

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTEŚÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

2. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	Közlemény a „Rögös túró” hagyományos különleges termék (HKT) termékleírásának kisebb jelentőségű módosítására benyújtott kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről -----	23
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Szabolcsi alma” (OFJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről -----	31

Közlemények**Közlemény a „Rögös túró” hagyományos különleges termék (HKT) termékleírásának kisebb jelentőségű módosítására benyújtott kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről**

Az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztálya a hagyományos különleges terméknek termékleírásának minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló 15/2008. (II. 15.) Korm. rendelet 4. §-ának (1) bekezdése alapján a Tej Szakmaközi Szervezet és TermékTanács által benyújtott „Rögös túró” (HKT) termékleírásának kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelmét felszólalás céljából közlésezi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban felszólalást nyújthatnak be a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik felszólalásukban bizonyítani tudják, hogy a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszeréről szóló 1151/2012/EU rendelet 21. cikk (1) bekezdésének a) és b) pontja alapján:

- a felszólalást benyújtó az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használja és
- a javasolt módosítások jogos érdekét sértik.

A felszólalást – annak elfogadhatósága érdekében – részletes, érdemi indokolással szükséges alátámasztani.

A felszólalást papíralapon, az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályának címezve, 1860 Budapest postacímre, valamint elektronikus úton a gi@am.gov.hu e-mail-címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetést követően. Kérjük, ez irányú igényüket a gi@am.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek!

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Rögös túró”

EU-szám: HU-TSG-0007-01113 – 2013.5.16.

OEM ()

OFJ ()

HKT (X)

KÉRELMEZŐ CSOPORTOSULÁS ÉS JOGOS ÉRDEK

A csoportosulás neve: Tej Szakmaközi Szervezet és TermékTanács
Cím: 1115 Budapest, Bartók Béla út 152/c., Magyarország/Hungary
Telefonszám: +36-1-203-1450
E-mail cím: tejtermek@tejtermek.hu

A módosítási kérelmet az a szakmaközi szervezet nyújtja be, amelyik a "Rögös túró" uniós bejegyzését is kérelmezte, és amely a magyarországi "Rögös túró" előállítóinak nagy többségét reprezentáló szervezet.

TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG

Magyarország

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSSAL (MÓDOSÍTÁSOKKAL) ÉRINTETT ROVATA

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények alfejezet

A MÓDOSÍTÁS TÍPUSA

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termék-leírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termék-leírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termék-leírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot
- Bejegyzett HKT termék-leírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása

MÓDOSÍTÁS(OK):

5.1. módosítás: *Termék-leírás 4.2. pontja „Felhasználható anyagok és eszközök”*

Korábban:

A mindenkor érvényes kötelező jogszabályoknak megfelelő minőségű anyagok, így:

- a) nyers vagy pasztörözött tehéntej,
- b) tejszín;
- c) tejsavbaktérium-szintenyészet vagy más néven vajkultúra,
- d) oltó (vegyes alvasztáshoz).

Módosítás:

A mindenkor érvényes kötelező jogszabályoknak megfelelő minőségű anyagok, így:

- a) nyers vagy pasztörözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej,
- b) tejszín, homogénezve is,
- c) vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra formájában),
- d) oltó (vegyes alvasztáshoz).

Indoklás:

A „Rögös túró” előállításához bármilyen zsírtartalmú tehéntej felhasználható, illetve a tejszín homogenizálása sem befolyásolja a termék jellegét, ezért az egységes értelmezés érdekében az a) és b) pont pontosításra került.

A kereskedelmi forgalomban különböző formájú vajkultúra érhető el. A „Felhasználható anyagok és eszközök” c) pontjában ezért ez – az egységes értelmezés érdekében – pontosításra került. A felhasznált vajkultúra formája a „Rögös túró” alapvető érzékszervi és beltartalmi jellemzőit, rögös állományát, továbbá hagyományos jellegét nem befolyásolja. A fentiekben leírtak nem vezetnek be lényeges módosításokat az előállítási mód tekintetében, ezért kisebb jelentőségűnek tekinthetők.

5.2. módosítás: Termékleírás 4.2.8. pontjaKorábban:**8. Töltés, csomagolás és tárolás**

E művelet során vigyázni kell arra, hogy a rögös állomány ne törjön és ne sérüljön meg. A „Rögös túró” 6°C alatt, a mechanikai hatást kizáró módon tárolják értékesítésig.

Módosítás:**8. Töltés, csomagolás, jelölés és tárolás**

A töltés és csomagolás során vigyázni kell arra, hogy a rögös állomány ne törjön, és ne sérüljön meg. Csomagolás során inert védőgáz alkalmazása megengedett. A csomagoláson fel kell tüntetni a 4.1. pont szerinti zsírfokozatot. A „Rögös túró” legfeljebb 10° C-on, mechanikai hatást kizáró módon kell tárolni.

Indoklás:

A fejezetcím kiegészült a jelöléssel.

A szövegben pontosításra került, hogy a 8. pontot korábban bevezető mondatban szereplő „e művelet” alatt a töltést és csomagolást kell érteni.

A bekezdés kiegészült a csomagolásra vonatkozó mondattal, amely lehetővé teszi, hogy a csomagolás során inert védőgázt alkalmazni lehessen. A csomagolás során használt inert védőgáz gátolja a „Rögös túró” szállítása és kereskedelmi értékesítése során a mikrobák szaporodását, így az az élelmiszerbiztonsági kockázat csökkentését szolgálja. Az inert védőgáz alkalmazása a „Rögös túró” hagyományos jellegét nem befolyásolja.

A bekezdésben bevezetésre került a „Rögös túró” zsírfokozatának jelölésére vonatkozó előírás. A csomagoláson a 4.1. szerinti zsírfokozat feltüntetésére a fogyasztók egyértelmű tájékoztatása érdekében van szükség.

A késztermék tárolásának 6°C-ról 10°C-ra történő emelését az a gyakorlati tapasztalat indokolja, hogy a „Rögös túró” előállítása során a savfok érték már az alvasztás során eléri a 30-38°SH-t (pH 4,5 körül), amely a mikrobiológiai kockázatot minimálisra csökkenti. Ezért a „Rögös túró” előállításával foglalkozó élelmiszervállalkozások még maximum 10°C-os tárolási hőmérsékleten is biztosítani tudják a megfelelő higiéniai feltételeket, mikrobiológiai tisztaságot, így a tárolási hőmérséklet felső határértékének 4°C-kal való megemelése nem jelent élelmiszerbiztonsági (mikrobiológiai) kockázatot. Emellett a 4°C-kal magasabb tárolási hőmérséklet biztosítása kevesebb energiát igényel, azaz fenntarthatósági szempontból is előnyösebb a 4°C-kal magasabb hőfok alkalmazása. Továbbá a tárolási hőfok felső határának megemelése összhangba hozza az üzemi tárolási gyakorlatot a kereskedelemben folytatott tárolási gyakorlattal, ahol 10°C-on tárolják a termékeket, ezért a termékleírás szövegéből kikerült az, hogy a tárolási hőmérséklet csak az értékesítésig történő tárolásra vonatkozik.

A jelöléssel, csomagolással kapcsolatos új mondatok bevezetése és a késztermék tárolási hőmérséklete felső határának 4°C-kal történő megemelése az előállítás tekintetében nem vezet be lényeges módosításokat.

