

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 40/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Hegyköi petrezselyemgyökér”

Nr UE: PGI-HU-02492 – 8.3.2019

ChOG () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Hegyköi petrezselyemgyökér”

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 „Hegyköi petrezselyemgyökér” oznacza pietruszkę korzeniową gatunku *Petroselinum crispum* L. Stosowane odmiany to Eagle, Berliner Halblang (półdługie, wczesne odmiany), Fakír i Arat (odmiany długie).

W momencie wprowadzania do obrotu „Hegyköi petrezselyemgyökér” ma kształt walca, długość 200–300 mm, średnicę/szerokość 20–40 mm oraz masę 50–150 gramów. Sam korzeń ma śnieżnobiałą barwę, jest gładki i nierozgałęziony. Produkt „Hegyköi petrezselyemgyökér” różni się od innych pietruszek korzeniowych tym, że ma gładszy kształt, jest nierozgałęziony oraz ma intensywnie pikantny smak i aromat.

„Hegyköi petrezselyemgyökér” wykazuje następujące parametry chemiczne:

- zawartość cukru: co najmniej 9 g/100 g świeżego produktu (wagowo),
- zawartość wapnia: co najmniej 30 mg/100 g świeżego produktu,
- zawartość fosforu: co najmniej 30 mg/100 g świeżego produktu.

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*

Pietruszka „Hegyköi petrezselyemgyökér” jest uprawiana i zbierana 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

Pietruszka „Hegyköi petrezselyemgyökér” jest uprawiana w pobliżu Jeziora Nazyderskiego w powiecie Győr Moson Sopron na Węgrzech w regionie Zachodniego Kraju Zadunajskiego. Jest ona uprawiana w granicach administracyjnych gmin Hegykő i Fertőhomok, na obszarze położonym na północ od głównej drogi przechodzącej przez te gminy i na południe od Jeziora Nazyderskiego.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między produktem a obszarem geograficznym opiera się na jakości produktu.

Pietruszka korzeniowa z dna Jeziora Nazyderskiego jest dobrze znana i popularna już od około 200 lat. Produkt „Hegyköi petrezselyemgyökér” różni się od innych pietruszek korzeniowych uprawianych na Węgrzech tym, że ma śnieżnobiałą barwę, gładki kształt, jest nierozgałęziony oraz ma intensywnie pikantny smak i aromat. Wynika to z wpływu gleby oraz klimatu panującego nad Jeziorem Nazyderskim i na przedgórzu Alp.

Od czasu zastosowania zabiegów melioracyjnych luźna, sięgająca głębokich warstw i świeża gleba z wyschniętego dna jeziora umożliwiła roślinie warzywnej korzeniowej rozwinięcie długich, gładkich korzeni bez rozgałęzień.

Obszar położony na skraju gminy Hegykő stanowi część Jeziora Nazyderskiego. Tamtejsze gleby charakteryzują się niejednorodnym, mozaikowym położeniem, profilem glebowym z warstwami aluwialnymi, bardzo zróżnicowanym składem mechanicznym, wysoką zawartością CaCO₃ oraz zasadowością lub w niektórych przypadkach silną zasadowością.

Gleby w basenie Jeziora Nazyderskiego powstawały zawsze wskutek naturalnych ruchów wody. Gdy poziom wody jest wysoki lub utrzymują się wiatry północne, niżej położone obszary są często zalewane przez wody Jeziora Nazyderskiego, które nanoszą rozpuszczone sole i zawiesinę cząstek piasku, mułu i gliny na zalane obszary. Głównymi czynnikami mającymi wpływ na tworzenie się gleby na tym obszarze są zatem odkładanie się osadów i ich wypłaszczanie, powstawanie gleb łąkowych oraz akumulacja soli i zasolenie. Gleby te mają na ogół szarawą barwę. Zawierają osady i gruboziarnisty piasek pochodzące z dna jeziora. Są one łatwe do uprawy i charakteryzują się korzystną równowagą wodną, dzięki czemu dobrze nadają się do uprawy warzyw korzeniowych, takich jak „Hegyköi petrezselyemgyökér”.

Wyższa zawartość wapnia i fosforu w korzeniach wynika z głównych czynników wpływających na tworzenie się gleby na obszarze Jeziora Nazyderskiego, tj. odkładania się osadów i ich wypłaszczania, powstawania gleb łąkowych oraz akumulacji soli i zasolenia.

