

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Tuzséri alma”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Tuzséri alma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) használatára a Malus domestica faj következő fajtái jogosultak, illetve a megnevezés az alábbi almafajták gyümölcsét foglalja magában: Gala, Jonagold, Mutsu, Starking, Idared, Granny Smith, Jonathan.

A „Tuzséri alma” OEM jelzés csak olyan alma fajták esetén használható, amelyek megfelelnek az alábbi paramétereknek, és az egyes fajták tekintetében az itt meghatározott minőségi jellemzőket mutatják.

A „Tuzséri alma” néven forgalmazott fajták külső megjelenése, fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői, tulajdonságai vonatkozásában forgalomba hozatalkor a gyümölcs az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

Édes fajták:

GALA: a kicsi vagy közepes, 65-80 mm átmérőjű alma formája gömbölyded vagy lapított alakú, gyümölcshéjának színe sárgásan csíkozott, felületének több mint 60 %-án világos-pirosas fedőszínnel, a napos oldalán rózsaszínes árnyalattal. Minimális cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig min 5 kg/cm². Kimondottan kemény húsú, ropogós, lédús állagú gyümölcs, édeskés ízzel és kevés savtartalommal, kellemesen savas-leves állagú üde íz világgal, mézre emlékeztető illathatással. Mind a kezelést, mind pedig a tárolást igen jól bírja.

JONAGOLD: E fajták héja világossárgára mosott, csíkozott, intenzíven piros, fényes, sárgás alapszínén a gyümölcshéja felület 35-40%-a világos fedőszínnel borított, tömött, puha, olvadó húsállományú gyümölcs. Alakja gömbölyded, mérete 70-90 mm közötti, íz karaktere a fűszeres aromába hajlóan savanykás-édes. Közepesen erős intenzitású almaillat jellemzi. A gyümölcs tárolhatósága 4-5 hónap, ami alatt tökéletesen megőrzi ízét és sárgás-pirosas színét. Cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig legalább 5 kg/cm².

MUTSU: a zöld-sárgászöld alapszínű alma intenzíven ragyogó, élénkpiros fedőszíne a gyümölcs kétharmadát borítja, ugyan a 4-5 hónapos tárolás során teljesen besárgul, akár 6-7 hónapig is eltárolható a fő íz-és beltartalmi paraméterek megőrzésével. A kimondottan nagy méretű, átlagosan 70-100 mm átmérőjű, gömbölyű, fehér húsú, nyomódásra igen érzékeny húsállományú alma kimondottan lédús, s még aszalás után is fehér marad. Íze savas-édeskés, kellemesen fűszeres, zamatos, illata pedig erősen emlékeztet a méz illatára. Cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig legalább 5 kg/cm².

STARKING: Starking fajtakör következő fajtái: Redspur, Gloster, Redchief, Jerami. A közepes nagyságú, 70-85 mm átmérőjű, hosszúkás kehely formájú alma héja piros, liláspiros színű, gyümölcshúsa pedig kemény, a későbbiekben kásásodásra hajlamos. Enyhén édeskés, kellemesen savas-leves aromával és édes illathatással bír. Felülete

sima, a kezelést jól bírja és jól tárolható, cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, gyümölcshúsának keménysége pedig a min. 5 kg/ cm²-t.

Kissé savanykás fajták:

IDARED: a világos-sárga alapszínű, napos oldalán egybefüggően fényes, élénkpiros, vékony héjú gyümölcs fedőszíne a gyümölcs felületének több min 50 %-át borítja, sima nem zsíros és nem rozsdafoltos. Húsállománya igen kemény, roppanós lédús állagú, méretét tekintve pedig középnagy vagy nagy átlagosan 65-90 mm átmérőjű almafajta, de Tuzséron nem ritka a 100 mm fölötti átmérő sem. Alakja lapított gömb formára emlékeztet, ízvilága pedig enyhén savanykás, mely kiemelkedően hosszú ideig, akár 6-7 hónapig is tartósan megmarad. A fehér gyümölcshús kellemes almaillatú. Cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig legalább 5 kg /cm².

GRANNY SMITH: az intenzív sötétzöld színű olykor jellegzetes, de nehezen észlelhető fehér foltokkal tarkított, viaszos hatást keltő gyümölcshéj egy kimondottan tömött, roppanó, bő levű és kemény gyümölcshúst fed ennél az almafajtánál. Fogyasztása ezért főként február hónapban javasolt, habár a hűtést kiválóan bírja, különösebb erős illattal nem rendelkezik. A gömbölyded, kissé megnyúlt csonka kúp formát öltő gyümölcs minimális cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig a 9 kg/ cm²-t. Kereskedelmi értékesítésre kiválóan alkalmas a hosszas piacon tarthatósága miatt.

