

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2021/C 149/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek, ki se lahko vložijo v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Jászsági nyári szarvasgomba“**EU št.: ZGO-HU-02475 – 4. julij 2018****ZOP () ZGO (X)****1. Ime [ZOP ali ZGO]**

„Jászsági nyári szarvasgomba“

2. Država članica ali tretja država

Madžarska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. Vrsta proizvoda**

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščiten geografski označnik „Jászsági nyári szarvasgomba“ opredeljuje svežo avtohtono sorto podzemnih gob vrste poletna gomoljika (*Tuber aestivum Vittad.*), ki se nabira na opredeljenem geografskem območju.

Morfološke značilnosti gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“:

Trosnjak je različnih velikosti: najmanjša priporočena velikost za dajanje v promet je velikost oreha; zgornje omejitve ni. Najmanjša teža trosnjaka, priporočena za uporabo, je 40 g.

Večinoma je bolj ali manj pravilne okrogle oblike, običajno brez kakršne koli vdolbine na dnu gomolja.

Zunanja lupina je črnorjave do črne barve. Zunanost je groba in prekrita s črnimi luskami, ki so pogosto velike (312 mm), piramidne oblike (s 5–7 stranicami), izrazite, čvrste, z ostrimi robovi in običajno s sploščenim vrhom, z diagonalno brazdo in vrzeli po dolžini ter trdno pritrjene na glebo.

(¹) ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

Meso znotraj gobe je čvrste konsistence z belimi do rumenorjavimi progami. Med zorenjem je najprej belkaste, nato rumenkasto umazano sive, blede lešnikove in nazadnje globoko čokoladno rjave barve. Zelo zrel trosnjak je precej temnejši, rumenkasto rjave do rdeče barve.

Organoleptične lastnosti gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“:

Ima edinstveno, prijetno aromo. Ta ob nabiranju sprva spominja na kuhano koruzo ali pražen in fermentiran pivovarski ječmen, spremlja pa jo prijeten vonj po sveže pokošeni travi. Aroma se med nabiranjem in skladiščenjem spremeni, vendar ohrani značilni prijetni vonj po sveže pokošeni travi.

Okus je močan in spominja na zelo okusen oreh.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ raste od konca maja do konca avgusta, medtem ko je druge gomoljike mogoče nabirati do konca novembra.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gobe morajo biti gojene in nabrane na območju proizvodnje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“ obsega upravno območje naslednjih občin: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászfákóhalma, Jásztelek in Jászszentandrás, kot tudi občini Besenyszög in Újszász, ki mejita na regijo Jászság, čeprav se območji proizvodnje ne stikata. Obsegata namreč območje, kjer je gomoljika „Jászsági nyári szarvasgomba“ naravno prisotna, tj. kjer je vrsta tal primerna za njeno gojenje.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“ z geografskim območjem temelji na slovesu in kakovosti proizvoda.

Posebnosti geografskega območja

Jászság leži v upravnem območju županije Jász-Nagykun-Szolnok na severozahodnem delu Velike madžarske nižine. Je del osrednje regije reke Tisa in se nahaja med rekama Zagyva in Tarna, ki sta pritoka Tise. Geološko in botanično je to naravna podregija, ki tvori del ravnine reke Tisa. Imenuje se po ljudstvu Jász (Jazi), ki se je tu naselilo v 13. stoletju.

„Jászsági nyári szarvasgomba“ raste v naravi v koreninskih sistemih predvsem hrasta, leske in gabra, a tudi na plantažah, znanih kot vrtovi „Trifla“ (gomoljik). Vrtovi gomoljik v Jászságu so običajno v hrastovih gozdovih.

Na posebnosti gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“ vplivajo naravne lastnosti tal in sestava vrst rastlin, značilnih za to območje. Večina podregije, ki tvori bogato porečje, ima visok nivo podtalnice, kar skupaj s černoizjomom omogoča edinstvene razmere za rast gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“.

