

GÖNCI KAJSZIBARACK

TERMÉKLEÍRÁS

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)
lajstromozási kérelemhez

Abaúj – Gönc Szövetkezet
Gönc

2008. november

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE GÖNCI KAJSZIBARACK

2. A TERMÉK BEMUTATÁSA

A kajszibarack fák (*Prunus armeniaca*) mélyen gyökerező, vörösesbarna kérgű, évelő, lombhullató fák, amelyek a Rosaceae család Prunoideae alcsaládjának *Prunus* alnemzetségébe tartoznak. A virágok fehér színűek, magányosan vagy csoportosan jelennek meg. A kajszi virágzása Magyarországon többnyire március első napjaira esik.

A „Gönci kajszibarack” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a *Prunus armeniaca* L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajszi, Magyar kajszi C 235, valamint Mandulakajszi, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.

A „Gönci kajszibarack” különlegességét, országos és nemzetközi hírnevét a térség kedvező klimatikus adottságai, a gyümölcs-kertészeti hagyományok őrzése, valamint a termesztési – szüretelési – tárolási – szállítási technológia szigorú betartása együttesen biztosítják.

2.1 Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok

A „Gönci kajszibarack” OFJ jelzést csak olyan kajszibarack esetén lehet használni, amely megfelel az alábbi paramétereknek és az egyes fajták tekintetében az itt meghatározott külső és belső minőségi jellemzőket mutatja.

GÖNCI MAGYAR KAJSZI

alak:	gömbölyű
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	élénk narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány:	aransárga, finomrostú, éretten lédús és puha
íz, savtartalom:	édes-savas, zamatos

MAGYAR KAJSZI C.235

alak:	gömbölyű
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	élénk narancssárga
hússzín, állomány:	sárga, rostos, közepkemény
íz, savtartalom:	édes-savas, zamatos

MANDULAKAJSZI

alak:	erősen megnyúlt, mandula alakú, oldalról erősen lapított
méret:	nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe:	világos narancsszínű, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány:	világos narancssárga, közepesen kemény, tömör, lédús
íz, savtartalom:	édes-savas, fűszeres aromájú

BERGERON

alak:	kissé megnyúlt, kúpos gömb, tojásdad
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	narancssárga, a napos oldalon kárminpiros

hússzín, állomány: fénylő narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom: az átlagosnál (1.4 %) magasabb savtartalmú

PANNÓNIA

alak: szabályos, vagy kissé nyomott gömb
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: világos narancsszínű, a napos oldalon rózsaszínes
hússzín, állomány: világos narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom: savas, zamatos

CEGLÉDI PIROSKA

alak: gömb
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány: narancssárga, kemény
íz, savtartalom: édes-savas

CEGLÉDI BÍBORKAJSZI

alak: széles, kúpos, tojásdad; oldalról kissé lapított
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: sötét narancssárga, a napos oldalon sötétbordó
hússzín, állomány: sötét narancssárga, bőlevű
íz, savtartalom: édes, zamatos

CEGLÉDI ARANY

alak: gömb
méret: nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe: aransárga, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány: narancssárga, kemény, lédús
íz, savtartalom: édes-savas

CEGLÉDI ÓRIÁS

alak: kissé megnyúlt, tojásdad; oldalról enyhén lapított
méret: nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe: világos narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány: narancssárga, közepesen lédús, puha
íz, savtartalom: édes-savas, aromás

A méret meghatározására a kereskedelemben használatos osztályozósablon szolgál. A gyümölcs grammban kifejezett átlagtömege kb. azonos az átmérő mm-ben megadott értékével.

A kajszibarack húsa néhány táplálkozás-élettanilag különösen fontos anyagot tartalmaz, amelyek közül a vitamin, a karotin, az ásványi anyag, a cukor és a szerves sav mennyisége kiemelkedő.

A cukorfok az érettségi % feltüntetésével együtt kerül meghatározásra, az ízanyagok érzékszervi vizsgálattal kerülnek megállapításra, figyelembe véve a fajtánkénti savtartalom eltéréseit (0,9 – 2,2 tf %).

A kajsziabarack magas A- és B-vitamin tartalmával kiemelkedik a többi gyümölcsfaj közül, cellulóztartalma alacsony, jelentős K- és Mg-tartalma pedig kedvező hatású a szívizomra. A kajsziabarack átlagos beltartalmi jellemzőit (100 g gyümölcsre vetítve) az alábbi táblázat szemlélteti:

energiatartalom	51 kcal
A-vitamin	2700 NE
B1-vitamin	0,03 mg
B2-vitamin	0,04 mg
C-vitamin	10,00 mg
Kalcium	17,00 mg
Foszfor	23,00 mg
Nátrium	1,00 mg
Kálium	281,00 mg
Magnézium	7-14 mg

2.2 A termékkel szemben támasztott főbb követelmények:

A fogyasztásra szánt, igazoltan az adott földrajzi területen belül meghatározott termőtájról származó gyümölcstételek minden csomagolási egysége legyen egyöntetű, azonos eredetű és fajtájú, azonos minőségű és – az ömlesztve csomagolt/szállított tételek kivételével – azonos méretű; az átmérő alsó mérethatára 30 milliméter, „Extra” minőség esetén 35 mm.

