

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**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**

(2021/C 149/06)

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 <sup>(1)</sup>, no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Jászsági nyári szarvasgomba»

N.º UE: PGI-HU-02475 – 4 de julho de 2018

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Jászsági nyári szarvasgomba»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Hungria

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício****3.1. Tipo de produto**

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

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

A indicação geográfica protegida «Jászsági nyári szarvasgomba» designa a variedade local fresca das trufas-de-verão (cogumelos da espécie *Tuber aestivum* Vittad.), colhidas na área geográfica delimitada.

Características morfológicas das «Jászsági nyári szarvasgomba»:

O tamanho do carpóforo é variável: o tamanho mínimo recomendado para fins de comercialização é o de uma noz; o tamanho máximo não está fixado. O peso mínimo recomendado do carpóforo é de 40 g.

Na maioria dos casos, o carpóforo apresenta forma esférica mais ou menos regular, geralmente sem qualquer concavidade na base da túbera.

A cor do perídio varia entre o castanho-escuro e o preto. O exterior é rugoso, coberto por escamas superficiais pretas, frequentemente de grande dimensão (312 mm), piramidal (com 5 a 7 faces), proeminente, consistente, com arestas agudas, geralmente achatado na parte de cima, com marcas diagonais e estriado longitudinalmente, aderindo firmemente à gleba.

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

A carne no interior do cogumelo apresenta uma consistência firme e estrias cuja cor varia entre o branco e o acastanhado. Durante a maturação, a sua cor, inicialmente esbranquiçada, passa a cinzento amarelado, depois a cor de avelã clara e, finalmente, a cor de chocolate preto. O carpóforo bem maduro é bastante mais escuro, de cor castanho-amarelada a vermelha.

Características organoléticas das «Jászsági nyári szarvasgomba»:

Possuem um aroma único e agradável. No momento da colheita, o seu aroma evoca, inicialmente, o milho cozido ou o malte de cevada torrado e fermentado, juntamente com uma agradável fragrância de erva acabada de cortar. Durante a colheita e a armazenagem, o aroma altera-se, mantendo contudo a agradável fragrância característica de erva acabada de cortar.

O sabor propriamente dito é intenso e evocativo de nozes deliciosas.

As «Jászsági nyári szarvasgomba» crescem de finais de maio a finais de agosto, ao contrário de outras trufas, que podem ser colhidas até finais de novembro.

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

—

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

Os cogumelos devem ser cultivados e colhidos na área de produção.

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

—

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

—

#### 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção das «Jászsági nyári szarvasgomba» abrange a circunscrição administrativa dos seguintes municípios: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszallás, Jásziakóhalma, Jásztelek e Jászentendrás, bem como os municípios de Besenyszög e Újszász, adjacentes à região de Jászság, apesar de não constituírem uma área de produção contígua, visto abrangerem a zona onde as «Jászsági nyári szarvasgomba» crescem naturalmente, ou seja, a zona com o tipo de solo adequado ao seu cultivo.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre as «Jászsági nyári szarvasgomba» e a área geográfica assenta na reputação e na qualidade do produto.

##### *Especificidade da área geográfica*

A região de Jászság situa-se na zona administrativa do distrito de Jász-Nagykun-Szolnok, no extremo noroeste da Grande Planície húngara. Faz parte da região central do Tisza e situa-se entre os rios Zagyva e Tarna, afluentes do Tisza. Em termos geológicos e botânicos, trata-se de uma sub-região natural que faz parte da planície do Tisza. A região deve o nome ao povo Jász, que se instalou no local no século XIII.

As «Jászsági nyári szarvasgomba» crescem naturalmente não só no sistema radicular de árvores como o carvalho, a avelaneira e o álamo-branco, mas também em plantações, conhecidas como jardins de trufas. Os jardins de trufas de Jászság encontram-se especialmente em florestas de carvalhos.

As propriedades naturais do solo e a composição das espécies vegetais típicas da zona determinam as características específicas das «Jászsági nyári szarvasgomba». Na maior parte desta sub-região, que forma uma bacia de abundantes águas superficiais, o nível freático é elevado. Este facto, aliado aos solos de terra negra, proporciona condições únicas para as «Jászsági nyári szarvasgomba» se desenvolverem.

