

## Kérelem a „Jászsági nyári szarvasgomba” földrajzi jelzés (OFJ) bejegyzése iránt

### A kérelmező csoportosulás

Neve: Magyar Szarvasgombász Szövetség  
Címe: 1147 Budapest, Pázmány Péter stny. 1/C.

### Az ellenőrző hatóságok

- NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal)  
(Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala  
(Cím: 5000 Szolnok, Kossuth tér 1.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászapáti Járási Hivatala  
(Cím: 5130 Jászapáti, Dr. Szlovencsák Imre út 2.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászberényi Járási Hivatala  
(Cím: 5100 Jászberény, Szabadság tér 16.)

## TERMÉKLEÍRÁS

### 1 A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Jászsági nyári szarvasgomba”

### 2 A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” földrajzi jelzés a **nyári szarvasgomba** (*Tuber aestivum* Vittad.) faj meghatározott jászsági településeken gyűjtött változatát jelöli. Az elnevezés csak a friss termékre vonatkozik.

#### 2.1 A „Jászsági nyári szarvasgomba” alaktani jellemzői

A **termőtest mérete** változatos, a diótól a férfiököl méretig terjed, néhány esetben kivételesen a 10 cm-t is meghaladó átmérőjű. A termőtest átlagos tömege 40-50 gramm körüli, a nagyobbak 500-700 grammosak. A hivatalosan elismert rekord méret: 1280 gramm, amely nyári szarvasgombát Jászivány határában találtak meg.

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

**A külső burok színe** a feketésbarnától a feketéig terjed. A külseje pikkelyes, gyakran durva, fekete felületi pikkelyekkel, a pikkelyek 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 érzet tarkítja. A színe eleinte fehéres, majd sárgás piszkosszürke, halvány mogyorószínű, végül telt csokoládébarna. A nagyon érett termőtest inkább sötétebb, sárgásbarnás-vöröses.

#### A „Jászsági nyári szarvasgomba” érzékszervi jellemzői

**Illata** kellemes, leginkább pörkölt, erjedt árpamalátára vagy főtt kukoricára emlékeztet. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált fűre jellemző illatot biztosító kumarinokból ennél a gombánál több képződik a teljes vegetációs időszakban. Emellett meghatározó szerep jut többféle más vegyületnek is, elsősorban a dimetilszulfidnak, a 2-butanonnak, a gyümölcsillatú 3-metilbutanálnak. A **2-butanon** az egyik felelős az érett nyári szarvasgomba jellegzetes illatáért. Koncentrációjából következtetni lehet a gomba érettségi fokára.

Május végétől június közepéig a begyűjtött gombákon inkább a vargánya gombákhoz hasonló klasszikus gomba illat érződik erőteljesebben.

Június közepére-végére kialakul a jellemzően „jász-trifla illat”, amiben már a gyakorlat alapján az enyhén földes szagú, az állott avar, és az ember számára már megszokott gombás, enyhén sajtos illat keveréke is érződik, de néha a dohány és a szivar illata is felfedezhető benne, és mégis érezhetünk egyfajta frissességet egy enyhén mogyorós jellegű illat megjelenésekor.

Július közepére válik az illat a legintenzívebbé, és ekkor a legdrágábbak a kiváló minőségű példányok. Időnként a héj alatti húsos rész harapni valóan kívánatos, füstös jellegű, esetenként kicsit a marcipán és a magas kakaó tartalmú reszelt étcsokoládéval is összekeverhető illatot produkál. Talán még a földes avar szagával keveredett csokoládé illat is eszünkbe juthat róla. Mintha kiborult volna egy magas minőségű csokoládé a földre, a nedves, bomló avarral kevert erdő-talajra, és a kettő illata együttesen mindenben átsejllő, áthatoló formában jelenik meg, de mégsem tolakodó.

A gomba **íze** önmagában leginkább finom dióra emlékeztet.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érése egyes években már április második felében megkezdődik, de általában csak a korai cseresznye érésével veszi kezdetét, és a minőségi érett gombák június közepétől válnak általánossá. Gyűjtése május 15-től december 31-ig történhet.

### 3 A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előállítás, termő és termesztési területe a Jász-Nagykun-Szolnok megyében található Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászfákóhalma, Jásztelek, Jászszentandrás, valamint Besenyszög és Újszász települések közigazgatási határain belül elterülő arra alkalmas területeit foglalja magában.

