Ref. Ares(2019)4292681 - 05/07/2019

Egységes dokumentum

Jászsági nyári szarvasgomba
EU-szám: PGI-HU-02475
A benyújtás napja 05-07-2019
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Jászsági nyári szarvasgomba (hu)

2. KÉRELMEZŐ ORSZÁG(OK)

Magyarország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az (1) pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék ismertetése

A „Jászsági nyári szarvasgomba” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a nyári szarvasgomba (Tuber aestivum Vittad.) földalatti gombafajnak a megjelölt földrajzi helyen összegyűjtött, friss helyi változatát jelöli.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” alaktani jellemzői:

A termőtest mérete változatos, a forgalmazásra javasolt mérete minimum dió nagyságú, felső határa nincs. A felhasználásra javasolt termőtest minimális tömege 40 gramm.

Alakja: többnyire megközelítően szabályos gömb, a gumó alapján általában nincs bemélyedés.

A külső burok színe a feketésbarnától a feketéig terjed. A külseje durva, fekete felületi pikkelyekkel borított, melyek gyakran nagyok (3-12 mm-esek), gúla alakúak (5-7 oldalúak), kiugróak, kemények, éles peremmel, általában a tetejükön benyomottak, keresztben rovátkoltak, hosszában barázdáltak és a glebához szorosan rögzültek.

A gomba belsejében lévő hús állaga kemény, fehér-sárgásbarna erezet tarkítja. A színe az érés során eleinte fehéres, majd sárgás piszkosszürke,

halvány mogyorószínű, végül telt csokoládébarna. A nagyon érett termőtest inkább sötétebb, sárgásbarnás-vöröses.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érzékszervi jellemzői:

Egyedi illata kellemes. Begyűjtésekor először leginkább főtt kukoricára vagy pörkölt és erjedt árpamalátára emlékeztet, amelyet a frissen kaszált fűre jellemző illat kísér. A szedési periódus alatt és a tárolás során az illat változik, de a frissen kaszált fűre jellemző jellegzetes illatot megőrzi.

Önmagában az íze leginkább finom dióra emlékeztet, intenzív ízű.

A Jászsági nyári szarvasgomba május végétől augusztus végéig terem jó minőségben, szemben a többi szarvasgombával, amelyek november végéig is gyűjthetők.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

-

3.4. Az előállítás azon lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

A gomba termesztését, illetve gyűjtését az előállítási területen kell végezni.

3.5. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. Az bejegyzett elnevezéssel jelölt termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előállítási, termő és termesztési területe a következő települések közigazgatási területe: Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászjákóhalma, Jásztelek, Jászszentandrás, valamint a Jászsággal szomszédos Besenyszög és Újszász, amelyek nem alkotnak összefüggő termőterületet, mivel a Jászsági nyári szarvasgomba természetes előfordulási területét, illetve termesztésére alkalmas talajtípusú területeit foglalják magukba.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A földrajzi terület sajátosságai

A Jászság Jász-Nagykun-Szolnok megye közigazgatási területén helyezkedik el, a magyar Nagyalföld északnyugati sarka. Területe a Közép-Tisza vidékhez tartozik, a Tisza-Zagyva és a Tarna-Zagyva közén terül el. Geológiailag és botanikailag a tiszai alföldhöz tartozó természeti kistáj, amely nevét a 13. században itt megtelepedett jász népcsoportról kapta.

A Jászsági nyári szarvasgomba leginkább a tölgy, a mogyoró és a gyertyán gyökérzetén telepszik meg természetes módon, de ültetvényeken, úgynevezett Trifla-kertekben is terem. A Jászságban jellemzően tölgyekkel létrehozott Trifla-kerteket találunk.

Sajátos tulajdonságainak alakulását a természeti talaj adottságai, valamint a területre jellemző növényfajok összetétele biztosítja, segíti. A gazdag vízjárású medence jellegű kistáj nagy részén magas a talajvíz szintje, amely a fekete csernozjom talajjal együtt páratlan lehetőséget biztosít a Jászsági nyári szarvasgomba fejlődéséhez.

