

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 179/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Nagykőrűi ropogós cseresznye”**

**Nr UE: PGI-HU-02415 – 12 kwietnia 2018**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Nagykőrűi ropogós cseresznye”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Węgry

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Nagykőrűi ropogós cseresznye” może być stosowane w odniesieniu do odmiany „Petrovay ropogós” oraz następujących uznanych przez państwo odmian czereśni zarejestrowanych w krajowym wykazie odmian: „Badacsonyi óriás”, „Bigarreau Burlat”, „Carmen”, „Jaboulay”, „Hedelfingeni óriás”, „Germersdorfi” oraz ich zarejestrowane warianty przeznaczone do spożycia lub przetworzenia w stanie świeżym.

„Nagykőrűi ropogós cseresznye” posiada następujące cechy jakościowe:

- wielkość: duże lub bardzo duże, o średnicy od 26 do 38 mm i masie 10–13 g, w zależności od wzrostu miąższu.
- kształt: regularny kształt serca, szypułka średnio długa lub długa, łatwo odrywająca się od owocu.
- barwa skórki: jasnoczerwona do prawie czarnej, w zależności od stopnia dojrzałości,
- miąższ: konsystencja twarda i chrupiąca, struktura zwarta. Owoce dobrze tolerują transport i przechowywanie.
- smak: przyjemnie słodkie i kwaśne

„Nagykőrűi ropogós cseresznye” posiada następujące cechy jakościowe:

Zawartość cukru: 14–18 ° w skali Brix

Kwasowość: 0,6–0,8 g/100 g

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja i zbiory „Nagykőrűi ropogós cseresznye” odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Nagykőrűi ropogós cseresznye” mieści się w granicach administracyjnych miejscowości Nagykőrű.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek „Nagykőrűi ropogós cseresznye” z obszarem geograficznym opiera się na jakości.

Owoce „Nagykőrűi ropogós cseresznye” są większe niż średniej wielkości. „Nagykőrűi ropogós cseresznye” są przyjemnie słodkie i kwaśne dzięki wysokiej zawartości cukru i zrównoważonej kwasowości. Kruchość, która wynika ze zwartej konsystencji miąższu, odróżnia je od czereśni wyprodukowanych na innych obszarach geograficznych. „Nagykőrűi ropogós cseresznye” można przechowywać w lodówce przez dwa tygodnie. Dzięki swojemu jędrnemu miąższowi znosi dobrze transport. Właściwości te sprzyjają długiemu okresowi przydatności do spożycia.

Nagykőrű znajduje się w centrum powiatu Jász-Nagykun-Szolnok na Wielkiej Nizinie Węgierskiej, bezpośrednio w pobliżu rzeki Tisza. Produkcja owoców i winogron w ogrodzonych sadach i winnicach sięga połowy XVIII wieku. Wkrótce potem rozpoczęła się produkcja znanej na całym świecie czereśni, co doprowadziło do utworzenia największego sadu czereśniowego na Węgrzech o powierzchni 200 ha. Dowodem na jej znaczenie dla gospodarki gminy jest fakt, że czereśnia ta została nawet włączona do godła gminy. Ten obszar geograficzny, położony w meandrach rzeki Tisza, charakteryzuje się szczególnym mikroklimatem.

Cechy geologiczne, hydrograficzne i klimatyczne dorzecza Nagykőrű są następujące:

Po zaniku Morza Panońskiego złoża rzek, których źródło znajduje się w górach Mátra, osadziły się w tym obszarze, który zatopił się szybciej niż otaczające go tereny. Na głębokościach kilkudziesięciu metrów powierzchnia składa się z piasku, mułu i gliny o różnych rozmiarach. Stara trasa zalewowa spowodowała, że wysokie brzegi pokryły się lasem napływowym, na którym następnie osadziły się gleby aluwialne. Powstała w ten sposób wyspa zalewowa nie posiada sieci wód powierzchniowych, a zwierciadło wód gruntowych znajduje się prawdopodobnie na głębokości 2–4 metry na obszarach niezalewowych.

Główne cechy statystyczne klimatu to roczna mediana temperatury wynosząca 10 °C; średnie roczne opady wynoszą od 300 mm do 700 mm; roczne nasłonecznienie trwa 2 100 godzin, a średnia roczna wilgotność względna wynosi 82 %.