JONATHAN: a Jonathan fajtakör következő fajtái: Jonathan M41, Watson Jonathan, Csányi Jonathan. A szabályos gömb formájú, közepesen nagyméretű, 60-80mm átmérőjű gyümölcs héjának alapszíne éretten sárgászöld, élénkpiros fedőszínnel beborítva. A gyümölcshús állománya tömött, bő levű és sárgásfehér színű, ropogós és igen lédús. Ízvilága egyidejűleg hordozza az édes és savas aromát, bár túlnyomórészt édes ízű közepesen erős, a méz és a jázmin illatára emlékeztető almaillattal, zamatosan. Cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig min 5 kg/ cm².

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A *Tuzséri alma* termesztése és kereskedelmi forgalomba hozásának előkészítése a *Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Rétköz tájegységében* található *Tuzsér község* közigazgatási határain belül történik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A *Tuzséri alma* termesztési területe a *Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Rétköz tájegységében* található *Tuzsér község* közigazgatási határain belül történik.

A *Tuzséri alma* szigorú nyomon követési rendszere a termeléstől egészen az értékesítésig az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer alapján valósul meg.

A termék azonosítása az ültetéstől az értékesítési pontig megvalósul: a LOT számból visszavezethető, hogy az alma melyik kamrából, melyik fajta alma, melyik ültetvényből, melyik helyrajzi számú területéről érkezett be, és milyen munkaműveletek voltak az adott évben, sőt a termőfa előző éveit is vissza tudják követni így.

A minőségbiztosítási rendszer megfelelő működéséről a *Mert-Cert Tanúsító Kft.* tanúsítványt állít ki, melynek alapja az évenkénti kettő, három helyszíni ellenőrzés.

Nyomonkövetés: a tartályládák fel van tüntetve a termelők sorszáma és így a fától a bolt polcáig biztosítva van a nyomon követhetőség.

A nyomonkövetés biztosítása miatt szükséges, hogy Tuzsér földrajzi területén belül történjen a csomagolás, a stabil, egységes minőség biztosítása érdekében lehetőség szerint a válogatók személye is állandó.

A válogatás nyomon követett, nyomon követési egység a műszak, ahol inputként a műszakhoz a feldolgozott konténer azonosítóit, illetve a kamra számot, outputként pedig a vevők azonosítóit rendelik.

Termék azonosítása:

Az árumegjelöléshez használt egyedi címkék a következő adatokat tartalmazzák a csomagolási fázisban: Termék:/ Fajta:/ Nettó tömeg:/Osztály:/Méret:/ LOT:/Cikkszám:/ Származási hely:/Csomagolja:/Címe:/Csomagolás dátuma:/.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A Tuzséri alma termesztése a 300 éves tuzséri kertművelő hagyományokat a modern kor innovatív és környezettudatos, az ökológiai egyensúlyt fenntartó gazdálkodási gyakorlatával ötvözi, melynek főbb elemei:

1. Tudatos fajtaválasztás
2. Ültetvény kialakítása
3. Modern öntözési szisztéma
4. Levélanalízis
5. Komoly biológiai védekezés
6. Okszerű tápanyag gazdálkodás alkalmazása
7. A kézi munkálatok előnyeinek felhasználása
8. Minőségi gazdálkodás

Az almatermesztés főbb jellemzői:

Kizárólag vírusmentes szaporítóanyagot használnak a telepítésekkor, melynek tápanyagfelvevő képessége jó, ezáltal magas beltartalmi értékek érhetőek el. A telepítési munkálatok szigorúan ellenőrzöttek és dokumentáltak. Minden telepítésről Telepítési naplót vezetnek, kivéve a szórvány és régebbi telepítéseknél.

Már az ültetvények tervezésekor gondosan figyelnek a megfelelő sor és tőtávolságra, a sorok futásának irányára és a fa metszését azzal a céllal végzik, hogy a növekvő gyümölcsök minél több fényt kapjanak.

