

## 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**

(2020/C 235/06)

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

**„SZOMOLYAI RÖVIDSZÁRÚ FEKETE CSERESZNYE”****Nr UE:PDO-HU-02380 – 20.12.2017****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Węgry (państwo członkowskie)

**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**

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” (krótkoszypułkowa czarna czereśnia ptasia z Szomolyi) obejmuje przeznaczone do spożycia na surowo owoce czereśni odmian „Rövidszárú fekete” (krótkoszypułkowa czereśnia czarna) i „Mézédes fekete” (czereśnia czarna słodka) (*Prunus avium* L.) występujących w Szomolyi i okolicach, a także oficjalnie uznanego kultywaru „Szomolyai fekete” (czereśnia czarna z Szomolyi).

Sto sztuk tych czereśni waży co najmniej 450 g, podczas gdy średnia waga jednej czereśni – na podstawie wagi 100 czereśni – wynosi 4,5 g ± 0,7 g. Owoce mają średnicę od co najmniej 18 mm do maksymalnie 23 mm.

Czereśnie mają kształt szerokiego, spłaszczonego, ściętego stożka przypominającego serce, o lekko wklęsłym lub spłaszczonym wierzchołku. Szypułka jest krótka (2–3 cm) i łatwo odchodzi od owocu.

Skórka czereśni ma barwę ciemnopurpurową wpadającą w czarnoczerwoną lub niemal zupełnie czarną w przypadku w pełni dojrzałych owoców. Skórka charakteryzuje się średnią jędrnością i trwałością, co umożliwia transport owoców. Miąższ jest ciemnobordowy, umiarkowanie jędrny i soczysty. Sok ma głęboką barwę. Ciemnoczerwona barwa soku nie blednie w trakcie przetwarzania.

Czereśnia ma słodki, miodowy smak.

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

Owoce mają następujące właściwości chemiczne:

zawartość cukru: co najmniej 20° w skali Brix

maksymalna kwasowość: 0,4 g/100 g

sucha masa: co najmniej 19 %.

Czereśnia „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye” dojrzewa mniej więcej w połowie czerwca.

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*

Uprawa i zbiory odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

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**

Czereśnię „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye” produkuje się w obrębie granic administracyjnych miejscowości Szomolya, Ostoros, Novaj, Noszvaj, Bogács, Tard i Tibolddaróc.

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

Owoce czereśni „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye” zawdzięczają swoją jakość i swoje cechy charakterystyczne środowisku geograficznemu oraz związanym z nim czynnikom naturalnym i czynnikowi ludzkiemu.

Czereśnię „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye” produkuje się z tradycyjnych lokalnych odmian „Rövidszárú feketé” i „Mézédes feketé” uprawianych wyłącznie na omawianym obszarze geograficznym oraz z oficjalnie uznanego kultywaru „Szomolyai feketé”, wyselekcjonowanego na obszarze gminy Szomolya i uwzględnionego w państwowym katalogu odmian.

Czereśnia „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye” zawdzięcza następujące cechy właściwościom obszaru geograficznego: owoc o sercowatym kształcie, krótką szypułkę, wpadającą w czerń barwę oraz słodki, miodowy smak.

W przypadku odmian uprawianych na danym obszarze geograficznym owoce mają zwykle sercowaty kształt, mały rozmiar i małą masę oraz krótką szypułkę mierzącą od dwóch do trzech centymetrów. Ze względu na rodzaj gleby owoce zawierają dużo substancji barwiących – z tego powodu ich barwa wpada w czerń – oraz charakteryzują się błyszczącą (odbijającą światło) powierzchnią. Niska kwasowość wynikająca z właściwości gleby w połączeniu z wysoką zawartością cukru będącą skutkiem klimatu nadają owocom słodki, miodowy smak.

