

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2021/C 149/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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

**„Jászsági nyári szarvasgomba”****Nr UE: PGI-HU-02475 – 4 lipca 2018****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Jászsági nyári szarvasgomba”

**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 „Jászsági nyári szarvasgomba” oznacza świeżą lokalną odmianę gatunku grzyba podziemnego trufli letniej (*Tuber aestivum* Vittad.) zebranego na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Właściwości morfologiczne „Jászsági nyári szarvasgomba”

Owocniki różnią się pod względem wielkości: minimalna zalecana wielkość przy wprowadzaniu do obrotu to wielkość orzecha włoskiego; nie istnieje górny pułap wielkości. Minimalna masa owocnika zalecana do wykorzystania wynosi 40 g.

W większości przypadków ma mniej lub bardziej regularny kulisty kształt, zwykle bez wgłębienia u podstawy bulwy.

Barwa okrywy jest od czarnobrazowej do czarnej. Zewnętrzna powierzchnia grzyba jest szorstka, pokryta czarnymi guzkami, które są często duże (312 mm), w kształcie piramidy (o 5–7 bokach), widoczne, jędrne, z ostrymi krawędziami, zwykle spłaszczone na górze, ułożone po przekątnej, podłużnie prążkowane i mocno przytwierdzone do gleby.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Miąsz wewnątrz grzyba ma zwartą konsystencję i przebiegają przez niego żyłki o barwie od białej do jasnobrązowej. Podczas dojrzewania jego barwa jest początkowo biaława, a następnie przechodzi w żółtawobrudnoszarą, bladoorzechową i ostatecznie głęboko czekoladową. Dobrze dojrzały owocnik ma barwę raczej ciemniejszą, od żółtobrązowej do czerwonej.

Właściwości organoleptyczne „Jászsági nyári szarvasgomba”

Ma wyjątkowy, przyjemny aromat. Po zebraniu jego aromat przypomina na początku gotowaną kukurydzę lub prażony i fermentowany słód jęczmienny, któremu towarzyszy przyjemny zapach świeżo skoszonej trawy. Podczas zbiorów i przechowywania aromat zmienia się, ale zachowuje charakterystyczny przyjemny zapach świeżo skoszonej trawy.

Sam smak jest intensywny i przypomina pyszny orzech włoski.

„Jászsági nyári szarvasgomba” rośnie od końca maja do końca sierpnia, w przeciwieństwie do innych trufli, które można zbierać do ostatnich dni listopada.

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

—

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

Grzyby muszą być uprawiane i zbierane na obszarze produkcji.

- 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 „Jászsági nyári szarvasgomba” obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: Jászivány, Jászkisér, Jászdóza, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszallás, Jászfákóhalma, Jásztelek i Jászszentandrás, a także gminy Besenyszög i Újszász, które przylegają do regionu Jászság, mimo że nie tworzą sąsiedniego obszaru produkcji, ponieważ obejmują one obszar, na którym „Jászsági nyári szarvasgomba” występuje naturalnie, tj. na którym występuje gleba nadająca się do jego wzrostu.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek trufli „Jászsági nyári szarvasgomba” z obszarem geograficznym opiera się na renomie tego produktu i jego jakości.

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Jászság leży na obszarze administracyjnym komitatu Jász-Nagykun-Szolnok w północno-zachodniej części Wielkiej Niziny Węgierskiej. Stanowi część centralnego regionu Cisy i położony jest między rzekami Zagywą i Tarną, które są dopływami Cisy. Pod względem geologicznym i botanicznym jest to naturalny podregion, który stanowi część Niziny Cisy. Jego nazwa pochodzi od Jasów (Jász), którzy osiedlili się tu w XIII wieku.

„Jászsági nyári szarvasgomba” rośnie naturalnie w systemie korzeniowym głównie takich drzew jak dęby, leszczyny i graby, ale rośnie również na plantacjach, znanych jako ogrody truflowe. Ogrody truflowe w Jászság występują zazwyczaj w lasach dębowych.

Szczególne cechy „Jászsági nyári szarvasgomba” wynikają z naturalnych właściwości gleby i składu gatunków roślin typowych dla tego obszaru. Większość tego podregionu, który tworzy bogaty basen wód powierzchniowych, charakteryzuje się wysokim poziomem wód gruntowych, który wraz z czarnoziemem stwarza wyjątkowe warunki do uprawy „Jászsági nyári szarvasgomba”.

