

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 102/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TUZSÉRI ALMA”

Nr UE: PDO-HU-02483 – 20.9.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Tuzséri alma”

2. Państwo lub państwa składające wniosek

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Tuzséri alma” może być stosowana w odniesieniu do jabłek (gatunek *Malus domestica*) przeznaczonych do spożycia jako produkty świeże, odmian Gala, Jonagold, Red Delicious, Golden Delicious, Mutsu, Idared, Jonatan i Granny Smith.

Właściwości fizyczne:

Każda odmiana na wyznaczonym obszarze geograficznym charakteryzuje się wyższą niż przeciętna jędrnością miąższu (min. 6 kg/cm³), a co za tym idzie kruchym miąższem, długim okresem przechowywania i wyższą niż średnia zawartością cukru (min. 10 ° w skali Brix).

Zazwyczaj tylko odmiany jabłek czerwonych (Gala, Jonagold, Red Delicious, Idared, Jonatan) charakteryzują się większym stopniem zabarwienia (min. 40 %) i intensywniejszą barwą skórki.

W poniższej tabeli podsumowano cechy fizyczne i organoleptyczne różnych odmian w momencie wprowadzania do miejsca przechowywania:

Nazwa odmiany: Jędrność miąższu (minimalna, kg/cm³); Zawartość cukru (minimalna w skali Brix); Stopień zabarwienia (min. %)

Gala:	7;	11;	40
Jonagold:	6;	12;	40
Red Delicious:	7;	11;	50
Golden delicious:	6,5;	12;	nie dotyczy
Mutsu:	7;	11;	nie dotyczy
Idared:	6;	11;	40
Jonatan:	6,5;	12;	40
Granny Smith:	7;	10;	nie dotyczy

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*
„Tuzséri alma” uprawia się i zbiera wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poniższe logo musi być umieszczone na każdym produkcie wprowadzanym do obrotu, na pojedynczych jabłkach albo na zamkniętych i zaplombowanych opakowaniach.

W przypadku gdy jabłka są etykietowane indywidualnie, co najmniej 70 % jabłek musi być oznakowane.

Logo przedstawia napis „Tuzséri alma” w formie półokręgu, pod którym po lewej stronie znajduje się całe czerwone jabłko z zielonym listkiem wskazującym na połówkę drugiego jabłka, które ma żółtawy miąższ i zieloną skórkę i w którego gnieździe widać dwie pestki – po jednej w każdej ćwiartce.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granice administracyjne miejscowości Tuzsér, znajdującej się w krainie geograficznej Rétköz w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość „Tuzséri alma” wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Czynniki naturalne:

Tuzsér jest położone nad rzeką Cisą na wysokości 100–113 metrów nad poziomem morza. Obszar ten graniczy z Górami Zemplińskimi na północy i Zewnętrznyimi Karpatami Wschodnimi na północnym wschodzie. Innym ważnym czynnikiem naturalnym jest otaczająca ten obszar Cisa, która zatacza tu obszerną pętlę w kształcie litery U, zwane „łokciem Cisy”.

Obszar charakteryzuje się umiarkowanym ciepłym i suchym klimatem z dużą liczbą godzin nasłonecznienia w sezonie wegetacyjnym. Dienne wahania temperatury są wysokie.

Zanim Cisa została uregulowana obszar produkcji stanowił część terasy zalewowej rzeki. W związku z tym charakteryzuje się on glebami aluwialnymi, bogatymi w próchnicę i fosfor.

Ze względu na bliskość rzeki w „łokciu Cisy” obszar produkcji charakteryzuje się wysokim poziomem wilgotności ze względu na naturalne odparowywanie wody.

Specyfika produktu:

W momencie wprowadzania do miejsca przechowywania „Tuzséri alma” mają wysoką zawartość cukru (min. 10 ° w skali Brix) i większą jędrność miąższu (min 6 kg/cm²) niż inne jabłka. W związku z tym „Tuzséri alma” przechowuje się lepiej niż przeciętne jabłka. W czasie przechowywania jabłka te zachowują swój smak i aromat. U odmian czerwonych stopień zabarwienia jest wyższy (min. 40 %), a kolor czerwony jest bardziej intensywny i jaśniejszy niż w przypadku jabłek uprawianych gdzie indziej.

Związek przyczynowy zachodzący między obszarem geograficznym a cechami produktu (związek przyczynowy między obszarem geograficznym a szczególną jakością produktu)

Obszary górskie otaczające obszar zapewniają ochronę od północy i wschodu podczas kwitnienia drzew i rozwoju owoców.

Duże ilości fosforu i stosowanie nawozów o niskiej zawartości azotu sprawiają, że miąższ owoców jest bardziej jędrny niż przeciętnie.

Obszar produkcji „Tuzséri alma” charakteryzuje się wolniejszym tempem dojrzewania, co wyraźnie wynika z jego położenia geograficznego. Gleba aluwialna w połączeniu z wysoką wilgotnością spowalniają syntezę cukrów. W związku z tym dojrzewanie nie jest procesem nagłym.

Duża liczba godzin nasłonecznienia, wysokie dzienne wahania temperatury spowodowane gorącymi dniami i chłodnymi nocami oraz przycinanie koron drzew przyczyniają się do wysokiej zawartości cukru w owocach. Dzięki glebie aluwialnej zawierającej obfite ilości wody owoce są soczyste, przez co zawartość cukru jest mniej wyraźna i wyczuwalny jest harmonijny i kwaskowaty smak.

Naturalne odparowywanie rzeki w łokciu Cisy sprawia, że obszar produkcji jest bardziej wilgotny. Poranne rosy także są bardziej obfite ze względu na bliskość rzeki. Wysoka wilgotność, krople rosy pojawiające się w nocy na powierzchni owocu, wysokie wahania temperatury w ciągu doby, duża liczba godzin nasłonecznienia w sezonie wegetacyjnym i przycinanie koron drzew powodują wysoki stopień zabarwienia, ponieważ te naturalne czynniki sprzyjają wysokiemu poziomowi antocyjanów w skórce, co nadaje jabłkom intensywną czerwoną barwę.

Opis czynników ludzkich istotnych dla danego środowiska geograficznego, które przyczyniają się do rozwoju szczególnych właściwości produktu:

Na właściwości „Tuzséri alma” mają wpływ następujące umiejętności ludzi:

Uprawa „Tuzséri alma” odbywa się w środowisku ludzkim i zawodowym, którego historia sięga 300 lat, i z powodzeniem czerpie z nagromadzonego przez pokolenia doświadczenia. Jabłonie uprawia się w rzędach, na obszarach trawiastych, dzięki którym gleba ma większą pojemność wodną niż gleba regularnie spulchniana. Stosowana tutaj technika przycinania „Sándor Nagy” sprawia, że struktura listowia jest bardziej przewiewna i otwarta, dzięki czemu słońce łatwiej dociera do owoców rosnących w koronie drzewa. Stosowane są nawozy o niskiej zawartości azotu. Dzięki racjonalnej uprawie rolnicy biorą aktywny udział w procesie produkcji od pierwszego do ostatniego etapu. Zbieranie, wstępna selekcja i sortowanie przeprowadzane są ręcznie, przy czym zbierane są tylko dojrzałe owoce, co oznacza, że ludzkie doświadczenie i wiedza fachowa odgrywają kluczową rolę w zbiorach. Wiedza nabyta przez osoby zbierające i sortujące owoce przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Klub sadowników Sándor Nagy (Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület) w miejscowości Tuzsér jest ważnym samorządem zawodowym gromadzącym know-how i promującym rozwój producentów jabłek na tym obszarze.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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