

**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 319/07)

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

**„ÚJFEHÉRTÓI MEGGY”**

Nr UE: PGI-HU-02411 – 15.2.2018

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Újfehértói meggy”

**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**

Do produkcji wiśni „Újfehértói meggy” objętej chronionym oznaczeniem geograficznym można wykorzystać owoce przeznaczone do spożycia w stanie świeżym lub przetworzenia należące do wymienionych poniżej odmian *Prunus cerasus* L. wyselekcjonowanych w ośrodku badań naukowych w Újfehértó: Újfehértói fűrtös, Kántorjánosi 3, Debreceni bőtermő, Éva oraz Petri.

Wiśnia ChOG „Újfehértói meggy” odznacza się następującymi cechami jakości:

- skórka: zawsze błyszcząca, barwy od ciemnoczerwonej po bordową,
- miąższ: zwarty, średnio barwiący, z wyjątkiem odmiany Debreceni bőtermő,
- smak: pozbawiony goryczki, harmonijnie słodko-kwaśny; odmiany Kántorjánosi 3 i Éva są nieco bardziej kwaśne,
- zawartość cukru: co najmniej 14 ° w skali Brix,
- stosunek słodczy do kwasowości: 8–20,
- kwasowość miareczkowa: 0,6–1,5 %,
- minimalna średnica owocu: 19 mm.

Zbiór owoców przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym odbywa się, gdy owoce są w 80–90 % dojrzałe. Zbioru owoców przeznaczonych do przetworzenia dokonuje się, gdy owoce są w pełni dojrzałe, tj. gdy wszystkie owoce w koronie drzewa można z łatwością oddzielić od szypułki.

W przypadku sprzedaży w celu spożycia w stanie świeżym owoc ma następujące cechy charakterystyczne: jest w nie-naruszonym stanie i bez uszkodzeń, ma szypułkę, jest czysty i wyraźnie pozbawiony ciał obcych, zdrowy oraz wolny od pleśni, szkodników czy pestycydów. Owoce sprzedawane w celu przetworzenia nie muszą posiadać szypułki.

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

–

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

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

Wszystkie etapy produkcji wiśni „Újfehértói meggy” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Produkt sprzedawany jest w opakowaniu wykonanym z drewna, kartonu, tworzywa sztucznego lub przepuszczalnej folii polimerowej w pojemnościach wagowych od 250 g do 10 kg. Może być sprzedawany luzem do celów przetwarzania przemysłowego lub bezpośrednio konsumentom. Opakowanie gwarantuje, że owoc zachowuje swoje właściwości i pozostaje w stanie nienaruszonym.

Produkt można przechowywać w warunkach chłodniczych, pod warunkiem że temperatura nie spada poniżej 2 °C, a wilgotność względna nie przekracza 80 %; aby zachować świeżość wiśni „Újfehértói meggy”, owoce można przechowywać w warunkach chłodniczych przez okres nie dłuższy niż trzy tygodnie.

W celu zapewnienia, aby owoce zachowały świeżość i pozostały w stanie nienaruszonym, oraz w celu zapobieżenia pogorszeniu ich jakości, pakowanie wiśni „Újfehértói meggy” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, ponieważ wielokrotne przesypywanie i przewożenie może uszkodzić skórkę, co może prowadzić do gnicia owocu i sprawi, że stanie się on niezdatny do sprzedaży.

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

–

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oznaczenie geograficzne można stosować wyłącznie w odniesieniu do wiśni pochodzących z obszaru administracyjnego wymienionych poniżej gmin komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg i uprawianych na tym obszarze:

Érpaták, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykovács, Nyíregyháza-Bálintó, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszálás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya oraz Újfehértó.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek wiśni „Újfehértói meggy” z obszarem geograficznym sprowadza się do jakości, której kluczowe elementy przedstawiono poniżej.

### Czynniki naturalne

Obszar geograficzny znajduje się w środkowej części regionu Nyírség w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg. Wiśnie uprawia się na wzgórzach, które wznoszą się 20–50 m nad obszarem zalewowym rzeki Cisy.

