Ref. Ares(2020)2497267 - 12/05/2020

Egységes dokumentum

Újfehértói meggy
EU-szám: PGI-HU-02411
A benyújtás napja 12-05-2020
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Újfehértói meggy

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

Az „Újfehértói meggy”, oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a Prunus cerasus L. faj Újfehértói Kutató Állomásán szelektált következő fajtáinak friss fogyasztásra, illetve feldolgozásra szánt gyümölcsei jogosultak: Újfehértói fürtös, Kántorjánosi 3, Debreceni bőtermő, Éva, Petri.

Az „Újfehértói meggy” OFJ termék az alábbi minőségi jellemzőkkel rendelkezik:

- héj: mindig fényes, a sötétpirostól a bordópirosig változó;

- gyümölcshús: kemény, közepesen festőlevű, a Debreceni bőtermő kivételével;

- íz: keserűmentes, harmonikusan édes-savas, a Kántorjánosi 3 és az Éva kissé savasabb;

- cukortartalom: legalább 14 Brix-fok;

- cukor/sav arány: 8-20;

- összes savtartalom: 0,6-1,5 % között;

- legkisebb gyümölcsátmérő: 19 mm.

A friss fogyasztásra szánt gyümölcs szüretelése 80-90 %-os érettségi állapotban történik. A feldolgozásra szánt gyümölcs szüretelése teljes érettségben (a korona belsejében lévő összes gyümölcs szárazon válik a gyümölcskocsánytól) történik.

A gyümölcs friss fogyasztásra való értékesítéskor a következő jellemzőkkel is rendelkezik: ép, sérülésmentes; száras; tiszta, látható idegen anyagtól mentes; egészséges, rothadástól, növényvédő szerektől és kártevőktől mentes. Feldolgozásra való értékesítéskor a gyümölcsszár megléte nem követelmény.

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

Az „Újfehértói meggy” előállításának valamennyi szakaszát kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni

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

A kiszerelések súlya 250 g és 10 kg közötti, a termék fa, karton, műanyag vagy légáteresztőfólia-csomagolásban kerül forgalomba illetve történhet ömlesztett áruként történő értékesítés ipari feldolgozásra vagy közvetlenül a fogyasztók számára. A csomagolás a gyümölcs tulajdonságainak és épségének megőrzéséhez megfelelő körülmények biztosítása mellett történik.

A termék hűtőcellákban történő hűtve tartósítása engedélyezett, 2 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékleten és legfeljebb 80 % relatív páratartalom mellett; az „Újfehértói meggy” frissességének megőrzése érdekében a gyümölcs hűtve tartósítása legfeljebb három hétig történhet.

Az „Újfehértói meggy” csomagolását, illetve kiszerelését kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni a gyümölcs friss voltának és épségének megőrzése, valamint a minőségromlás elkerülése érdekében, mivel az ismétlődő kezelés és szállítás során a héj megsérülhet, amitől a szemek rothadásnak indulhatnak és az ilyen állapotú termék már nem lenne értékesíthető.

3.6. Az bejegyzett elnevezéssel jelölt termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A földrajzi árujelzőt kizárólag Szabolcs-Szatmár-Bereg megye alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett meggyre lehet alkalmazni:

Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya, Újfehértó.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

Az „Újfehértói meggy" és a földrajzi terület közötti kapcsolat a minőségen alapul, amelynek legfontosabb elemeit a következőkben mutatjuk be.

Természeti tényezők:

A földrajzi terület Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Nyírségi tájegység középső részén található. A meggy termesztése ezen, a Tiszántúl ártéri síkjából 20-50 m magas domborzati szigetként kiemelkedő területen történik.

A Nyírség középső részének évi csapadékösszege 570-590 mm, de helyenként 550 és 600 mm értékek is előfordulnak. A tenyészidőszak csapadékmennyisége 420 mm körül alakul, amelyből júniusban 65-78 mm hull le. Ez kedvező az „Újfehértói meggy" növekedéséhez. Az éves átlaghőmérséklet 9,3-9,9 °C. Az utolsó fagyos napok április második dekádjának végén jelentkeznek. A legmelegebb hónap a július (20,2-20,7 °C), de ez is 1-2 °C-kal kevesebb, mint az Alföld többi részén. A földrajzi területen a nyár melege is mérsékeltebb, mint az Alföld többi tájain, mivel itt az éjszakai lehűlés még nyáron is jelentős. A kitavaszodás a környező területekhez képest később következik be, így a meggy virágzása általában elkerüli a tavaszi fagyokat. A földrajzi területre az Újfehértói meggy vegetációs időszakában jellemző a nappalok és éjszakák közötti nagy hőingás. Az igazi meleg idő ezen a területen július közepe után következik be, de ekkorra a meggy már leszüretelésre kerül. Az évi napfénytartam 1950-2030 óra, ebből a nyári időszakra 760-800 óra jut.

A Nyírségben az évi csapadékmennyisége 550-600 mm. Ezen belül a meggy vegetációs időszakában csapadékosabb az időjárás, a késő tavaszi és kora nyári csapadékmaximum a jellemző.

