

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 319/07)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«ÚJFEHÉRTÓI MEGGY»

N.º UE: PGI-HU-02411 – 15.2.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Újfehértói meggy»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Hungria

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutos, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A indicação geográfica protegida «Újfehértói meggy» abrange os frutos, selecionados no centro de investigação de Újfehértó, destinados ao consumo no estado fresco e à transformação, das variedades seguintes de *Prunus cerasus* L.: *Újfehértói fürtös*, *Kántorjánosi 3*, *Debreceni bőtermő*, *Éva*, *Petri*.

Os produtos abrangidos pela IGP «Újfehértói meggy» apresentam as seguintes características de qualidade:

- pele: sempre brilhante, entre vermelha escura e púrpura;
- polpa: firme, com sumo de cor medianamente escura, exceto no caso da variedade *Debreceni bőtermő*;
- sabor: isento de amargor, harmoniosamente acidulado; sendo as variedades *Kántorjánosi 3* e *Éva* ligeiramente mais ácidas;
- teor de açúcares: 14 °Brix, no mínimo;
- rácio açúcar/acidez: 8-20;
- acidez total: entre 0,6 e 1,5 %;
- diâmetro mínimo dos frutos: 19 mm.

Os frutos destinados ao consumo no estado fresco são colhidos quando o estado de maturação atinge entre 80 e 90 %. A fruta para transformação é colhida quando está completamente madura (ou seja, quando todos os frutos na copa da árvore se desprendem facilmente do pedúnculo).

Ao serem comercializados, os frutos destinados ao consumo no estado fresco apresentam as seguintes características: intactos e isentos de qualquer dano; secos; limpos, isentos de corpos estranhos visíveis; são e sem sinais de podridão, isentos de produtos fitossanitários e de parasitas. Quando os frutos são comercializados para transformação, a presença do pedúnculo não é obrigatória.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

Todas as fases de produção da «Újfehértói meggy» devem ter lugar na área geográfica definida no ponto 4.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere

O peso de cada embalagem é de 250 g, no mínimo, e de 10 kg, no máximo, e os materiais autorizados são a madeira, o cartão, o plástico e a película de polímero permeável; o produto pode ser vendido a granel para transformação industrial ou diretamente ao consumidor. O acondicionamento efetua-se assegurando a presença das condições próprias à preservação das propriedades e integridade do fruto.

É autorizado o recurso a técnicas de conservação por refrigeração, desde que a temperatura das câmaras frigoríficas não seja inferior a 2 °C e que o teor de humidade relativa não ultrapasse 80 %. Para preservar a frescura da «Újfehértói meggy», o período de conservação refrigerada dos frutos não deve ultrapassar três semanas.

O acondicionamento da «Újfehértói meggy» e a sua apresentação para comercialização devem ter lugar na área geográfica definida no ponto 4, para garantir a frescura e a integridade do fruto e para evitar qualquer deterioração da sua qualidade, uma vez que tanto o manuseamento repetido como o transporte podem danificar a pele, resultando na podridão do fruto e tornando-o impróprio para venda.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

A indicação geográfica protegida só pode aplicar-se a ginjas provenientes da área administrativa das localidades seguintes (cultivadas nessas localidades), pertencentes ao distrito de Szabolcs-Szatmár-Bereg:

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

5. Relação com a área geográfica

A relação entre a «Újfehértói meggy» e a área geográfica baseia-se na qualidade, cujos elementos principais são indicados a seguir.

Fatores naturais

A área geográfica situa-se na parte central da região de Nyírség, no distrito de Szabolcs-Szatmár-Bereg. A ginja é cultivada nesta zona que se ergue, num enclave orográfico, entre 20 e 50 m acima da planície inundável do rio Tisza.

A precipitação anual na parte central da região de Nyírség situa-se entre 570 e 590 mm, mas, em alguns locais, pode variar entre 550 e 600 mm. A quantidade de precipitação durante o período vegetativo é de cerca de 420 mm, com 65 a 78 mm de precipitação em junho, o que favorece o crescimento da «Újfehértói meggy». As temperaturas médias anuais variam entre 9,3 °C e 9,9 °C. Os últimos dias de geada ocorrem em meados de abril. Julho é o mês mais quente (20,2 °C a 20,7 °C), mas estas temperaturas permanecem inferiores (1 a 2 °C) às de outras áreas da Grande Planície (Alföld). Graças ao arrefecimento noturno significativo, mesmo no verão, o calor estival é mais moderado nesta área geográfica do que noutras partes da Grande Planície. A primavera começa mais tarde do que nas regiões circundantes, pelo que a floração da ginja escapa geralmente à geada da primavera. A área geográfica regista geralmente uma grande amplitude térmica entre as temperaturas diurnas e noturnas durante o período vegetativo da «Újfehértói meggy». A verdadeira estação quente, nesta zona, começa a partir de meados de julho, mas nessa altura as ginjas já foram colhidas. A exposição solar anual varia entre 1 950 e 2 030 horas, das quais 760 a 800 ocorrem durante o verão.

A precipitação anual na região de Nyírség situa-se entre 550 e 600 mm. Em especial, o período vegetativo das ginjas coincide com um aumento da precipitação e, geralmente, com a precipitação máxima do final da primavera e do início do verão.