Roczne opady w środkowym regionie Nyírség wynoszą 570–590 mm, lecz na niektórych obszarach mogą wynosić od 550 do 600 mm. Ilość opadów w sezonie wegetacyjnym wynosi ok. 420 mm, z czego 65–78 mm przypada na czerwiec, co sprzyja uprawie wiśni „Újfehértói meggy”. Średnia roczna temperatura wynosi 9,3–9,9 °C. Ostatnie dni, w których temperatura spada poniżej 0 °C, przypadają na środek kwietnia. Najcieplejszym miesiącem jest lipiec, w którym temperatury wynoszą 20,2–20,7 °C – temperatura ta jest o 1–2 °C niższa niż na innych obszarach Wielkiej Niziny Węgierskiej. Na odnośnym obszarze geograficznym letnie upały są mniejsze niż w innych częściach Wielkiej Niziny Węgierskiej, ponieważ nawet latem można zaobserwować znaczne spadki temperatury nocą. Początek wiosny ma miejsce później niż w otaczających regionach, dzięki czemu kwiaty wiśni zwykle nie zostają uszkodzone w wyniku wiosennych przymrozków. W okresie wegetacyjnym wiśni „Újfehértói meggy” na obszarze geograficznym zwykle występują duże wahania temperatury między dniem a nocą. Bardzo ciepła pogoda występuje na tym obszarze dopiero w drugiej połowie lipca, lecz zbiór wiśni ma miejsce wcześniej. Roczne nasłonecznienie wynosi 1 950–2 030 godzin, z czego 760–800 przypada w okresie letnim.

Roczne opady w regionie Nyírség wynoszą 550–600 mm. W okresie wegetacyjnym wiśni „Újfehértói meggy” pogoda jest zwykle bardziej deszczowa – największe opady można zaobserwować późną wiosną i wczesnym latem.

Dominującym typem gleby na wyznaczonym obszarze geograficznym jest gleba piaszczysta bogata w próchnicę na skalnym podłożu typu piaskowca. Gleby tego typu charakteryzuje zawartość próchnicy powyżej 1 % oraz wierzchnia warstwa gleby o grubości ok. 40 cm. Gleba ta wykazuje dużą pojemność wodną i przenikalność, jest napowietrzona i nie wysycha zbyt szybko, a jej żyzność jest wystarczająca do zapewnienia obfitych zbiorów. Wzrost zawartości azotu w glebie pozwala znacznie zwiększyć zbiory. Oprócz wspomnianej już gleby na obszarze występują również większe lub mniejsze połacie gleb brunatnoziemnych i rdzawoziemnych, w których zawartość próchnicy wynosi 1–1,5 %. Właściwość gleby pod kątem gospodarki wodnej są korzystne, ponieważ umiarkowana przenikalność łączy się z dużą pojemnością wodną. Kolejnymi sprzyjającymi czynnikami są napowietrzenie i żyzność gleby. Jak wynika

z porównania wymogów produkcyjnych dotyczących wiśni „Újfehértói meggy” z charakterystyką wyznaczonego obszaru geograficznego – szczęśliwym zbiegiem okoliczności okazują się one całkowicie sobie odpowiadać – toteż nie przypadkiem to właśnie tutaj w drugiej połowie XVII w. rozpoczęto produkcję wiśni i stąd właśnie wywodzi się odmiana „Újfehértói fürtös”; nie jest też przypadkiem, że większość zbiorów wiśni w całym komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg pochodzi z przedmiotowego obszaru.

#### *Czynnik ludzki*

##### Lokalna uprawa selektywna

Odmiany wiśni dające duże zbiory – znane lokalnie pod nazwą „Fehértói csüngős Pándy” lub „Fehértói fürtös Pándy” – rozpowszechniły się w Újfehértó i okolicach przed pierwszą połową XX w. W procesie lokalnej uprawy selektywnej, która rozpoczęła się w ośrodku badań naukowych w Újfehértó w latach 60. XX w. pod kierownictwem dr. Ferencza Pethő, w Újfehértó zebrano klony wiśni samozapylających się, dających liczne, wysokiej jakości owoce, od których z łatwością można oddzielić szypułkę. Klon wiśni wykazujący najlepsze właściwości, testowany z oznaczeniem P2, został wyodrębniony i sklasyfikowany jako wstępnie uznana przez państwo odmiana „Újfehértói fürtös” w 1970 r. Lokalną uprawę selektywną rozszerzono, włączając sąsiednie gminy w regionie. Pochodzące z nich odmiany również poddano badaniom w Újfehértó, a najlepsze z nich również zostały uznane przez państwo (Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva).

