

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2021/C 149/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Jászsági nyári szarvasgomba”

Nru tal-UE: PGI-HU-02475 – 4 ta' Lulju 2018

DOP () IGP (X)

1. Isem/Ismijiet

“Jászsági nyári szarvasgomba”

2. Stat membru jew Pajjiż Terz

L-Ungerija

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati.

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Jászsági nyári szarvasgomba” tindika l-varjetà lokali friska tal-ispeċi ta' faqqiegħ li jikber taht l-art tat-tartuf tas-sajf (*Tuber aestivum* Vittad.) li tingabar fiż-żona ġeografika ddefinita.

Karatteristiċi morfologiċi tal-“Jászsági nyári szarvasgomba”:

Il-korp fruttiferu jvarja fid-daqs: id-daqs minimu rakkomandat għall-kummerċjalizzazzjoni huwa dak ta' ġewża; ma hemmx livell limitu. Il-piż minimu tal-korp fruttiferu rakkomandat għall-użu huwa ta' 40 g.

Fil-biċċa l-kbira tal-każijiet għandu forma sferika bejn wieħed u iehor regolari, normalment mingħajr l-ebda daħla fil-baži tat-tuberu.

Il-kulur tal-qoxra ta' barra jvarja minn kannella fl-iswed għal iswed. Il-parti ta' barra tagħha hija raffa, miksija bi qxur suwed, li ħafna drabi jkunu kbar (312-il mm), forma ta' piramida (b'bejn 5 u 7 uċuħ), prominenti, sodi, bi xfar ippuntati, ġeneralment iċċattjati min-naha ta' fuq, b'marki djagonali, bi strixxi tul il-ġenb, u mwahhla sew mal-ġleba.

(¹) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Il-laħam ġol-faqqiegħ għandu konsistenza soda u għandu strixxi li jvarjaw fil-kulur minn abjad sa kannella. Matul il-maturazzjoni, fil-bidu l-lewn tiegħu jkun abjad, imbagħad griż mahmuġ safrani, kannella qasni ċar, u fl-aħħar nett kannella lewn iċ-ċikkulata skur. Il-korp fruttiferu misjur sew ikun pjuttost iktar skur, jagħti mill-kannella safrani għall-aħmar.

Karatteristiċi organolettiċi tal-“Jászsági nyári szarvasgomba”:

Għandu aroma unika u pjaċevoli. Meta jingabar, l-aroma tiegħu fil-bidu tkun tfakkar fil-qamhirrum imsajjar jew fil-malt tax-xgħir inkaljat u ffermentat, flimkien ma’ riħa pjaċevoli ta’ ħaxix maqtuġħ frisk. Matul il-ħsad u l-ħżin, l-aroma tinbidel, iżda żżomm ir-riħa distintiva pjaċevoli ta’ ħaxix maqtuġħ frisk.

It-toġhma nnifisha hija intensa, u tfakkar aktar fil-ġewż bnin.

Il-“Jászsági nyári szarvasgomba” jikber mill-aħħar ta’ Mejju sal-aħħar ta’ Awwissu, bil-maqlub ta’ tartuf oħra, li jistgħu jingabru sa tmiem Novembru.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-faqqiegħ irid jitkabbar u jingabar fiż-żona tal-produzzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċc.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-“Jászsági nyári szarvasgomba” tinkludi ż-żona amministrattiva tal-municipalitajiet li ġejjin: Jászivány, Jászkisér, Jászdósa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszálás, Jászákóhalma, Jásztelek u Jászszentandrás, kif ukoll il-municipalitajiet ta’ Besenyszög u Ujszász, li jinsabu maġenb ir-reġjun ta’ Jászság, minkejja li ma jiffurmawx żona tal-produzzjoni kontigwa, billi dawn jiġbru fihom iż-żona fejn il-“Jászsági nyári szarvasgomba” tikber b’mod naturali, jiġifieri ż-żona li fiha t-tip ta’ ħamrija ideali biex il-faqqiegħ jikber fiha.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-“Jászsági nyári szarvasgomba” u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-prodott u attributi oħra.

Speċifità taż-żona ġeografika

Jászság jinsab fiż-żona amministrattiva tal-Kontea ta’ Jász-Nagykun-Szolnok fir-rokna tal-Majjistral tal-Pjanura l-Kbira Ungeriza. Jiffirma parti mir-reġjun Ċentrali ta’ Tisza, u jinsab bejn ix-xmajjar Zagyva u Tarna, li huma tributarji tat-Tisza. F’termini ġeologiċi u botaniċi, huwa subreġjun naturali li jiffirma parti mill-pjanura ta’ Tisza. Jieħu ismu mill-poplu Jász (Jassic) li beda jgħix hawn fis-seklu 13.

Il-“Jászsági nyári szarvasgomba” jikber b’mod naturali fis-sistema tal-għeruq prinċipalment tas-siġar tal-ballut, il-ġellewż u l-karpin, iżda jikber ukoll fi pjantaġġuni, magħrufa bħala ġonna tat-“Trifla” (tartuf). Il-ġonna tat-tartuf tal-Jászság tipikament jinsabu fil-foresti tal-ballut.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-“Jászsági nyári szarvasgomba” huma ffurmati mill-proprietajiet naturali tal-ħamrija u mill-kompożizzjoni tal-ispeċi tal-pjanta tipika taż-żona. Il-biċċa l-kbira ta’ dan is-sottoreġjun, li jiffirma baċir għani tal-ilma tal-wiċċ, għandu livell għoli tal-ilma ta’ taħt l-art, li flimkien mal-ħamrija taċ-chernozem sewda, jipprovdi opportunità unika biex jikber il-“Jászsági nyári szarvasgomba”.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija tal-Jászság huma favorevoli ħafna għat-thawwil u t-tkabbir tat-tartuf tas-sajf. Il-ħamrija mielha tas-solonetz fil-Lvant tar-reġjun, li testendi sax-xmara Tisza, hija koperta minn merġħat u ħamrija alluvjali b’kompożizzjoni varjata, b’ħamrija newtrali għall-pH jew ħamrija bażika dgħajfa, iebša, taflija iżda b’ħafna humus, li għandha kopertura tal-ħamrija taċ-chernozem.