Lokalne warunki klimatyczne sprzyjają również uprawie „Hegyköi petrezselyemgyökér”, ponieważ obszar ten jest najchłodniejszą i najwilgotniejszą równiną na Węgrzech. Średnia temperatura wynosi -2 °C w styczniu i +22 °C w lipcu, a średnia roczna temperatura wynosi ok. +10 °C. Niższe letnie temperatury dobrze nadają się do uprawy „Hegyköi petrezselyemgyökér”, ponieważ optymalna temperatura do jej wzrostu wynosi ok. 16 °C.

Intensywnie pikantny smak i aromat „Hegyköi petrezselyemgyökér” wynikają ze szczególnego klimatu w regionie Jeziora Nazyderskiego. Lokalne warunki klimatyczne – zwłaszcza wydłużony sezon wegetacyjny spowodowany chłodną i deszczową pogodą – sprzyjają powstawaniu aromatów.

Duże zapotrzebowanie na wodę podczas kiełkowania i w początkowym okresie wzrostu pietruszki korzeniowej zaspokajają roczne opady wynoszące w przedmiotowym regionie 650–700 mm.

Poziomy zbiórów są na ogół przewidywalne dzięki zawartości wody w glebie i dzięki i powierzchni wody rozległego Jeziora Nazyderskiego, które znajduje się w odległości ok. 1 200–1 500 m i zapewnia wymaganą wilgotność pod wpływem przeważających wiatrów północnych i północno-zachodnich. Na obszarze tym panuje również od wiosny do jesieni intensywne nasłonecznienie wynoszące do 2 000 godzin rocznie.

W trakcie dojrzewania duża liczba godzin nasłonecznienia i wydłużony sezon wegetacyjny wynikający z chłodnego klimatu sprzyjają tworzeniu się cukru, dzięki czemu „Hegyköi petrezselyemgyökér” ma jego wysoką zawartość.

Gliniasto-piaszczysta gleba o średniej gęstości oraz klimat regionu są idealne do produkcji roślin warzywnych korzeniowych, takich jak „Hegyköi petrezselyemgyökér”. Piaszczysta gleba składająca się z luźnych skał osadowych umożliwia wytworzenie korzenia o gładkim, nierozgałęzionym kształcie. Wydłużony sezon wegetacyjny spowodowany chłodną i deszczową pogodą sprzyjają powstawaniu pikantnych substancji aromatycznych. Duża liczba godzin nasłonecznienia w trakcie dojrzewania sprawia, że korzeń charakteryzuje się wysoką zawartością cukru.

Oprócz właściwości gleby lokalne techniki uprawy mają istotny wpływ na wytworzenie się długiego nierozgałęzionego korzenia rośliny warzywniej korzeniowej „Hegyköi petrezselyemgyökér”.

Jesienią w zaoranej glebie tworzy się redliny o głębokości 40 cm; wówczas przewróconą glebę formuje się w kopce o wysokości 30 cm ułożone w odległości 75 cm (mierzone od wierzchołka), tak aby powierzchnia gleby była równa. Na szczycie redliny wysiewa się 25–30 nasion na metr w rzędzie, na głębokość 1–2 cm. Płytki siew ma znaczny wpływ na równomierne kiełkowanie roślin. Wałowanie rozluźnia glebę, która jest podatna na pęknięcia, co również ułatwia roślinie kiełkowanie.

Dzięki wysiewowi na redlinach i właściwościom gleby korzenie pozostają nierozgałęzione i gładkie, a ich zbiór jest łatwy i nie powoduje ryzyka uszkodzenia rośliny.

Na początku zbiór przeprowadza się ręcznie i w sposób selektywny, do czasu, aż cała roślina osiągnie odpowiedni stopień dojrzałości. Selekcja korzeni, które nadają się już do zbioru, wymaga dużej wiedzy fachowej. Po mechanicznym rozluźnieniu gleby zbioru roślin dokonuje się ręcznie. W tym momencie zbierane są wszystkie rośliny.

„Hegyköi petrezselyemgyökér” jest powszechnie znanym, renomowanym i poszukiwanym przez konsumentów produktem. Jego znaczenie zostało podkreślone w rozprawie doktorskiej opracowanej przez Dénes Sándor w 2012 r. w ramach studiów doktoranckich na Uniwersytecie w Peczu, zatytułowanej „A gasztronómia szerepe Magyarországon idegenforgalmi földrajzában” [Rola gastronomii na mapie turystycznej Węgier], w której autor określa „Hegyköi petrezselyemgyökér” jako typowy lokalny składnik z regionu Zachodniego Kraju Zadunajskiego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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