Ref. Ares(2021)5149810 - 17/08/2021

Egységes dokumentum

„Nagykörűi ropogós cseresznye”
EU-szám: PGI-HU-02415
PGI

1. NAME(S) OF PGI

„Nagykörűi ropogós cseresznye”

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Magyarország

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

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 „Nagykörűi ropogós cseresznye” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára a „Petrovay ropogós” tájfajta, valamint a nemzeti fajtajegyzékben szereplő, államilag elismert következő cseresznyefajták: Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Jaboulay, Hedelfingeni óriás, Germersdorfi és regisztrált változataik friss fogyasztásra, illetve feldolgozásra szánt gyümölcsei jogosultak.

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” az alábbi minőségi jellemzőkkel rendelkezik:

- méret: nagy vagy igen nagyméretű, a szemek átmérője 26-38 mm közötti, tömegük a gyümölcsberakódástól függően 10-13 g,

- alak: szabályos szív alakú, kocsánya középhosszú vagy hosszú, szárazon válik el a gyümölcstől,

- héj színe: érettségi fokától függően élénkpirostól szinte teljesen feketéig,

- gyümölcshús: állaga kemény, ropogós, textúrája tömör. Jól szállítható és a tárolást is jól bírja.

- íze: kellemesen édes-savanykás

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

Cukortartalom: 14-18 Brix-fok

Savtartalom: 0,6-0,8 g/100 g

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 „Nagykörűi ropogós cseresznye” 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 „Nagykörűi ropogós cseresznye” termőterülete Nagykörű közigazgatási határán belül helyezkedik el.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” gyümölcsszemeinek mérete az átlagosnál nagyobb. A „Nagykörűi ropogós cseresznye” a magas cukortartalma és kiegyenlített savtartalma következtében kellemesen édes-savanykás zamatú. A gyümölcshús tömör textúrának köszönhető ropogósság megkülönbözteti a más földrajzi területen termett cseresznyéktől. A „Nagykörűi ropogós cseresznye” két hétig is frissen tartható hűtőszekrényben, továbbá kemény húsa miatt jól szállítható, ezen tulajdonságai hozzájárulnak jó eltarthatóságához.

Nagykörű az Alföldön, Jász-Nagykun-Szolnok megye középső részén, közvetlenül a Tisza folyó partján fekszik. A 18. század közepén jelent meg a zártkerti gyümölcs- és szőlő-termesztés. Ezt követően honosodott meg itt a ma már világhírű cseresznye-termelés, és jött létre a Magyarország legnagyobb, 200 hektáros cseresznyéskertje. A település gazdaságában betöltött jelentős szerepét mutatja, hogy a cseresznye a település címerében is helyet kapott. A Tisza folyó kanyarulatai körbeölelik a települést, így ez a földrajzi terület különleges mikroklímával rendelkezik.

A nagykörűi medence földtani, vízrajzi, éghajlati jellemzői:

A Pannon-tenger feltöltődése után a környezeténél jobban süllyedő területet a Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai töltötték fel. A felszínt több tíz méter mélységig holocén ártéri különböző szemcseméretű homok, iszap, agyag építi fel. A magaspartokon, szintén egykori ártéri hatásra, infúziós (áthalmozott) lösz települt, amelyre a Tisza folyó közelsége révén hordaléktalaj rakódott. Az így kialakuló ártéri szigetnek felszíni vízhálózata nincs, a talajvíztükör az ármentes szinteken 2-4 méter között valószínűsíthető.

Az éghajlat legfontosabb számszerűsített jellemzői: évi középhőmérséklet: 10 °C, évi csapadék: 300 mm és 700 mm között, évi napfénytartam: 2100 óra, éves átlagos relatív páratartalom 82 %.

Az előzőekben leírt jó minőségű és könnyű szerkezetű hordaléktalaj lehetővé teszi, hogy a gyümölcsfa a koronájával azonos méretű gyökérzetet neveljen és a talaj mélyebb rétegeiből pótolja a nedvességet. A Tisza közelségének és a hordalékos talajszerkezetének köszönhetően a termőhelyen folyamatos a vízutánpótlás, emiatt a „Nagykörűi ropogós cseresznye" gyümölcsének mérete az átlagosnál nagyobb (átmérője 26-38 mm közötti). A magas, évi 2100 napsütéses órák száma, továbbá a homokos talaj - mivel visszaveri a nap melegét – fokozza a gyümölcs cukortartalmát (14-18 Brix-fok). A Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai által feltöltött területen lévő talajnak köszönhetően a gyümölcs savtartalma kiegyenlített (0,6-0,8 g/100 g). A „Nagykörűi ropogós cseresznye"gyümölcsére jellemző cukor- és savtartalom értékek együttesen kellemesen édes-savanykás ízt eredményeznek.

Az egykori ártéri területen lerakódott hordaléktalajra jellemző a jó foszfor ellátottság. A talaj jó foszforellátottsága pozitív hatást gyakorol a gyümölcshús szilárdságára és tárolhatóságára. a „Nagykörűi ropogós cseresznye", ennek köszönhetően ropogós állományú, jól szállítható és tárolható.

A mikroklímának és a talaj adottságainak köszönhető továbbá, hogy a „Petrovay ropogós" tájfajta, illetve a 3.2. pontban felsorolt többi fajta és azok változatai kizárólag ezen a földrajzi területen elültetve hozzák az élénk színű, szív alakú, a fajta jellegnek megfelelően nagy szemű (26 – 38 mm átmérőjű), kellemesen édes-savanykás ízű, ropogós cseresznyét.

A helyi természeti adottságok mellett kiemelkedő jelentőségű az emberi tényező, a helyi termelők 150 éves termesztéssel kapcsolatos, apáról fiúra szálló szakértelme és tapasztalata, amely magában foglalja a metszéssel, a növényvédelemmel, a talajmegmunkálással, a tápanyag-utánpótlással, és legfőképpen a betakarítással kapcsolatos tudnivalókat és a fajtára vonatkozó jellegzetességeket. A betakarítás kézi erővel végzik, a kézzel való tapintással történik a megfelelő keménységű és érettségű gyümölcsök kiválogatása és leszedése, amely nagy szakértelmet és tapasztalatot igényel. A Nagykörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület feladatai közé tartozik a „Petrovay ropogós" tájfajta gondozása, a faiskola működtetése, szaporítóanyag előállítása. A Nagykörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület tudásbázisként is működik, a termelők részére növényvédelemmel, termesztéssel kapcsolatos tudásátadó tevékenységet végez.

A településen 1996 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Nagykörűi Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során

hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú (4-5000 fő) rendezvénnyé nőtte ki magát.

Több újságcikk, illetve műsor Magyarország cseresznyéskertjeként emlegeti Nagykörűt (Magyar Nemzet 2003, Szabad Föld 2007, Népszabadság 2013, Kossuth Rádió Hajnal-táj c. műsora 2018. október 12, Duna Tv Ízőrzők c. gasztro-kultúrális műsora 2019. dec. 5-i adása). Emellett több közmédia által készített TV-műsorban szerepelt a „Nagykörűi ropogós cseresznye", illetve a felhasználásával készült termékek: aszalvány, befőtt, lekvár, szörp, cseresznye-szár tea, cseresznyemag-párnácska, cseresznye-pálinka, aszalt cseresznyés sajtok, cseresznyés kecskejoghurt, cseresznye illatú háziszappan. A település a cseresznye-termesztéssel kapcsolatos szakmai fórumoknak is helyt ad.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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