Opisana powyżej gleba aluwialna charakteryzująca się wysoką jakością i lekką strukturą charakterystyczną dla tego rodzaju gleby, co pozwala wytworzyć drzewom owocowym na korzenie o tej samej wielkości co ich korona oraz na pobierać wodę z głębszych warstw gleby. Ze względu na bliskość rzeki Tisza i jej gleby aluwialnej obszar produkcyjny jest stale zasilany wodą. Przyczynia się to do większej od średniej wielkości owoców „Nagykőrűi ropogós cseresznye” (średnica 26–38 mm). Duża liczba godzin nasłonecznienia (2 100 rocznie) i piaszczysta gleba, która oddaje ciepło słońca, zwiększają zawartość cukru w owocach (14–18 ° w skali Brix). Kwasowość owoców jest zrównoważona (0,6–0,8 g/100 g) ze względu na rodzaj gleby, która znajduje się na obszarze bogatym w złoża naniesione przez rzeki biorące początek w górach Mátra. Wartości cukru i kwasowości typowe dla „Nagykőrűi ropogós cseresznye” powodują, że czereśnie mają przyjemny słodki i kwaśny smak.

Gleba dawnej równiny zalewowej charakteryzuje się dobrą podażą fosforu. Ma to pozytywny wpływ na twardość i zdatność miąższu owoców do przechowywania. W konsekwencji czereśnie „Nagykőrűi ropogós cseresznye” są jędrne i dobrze znoszą transport i przechowywanie.

Również ze względu na mikroklimat i właściwości gleby tylko w przypadku uprawy na tym obszarze geograficznym odmiana „Petrovay ropogós”, a także inne odmiany wymienione w pkt 3.2 i ich warianty, wytwarzają kruche, jaszkrawe, o kształcie serca, duży owoc o średnicy 26–38 mm, wykazujący cechy odmiany, o przyjemnie słodkim i kwaśnym smaku.

Oprócz lokalnych warunków naturalnych kluczowe znaczenie ma również czynnik ludzki; w szczególności wiedza fachowa i doświadczenie lokalnych producentów, przekazywane przez ponad 150 lat z ojca na syna, dotyczące sekretów przycinania, ochrony roślin, przygotowania gleby, zaopatrzenia w składniki odżywcze, a przede wszystkim ich wiedza o zbiorach i szczególnych cechach odmian czereśni. Zbiór odbywa się ręcznie. Rozpoznanie cech owocu przy wyborze czereśni, tak aby były wystarczająco jędrne i dojrzałe, wymaga ogromnej wiedzy fachowej i doświadczenia. Praca Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Lokalny Klub Produktu i Turystyki] obejmuje uprawę lokalnej odmiany „Petrovay ropogós”, prowadzenie szkółki i produkcję materiału rozmnożeniowego. Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület działa również jako baza wiedzy zapewniająca rolnikom informacje na temat ochrony roślin i uprawy.

Festiwal Czereśni (Cseresznyefesztivál), który od 1996 r. odbywa się w czerwcu każdego roku w miejscowości Nagykörű, świętuje okres dojrzewania tego owocu. Na przestrzeni lat przekształcił się on w tradycyjne, zakrojone na szeroką skalę wydarzenie charakteryzujące się wysoką frekwencją (cztery do pięciu tysięcy osób).

W licznych artykułach prasowych i programach radiowych Nagykörű nazywano „sadem czereśniowym Węgier” (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj, 12 października 2018 r.; Duna Tv Ízörzők [Strażnicy smaków], pokaz kulinarny/kulturowy, 5 grudnia 2019 r.). Ponadto wiele programów w telewizji publicznej prezentowało „Nagykörűi ropogós cseresznye” oraz produkty wytworzone z czereśni, w tym suszone owoce, konserwy, dżem, syrop, herbatę z tych owoców, poduszki z pestkami czereśni, pálinkę, sery z suszonymi owocami czereśni, jogurty kozie z czereśniami i oraz mydło o zapachu czereśni. Gmina prowadzi również profesjonalne fora uprawy czereśni.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

---