Warunki glebowe Jászság są niezwykle korzystne do sadzenia i uprawy trufli letnich. Słone słońce na wschodzie regionu, ciągnące się w dół do rzeki Cisy, są pokryte glebami łąkowymi i aluwialnymi o zróżnicowanym składzie, neutralnym lub słabo zasadowym pH, twardej, gliniastej, ale bogatej w próchnicę glebie, posiadającej pokrywę z czarnoziemem.

### *Specyfika produktu*

Owocnik „Jászsági nyári szarvasgomba” ma stosunkowo regularny kształt i rośnie w sposób obfity i równomierny. Dzieje się tak dzięki lasom dębowym występującym w regionie Jászság, doskonałej jakości czarnoziemom typowym dla stepu przed zalesianiem, wysokiemu poziomowi wód gruntowych blisko powierzchni, klimatowi i koegzystencji z innymi gatunkami roślin.

Podczas dojrzewania grzyb wydziela wyjątkowy, coraz pełniejszy i mocniejszy aromat świeżo skoszonej trawy i gotowanej kukurydzy, który może być zmieszany z innymi zapachami, w zależności od obszaru produkcji: zapachem wędzonego podszyca, orzechów laskowych, tytoniu, marcepanu lub ciemnej czekolady.

Inną interesującą cechą, która wyróżnia przedmiotowy grzyb, jest fakt, że jest on najlepszy między lipcem a połową sierpnia. W przeciwieństwie do innych węgierskich lub zagranicznych trufli letnich sezon na „Jászsági nyári szarvasgomba” kończy się zazwyczaj w połowie lub pod koniec sierpnia. O tej porze zbiór trufli może trwać w najlepsze na innych obszarach, ale trufle te będą miały inną jakość i aromat. W tym okresie trufła „Jászsági nyári szarvasgomba” będzie mieć przyjemny zapach siana, a owocnik będzie mieć wielkość bardziej nadającą się do wprowadzenia do obrotu.

### *Związek między obszarem geograficznym a jakością i renomą produktu*

Dzięki bogatemu w próchnicę czarnoziemowi i zbiorowiskom roślin, które się tam rozwinęły, na tym obszarze w całym okresie wegetacji wytwarza się więcej kumaryny, co sprawia, że trufła „Jászsági nyári szarvasgomba” wydziela zapach świeżo skoszonej trawy. Aromat, który podczas dojrzewania ulega ciągłym zmianom i staje się coraz bardziej wyrazisty i mocny, powstaje głównie za sprawą bogatej w próchnicę pokrywy z czarnoziemiu.

Dzięki sztuczniemu zalesianiu w Jászság rozwijają się siedliska wytwarzające trufle o wysokiej jakości, na których grzyby współistnieją z chronionymi gatunkami orchidei, które mają również korzystny wpływ na charakterystyczny aromat „Jászsági nyári szarvasgomba”.

W celu zachowania tradycji węgierskich zbieraczy trufli w 2002 r. otwarto w Jászszentandrás pierwsze w kraju i drugie w Europie muzeum trufli. Co roku Magyar Szarvasgombász Szövetség (węgierska federacja zbieraczy trufli) organizuje wydarzenie z okazji rozpoczęcia sezonu. Jászszentandrás posiada honorowy tytuł truflowej stolicy Węgier. Stowarzyszenie Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület (stowarzyszenie zbieraczy trufli Jászság László Hollós) zostało utworzone w 2004 r. w celu ochrony siedlisk przyrodniczych i wsparcia uregulowania prawem zbierania trufli. Przez ostatnie pięć lat Międzynarodowe Stowarzyszenie Policji (IPA) i władze lokalne, a także węgierska federacja zbieraczy trufli i Szent László Szarvasgomba Lovagrend (Zakon Kawalerów Trufli św. László) połączyły siły w celu zorganizowania konkursu kulinarnego na dania z trufkami, które cieszą się coraz większą popularnością. Podczas konkursu organizatorzy dają każdemu uczestnikowi jedną trufkę „Jászsági nyári szarvasgomba”.

Trufła „Jászsági nyári szarvasgomba” jest również powszechnie znana pod innymi określeniami, takimi jak „czarna perła Jászság”, „złoto Jászság” lub „trufła Jász”, co wskazuje na dużą renomę, jaką produkt cieszy się w regionie. Określenia te są również coraz powszechniej używane w mediach.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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

---