Ref. Ares(2020)1653375 - 19/03/2020

Egységes dokumentum

Budaörsi őszibarack
EU-szám: PGI-HU-02417
A benyújtás napja 19-03-2020
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Budaörsi őszibarack

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 „Budaörsi őszibarack” elnevezés (Prunus persica (L.) Batsch) a következő tájfajták Schoufnosn és Budaörsi Vérbélű, valamint az alábbi fajták valamelyikéhez tartozó, friss fogyasztásra szánt őszibarack esetén használható: Champion, Cresthaven, Elberta, Mariska, Redhaven, Remény, Royal, Royal Time, Summer, Sunbeam, Suncrest, továbbá mindazon a földrajzi területen termesztett fajták, amelyek a lentiekben leírt minőségi jellemzőket mutatják.

A „Budaörsi őszibarack” legalább 60 mm átmérőjű és legalább 110 g tömegű. A gyümölcsökre jellemző a 20%-nál nagyobb, antociános (piros) fedőszín, az összes oldható szárazanyag tartalom legalább 9,9 %, az összes savtartalom legalább 0,38 %.

A „Budaörsi őszibarack” sajátos érzékszervi jellemzői a következők: intenzív illat; aromaanyagokban gazdag, zamatos íz, amelyre jellemző, hogy a telt édes íz citromosan üde savassággal párosul; továbbá az érzékszervileg észlelhető leveses állományú gyümölcshús.

A „Budaörsi őszibarack” húsa tapintásra kellően érett, nem túl kemény, de szállításra még alkalmas.

A „Budaörsi őszibarack” hússzíne lehet fehér vagy sárga vagy piros.

A „Budaörsi őszibarack” fehérhúsú – zöldes fehér színtől krémszínűig– fajtái: Champion, Ford, Mariska, Remény, Schoufnosn, Shipley.

A „Budaörsi őszibarack” sárga húsú – sárgától narancsszínűig – fajtái: Cresthaven, Elberta, Redhaven, Royal Time, Sunbeam, Suncrest.

A Vérbelű tájfajtából származó barackhús színe: piros.

A gyümölcs lehet magvaváló, ekkor a magról a gyümölcshús könnyen elválik, illetve maghoz kötött, ekkor nem lehet a húst a magról maradéktalanul leválasztani. A „Budaörsi őszibarack” molyhos héjú (szőrözött).

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 „Budaörsi őszibarack” termesztése és betakarítása kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

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 „Budaörsi őszibarack” termőterülete Budapest délnyugati területei, illetve Budapesttől délnyugatra elhelyezkedő, az alább felsorolt települések közigazgatási területéről származó őszibarack:

Alcsútdoboz, Baracska, Biatorbágy, Budajenő, Budakeszi, Budaörs, Budapest Budatétény, Kamaraerdő és Nagytétény területei, Diósd, Ercsi, Érd, Etyek, Gyermely, Gyúró, Herceghalom, Kajászó, Mány, Martonvásár, Páty, Perbál, Pusztazámor, Ráckeresztúr, Sóskút, Szomor, Telki, Tinnye, Tordas, Tök, Törökbálint, Vál, Zsámbék

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Budaörsi őszibarack” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A “Budaörsi őszibarack” termőterülete lankás dombokon, illetve az északabbra elhelyezkedő települések esetén a Budai-hegység déli fekvésű lejtőin fekszik. A tenger szint feletti magasság 250-500 m között alakul.

A területen található talaj mely tömör, szénsavas meszet tartalmazó kőzeten alakultak ki. A kőzet felett elhelyezkedő vékony talajréteg magas szerves anyag (5-10%, esetleg még ennél is több) tartalmú, mikroelemekben gazdag.

A „Budaörsi őszibarack" termőterülete, a mérsékelten meleg és mérsékelten száraz – száraz klíma körzetbe tartozik. A napsütéses órák száma magas, nyári időszakra 800 óra esik. Az évi középhőmérséklet 9,7-10,6 Celsius fok között alakul.

Más termőtájakhoz viszonyítva évi átlaghőmérséklete alacsonyabb, és a nappal-éjszaka közötti hőingadozás jelentősebb.

A csapadék évi mennyiség legalább 650 mm, aminek a fele a nyárra, az érési időszakra esik.

A magas napsütéses órák száma, a déli fekvésű lejtők, és az éjszakai visszahűlés, a napi hőingadozás kedvező hatást gyakorol a Budaörsi őszibarack gazdag zamatanyagainak kialakulására és színezettségére (20%-ot meghaladó antociános fedettségére).

A magas szerves anyag tartalmú, mikroelemekben gazdag talaj a gyümölcs érése során elősegíti a másodlagos anyagcseretermékek (szekunder metabolitok) képződését. Ennek eredményeként alakul ki a Budaörsi őszibarack aroma anyagokban gazdag zamata (citromosan üde savassággal párosuló, telt édes íze) és intenzív illata.

Mivel a csapadék évi mennyiségének fele a nyárra, az érési időszakra esik, ennek köszönhető az érzékszervileg észlelhetően leveses állományú gyümölcshús kialakulása.

A meghatározott földrajzi területen az őszibarack termesztési kultúrája, az emberi szaktudás is hozzájárul a termék sajátos minőségéhez: a gyümölcsfán a kézzel végzett gyümölcsritkítás, illetve a kézzel végzett betakarítás a megfelelő érettségi fok és a húskeménység tapintás útján történő megállapítása.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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