Speċifità tal-prodott

Il-korp fruttiferu tal-“Jászsági nyári szarvasgomba” għandu forma relattivament regolari u jikber b'mod abbondanti u uniformi. Dan bis-saħħa tal-foresti tal-ballut komuni li jinsabu fir-reġjun ta' Jászság, il-ħamrija ta' kwalità eċċellenti taċ-chernozem tipika tal-isteppe ta' qabel l-afforestazzjoni, il-livell għoli tal-ilma ta' taħt l-art qrib il-wiċċ, il-klima, u l-koeżistenza ma' speċijiet oħra ta' pjanti.

Matul il-maturazzjoni, il-faqqiegh jarmi aroma unika, dejjem aktar b'saħħitha u qawwija ta' ħaxix maqtuġh frisk u qamħirrum imsajjar, li tista' tithallat ma' rwejjah oħra, skont iż-żona tal-produzzjoni: ta' duħħan tal-veġetazzjoni li tikber taħt is-siġar kbar, gëllewz, tabakk, marzipan, jew ċikkulata skura.

Karatteristika interessanti oħra li tiddistingwi l-faqqiegh hija li jkun fl-aħjar tiegħu bejn Lulju u nofs Awwissu. Bil maqlub ta' tartuf tas-sajf Ungerizi jew barranin oħra, il-“Jászsági nyári szarvasgomba” normalment ikun misjur min-nofs sal-aħħar ta' Awwissu. Il-ġbir tat-tartuf jaf ikun għaddej bis-shih f'żoni oħra f'dan iż-żmien, iżda daww it-tartuf se jkollhom kwalità u aroma differenti. Matul dan il-perjodu, il-“Jászsági nyári szarvasgomba” se jkollu riħa pjaċevoli ta' ħuxlief, u l-korp fruttiferu se jkun ta' daqs aktar kummerċjabbli.

Rabta bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità u r-reputazzjoni tal-prodott

Bis-saħħa tal-ħamrija rikka fil-humus taċ-chernozem u l-komunitajiet tal-pjanti li żviluppaw hawnhekk, jiġi prodott aktar kumarin f'din iż-żona matul il-perjodu kollu tal-veġetazzjoni, li lill-“Jászsági nyári szarvasgomba” jagħtih ir-riħa ta' ħaxix maqtuġh frisk. L-aroma, li tinbidel kontinwament matul il-maturazzjoni, issir aktar b'saħħitha u qawwija, tiffirma prinċipalment minħabba l-kopertura tal-ħamrija rikka fil-humus taċ-chernozem tar-reġjun.

Bis-saħħa tal-afforestazzjoni artifiċjali, qed jiżviluppaw habitats li jipproduċu tartuf ta' kwalità għolja fil-Jászság, fejn jeżistu flimkien ma' speċijiet orkidej protetti, li għandhom ukoll influwenza ta' benefiċċju fuq l-aroma distintiva tal-“Jászsági nyári szarvasgomba”.

Biex jiġu ppreservati t-tradizzjonijiet tal-Ungerizi li jiġbru t-tartuf, fl-2002 infetaħ l-ewwel mużew tat-tartuf tal-pajjiż f'Jászszentandrás, li huwa wkoll it-tieni wiehed fl-Ewropa. Kull sena, il-Magyar Szarvasgombász Szövetség [il-Federazzjoni Ungeriza ta' daww li jiġbru t-Tartuf] torganizza avveniment biex tiċcelebra l-bidu tal-istaġun. Jászszentandrás għandu t-titolu onorarju ta' kapitali tat-tartuf tal-Ungerija. Il-Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület [l-Assoċjazzjoni ta' daww li jiġbru t-tartuf ta' Jászság László Hollós] twaqqfet hawnhekk fl-2004, bl-għan li tippoteġi l-habitats naturali u tghin biex il-ġbir tat-tartuf jiġi rregolat bil-liġi. Għal dawn l-aħħar hames snin, l-Assoċjazzjoni Internazzjonali tal-Pulizija (IPA) u l-awtorità lokali, kif ukoll il-Federazzjoni ta' daww li jiġbru t-Tartuf Ungeriz u Szent László Szarvasgomba Lovagrend (L-Ordni tal-Kavallieri tat-Tartuf ta' San László), ingħaqdu flimkien biex jorganizzaw kompetizzjoni tat-tisjir għall-platti bbażati fuq it-tartuf, li tgawdi popolarità dejjem akbar. Waqt il-kompetizzjoni, l-organizzaturi jagħtu lil kull kompetitur tartufa “Jászsági nyári szarvasgomba” waħda.

Il-“Jászsági nyári szarvasgomba” huwa magħruf ukoll komunement b'epitetti oħra, bħal “perla sewda ta' Jászság”, “id-deheb ta' Jászság”, jew “tartuf ta' Jász”, li juri r-reputazzjoni għolja li l-prodott għandu fir-reġjun. Dawn it-titli qed jintużaw ukoll dejjem aktar fil-media.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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