

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione 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 149/06)

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

«**Jászsági nyári szarvasgomba**»**N. UE: PGI-HU-02475 – 4 luglio 2018****DOP () IGP (X)****1. Nome**«**Jászsági nyári szarvasgomba**»**2. Stato membro o paese terzo**

Ungheria

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

Classe:1.6: ortofruttili 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 «**Jászsági nyári szarvasgomba**» designa la varietà locale fresca di funghi ipogei della specie tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vittad.) raccolta nella zona geografica delimitata.

Caratteristiche morfologiche dello «**Jászsági nyári szarvasgomba**»

Il corpo fruttifero è di dimensioni variabili: le dimensioni minime raccomandate per la commercializzazione sono quelle di una noce; non esiste un limite massimo. Il peso minimo del corpo fruttifero raccomandato per l'utilizzo del prodotto è di 40 g.

Nella maggior parte dei casi ha una forma sferica più o meno regolare, generalmente senza alcuna cavità alla base del tubero.

Il colore del peridio va dal bruno nerastro al nero. La sua parte esterna si presenta ruvida e ricoperta sulla superficie da verruche nere che aderiscono fortemente alla gleba e che sono spesso ampie (312 mm), piramidali (5-7 facce), sporgenti, compatte, a spigoli vivi, generalmente appiattite alla sommità e percorse da solchi diagonali e striature longitudinali.

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

La polpa all'interno del fungo ha una consistenza soda ed è attraversata da striature di un colore che va dal bianco al marrone chiaro. Durante la maturazione il colore è inizialmente biancastro, poi grigio sporco-giallastro, nocciola pallido e infine cioccolato scuro. Il corpo fruttifero ben maturo è piuttosto più scuro e assume un colore dal marrone giallastro al rosso.

Caratteristiche organolettiche dello «Jászsági nyári szarvasgomba»

Ha un aroma unico e gradevole. Quando viene raccolto, il suo aroma ricorda inizialmente il mais cotto o il malto d'orzo torrefatto e fermentato, accompagnato da un odore gradevole di erba appena tagliata. Durante la raccolta e il magazzino l'aroma cambia, ma conserva il suo odore caratteristico e gradevole di erba appena tagliata.

Il sapore stesso è intenso e ricorda maggiormente quello di una noce deliziosa.

Lo «Jászsági nyári szarvasgomba» cresce da fine maggio a fine agosto, a differenza di altri tartufi che possono essere raccolti fino a fine novembre.

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

—

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

Il fungo deve essere coltivato e raccolto nella zona di produzione.

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

La zona di produzione dello «Jászsági nyári szarvasgomba» comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsza, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászfákóhalma, Jásztelek e Jászszentandrás, nonché i comuni di Besenyszög e Újszász, adiacenti alla regione dello Jászság. Pur non costituendo una zona di produzione contigua, i comuni comprendono la zona dove lo «Jászsági nyári szarvasgomba» è presente naturalmente, ossia il territorio in cui si trova il tipo di suolo adatto alla sua coltivazione.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra lo «Jászsági nyári szarvasgomba» e la zona geografica si basa sulla reputazione e sulla qualità del prodotto.

Specificità della zona geografica

Lo Jászság è situato nel territorio amministrativo della contea di Jász-Nagykun-Szolnok nella punta nordoccidentale della grande pianura ungherese. Fa parte della regione del Tibisco centrale e si trova tra i fiumi Zagyva e Tarna, che sono affluenti del Tibisco. In termini geologici e botanici, si tratta di una sottoregione naturale della pianura del Tibisco. La regione prende il nome dal popolo degli Iazigi, che si è stabilito qui nel XIII secolo.

Lo «Jászsági nyári szarvasgomba» cresce in modo naturale principalmente nel sistema radicale degli alberi di quercia, nocciolo e carpino, ma cresce anche nelle piantagioni, conosciute come tartufaie. Le tartufaie dello Jászság si trovano generalmente nei querceti.

Le caratteristiche specifiche dello «Jászsági nyári szarvasgomba» sono determinate dalle proprietà naturali del suolo e dalla composizione della flora che caratterizza la zona. La maggior parte di questa sottoregione, che costituisce un ricco bacino di acque superficiali, presenta un livello elevato della falda freatica che, insieme alle terre nere (černožëm), offre condizioni uniche per la crescita dello «Jászsági nyári szarvasgomba».