A Jászságban a nyári szarvasgomba megtelepedésére és szaporodására a talajtani adottságok kiemelkedően jók. A körzetnek a keleti, Tiszáig terjedő részét sztyeppesedő réti szolonyec, továbbá különböző összetételű réti és öntéstalajok borítják, amelyek semleges vagy gyengén bázikus kémhatásúak, kötöttek, agyagosak, de humuszban gazdag talajok, amelyet csernozjom talaj-paplan borít.

A termék sajátosságai

A „Jászsági nyári szarvasgomba” termőteste viszonylag szabályos alakú, tömegesen is egyenletesen növekvő. Ez köszönhető a Jászságban megtalálható kocsányos tölgyeseknek, az erdősítés előtti sztyeppéken képződött kitűnő minőségű csernozjom talajoknak, a felszínhez közeli talajvízszintnek, az éghajlatnak, valamint a más növényfajokkal kialakult együttélésnek.

Az érése során a gomba egyre teljesebbé, erőteljesebbé váló egyedi, kaszált fűre és főtt kukoricára emlékeztető illatot áraszt, amelyhez a termőhelytől függően keveredhet más illat: füstös avar, mogyoró, dohány, marcipán, étcsokoládé.

További érdekes sajátosság, hogy a gomba minősége júliustól augusztus közepéig a legjobb. A „Jászsági nyári szarvasgomba” – ellentétben más hazai és külföldi nyári szarvasgombával - augusztus hónap közepére, végére gyakorlatilag leterem. Más területeken ekkor még javában gyűjthető szarvasgomba, de eltérő minőségben és illattal. A Jászsági nyári szarvasgombát ugyanakkor ebben az időszakban jellemzi a kellemes szénaillat és a piacos nagyobb termőtestméret. Tudomásunk szerint ebben az időszakban minőségi nyári szarvasgombát adó termőtáj a Jászságon kívül Európában nincsen máshol.

A földrajzi terület és a termék minősége, hírneve közti kapcsolat

A humuszban gazdag csernozjom talaj, az itt kialakult növénytársulásoknak köszönhetően a Jászsági nyári szarvasgomba frissen kaszált fűre jellemző illatát biztosító kumarinokból ezen a területen a teljes vegetációs időszakban több képződik. Az érés során ez a folyamatosan változó, mind teljesebbé és töményebbé

váló illat alapvetően a térségben elterülő humuszban gazdag csernozjom paplan hatására jön létre.

A Jászságban, a mesterséges erdőtelepítéseknek köszönhetően, kiemelkedő minőségű szarvasgombát termő élőhelyek alakulnak ki, ahol a szarvasgomba védett orchidea fajokkal fordul elő együtt, amelyek szintén kedvezően befolyásolják a Jászsági nyári szarvasgomba jellegzetes illatának a kialakulását.

A jászsági szarvasgombász hagyományok ápolása érdekében Jászszentandráson működik a 2002-ben létrehozott - az országban az első, Európában a második - szarvasgombász-múzeum. A Magyar Szarvasgombász Szövetség minden évben Jászszentandráson tartja éves szezonnyitó rendezvényét. Jászszentandrás „a szarvasgomba fővárosa" megtisztelő címet viseli hazánkban. 2004-ben itt alakult meg a „Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület", amely a természetes élőhelyek védelmét, a szarvasgombagyűjtés törvényi szabályozásának segítését tűzte ki célul. Öt év óta rendezik meg az IPA (Nemzetközi Rendőrszövetség) és az önkormányzat, a Magyar Szarvasgombász Szövetség és Szent László Szarvasgomba Lovagrend közös szervezésében a szarvasgombás ételek főzőversenyét, ami egyre nagyobb népszerűségnek örvend. A főzőversenyen a szervezők 1-1 darab Jászsági nyári szarvasgombát biztosítanak a versenyzőknek.

A Magyar Szarvasgombász Szövetség által előterjesztett „Jászsági nyári szarvasgomba" megnevezésű termék 2016-ban elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát. A HÍR védjegy használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszeri vizsgálat alapján.

A lakosság körében a Jászsági nyári szarvasgombával kapcsolatban használt egyéb jelzők, mint a „jászsági fekete gyémánt", a „Jászság aranya", a „jász trifla" mind azt jelzik, hogy a terméket igen nagy becsben tartják a térségben. Ezeket az elnevezéseket egyre gyakrabban a média is megemlíti.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

https://gi.kormany.hu/download/f/93/32000/FM01.pdf