Minden csomagolási egység tartalmazhat olyan kajsziabarackot, amelynek minősége és mérete a megengedett mértékben eltér a feltüntetett osztály követelményeitől.

A minőségi osztályok megfelelnek a 851/2000/EK rendelet és az annak módosításaiban foglalt előírásoknak, de a következő, szigorúbb megengedett eltérésekkel:

- "Extra" osztályú: A kajsziabarack darabszámának vagy tömegének **2,5%-a** lehet olyan, amely az „extra” osztály követelményeinek nem felel meg, de megfelel az I. osztály követelményeinek, kivételes esetben beleértve az I. osztály megengedett eltéréseit is.
- I. osztályú: A kajsziabarack darabszámának vagy tömegének **5%-a** lehet olyan, amely az I. osztály követelményeinek nem felel meg, de megfelel a II. osztály követelményeinek, kivételes esetekben beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is.

A gyümölcsnek épnek, egészségesnek, gondosan szedettnek, kellően fejlettnak és érettnak, valamint tisztának és gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek kell lennie; nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan, ezen kívül kártevőktől, valamint a kártevők okozta kártól gyakorlatilag mentes, valamint a nem természetes felületi nedvességtől és minden idegen illattól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A földrajzi árujelzőt kizárólag Borsod-Abaúj-Zemplén megye négy meghatározott kistérsége alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett kajsziabarackra lehet alkalmazni:

Abaúj-Hegyközi kistérség: Abaújszántó, Abaújvár, Arka, Boldogkőváralja, Gönc, Göncruszka, Hejce, Hernádcéce, Hidasnémeti, Korlát, Tornyosnémeti, Vizsoly, Zsujta;

Encsi kistérség: Abaújkér, Alsógagy, Baktakék, Beret, Detek, Encs, Fancsal, Forró, Fulókércs, Garadna, Ináncs;

Szerencsi kistérség: Bekecs, Golop, Legyesbénye, Megyaszó, Monok, Rátka, Szerencs, Tállya;

Szikszói kistérség: Alsóvadász, Felsővadász, Hernádkércs, Homrogd, Léh, Nagykinizs, Selyeb, Szentistvánbaksa, Szikszó.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A teljes termesztési és árukezelési folyamatnak olyan a minőségellenőrzési rendszere, amelyben biztosított az azonosítás és a nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság azáltal, hogy a termelők a kézzel leszedett gyümölcsöt olyan műanyag- vagy faládákba rakják, amelyeken név szerint jelölik a gyümölcs származását egy címke segítségével és egy azonosító szám is található a rekeszek alján.

A gönci termesztési körzetben termelt kajszibarack nyomon követhetőségéhez szükséges címke a származás feltüntetésével:

Termelő:
....., Hungary
Nyilvántartási szám: 001
Dátum:(bélyegző)*
GÖNC- (Fajta-bélyegző)*
Mennyiség:.....kg
Csomagolás
módja:.....(bélyegző)**.....
<u>Értékesítési</u>
<u>minőség:.....</u>
Termék: Gönci kajszibarack

* bélyegzés kiadáskor, ** bélyegzés átvételkor.

Az 1. példány a rekesz aljára kerül, a 2. példányt a termelő kapja, a 3. példány a szövetkezet irattárában lesz elraktározva.

Mindig a legjobb minőségű terméket kell gyűjteni, megóvni, osztályozni, csomagolni egy modern hideg raktározási és osztályozási módszer szerint (szedés után azonnal a gyümölcs előhűtése 2 °C-ra, válogatás után pedig a betárolása 4 °C-on) amelyre a körzetben található hűtőház szolgál.

Az előírások szerinti termesztés dokumentálására a termelő megfelelő bizonylatot, ún. **Eredetvédelmi Naplót** köteles vezetni, amelyben rögzíteni kell:

- a termelő nevét, azonosító adatait;
- a termesztés helyét, a terület helyrajzi számát, a fajta-tábla azonosítóját, a területen telepített termő és termőre fordulás előtt álló gyümölcsfák számát;
- a gyümölcsfajta megnevezését és eredetét (a facsemete származási bizonyítványával alátámasztva);

- a Permetezési Napló azonosító számát;
- a Szüretelési Napló azonosító számát, a betakarítás időpontját és az adott évben leszüretelt gyümölcs-mennyiséget fajta-táblánként összesítve.

A **Permetezési Napló** a jogszabályokban előírt módon vezetett olyan nyilvántartás, amelyben fel kell tüntetni

- a termesztés során használt kemikáliákat;
- a felhasznált / kijuttatott szermennyiségeket (felhasználási időpontoként);
- az alkalmazott növény-egészségügyi eljárások megnevezését és időpontját stb.