Em Jászság, as condições pedológicas são extremamente favoráveis à plantação e ao cultivo de trufas-de-verão. Nas estepes a leste da região, os solos sódicos salinos, que se estendem até ao rio Tisza, estão cobertos por solos de pradaria e aluviais de composição variada, de pH neutro ou ligeiramente básico, duros, argilosos mas ricos em húmus, cobertos por terras negras.

#### *Especificidade do produto*

O carpóforo das «Jászszági nyári szarvasgomba» tem uma forma relativamente regular e cresce abundante e uniformemente. Este facto deve-se às florestas de carvalhos-comuns existentes na região de Jászszág, ao solo de terra negra de excelente qualidade, típico da estepe pré-florestação, ao elevado nível freático, próximo da superfície, ao clima e à coexistência com outras espécies vegetais.

Durante a maturação, emana do cogumelo um aroma único, cada vez mais encorpado e intenso, de erva acabada de cortar e de milho cozido, que pode apresentar outros aromas misturados, dependendo da área de produção: lenha fumada, avelã, tabaco, maçaão ou chocolate preto.

Outra característica interessante que distingue o cogumelo é o facto de ser melhor entre julho e meados de agosto. Ao contrário de outras trufas-de-verão húngaras ou estrangeiras, a época das «Jászszági nyári szarvasgomba» termina geralmente entre meados e finais de agosto. Noutras zonas, a colheita de trufas pode estar no auge nesta época, mas essas trufas terão uma qualidade e um aroma diferentes. Durante este período, as «Jászszági nyári szarvasgomba» terão um perfume agradável de feno e o carpóforo terá um tamanho mais comercializável.

#### *Relação entre a área geográfica e a qualidade e reputação do produto*

Graças aos solos de terra negra abundante em húmus e às comunidades vegetais que aí se desenvolveram, produz-se nesta área mais cumarina durante todo o período vegetativo, o que confere às «Jászszági nyári szarvasgomba» o aroma de erva acabada de cortar. O aroma, que evolui continuamente durante a maturação, tornando-se mais encorpado e forte, resulta principalmente da cobertura de terra negra, rica em húmus, da região.

Graças à florestação artificial, estão a desenvolver-se em Jászszág *habitats* que produzem trufas de excelente qualidade, onde coexistem com espécies de orquídeas protegidas, que também têm uma influência benéfica no aroma distintivo das «Jászszági nyári szarvasgomba».

Em 2002 inaugurou-se, em Jászszentendrás, o primeiro museu nacional, e segundo museu europeu, da trufa, a fim de preservar as tradições dos apanhadores de trufas húngaras. Todos os anos, a *Magyar Szarvasgombász Szövetség* [Federação Húngara de Apanhadores de Trufas] organiza um evento para assinalar o início da época. Jászszentendrás detém o título honorário de capital da trufa da Hungria. A *Jászszági Hollós László Trifflász Egyesület* [Associação László Hollós de Apanhadores de Trufas de Jászszág] foi aí fundada em 2004, com o objetivo de proteger os *habitats* naturais e contribuir para regulamentar a recolha de trufas por via legislativa. Nos últimos cinco anos, a Associação Internacional da Polícia (IPA) e a autoridade local, bem como a Federação Húngara de Apanhadores de Trufas e a *Szent László Szarvasgomba Lovagrend* [Ordem de São László dos Cavaleiros da Trufa] uniram esforços para organizar um concurso de cozinha de pratos à base de trufas, que goza de popularidade crescente. No concurso, os organizadores dão uma trufa «Jászszági nyári szarvasgomba» a cada concorrente.

As «Jászszági nyári szarvasgomba» são também comumente conhecidas por outros epítetos, tais como «pérola negra de Jászszág», «ouro de Jászszág» ou «trufa Jász», o que demonstra a que ponto o produto é tido em elevada consideração na região. Estas qualificações são também cada vez mais comuns nos meios de comunicação social.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

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

---