

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2021/C 149/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Jászsági nyári szarvasgomba”

ES Nr.: PGI-HU-02475 – 2018. gada 4. jūlijā.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]

“Jászsági nyári szarvasgomba”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Ungārija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība.

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Jászsági nyári szarvasgomba” apzīmē pazemes sēņu sugas – melnās vasaras trifeles (*Tuber aestivum* Vittad.) – vietējās varietātes sēnes, kuras ievāktas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Trifelēm “Jászsági nyári szarvasgomba” ir šādas morfoloģiskās īpašības.

Augļķermenis var būt dažāda izmēra: ieteicamais minimālais tirdzniecības izmērs atbilst valrieksta lielumam; maksimālais izmērs nav noteikts. Ieteicams lietot augļķermeņus, kuru minimālais svars ir 40 g.

Sēnei lielākoties raksturīga regulāra, apaļa forma, kas bumbuļa pamatnē nesašaurinās.

Ārējais apvalks ir melnīgsnēji brūnā līdz melnā krāsā. Sēnes ārpusē ir raupja, klāta ar melnām kārpiņām, kas ir samērā lielas (312 mm), piramidālas (ar 5–7 sānu skaldnēm), izvirzītas, stingras, ar asām šķautnēm, parasti plakānu augšpusi, diagonāliem iešķēlumiem, garenisku rievojumu un ir cieši piestiprinātas glebai.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Sēnes augļķermeņa iekšpuse ir stingra, to caurauž dzīslas baltā līdz dzeltenbrūnā krāsā. Nogatavošanās procesā tās krāsa sākotnēji ir bālgana, vēlāk tā kļūst nevienmērīgi dzeltenpelēka, gaiši brūna un visbeidzot tumši šokolādes brūna. Labi nogatavojies augļķermenis ir diezgan tumšs, dzeltenīgi brūnā līdz sarkanā krāsā.

Trifelēm “Jászsági nyári szarvasgomba” ir šādas organoleptiskās īpašības.

Tām piemīt unikāls, patīkams aromāts. Pēc ievākšanas sēņu aromāts sākotnēji atgādina vārītu kukurūzu vai graudzētu un raudzētu miežu iesalu, un to papildina patīkama svaigi pļautas zāles smarža. Novākšanas un uzglabāšanas laikā aromāts mainās, taču savu atšķirīgo un patīkamo svaigi pļautās zāles smaržu nezaudē.

Sēņu garša ir piesātināta un lielā mērā atgādina gardu valriekstu.

Atšķirībā no citām trifelēm, kuras var ievākt līdz vēlam novembrim, “Jászsági nyári szarvasgomba” aug no maija beigām līdz augusta beigām.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Sēnēm jābūt augušām/audzētām un ievāktām ražošanas apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

“Jászsági nyári szarvasgomba” ražošanas apgabalā ietilpst šādu pašvaldību administratīvās teritorijas: *Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászkóhalma, Jásztelek* un *Jászszentandrás*, kā arī netālu no Jászsāgas reģiona esošās *Besenyszög* un *Újszász* pašvaldības – kaut arī tās neveido vienlaidu ražošanas apgabalu, tās ietilpst apgabalā, kurā “Jászsági nyári szarvasgomba” ir dabiski sastopamas, jo tajā ir trifeļu augšanai piemērots augsnes tips.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp “Jászsági nyári szarvasgomba” un ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz produkta reputāciju un kvalitāti.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Jászsāgas reģions atrodas Jāsa–Nagkunas–Solnokas meģes administratīvajā teritorijā, Ungārijas Lielā līdzenuma ziemeļrietumu malā. Tas pieder pie Vidustisas apgabala un atrodas starp Zaģvas un Tarnas upēm, kuras ietek Tisā. Ģeoloģisko un botānisko īpašību ziņā šis ir dabiski izveidojies apakšreģions, kas ietilpst Tisas līdzenumā. Tā nosaukums cēlies no jasu (*Jász*) tautas, kura šajā vietā apmetās 13. gadsimtā.

Trifeles “Jászsági nyári szarvasgomba” dabiski aug koku – galvenokārt ozolu, lazdu un skābaržu – sakņu sistēmā, taču tās audzē arī plantācijās, kuras sauc par “Trifla” (trifeļu) dārziem. Jászsāgas trifeļu dārzi parasti atrodas ozolu mežos.

Apgabalam raksturīgās dabiskās augsnes īpašības un augu sugu sastāvs palīdz veidot “Jászsági nyári szarvasgomba” specifiskās iezīmes. Lielākajā daļā šā apakšreģiona, kurā ir bagātīgs virszemes ūdeņu baseins, ir augsts gruntsūdens līmenis, kas kopā ar melnzemi (*chernozem*) nodrošina unikālus “Jászsági nyári szarvasgomba” augšanas apstākļus.