5.3. módosítás: Termékleírás 4.2. „Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet

Korábban:

(Az előállításához használt alábbi anyagok (tehentej, tejszín, tejsavbaktérium szintenyészet) speciális minőségi jellemzőit, ezen belül:)

(...)

- jó savanyító képességű 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra.

Módosítás:

- jó savanyító képességű 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejpári starter kultúra formájában);

Indoklás:

A módosítási kérelem 5.1. pontjában bevezetett módosítással összhangban az ellenőrzésre vonatkozó követelmények pontosításra kerültek.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„RÖGÖS TÚRÓ”

EU-szám: HU-TSG-0007-01113 – 2013.5.16.

„Magyarország”

1. Bejegyzendő elnevezés

„Rögös túró”

2. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Rögös túró” készítésének technológiája élesen elválik a többi friss sajtétól. A tej alapanyagból savas vagy vegyes alvasztással készített, majd kidolgozott alvadékból kíméletes módon, gravitációs úton, csurgatással, azaz önpréseléssel távolítják el a felesleges savó mennyiséget, ügyelve mindvégig, az adagolás-csomagolás során is, a kialakult morzsás, rögös, kelvirágszerű állomány megőrzésére.

A „Rögös túró” elsősorban állományában és az ezt eredményező alvadék-kidolgozási és savó-eltávolítási eljárásban tér el más túrófélésektől.

A technológiának köszönhetően kialakult, laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazokból álló szerkezettel egyetlen más friss sajt, illetve tejtermék sem rendelkezik.

Az ízesítőanyagok nélkül készülő, csak kis mértékben savanyú, sajátosan nedves és morzsalékos állapotban forgalomba kerülő termék abban különbözik a piacra kerülő más típusú friss sajtoktól, hogy azokat például hőkezelt-gyúrt módon, vagy mint sütemény-alapanyagot, édesen, tejszínesen készítik.

A „Rögös túró” a magyar konyha egyik alapélelmiszerének számít. Számos hagyományos étel csak ebből a rögös túróból készíthető el.

3.2. Az elnevezés:

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az elnevezésben a „Rögös” kifejezés a termék különleges tulajdonságát fejezi ki: annak kelvirágra emlékeztető tejalvadék-rögökből álló állományára utal. A más nyelvekre nehezen lefordítható „túró” megnevezés pedig egy konkrét – kellemesen savanyú, üdén friss és aromás ízű – friss sajtot jelöl.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Rögös túró” csontfehér, vagy sárgásfehér színű, a kelvirágra emlékeztető, tejalvadék-rögökből álló, kellemesen savanyú, üdén friss, zamatos és aromás ízű tejtermék. A rögök a technológia során egészben maradnak, nem sérülnek, nem préselődnek.

A rögök felületét savó-film vonja be. A nedvességtartalom egyenletesen oszlik el a rögökben, így a rög belül is nedves.

Fizikai és kémiai követelmények:

Zsír fokozat	Száranyag tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)		Savfok (°SH)
zsírdús	40,0	legalább	60,0	60–100
zsíros	35,0	legalább	45,0	
		kevesebb, mint	60,0	
félzsíros	25,0	legalább	25,0	
		kevesebb, mint	45,0	
zsírszegény	20,0	legalább	10,0	
		kevesebb, mint	25,0	
sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	60–90

Érzékszervi követelmények:

Külső	Egyenletesen csontfehér, a zsíros és a zsírdús változat esetén sárgásfehér színű.
Állomány	Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető, 4 mm – 20 mm méretű halmazok, amelyek mellett kis mennyiségű savó megjelenhet. Gépi úton csomagolt termékek esetén egynemű tömb, amely laza rögökből álló, kelvirágra emlékeztető halmazokra törhető. Szájban jól érzékelhetően rögös állományú, nyeléskor nem fojtós.
Illat	Kellemesen savanyú, aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Kellemesen savanyú, üdén friss és aromás, zamatos, tiszta, idegen íztől mentes.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Felhasználható anyagok és eszközök:

A mindenkor érvényes kötelező jogszabályoknak megfelelő minőségű anyagok, így:

- nyers vagy pasztörözött – sovány tejtől a teljes tejig bezárólag – tehéntej,
- tejszín, homogénezve is;
- vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejjipari starter kultúra formájában).
- oltó (vegyes alvasztáshoz).

Előállítási mód:

A „Rögös túró” készülhet vegyes, lassú vagy gyors alvasztásos módszerrel. A három módszerrel előállított rögös túró minőségi paraméterei között nincs különbség.

A szakaszok azonosak, viszont a technológiai folyamatok a hőmérséklet és a hozzáadott vajkultúra (oltó) mennyiségének emelésével fel vannak gyorsítva. A gyors alvasztásos technológia célja elsősorban a hatékonyság növelése, az edényzetek jobb kihasználtsága.

Az előállítás folyamata a következő:**1. Előérlelés**

Ezt a műveletet csak a gyors alvasztásos módszernél kell alkalmazni, a lassú alvasztáskor a tehéntejet nem kell előérlelni.

Gyors alvasztáskor az alvasztás idejét a tehéntej előérlelésével lerövidítik. Az előérlelés során a 6,0–7,2 °SH-on pasztörözött tejet 9–11 °SH eléréséig előérlelik. Az előérlelés hőfoka 12–15 C, az időtartama 6–8 órát vesz igénybe.

A tej előérlelése (elősavanyítása) tankokban vagy tejsilókban történik. Ezt követően az előérlelt tejet a lehető leggyorsabban az alvasztó berendezésbe (kádba) juttatják.

2. Zsírbeállítás

A „Rögös túró” végső zsírfokozatától függően – amennyiben zsírbeállítás szükséges – a tehéntejhez teljes tejet vagy homogénezett tejszínt adnak.

3. Beoltás

Lassú alvasztáskor a tehéntejet 22–32 °C-on, 0,5–1,5 % mennyiségű vajkultúrával (vagy azzal egyenértékű por vagy fagyasztott vajkultúrával) oltják be.

Gyors alvasztáskor az előérlelt tejet 4–5 % mennyiségű vajkultúrával, 30–32 °C-on oltják be.

4. Alvasztás

A beoltott tejet alvasztó berendezésben, lassú alvasztáskor 12–20 órán, illetve gyors alvasztáskor 4-6 órán keresztül, 30–38 °SH eléréséig alvasztják. Az alvasztás hőfoka lassú alvasztáskor 22–32 °C, gyors alvasztáskor 30–32 °C. A kívánt savfok elérésekor az alvadék májasan törik és enyhe savó kiválás is megfigyelhető. Vegyes alvasztásnál oltót is használnak.

5. Alvadék-kidolgozás

Célja az alvadék víztartalmának a termékre jellemző értékre való irányított csökkentése. A művelet elősajtolásból, utómelegítésből és utósajtolásból áll. Az alvadék kidolgozása igen kíméletes munkát igényel, mert az alvadék meglehetősen porlékony.

Az elősajtoláskor az alvadékat az alvadék kíméletes felvágását biztosító szerkezettel vágják fel, aprítják, keverik, és szükség esetén pihentetik. A művelet célja az alvadék gyors savóleadásának (szinerézisnek) elősegítése. Az aprítás során a megszilárdult alvadékat (30–38 °SH-n) néhány perc pihentetés után kb. dió nagyságú (2-3 cm) szemcseméretű rögökre aprítják. Az aprítás befejezése után a savó egy részét le kell engedni. A további technológiai folyamat során az ún. alvadékporklás elkerülése végett a vágószerkezetre védőlemezt helyeznek, vagy a vágószerkezeteket lapátokra cserélik. A felaprított és még savóban úszó alvadékrögöket keveréssel tartják mozgásban. Ha az alvadékrögök nem szilárdulnak meg a „Rögös túró” állagának megfelelő mértékben, akkor a szilárdulást rövid idejű ülepítéssel, pihentetéssel kell elősegíteni. A rövid pihentetés után az alvadékrögöket ismét meg kell keverni, hogy azok ne tapadhassanak össze.

