

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 283/05)

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

„FERTŐD VIDÉKI SÁRGARÉPA”**Nr UE: PGI-HU-02493 – 8 marca 2019****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Fertőd vidéki sárgarépa”

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 „Fertőd vidéki sárgarépa” oznacza marchew produkowaną w wyniku uprawy gatunku *Daucus carota* L. Stosowane odmiany to Fertődi Vörös oraz Nantes i Napoli.

W momencie wprowadzania do obrotu „Fertőd vidéki sárgarépa” ma kształt walca/stożka, długość 150–250 mm, średnicę 15–40 mm oraz masę 50–150 gramów, nie posiada korzeni bocznych lub korzeni na czubku. Sam korzeń ma jasnoczerwoną barwę, jest długi i gładki, bez rozgałęzień lub pęknięć. „Fertőd vidéki sárgarépa” wyróżnia się lekko słodkim smakiem. „Fertőd vidéki sárgarépa” różni się od innych marchwi tym, że ma żywszą czerwoną barwę i jest słodsza, ma intensywny smak, oraz jest długa, gładka i bez rozgałęzień.

„Fertőd vidéki sárgarépa” wykazuje następujące parametry chemiczne:

- zawartość cukru: co najmniej 5 mg/100 g świeżego produktu;
- zawartość wapnia: co najmniej 40 mg/100 g świeżego produktu;
- zawartość fosforu: co najmniej 30 mg/100 g świeżego produktu.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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*

Marchew „Fertőd vidéki sárgarépa” 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**

Obszar geograficzny położony jest w komitacie Győr-Moson-Sopron na Węgrzech w regionie Zachodniego Kraju Zadunajskiego, 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.

Rodzaj marchwi uprawianej nad Jeziorem Nazyderskim jest dobrze znany i popularny już od około 200 lat. „Fertőd vidéki sárgarépa” różni się od marchwi uprawianych w innych regionach Węgier tym, że ma żywszą czerwoną barwę i jest słodsza, ma intensywny smak, oraz jest długa, gładka i bez rozgałęzień. 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 rozwiniecie długich, gładkich korzeni bez rozgałęzień.

Obszar położony na skraju gmin Hegykő i Fertőhomok stanowi część Jeziora Nazyderskiego. Tamtejsze gleby charakteryzują się niejednorodnym, mozaikowym położeniem, profilem glebowym z warstwami aluwialnymi, bardzo zróżnicowanym składem mechanicznym, wysoką zawartością CaCO_3 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 wypłaszczenie, 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 „Fertőd vidéki sárgarépa”.

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

Lokalne warunki klimatyczne sprzyjają również uprawie „Fertőd vidéki sárgarépa”, ponieważ obszar ten jest najchłodniejszą i najwilgotniejszą równiną na Węgrzech. Opady są równomierne w okresie wegetacji, co stwarza idealne warunki dla rozwoju „Fertőd vidéki sárgarépa”. Wysoki poziom jednolitej wilgotności konieczny do kiełkowania i tworzenia się samej marchwi zapewniają roczne opady w regionie wynoszące 650–700 mm. Poziomy zbiórów są dobrze zrównoważone dzięki zawartości wody w glebie i powierzchni lustra 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.

Średnia temperatura wynosi -2 °C w styczniu i $+22\text{ °C}$ w lipcu, a średnia roczna temperatura wynosi ok. $+10\text{ °C}$. Niższe letnie temperatury dobrze nadają się do uprawy „Fertőd vidéki sárgarépa”, ponieważ optymalna temperatura do wzrostu marchwi wynosi ok. 16 °C . Upalna pogoda sprzyja wzrostowi liści, ale niekorzystnie wpływa na formowanie się korzenia. Umiarkowane ciepło sprzyja również tworzeniu się karotenu, który nadaje „Fertőd vidéki sárgarépa” żywszą czerwoną barwę pod kątem widocznych cech organoleptycznych niż barwa marchwi uprawianej gdzie indziej (Hanna Némethy Zoltánné Uzoni, 2001).

Na obszarze tym od wiosny do jesieni występuje intensywne nasłonecznienie wynoszące do 2 000 godzin rocznie. W okresie dojrzewania wysoka liczba godzin nasłonecznienia sprzyja powstawaniu cukru, który nadaje marchwi słodki smak.

W trakcie wysiewu na redlinach, który odbywa się z wykorzystaniem miejscowej wiedzy fachowej, glebę formuje się w kopce o wysokości 30 cm ułożone w odległości 75 cm (mierzone od wierzchołka). Na szczycie redliny wysiewa się 25–30 nasion na metr w rzędzie, w podwójnej linii, na głębokość 1–2 cm. Siew ma znaczny wpływ na równomierne kiełkowanie roślin.

Techniki wysiewu na redlinach sprzyjają tworzeniu się gładkich, korzeni bez rozgałęzień, jak wykazała Hanna Némethy Zoltánné Uzoni w swojej rozprawie doktorskiej (2001).

Zarówno gliniasto-piaszczysta gleba o średniej gęstości, jak i klimat regionu są idealne do produkcji roślin warzywnych korzeniowych, takich jak „Fertőd vidéki sárgarépa”. Technika wysiewu na redlinach jest od ok. 150 lat przekazywana z pokolenia na pokolenie i stanowi klucz do sukcesu.

„Fertőd vidéki sárgarépa” 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 Peczcu, zatytułowanej „A gasztronómia szerepe Magyarországon idegenforgalmi földrajzában” [Rola gastronomii na mapie turystycznej Węgier], w której autor określa „Fertőd vidéki sárgarépa” 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>