Jászsāgas reģiona augsnes īpašības vasaras trifeļu stādīšanai un audzēšanai ir ļoti labvēlīgas. Reģiona austrumos, kas pļešas lejup līdz Tisas upei, ir sasāļojusies *solonetz* augsne, kuru klāj aluviālās pļavu augsnes ar daudzveidīgu sastāvu, kas ir pH neitrālas vai vāji bāziskas, cietas, mālainas, taču ar humusu bagātas augsnes ar melnzemes (*chernozem*) slāni.

Produkta specifika

“Jászsági nyári szarvasgomba” augļķermenim ir samērā regulāra forma; sēne aug bagātīgi un vienmērīgi. Tas iespējams, pateicoties Jāsšāgas reģiona ozolu mežiem, teicamas kvalitātes melnzemes augsnei, kura raksturīga mežiem vēl neapaugšai stepi, augstajam gruntsūdens līmenim, kas atrodas tuvu augsnes virskārtai, klimatam, kā arī citu augu sugu līdzāspastāvēšanai.

Nogatavošanās procesā sēne izdala unikālu, pilnmiesīgu un spēcīgu aromātu, kas ar laiku pastiprinās un kas atgādina svaigi plautas zāles un vārītas kukurūzas smaržu, kurai atkarībā no ražošanas apgabala var būt citu smaržu – dūmakaina pameža, lazdu riekstu, tabakas, marcipāna vai tumšās šokolādes – piejaukums.

Vēl vien interesanta īpašība, kas šo sēni atšķir no citām, ir periods, kad tā ir labākajā gatavības pakāpē, proti, no jūlija līdz augusta vidum. Atšķirībā no citām Ungārijas vai citu valstu vasaras trifelēm “Jászsági nyári szarvasgomba” parasti pārstāj ražot jau augusta vidū vai beigās. Šajā laikā citos apgabalos trifelju ievākšana notiek pilnā sparā, taču šīm trifelēm ir atšķirīga kvalitāte un aromāts. Šajā periodā “Jászsági nyári szarvasgomba” piemīt patīkama siena smarža un to augļķermenis ir tirdzniecībai piemērotākā izmērā.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti un reputāciju

Pateicoties ar humusu bagātajai melnzemei un augu sabiedrībām, kas šeit izveidojušās, sēnes šajā apgabalā visā veģetācijas periodā saražo lielāku daudzumu kumarīna, kas “Jászsági nyári szarvasgomba” piešķir svaigi plautas zāles smaržu. Aromāts, kas nogatavošanās procesā nemitīgi mainās un kļūst arvien pilnmiesīgāks un spēcīgāks, veidojas galvenokārt pateicoties ar humusu bagātās melnzemes slānim.

Mākslīgās apmežošanas rezultātā Jāsšāgas reģionā izveidojušās dzīvotnes, kuras nodrošina izcilas kvalitātes trifeles, kas aug līdzās aizsargājamu sugu orhidejām, kuras arī labvēlīgi ietekmē “Jászsági nyári szarvasgomba” specifisko aromātu.

Lai saglabātu Ungārijas trifelju vācēju tradīcijas, 2002. gadā *Jászsantandrás* ciematā tika atvērts valstī pirmais un Eiropā otrais trifelju muzejs. Katru gadu Ungārijas Trifelju vācēju apvienība (*Magyar Szarvasgombász Szövetség*) rīko pasākumu, ar ko atzīmē sezonas atklāšanu. *Jászsantandrás* ciematam ir piešķirts Ungārijas trifelju galvaspilsētas goda tituls. Lai aizsargātu dabiskās dzīvotnes un palīdzētu ar likumu regulēt trifelju vākšanu, 2004. gadā šeit tika nodibināta Jāsšāgas reģiona Lāslo Holloša vārdā nosauktā trifelju vācēju apvienība (*Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület*). Pēdējos piecus gadus Starptautiskā Policijas asociācija (SPA) un vietējās iestādes, kā arī Ungārijas Trifelju vācēju apvienība un Svētā Lāslo trifelju bruņinieku ordenis (*Szent László Szarvasgomba Lovagrend*) ir apvienojuši spēkus, lai organizētu trifelju ēdienu gatavošanas konkursu, kurš kļūst aizvien populārāks. Organizatori katram konkursa dalībniekam izsniedz vienu “Jászsági nyári szarvasgomba” trifeli.

“Jászsági nyári szarvasgomba” ir plaši pazīstama arī ar citiem nosaukumiem, piemēram, “Jāsšāgas melnā pērle”, “Jāsšāgas zelts” vai “Jasu trifele”, kas liecina par produkta augsto novērtējumu reģionā. Šie nosaukumi plašsaziņas līdzekļos tiek izmantoti arvien biežāk.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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