A felsorolt 11 települést körülvevő, részben állami, részben magántulajdonú erdők arra alkalmas részein, valamint a mesterségesen telepített ún. Triflakertekben található meg nagyobb tömegben a „Jászsági nyári szarvasgomba”.

### 4 A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” meghatározott földrajzi területről való származásának igazolása a kötelezően vezetett és évente érvényesített **gyűjtési napló** alapján történik. A gyűjtési napló az alábbi adatokat tartalmazza:

- a gyűjtő neve és lakcíme;
- a gyűjtésre feljogosító képzés elvégzését igazoló képesítési okirat száma, az okirat megszerzésének ideje, és helye;
- a gyűjtési terület erdőgazdálkodójának erdőgazdálkodói kódja;
- a gyűjtött gomba faja, mennyisége (grammban, legfeljebb 5% eltéréssel),
- a gyűjtés ideje (év, hónap, nap);
- a gyűjtés helye (községhatár pontossággal).

A gyűjtés az erdőgazdálkodó által a gyűjtési naplóval rendelkező gyűjtő részére kiállított előzetes írásbeli hozzájárulás alapján végezhető.

Mindezek alapján a származási hely egyértelműen behatárolható, dokumentálható, a kereskedő és a vásárló is ez alapján pontosan követni tudja az értékesítésénél és a vásárlásnál a származási helyet.

## 5 A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” a semleges vagy gyengén bázikus kémhatású, magas humusztartalmú, kötött, agyagos, változatos mészállapotú talajokat kedveli. Leginkább a kocsányos tölgy, a gyertyán-elegyes és a cser-erdőkben fordul termőre. Nem szereti az ártéri vizenyős részeket. A tisztán homok és a lösztalaj sem kedvez neki.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” gyűjtése május 15-től december 31-ig, az erdőgazdálkodó által a gyűjtő részére kiállított előzetes írásbeli hozzájárulás alapján végezhető.

A gyűjtés során szigorúan be kell tartani az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló előírásokat. Ennek alapján **tilos**:

- az ásás, kapálás, gereblyezés;
- a növények gyökérzetének indokolatlan károsítása;
- az éretlen gomba gyűjtése;
- a szarvasgomba-fészket betemetetlenül hagyni, vagy azt nem az ott kitermelt talajjal betemetni;
- a szarvasgomba keresése és gyűjtése napnyugta és napkelte közötti időszakban;
- a meghatározott gyűjtési időn kívüli gyűjtés;
- a szarvasgomba felszedése 5 cm-nél nagyobb élszélességű eszközzel;
- a szarvasgomba keresésére kutyán kívül más állat alkalmazása.

Csak olyan ember vehet részt a gyűjtésben, aki hivatalosan szervezett képzésen vett részt, és erről képesítést szerzett. A szarvasgombát csak alkalmassági vizsgát teljesített kutyával szabad gyűjteni. Egyszerre 2 kutyánál többet nem alkalmazhat 1 gyűjtő. A gyűjtési tevékenységet össze kell hangolni a területen vadászatra jogosultakkal, illetve esetleg a területen folyó fakitermelési, szállítási, stb. munkálatokkal is.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” csomagolatlanul kerül a kereskedőkhöz.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” gyűjtésére vonatkozó szabályok:

- kizárólag az engedélyezett időben és módon szabad gyűjteni;
- csak a zöld dió méretűnél nagyobb, ép, érett gombát szabad begyűjteni, ha az jellegzetes, érett illatú;
- a begyűjtött gombát átmenetileg is szellős, természetes anyagból készült tároló edénybe, lehetőleg kosárba kell gyűjteni, ügyelve, hogy ne sérüljön, és más gombafajjal ne keveredjen;
- a földes, sáros, humuszos avarral szennyezett gombát még az élőhelyén, a begyűjtéskor ecsettel vagy kefével meg kell tisztítani, és tisztítottan a gyűjtőkosárba rakni;
- az azonos élőhelyről begyűjtött gombát együtt kell mérlegelni és a gyűjtési naplóba bejegyezni.

## 6 A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

*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, botanikailag a tiszai alföldhöz tartozó természeti kistáj, melyen a jász népcsoport telepedett meg a 13. század óta, akik identitásukat a mai napig féltve őrzik. A „Jászsági nyári szarvasgomba” a Jászság területén részben természetes módon megterem, részben erdő-ültetvényekben ma már termelhető.