Talne razmere v Jászságu so izjemno ugodne za saditev in gojenje poletnih gomoljik. Slana tla iz solonca na vzhodu regije, ki segajo vse do reke Tisa, prekrivajo travniška in aluvialna tla različnih sestav, ki so pH-nevtralna ali šibko bazična, trda, glinasta, a bogata s humusom in pokrita s černoizjomom.

Posebnosti proizvoda

Trosnjak gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“ je razmeroma pravilne oblike in raste v obilju ter enakomerno. Na to vplivajo gozdovi poletnega hrasta v regiji Jászság, izredno kakovostna černo-zijomna tla, ki so značilna za nepogozdeno stepe, visok nivo podtalnice blizu površine, podnebje in soobstoj z drugimi vrstami rastlin.

Goba med zorenjem oddaja edinstveno, vedno polnejšo in močnejšo aromo po sveže pokošeni travi in kuhani koruzi, ki je lahko pomešana z drugimi vonjavami, odvisno od območja proizvodnje: po dimu in podrasti, lešniku, tobaku, marcipanu ali temni čokoladi.

Ta goba se od drugih razlikuje po še eni zanimivi lastnosti, in sicer, da je najboljša med julijem in sredino avgusta. V nasprotju z drugimi madžarskimi ali tujimi poletnimi gomoljkami se sezona gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“ običajno konča sredi ali konec avgusta. Čeprav je tedaj nabiranje gomoljik drugod v polnem razmahu, imajo te gomoljike drugačno kakovost in aromo. V tem obdobju ima „Jászsági nyári szarvasgomba“ prijeten vonj po senu, trosnjak pa zraste do velikosti, ki je primernejša za trženje.

Povezava med geografskim območjem ter kakovostjo in slovesom proizvoda

Zaradi černo-zijomnih tal, bogatih s humusom, in rastlinskih združb, ki so se tu razvile, se na tem območju v celotni rastni dobi proizvede več kumarina, ki daje gomoljiki „Jászsági nyári szarvasgomba“ vonj po sveže pokošeni travi. Aroma, ki se med zorenjem nenehno spreminja ter postaja polnejša in močnejša, nastane predvsem zaradi s humusom bogatih černo-zijomnih tal, ki pokrivajo regijo.

Zaradi umetnega pogozdovanja v Jászságu nastajajo habitati, v katerih rastejo gomoljike izvrstne kakovosti in soobstajajo z zavarovanimi vrstami orhidej, te pa prav tako ugodno vplivajo na značilno aromo gomoljike „Jászsági nyári szarvasgomba“.

Da bi ohranili tradicije madžarskih nabiralcev gomoljik, so leta 2002 v vasi Jászszentandrás odprli muzej gomoljik, ki je prvi v tej državi in drugi v Evropi. Madžarska zveza nabiralcev gomoljik (Magyar Szarvasgombász Szövetség) vsako leto priredi dogodek ob začetku sezone. Jászszentandrás ima častni naziv madžarske prestolnice gomoljik. Tu so leta 2004 ustanovili Združenje nabiralcev gomoljik Jászság László Hollós (Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület), da bi varovalo naravne habitate in pomagalo zakonsko regulirati nabiranje gomoljik. Mednarodno policijsko združenje in lokalni organi ter Madžarska zveza nabiralcev gomoljik in viteški red gomoljik sv. Lászla (Szent László Szarvasgomba Lovagrend) zadnjih pet let skupaj organizirajo vedno bolj priljubljeno kuharsko tekmovanje v pripravi jedi, ki vsebujejo gomoljike. Na njem organizatorji vsakemu tekmovalcu podarijo gomoljiko „Jászsági nyári szarvasgomba“.

Gomoljika „Jászsági nyári szarvasgomba“ je splošno znana tudi z drugimi vzdevki, kot so „črni biser Jászsága“, „zlato Jászsága“ ali „gomoljika Jásza“, kar kaže, kako zelo je proizvod cenjen v regiji. Ti vzdevki so vedno pogostejši tudi v medijih.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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