A **Szüretelési Napló** a szüretelés időszaka alatt vezetett azon nyilvántartás, amely fajta-táblánként tartalmazza a termőfák darabszámát, a szüretelés napját, valamint a naponta betakarított mennyiséget.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

5.1 Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények

Az adott termőtájon létesített gyümölcsfa-ültetvényeket napsütötte, célszerűen meszes, csak védett és magasabb (150-300 méter) fekvésű, jó minőségű és a talajtani vizsgálatok szerint megfelelő tápanyag-ellátottságú talajokra kell telepíteni. A jobb szaporítóanyag-ellátottság érdekében, célszerű facsemetekertet is kialakítani.

A termék előállításához felhasznált anyagok:

- a termőtájon telepítésre javasolt fajták vírusmentes szaporítóanyagai,
- a talaj megfelelő minőségét biztosító mészke örlemény (a gyümölcs növekedési folyamata és érése alatt a gyökerein keresztül bizonyos anyagokat vesz fel és emiatt a talaj tápanyag-utánpótlásához szükséges), valamint mikro- és makro-elemeket tartalmazó szervesstrágya,
- növényvédő szerek és
- víz (öntözés, permetezés).

Szaporítóanyag

A telepítéshez csak olyan oltványokat lehet használni, amelyeknek jellegzetes üde színű, fénylő ragyogású a héjkérge és duzzadtak a rügyei. Célszerű továbbá a gutaütés kiküszöbölése érdekében olyan alanyokra oltani a nemes fajtákat, amelyek ezen tulajdonságra rezisztensek (pl. vad-kajszi magonc, mirabolán magonc, szilvaalanyok stb.). Az adott környezeti viszonyok mellett, a termőtájon előállított csemete az átültetésénél azonos körülmények közé kerül, ezáltal a termőre fordulás ideje csökken.

Koronaalakítás, metszés

A kajszifák optimális tenyészterülete 7 X 4 méter, a koronaforma lehet sudaras ágcsoportos, váza vagy ernyő. A kajszibarack fákat igen gondos alakító metszésben kell részesíteni, és termőkorukban is rendszeres felügyeleti metszéssel kell a termőrészek kialakítására kényszeríteni. Tavasszal a metszést az időjárási viszonyok függvényében március elején kell elkezdni, minél közelebb a virágzáshoz. Még a virágzás alatti metszéstől sem kell idegenkedni, igaz ekkor el lehet veszíteni a fa tavasszal mozgósított tápanyagainak egy részét, de meg van az az előnye, hogy így – a virágberakódottsághoz igazítva a metszés erősségét – megfelelő mértékű termésritkítást lehet elérni. Az ősszel végzett metszés után rezes lemosást kell alkalmazni a *Leucostoma cincta* fertőzés elkerülése érdekében.

Telepítés után az első tavasszal csak a vázágaknak kiszemelt vesszőket kell meghagyni és visszavágni egyharmadára. A fa fokozatosan fordul termőre, ezzel párhuzamosan évről évre csökken a fejlődő hajtások hossza és mind több rövid termőrész, termőnyárs alakul ki. Termőkorban csak a korona ritkítására van szükség, minden évben el kell távolítani a 3-4 éves ágak egy részét. Főként a korona belső részén a meredeken felfelé törő gallyakat kell levágni. Tavasszal, rügyattanás előtt fontos visszavágni a felére, harmadára az öreg fa ágait, vázkarjait, a megmaradt részen pedig ritkítani a gallyakat. A nyáron előtörő erős vázhajtásokat is ritkítani kell, később pedig úgy kell kezelni őket, mintha mindegyik egy facsemete volna. A telepítés utáni nyáron kell ellenőrizni, hogy csak a sudár és 3-4 vezérvessző maradjon a fán. A koronakialakítás folyamán a ritkítás célja nem a megvilágítás javítása, hanem a meghagyott és visszametszett vezérvesszőkön a növekedés fokozása. A sudár és a második ágemelet segít abban, hogy a tölcser leendő vázát alkotó 3-4 vázág lekötözés nélkül is a megfelelő szögben fásodjon el. A termőre forduló fák sudarát, a rajta levő második emelettel együtt, az első nagyobb termés évében, azaz általában az ötödik-hatodik évben kell eltávolítani.

Tápanyagellátás és -utánpótlás

A kajszi talajigényét gyökérzetének levegőigénye határozza meg. A gönci termesztési körzet településeinek jellemző talajtípusa a Ramann-féle barna erdei talaj (amely jó vízgazdálkodású, levegős talaj, agyagos vályog szerkezettel, gyengén savanyú kémhatással).

Lehetőleg már a telepítéskor, vagy a termőre fordulást megelőzően ajánlatos kialakítani a tápanyag-gazdálkodás feltételeit. A termőévek során az ültetvény sok tápelemet igényel, aminek kielégítéséhez a talaj tápanyag-szolgáltató képességét rendszeres tárcsázással fenn kell tartani, a termésnövelő hatás szerves- és műtrágya együttes használatával a legkedvezőbb.