A térség éghajlatilag Magyarország egyik legszélsőségebb adottságú területe. A kontinentális hatás következménye, hogy itt a legnagyobb az évi átlagos és az évi abszolút hőmérsékleti ingadozás. Az ide érkező légáramlatok bizonyos mértékig fűn jellegűek, ez általában száraz, derült időjárást, szeszélyes csapadékeloszlást és gyakran aszályos időszakot idéz elő.

A talajtípus változatos. A talajtani adottságok kiemelkedően jók a nyári szarvasgomba megtelepedésére, szaporodására. A mezőgazdasági termelés szempontjából kedvezőek a táj északi és déli részén kialakult mészlepedékes csernozjomok. A körzetnek a keleti, Tiszáig terjedő részét sztyeppesedő réti szolonyec, továbbá különböző összetételű réti és öntéstalajok borítják. Az itt fellelhető, semleges vagy gyengén bázikus kémhatású, kötött, agyagos és humuszban gazdag talajokon kitűnően terem a „Jászsági nyári szarvasgomba”. Az érés során folyamatosan változó, teljesebbé váló illat a térségben elterülő csernozjom talaj-paplan hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódó, nagy tömegben jelen levő termálvíz kénes összetevői is szerepet játszhatnak egyes illat-komponensek létrejöttében.

A tapasztalatok szerint leginkább a tölgy, a mogyoró és a gyertyán alkalmas arra, hogy gyökérzetén megtelepedjen a nyári szarvasgomba, akár ültetvényekben is. Így mivel az 1900-as évek közepétől egyre több telepített erdő, főleg tölgyesek jelentek meg a Jászságban, ez kedvezett a nyári szarvasgomba természetes megtelepedésének és elterjedésének.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előfordulása az 1960-as évek mesterséges erdősítését követően vált tömegessé. Az erdőgazdálkodás megváltozása valószínűleg nagymértékben elősegítette a „Jászsági nyári szarvasgomba” minőségének javulását, beltartalmi értékeinek növekedését, de erre vonatkozó kutatások nem ismertek.

A nyári szarvasgomba tömegesebb ültetvényes termesztése Magyarországon az 1990-es években kezdődött, a híresebb francia szarvasgombászat élharcosainak személyes segítségével. A Jászságban elsősorban tölgyesekben létrehozott Trifla-kerteket találunk, közülük legnagyobb a Stuchlik László által makkról telepített 42 hektáros kocsányos tölgyerdő Jászszentandrásan. (5136 Jászszentandrás, Járási iskola út 49. az IPA (International Police Association) Park környezetében. Az ültetvény a 2000. év (Millennium) tiszteletére készült.) Emellett 0,5-2 hektár nagyságban egyre több helyen létesülnek kísérleti ültetvények.

*A termék sajátosságai:*

A „Jászsági nyári szarvasgomba” termőteste viszonylag szabályos alakú és jó minőségű, köszönhetően a Jászságban megtalálható kocsányos tölgyeseknek, az erdősítés előtti sztyeppére jellemző jó minőségű talajnak és talán némi szerep jut a mélyben meghúzódó kiváló termálvíznek is. A „Jászsági nyári szarvasgomba” erős és tiszta illatú, amely illat a főtt kukoricára vagy sörélesztőre emlékeztető, aromás, kellemes, pörkölt árpamaláta jelzővel jellemzett.

Az érés során folyamatosan változó, teljesebbé váló illat a térségben elterülő csernozjom talaj-paplan hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódó, nagy tömegben jelen levő termálvíz kénes összetevői is szerepet játszhatnak egyes illat-komponensek létrejöttében. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált füre jellemző illatot biztosító kumarinokból több képződik a teljes vegetációs időszakban.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érése egyes években már április második felében megkezdődik, de általában csak a korai cseresznye érésével veszi kezdetét, és a minőségi érett gombák június közepétől válnak általánossá. Gyűjtése május 15-től december 31-ig történhet.

A minőség júliustól augusztus közepéig a legmagasabb, majd augusztus vége után gyakorlatilag már alig szedhető értékesíthető gomba.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” augusztus hónap közepére, végére gyakorlatilag leterem.

Forgalomba hozni csak a gyűjtési idő alatt, és az annak végétkövető egy héten belül lehet, ezt is jogszabály írja elő.