A megjelölt földrajzi területen az uralkodó talajtípus a homok talajképző kőzeten kialakult humuszos homoktalaj. Ezt a talajtípust az 1%-nál magasabb humusztartalom, valamint a 40 cm körüli termőréteg vastagság jellemzi. Víztartó és vízáteresztő képessége jó, emellett levegős és nehezen szárad ki, tápanyag szolgáltató képessége pedig elegendő a jó termés eléréséhez. A talaj nitrogénkészletének növelésével kimagasló termésmennyiség érhető el. A fenti talajtípus mellett kisebb-nagyobb foltokban rozsdabarna erdőtalaj is található, amelynek humusztartalma 1-1,5% között mozog. Vízgazdálkodása kedvező, mert a közepes vízáteresztő képességhez jó víztartó kapacitás párosul. A talaj levegőzöttsége és tápanyag-gazdálkodása kedvező. Az „Újfehértói meggy" termesztési igényének, illetve a megjelölt földrajzi terület adottságainak összehasonlítása során megállapítható, hogy az igény és az adottság szerencsésen egybeesik, így nem véletlen tehát, hogy a XVII. század második felében ezen a

területen alakult ki a meggytermesztés és itt született az Újfehértói fürtös meggyfajta is, valamint innen származik Szabolcs-Szatmár-Bereg megye meggytermésének nagy része.

Emberi tényezők

Tájszelekció:

A 20. század első felében Újfehértón és környékén már elterjedtek azok a bőtermő helyi meggytípusok, amelyeket a lakosság „Fehértói csüngős Pándy", vagy „Fehértói fürtös Pándy" néven ismert. Az Újfehértói Kutató Állomáson az 1960-as években megindult tájszelekciós munka során Dr. Pethő Ferenc irányításával Újfehértón és környékén összegyűjtötték a kocsánytól szárazon váló, öntermékeny, jó gyümölcsminőségű és termőképességű egyedek klónjait. Közülük választották ki a legkedvezőbb tulajdonságokkal rendelkező P2 kísérleti jelzéssel vizsgált meggyklónt, melyet 1970-ben Újfehértói fürtös néven államilag előzetesen elismert fajtává minősítettek. A tájszelekció átterjedt a térség környező településeire is. Az itt begyűjtött változatokat szintén Újfehértón állították kísérletbe és a legjobb fajták szintén állami elismerésben részesültek (Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri, Éva).

Speciális termesztési kultúra:

Az Újfehértói meggy fajtakörhöz tartozó fajták csüngő koronát nevelnek, felkopaszodásra hajlamosak, ezért évente rendszeres metszést igényelnek. A korona egyenletesen jó megvilágítása érdekében ezért a koronaalakítás, metszés során a kúpos illetve kúpszerű forma fenntartására törekednek.

A koronaalakító hajtásválogatás során a központi tengelyből eredő oldalelágazásokon 1-2 cm-es csonk hagyásával eltávolítják a függőleges irányú, csonk nélkül pedig a lefelé irányuló, csüngő hajtásokat. A hajtásválogatást követően az oldalágak megmaradó hajtásai „halbordás" szerkezetet mutatnak. Ezt a metszésmódot a termőkorú fák esetében is hasonlóképpen alkalmazzák. A kúpos forma a gépi szüretelésű, nyitott koronánál is alkalmazzák az oldalágak vonatkozásában.

Sajátos jellemzők

Az Újfehértói meggyet keserűmentesség, bordópiros vagy sötétpiros héjszín, festőlevűség ((kivéve Debreceni bőtermő), valamint kellemesen édes-savas (Újfehértói fürtős, Debreceni bőtermő és Petri fajták gyümölcsei) illetve kissé savas (Kántorjánosi 3 és Éva fajták gyümölcsei) ízhatás jellemzi.

Ezeket a jellegzetes tulajdonságokat a földrajzi terület éghajlati- és talajviszonyai, továbbá az Újfehértóhoz köthető emberi tudás (fajtaszelekció és speciális termesztési kultúra) eredményezik.

Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi területre jellemző relatív magas napfénytartalom (napsütéses órák száma 950-1030 óra között) kedvez az Újfehértói meggy gyümölcsre jellemző bordópiros vagy sötétpiros szín kialakulásának.

A nappalok és éjszakák közötti nagy hőingadozás valamint a gyümölcs cukortartalma között lineáris regressziós kapcsolat áll fenn. Ezért a földrajzi területen a vegetációs időszakban jellemzően nagy nappali és éjszakai hőmérséklet különbség miatt magas az Újfehértói meggy cukortartalma (legalább 14 Brix-fok), ami kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatást eredményez.

A földrajzi területen a vegetációs időszakra jellemző nagyobb csapadékmennyiségnek és a középkötött humuszos homoktalaj jó víztartó képességének együttes hatására alacsony a gyümölcs savtartalma (összes sav 0, 6-1,5 % között), ami szintén hozzájárul az Újfehértói meggyre jellemző kellemesen édes-savas vagy kissé savas ízhatáshoz.

Az „Újfehértói meggy" speciális termesztési kultúrája során alkalmazott kúpos koronaforma metszés biztosítja a jó megvilágítást a gyümölcsérés során, amely szintén hozzájárul a gyümölcs bordópiros vagy sötétpiros színének és édes-savas vagy kissé savas zamatának kialakulásához.

Az Újfehértói Kutató Állomáson elsőként szelektált fajta az Újfehértói fürtös volt. gyümölcse Újfehértói néven vált ismertté hazánkban és külföldön egyaránt. A többi szelektált változat (Debreceni bőtermő, Petri, Kánorjánosi 3 és Éva) is Újfehértó környékéhez kötődik, ezért ezek gyümölcsei is „Újfehértói meggy" gyűjtőnéven váltak ismertté.

Az "Újfehértói meggy" népszerűsítésére 2008 óta minden évben fesztivált rendeznek Újfehértón. A fesztivál sütő- és főzőversenyein "Újfehértói meggy"- ből készítenek ételeket, meggyes süteményeket, réteseket.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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