Alaptrágyázás

Ültetés előtt szerves trágya alkalmazása javasolt, mivel az önmagában is egy tápanyagforrás, de sokoldalúan javítja a talaj termelékenységét is. Felhasználására 30-80 t/ha mennyiségben kerülhet sor, a talaj humusztartalmától és kötöttségétől függően. Hatásos módszer lehet a zöldtrágya és szervestrágya együttes alkalmazása. A foszfor- és káliumtrágyázást lehetőleg az ültetés előtt 2-3 hónappal be kell fejezni. Mészkepor és kálisó kiszórása tovább javítja a talaj minőségét. Ezen anyagokat tárcsázással, mélyszántással vagy mélyforgatással kell a talajba juttatni.

Fenntartó trágyázás

A kajszi-ültetvények trágyázásánál hangsúlyos az altalaj káliumfeltöltése, mivel a fák gutaütési érzékenysége összefüggésben van a káliumellátottsággal. A káliumhiányos fák lomboztatát a sárgászöld szín, az egyedileg kisebb, a főér mentén csónakszerűen összehajló levelek jellemzik. A várható termés tovább növelhető a kálium mellett nitrogén és foszfor adagolásával. A nitrogén fokozza a fák növekedését, terméshozamát és a gyümölcs tömegét, a káliumhatás a jobb színeződésben és a magasabb oldható gyümölcs szárazanyag-tartalomban mutatkozik meg. Azok a fák pedig, amelyek foszfort is vesznek fel mikorrbiza gombák segítségével, azok vitálisabbak, zöldebbek, ágelhalási tüneteket kevésbé mutatnak és közülük több a magas terméshozamú fa.

Permettrágyázás

Megfelelő alaptrágyázás és fenntartó trágyázás mellett kiegészítő tápanyagforrás lehet:

- az időszakosan jelentkező fokozott tápelem-igény kielégítésére,
- a talajon keresztüli mérsékelt felvehetőség ellensúlyozására,

- általános kondíció javítására vagy gyengültségi állapot megszüntetésére,
- tápanyaghiányok kiküszöbölése, megelőzése céljából,
- a gyümölcs minőségének javítására.

A hagyományos és a korszerű termesztési ismereteket ötvözve, az okszerű tápanyagellátás, tápanyag-utánpótlás, valamint a megelőzést előtérbe helyező, minimális vegyszer-igényű növényvédelem segíti az egészséges, szermaradványoktól mentes barack előállítását.

Növényvédelem (permetezés)

A kajszi növényvédelmében legfontosabbak a megelőző védekezések, különösen a virágpusztulást okozó *Monilia laxa*, a sztigminás levéllyukacsosság, a gnomóniás levélfoltosság, a gutaütés, a ventúriás varasodás, a barackmoly, a keleti gyümölcsmoly és a kéregmoly elleni védekezés. Ennek érdekében évi 8-9 permetezést szükséges végrehajtani. Az első védekezésre március elejétől piros-bimbós állapotig van lehetőség. Ekkor réztartalmú szerekkel, nagy lémenyiséggel (700-1000 liter/hektár) lemosó jellegű permetezést végeznek. Ez a permetezés elsősorban a kajszi-gutaütés kórokozói által okozott fertőzések megelőzésére, valamint a monília és a levélbetegségek áttelelő képletei elleni védekezésre szolgál.

A második permetezésre a virágok nyílásának a kezdetén van szükség, elsősorban a virágokat károsító monília ellen. Amennyiben szükséges, ezt a permetezést virágzásban – főként nedves időjárás esetén – meg kell ismételni.

Sziromhullás után a levélbetegségek, elsősorban a *Stigmia carpophyla* ellen, valamint a varasodás ellen és a molykártevők araszoló hernyói ellen szükséges védekezni.

Május elején fő feladat a gombás betegségek elleni védekezés, amelyet csapadékos időjárás esetén különös odafigyeléssel kell elvégezni. Amennyiben a csapadék mellett a hőmérséklet is magasabb, biztosan számíthatunk az *Apiognomonia erythrostoma* megjelenésére.

Május végén már a legfontosabb feladat a molyok elleni védekezés, emellett az apiognomóniás levélfoltosság ellen kell védekezni.

Érés előtt előtérbe kerül a gyümölcs-monília elleni védekezés. A szüret után elsődleges feladat a szüreti sérülések ápolása és amennyiben szükséges, rovarölő szerek kijuttatása.

Vízigény, öntözés

A kajszi ültetvények legnagyobb része a természetes csapadékból fedezi vízigényét. Az új telepítések döntő többsége jó fajtákkal, olyan termőhelyre kerül, ahol a fagykár kockázata lényegesen kisebb, így fokozódik a terméshozam és nő a területegységre jutó termés hozam. A gutaütési hajlam nemcsak növényvédelmi tényező, víz- és tápanyag-ellátottsági hiány okozta gyengébb kondíció is hajlamosít a betegségre. Víz hiányában kényszeréretté válik a gyümölcs és igen nagyfokú lehet az érés előtti hullás. Május végétől és egész júniusban nagy szükség lehet a kajszisokban az öntözésre. DV 50% talajnedvességnél indokolt öntözni. A rendszeres nagy termés és a fák jó kondíciója miatt fontos, hogy a szüret utáni gyakori szárazságban is aktív maradjon a lombzat. Ezért ilyenkor is indokolt lehet az öntözés. Fontos a fiatal fák (telepítés utáni 1-2 év) egyedi öntözése. Tavaszi telepítésnél már az ültetés után is szükség lehet a beöntözésre, de a fakadás után – a csapadéktól függően – az őszi telepítéseknél is. Az öntözést fánként 30-40 liter vízmennyiséggel kell végezni, amelyet száraz időszakban szükség szerint havonta többször is meg kell ismételni. Az öntözővíz mennyiségének becslésénél irányadó lehet, hogy a fánként kiadott öntözővíz literjeinek a

száma és a 10 mm-t meghaladó csapadék összege havi összesítésben négyzetméterenként haladja meg a 80-at, nyáron a 100-at.