A tapasztalat szerint a felszedés után jó, ha a gomba 4 napon belül a felhasználó kezébe kerül. A friss gombát 10 napon belül célszerű felhasználni, mert gyorsan veszít a minőségéből. A levegőtől elzártan tárolt gomba gyorsan acetonos illatot eredményező bomlásnak indul.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” erős és tiszta illatú, amely illat a főtt kukoricára vagy sörélesztőre emlékeztető, aromás, kellemes, pörkölt árpamaláta jelzővel jellemzett. Illatában a kumarinok nagyban szerepet játszanak.

*A földrajzi terület és a termék minőség, hírneve közti kapcsolat:*

A szarvasgombák gyűjtésének és fogyasztásának évszázadokra visszanyúló tradíciói vannak Magyarországon. Az Osztrák–Magyar Monarchia idején virágzott a szarvasgombakereskedelem és gasztronómiai kultúra, régiesebb nevén a „trifla” élvezete. Ferenc József osztrák császár és magyar király kedvenc leveze a szarvasgombás csicsókaleves volt, Mária Terézia királynő konyhája fűszerként csirkeételekhez használta. A magyar mikológia egyik legjelentősebb alakja, Hollós László gombakutató már az 1911-ben megjelent *Magyarország föld alatti gombái, szarvasgombaféléi: Fungi Hypogaei Hungariae* című könyvében a hazai termesztés beindítását szorgalmazta, melynek hatására telepítettek is ültetvényeket. 1903-ban pedig térképet készített a nyári szarvasgomba élőhelyeiről a Kárpát-medencében.

A magyar szarvasgombász hagyományok ápolása érdekében az ország első, Európa második szarvasgombász-múzeuma Jászszentandráson működik 2002 óta. A Magyar Szarvasgombász Szövetség minden évben Jászszentandráson tartja éves szezonnyitó rendezvényét. Jászszentandrás a magyar szarvasgombászat fővárosa. 2004-ben itt alakult meg a „Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület” is, amely a természetes élőhelyek védelmét, a szarvasgombagyűjtés törvényi szabályozásának segítését tűzte ki célul. Öt év óta rendezik meg az IPA és az önkormányzat közös szervezésében, sőt újabban a Szövetség és a Lovagrend segítségével a szarvasgombás ételek főzőversenyét, ami egyre nagyobb népszerűségnek örvend.

A Magyar Szarvasgombász Szövetség „Jászsági nyári szarvasgomba” megnevezésű terméke 2016-ban elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.

A lakosság körében használt egyéb elnevezések, mint a „jászsági fekete gyémánt”, a „Jászság aranya”, a „jász trifla” mind azt jelzik, hogy a terméket igen nagy becsben tartják a térségben.

## **7 ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK**

A „Jászsági nyári szarvasgomba” termék-leírásnak való megfelelésének ellenőrzését az alábbi hatóságok végzik:

- NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal)  
(Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala  
(Cím: 5000 Szolnok, Kossuth tér 1.)

- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászapáti Járási Hivatala  
(Cím: 5130 Jászapáti, Dr. Szlovencsák Imre út 2.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászberényi Járási Hivatala  
(Cím: 5100 Jászberény, Szabadság tér 16.)

## 8 EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

- Nincsenek.

