

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2021/C 102/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„TUZSÉRI ALMA”**

**EU-szám: PDO-HU-02483 – 2018.9.20.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Elnevezés**

„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 leírása**

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

Fizikai tulajdonságok:

A meghatározott földrajzi területen termesztett valamennyi fajtára jellemző az átlagosnál nagyobb húskeménység (min. 6 kg/cm<sup>2</sup>), 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/cm<sup>2</sup>); 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

<sup>(1)</sup> HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

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

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

Amennyiben a kiszerezésben 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 Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Rétköz tájegységében található Tuzsér község adminisztratív határvonalai.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

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

Természeti tényezők

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 mérsékelt meleg, mérsékelt 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/cm<sup>2</sup>) 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 termelt 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 szélről 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 termeszteket összefogó, szakmai fejlődésüket elősegítő, garantáló tudásbázis, amely a terület almatermesztőinek a szakmai fejlődését biztosítja.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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

---