Az elősajtolást az utómelegítés követi. Célja az alvadékrögök további zsugorítása, savóleadása. Az utómelegítést állandó keverés mellett, 2,5 percenként 1 °C intenzitással végzik, lassú alvasztás esetén 30–40 °C, gyorsított alvasztás esetén 36–48°C eléréséig.

Az utósajtolásnál a savós alvadékat addig kell kavargatni, ülepíteni, amíg az alvadék kívánt szilárdságát el nem éri. A lassú alvasztásos előállításnál az utósajtolás elmaradhat.

6. Hűtés és leeresztés

Célja a felaprított és kimelegített alvadék túlsavanyodásának, az esetleges szennyező mikrobák szaporodásának gátlása, az alvadék összetapadásának akadályozása, valamint a tömörödés szabályozása. Az alvadékat 18–22 °C eléréséig 3–4 °C/perc intenzitással, alvasztó berendezésben (kádban, tankban) hűtik.

A hűtőközeg lehet a kád vagy tank saját savója, amelyet a leeresztő vonalba épített lemezes hőcserélőn 5 °C alá hűtve kell cirkuláltatni. A hűtésre a savó leeresztése után ivóvíz is használható. A hűtőkamrás visszahűtés is megfelelő biztonságot ad. A korszerű kultúrák önmagunkban is megakadályozzák a túlsavanyodást.

A „Rögös túró” savó és alvadék elegyének leeresztését az alvasztó berendezésből gravitációs úton, vagy az alvadék állományát megkímélő szivattyúval kell megoldani.

7. Savóelválasztás

Az alvadéktól különvált savót el kell távolítani. A rögös állomány kialakításának sarkalatos pontja a savóelválasztás (csurgatás) módszere. Elválasztás közben az alvadékat időnként óvatosan átmozgatják, hogy a kelvirágszerű állomány ne sérüljön. Az elválasztást addig folytatják, míg a zsírfokozat szerinti szárazanyagtartalmat és savfokot elérik.

8. Töltés, csomagolás, jelölés és tárolás

A töltés és csomagolás során vigyázni kell arra, hogy a rögös állomány ne törjön, és ne sérüljön meg. Csomagolás során inert védőgáz alkalmazása megengedett. A csomagoláson fel kell tüntetni a 4.1. pont szerinti zsírfokozatot.

A „Rögös túró” legfeljebb 10° C-on, mechanikai hatást kizáró módon kell tárolni.

Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények

A termék sajátos jellegére tekintettel a „Rögös túró” ellenőrzése során különösen a következőket kell vizsgálni:

Az előállításához használt alábbi anyagok (tehéntej, tejszín, tejsavbaktérium szintenyészet) speciális minőségi jellemzőit, ezen belül:

- friss, max. 7,2 °SH-os tehéntej;
- legfeljebb 7,2 °SH plazmasavfokú tejszín;
- jó savanyító képességű 36–40 °SH-os, savanyító és aromatermelő tejsavbaktériumokat egyaránt tartalmazó vajkultúra (így például üzemi tömegkultúra, vagy mélyfagyasztott vagy fagyasztva szárított tejipari starter kultúra formájában);

A gyártási folyamat során a 4. fejezetben foglaltakat kell betartani, különös figyelemmel az alábbiakra:

- alvasztás: savfok (30–36 °SH és alvasztási idő (4–20 óra);
- alvadék-kidolgozás: alvadék-szilárdság ellenőrzése (legyen májas tapintású, az alvadék falától kézzel határozottan elválasztható, 32–38 °SH-os;
- alvadékhűtés (18–22 °C eléréséig, 3–4 °C/perc intenzitással),
- savóelválasztás (óvatosan, préseles nélküli csurgatással, azaz gravitációs úton).

A késztermék minősége:

- a fizikai és kémiai követelményeknél (zsírfokozat, szárazanyag-tartalom, zsírtartalom, savfok) a 4. fejezetben foglaltakat kell betartani;
- az érzékszervi követelményeknél (külső, állomány, íz, illat) a 4. fejezetben foglaltakat kell figyelembe venni

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A 18–20. században a túró – *természetes állapotában elmorzsolva, gabonaszemnyi-mogyorónyi darabokban* – frissen fogyasztották vagy konzerválták (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

A túró rögös jellegére vonatkozó történelmi hivatkozás az első világháború utáni időszakból is származik. Eszerint „*mogyorónyi nagyságú alvadékrögökig* aprózzuk fel túró (..) a túró annál jobban áll el, minél morzsásabb” (Gratz O., A tej és tejtermékek, 294–296. oldal, 1925).

Tapintásra a túró „*szemcsés vagy morzsalékos*” állagú, írja a Tejgazdasági Szemle 1925-ben (Törs A. 1925., Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)).

Alvadékrögöket, szép laza kelvirágszerű darabos állományt, kelvirágra emlékeztető halmazokat, *rögöket* említ Balatoni Mihály (Balatoni Mihály, 1960, Étkezési Túró gyártása).

Dr. Szakály Sándor és Dr. Tomka Gábor 1970–1977 közötti fogyasztási adatokat tesz közzé a „*kelvirágú állományú*” tehéntúró fogyasztásának alakulásáról 1979-ben (Tejipar, XXVIII évfolyam, 1. szám, 1979)

Dr. Szakály Sándor szerint Magyarországon „az összes túrótermelés 80 %-át teszi ki a rögös változat”... A rögös túró abban mutat lényegi eltérést a másik háromtól, hogy a gyártására szolgáló tej alvasztása csak biológiai savanyítással történhet... (Dr. Szakály S. 1980., A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Dr. Szakály Sándor szerint a csak Közép-Európa területén ismert „Rögös túró” *ősi magyar tejtermék* az Uráltól nyugatra, amelyet évszázadokon keresztül házilag készítettek nyers tejből (Tejgazdaságtan, 2001). A „Rögös túró” hagyományos jellegét igazolja, hogy „Rögös túró” címmel külön fejezetet tartalmaz a 2002-ben a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és az Agrármarketing Centrum által kiadott „Hagyományok-Ízek-Régiók” gyűjtemény. A gyűjtemény csak olyan termékeket tartalmaz, amely a követelményrendszer szerint dokumentálható történelmi múlttal rendelkezik. A gyűjteménybe kerülés alapfeltétele volt az igazolható legalább kétgenerációs (50) éves múlt, a termékhez kötődő tudásanyag, ismertség és az előállítás, forgalmazás megléte.

Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Szabolcsi alma” (OFJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről

Az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (10) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése alapján az ÉKASZ Szakmaközi Szervezet és Terméktanács által benyújtott „Szabolcsi alma” uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként történő bejegyzésére irányuló kérelmét felszólalás céljából közzéteszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban felszólalást nyújthatnak be a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik felszólalásukban bizonyítani tudják a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszeréről szóló 1151/2012/EU rendelet 10 cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban szereplő indokok valamelyikét. A felszólalást – annak elfogadhatósága érdekében – részletes, érdemi indokolással szükséges alátámasztani.

