

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2020/C 319/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„ÚJFEHÉRTÓI MEGGY“**

**ES Nr. PGI-HU-02411 – 2018 2 15**

**SKVN ( ) SGN (X)**

**1. Pavadinimas (-ai)**

„Újfehértói meggy“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Vengrija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

**3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

**3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

Saugoma geografine nuoroda „Újfehértói meggy“ leidžiama žymėti šių Újfehértó tyrimų stotyje atrinktų *Prunus cerasus* L. veislių vaisius, kurie valgomi švieži arba yra skirti perdirbti: 'Újfehértói fűrtös', 'Kántorjánosi 3', 'Debreceni bőtermő', 'Éva' ir 'Petri'.

SGN „Újfehértói meggy“ žymimos vyšnios pasižymi šiomis kokybinėmis savybėmis:

- odelė: visuomet žvilgi, nuo tamsiai raudonos iki vyšninės spalvos;
- minkštumas: standus, sultys vidutiniškai tamsios, išskyrus 'Debreceni bőtermő' veislę;
- skonis: nekartus, subalansuotai rūgštokas, 'Kántorjánosi 3' ir 'Éva' veislių uogų kiek rūgštesnės;
- cukraus kiekis: ne mažiau kaip 14 laipsnių pagal Brikso skalę;
- cukraus ir rūgštingumo santykis: 8–20;
- bendrasis rūgštingumas: 0,6–1,5 %;
- mažiausias vaisiaus skersmuo: 19 mm.

Švieži vartojami vaisiai skinami tada, kai yra sunokę 80–90 %. Perdirbti skirti vaisiai skinami jau visiškai sunokę (visi ant medžio esantys vaisiai lengvai atsiskiria nuo vaiskočių).

Parduodami švieži vartojami vaisiai pasižymi šiomis savybėmis: yra sveiki ir nepažeisti, sausi, švarūs, be jokių matomų pašalinių medžiagų, nepažeisti ligų, be jokių puvinio požymių, be augalų apsaugos priemonių ir kenkėjų. Jei parduodami vaisiai bus perdirbami, nebūtina, kad jie būtų su vaiskočiais.

**3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)**

—

<sup>(1)</sup> O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

#### 3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Újfehértói meggy“ produkto gamybos veiksmai turi būti atliekami 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

#### 3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Pakuotė turi sverti ne mažiau kaip 250 g ir ne daugiau kaip 10 kg. Pakuotei leidžiama naudoti medieną, kartoną, plastiką ir orui laidžią polimerinę plėvelę. Produktas parduodamas perdirbimo pramonei arba tiesiogiai vartotojams. Pakuojant būtina užtikrinti švarą, kad vaisiai išliktų švarūs ir nepažeisti.

Vaisius leidžiama laikyti šaltose patalpose, tačiau ne žemesnėje nei 2 °C temperatūroje, o santykinis oro drėgnis negali viršyti 80 %. Kad „Újfehértói meggy“ vaisiai išliktų švieži, juos šaltose patalpose galima laikyti ne ilgiau kaip tris savaites.

„Újfehértói meggy“ vaisiai pakuojami ir pateikiami parduoti tik 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje – taip užtikrinama, kad vaisiai būtų švieži ir sveiki, nenukentėtų jų kokybė, nes atliekant pakartotinius produkto paruošimo darbus ir gabenant kyla pavojus pažeisti vaisių odele, o tuomet vaisiai pradėtų pūti ir taptų netinkami parduoti.

#### 3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

–

### 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė nuoroda gali būti žymimos tik vyšnios, auginamos toliau išvardytų Sabolčo-Satmaro-Berego medei priklausančių vietovių teritorijoje:

Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya, Újfehértó.

### 5. **Ryšys su geografinė vietove**

„Újfehértói meggy“ vyšnių ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas produkto kokybe, kurios pagrindiniai elementai išvardyti toliau.

#### *Gamtiniai veiksniai*

Geografinė vietovė plyti Nyršėgo regiono viduryje, Sabolčo-Satmaro-Berego medėje. Vyšnios auginamos 20–50 m virš užliejamos Tisos regiono lygumos plytinčioje savito klimato vietovėje.