Metszési technológia: A karcsúorsós, kisméretű koronaforma lehetővé teszi a gyümölcsök kiváló megvilágítottságát, mely magasabb cukortartalmat, illetve színes almáknál jó színeződést biztosít. A metszési munkálatok már januárban elkezdődnek, és egészen március közepéig tartanak. Március-áprilisban gyökérmetszést is végeznek a fák harmonikusabb növekedése érdekében, mely jobb beltartalmi értékeket eredményez a gyümölcsben, optimálissá válik a „gyümölcs-lomb” arány. A gyökérmetszést minden esetben jól tervezett tápanyag utánpótlásnak kell követnie.

Tápanyag-gazdálkodás:

Termőre fordulást követően a kijuttatott tápanyag mennyiség meghatározása az évenként elvégzett talaj vizsgálatokra épül. A tápanyag utánpótlás nagyrészt szerves anyag formában történik, mely környezetkímélő és hosszabb hatású. A felhasznált anyag: szerves trágya. A szerves anyagok tápanyag utánpótlás mellett növelik a talaj életet és a humusztartalmat, javítják a vízgazdálkodást. A metszési munkálatok során levágott fanyesedék a sorközbe kerül. A nyesedék a sorban szárazúzóval kerül aprításra, így a nyesedék helyben szétszóródik, és vastagságtól függően 2-4 hónap alatt lebomlik, gazdagítva ezzel a talaj tápanyag készletét. Az összezúzással a kártevők megbújása is elkerülhető.

Évente fajtánként, ültetvényenként levélanalitikai vizsgálatokat végeznek a kijuttatott tápanyag hatásának visszacsatolására. Ez alapján határozzák meg a makro- és mikroelem pótlás tervét. Az analitikai vizsgálatok a minőségi paraméterek kialakításában fontos szerepet játszanak. A folyékony tápanyag kijuttatása, a tápoldatozás öntözéssel párhuzamosan történik, mely javítja a fák kondícióját. A levélanalitikai vizsgálati eredmények alapján lehetőség van az eltérő tápanyag igényű ültetvények, fajták külön kezelésére, ami alapvetően meghatározza az íz és aromaanyagokat.

Talajművelés:

A sorközök füvesítettek, művelése fűnyíróval történik. Az eljárás energia-takarékos, talajkímélő, esztétikus, segíti a kézi és gépi munkák végzését.

Öntözés:

Az öntözés mennyiségénél figyelembe veszik, hogy átlagos időjárás esetén 60-100 mm vízhiányra lehet számítani. Kis vízádagokat használnak, ami egyben víz és energiatakarékos. Az ültetvények összetételéből (korszerű és régi ültetvények) adódóan kevés az öntözött terület a Tisza közelsége miatt is, illetve az eddigi klíma-és időjárási viszonyok alapján inkább csak a elmúlt időben volt szükség szisztematizált öntözésre, ami inkább a korszerű ültetvényekben megoldott (az ültetvények 30%-a). Öntöző berendezéseink mikro-szórófejesek, melyek révén egy öntözésnél 20 mm csapadéknak megfelelő vízmennyiséget juttatunk ki az adott területre.

Tápanyag gazdálkodás:

A tápanyag utánpótlás tervezésénél figyelembe veszik a talaj tápanyag tartalmát, ill. a lombanalízissel, ellenőrzik, hogy a fák mit tudtak a talajtápanyag készletéből hasznosítani. Minden ültetvény hektárból mintát vesznek.

A fák tápanyag ellátását évente, kertenként lombanalízissel ellenőrzik.

Levélmintavétel menete:

A lombanalízis során a közepes növekedésű, csúcsrügyben záródott 1 éves hajtások alsó leveleiből vesznek mintát mindig azonos oldalról és magasságból. A mintavétel során egy fáról 2-3 db levelet vesznek le és kb. 80-100 db levélből áll egy minta. A mintavétel optimális időpontja július vége-augusztus eleje, mert ekkor a kálium szint kevésbé ingadozó.

A lombanalízis eredménye szerint vizsgálják, hogy a fák a kijuttatott tápanyagokat hogyan tudták hasznosítani és az ellátottság mennyire és milyen irányban tér el az optimumtól. A tápanyag gazdálkodási terv kialakításánál a vizsgálati eredmények mellett figyelembe vesszük a várható termés mennyiséget is.

A vizsgálati eredmények alapján az alma minőségi szempontjából optimálisan meghatározott meszeztést, lombtrágyázást, tápoldatozást alkalmaznak.

Az időjárás káros következményeinek megakadályozására jégvédő háló és jégvédő ágyú áll rendelkezésre.