A felszólalást papíralapon, az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályának címezve, 1860 Budapest postacímre, valamint elektronikus úton a gi@am.gov.hu e-mail-címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetést követően. Kérjük, ez irányú igényüket a gi@am.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek!

A „SZABOLCSI ALMA” OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉS (OFJ) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 8. cikk (1) a) pontja szerinti adatok

A kérelmező csoportosulás adatai

Neve: **Szabolcsi alma Termelői Csoport**

Cím: 4244 Újfehértó, Vadastag 2.

Az ellenőrző hatóság adatai:

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: (36-1) 336 9009

E-mail cím: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

Név: Szabolcs - Szatmár - Bereg Megyei Kormányhivatal

Cím: 4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Telefonszám: (36-42) 599-300

E-mail cím: hivatal@szabolcs.gov.hu

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szabolcsi alma”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

2.1. *Almafajták*

A „Szabolcsi alma” a rózsavirágúak (Rosales) rendjébe és a rózsafélék (Rosaceae) családjába tartozó faj (nemes alma - *Malus domestica*) Gála, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared és Pinova almafajtáinak és azok változatainak (mutánsainak/klónjainak) a friss fogyasztásra szánt gyümölcsét foglalja magába:

2.2. *Az egyes almafajták főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai*

A „Szabolcsi almát” harmonikusan édeskés, édes-savas, üdítő, zamatos íz és illat roppanó hús, illetve -fajtától függően - erős sárgás, narancs, élénk piros csíkozott alapszín és sárgásfehér, vajszerű, világossárga vagy sárga színű gyümölcshús jellemzi. A „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú.

A „Szabolcsi alma” e jellegzetes tulajdonságainak kialakulásában nagy szerepe van Szabolcs-Szatmár-Bereg megye szeptemberi időjárási körülményeinek (nappali és éjszakai hőmérséklet váltakozása, harmatképződés stb.).

Az egyes almafajták fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait a következő táblázat foglalja össze:

Almafajta	Gyümölcsméret	Brix fok	Szín
Gála	Kicsi, gömbölyded vagy lapított alakú, Átlagsúly 150-170 g, Átmérő 65-75 mm.	Legalább 12	Alapszíne sárgás, narancs-pirossal, sötétpirossal csíkozott
Jonathan	Közepes vagy kicsi. Kúposan gömbölyded, enyhén bordázott, szimmetrikus. Átlagsúly 120-130 g. Átmérő 65-75 mm.	Legalább 13	Alapszíne éretten sárgászöld, fedőszíne élénkpiros, sötétpirossal szélesen csíkozott.
Jonagold	Nagy gömbölyded vagy enyhén kúpos, kiegyenlített, alig bordázott,	Legalább 13	Alapszín sárgászöld, a gyümölcsfelület 35-40 %-a világospiros, sötétpiros

	Átlagsúly 220-250 g, Átmérő 70-90 mm közötti.		fedőszínnel borított. Az erős viaszréteg megvédi a parásodástól.
Golden Delicious	Gömbölyded vagy enyhén megnyúlt csonka kúp alakú, Közép-nagy vagy nagy - változékonysága évjárat- és termőhely függő. Átlagsúly 140-180 g, Átmérő 70-80 mm	Legalább 13	Alapszín zöldessárga, később sárga. Viaszréteg nem borítja,
Red Delicious	Közép nagy vagy nagyméretű, alakjuk megnyúlt, bordázott. Átlagsúly 150-170 g, Átmérő 75-90 mm	Legalább 12	Alapszín sötétpirossal mosott, csíkozott, teljes felületét kissé csíkozott, fényes mélypiros fedőszín borítja
Idared	Közepes vagy nagyméretű, lapított gömbalakú, finoman bordázott, Átlagsúly 170-200 g, Átmérő 70-90 mm	Legalább 12	Alapszín élénkpiros, mosott fedőszín borítja
Pinova	Középnagy, enyhén kúpos alakú Átlagsúly 150-180 g Átmérő 70-90 mm	Legalább 13	Alapszín éretten sárga, felületének több, mint fele jellegzetes cinóberpiros színnel borított, illetve csíkozott.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Szabolcsi alma” termesztése és betakarítása Szabolcs-Szatmár-Bereg megye közigazgatási határain belül történik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A Szabolcsi alma esetén a termeléstől egészen az értékesítésig szigorú nyomon követési rendszert alkalmaznak. Akkreditált, külső tanúsító szervezet által ellenőrzött minőségbiztosítási rendszert működtetnek, mely főleg a GLOBAL G.A.P rendszeren alapul.

Ennek megfelelően GGN szám szolgál a termék azonosítására az ültetéstől az értékesítési pontig. A GGN számból és a LOT számból visszavezethető, hogy az alma melyik ültetvényből, melyik helyrajzi számú területről, melyik kamrából származik, az ültetvényben milyen munkaműveletek voltak az adott évben, sőt a termőfa korábbi éveire is vissza lehet követni.

Az árumegjelöléséhez használt egyedi címkék a következőket tartalmazzák: Termék:/ Fajta:/, Nettó tömeg:/, Osztály:/, Méret:/ LOT:/ Cikkszám:/, Származási hely:/ Csomagolja:/ Címe:/, Csomagolás dátuma:/.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

5.1. A termőhely lejtése és a talaj egyes jellemzői

A termőhely megválasztásánál fontos a kiválasztott terület környezetéhez viszonyított magassága. A területnek valamelyik irányban lejtősnek kell lenni, hogy a hideg légtömegek le tudjanak folyni. A legalkalmasabb talaj humusztartalma 2% körül mozog. A talaj Arany-féle kötöttségi száma 30-50 közötti. A talaj pH-ja 5,5-6,5.

5.2. Fajtahasználat

Az intenzív és félintenzív rendszerű almaültetvények alanya a törpe M9-es, és a féltörpe M26-os. A spur típusú fajták részére, a szabadorsó koronaformájú, valamint az ökológiai termesztésre alkalmas ültetvények számára alkalmazható alanyok az MM.106 és a MM.111.

A telepítést vírusmentes szaporítóanyaggal kell végezni.

5.3. Az ültetvény kialakítása (koronaforma, térállás)

Engedélyezett koronaforma	Térállás	Maximális famagasság	Törzsmagasság	Központi tengely hossza
Karcsú orsó	3x1 m	3,5 m	55-70 cm	2,0 – 3,0 m
Szuperorsó	3-3,5 x 0,8-1 m	2-2,5 m	40-60 cm	2-2,5 m
Szabad orsó	4,0–5,0 x 1,0-2,5 m	3-3,5 m	50-80 cm	3-3,5 m

A létesítendő ültetvény típusának megfelelően kell kialakítani a sor és tőtávolságot, valamint a fák magasságát. A sorokat általában É –D-i irányba kell kialakítani.

5.4. Termesztéstechnológia, termésszabályozás

A termésszabályozás a termesztéstechnológia része. Az évenkénti metszéssel lehet szabályozni a fán maradó termőrügyek mennyiségét.

A metszés célja a korona szerkezetének szabályozása, habitusának optimalizálása, a fa méretének (magasság, szélesség) biztosítása, a korona minél jobb megvilágítottságának elősegítése, a koronarész növényvédő-szer fedettségének biztosítása, a maximális termőképesség és gyümölcsminőség biztosítása.