## 9 ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatban kerültek összefoglalásra:

<b>lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód</b>	<b>minimumkövetelmények</b>	<b>az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága</b>
Előfordulási és telepítési élőhelyek állapota, figyelemmel arra, hogy ezek nagyrészt a korábbi sztyepptalajon ültetett mesterséges erdők.	Ránézésre is ép, egészséges erdő, illetve az adott területre jellemző növénytársulás. (A társulás nagyrészt telepített tölgyes és a hozzá kapcsolódó növények, pl.: hamvas szeder, védett orchidea fajok, stb.)	Szemrevételezés az erdő rendszeres bejárásakor. Évenkénti tudományos mérések, felülvizsgálatok. Indokolt esetben soron kívüli tudományos vizsgálatok.
Adatszolgáltatási kötelezettség az Országos Erdőkár Nyilvántartási Rendszerbe.	Az erdő tulajdonosa, illetve használója (bérelője) köteles jelenteni akár a természetes, akár a mesterséges eredetű kárt.	Tudomásra jutáskor, illetve jogszabályban előírt éves adatszolgáltatás.
Szaporító anyag előállítás és forgalmazás ellenőrzése (Triflakertek létesítéséhez mikorrhizált csemetek előállítása.).	Élő, egészséges, az adott faj spórájával, az adott élőhelyre jellemző gomba spórájával mikorrhizált legyen a szaporító anyag.	A szaporító anyag (mikorrhizált csemete) laboratóriumi és szemrevételezési ellenőrzése tételenként, csemeténként.
A termesztésre és gyűjtésre létrejött vállalkozás szabályos működése.	A vállalkozás a hatályos EU és magyar jogi előírásoknak megfelelően működjön.	Évente önbevallással és hatósági ellenőrzéssel az adózási kötelezettség teljesítésekor.
Gyűjtő személy alkalmassága	Csak felkészült, vizsgázott személy gyűjtheti és árusíthatja a gombát.	Megfelelés a vizsgán, eseti helyszíni ellenőrzés, a gomba átvételekor történő ellenőrzés.
Kereső kutya egészségi állapota, alkalmassága.	Megfelelően felkészített, egészséges, vizsgázott kutya.	Vizsga alkalmával, majd a telephelyen és munka közben alkalomszerűen. A beültetett chip ellenőrzése esetenként és évente az oltások alkalmával.
Szabályos gyűjtés kereskedelmi célra	Érvényes napló megléte. Gyűjtött mennyiség naplózása. Napló évenkénti leadása,	Évenkénti újítás a leadáskor. Az azonos élőhelyen szedett gomba mérése, ennek eseti

<b>lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód</b>	<b>minimumkövetelmények</b>	<b>az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága</b>
	megújíttatása.	helyszíni ellenőrzése.
Szabályos gyűjtés saját használatra a Trifla kertben	Napi 12 dkg, vagy 3 db saját használatra	Eseti, szűrőpróba szerű hatósági ellenőrzése.
Szállítás és átmeneti tárolás	Hűvös, szellős helyen legyen, ahol közvetlen napfény nem éri, nem nyomódik, nem törődik, más termékekkel nem keveredik.	Folyamatos ellenőrzés a gyűjtéstől a felhasználásig. A szállítás alkalmankénti, szűrőpróba szerű ellenőrzése.
Tárolás	+ 5 C <sup>o</sup> -on, élelmiszer tárolásra alkalmas tiszta hűtőszekrényben, ládában vagy hűtőkocsiban 4 napig.	Alkalmi, szűrőpróba szerű hatósági ellenőrzés a nem magánszemélyeknél.
Felvásárlás, forgalomba hozatal	Csak engedéllyel lehet felvásárolni és forgalmazni.	Rendszeres hatósági ellenőrzés és társadalmi kontroll.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### „JÁSZSÁGI NYÁRI SZARVASGOMBA”

EU-szám:

**OEM ( )**

**OFJ (X)**

#### 1. Elnevezés

„Jászsági nyári szarvasgomba”

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

#### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

##### 3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

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

##### 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Jászsági nyári szarvasgomba” földrajzi jelzés a **nyári szarvasgomba** (*Tuber aestivum* Vittad.) faj meghatározott jászsági településeken gyűjtött változatát jelöli. Az elnevezés csak a friss termékre vonatkozik.

*A „Jászsági nyári szarvasgomba” alaktani jellemzői*

A **termőtest mérete** változatos, a diótól a férfiököl méretig terjed, néhány esetben kivételesen a 10 cm-t is meghaladó átmérőjű. A termőtest átlagos tömege 40-50 gramm körüli, a nagyobbak 500-700 grammosak. A hivatalosan elismert rekord méret: 1280 gramm, amely nyári szarvasgombát Jászivány határában találták meg.

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

**A külső burok színe** a feketésbarnától a feketéig terjed. A külseje pikkelyes, gyakran durva, fekete felületi pikkelyekkel, a pikkelyek 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 ezet tarkítja. A színe eleinte fehéres, majd sárgás piszkosszürke, halvány mogyorószínű, végül telt csokoládébarna. A nagyon érett termőtest inkább sötétebb, sárgásbarnás-vöröses.

*A „Jászsági nyári szarvasgomba” érzékszervi jellemzői*

**Illata** kellemes, leginkább pörkölt, erjedt árpamalátára vagy főtt kukoricára emlékeztet. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált fűre jellemző illatot biztosító kumarinokból ennél a gombánál több képződik a teljes vegetációs időszakban. Emellett meghatározó szerep jut más vegyületeknek is, elsősorban a dimetilszulfidnak, a 2-butanonnak, a gyümölcsillatú 3-metilbutanalnak. A **2-butanon** lehet az egyik felelős az érett nyári szarvasgomba jellegzetes illatáért. Koncentrációjából következtetni lehet a gomba érettségi fokára.

