

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2017/C 252/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR”

Nr UE: PGI-HU-02155 – 22.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Makói 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 „Makói petrezselyemgyökér” odnosi się do szczególnego korzenia pietruszki *Petroselinum crispum var. tuberosum* odmiany Makó.

Korzeń ten ma gładką i równą powierzchnię oraz zwartą strukturę; jego miąższ ma kolor biały, a warstwa zewnętrzna – kremowobiały; w smaku jest słodkawy. Posiada przyjemny smak i aromat, jest wysoce wydajny i długotrwały.

Za „Makói petrezselyemgyökér” można uznać korzeń pietruszki, który ma ponad 30 cm długości i co najmniej 3 cm szerokości.

Charakteryzuje się szczególnie wysoką zawartością suchej masy (średnio 35–40 %), ale zdarza się, że wartość ta może osiągnąć nawet 45 %, co jest wyjątkowym wynikiem w porównaniu z innymi odmianami. Zawartość suchej masy pozytywnie wpływa na okres trwałości produktu.

W momencie wprowadzenia do obrotu korzeń „Makói petrezselyemgyökér” musi być zdrowy i nieuszkodzony.

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*

„Makói petrezselyemgyökér” jest uprawiany i zbierany na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Przed sprzedażą korzenie „Makói petrezselyemgyökér” (bez liści) są płukane w wannach, myte w myjkach bębnowych, klasyfikowane, sortowane, pakowane i wreszcie suszone.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Podczas klasyfikowania za „Makói petrezselyemgyökér” można uznać korzeń pietruszki, który ma ponad 30 cm długości i co najmniej 3 cm szerokości.

Wszystkie procesy technologiczne muszą odbywać się w mikroregionie Makó. Produkt musi być również przygotowywany w miejscu przechowywania, ponieważ w przeciwnym razie korzeń zaczyna więdnąć.

Produkt jest przechowywany w pojemnikach. W okresie przechowywania należy utrzymywać temperaturę między 1 °C a 3 °C przy 70 % wilgotności, co pozwala na zapobieganie kurczeniu się korzeni.

„Makói petrezselyemgyökér” jest pakowany przez producenta zgodnie z potrzebami klienta. Występują następujące opakowania jednostkowe produktów ChOG „Makói petrezselyemgyökér”:

- tace po 3 sztuki: 350 g i 500 g,
- pakowane w folię: 350 g,
- pakowane w folię: 350 g, 500 g,
- w skrzynkach M10, wyłożone pojedynczymi warstwami folii: 5, 6, 8 i 10 kg.

Producent jest zobowiązany do prowadzenia szczegółowych ewidencji dotyczących wszystkich produktów, które produkuje i wprowadza na rynek.

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

Pojedyncze etykiety używane do tego produktu są wydawane przez Stowarzyszenie Rolników z regionu Csanád, który stanowi regionalny oddział węgierskiego związku kótek i spółdzielni rolniczych (MAGOSZ). Na etykiecie muszą znajdować się następujące elementy:

- kombinacja wyrazów „Makói petrezselyemgyökér”,
- numer rejestracyjny wydany przez MVH (węgierska Agencja ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich).

Etykieta przedstawiona poniżej jest udostępniana wszystkim producentom (niezależnie od tego, czy należą oni do spółdzielni) produktu noszącego tę nazwę.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Makói petrezselyemgyökér” znajduje się w komitacie Csongrád, w mikroregionie Makó i tworzy jeden zwarty obszar.

„Makói petrezselyemgyökér” jest uprawiany w granicach administracyjnych następujących gmin: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák i Pitvaros.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Gleby tego regionu powstały z наносów rzeki Maros, której koryto często się przesuwało. Główne formacje skalne to żółte warstwy wierzchnie lub warstwy lessowe, których wietrzenie doprowadziło do powstania dzisiejszej wysoce żyznej gleby.

Gleby lessowe i aluwialne charakteryzują się wysoką zawartością składników odżywczych, są bogate w pierwiastki śladowe, średnio zwarte, kruche, płaskie, o wysokiej retencji wody i powietrza. Jeśli chodzi o skład fizyczny, to gleba zawiera wapno, próchnicę i 10–15 % gliny. Charakterystyczna kruchość gleby wynika z zawartości wapna, które kruszy także części gliniaste, stąd gleba ilasta nigdy się nie staje się nieprzepuszczalna.