A virágzás kezdete előtt lehet következtetni a virágzás mértékére. Ha a virágzás a közepesnél erősebbnek lehet, akkor ritkítás szükséges. Figyelembe kell venni azonban a ritkítás eredményét befolyásoló tényezőket pl.: a sorok tájolása, a talajfoltokat, melyek befolyásolhatják a virágzás idejét, az almafajta reakcióját a ritkításra, a fák túlzott vegetatív növekedését, mely erőteljes önrítkulást eredményezhet, az olyan időjárási tényezőket, melyek hiányos termékenyülést okozhatnak.

5.5. Tápanyag gazdálkodás

Foszfor: a foszfor gyökérzónába való eljutását a telepítés előtti feltöltő trágyázás segít. Az egyszer adagolt mennyiség több évre elég.

Kálium: A telepítés előtt szokás a káliumot feltöltő trágyaként alkalmazni.

Kalcium: A meszezésnek a savanyú talajokon van jelentősége. A valóságos kalciumhiány nagyon ritkán fordul elő. A meszezés hatására javul a többi tápelemből a talaj tápanyag szolgáltatása.

Nitrogén: A virágzás előtt 2-3 héttel talajvizsgálatot kell végezni. A fák számára felvehető nitrogén mennyiségének meghatározása érdekében a gyökérzónában vizsgálni kell nitrogénszintet.

Mikroelemek: a mikroelemek hiánya permettrágyával küszöbölhető ki. A nagyobb nitrogéntartalmú készítmények használata javasolt, mert ezek összetétele jobban igazodik az alma táplálkozási igényeihez. Az ültetvény telepítés előtt végzett talajvizsgálat alapján kell elvégezni a feltöltő trágyázást.

A termőrefordulás után az évenkénti talajvizsgálat és lombanalízis eredményeinek figyelembevételével történik a tápanyag utánpótlás. A vizsgálati eredmények mellett szükséges az ültetvény szemrevételezése is. A fák nyugalmi állapotában kell megnézni a termőrészek és a rügyek számát, méretét, a vesszők számát, méretét, az elágazódás méretét, a vesszők, a gallyak és ágak egymáshoz viszonyított arányát, vastagodásuk mértékét. A vegetáció alatt információt lehet szerezni a lomb színe, a levél mérete, a hajtások hosszúsága, száma, vastagsága, a másodrendű növekedés gyakorisága, a korona szerkezete, a hajtásnövekedés dinamikája és a kéreg színe alapján.

5.6. Öntözés

Öntözés: homoktalajokon 4-6 alkalommal 40 l/m², vályogtalajokon pedig 3-4 alkalommal 60 l/m² vízmennyiséggel. Az öntözés mikroszórófejes vagy csepegtető módszerrel történik. Termő ültetvényben a tápoldatos öntözést a virágzás előtt 2-3 héttel célszerű elkezdeni és a virágzás után 6-8 hétig célszerű folytatni.

5.7. Növényvédelem

A növényvédelemnek teljes mértékben meg kell felelnie az agrár-környezetgazdálkodás integrált gyümölcsstermesztési előírásainak.

Az integrált gyümölcsstermesztés szerves része a növényorvos irányításával végzett integrált fajtaspecifikus előrejelzésen alapuló növényvédelem (helyi meteorológiai állomások előrejelzései, a kihelyezett szex-feromon csapdákból fogott egyedszámok) korszerű növényvédő gépek használatával.

Csökkenti a következő évi fertőzés veszélyét, ha a lehullott lombot N műtrágyával megszórják és bedolgozzák a talajba.

A „Szabolcsi alma” esetében a következő leggyakrabban előforduló kórokozók és kártevők ellen kell védekezni:

Gombás betegségek: varasodás, lisztharmat

Baktériumos fertőzés: tűzelhalás

Kártevők: almamoly, alma magmoly, galagonya bogyó moly, almailonca, alma levélaknázó moly, lombos fa fehér moly, takácsatka, levéltetű, cserebogár, mezei pocok, egér, vértetű.

A betakarítás előtti növényvédelmi kezeléseket olyan növényvédő szerrel kell végezni, amely véd a tárolási betegségekkel szemben.

5.8. Talajművelés

A „Szabolcsi alma” nagyobb térállású ültetvényeinél a sorközben ugarműveléssel, a sorokat gyomirtással, illetve oldalazó talajmaróval tartják tisztán. Az intenzívebb ültetvényeknél, ahol az öntözés nem nélkülözhetetlen a sorközt gyepesítik. A gyepet vagy vetik, vagy a természetes gyomok kaszálásával alakítják ki. A természetes gyep regeneráció képesebb, mint a vetett, hamar megújul, míg a vetett gyep hamarabb elpusztul. Ezekben az ültetvényekben a kombinált művelés az általános: a sorközt kaszálják, a sorokat vegyszeresen gyomirtják. A munkagépek által eltömörödött talajt évente egyszer meglazítják, levegősebbé teszik. A tápanyagot vagy a teljes területre, vagy a facsíkra szórják, bedolgozás nélkül. Fontos a talaj optimális levegő- és víztartalmának biztosítása.

5.9. Betakarítási technológia

A betakarítás fajtaspecifikus, az évjárat, a piaci és tárolási igényekhez igazodó, szigorúan ellenőrzött, szabályozott és nyilvántartott folyamat. A fajtától függően lehet többmenetes. A szedés során az alma előválogatás után szedőedénybe kerül, majd konténerbe ürítik ki. A konténert megjelölik címkével, mely

tartalmazza a fajta nevét, méretét, a tábla számát és a szedő csapat nevét. A konténerek pár órán belül az átvevő helyre kerülnek hűtőkamrákba.

Az alma betakarításakor ellenőrizendő minimum paramétereket a következő táblázat foglalja össze.

Fajta	Brix-fok	Húskeménység kg/cm ²
Gala	11	7
Jonathan	12	7-8
Jonagold	12	6,5-8,0
Golden Delicious	12	7-9
Red Delicious	11	7-8
Idared	11	6,5-8,0
Pinova	12	6,5-8,0

Az alma minőségének meg kell felelnie az 1234/2007/EK tanácsi rendeletnek a gyümölcs- és zöldség-, valamint a feldolgozott gyümölcs- és feldolgozott zöldség ágazatra alkalmazandó részletes szabályainak megállapításáról szóló, 2011. június 7-i 543/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet almára vonatkozó előírásainak.

5.10. Hűtés, tárolás, csomagolás

A tartályládába szüretelt alma a szedést követően rövid időn belül hűtőházba kerül. A bekerülés előtt minden konténer azonosító címkét kap, melyen szerepel a származási hely, a szüret ideje, a szedést végző azonosítója, az alma fajtája, minősége, mérete. Hűtőházba való beérkezést követően a konténer azonosító számot kap, mely a nyomon követés alapjául szolgál. A nyomon követés számítógépen történik vonalkód segítségével. A konténerek fajta és minőség alapján kerülnek be a hűtőkamrákba. A tárolás a fajtának megfelelő paraméterek (hőmérséklet, páratartalom) alapján történik. Egyre jobban elterjed az ULO (Ultra Low Oxygen) technológia, mellyel a tárolási idő jelentősen meghosszabbítható. A térségben sok helyen alkalmazzák a *SmartFresh Minőségi Rendszert*, mely fajtától függően 2-5 hónapos tárolási időtartamig helyettesítheti a szabályozott légtérű tárolást. Megőrzi a gyümölcs keménységét és savtartalmát a tárolás során, valamint javítja a polcon tartást. Hatékonyan véd a scald ellen, csökkenti a héj viaszosságát, késlelteti a klorofill lebontását (a zöld alapszín tovább megmarad). A jól megválasztott tárolási rendszerrel elérhető, hogy egész évben ugyanaz a kiváló minőségű áru kerüljön piacra.