Nyršėgo regiono viduryje per metus iškrenta 570–590 mm kritulių, tačiau kai kur jų gali iškristi 550–600 mm. Vegetacijos metu iškrenta apie 420 mm kritulių, iš jų 65–78 mm – birželių, o tai palankiai veikia „Újfehértói meggy“ vaisių augimą. Vidutinė metinė temperatūra yra 9,3–9,9 °C. Paskutinės šalnos paprastai būna antrąjį balandžio dešimtadienį. Pats šilčiausias mėnuo – liepa (20,2–20,7 °C), tačiau čia temperatūra išlieka 1–2 °C žemesnė nei likusioje Didžiosios Vengrijos žemumos (Alfeldo) dalyje. Geografinėje vietovėje vasaros šiluma nuosaikesnė nei kitose Didžiosios Vengrijos žemumos vietose, nes net vasarą naktys čia šaltos. Pavasaris prasideda vėliau nei aplinkiniuose regionuose, tad žydinčių vyšnių neužklumpa pavasarinės šalnos. „Újfehértói meggy“ vyšnių vegetacijos metu geografinė vietovėi būdingi dideli dienos ir nakties temperatūros skirtumai. Išties šilta pasidaro liepos viduryje, tačiau tuo metu vyšnios jau būna nuskintos. Vietovėje saulė šviečia 1 950–2 030 valandų per metus, iš jų 760–800 valandų – vasarą.

Nyršėgo regione per metus iškrenta 550–600 mm kritulių. Vyšnių vegetacijos metu lyja gausiai ir paprastai tada iškrenta didžiausias pavasario pabaigos ir vasaros pradžios kritulių kiekis.

Nustatytoje geografinėje vietovėje vyrauja smėlingas dirvožemis, o ant smiltainio uolų pasitaiko organinių medžiagų. Šiame dirvožemyje organinių medžiagų yra daugiau nei 1 %, o viršutinis dirvožemio sluoksnis siekia 40 cm. Dirvožemis gerai sulaiko vandenį, yra laidus, jame daug oro, jis lėtai džiūsta, o maistingųjų medžiagų pakanka geram derliui. Padidinus dirvožemio azoto atsargas galima išauginti dar gausesnį derlių. Be jau nurodyto dirvožemio tipo vietovių, yra didesnių ar mažesnių sklypų, kuriems būdingas miškų rudžemis, turintis 1–1,5 % organinių medžiagų.

Palankios ir su vandeniu susijusios dirvožemio savybės: nuosaikus laidumas vandeniui dera su geru gebėjimu vandenį sulaikyti. Taip pat palankūs veiksniai yra lengvas dirvožemis ir maistinių medžiagų gausa. Nustatytos geografinės vietovės savybės puikiai atitinka „Újfehértói meggy“ vyšnių auginimo poreikius. Neatsitiktinai vyšnios čia imtos auginti dar XVII a. antroje pusėje, o 'Újfehértói meggy' vyšnių veislė yra kilusi būtent iš jos. Be to, šioje vietovėje išauginamas beveik visas Sabolčo-Satmaro-Berego medės vyšnių derlius.

### *Žmogiškieji veiksniai*

#### Veislių atranka

XX a. pirmoje pusėje vietos gyventojams pavadinimu 'Fehértói csüngős Pándy' arba 'Fehértói fűrtös Pándy' žinomos labai derlingos vyšnių veislės jau buvo plačiai paplitusios Uifeherte ir jo apylinkėse. Vykdamas 7-ajame dešimtmetyje pradėtą atranką, Uifeherto tyrimų stotyje, vadovaujant dr. Ferencui Pethő, iš Uifeherto apylinkių buvo atrinkti labai derlingų savidulkių medžių, išauginančių geros kokybės vaisius su lengvai atitrūkstančiais vaiskočiais, klonai. Iš jų buvo atrinktas geriausiomis savybėmis pasižymintis vyšnios klonas, patikrintas eksperimentiniu P2 signalu. Šis klonas 1970 m. tapo laikinai oficialiai pripažinta veisle, pavadinta 'Újfehértói fűrtös'. Veislių atranka taip pat buvo vykdoma aplink regioną įsikūrusiose savivaldybėse. Ten surinktos veislės taip pat buvo patikrintos Uifeherte ir geriausios iš jų pripažintos oficialiai ('Debreceni bőtermő', 'Kántorjánosi 3', 'Petri', 'Éva').