##### Specjalna kultura uprawy

Odmiany wiśni „Újfehértói meggy” wytwarzają zwisające korony, które wykazują tendencję do utraty gęstości w części szczytowej, w związku z czym wymagają regularnego przycinania każdego roku. Aby zapewnić równomierną ekspozycję korony na słońce, dokłada się wszelkich starań, by podczas przycinania nadawać koronie kształt stożkowy lub zbliżony do stożka.

Podczas selekcji pędów w procesie kształtowania korony z gałęzi bocznych usuwa się zwisające pędy poprzeczne wyrastające z głównej osi gałęzi, zostawiając kikuty o długości 1–2 cm, nie pozostawiając kikutów pozwalających na rozwinięcie się pędów zwisających. Po selekcji pędy pozostałe na gałęziach bocznych powinny układać się w kształt rybiego szkieletu. Podobną metodę przycinania stosuje się w przypadku drzew owocowych. W przypadku otwartych koron drzew, z których zbiór dokonywany jest metodą mechaniczną, kształt stożkowy nadaje się również gałęziom bocznym.

#### *Specyficzny charakter*

Wiśnia „Újfehértói meggy” jest pozbawiona goryczki, jej skórka ma barwę bordową lub ciemnoczerwoną, ma właściwości barwiące (z wyjątkiem odmiany Debreceni bőtermő) oraz przyjemnie słodko-kwaśny (w przypadku owoców odmian Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő i Petri) lub lekko kwaśny (w przypadku owoców odmian Kántorjánosi 3 i Éva) smak.

Owoce zawdzięczają swoje szczególne właściwości warunkom glebowo-klimatycznym obszaru geograficznego oraz wiedzy ludzkiej (selekcja odmian oraz specjalna kultura uprawy) związanym z Újfehértó.

#### *Związek z obszarem geograficznym*

Obszar geograficzny charakteryzuje się stosunkowo wysokim nasłonecznieniem (950–1 030 godzin), które nadaje wiśniom „Újfehértói meggy” ich charakterystyczny bordowy lub ciemnoczerwony kolor.

Stosunek między dużymi wahaniami temperatur w dzień i w nocy a zawartością cukru w owocach można zobrazować przy pomocy regresji liniowej. Z uwagi na fakt, że w okresie wegetacyjnym na obszarze geograficznym występują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, wiśnia „Újfehértói meggy” ma wysoką zawartość cukru (co najmniej 14 ° w skali Brix), co nadaje jej przyjemnie słodko-kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Dzięki połączeniu bardziej obfitych opadów występujących na obszarze geograficznym w okresie wegetacyjnym oraz dużej pojemności wodnej średnio zbitych próchnicznych gleb piaszczystych owoce charakteryzują się niską zawartością kwasu (kwasowość miareczkowa wynosi 0,6–1,5 %), co nadaje wiśniom „Újfehértói meggy” ich charakterystyczny, przyjemnie słodko-kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Specjalna metoda uprawy polegająca na przycinaniu korony wiśni „Újfehértói meggy” w kształt stożka zapewnia dobrą ekspozycję owoców na słońce na etapie ich dojrzewania, dzięki czemu przybierają one barwę bordową lub ciemnoczerwoną oraz nabierają słodko-kwaśnego lub lekko kwaśnego smaku.

Pierwszą odmianą wyselekcjonowaną w ośrodku badań naukowych w Újfehértó była „Újfehértói fürtös”, której owoce znane są pod nazwą „Újfehértói” zarówno w kraju, jak i za granicą. Pozostałe wyselekcjonowane odmiany (Debreceni bőtermő, Petri, Kántorjánosi 3 oraz Éva) są również związane z obszarem Újfehértó, dlatego też ich owoce także stały się znane pod zbiorczą nazwą „Újfehértói meggy”.

Od 2008 r. w Újfehértó co roku odbywa się festiwal promujący wiśnię „Újfehértói meggy”. Podczas konkursów kulinarnych organizowanych w ramach festiwalu przygotowuje się z wiśni „Újfehértói meggy” ciasta z wiśniami, strudle oraz inne dania.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

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

---