Az áruvá készítés folyamata a jogszabályoknak megfelelő minőségbiztosítási rendszer követelményei szerint szabályozott, szigorúan ellenőrzött és dokumentált. A betárolt, egyedi azonosítóval ellátott konténerekben lévő almát értékesítés előtt kiválogatják, majd a kívánt kiszerezési formába csomagolják kézzel, vagy automatizált gépsorokkal. A válogatás nyomon követett, ahol inputként a feldolgozott konténerek azonosítóit, outputként pedig a vevők azonosítóit rendelik. A kiszerezési egységeket a mindenkor hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő adatokkal látják el. A kiszerezési egység minden esetben mérlegelésre kerül.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Szabolcsi alma” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

A „Szabolcsi almát” - fajtától függően - erős sárgás, narancs, élénk piros csíkozott alapszíne, harmonikusan édeskés, édes-savas üdítő zamatos íze és roppanó húsa különbözteti meg más almáktól. A „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú.

A „Szabolcsi alma” 2. pontban leírt egyedi tulajdonságai a földrajzi terület, a termőtáj kedvező talaj- és éghajlati viszonyai, valamint az almatermesztők nagy szakmai hozzáértése közötti szoros összefüggésből adódnak.

6.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye talajtani adottságai kiválóan alkalmasak az almatermesztés számára. Szabolcs-Szatmár-Bereg megye természeti földrajzi tájegységeinek talajtani, domborzati éghajlati adottságai lehetővé tették, hogy a mérsékelt égövben honos almafajok és más gyümölcsfajok a megye területén gazdaságosan termesztethők. (Pethő, 2005).

Szabolcs-Szatmár - Bereg megyében van Magyarország második, legnagyobb hordalékkúp síksága, amely a tiszántúli ártéri síkból 20-50 méterre emelkedik ki. A hordalékkúp lapos részein található homokos löszös talajon kialakult csernozjom talaj 2 % körüli humusz tartalma és magas kalcium tartalma, valamint a Tisza mellékfolyóinak öntésein kialakult könnyű iszaptalajok kedvezőek az almafák telepítésére.

6.2. Természeti tényezők

A napsütéses órák száma 1950-2050 óra, mintegy 300-400 órával több, mint Magyarországtól nyugatra, illetve északra fekvő országokban. Ezért a megye éghajlati adottságai az almatermesztés számára kedvezőek. Éghajlatára a napsugárzáson kívül hatással vannak az óceáni, szárazföldi és a mediterrán légtömegek is. Ennek következtében időszakonként óceáni, máskor pedig szárazföldi éghajlati hatás jut uralomra.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében az ország más megyéitől eltérően a vegetáció 6-8 nappal később indul meg. A nyarak mérsékeltlen melegek, a júliusi átlaghőmérséklet 20-23°C. Az őszi hónapokban az erősebb éjszakai kisugárzás következtében a napi átlaghőmérséklet 1-2 °C alacsonyabb, mint az ország többi részén, ez teszi lehetővé az érési folyamat lassulását. Ezért a „Szabolcsi alma” érésmenete lassúbb, a különböző tápanyagok, illetve a cukor beépülése a gyümölcsbe nagyobb arányú. Ennek köszönhetően a „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú és édeskés ízű.

6.3. A földrajzi terület és) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Szabolcsi alma” beltartalmi, élvezeti értékének szempontjából a legmeghatározóbb körülmény az érlelődés ideje alatt uralkodó hőmérséklet, a napfény, továbbá a hajnali páralecsapódás. A levegő relatív páratartalma a nyári hónapokban 75 % körül mozog. A magasabb relatív páratartalom szeptemberben rendkívül kedvezően hat a gyümölcs színeződésére, az érésmenet ütemére. Szeptemberben a meleg nappalok, a magas relatív páratartalom és az éjszakai lehűlés, illetve a hajnali harmatképződés jelentősen hozzájárul a gyümölcsök erős színeződéséhez, valamint az aromás, édeskés, édes-savas íz- és zamatanyagok kialakulásához.

A talaj magas kalcium-tartalmának köszönhetően a gyümölcshús kalcium tartalma is magasabb, aminek köszönhetően a „Szabolcsi alma” roppanós húsu.

Mindezen tényezők határozzák meg a „Szabolcsi alma” sajátos tulajdonságait.

Az optimális termőhely mellett a Szabolcs –Szatmár Bereg megyében élő termesztők szaktudása az elmúlt évszázadok alatt felhalmozódott tapasztalatokra épül, amely kedvezően hat a „Szabolcsi alma” előállítására.

Az almatermesztés rendkívül fontos tényezője a termelés tudományos műszaki fejlesztési háttere, a szakszolgálat, a szaktanácsadás. Az 1949. óta működő, Újfehértói Kertészeti Kísérleti Telep, majd a Kertészeti Kutató Intézet Újfehértói Kutató Állomása foglalkozik a „Szabolcsi alma” termőtáj kutatásával, a gyümölcsfák törzskönyvezésével, almafajták nemesítésével, élettani vizsgálatával, fajtaminősítési módszerek kidolgozásával. Az Újfehértói Kutató Állomás kiváló szakembereinek több, mint 70 évre

visszanyúló munkásága – az almafajták nemesítése, fajtafenntartása és a minősített szaporítóanyag előállítása szempontjából meghatározó a „Szabolcsi alma” termesztésének sikerességében.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a kedvező talajtani, éghajlati adottságok miatt a gyümölcsstermesztésnek több évszázados hagyománya van. Ezt bizonyítja a híres török utazó, Evlija Cselebi írása is, aki az 1660-1666 közötti magyarországi utazásairól szóló köteteiben beszámolt a szabolcsi almáskertek, gyümölcsösök gazdagságáról, a rendkívül ízletes gyümölcsökről. A leírás említi azt is, hogy e területen olyan mennyiségű gyümölcs termett, amelyből az átvonuló török seregek bőségesen tudtak táplálkozni.

A II. világháborút követően indult el egy hatalmas ültetvénytelepítési program, melynek eredményeként **Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében létesült az ország almaültetvényeinek közel 50 %-a, mely az országos termés több mint felét adja.**

A magyar almatermesztés hírnevét a „Szabolcsi alma” alapozta meg. A „Szabolcsi alma” elnevezés márkát, rangot jelentett. (Szabó T. – Csoma Zs. 2001).

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal (Cím: 4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.)

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Szabolcsi alma”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy (OFJ) megjelölést és a kapcsolódó uniós szimbólumot.
- Az árumegjelöléséhez használt egyedi címkék a következőket tartalmazzák: Termék: Fajta:/, Nettó tömeg:/, Osztály:/, Méret:/ LOT:/ Cikkszám:/, Származási hely:/ Csomagolja: /Címe:/, Csomagolás dátuma:/.

A „Szabolcsi almát” olyan csomagolásban és kiserelésben kell forgalomba hozni, amely lehetővé teszi a termék egyértelmű azonosítását. A címkén feltüntetett valamennyi feliratnál nagyobb méretű betűkkel kell feltüntetni a „Szabolcsi alma” OFJ jelölést.

A kiserelt alma legalább 50 %-át címkével kell ellátni, ha a jelölés az almán elhelyezett címke alkalmazásával történik.