Najważniejszą cechą klimatu w regionie Makó jest suche i gorące lato. W sezonie wegetacyjnym występuje duże nasłonecznienie (2 100 godzin nasłonecznienia rocznie) i niezmiennie wysoka temperatura (liczba dni letnich: od 85 do 90, liczba dni upalnych: 30, średnia temperatura: 18,1 °C, suma temperatur: 3 340 °C).

Zachmurzenie w tym regionie jest niewielkie (30–55 %). Średnie roczne opady u ujścia rzeki Maros wynoszą 580 mm, przy czym opady są większe pod koniec wiosny i na początku lata.

Specyfika produktu

„Makói petrezselyemgyökér” posiada następujące właściwości:

- ma długi i gruby kształt, zwężający się stopniowo w kierunku dolnej części, z gładką i równą powierzchnią,
- ma ponad 30 cm długości i co najmniej 3–5 cm szerokości,
- jego miąższ ma kolor biały, a warstwa zewnętrzna – kremowobiały; w smaku jest słodkawy; posiada przyjemny smak i aromat,
- jest odporny na zimno i charakteryzuje się bardzo długim okresem trwałości: 150 dni po zbiorach jesiennych, bez przechowywania chłodniczego (okres trwałości innych odmian pietruszki w podobnych warunkach wynosi 90 dni) lub nawet do roku przy przechowywaniu w optymalnych warunkach (odpowiednia wilgotność i temperatura).

Związek przyczynowy

Swoją wyjątkowość „Makói petrezselyemgyökér” zawdzięcza środowisku geograficznemu, związkowi z regionem Makó, czynnikom naturalnym (takim jak gleba i klimat) oraz do pewnego stopnia czynnikom ludzkim.

W regionie Makó uprawa warzyw ma długą tradycję. Początek i rozwój uprawy warzyw jest najprawdopodobniej związany z występującą na szeroka skalę uprawą cebuli w tym regionie. W związku z tym szacuje się, że taką uprawę rozpoczęto mniej więcej w tym samym czasie co uprawę cebuli, czyli w drugiej połowie XVIII w.

Pierwszy szczytowy okres produkcji i popytu na pietruszkę w regionie Makó przypada na połowę i drugą połowę XIX w. Okres ten poprzedziły prace ekspertów, którzy wybrali uprawianą do dziś odmianę pietruszki *Petroselinum crispum var. tuberosum* z Makó.

Dzięki wysiłkom rolników z Makó w zakresie hodowli roślin uzyskano tę uprawianą do dziś odmianę pietruszki przy jednoczesnym poszanowaniu warunków środowiskowych regionu; wyjątkowy charakter tego produktu wynika głównie z wysokiej zawartości suchej masy i długiego okresu trwałości.

Szczególnie wysoką zawartość suchej masy zawdzięcza się charakterystycznej dla regionu Makó glebie, melioracji, dostarczaniu składników odżywczych w oparciu o badania gleby oraz warunkom klimatycznym, w szczególności gorącemu i suchemu latu.

Nadzwyczaj długi okres trwałości jest wynikiem wysokiej zawartości suchej masy oraz wyjątkowo dużym korzeniom typowym dla „Makói petrezselyemgyökér”. Te dwa czynniki sprawiły, że po osiągnięciu dojrzałości „Makói petrezselyemgyökér” może wytrzymać temperatury od -10 °C do -20 °C.

Podsumowując, produkcja „Makói petrezselyemgyökér” jest tradycją: pozwolenie na dopuszczenie do obrotu jako odmiany lokalnej wydano już w 1951 r. Rolnicy z regionu płynnie przekazywali swoje gospodarstwa, wiedzę fachową i techniki produkcji z pokolenia na pokolenie, co pozwoliło na zachowanie tradycji uprawy „Makói petrezselyemgyökér”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://eilelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/f5/b1000/Makói%20petrezselyemgyökér.pdf>

na stronie 24.