

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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

(2021/C 149/06)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Jászsági nyári szarvasgomba“**ES Nr. PGI-HU-02475 – 2018 m. liepos 4 d.**

SKVN () SGN (X)

1. [SKVN arba SGN] Pavadinimas (-ai)

„Jászsági nyári szarvasgomba“

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 „Jászsági nyári szarvasgomba“ apibūdinama vietinių vasarinių trumų (*Tuber aestivum Vittad.*) – po žeme augančių grybų – rūšis. Ji taikoma tik šviežiams, nustatytoje geografinėje vietovėje surinktiems trumams.

Morfologinės „Jászsági nyári szarvasgomba“ savybės:

Vaisiakūniai būna įvairaus dydžio. Mažiausias rekomenduojamas parduoti tinkamas dydis – graikinio riešuto; dydžio apribojimų nėra. Vartoti rekomenduojamas vaisiakūnis turėtų sverti ne mažiau kaip 40 g.

Dažniausiai grybas yra daugiau ar mažiau taisyklingos apvalios formos, paprastai gumbų pagrinde nėra įdubimų.

Išorinio apvalkalo spalva įvairuoja nuo juodai rudos iki juodos. Luobelė šiurkšti ir padengta juodais žvynais, kurie dažnai būna dideli (312 mm), piramidės formos (5–7 briaunų), iškilūs, tvirti, aštriabriauniai, dažniausiai viršuje suploti, įstrižai įrežti ir išvagoti, tvirtai prisitvirtinę prie glebos.

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

Grybo minkštimas yra kietos konsistencijos, išraižgytas baltų ar gelsvai rudų gyslelių. Brėsdamas grybas iš pradžių būna balkšvos spalvos, vėliau įgauna gelsvai pilkšvą, šviesiai rudą ir galiausiai sodrią šokolado spalvą. Subrendęs vaisiakūnis yra gerokai tamsesnis, spalva įvairuoja nuo gelsvai rudos iki raudonos.

Juslinės „Jászsági nyári szarvasgomba“ savybės:

Grybas išsiskiria unikaliu malonių aromatu. Derliaus nuėmimo metu jo aromatas iš pradžių primena virtus kukurūzus arba skrudintą ir fermentuotą miežių salyklą, kuri lydi malonus šviežiai nupjautos žolės kvapas. Trumų derliaus nuėmimo ir sandėliavimo metu jų aromatas keičiasi, tačiau išsilaiko išskirtinai malonus šviežiai nupjautos žolės kvapas.

Pats skonis yra intensyvus ir labiausiai primena gardžius graikinius riešutus.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ auga nuo gegužės pabaigos iki rugpjūčio pabaigos, priešingai nei kiti trumai, kurie gali būti renkami iki lapkričio pabaigos.

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

—

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

Grybai turi būti auginami ir surenkami auginimo vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Jászsági nyári szarvasgomba“ auginimo vietovė apima šių savivaldybių administracinę teritoriją: Jasivania, Jaskišėro, Jasdožos, Jasapačio, Jasago, Jasaroksalašo, Jajakohalmos, Jasteleko ir Jassentandrašo, taip pat Bešensego ir Uisaso savivaldybių, kurios ribojasi su Jasšago regionu, nors kartu jos ir nesudaro išsiskirtos auginimo vietovės – jos apima plotą, kuriame „Jászsági nyári szarvasgomba“ auga natūraliai, t. y. vietovės dirvožemis tinkamas šiems trumams auginti.

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

„Jászsági nyári szarvasgomba“ ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas produkto reputacija ir kokybe.

Geografinės vietovės ypatumai

Jasšagas yra Jaso-Nadkuno-Solnoko apskrities administracinėje teritorijoje, esančioje Didžiosios Vengrijos lygumos šiaurės vakarų dalyje. Jis priklauso centriniam Tisos regionui ir driekiasi tarp Zadvos ir Tarnos upių, kurios yra Tisos intakai. Geologiniu ir botaniniu požiūriu tai natūralus Tisos lygumos paregionis. Jis pavadintas pagal Jaso tautą, kuri čia įsikūrė XIII amžiuje.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ natūraliai auga tarp medžių, dažniausiai ąžuolų, lazdynų ir skroblų, šaknų, tačiau taip pat auga plantacijose, kurios žinomos kaip „Trifla“ (trumų) sodai. Jasšago trumų sodai paprastai aptinkami ąžuolynuose.