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A „Szabolcsi alma” esetében a termeléstől egészen az értékesítésig szigorú nyomon követési rendszert alkalmaznak. Akkreditált, külső tanúsító szervezet által ellenőrzött minőségbiztosítási rendszert működtetnek, mely főleg a GLOBAL G.A.P rendszeren alapul.

Ennek megfelelően GGN szám szolgál a termék azonosítására az ültetéstől az értékesítési pontig. A GGN számból és a LOT számból visszavezethető, hogy az alma melyik ültetvényből, melyik helyrajzi számú területről, melyik kamrából származik, az ültetvényben milyen munkaműveletek voltak az adott évben, sőt a termőfa korábbi éveire is vissza lehet követni.

A főbb ellenőrzési szempontokat a következő táblázat tartalmazza:

Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termőhely	Termő körzeten belüli termés	Beszállítói lista éves felülvizsgálata
Fajtaazonosság	A 2.1 pontban leírt fajták ellenőrzése	
Termesztés	Termesztési feltételek betartása	Évente legalább 1 helyszíni ellenőrzés,
Növényvédelem	Integrált növényvédelmi technológiai betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra
Betakarítás	5.10 fejezet szerinti követelmény rendszer Nyomon-követhetőség biztosítása	Beszállítói lista éves felülvizsgálata. Áruátvételi dokumentáció éves ellenőrzése.
Áruvá-készítés	Nyomon-követhetőség biztosítása	Gyártási napló vezetésének éves ellenőrzése
Tárolás	Az almafajtára előírt (hőmérséklet, O ₂ , CO ₂ , páratartalom) alapján történik.	A kamra adatait naponta rögzíteni kell a tárolási naplóba. A kamrában lévő árut hetente szemrevételezéssel kell ellenőrizni.
A vevőkhöz történő kiszállítás előtt	Véletlenszerű mintavételezés	Ellenőrizni kell, hogy az áru maradéktalanul megfelel-e az előírt követelményeknek.

10. MELLÉKLETEK

Egységes dokumentum

11. IRODALOM

Bél M. (1773): Szatmár vármegye.

Demeter B. (1930): A magyar gyümölcsmárka megteremtése. Kertészeti lapok, Budapest.

Evlíja Cselebi, (1904): Török világutazó magyarországi utazása 1661-1664. Ford.: Karácsony I. Budapest.

- Fülep I. (2012): Ültetvények öntözése I. In. Gonda I. (szerk): Precíziós almatermesztés technológiája. Debreceni Egyetem AGTC MÉK Kertészettudományi Intézet, Gonda István Bt, PN Fruit Kft. Debrecen.
- Gonda I (szerk). (2012): Precíziós almatermesztés technológiája. Debreceni Egyetem AGTC MÉK Kertészettudományi Intézet, Gonda István Bt, PN Fruit Kft. Debrecen.
- Gonda I.- Filep I.(2011): Az almatermesztés technológiája. Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdaságtudományok Centruma Kutatási és Fejlesztési Intézet, Gonda István Betéti Társaság F.N. Fruit Kft. Debrecen.
- Gonda I. (szerk). Intenzív gyümölcsösök környezetkímélő tápanyag-gazdálkodása. Debreceni Egyetem Agrár- és Műszaki Tudományok Centruma, Kertészettudományi és Növényi Biotechnológia Tanszék, Kutatási és Fejlesztési Intézet.
- Gyúró Ferenc (szerk. 1990): Gyümölcsstermesztés Mezőgazdasági Kiadó. Budapest
- Inántsy F.- Balázs Kl.(2004): Integrált Növénytermesztés. Alma. Agroinform Kiadó Budapest.
- Kasza Sándor (szerk. 1998) Szabolcs - Szatmár - Bereg megye kézikönyve – Magyarország Megyei Kézikönyvei sorozat 15. kötet CEBE Kiadó
- Kormány Gy. (2005): Szabolcs-Szatmár-Bereg megye természeti földrajza. In.: Pethő F.(szerk.2005): Szabolcs-Szatmár-Bereg megye gyümölcsstermesztésének története 1945-ig. Észak-Keletmagyarországi Gyümölcs Kutatás Fejlesztési Alapítvány, Újfehértó.
- Lenti István: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye gyümölcsstermesztése 1945-től napjainkig, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Önkormányzata, nyíregyháza 2017.
- Magyar Katolikus Lexikon, <http://lexikon.katolikus.hu>
- Maksai F. (1940): A középkori Szatmár megye. Budapest.
- Mikes Márk Z. (2019): A Nyírség és a Felső-Tisza vidék éghajlati elemzése. (szakdolgozat). ELTE TTK Meteorológiai Tanszék. Budapest.
- Nyékes I. (1953): A Felső-Tisza vidék gyümölcsstermesztése az őskortól napjainkig. Kézirat I-II kötet. Budapest.
- Nyékes I. (1954): Történelmi gyümölcsstermő tájaink. Budapest.
- Pethő F. (szerk.1969): Almatermesztés. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.
- Pethő F. (szerk.2005): Szabolcs-Szatmár-Bereg megye gyümölcsstermesztésének története 1945-ig. Észak-Keletmagyarországi Gyümölcs Kutatás Fejlesztési Alapítvány, Újfehértó.
- Pethő F. (szerk. 1984.) Alma Mezőgazdasági Kiadó. Budapest
- Szabó T. – Csoma ZS.: (2001): Szabolcsi alma. In.: Hagyományok és Régiók I kötet. Keszler Marketing Kiadó Kft. Budapest. 321-323p.
- Szűcs E. (2008): Hagyományok és újdonságok a tápanyag-utánpótlás gyakorlatában. KSH Területi Statisztikai Évkönyv 2019.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Szabolcsi alma”

EU-szám: [csak az EU-n belüli használatra]

OEM ()

OFJ (X)

1. Elnevezés (OFJ)

„Szabolcsi alma”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1 A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.6. Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

3.2 Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Szabolcsi alma” a „Malus domestica” almafaj Gala, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared és a Pinova almafajtáinak és azok változatainak (mutánsainak/klónjainak), a friss fogyasztásra szánt gyümölcsét foglalja magába.

A „Szabolcsi almát” harmonikusan édeskés, édes-savas, üdítő, zamatos íz és illat, roppanó hús, illetve -fajtától függően - erős sárgás, narancs, élénk piros csíkozott alapszín és sárgásfehér, vajszerű, világossárga vagy sárga színű gyümölcshús jellemzi. jellemzi. A „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú.