##### *Czynniki naturalne*

Obszar geograficzny jest położony w południowo-zachodniej części komitatu Borsod-Abaúj-Zemplén w regionie Bükkalja na Węgrzech, gdzie wzgórze Bükkalja spotykają się z rozległymi równinami Wielkiej Niziny Węgierskiej.

Region charakteryzuje się stromymi zboczami porośniętymi winnicami i sadami owocowymi, skąpanymi w słońcu grzbietami i szczytami, długimi i wąskimi dolinami nachylonymi w kierunku południowym, wyizolowanymi lasami i obszarami równinnymi w bliskim sąsiedztwie Wielkiej Niziny Węgierskiej, które od dawna wykorzystuje się na potrzeby rolnictwa. Zauważalnie asymetryczny, o stromych północnych zboczach, łańcuch wzgórz opadający w kierunku Wielkiej Niziny Węgierskiej powstał wskutek ruchów górotwórczych w epoce trzeciorzędu i czwartorzędu, które rozdrobniły wulkaniczną pokrywę skalną. W regionie dominują osady tufu wulkanicznego oraz położone na nich wapienne lessy. Ma to również wpływ na właściwości gleby: przeważające gleby leśne gliniastomulaste i, w niektórych miejscach, czarne gleby *nyirok* są lekko kwaśne. Jest to spowodowane tym, że w epoce miocenu na obrzeżach masywu wapiennego Bükk magma, która pojawiła się na powierzchni, weszła w reakcję chemiczną i fizyczną z pierwotną glebą wapienną.

Na przedmiotowym obszarze geograficznym panuje klimat umiarkowanie chłodny i umiarkowanie suchy. Roczne nasłonecznienie wynosi 1 850–1 900 godzin – 720–740 latem i 150–170 zimą. Roczna średnia temperatura wynosi 8,6 °C–8,8 °C, natomiast wieloletnia średnia w sezonie wegetacyjnym wynosi 15,5 °C–16 °C. Roczna suma opadów wynosi 550–650 mm, a średnie opady w czasie sezonu wegetacyjnego wynoszą 370–400 mm.

Podobne warunki glebowe i klimatyczne nie występują nigdzie indziej na Węgrzech.

#### *Związek zachodzący pomiędzy produktem a obszarem geograficznym*

Owoce czereśni „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye” mają charakterystyczny sercowaty kształt; barwa ich skórki i miąższu jest intensywnie ciemnoczerwona lub niemal czarna; wysoka zawartość suchej masy, wysoka zawartość cukru oraz niska kwasowość nadają owocom zrównoważony, słodki, miodowy smak.

Owoce czereśni „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye” mają bardzo ścisły związek z obszarem geograficznym.

Połączenie czynników mikroklimatycznych i glebowych odgrywa kluczową rolę w rozwoju opisanych wyżej specyficznych właściwości czereśni „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye”.

Czereśnia ta swój charakterystyczny sercowaty kształt zawdzięcza uprawianym odmianom czereśni, a dokładniej uznanemu przez państwo kultywarowi stworzonemu na podstawie tych odmian.

Właściwości glebowe związane z występującymi tam osadami tufu wulkanicznego nadają owocom wysoką zawartość suchej masy oraz intensywnie czerwoną, niemal czarną barwę, która występuje wyłącznie w owocach uprawianych na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Ze względu na południową ekspozycję obszaru uprawy, dużą liczbę godzin słonecznych, oraz umiarkowanie chłodny klimat, który wydłuża okres dojrzewania, gromadzenie się cukrów w owocach trwa dłużej, dzięki czemu owoce mają wysoką zawartość cukru (co najmniej 20° w skali Brix). Wartość ta jest znacznie wyższa od średniej zawartości cukru w czereśniach uprawianych na Węgrzech, która wynosi 14° w skali Brix. Duża liczba godzin słonecznych przyczynia się do tego, że skórka i miąższ owoców mają wysoką zawartość antocyjanów, które nadają im głęboką barwę.