Specifines „Jászsági nyári szarvasgomba“ savybes lemia tai vietai būdingo dirvožemio natūralios savybės ir augalų rūšių sudėtis. Didžiajai daliai šio paregionio, kuriame yra didelis paviršinio vandens baseinas, būdingas aukštas gruntinio vandens lygis, kuris kartu su juodžemiu sudaro išskirtines sąlygas auginti „Jászsági nyári szarvasgomba“.

Jasšago dirvožemio sąlygos labai palankios sodinti ir auginti vasarinius trumus. Į rytus nuo šio regiono esanti druskingą sūrožemį, besitęsiantį iki Tisos upės, dengia pievos ir sudaro įvairios sudėties šašiniai dirvožemiai, kurių pH neutralus arba lengvai šarminis. Tai kietas, molingas, bet gausus humuso dirvožemis, kurio viršutinį sluoksnį sudaro juodžemis.

Produkto ypatumai

„Jászsági nyári szarvasgomba“ vaisiakūnis yra gana taisyklingos formos, auga gausiai ir tolygiai. Tai lemia Jasšago regione paplitę paprastieji ąžuolai, puikios kokybės juodžemis, būdingas stepėms iki miško įveisimo, aukštas gruntinio vandens lygis arti paviršiaus, klimatas ir sambūvis su kitomis augalų rūšimis.

Bręsdamas grybas skleidžia unikalų, vis sodresnį ir stipresnį šviežiai nupjautos žolės ir virtų kukurūzų aromatą, kurį priklausomai nuo auginimo vietovės, gali papildyti ir kiti – smilkstančio pomiškio, lazdyno riešutų, tabako, marcipanų arba juodojo šokolado – kvapai.

Kita įdomi savybė, kuria išsiskiria šie grybai, yra tai, kad tinkamiausias laikas juos rinkti yra liepos–rugpjūčio mėn. vidurys. Skirtingai nuo kitų Vengrijoje ar kitose šalyse augančių vasarinių trumų, „Jászsági nyári szarvasgomba“ rinkimo sezonas paprastai baigiasi rugpjūčio viduryje ar pabaigoje. Tuo metu trumų rinkimo sezonas kitose vietovėse gali būti išibėgęs, tačiau tokie trumai savo kokybe ir kvapu skiriasi. Šiuo laikotarpiu „Jászsági nyári szarvasgomba“ skleis malonų šieno aromatą, o vaisiakūnis bus tinkamesnio parduoti dydžio.

Geografinės vietovės ir produkto kokybės bei reputacijos ryšys

Dėl gausaus humuso juodžemio ir čia susiformavusių augalų bendrijų šioje vietovėje per visą vegetacijos laikotarpį susidaro daugiau kumarino, kuris „Jászsági nyári szarvasgomba“ suteikia šviežiai nupjautos žolės kvapą. Aromatą, kuris bręstant nuolat kinta ir tampa vis sodresnis bei stipresnis, daugiausia lemia gausus humuso viršutinis juodžemio sluoksnis regione.

Dėl dirbtinio miško įveisimo Jasšago regione sukuriamos buveinės, kuriose, be puikios kokybės trumų, auga ir saugomų rūšių orchidėjos, kurios taip pat daro teigiamą įtaką išskirtiniam „Jászsági nyári szarvasgomba“ aromatui.

Siekiant išsaugoti Vengrijos trumų rinkėjų tradicijas, 2002 m. Jassentandraše atidarytas pirmasis šalies ir antrasis Europos trumų muziejus. Kasmet *Magyar Szarvasgombász Szövetség* (Vengrijos trumų rinkėjų federacija) organizuoja sezono atidarymo renginį. Jassentandrašui suteiktas Vengrijos trumų sostinės garbės vardas. *Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület* (Jasšago László Hollóso trumų rinkėjų asociacija) įsteigta 2004 m. siekiant apsaugoti natūralias buveines ir padėti teisės aktais reguliuoti trumų rinkimą. Pastaruosius penkerius metus Tarptautinė policijos asociacija (IPA) ir vietos valdžios institucija, taip pat Vengrijos trumų rinkėjų federacija ir *Szent László Szarvasgomba Lovagrend* (Šv. Vladislovo trumų riterių ordinas), suvieniję jėgas, organizuoja patiekalų su trumais gaminimo konkursą, kuris tampa vis populiariesnis. Konkurso metu organizatoriai kiekvienam dalyviui įteikia po „Jászsági nyári szarvasgomba“ trumą.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ dažnai apibūdinamas ir kitais epitetais, pavyzdžiui, „juodasis Jasšago perlas“, „Jasšago auksas“ arba „Jaso trumas“, o tai rodo, kad produktas regione vertinamas labai gerai. Šie pavadinimai taip pat vis dažniau minimi žiniasklaidoje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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