastronomia nella mappa turistica dell'Ungheria), nella quale cita lo «Hegyközi petrezselyemgyökér» come uno degli ingredienti locali tipici della regione del Transdanubio occidentale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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