

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 447/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Budaörsi őszibarack»

N. UE: PGI-HU-02417 – 12 aprile 2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Budaörsi őszibarack»

2. Stato membro o paese terzo

Ungheria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione «Budaörsi őszibarack» (*Prunus persica* (L.) Batsch) può essere utilizzata per le pesche destinate al consumo fresco delle varietà locali Schafnose e Budaörsi Vértelű, così come delle varietà Champion, Cresthaven, Elberta, Mariska, Redhaven, Remény, Royal, Royal Time, Summer, Sunbeam, Suncrest e di tutte le altre varietà coltivate nella zona geografica che soddisfano le caratteristiche qualitative di seguito illustrate.

Il frutto della «Budaörsi őszibarack» deve avere un diametro di almeno 60 mm e un peso non inferiore a 110 g. Le pesche sono caratterizzate dal colore (rosso) delle antocianine che copre oltre il 20 % del frutto, da solidi solubili totali superiori al 9,9 % e da un'acidità totale pari ad almeno lo 0,38 %.

Le caratteristiche organolettiche specifiche della «Budaörsi őszibarack» sono le seguenti: fragranza intensa, gusto saporito con un aroma ricco e un sapore decisamente dolce con una vivace acidità agrumata, consistenza succosa della polpa del frutto.

La maturazione della «Budaörsi őszibarack» viene valutata al tatto, ed è perfetta quando il frutto non è troppo duro ma può comunque essere trasportato.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La polpa della «Budaörsi őszibarack» può essere bianca, gialla o rossa.

Le varietà di «Budaörsi őszibarack» con la polpa bianca o che varia dal bianco verdastro al bianco panna sono Champion, Ford, Mariska, Remény, Schafnose e Shipley.

Le varietà di «Budaörsi őszibarack» con la polpa gialla o che varia dal giallo all'arancione sono Cresthaven, Elberta, Redhaven, Royal Time, Sunbeam e Suncrest.

La polpa della varietà locale Vérbelű è di color rosso.

Il frutto può avere un nocciolo non aderente (quando la polpa si stacca facilmente dal nocciolo) oppure aderente (quando la polpa non si stacca del tutto dal nocciolo). L'epidermide della «Budaörsi őszibarack» è vellutata.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

–

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La «Budaörsi őszibarack» è coltivata e raccolta esclusivamente nella zona geografica delimitata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

–

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

–

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La «Budaörsi őszibarack» è prodotta nelle zone sud-occidentali di Budapest e nelle zone situate all'interno dei confini amministrativi delle seguenti località a sud-ovest della capitale:

Alcsútdoboz, Baracska, Biatorbágy, Budajenő, Budakeszi, Budaörs, le aree di Budatétény, Kamaraerdő e Nagytétény di Budapest, Diósd, Ercsi, Érd, Etyek, Gyermely, Gyúró, Herceghalom, Kajászó, Mány, Martonvásár, Páty, Perbál, Pustazámor, Ráckeresztúr, Sósút, Szomor, Telki, Tinnye, Tordas, Tök, Törökbálint, Vál e Zsámbék.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la «Budaörsi őszibarack» e la zona geografica si fonda sulla qualità delle pesche.

La zona di produzione della «Budaörsi őszibarack» si estende su dolci colline o lungo i versanti meridionali delle colline di Buda, per le località più a nord, ad un'altitudine compresa tra 250 e 500 m.

Il tipo di suolo della zona si è generato su una roccia solida contenente calce carbonata. Il sottile soprassuolo sulla roccia è ricco di materia organica (dal 5 al 10 % o più) e microelementi.

L'area di produzione della «Budaörsi őszibarack» occupa una zona climatica moderatamente calda e secca, caratterizzata da un numero elevato di ore di sole, che raggiunge le 800 ore nel periodo estivo. Le temperature medie annue variano tra i 9,7 e i 10,6 °C.

Le temperature medie annue sono inferiori rispetto ad altre regioni agricole, mentre le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono più significative.

Le precipitazioni annue raggiungono almeno i 650 mm, metà delle quali coincidono con il periodo di maturazione che avviene in estate.

L'elevato numero di ore di sole, l'esposizione a sud dei versanti collinari, la diminuzione delle temperature nelle ore notturne e le escursioni termiche di giorno favoriscono lo sviluppo di ricchi aromi e la colorazione della «Budaörsi őszibarack» (colore delle antocianine che copre più del 20 % del frutto).

Il soprassuolo, ricco di materia organica e di microelementi, contribuisce a formare i metaboliti secondari. Da qui il gusto riccamente aromatico (un sapore decisamente dolce con una vivace acidità agrumata) e l'intensa fragranza della «Budaörsi őszibarack».

Metà delle precipitazioni annue si verifica in estate durante il periodo di maturazione, e da ciò deriva la consistenza succosa della polpa del frutto.

La pesca prodotta nella zona geografica delimitata deve la sua qualità unica ai metodi di coltivazione e alle competenze umane come viene di seguito illustrato.

1. Le varietà di pesche prodotte nella zona di Budaörs derivano da una tradizione di coltivazione di questi frutti che risale alla fine del XIX secolo.

Fino alla fine del XIX secolo, le pesche venivano coltivate soltanto per uso familiare come coltura complementare nei vigneti. In risposta alle difficoltà di proteggere la raccolta dell'uva (dagli attacchi di fillossera) e ai problemi economici che emersero alla fine del secolo, la pesca diventò sempre più importante nella zona.

Alla fine del XIX secolo i viticoltori, impoveriti dall'ondata di distruzione provocata dalla fillossera, riuscirono subito a piantare nelle vigne degli alberelli di diverse varietà di pesche ottenuti dai vivai dei villaggi vicini. Fu così che la produzione di pesche nella zona crebbe e la qualità della produzione migliorò, risollevando l'intero settore della frutticoltura. A sua volta la popolazione dei villaggi abitati da tedeschi della zona di Buda stabilì un commercio redditizio di prodotti ortofrutticoli derivanti dalle piante disseminate tra i vigneti. I produttori di pesche vendevano i loro prodotti nei mercati intorno alla capitale.

Il passaggio da un'economia di autosufficienza alla produzione di beni comportò una modifica della varietà in quanto i produttori dovevano non solo soddisfare le richieste in termini di quantità, ma anche i consumatori che desideravano frutti intensamente fragranti, aromatici, gustosi e succulenti.

I produttori di pesche della zona di produzione sono sempre stati propensi all'introduzione di nuove varietà e hanno avuto successo nel selezionare e produrre varietà provenienti dalla zona di Budaörs. Ancora oggi continuano a offrire un'ampia gamma di varietà di pesche di qualità elevata.

Nella regione sono state introdotte varietà tipiche e varietà non convenzionali di pesche, appositamente selezionate per la zona da coltivatori e produttori esperti.

2. Le competenze dei coltivatori continuano a svolgere un ruolo decisivo nella coltivazione della «Budaörsi őszibarack». Durante il periodo di maturazione il diradamento dei frutti sugli alberi viene effettuato a mano, così come il grado di maturazione e la durezza della polpa vengono valutati al tatto. Allo stesso modo la raccolta dei frutti avviene manualmente.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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