5.2 Szüretelés

A szüret június közepén kezdődik és augusztus végéig tart. A szállíthatósági és tárolhatósági (eltarthatósági) elvárások szempontjából fontos az ütemes szüretelés, amelynek lehetőségét – egyebek mellett – az ültetvények céltudatos telepítésével biztosítják. Figyelembe véve a gyümölcsösök között fennálló érésbeli különbségeket, egy-egy táblát átlagosan három menetben lehet leszüretelni úgy, hogy megfelelő érettségi állapotú árut kapjunk (elő-, fő- és utószedés).

A gyümölcs szedését kézzel végzik, amelyet a csemeték, illetve gyümölcsfák céltudatos korona-alakítása tesz lehetővé. Mivel már maga a szüret is az aktuális piac igényeinek megfelelően kerül megszervezésre, itt kell eldönteni, hogy milyen minőségben szedik éppen azon a napon a gyümölcsöt.

Az előbb említett szempont szerint megállapítható „szedési minőségek”:

- | | |
|-----------|--|
| Étkezési: | - „Extra” osztály: érettség 65-70%,
- I. osztályú export: érettség 65-75%, |
| Ipari: | - konzerv I. osztály: érettség 75-85%,
- érett I. osztály: érettség 85-90%. |

A méretre vonatkozó előírásokat az 5.4 alfejezet tartalmazza.

A szüretelés során betartandó előírások:

- harmattól vagy esőtől nedves kajszibarackot nem szabad szedni, mert az ilyen gyümölcs a későbbiekben könnyebben károsodik;
- a gyümölcshéj gyengesége miatt a kajszibarack szedésekor igen fontos, hogy a dolgozók körme rövidre legyen vágva, vagy az erre nem hajlandóak kesztyűben dolgozzanak;
- az ágról történő leválasztást nagy gondossággal, úgy kell végezni, hogy az ne okozzon külsérelmi nyomot: a szártőnél se sérüljön meg a gyümölcs és ágnyomódás se keletkezzen a felületén;
- a gyümölcsök szedéséhez szedőállványokat kell biztosítani, illetve a betárolásnál is ügyelni kell arra, hogy a leszedett gyümölcsök ne nyomják össze egymást (a kajszi minőségi előírásait a 851/2000/EK rendelet ill. módosított változatai részletezik).

A szedőmunkások a leszüretelt gyümölcsöket fából vagy műanyagból készült rekeszekbe/ládákba helyezik, amelyeket folyamatosan szállítanak be a hűtőházba, amely több hűtőtárolóval rendelkezik. A hűtőtárolókban elhelyezett gyümölcstről pontosan tudni lehet, hogy melyik területről, kinek az ültetvényéről származik a ládán található címke és az alján elhelyezett azonosító szám alapján. Erre nagy szükség van annak ellenőrzése céljából, hogy csak a tagok által, vagy rajtuk keresztül szolgáltatásként művelt kertekből kerüljenek be a hűtőházba gyümölcsök, amit a naprakész Permetezési Napló is tanúsít, mivel csak e kajszibarackokról tudható biztosan, hogy a megfelelő kezelést kapták és a növényvédőszer-maradvány bennük a megengedett határérték alatt marad.

5.3 Tárolás

Amint a tárolókamra megtelt a beszállított rekeszekkel, a gyümölcsöket néhány óra leforgása alatt kb. 4 °C-os (tárolási) hőmérsékletre hűtik le.

A gyorsűtést követi a manipulálás, azaz a gyümölcsök tömeg ill. szín szerinti osztályozása, amelyet általában kézzel, ritkábban géppel végeznek.

A válogatás és készre csomagolás után a gyümölcsös rekeszek – az elszállítás ütemétől függően – legfeljebb 30 napra, 4-6 °C-os hűtőtárolóba kerülnek.

5.4 Osztályozás, csomagolás

A méret szerinti osztályozás kézi osztályozósablon segítségével történik. A kajszi méretét a 851/2000/EK rendelet és annak módosításaiban foglalt előírások szerint a hossztenegelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérővel határozzák meg. A méret szerinti osztályozás kötelező.

Osztály	Legkisebb átmérő (mm-ben)	Azonos csomagolási egységben levő gyümölcsök közötti megengedhető legnagyobb eltérés (mm-ben)
Extra	35	5
I. osztály	30	10

A „Gönci kajsziabarack” csomagolása és megjelenése ugyancsak a 851/2000/EK rendelet és annak módosításaiban foglalt előírásokat követi, az abban foglaltakon túl feltüntetendő jelöléseket a termékleírás 8. pontja tartalmazza.

