

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2021/C 149/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Jászsági nyári szarvasgomba”**EU-nr.: PGI-HU-02475 – 4 juli 2018****BOB () BGA (X)****1. Naam/namen [van de BOB of de BGA]**

“Jászsági nyári szarvasgomba”

2. Lidstaat of derde land

Hongarije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde geografische aanduiding “Jászsági nyári szarvasgomba” verwijst naar de verse plaatselijke variëteit van de zomertruffel, een ondergrondse paddenstoelsoort, (*Tuber aestivum* Vittad.) die in het afgebakende geografische gebied wordt verzameld.

Morfologische kenmerken van “Jászsági nyári szarvasgomba”:

Het vruchtlichaam varieert in grootte: de aanbevolen minimumhandelsmaat is die van een walnoot; er is geen bovengrens. Het voor gebruik aanbevolen minimumgewicht van het vruchtlichaam is 40 g.

In de meeste gevallen heeft de truffel een min of meer regelmatige bolvorm, gewoonlijk zonder groef aan de basis van de knol.

De kleur van de buitenzijde varieert van zwartbruin tot zwart. De buitenkant is ruw en bedekt met zwarte oppervlakteschubben die vaak groot (312 mm), piramidevormig (5-7-zijdig), uitspringend, stevig en scherp zijn. De schubben zijn meestal afgeplat en lopen diagonaal. Ze zijn overlans gegroefd en zitten stevig vast aan de gleba.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Het vrucht vlees binnenin de paddenstoel heeft een stevige consistentie en is dooraderd met witte tot geelbruine strepen. Tijdens de rijping is de kleur aanvankelijk witachtig, vervolgens gelig vuilgrijs, lichthazelnootbruin en ten slotte diepchocoladebruin. Het goed gerijpte vruchtlichaam is wat donkerder, met een geelbruine tot rode kleur.

Organoleptische kenmerken van “Jászsági nyári szarvasgomba”:

Het aroma is uniek en aangenaam. Bij het verzamelen doet het aroma aanvankelijk denken aan gekookte maïs of geroosterd en gefermenteerd gerstemout, vergezeld van een aangename geur van vers gemaaid gras. Tijdens de oogst en de opslag verandert het aroma, maar het behoudt zijn kenmerkende aangename geur van vers gemaaid gras.

De smaak zelf is intens en doet meer aan lekkere walnoot denken.

“Jászsági nyári szarvasgomba” groeit van eind mei tot eind augustus, in tegenstelling tot andere truffels, die tot eind november kunnen worden geplukt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De paddenstoel moet in het productiegebied worden geteeld en geoogst.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van “Jászsági nyári szarvasgomba” omvat het administratieve gebied van de volgende gemeenten: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászfákóhalma, Jásztelek en Jászszentandrás, alsook de gemeenten Besenyszög en Újszász, die grenzen aan de Jászság-regio, hoewel ze geen aaneengesloten productiegebied vormen, aangezien ze het areaal beslaan waar “Jászsági nyári szarvasgomba” van nature voorkomt, en dat dus het bodemtype heeft dat geschikt is voor de teelt ervan.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen “Jászsági nyári szarvasgomba” en het geografische gebied berust op de faam en de kwaliteit van het product.

Specificiteit van het geografische gebied

Jászság ligt in het comitaat Jász-Nagykun-Szolnok, in de noordwestelijke hoek van de Grote Hongaarse vlakte. Het maakt deel uit van het centrale Tisza-gebied en ligt tussen de Zagyva en de Tarna, zijrivieren van de Tisza. In geologische en botanische zin is het een natuurlijke subregio die deel uitmaakt van de Tiszavlake. De streek ontleent haar naam aan de Jász die zich hier in de 13e eeuw vestigden.

“Jászsági nyári szarvasgomba” groeit van nature in het wortelstelsel van voornamelijk eik, hazelaar en haagbeuk, maar wordt ook geteeld in plantages, die bekendstaan als “trifla”-gaarden (truffelgaarden). De truffelgaarden van Jászság bevinden zich doorgaans in eikenbossen.

De specifieke kenmerken van “Jászsági nyári szarvasgomba” worden bepaald door de natuurlijke bodemeigenschappen en de samenstelling van de plantensoorten die het gebied typeren. Het grootste deel van deze subregio, die een rijk oppervlaktewaterbekken vormt, heeft een hoog grondwaterpeil, dat samen met de chernozem een unieke gelegenheid biedt om “Jászsági nyári szarvasgomba” te laten groeien.