#### Specifinis auginimo būdas

Tai pačiai grupei kaip ir 'Újfehértói meggy' priklausančių veislių vyšnios auga svyrančiu vainiku, kuris linkęs išplikti, todėl medžius reikia reguliariai (kasmet) genėti. Kad visas vainikas būtų apšviečiamas vienodai, jis genimas kūgio arba kūgiška forma.

Formuojant vainiką išgenimi vertikalūs ūgliai, ant šoninių šakų paliekant 1–2 cm ilgio stuobrelius arba nepalikant stuobrelių, kai genimi žemyn augantys ūgliai. Nugenėjus šoninių šakų ūgliai atrodo lyg žuvies skeletas. Tokiu pat būdu genimi ir jau vaisius vedantys medžiai. Kūgio forma genimos ir atviro vainiko, nuo kurio vaisiai skinami mechanizuotai, šoninės šakos.

#### *Ypatumai*

„Újfehértói meggy“ vyšnios nekarčios, jų odelė – nuo vyšninės iki tamsiai raudonos spalvos, minkštimas spalvotas (išskyrus 'Debreceni bőtermő' veislę), skonis maloniai rūgštokas ('Újfehértói fűrtös', 'Debreceni bőtermő' ir 'Petrid' veislių vaisių) ir lengvai rūgštus ('Kántorjánosi 3' ir 'Éva' veislių vaisių).

Šios savybės yra susijusios su geografinės vietovės klimato bei dirvožemio savybėmis ir Uifeherto žmonių sukauptomis žiniomis (veislių atranka ir savitas auginimo būdas).

#### *Ryšys su geografine vietove*

Daug geografinę vietovę lepinančių saulėtų valandų (950–1 030) padeda formuotis „Újfehértói meggy“ vaisiams būdingai vyšninei ar tamsiai raudonai spalvai.

Didelis dienos ir nakties temperatūros skirtumas tiesioginiu mažėjimo ryšiu yra susijęs su cukraus kiekiu vaisiuose. Geografinėje vietovėje dėl didelio nakties ir dienos temperatūros skirtumo vegetacijos metu cukraus kiekis „Újfehértói meggy“ vyšnios yra didelis (ne mažesnis nei 14 laipsnių pagal Brikso skalę), tad jų skonis būna maloniai rūgštokas ar lengvai rūgštus.

Kritulių gausa vegetacijos metu ir gerai vandenį išlaikantis vidutinio purumo smėlingas dirvožemis, kuriame yra organinių medžiagų, lemia mažą vaisių rūgštingumą (bendrasis rūgštingumas – 0,6–1,5 %), dėl kurio „Újfehértói meggy“ vaisiai būna maloniai rūgštoki ar lengvai rūgštūs.

Specifinis „Újfehértói meggy“ medžių auginimo būdas vainiką genint kūgio forma užtikrina, kad vaisiams nokstant vainikas būtų gerai apšviečiamas ir vaisiai įgytų būdingą vyšninę ar tamsiai raudoną spalvą ir maloniai rūgštoką ar švelniai rūgštų skonį.

Pirmoji Uifeherto tyrimų stotyje atrinkta vyšnių veislė buvo 'Újfehértói fűrtös', kurios vaisiai užsienyje ir Vengrijoje žinomi „Újfehértói“ pavadinimu. Kitos atrinktos veislės ('Debreceni bőtermő', 'Petri', 'Kántorjánosi 3' ir 'Éva') irgi susijusios su Uifeherto regionu, todėl jų vaisiai taip pat tapo žinomi bendrinio „Újfehértói meggy“ pavadinimu.

Nuo 2008 m. Uifehérte kasmet rengiami „Újfehértói meggy“ vyšnių populiarinimo festivaliai. Festivalio metu vykstančiuose konditerijos ir kulinarijos konkursuose iš „Újfehértói meggy“ vyšnių ir su jomis gaminami patiekalai, kepami konditerijos gaminiai ir kepiniai.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

---