Május végétől június közepéig inkább a vargánya gombához hasonló klasszikus gomba illat érződik erőteljesebben.

Június közepére-végére kialakul a jellemzően „jász-trifla illat”, amiben már a gyakorlat alapján az enyhén földes szagú, az állott avar, és az ember számára már megszokott gombás, enyhén sajtos illat keveréke is érződik. Néha a dohány és a szivar illata is felfedezhető benne, de mégis érezhetünk egyfajta frissességet is az enyhén mogyorós jellegű illat megjelenésekor.

Július közepére válik az illat a legintenzívebbé, és ekkor a legdrágábbak a kiváló minőségű példányok. Időnként a héj alatti húsos rész harapni valóan kívánatos, füstös jellegű, esetenként kicsit a marcipán és a magas kakaó tartalmú reszelt étcsokoládéval is összekeverhető illatot produkál. Talán még a földes avar szagával keveredett csokoládé illat is eszünkbe juthat róla. Mintha kiborult volna egy magas minőségű csokoládé a földre, a nedves, bomló avarral kevert erdő-talajra, és a kettő illata együttesen mindenben átsejtlő, áthatoló formában jelenik meg, de mégsem tolakodó.

**Íze** önmagában leginkább finom dióra emlékeztet.

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

—

*3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

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

*3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—



### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előállítási, termő és termesztési területe a Jász-Nagykun-Szolnok megyében található Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jásziákóhalma, Jásztelek, Jászszentandrás, valamint Besenyszög és Újszász települések közigazgatási határain belül elterülő arra alkalmas területeit foglalja magában.

#### 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 között terül el. Geológiailag, botanikailag a tiszai alföldhöz tartozó természeti kistáj, melyen a jász népcsoport telepedett meg a 13. század óta, akik identitásukat a mai napig féltve őrzik. A „Jászsági nyári szarvasgomba” a Jászság területén részben természetes módon megterem, részben erdő-ültetvényekben ma már termelhető.

A térség éghajlatilag Magyarország egyik legszélsőségeesebb adottságú területe. A kontinentális hatás következménye, hogy itt a legnagyobb az évi átlagos és az évi abszolút hőmérsékleti ingadozás. Az ide érkező légáramlatok bizonyos mértékig fön jelleműek, ez általában száraz, derült időjárást, szeszélyes csapadékeloszlást és gyakran aszályos időszakot idéz elő.

A talajtípus változatos. A talajtani adottságok kiemelkedően jók a nyári szarvasgomba megtelepedésére, szaporodására. A mezőgazdasági termelés szempontjából kedvezűek a táj északi és déli részén kialakult mészlepedékes csernozjomok. A körzetnek a keleti, Tiszáig terjedő részét sztyeppesedű réti szolonyec, továbbá különböző összetételű réti és öntéstalajok borítják. Az itt fellelhető, semleges vagy gyengén bázikus kémhatású, kötött, agyagos és humuszban gazdag talajokon kitűnően terem a „Jászsági nyári szarvasgomba”. Az érés során folyamatosan változò, teljesebbé válò illat a térségben elterülű csernozjom talajpaplan hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódò, nagy tömegben jelen levű termálvíz kénes összetevűi is szerepet játszhatnak egyes illatkomponensek létrejöttében.

A tapasztalatok szerint leginkább a tölgy, a mogyoró és a gyertyán alkalmas arra, hogy gyökérzetén megtelepedjen a nyári szarvasgomba, akár ültetvényekben is. Így mivel az 1900-as évek közepétől egyre több telepített erdő, főleg tölgyesek jelentek meg a Jászságban, ez kedvezett a nyári szarvasgomba természetes megtelepedésének és elterjedésének.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előfordulása az 1960-as évek mesterséges erdősítését követően vált tömegessé. Az erdőgazdálkodás megváltozása valószínűleg nagymértékben elősegítette a „Jászsági nyári szarvasgomba” minőségének javulását, beltartalmi értékeinek növekedését, de erre vonatkozó kutatások nem ismertek.

