

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2021/C 149/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Jászsági nyári szarvasgomba”**Nr. UE: PGI-HU-02475 – 4 iulie 2018****DOP () IGP (X)****1. Denumirea (denumirile) [a(le) DOP sau IGP]**

„Jászsági nyári szarvasgomba”

2. Statul membru sau țara terță

Ungaria

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.6.: Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Indicația geografică protejată „Jászsági nyári szarvasgomba” desemnează varianta proaspătă a soiului local de ciuperci subterane „trufe de vară” (*Tuber aestivum* Vittad.) recoltate în aria geografică delimitată.

Caracteristicile morfologice ale „Jászsági nyári szarvasgomba”:

Dimensiunea corpului fructifer variază: dimensiunea minimă recomandată pentru comercializare este cea a unei nuci; nu există o limită maximă. Greutatea minimă a corpului fructifer recomandată pentru utilizare este de 40 g.

În majoritatea cazurilor, acesta are o formă sferică mai mult sau mai puțin regulată, de obicei fără nicio striăție la baza tuberculului.

Culoarea învelișului exterior variază de la maro negricios la negru. Exteriorul său este rugos, acoperit la suprafață cu solzi negri, care sunt adesea mari (312 mm), de formă piramidală (cu 5-7 fețe), proeminenți, tari, cu muchii ascuțite, de obicei turtiți în partea de sus, cu zgârieturi pe diagonală și striății în lungime și atașați ferm de glebă.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Carnea din interiorul ciupercii are o consistență fermă și prezintă striații de culoare albă spre bej. În timpul maturării, culoarea sa este inițial albicioasă, apoi gri gălbui murdar, maroniu pal și, în fine, maro ciocolatiu închis. Corpul fructifer bine maturat este mai degrabă închis la culoare, variind de la maro gălbui la roșu.

Caracteristicile organoleptice ale „Jászsági nyári szarvasgomba”:

Prezintă o aromă unică și plăcută. La recoltare, aroma sa amintește inițial de porumb fiert sau de malț de orz prăjit și fermentat și este însoțită de un miros plăcut de iarbă proaspăt cosită. În timpul recoltării și al depozitării, aroma se modifică, păstrându-și însă mirosul plăcut și distinctiv de iarbă proaspăt cosită.

Gustul în sine este intens și amintește mai degrabă de gustul delicios al nucilor.

„Jászsági nyári szarvasgomba” crește de la sfârșitul lunii mai până la sfârșitul lunii august – spre deosebire de alte trufe, care pot fi culese până la sfârșitul lunii noiembrie.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Aceste ciuperci trebuie să fie cultivate și recoltate în aria de producție.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitare concisă a ariei geografice**

Aria de producție a „Jászsági nyári szarvasgomba” cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor comune: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsza, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászákóhalma, Jásztelek și Jászszentandrás, precum și comunele Besenyszög și Újszász, care sunt adiacente regiunii Jászság, în pofida faptului că nu formează o arie de producție contiguă, deoarece cuprind zona în care „Jászsági nyári szarvasgomba” apare în mod natural, și anume zona cu tipul de sol potrivit creșterii acestei ciuperci.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre „Jászsági nyári szarvasgomba” și aria geografică se bazează pe reputația și pe calitatea produsului.

Specificitatea ariei geografice

Regiunea Jászság este situată în zona administrativă a județului Jász-Nagykun-Szolnok, în colțul nord-vestic al Marii Câmpii Maghiare. Ea face parte din regiunea centrală a râului Tisa și este situată între râurile Zagyva și Tarna, care sunt afluenți ai Tisei. Din punct de vedere geologic și botanic, aceasta este o subregiune naturală care face parte din câmpia Tisei. Numele său vine de la Jász (lași), un popor care s-a stabilit aici în secolul al XIII-lea.

„Jászsági nyári szarvasgomba” crește în mod natural în sistemul radicular al copacilor, în special în cel al stejarilor, al alunilor și al carpenilor, dar crește și în plantații, cunoscute sub denumirea de grădini de „Trifla” (trufe). Grădinile de trufe din Jászság se găsesc de obicei în pădurile de stejar.

Caracteristicile specifice ale „Jászsági nyári szarvasgomba” sunt influențate de proprietățile naturale ale solului și de compoziția speciilor de plante tipice ariei geografice. Cea mai mare parte a acestei subregiuni, care formează un bazin bogat în ape de suprafață, prezintă un nivel freatic ridicat care, împreună cu solul cernoziom negru, oferă o oportunitate unică pentru creșterea „Jászsági nyári szarvasgomba”.

