

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2021/C 102/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TUZSÉRI ALMA“

EÚ č.: PDO-HU-02483 – 20. 9. 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Tuzséri alma“

2. Krajina, ktorá predložila žiadosť

Maďarsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Chránené označenie pôvodu (CHOP) „Tuzséri alma“ sa môže používať v prípade jabĺk na priamu spotrebu odrôd Gala, Jonagold, Red Delicious, Golden Delicious, Mutsu, Idared, Jonathan a Granny Smith druhu *Malus domestica*.

Fyzikálne vlastnosti:

Pre každú odrodu vo vymedzenej zemepisnej oblasti je charakteristická nadpriemerná pevnosť dužiny (minimálne 6 kg/cm²) a z toho vyplývajúca chrumkavosť dužiny, dlhá trvanlivosť a nadpriemerný obsah cukru (minimálne 10° Brix).

Spravidla iba červené odrody jabĺk (Gala, Jonagold, Red Delicious, Idared, Jonathan) majú vyšší rozsah sfarbenia (minimálne 40 %) a intenzívne sfarbenie vonkajšieho oplodia.

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti rôznych odrôd v čase uskladnenia sú zhrnuté v tejto tabuľke:

Odroda: Pevnosť dužiny (minimálna, kg/cm²); Obsah cukru (minimálny, v stupňoch Brix); Rozsah sfarbenia (minimálny, %)

Gala:	7	11	40
Jonagold:	6	12	40
Red Delicious:	7	11	50
Golden delicious:	6,5	12	neuplatňuje sa
Mutsu:	7	11	neuplatňuje sa
Idared:	6	11	40
Jonathan:	6,5	12	40
Granny Smith:	7	10	neuplatňuje sa

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Jablká „Tuzséri alma“ sa musia pestovať a zbierať výlučne v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Zobrazené logo musí byť upevnené na každom produkte uvedenom na trh, či už na jednotlivých jablkách, alebo na uzavretých a zapečatených obaloch.

Ak sa označujú jednotlivé jablká, musí byť označených najmenej 70 % z nich.

Logo obsahuje polkruhový nápis „Tuzséri alma“ a pod týmito slovami je vľavo znázornené celé červené jablko so zeleným listom smerujúcim k ďalšiemu jablku, ktoré je prerezané na polovicu, má žltkastú dužinu, zelenú šupku a jadierko v každej polovici bieleho jadra v strede.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Katastrálne územie obce Tuzsér v regióne Rétköz Sabolčsko-satmársko-berežskej župy.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kvalita jablák „Tuzséri alma“ je daná výlučne prírodnými a ľudskými faktormi súvisiacimi s vymedzenou zemepisnou oblasťou.

Prírodné faktory:

Obec Tuzsér sa nachádza pri rieke Tisa vo výške 100 až 113 metrov nad morom. Je ohraničená pohorím Zemplén na severe a pohorím Vonkajšie Východné Karpaty na severovýchode. Ďalším dôležitým prírodným faktorom je to, že oblasť sa nachádza v ohybe rieky Tisa v tvare U, známom ako „koleno Tisy“.

Má mierne teplú a suchú klímu s vysokým počtom hodín slnečného svitu počas vegetačného obdobia. Teplotné výkyvy počas dňa sú veľké.

Pred reguláciou rieky Tisa bola produkčná plocha súčasťou záplavového územia rieky. V dôsledku toho má aluviálnu pôdu bohatú na humus a fosfor.

Vďaka blízkosti rieky v kolene Tisy má produkčná plocha vysokú úroveň vlhkosti v dôsledku prirodzeného odparovania vody.

Špecifickosť výrobku:

Jablká „Tuzséri alma“ majú v čase uskladnenia vysoký obsah cukru (minimálne 10° Brix) a vyššiu pevnosť dužiny (minimálne 6 kg/cm²) než iné jablká. Vďaka tomu sa jablká „Tuzséri alma“ skladujú lepšie, než je bežný priemer, a počas skladovania si zachovávajú svoju chuť a arómu. Rozsah sfarbenia je vyšší (minimálne 40 %) u červených odrôd a červená farba je intenzívnejšia a jasnejšia než u jablák pestovaných inde.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku (Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou výrobku)

Horské pásma obklopujúce oblasť poskytujú ochranu zo severu a východu počas kvitnutia stromov a vývoja plodov.

Vysoký obsah fosforu v pôde a hnojenie s nízkym obsahom dusíka zvyšujú pevnosť dužiny plodu oproti priemeru.

Pre produkčnú plochu, na ktorej sa pestujú jablká „Tuzséri alma“, je charakteristické pomalšie tempo dozrievania, čo je zjavným dôsledkom zemepisnej polohy. Kombinácia aluviálnej pôdy a vysokej vlhkosti spomaľuje rast obsahu cukru. Preto dozrievanie nie je náhlým procesom.

Vysoký počet hodín slnečného svitu, veľké teplotné výkyvy počas dňa spôsobené horúcimi dňami a studenými nocami a orezávanie korún stromov vedú k vysokému obsahu cukru. Vďaka aluviálnej pôde s výdatnými zásobami vody sú plody šťavnaté, a preto je prítomnosť cukru menej výrazná. Výsledkom je harmonická kyslastá chuť.

Prírodné odparovanie vody v kolene Tisy produkčnú plochu zvlhčuje. Aj rannej rosy je podstatne viac v dôsledku blízkosti rieky. Vysoká vlhkosť, kvapky rosy vznikajúce na povrchu plodu počas noci, veľké teplotné výkyvy počas dňa, vysoký počet hodín slnečného svitu počas vegetačného obdobia a orezávanie korún stromov spôsobujú vysoký rozsah sfarbenia, keďže tieto prírodné faktory podporujú vysokú úroveň antokyanínu v šupke a zvyšujú intenzitu červeného odtieňa jablka.

Opis ľudských faktorov, ktoré sú relevantné pre dané zemepisné prostredie a prispievajú k rozvoju špecifických vlastností výrobku:

K vlastnostiam jablka „Tuzséri alma“ prispievajú tieto ľudské zručnosti:

Pestovanie jablka „Tuzséri alma“ prebieha v ľudskom a profesionálnom prostredí s 300-ročnou históriou a úspešne využíva rastúce skúsenosti, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu. Na rozdiel od pravidelne obrábaných radov v iných oblastiach sa tu jablone pestujú v radoch s trávnatými plochami medzi nimi, čo zvyšuje kapacitu zadržiavania vody. Technika rezu Sándora Nagya, ktorá sa tu používa, vytvára vzdušnejšiu a otvorenejšiu štruktúru lístia, čo prispieva k lepšiemu prístupu slnka k plodom rastúcim v korune stromu. Používajú sa hnojivá s nízkym obsahom dusíka. Vhodné pestovanie umožňuje poľnohospodárom aktívnu účasť na výrobnom procese od prvej fázy až po poslednú. Zber, predbežný výber a triedenie sa vykonávajú ručne, pričom sa zabezpečuje, že sa oberajú iba zrelé plody. To znamená, že skúsenosti a odborné znalosti ľudí zohrávajú pri zbere kľúčovú úlohu. Aj znalosti oberačov a triedičov ovocia sa odovzdávajú z generácie na generáciu. Záhradnícky klub Sándora Nagya (Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület) v obci Tuzsér je dôležitým profesionálnym subjektom, ktorý zhromažďuje know-how a podporuje rozvoj pestovateľov jablka v oblasti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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