Az „Extra” minőségi osztály gyümölcseit kizárólag kis csomagolási egységekben, egy vagy több, egymástól elválasztott rétegben, sorokba rendezetten lehet forgalomba hozni, míg az I. osztályba sorolt termék az előbbieket mellett ömlesztve is forgalomba hozható. A termék kiszerezését a vevő igénye határozza meg: az 1 kg-os műanyag doboztól egészen a 10 kg-os rekeszig. Az ömlesztett termék csomagolási mérete a 10 kg-os, nemzetközileg elfogadott ún. M10-es rekesz.

A „Gönci kajsziabarack” mechanikai sérülésekre érzékeny gyümölcs, így ha nem csomagolva történik a szállítása, az jelentősen befolyásolja organoleptikus, illetve fizikai, kémiai tulajdonságait, akár lehetetlenné téve a későbbi csomagolást. Így a termék minőségének garantálása, továbbá – mivel nem feldolgozott mezőgazdasági termékről van szó – a származási hely, valamint a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosításának érdekében is a csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

5.5 Kiszállítás

A kajsziabarack olyan, fán beérett gyümölcs, amely kismértékű utóérő képességgel rendelkezik. A legjobb íze, aromája a fán megérett gyümölcsnek van, de az adott termelési körülmények között a teljes érést nem lehet megvárni, mert akkor már a gyümölcs erősen hullik és nem szállítható.

A zsendülés kezdete 50%-os érettségnek, a teljes érés pedig 100%-nak tekinthető, így belföldi szállításra 70-80%-os, távoli piacra történő szállításkor 65-70%-os, asztali gyümölcsnek 90%-os, dzsem, ivólé és pálinka készítéséhez pedig 95%-os érettségben kell leszüretelni a

gyümölcsöket; 60% alatti érettségnél leszedve utóérésre nem lehet számítani, a kajszibarackok összefonnyadnak és íztelenek maradnak. Az érettségi fokozatok meghatározása elsősorban szín alapján történik de segítséget nyújthatnak hozzá érzékszervi vizsgálatok is pl. a kóistolás és a húskeménység meghatározása.

A szüretet már a piac igényeinek megfelelően kell megszervezni, tehát a frissen, a belföldi piacra történő kiszállításnál „értékesítési minőségen”, míg az exportra kerülő kajszibarack-tételeket „szedési minőségen”, éretlenebbül kell leszedni és elszállítani, mivel ezen gyümölcsök a szállítás során érik el a kívánt érettségüket.

Az értékesítési, szállítási szempontból megállapított „értékesítési minőség”:

- „Extra” osztály: érettség 65-70%,
- I. osztályú export: érettség 65-75%,

A kiszállításra kerülő raklapon csak azonos fajtájú, minőségű és csomagolású (mennyiségű) tételeket szabad és kell elhelyezni, eredetvédelmi jellel ellátva.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A Magyarországon termesztett kajszibarack elsősorban kiváló zamata, valamint íze miatt megbecsült és keresett itthon és egész Európában. Ezt a minőségi előnyt döntően a termesztett fajták biztosítják, de a magyarországi éghajlat szerepe is igen jelentős. A „Gönci kajszibarack” elnevezésű termék Magyarország legészakabbra fekvő gyümölcsstermesztő tájának sajátos gyümölcse, amely a Hernád menti Hegyalja, a Szerencsi dombság és a Cserehát hegy- és domboldalain, teraszain és fennsíkjain, 150-300 m tengerszint feletti magasságon telepített ültetvényekben terem.

A tájon szinte kizárólag a magyar kajszibarack fajtacsoportot (fajtatípust) termesztették és termesztik ma is, amely valószínűleg 300-350 éve kezdett kialakulni. A XX. századra ennek legkiválóbb változata, az 1960-tól önállóan elismert Gönci magyar kajszibarack vált a termesztési körzet uralkodó fajtájává. Az utóbbi évtizedekben a tájra jellemző fajtaválaszték elsősorban az újabb magyar kajszibarackfajtákkal egészült ki, amelyek részben a legjobb hazai fajtaválasztékból, részben új, hazai hibridekből kerültek ki, mintegy 25 változatban.

A Gönc-vidéki (abaúji) termesztés, illetve termék sajátosságai a következőkben összegezhetők:

- Az itt termelt kajszibarack ugyanazon fajtája átlag 6-10 nappal később érik, mint Kecskemét vidékén (Szóts S., 1941) ami lehetővé teszi a hazai fogyasztási és feldolgozási szezon kiterjesztését
- A hűvösebb mezoklíma – amely a későbbi érés okozója – egyúttal kedvező hatású a kajszibarack gyümölcs fogyasztási minőségére is: az üdítő savak és zamatanyagok az érés során lassabban bomlanak le, nem „égnek el”. „A Gönc környéki kajszibarack minősége kiváló. Itt később érik... s az érési időt még a különböző fekvésű lejtők is széthúzzák.” – állapítja meg a néhai megyei főkertész, a táj kiváló ismerője, Kerbolt Gyula 1970-ben (Brózik, Jenser és társaik, 1970).
- A tájegység Magyarországon a legegyszerűbben hideg télű, a kitavasodás a kajszibarack ültetvények telepítésére alkalmas körzetek közül itt a legkésőbbi; ezért itt a legkisebb a kajszibarack-termesztés fő kockázata: a téli felmelegedések következtében megpattant virágrügyek fagykárosodása és a tavaszi fagykár a bimbókban, virágokban, illetve a gyümölcskezdeményekben.