Az egyes almafajták fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait a következő táblázat foglalja össze:

Almafajta	Gyümölcsméret	Brix fok	Fedőszín
Gala	Kicsi, gömbölyded vagy lapított alakú, Átlagsúly 150-170 g, Átmérő 65-75 mm.	Legalább 12	Alapszíne sárgás, narancs- pirossal, sötétpirossal csíkozott
Jonathan	Közepes vagy kicsi. Kúposan gömbölyded, enyhén bordázott, szimmetrikus. Átlagsúly 120-130 g. Átmérő 65-75 mm.	Legalább 13	Alapszíne éretten sárgászöld, fedőszíne élénkpiros, sötétpirossal szélesen csíkozott.
Jonagold	Nagy gömbölyded vagy enyhén kúpos, kiegyenlített, alig bordázott, Átlagsúly 220-250 g, Átmérő 70-90 mm közötti.	Legalább 13	Alapszín sárgászöld, a gyümölcsfelület 35-40 %-a világospiros, sötétpiros fedőszínnel borított.
Golden Delicious	Gömbölyded vagy enyhén megnyúlt csonka kúp alakú, Közép-nagy vagy nagy - változékonysága évjárat- és termőhely függő. Átlagsúly 140-180 g, Átmérő 70-80 mm	Legalább 13	Alapszín zöldessárga, később sárga. Viaszréteg nem borítja.
Red Delicious	Közép nagy vagy nagyméretű, alakjuk megnyúlt, bordázott. Átlagsúly 150-170 g, Átmérő 75-90 mm	Legalább 12	Alapszín sötétpirossal mosott, csíkozott, teljes felületét kissé csíkozott,

			fényes mélypiros fedőszín borítja.
Idared	Közepes vagy nagyméretű, lapított gömbalakú, finoman bordázott, Átlagsúly 170-200 g, Átmérő 70-90 mm	Legalább 12	Alapszín élénkpiros, mosott fedőszín borítja.
Pinova	Középnagy, enyhén kúpos alakú Átlagsúly 150-180 g Átmérő 65-80 mm	Legalább 13	Alapszín éretten sárga, felületének több, mint fele jellegzetes cinóberpiros színnel borított, illetve csíkozott.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

nem releváns

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Szabolcsi 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

A „Szabolcsi almát” olyan csomagolásban és kiserelésben kell forgalomba hozni, amely lehetővé teszi a termék egyértelmű azonosítását. A csomagoláson elhelyezett címkén feltüntetett valamennyi felirtnál nagyobb méretű betűkkel kell feltüntetni a „Szabolcsi alma” OFJ jelölést.

3.6 A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A kiserelt alma legalább 50 %-át címkével kell ellátni, ha a jelölés az almán elhelyezett címke alkalmazásával történik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Szabolcsi alma” termesztése és betakarítása Szabolcs-Szatmár-Bereg megye közigazgatási határain belül történik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Szabolcsi alma” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

A „Szabolcsi almát” - fajtától függően - erős sárgás, narancs, élénk piros csíkozott alapszíne, harmonikusan édeskés, édes-savas üdítő zamatos íze és roppanó húsa különbözteti meg más almáktól. A „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú.

A „Szabolcsi alma” 3.2. pontban leírt egyedi tulajdonságai a földrajzi terület, a termőtáj kedvező talaj- és éghajlati viszonyai, valamint az almatermesztők nagy szakmai hozzáértése közötti szoros összefüggésből adódnak.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye talajtani adottságai kiválóan alkalmasak az almatermesztés számára. Szabolcs-Szatmár-Bereg megye természeti földrajzi tájegységeinek talajtani, domborzati éghajlati adottságai lehetővé tették, hogy a mérsékelt égövben honos almafajok és más gyümölcsfajok a megye területén gazdaságosan termesztethők. (Pethő, 2005).

Szabolcs-Szatmár - Bereg megyében van Magyarország második, legnagyobb hordalékkúp síksága, amely a tiszántúli ártéri síkból 20-50 méterre emelkedik ki. A hordalékkúp lapos részein található homokos löszös talajon kialakult csernozjom talaj 2 % körüli humusz tartalma és magas kalcium tartalma, valamint a Tisza mellékfolyóinak öntéseinek kialakult könnyű iszaptalajok kedvezőek az almafák telepítésére.

A napsütéses órák száma 1950-2050 óra, mintegy 300-400 órával több, mint Magyarországtól nyugatra, illetve északra fekvő országokban. Ezért a megye éghajlati adottságai az almatermesztés számára kedvezőek. Éghajlatára a napsugárzáson kívül hatással vannak az óceáni, szárazföldi és a mediterrán légtömegek is. Ennek következtében időszakonként óceáni, máskor pedig szárazföldi éghajlati hatás jut uralomra.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében az ország más megyéitől eltérően a vegetáció 6-8 nappal később indul meg. A nyarak mérsékeltlen melegek, a júliusi átlaghőmérséklet 20-23°C. Az őszi hónapokban az erősebb éjszakai kisugárzás következtében a napi átlaghőmérséklet 1-2 °C alacsonyabb, mint az ország többi részén, ez teszi lehetővé az érési folyamat lassulását. Ezért a „Szabolcsi alma” érésmenete lassúbb, a különböző tápanyagok, illetve a cukor beépülése a gyümölcsbe nagyobb arányú. Ennek köszönhetően a „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú és édeskés ízű.

A „Szabolcsi alma” beltartalmi, élvezeti értékének szempontjából a legmeghatározóbb körülmény az érlelődés ideje alatt uralkodó hőmérséklet, a napfény, továbbá a hajnali páralecsapódás. A levegő relatív páratartalma a nyári hónapokban 75 % körül mozog. A magasabb relatív páratartalom szeptemberben rendkívül kedvezően hat a gyümölcs színeződésére, az érésmenet ütemére. Szeptemberben a meleg nappalok, a magas relatív páratartalom és az éjszakai lehűlés, illetve a hajnali harmatképződés jelentősen hozzájárul a gyümölcsök erős színeződéséhez, valamint a jellegzetes aromás, édeskés, édes-savas íz- és zamatanyagok kialakulásához.

A talaj magas kalcium-tartalmának köszönhetően a gyümölcshús kalcium tartalma is magasabb, aminek köszönhetően a „Szabolcsi alma” roppanós húsu.

Mindezen tényezők határozzák meg a „Szabolcsi alma” sajátos tulajdonságait.

Az optimális termőhely mellett a Szabolcs –Szatmár Bereg megyében élő termesztők szaktudása az elmúlt évszázadok alatt felhalmozódott tapasztalatokra épül, amely kedvezően hat a „Szabolcsi alma” előállítására.

Az almatermesztés rendkívül fontos tényezője a termelés tudományos műszaki fejlesztési háttere, a szakszolgálat, a szaktanácsadás. Az 1949. óta működő, Újfehértói Kertészeti Kísérleti Telep, majd a Kertészeti Kutató Intézet Újfehértói Kutató Állomása foglalkozik a „Szabolcsi alma” termőtáj kutatásával, a gyümölcsfák törzskönyvezésével, almafajták nemesítésével, élettani vizsgálatával, fajtaminősítési módszerek kidolgozásával. Az Újfehértói Kutató Állomás kiváló szakembereinek több, mint 70 évre visszanyúló munkássága – az almafajták nemesítése, fajtafenntartása és a minősített szaporítóanyag előállítása szempontjából meghatározó a „Szabolcsi alma” termesztésének sikerességében.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a kedvező talajtani, éghajlati adottságok miatt a gyümölcstermesztésnek több évszázados hagyománya van. Ezt bizonyítja a híres török utazó, Evlija Cselebi írása is, aki az 1660-1666 közötti magyarországi utazásairól szóló köteteiben beszámolt a szabolcsi almáskertek, gyümölcsösök gazdagságáról, a rendkívül ízletes gyümölcsökről. A leírás említi

azt is, hogy e területen olyan mennyiségű gyümölcs termett, amelyből az átvonuló török seregek bőségesen tudtak táplálkozni.

A II. világháborút követően indult el egy hatalmas ültetvénytelepítési program, melynek eredményeként Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében létesült az ország almaültetvényeinek közel 50 %-a, mely az országos termés több mint felét adja.

A magyar almatermesztés hírnevét a „Szabolcsi alma” alapozta meg. A „Szabolcsi alma” elnevezés márkát, rangot jelentett. (Szabó T. – Csoma Zs. 2001).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére



A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a

<http://www.kormany.hu/agrarminiszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