Dzięki występującym w regionie umiarkowanie wapiennym glebom lessowym oraz lekko kwaśnym glebom składającym się z mieszanki metawulkanicznych andezytów i tufu wulkanicznego uprawiane tutaj owoce charakteryzują się niską kwasowością (maksymalnie 0,4 g kwasu/100 g owoców). Jest to wartość zdecydowanie niższa od średniej kwasowości czereśni uprawianych na Węgrzech, która wynosi 0,68 g/100 g.

Połączony efekt wysokiej zawartości cukru i niskiej kwasowości związanych z obszarem geograficznym prowadzi do uzyskania charakterystycznego słodkiego, miodowego smaku owoców, które są produkowane na całym Węgrzech tylko w miejscowości Szomolya i jej okolicach.

Niska średnia masa (4,5 g) owocu „Szomolyai rövidszárú feketé cseresznye”, mająca związek z uprawianymi odmianami, jest znacznie mniejsza niż w przypadku innych czereśni, których średnia masa wynosi 7–8 g.

W procesie produkcji niezwykle istotną rolę odgrywają wiedza i umiejętności producentów. Szomolya może być kojarzona zarówno z tradycją uprawy starych odmian czereśni („Rövidszárú feketé” i „Mézédés feketé”), jak i z hodowlą kultywaru „Szomolyai feketé”. Odmiany te umożliwiły pełne wykorzystanie stosowanych od setek lat technik uprawy czereśni z Szomolyi.

Zbiory przeprowadza się ręcznie, ponieważ jest to czynność wymagająca dużej wiedzy fachowej. Czereśnie należą do owoców, które dojrzewają na drzewie i nie dojrzewają już po zerwaniu, dlatego też umiejętność określenia, czy czereśnie są wystarczająco dojrzałe do zbioru, jest bardzo ważną lokalną umiejętnością. Decyzję o rozpoczęciu zbiorów podejmuje się na podstawie barwy i słodczy czereśni oraz tego, czy są umiarkowanie jędrne. Biorąc pod uwagę te elementy, zbieracz wybiera dojrzałe owoce do zbioru. Aby ułatwić zbiór ręczny, drzewo należy przyciąć tak, aby jego kształt i wielkość były jak najbardziej odpowiednie do ręcznego zbierania. Korona drzewa jest raczej szersza niż wyższa, ma kulisty kształt o średnicy 10–12 metrów. Drzewo czereśniowe kształtuje się na kolejny rok tuż po zakończeniu zbiorów. Zbieracz przycina gałęzie i nadaje drzewu kształt optymalny do zbioru ręcznego. Dzięki prześwietleniu korony drzewa od wewnątrz wskutek przycięcia gałęzi do owoców dociera więcej promieni słonecznych, co ułatwia gromadzenie się cukrów. Ponadto kształt korony umożliwia pełne dojrzewanie owoców znajdujących się pod liśćmi.

Tradycyjnym urządzeniem używanym do zbioru owoców jest specjalna platforma. Jest to drewniana konstrukcja przypominająca drabinę o wysokości 3–4 metrów przykryta platformą, na której zbieracze mogą umieszczać wiadra lub po prostu siadać na niej i zbierać owoce z drzewa. Aby zebrać trudniej dostępne owoce, zbieracze przyciągają do siebie gałęzie znajdujące się poza ich zasięgiem za pomocą haka o specjalnym kształcie oraz długim uchwycie, lokalnie znanego pod nazwą *kamó*. Zbieracze umieszczają zebrane z gałęzi czereśnie w wiklinowym lub trzciniowym koszu zakładanym na plecy (lokalnie znanym pod nazwą *hátyi*), dokładają starań, żeby ich nie uszkodzić, ponieważ dojrzałe owoce są niezwykle delikatne. Gdy koszyk jest pełny, zbieracz opróżnia go do zabezpieczonego pokrywą zbiornika umieszczonego na platformie. Umożliwia to zachowanie integralności dojrzałych czereśni.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[www.gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok](http://www.gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok)

---