Os principais tipos de solo na área geográfica delimitada são solos arenosos e com húmus, sobre rochas arenosas. Este tipo de solo caracteriza-se por um teor de húmus superior a 1 % e uma camada superficial de 40 cm. Possui boa capacidade de retenção de água e boa permeabilidade, é leve e não seca facilmente, sendo o seu teor de nutrientes suficiente para proporcionar um bom rendimento. O aumento das reservas de azoto do solo permite aumentar substancialmente os rendimentos. Para além do tipo de solo acima referido, também se encontram parcelas, de tamanho variável, de solos florestais castanho-avermelhados, com um teor de húmus entre 1 e 1,5 %. As propriedades do solo em termos de gestão da água são igualmente favoráveis, combinando uma permeabilidade

moderada com uma boa capacidade de retenção de água. A leveza dos solos e as suas propriedades em termos de gestão dos nutrientes são outros fatores positivos. As características da área geográfica delimitada estão perfeitamente adaptadas às necessidades de produção da «Újfehértói meggy». Não é por acaso que a produção de ginjas teve início nesta zona na segunda metade do século XVII, que a variedade de ginjas «Újfehértói fürtös» tem aí a sua origem e que daí provem a maioria das ginjas colhidas no distrito de Szabolcs-Szatmár-Bereg.

Fatores humanos

Seleção varietal:

Durante a primeira metade do século XX, as variedades locais de ginjeiras de elevado rendimento, conhecidas localmente como «Fehértói csüngős Pándy» ou «Fehértói fürtös Pándy», já se tinham propagado em Újfehértó e nos seus arredores. Durante a seleção varietal, que teve início na década de 1960 no centro de investigação de Újfehértó, sob a orientação do Dr. Ferenc Pethő, foram recolhidos clones autoférteis, de elevada qualidade e de elevado rendimento, cujo pedúnculo se desprende facilmente, em Újfehértó e nos seus arredores. Em 1970, o clone de ginjeira com as características mais favoráveis, testado com o sinal experimental P2, foi selecionado e classificado como variedade reconhecida oficialmente, a título provisório, com o nome «Újfehértói fürtös». A seleção varietal foi alargada aos municípios circundantes da região. As variedades aí recolhidas foram igualmente testadas em Újfehértó e as melhores foram também reconhecidas oficialmente (*Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri, Éva*).

Método de cultivo específico

As variedades da «Újfehértói meggy» apresentam copas pendentes, com tendência a perder a folhagem, pelo que necessitam de ser podadas regularmente, todos os anos. A fim de garantir uma exposição uniforme da copa à luz, são envidados todos os esforços, durante a poda, para manter uma forma cónica.

Durante esladramento da copa, são eliminados os rebentos verticais, deixando secções de 1 a 2 cm nos ramos laterais que partem do eixo central e sem deixar secções no caso dos rebentos virados para baixo. Após o esladramento, os rebentos dos ramos laterais apresentam uma estrutura «em espinha de peixe». Este método de poda aplica-se igualmente e do mesmo modo às árvores em idade de dar fruto. A forma cónica é também utilizada para os ramos laterais das copas abertas, que são objeto de uma colheita mecânica.

Especificidades

As características da «Újfehértói meggy» são a ausência de amargor, uma pele púrpura ou vermelha escura, polpa colorida (com exceção da *Debreceni bőtermő*) e um sabor agradavelmente acidulado (fruto das variedades *Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő* e *Petrid*) e ligeiramente ácido (fruto das variedades *Kántorjánosi 3* e *Éva*).

Estas características decorrem das condições climáticas e pedológicas da área geográfica, bem como dos conhecimentos humanos associados a Újfehértó (seleção varietal e método de cultivo especial).

Relação com a área geográfica

A área geográfica beneficia de uma exposição solar relativamente elevada (950-1 030 horas), que contribui para o desenvolvimento da cor púrpura ou vermelha escura característica do fruto da «Újfehértói meggy».

Existe uma relação de regressão linear entre a grande amplitude térmica entre as temperaturas diurnas e noturnas e o teor de açúcar dos frutos. Devido à diferença considerável entre as temperaturas diurnas e noturnas na área geográfica durante o período vegetativo, o teor de açúcar da «Újfehértói meggy» é elevado (14.º Brix, no mínimo), o que lhe confere um sabor agradavelmente acidulado ou ligeiramente ácido.

Graças ao efeito conjunto da precipitação significativa na área geográfica durante o período vegetativo e da boa capacidade de retenção de água do solo arenoso, com densidade média e húmus fino, os frutos apresentam uma acidez reduzida (acidez total entre 0,6 e 1,5 %), o que também contribui para o sabor agradavelmente acidulado ou ligeiramente ácido da «Újfehértói meggy».

A poda cónica da copa utilizada no método de cultivo específico da «Újfehértói meggy» assegura uma boa exposição à luz durante a maturação dos frutos, o que contribui igualmente para a cor púrpura ou vermelha escura do fruto, bem como para o seu sabor acidulado ou ligeiramente ácido.

A primeira variedade selecionada no centro de investigação de Újfehértó foi a «Újfehértói fürtös», cujo fruto se tornou conhecido como «Újfehértói», tanto na Hungria como no estrangeiro. As outras variedades selecionadas (*Debreceni bőtermő, Petri, Kántorjánosi 3* e *Éva*) também estão ligadas à região de Újfehértó, razão pela qual os seus frutos também se tornaram conhecidos sob a denominação genérica «Újfehértói meggy».

Desde 2008, é organizado em Újfehértó um festival anual, para promover a «Újfehértói meggy». Nos concursos de pastelaria e de cozinha que têm lugar durante o festival, são preparados pratos, bolos e folhados com base na «Újfehértói meggy».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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