Ref. Ares(2020)4842454 - 16/09/2020

Egységes dokumentum

Tuzséri alma
EU-szám: PDO-HU-02483
A benyújtás napja 16-09-2020
PDO

1. ELNEVEZÉS(EK)

Tuzséri alma

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 „Tuzséri alma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) használatára a „Malus domestica” almafaj Gala, Jonagold, Red Delicous, Golden Delicous, Mutsu, Idared, Jonathan, Granny Smith fajtáinak friss fogyasztásra szánt almái jogosultak.

Fizikai jellemzők:

A meghatározott földrajzi területen termesztett valamennyi fajtára jellemző az átlagosnál nagyobb húskeménység (min. 6 kg/cm2), ennek következtében kialakuló roppanó gyümölcshús és hosszú eltarthatóság, az átlagosnál magasabb cukortartalom (min. 10 Brix fok).

Kizárólag a piros fedőszínű almafajták (Gala, Jonagold, Red Delicious, Idared, Jonathan) esetén jellemző az átlagosnál magasabb fedőszínnel való borítottság (min. 40 %), valamint a piros fedőszín élénksége.

A különböző fajták betároláskori fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait az alábbi táblázat foglalja össze:

Fajta: Húskeménység (min. kg/cm2); Cukortartalom (min °Bx); Fedőszínnel való borítottság(min. %)

Gala: 7 ; 11 ; 40

Jonagold: 6 ; 12 ; 40

Red Delicious: 7 ; 11 ; 50

Golden delicious: 6,5 ; 12 ; nem releváns

Mutsu: 7 ; 11 ; nem releváns

Idared: 6 ; 11 ; 40

Jonathan: 6,5 ; 12 ; 40

Granny Smith: 7 ; 10 ; nem releváns

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 „Tuzséri alma” termesztését és betakarítását kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen lehet 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

Az alábbi logót - minden forgalomba hozott termék esetén - el kell helyezni vagy egyesével az almákon vagy a zárt és leplombált kiszerelési egységeken.

Amennyiben a kiszerelésben lévő almákat egyenként címkézik fel, úgy az almák legalább 70 %-át címkével kell ellátni.

A logón félkörívben elhelyezkedő „Tuzséri alma” felirat alatti baloldalon egy piros egész alma - szárán a másik alma felé mutató zöld levéllel - és egy félbevágott, sárgás húsú, zöldhéjú alma látható, középen fehér magházban egy-egy almamaggal.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A „Tuzséri alma” termesztése és kereskedelmi forgalomba hozásának előkészítése a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Rétköz tájegységében található Tuzsér község közigazgatási határain belül történik.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Tuzséri alma” minősége kizárólag a meghatározott földrajzi területhez kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhető.

A természeti tényezők sajátosságai:

Tuzsér, a Tisza folyó mellett helyezkedik el, a tengerszint feletti magassága 100–113 méter. Északi oldalról a Zemplén-hegység és észak-keleti irányból az Északkeleti-Kárpátok övezik. Fontos természeti adottsága területnek továbbá, hogy a Tisza U alakban (továbbiakban: Tisza-könyök) körbeöleli a területet.

Éghajlata mérsékelten meleg, mérsékelten száraz napsütéses órák száma a tenyészidőszakban magas. A napi hőingadozás mértéke nagy.

A Tisza-folyó közelsége miatt, annak korábbi, a folyószabályozási előtti áradásainak köszönhetően a termőterület a Tisza hullámtere volt, ezért humuszban és foszforban gazdag öntéstalaj alakult ki.

A Tisza-könyökben található termőtájon – a Tisza közelségéből adódóan – magas a páratartalom a víz természetes kipárolgása miatt.

A termék sajátosságai:

A Tuzséri alma betároláskori cukortartalma magas (legalább 10 °Bx), a húskeménység értéke (minimum 6 kg/cm²) magasabb, mint más almáknál. Előzőekből következően az átlagosnál hosszabb tárolhatóság jellemzi, amely alatt a Tuzséri alma megőrzi ízét és zamatát. Piros héjszínű fajták esetén a piros színnel való borítottság aránya nagyobb (min. 40 %), illetve a kialakuló piros szín élénkebb, erősebb tónusú a másutt termett almákhoz képest.

A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása (A földrajzi terület és a termék különleges minősége közötti ok-okozati kapcsolat):

A területet övező hegyvonulatok a gyümölcsfák virágzás és a termés fejlődése során északi és keleti széltől védelmet biztosít.

A jó foszfor-ellátottságú talaj, illetve a nitrogénszegény tápanyag-utánpótlás eredményeként a gyümölcshús az átlagosnál keményebb lesz.

A tuzséri almatermesztő területekre jellemző a vontatottabb érési tempó, ami egyértelműen a földrajzi elhelyezkedésből adódik. A tiszai öntéstalaj és magas páratartalom közös hatása vontatottabbá teszi a cukor beépülését, így nem hirtelen történik meg az érés.

A magas napsütéses órák száma, meleg nappalok a hűvös éjszakák miatti nagy napi hőingadozás, továbbá a koronakialakítás eredményeképpen magas lesz az alma cukortartalma. A nagyon jó víz-ellátottságú öntéstalajnak köszönhetően a gyümölcs lédús lesz, ami miatt kevésbé koncentrált a cukor jelenléte, mindez együttesen harmonikus, savanykásan édes ízvilágot eredményez.

A Tisza által körül ölelt Tisza-könyökben a folyó természetes kipárolgása miatt magasabb a terület páratartalma, továbbá a hajnali páratartalom (harmat) a folyó közelsége miatt lényegesen magasabb. A magas páratartalom, az éjszakai órákban a gyümölcs felületén kialakuló harmatcseppek, a nagy napi hőingadozás, a tenyészidőszak magas napsütéses óráinak, valamint a koronakialakításnak köszönhetően a fedőszínnel való borítottság magas, mivel ezek a természeti

tényezők együttesen befolyásolják az alma héjában kialakuló antocianinok magas mennyiségét, ami az alma élénkpiros tónusát növeli.

Az adott földrajzi környezet részét képező emberi tényezők leírása, amely hozzájárul a termék sajátos tulajdonságainak meghatározásához:

A „Tuzséri alma” sajátosságaihoz az alábbi emberi szaktudás járul hozzá:

A Tuzséri alma mai termesztése egy 300 éves, működő termesztési tapasztalatokat több generációs értékátadással ma is sikeresen alkalmazó emberi-szakmai környezetben történik. Jobb nedvességmegőrzést biztosító gyepes sorköz kialakítással termesztik az almát, szemben a másutt alkalmazott tárcsázott sorköz kialakítással. Az itt alkalmazott, ún. Nagy Sándor-féle metszési technika eredményeként szellősebb és nyitottabb lombszerkezet alakul, így a napfény a korona belsejében fejlődő gyümölcsöket is jobban éri. Nitrogénszegény tápanyag utánpótlást végeznek. A szakszerű művelés során a gazdák a termesztési folyamat első fázisától a legutolsóig jelen vannak, s aktívan részt vesznek a munkafolyamatokban. A betakarítás és az előválogatás, majd válogatás is kézzel történik, így az emberi tapasztalat és szakértelem a betakarítás során döntő szerepet kap, hiszen a kézzel való tapintásának köszönhetően csak az érett gyümölcsöket szedik le. A szedő-válogató munkásokra is jellemző a “generációról generációra” átadott tudás. A településen működő Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület komoly és a termesztőket összefogó, szakmai fejlődésüket elősegítő, garantáló tudásbázis, amely a terület almatermesztőinek a szakmai fejlődését biztosítja.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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