- Ugyanezen okból állapították meg a korábban említett szerzők: „hazánkban Göncön a legkisebb a gutaütés (gyors fapusztulás)... A filoxéra vész szőlőit kipusztította, de annál nagyobb becsülete lett a kajszinak, amelyből 60-80-100 éves fák is találhatóak, melyek rendszeresen és bőven teremtek”.

6.1 A termék hírnevének történeti áttekintése

A „kajszi Baraczk” név 1667-ben, Lippay János munkájában jelenik meg először (*Posoni kert 3. kötet, "Gyümölcsös kert", Bécs 1667*), amelyben részletes felsorolást adott az egyes gyümölcsfajok fajtáiról, közöttük 4 hazai kajszi fajtáról is. Bár a **XVIII. században** számos francia fajta is termesztésbe került, a **XIX. század** második fele már a magyar kajszi igazi fellendülésének korszaka volt. Ezt – hasonlóan Göncöz és környékéhez – több, általánosan ható gazdasági tényező is segítette. A mezőgazdaság fejlődése, különösen a paraszti réteg lassú polgárosodása és a megerősödő piac mindenütt erősítette a lokális gyümölcskultúrákat. Tokaj-Hegyalján, valamint más domb- és hegyvidéki szőlőterületeken különösen nagy lökést adott a gyümölcsstermesztésnek az 1880-as években pusztító filoxéravész: az elpusztult szőlők helyett Gönc vidékén is sok gyümölcsfát ültettek, amidőn a dombvidékek lejtőit átengedték a gyümölcsfáknak.

A **XIX. század második felében** a gyümölcsstermesztés fellendítésére különböző társadalmi szervezetek jöttek létre a megyékben. Az összefogásuknak nagy szerepe volt abban, hogy az 1867. évi Párizsi Világkiállításon Zemplén megye kiállított gyümölcssei aranyérmert nyertek. Különböző ország-leírások és statisztikák szerint Gönc az 1850-es évekig elsősorban cseresznyéjéről volt nevezetes. Korponay János említette először 1871-ben, hogy Gönc és környéke híres a kajszibarackjáról, amit akkor „*szép mennyiségben*” termesztettek (Abaúj vármegye monográfiája I-II. Kassa, 1866-1878). A baracktermelés igazi felfutása azonban csak az 1880-90-es években kezdődött.

Az 1890-es években a kajszi még jobbára a házikertek gyümölcse volt Magyarországon. 1895-ben Gönc 17 597 gyümölcsfájából még csak 1272 darab volt a kajszi. Miközben a szőlőterület 1895 és 1965 között Gönc határában 304 kh¹-ről 11 kh-ra csökkent, ugyanakkor a gyümölcs-kertek területe 215 kh-ról 284 kh-ra növekedett. A **XIX. század végén** lényegében az egész régi Abaúj vármegyei szőlő- és borkultúrát leváltotta a filoxéravész után megerősödő gyümölcsstermesztés.

Ez utóbbi időszak volt az, amikor a tudatos termesztői tevékenység és a vidéken létrehozott faiskolák hatására megkezdődött a legnagyobb gyümölcsű magyar kajszi, a gönci kajszi tájjellegű fajta kiválasztása és hasznosítása.

A termesztés során a magyar kajszinak számos – különböző tulajdonságú, hozamú és minőségű – táji változata alakult ki, ezek egyike volt a *Gönci magyar kajszi*. A *gönci kajszi* elnevezés különösen az 1950-1960-as évektől vált közismertté, ami egybeesett a termelőszövetkezetek és – mellettük – a háztáji kisüzemek termelési profiljának megszilárdulásával. A tájfajta előzetes elismerésére 1960-ban került sor (Magyar kajszi C. 235), majd 1976-ban lett elismert fajta.

A gönci kajszi-termesztő tájkörzetben a minőségi gyümölcsstermelés előmozdítása, a gyümölcsstermelési hagyományok ápolása és továbbfejlesztése érdekében az Abaúj – Gönc Gyümölcsstermelők Beszerző és Értékesítő Szövetkezete, Gönc Nagyközség Önkormányzatával együtt ún. ARANYKAJSZI DÍJ-at alapított, amely a tájkörzetben termelők kimagasló szakmai teljesítményének elismerését szolgálja, és amelynek átadására először

¹ Kh. Kataszteri hold. 1kh=1600 négyszögöl=0,5755 ha=5755m²

2000 augusztusában került sor. (A díj egy, a hollóházi porcelángyárban készült tizennégy karátosra aranyozott, kajszit ábrázoló szobor, amelyen feltüntetik a díj megnevezését és az átadás évszámát.) A díjhoz mellékelt oklevél tartalmazza a termelő kiváló tevékenységét bizonyító adatokat.

