

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2021/C 149/06)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Jászsági nyári szarvasgomba”**EU-nr: PGI-HU-02475 – 4 juli 2018**

SUB () SGB (X)

1. Namn [på SUB eller SGB]

”Jászsági nyári szarvasgomba”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Ungern

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. Produkttyp**

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Den skyddade geografiska beteckningen ”Jászsági nyári szarvasgomba” betecknar den färska lokala varianten av den svampart av sommartryffel som växer under jord (*Tuber aestivum* Vittad.) och som plockas i det skyddade geografiska området.

De morfologiska egenskaperna hos ”Jászsági nyári szarvasgomba”:

Fruktkroppen varierar i storlek: minsta rekommenderade marknadsstorlek motsvarar en valnöts storlek, det finns ingen övre gräns. Fruktkroppens lägsta tillåtna vikt som rekommenderas för användning är 40 gram.

Den har oftast en mer eller mindre regelbunden sfärisk form, vanligtvis utan någon fördjupning vid knölens bas.

Det yttre skalets färg varierar mellan brunsvart och svart. Dess utsida är ojämn, täckt av svarta, ofta stora (312 mm) ytfjäll, pyramidformad (5–7-sidig), framträdande, fast, vass, vanligtvis tillplattad på toppen, diagonalt skårad, strimmig på längden och stadigt fästad vid gleban.

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Köttet på svampens insida har en fast konsistens med vita till gulbruna strimmor som löper igenom. När den mognar är den till en början vitaktig, därefter gulaktigt smutsgrå, blekt nöttbrun och slutligen djupt chokladbrun. Den väl mogna fruktkroppen har snarare en mörkare, gulbrun eller röd färg.

De organoleptiska egenskaperna hos "Jászsági nyári szarvasgomba":

Den har en typisk och angenäm smak. När den plockas påminner dess arom först om kokt majs eller rostad och fermenterad kornmalt, åtföljd av en behaglig doft av nyklippt gräs. Vid skörd och lagring ändras aromen, men den bevarar sin utpräglad behagliga doft av nyklippt gräs.

Själva smaken är intensiv och påminner snarare om läcker valnöt.

"Jászsági nyári szarvasgomba" växer från slutet av maj till slutet av augusti, till skillnad från andra tryfflar som kan plockas fram till slutet av november.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Svampen måste odlas och plockas inom produktionsområdet.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för "Jászsági nyári szarvasgomba" omfattar de administrativa områdena i följande kommuner: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászkóhalma, Jásztelek och Jászszentandrás, samt kommunerna Besenyszög och Újszász, som gränsar till regionen Jászság, trots att de inte utgör något sammanhängande produktionsområde eftersom de omfattar det område där "Jászsági nyári szarvasgomba" förekommer naturligt, det vill säga har den jordtyp som passar för att odla den.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan "Jászsági nyári szarvasgomba" och det geografiska området bygger på produktens anseende och kvalitet.

Specifika uppgifter om det geografiska området

Jászság ligger i det administrativa distriktet Jász-Nagykun-Szolnok i det nordvästra hörnet av den stora ungerska slätten. Jászság är en del av regionen Centrala Tisza och ligger mellan floderna Zagyva och Tarna som är bifloder till floden Tisza. Med geologiska och botaniska termer är det en naturlig delregion som utgör en del av Tisza-slätten. Den har fått sitt namn från Jasz-folket som bosatte sig här på 1200-talet.

"Jászsági nyári szarvasgomba" växer naturligt i rotsystemen av framför allt ek, hassel och avenbok, men den växer även i kulturbestånd, i så kallade Trifla-trädgårdar (tryffelträdgårdar). Tryffelträdgårdarna i Jászság finns vanligtvis i ekskog.

De särskilda egenskaperna hos "Jászsági nyári szarvasgomba" formas av den naturliga jordmånen och sammansättningen av växtarter som är typiska för området. Merparten av denna delregion som bildar en bördig ytvattenbassäng har en hög grundvattennivå. I kombination med svartjorden ger detta unika möjligheter för "Jászsági nyári szarvasgomba" att växa.

Jordmånsförhållandena i Jászság är mycket gynnsamma för plantering och odling av sommartryffel. Den försaltade solonetzjorden i den östra delen av regionen, som sträcker sig ned till floden Tisza, är täckt av ängsmark och alluvial jord i olika sammansättningar, pH-neutral eller svagt basisk, hård, lerig men humusrik jord, täckt av svartjord.

Specifika uppgifter om produkten

Fruktkroppen hos "Jászsági nyári szarvasgomba" har en relativt regelbunden form och växer rikligt och jämnt. Detta är tack vare de vanligt förekommande ekskogarna i Jászság-regionen, svartjorden av utmärkt kvalitet som är typisk för stäpp innan den beskogas, den höga grundvattennivån nära ytan, klimatet och samexistensen med andra växtarter.

När svampen mognar avger den en unik, alltmer fyllig och stark arom av nyklippt gräs och kokt majs, som beroende på odlingsområde kan blandas med andra dofter: rökig undervegetation, hasselnöt, tobak, marsipan eller mörk choklad.

Andra intressanta egenskaper som särskiljer denna svamp är att den är som bäst mellan juli och mitten av augusti. Till skillnad från andra ungerska eller utländska sommartryfflar är "Jászsági nyári szarvasgomba" slut vid mitten eller slutet av augusti. Tryffelplockning kan pågå för fullt i andra områden vid den tiden, men de tryfflarna har en annan kvalitet och arom. Under denna period har "Jászsági nyári szarvasgomba" en angenäm hödoft och fruktkroppen har en mer lättsåld storlek.

Sambandet mellan det geografiska området och produktens kvalitet och anseende

Tack vare den humusrika svartjorden och de växtsamhällen som har utvecklats här produceras mer kumarin i detta område under hela vegetationsperioden, vilket ger "Jászsági nyári szarvasgomba" doften av nyklippt gräs. Aromen ändras kontinuerligt under mognadstiden och blir allt mer fyllig och stark. Den kommer huvudsakligen från områdets humusrika täcke av svartjord.

Tack vare artificiell beskogning utvecklas växtplatser som producerar tryffel av utmärkt kvalitet i Jászság. Där samexisterar de med skyddade orkidé-arter som även de har en fördelaktig påverkan på den utpräglade aromen hos "Jászsági nyári szarvasgomba".

Ungerns första, och Europas andra, tryffelmuseum öppnades i Jászszentandrás 2002 för att bevara de ungerska tryffelplockarnas traditioner. Varje år anordnar Magyar Szarvasgombász Szövetség [Ungerns tryffelplockares förbund] ett evenemang för att uppmärksamma säsongstarten. Jászszentandrás innehar hederstiteln som Ungerns tryffel-huvudstad. Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület [tryffelplockarföreningen Jászság László Hollós] grundades här 2004, i syfte att skydda naturliga växtplatser och hjälpa till att reglera tryffelplockning i lag. De senaste fem åren har International Police Association (IPA) och lokala myndigheter, samt Ungerns tryffelplockares förbund och Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Sankt László, riddarorden av tryffeln) med gemensamma krafter organiserat en allt mer populär matlagningstävling för tryffelbaserade rätter. Organisatorerna ger varje tävlande en "Jászsági nyári szarvasgomba"-tryffel när det är dags att tävla.

"Jászsági nyári szarvasgomba" är även allmänt känt under andra namn som "Jászság svarta pärla", "Jászság guld", eller "Jász tryffel" vilket visar att produkten har ett mycket högt anseende i regionen. Dessa titlar blir även allt mer förekommande i medierna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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