De bodemgesteldheid van Jászság is uiterst gunstig voor het planten en telen van zomertruffels. De verzoutende solonetzbodem in het oosten van de regio, die zich uitstrekt tot de Tisza, is bedekt met alluviale en weidgronden met een gevarieerde samenstelling en een pH-neutrale of zwak basische, harde, kleiige maar humusrijk bodem, met een toplaag van chernozem.

Specificiteit van het product

Het vruchtlichaam van “Jászszági nyári szarvasgomba” heeft een relatief regelmatige vorm en groeit krachtig en gelijkmatig. Dit is te danken aan de eikenbossen in de Jászszág-regio, de chernozem van voortreffelijke kwaliteit die typisch is voor de steppe vóór bebossing, het hoge grondwaterpeil dicht bij de oppervlakte, het klimaat en de co-existentie met andere plantensoorten.

Tijdens de rijping heeft de paddenstoel een uniek, in toenemende mate vol en krachtig aroma van vers gemaaid gras en gekookte maïs, dat kan zijn gemengd met andere geuren, afhankelijk van het productiegebied: rokerige ondergroei, hazelnoot, tabak, marsepein of pure chocolade.

Een ander interessant en onderscheidend kenmerk van de paddenstoel is dat hij op zijn best is tussen juli en midden augustus. In tegenstelling tot andere Hongaarse of buitenlandse zomertruffels is het seizoen van “Jászszági nyári szarvasgomba” gewoonlijk midden tot eind augustus voorbij. De oogst van truffels kan dan in andere gebieden in volle gang zijn, maar die truffels hebben een andere kwaliteit en een ander aroma. In deze periode heeft “Jászszági nyári szarvasgomba” een aangename geur van hooi en heeft het vruchtlichaam een groter formaat.

Verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en faam van het product

Dankzij de humusrijke chernozem en de plantengemeenschappen die zich hier hebben ontwikkeld, wordt in dit gebied gedurende de hele vegetatieperiode meer cumarine geproduceerd, dat aan “Jászszági nyári szarvasgomba” de geur van vers gemaaid gras geeft. Het aroma, dat tijdens de rijping continu verandert en voller en krachtiger wordt, wordt voornamelijk gevormd onder invloed van de humusrijke chernozemlaag in de streek.

Dankzij kunstmatige bebossing ontwikkelen zich habitats die truffels van voortreffelijke kwaliteit opleveren in Jászszág, waar zij co-existeren met beschermde orchideeënsoorten, die ook een gunstige invloed hebben op het kenmerkende aroma van “Jászszági nyári szarvasgomba”.

Om de tradities van de Hongaarse truffeljagers in ere te houden, werd in Jászszentandrás in 2002 het eerste truffelmuseum van Hongarije, en het tweede van Europa, geopend. Elk jaar organiseert de Hongaarse vereniging van truffeljagers (*Magyar Szarvasgombász Szövetség*) een evenement ter gelegenheid van het begin van het seizoen. Jászszentandrás voert de eretitel van truffelhoofdstad van Hongarije. In 2004 werd hier de Jászszág László Hollós-truffeljagersvereniging (*Jászszági Hollós László Trifflász Egyesület*) gesticht, met als doel natuurlijke habitats te beschermen en bij te dragen tot de wettelijke regeling van de truffeljacht. De afgelopen vijf jaar hebben de internationale politievereniging IPA en de lokale overheid, evenals de Hongaarse vereniging van truffeljagers en de Orde van de Truffelridders van Sint-Ladislaus (*Szent László Szarvasgomba Lovagrend*), de krachten gebundeld om een kookwedstrijd voor truffelgerechten te organiseren, die aan populariteit wint. Bij de wedstrijd geven de organisatoren aan elke deelnemer een “Jászszági nyári szarvasgomba”-truffel.

“Jászszági nyári szarvasgomba” is ook algemeen bekend onder andere benamingen, zoals “de zwarte parel van Jászszág”, “het goud van Jászszág”, of “de Jász-truffel”, wat getuigt van de hoge achting die het product in de regio geniet. Deze benamingen komen ook steeds vaker voor in de media.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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