A nyári szarvasgomba tömegesebb ültetvényes termesztése Magyarországon az 1990-es években kezdődött, a híresebb francia szarvasgombászat élharcosainak személyes segítségével. A Jászságban elsősorban tölgyesekben létrehozott Trifla-kerteket találunk, közülük legnagyobb a Stuchlik László által makkról telepített 42 hektáros kocsányos tölgyerdő Jászszentandráson. Emellett 0,5-2 hektár nagyságban egyre több helyen létesülnek kísérleti ültetvények.

*A termék sajátosságai:*

A „Jászsági nyári szarvasgomba” termőteste viszonylag szabályos alakú és jó minőségű, köszönhetően a Jászságban megtalálható kocsányos tölgyeseknek, az erdősítés előtti sztyeppére jellemző jó minőségű talajnak és talán némi szerep jut a mélyben meghúzódó kiváló termásvíznek is. A „Jászsági nyári szarvasgomba” erős és tiszta illatú, amely illat a főtt kukoricára vagy sörélesztőre emlékeztető, aromás, kellemes, pörkölt árpamaláta jelzővel jellemzett.

Az érés során folyamatosan változó, teljesebbé váló illat a térségben elterülő csernozjom talaj-paplan hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódó, nagy tömegben jelen levő termásvíz kénes összetevői is szerepet játszhattak egyes illat-komponensek létrejöttében. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált fűre jellemző illatot biztosító kumarinokból több képződik a teljes vegetációs időszakban.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érése egyes években már április második felében megkezdődik, de általában csak a korai cseresznye érésével veszi kezdetét, és a minőségi érett gombák június közepétől válnak általánossá. Gyűjtése május 15-től december 31-ig történhet.

A minőség júliustól augusztus közepéig a legmagasabb, majd augusztus vége után gyakorlatilag már alig szedhető értékesíthető gomba.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” augusztus hónap közepére, végére gyakorlatilag leterem.

Forgalomba hozni csak a gyűjtési időben és az azt követő egy héten belül lehet, ezt is jogszabály írja elő.

A tapasztalat szerint a felszedés után jó, ha a gomba 4 napon belül a felhasználó kezébe kerül. A friss gombát 10 napon belül célszerű felhasználni, mert gyorsan veszít a minőségéből. A levegőtől elzártan tárolt gomba gyorsan acetonos illatot eredményező bomlásnak indul.

*A földrajzi terület és a termék minősége, hírneve közti kapcsolat:*

A szarvasgombák gyűjtésének és fogyasztásának évszázadokra visszanyúló tradíciói vannak Magyarországon. Az Osztrák–Magyar Monarchia idején virágzott a szarvasgomba-kereskedelem és gasztronómiai kultúra, régiesebb nevén a „trifla” élvezete. Ferenc József osztrák császár és magyar király kedvenc leveze a szarvasgombás csicsókaleves volt, Mária Terézia királynő konyhája fűszerként csirkeételekhez használta. A magyar mikológia egyik legjelentősebb alakja, Hollós László gombakutató már az 1911-ben megjelent *Magyarország föld alatti gombái, szarvasgombaféléi: Fungi Hypogaei Hungariae* című könyvében a hazai termesztés beindítását szorgalmazta, melynek hatására telepítettek is ültetvényeket. 1903-ban pedig térképet készített a nyári szarvasgomba élőhelyeiről a Kárpát-medencében.

A magyar szarvasgombász hagyományok ápolása érdekében az ország első, Európa második szarvasgombász-múzeuma Jászszentandrásen működik 2002 óta. A Magyar Szarvasgombász Szövetség minden évben Jászszentandrásen tartja éves szezonnyitó rendezvényét. Jászszentandrás a szarvasgomba fővárosa hazánkban. 2004-ben itt alakult meg a „Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület” is, amely a természetes élőhelyek védelmét, a szarvasgombagyűjtés törvényi szabályozásának segítségét tűzte ki célul. Öt év óta rendezik meg az IPA és az önkormányzat, sőt újabban a Szövetség és Lovagrendje közös szervezésében a szarvasgombás ételek főzőversenyét, ami egyre nagyobb népszerűségnek örvend.

A Magyar Szarvasgombász Szövetség „Jászsági nyári szarvasgomba” megnevezésű terméke 2016-ban elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.

A lakosság körében használt egyéb elnevezések, mint a „jászsági fekete gyémánt”, a „Jászság aranya”, a „jász trifla” mind azt jelzik, hogy a terméket igen nagy becsben tartják a térségben.

### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)