6.2 A termék nevének kialakulása

A „Gönci kajsziarack” elnevezésű termékkel kapcsolatosan érdemes megemlíteni, hogy a gyümölcsfaj megnevezése a sok évtizedes erőfeszítések ellenére sem egységes, még a róla szóló alapvető szakkönyvek címében sem. Változatlanul élnek a következő szinonimák, társnevek:

- Barack (a latin praecox, az arab barkuk szóból), a tájnyelvben „barac”, „boroc”. Így pl. „baracklekvár”, „barackpálinka” stb. formában is. A kereskedők és a feldolgozók gyakran ragaszkodnak a kissé egyértelműbb „sárgabarack” névhez. A fő gond az, hogy a barack szó az őszibarackra éppúgy vonatkozhat, sőt!
- Kajszi, a török "kaysi" szó megfelelője, amelyet a török hódoltság idején más népek (román, szerb, bolgár, macedón stb.) is átvettek. A „kajszi”, mint szó magában foglalja az alakító tényezőket is, tehát következtetni enged az ismert alakra is.

6.3 A termesztőkörzet természeti tényezői

A Göncön és környékén termesztett kiváló minőségű kajsziarack-fajták jó kötődésén kívül igen nagy súllyal bírnak a termesztés kedvező ökológiai tényezői.

A terület kedvező és a termésbiztonságot garantáló agrometeorológiai adottságai mellett, a gyümölcs-kertészeti hagyományokon alapuló termesztés biztosítja a gyümölcs kiváló beltartalmi értékeit.

A kajszi öröklött tulajdonságai közé tartozik a rövid mélynyugalom, a korai fakadás és gyümölcsérés, valamint a melegigényesség. Nyugalmi időszakban a $-25, -30\text{ °C}$ -ot is elviseli néhány napig, de visszatérő fagyok esetén már -1 °C -on is elfagynak a virágszervek (Nyújtó, Tomcsányi 1959). A termesztetőség feltétele évi 9 °C -os és a júliusi 18 °C -os középhőmérséklet.

A gönci termesztési körzet kiegyenlített klímája miatt a kajsziarack termesztésére az egyik legbiztonságosabb terület: az itt termesztett fajták az ország más termőtájaihoz képest 6-10 nappal későbbi virágzásuk miatt kevésbé érzékenyek a kora tavaszi fagyokra, valamint a tél végi kisebb hőmérséklet-ingadozások kevésbé károsítják a fákat.

Ezen a vidéken a vegetáció később indul meg és az inszoláció is kisebb mértékű. A kajszi termesztésre kiváló terület éghajlati adottságait jól szemlélteti az agrometeorológiai jellemzők 50 éves átlagát bemutató táblázat (forrás: Érdi Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 2003.):

évi napfénytartam:	1800-1900 óra, amelyből az egyes nyári hónapokra kb. 270 óra jut
évi csapadék mennyiség:	500-600 mm
évi középhőmérséklet:	8,5-9,0 °C

tenyészidőszak középhőmérséklete:	16 °C alatt marad
havi középhőmérséklet:	júliusban: 19-20 °C
	augusztusban: 18-19 °C
	januárban: -4 °C
legmelegebb nyári nap:	33,6 °C
hőségnapok száma:	10-15 nap
leghidegebb téli nap:	-17°C
fagyos napok száma:	110-120 nap
fagymentes időszak átlagos hossza:	245-255 nap
utolsó tavaszi fagy átlagos napja:	április 20-25.
első őszi fagy átlagos napja:	október 10-15.

7. ELLENŐRZŐ SZERV

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, mint kijelölt zöldség-gyümölcs minőség-ellenőrzési szerv

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: 3526 Miskolc, Blaskovits út 24.

Telefon: +36-46-503-402

Fax: +36-46-503-404

E-mail: Balogh.Zoltan@borsod.ontsz.hu, fvmh-borsod@fki.gov.hu

8. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ FELTÜNTETÉSE A TERMÉKEN

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Gönci kajsziбарack”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy (OFJ) megjelölést és a kapcsolódó közösségi szimbólumot (a közösségi nyilvántartásba vételt követően).

A megjelölést csomagolási egységenként kell elhelyezni, a csomagoláson feltüntethető a település neve is, ahol az adott tételt ténylegesen termesztették.

Például:

„Gönci kajsziбарack”
Oltalom alatt álló földrajzi jelzés
Fajta: Gönci magyar kajszi
Termőhely: Abaújvár

9. KÖZÖSSÉGI ÉS/VAGY NEMZETI KÖVETELMÉNYEK

A fogyasztási céllal értékesítésre kerülő gyümölcsnek – a termékleírásban külön nem szabályozott előírások tekintetében – meg kell felelnie a *851/2000/EK rendelet*ben és annak módosításaiban foglaltaknak.