Le condizioni del suolo dello Jászság sono estremamente favorevoli all'impianto e alla coltivazione dei tartufi estivi. Il suolo sodico (solonetz) ad est della regione, che si estende fino al fiume Tibisco, è ricoperto da suoli erbosi e alluvionali di varia composizione, a pH neutro o leggermente alcalino, duri, argillosi ma ricchi di humus, con una copertura del suolo composta da černožëm.

Specificità del prodotto

Il corpo fruttifero dello «Jászszági nyári szarvasgomba» ha una forma relativamente regolare e cresce in modo abbondante e uniforme. Ciò è dovuto alle foreste di querce che si trovano nella regione dello Jászszág, al černožem di eccellente qualità tipico della steppa prima dell'imboschimento, al livello elevato della falda freatica vicino alla superficie, al clima e alla coesistenza con altre specie di piante.

Durante la maturazione il fungo emana un aroma unico, sempre più corposo e forte di erba appena tagliata e mais cotto, che può essere accompagnato da altri odori, a seconda della zona di produzione: sottobosco affumicato, nocchie, tabacco, marzapane o cioccolato fondente.

Un'altra caratteristica interessante che contraddistingue questo fungo è che raggiunge una qualità ottimale tra luglio e metà agosto. A differenza degli altri tartufi estivi ungheresi o stranieri, la stagione dello «Jászszági nyári szarvasgomba» si conclude solitamente tra la metà e la fine di agosto, quando la raccolta dei tartufi può essere in pieno svolgimento in altre zone, ma la loro qualità e il loro aroma saranno diversi. Durante questo periodo lo «Jászszági nyári szarvasgomba» avrà un gradevole odore di fieno e il corpo fruttifero sarà di dimensioni più idonee alla commercializzazione.

Legame tra la zona geografica e la qualità e la reputazione del prodotto

Grazie al černožem ricco di humus e alle comunità di piante che si sono sviluppate in questa zona, durante tutto il periodo vegetativo viene prodotta una maggiore quantità di cumarina, il che conferisce allo «Jászszági nyári szarvasgomba» l'odore di erba appena tagliata. L'aroma, che cambia continuamente durante la maturazione, diventando più corposo e forte, è principalmente il risultato della copertura della regione composta da černožem ricco di humus.

Grazie all'imboschimento artificiale, nello Jászszág si stanno sviluppando habitat che producono tartufi di eccellente qualità che coesistono con specie di orchidee protette, le quali a loro volta incidono positivamente sull'aroma caratteristico dello «Jászszági nyári szarvasgomba».

Per preservare le tradizioni dei raccoglitori di tartufo ungheresi, nel 2002 è stato aperto a Jászszentandrás il primo museo del tartufo del paese e il secondo in Europa. Ogni anno la *Magyar Szarvasgombász Szövetség* [Federazione ungherese dei raccoglitori di tartufo] organizza un evento per inaugurare l'inizio della stagione. Jászszentandrás detiene il titolo onorario di capitale del tartufo dell'Ungheria. La *Jászszági Hollós László Trifflász Egyesület* [Associazione dei raccoglitori di tartufo László Hollós dello Jászszág] è stata fondata nella regione nel 2004 con l'obiettivo di proteggere gli habitat naturali e di aiutare a disciplinare a livello normativo la raccolta dei tartufi. Negli ultimi cinque anni l'*International Police Association* [Associazione internazionale di polizia o IPA] e l'autorità locale, così come la Federazione ungherese dei raccoglitori di tartufo e il *Szent László Szarvasgomba Lovagrend* [Ordine dei Cavalieri del tartufo di San Ladislao], hanno unito le forze per organizzare un concorso culinario con piatti a base di tartufo che gode di una crescente popolarità. Al concorso gli organizzatori danno a ogni concorrente un tartufo «Jászszági nyári szarvasgomba».

Lo «Jászszági nyári szarvasgomba» è comunemente conosciuto anche con altri epiteti come «la perla nera dello Jászszág», «l'oro dello Jászszág» o «il tartufo di Jász», il che dimostra la grande considerazione di cui gode il prodotto nella regione. Questi titoli sono inoltre sempre più frequenti nei media.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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