Condițiile pedologice din Jászság sunt extrem de favorabile pentru plantarea și cultivarea trufelor de vară. Solul soloneț salinizant din estul regiunii, care se întinde până la râul Tisa, este acoperit de prerii și de soluri aluvionare cu o compoziție variată, cu pH neutru sau ușor bazic, dure, argiloase, dar bogate în humus, care prezintă la suprafață un strat de cernoziom.

Specificitatea produsului

Corpul fructifer al „Jászsági nyári szarvasgomba” are o formă relativ regulată și crește în mod abundent și uniform. Acest lucru se datorează pădurilor de stejar comun din regiunea Jászság, solului cernoziom de excelentă calitate tipic stepei care precedă pădurea, nivelului freatic ridicat aflat aproape de suprafață, climei și coexistenței cu alte specii de plante.

În timpul maturării, ciuperca emite o aromă unică, din ce în ce mai corpolentă și mai puternică, de iarbă proaspăt cosită și de porumb fiert, care este posibil să fie amestecată și cu alte arome, în funcție de aria de producție: frunze uscate afumate, alune, tutun, marțipan sau ciocolată neagră.

O altă caracteristică interesantă care distinge acest tip de ciupercă este faptul că își atinge calitatea optimă între luna iulie și jumătatea lunii august. Spre deosebire de alte trufe de vară din Ungaria sau din alte țări, producția de „Jászsági nyári szarvasgomba” se termină de obicei până la jumătatea sau la sfârșitul lunii august. În alte locuri, activitatea de recoltare a trufelor poate fi în plină desfășurare în acest moment, însă trufele respective vor avea o calitate și o aromă diferite. În timpul acestei perioade, „Jászsági nyári szarvasgomba” va avea un miros plăcut de fân, iar corpul fructifer va fi de o dimensiune mai comercializabilă.

Legătura dintre aria geografică și calitatea și reputația produsului

Datorită solului cernoziom bogat în humus și comunităților de plante care s-au dezvoltat aici, în această zonă se produce mai multă cumarină pe parcursul întregii perioade de vegetație, ceea ce îi conferă „Jászsági nyári szarvasgomba” aroma de iarbă proaspăt cosită. Această aromă, care se schimbă continuu în timpul maturării, devenind mai corpolentă și mai puternică, se formează în principal datorită stratului de cernoziom bogat în humus care acoperă solurile din regiune.

Mulțumită împăduririi artificiale, în Jászság se dezvoltă habitate care produc trufe de excelentă calitate, coexistând cu specii de orhidee protejate, care au de asemenea o influență benefică asupra aromei distinctive a „Jászsági nyári szarvasgomba”.

Pentru a menține tradițiile culegătorilor de trufe maghiari, în 2002 a fost inaugurat, la Jászszentandrás, primul muzeu național al trufei – care este, de asemenea, al doilea de acest fel din Europa. În fiecare an, Federația maghiară a culegătorilor de trufe (Magyar Szarvasgombász Szövetség) organizează un eveniment pentru a marca începutul sezonului. Jászszentandrás deține titlul onorific de capitala trufelor din Ungaria. Asociația culegătorilor de trufe Hollós László din Jászság (Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület) a fost înființată aici în 2004, cu scopul de a proteja habitatele naturale și de a contribui la reglementarea prin lege a recoltării trufelor. În ultimii cinci ani, Asociația Internațională a Polițiștilor (IPA) și autoritatea locală, precum și Federația maghiară a culegătorilor de trufe și Ordinul cavalerilor trufei al Sfântului Ladislau (Szent László Szarvasgomba Lovagrend) și-au unit forțele pentru a organiza un concurs de gătit mâncăruri pe bază de trufe, care se bucură de o popularitate din ce în ce mai mare. În cadrul concursului, organizatorii pun la dispoziția fiecărui concurent o trufă „Jászsági nyári szarvasgomba”.

De asemenea, „Jászsági nyári szarvasgomba” este cunoscută și prin alte denumiri populare, cum ar fi „perla neagră din Jászság”, „aurul din Jászság” sau „trufa de Jászság”, care demonstrează reputația deosebită a produsului în regiune. Aceste denumiri descriptive apar de asemenea din ce în ce mai frecvent în mass-media.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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