Termésszabályozás:

Jó minőségű és nagy mennyiségű termést csak a jól leterhelt fákon lehet elérni. Az optimális terhelés kialakítása nem mindig egyszerű, ugyanis a rendelkezésre álló változatos mennyiségű virágzatból kell kialakítani. Kevés virágzat esetén a terméseket kötik, ill. kezelik a virágokat, hogy sokáig nyíljanak javítva a termékenyülését, ugyanis az egyenletesen jó minőség és a rendszeres nagy termés egyik legfontosabb eleme. A vegyszeres és kézi ritkítást kombinálják a hatékonyság érdekében, melyről minden évben megfigyeléseket végeznek. Metszési technológia során a fák generatív hajtásai kerülnek túlsúlyba, elkerülve a felesleges vegetatív hajtások meghagyását. Vegyszeres ritkítással a fák optimális közeli terheltségi állapota korán kialakítható, ezáltal a túlterhelésből adódó alternancia elkerülhető, majd kismértékű kézi ritkítással a terhelés beállításra kerül.

Bőséges virágzás esetén:

1. A virágzatból nyíló első virágokat lombtrágyával leperzselik, így 20%-kal csökken a virágok száma.
2. Két éves hajtásokon lévő virágok szíromhullása kezdetén dirigol-lal permetezve a gyenge virágok nem kötődnek.
3. Ha még mindig sok a gyümölcs, akkor 15 mm átmérőnél paturil-lal permetezve a kisebb gyümölcsök elrúgása fokozható.
4. Kézi ritkítás, igazítás. Sérült hibás almák levétele.

Növényvédelem:

Az integrált termesztés-technológiának szerves része a szakmérnök irányításával végzett integrált fajta-specifikus, előrejelzésen alapuló növényvédelem (szex feromon csapdák, helyi, meteorológiai állomások) korszerű növényvédő gépek használatával.

Integrált növényvédelmi rendszer elemei:

- Előrejelzési rendszer.
- Növény védőszer megválasztás. Környezetkímélő, szelektív hatású (zöld és sárga) készítmények.
- Fajta specifikus kezelések
- Korszerű géppark
- Folyamatos szerfelhasználási kontroll

- Növényvédő szakmérnök szakmai felügyelete
- Hozzáértő elhivatottság

A tuzséri gyümölcsösben alapvetően a következők ellen kell védekezni:

- Gombás betegségek: varasodás, lisztharmat
- Baktériumos fertőzés: tűzelhalás
- Kártevők: molyok, almamoly, alma magmoly, galagonya bogyó moly, alma ilonca, alma levélaknázó moly, lombosfa fehér moly, egyéb takácsatka, levéltetű, cserebogár, mezei pocok, egér, vértetű

Előrejelzési rendszer bővebben:

Fajta specifikus kezelések:

A fajták kórokozókra és kártevőkre való érzékenysége, érése jelentős eltéréseket mutathat, ezért ezeket az adottságokat nem szabad figyelmen kívül hagyni a védekezés kialakítása során. A fajták betegségekkel szemben tanúsított fogékonyságát vagy esetleg toleranciáját, ill. rezisztenciáját külön lehet kezelni a vegyszer megválasztásban és a védekezés idejének megválasztásában.

A nyári, őszi és téli almák növényvédelmi munkálatai a betakarítási időpontok eltérése miatt alapvetően megváltoznak az éréshez közeledve.

Kihelyezett rovarcsapdák, BIOS-előrejelzési rendszer, 24 órás figyelés működik, s esetleges fertőzés esetén riasztás (email, sms) megy a TЭСZ-tag alma termesztő gazdáknak konkrét növényvédelmi javaslattal.

A növényvédelemben az ún. „agrár-és környezetgazdálkodási programot” alkalmazzák, melynek lényege, hogy a környezetre és hasznos rovarokra veszélyes, mérgező növényvédő szereket nem használnak.

Lombgyűjtés

Varasodás elleni védekezés eredményességét meghatározza az előző évi fertőzés mértéke, ugyanis a varasodást okozó gomba a lombon telel. A lombotat összegyűjtésével a következő évi varasodási fertőzés minimális mértékben jelentkezik. Ebben a helyzetben kevesebb védekezés szükséges és fertőzésmentes termés várható.

A lombotat mechanikai begyűjtésével kevesebb növény védőszert használnak fel és a termésvarasodás mentes marad.

Gyomirtás:

A sorközök füvesítése miatt, csak a facsikokat / 2 x 60-80cm/ permetezik le, kifejezetten erre a célra kifejlesztett gyomirtó keretekkel.

Betakarítás előtti vizsgálatok:

- Kálium-jodidos, azaz ún. jódos érésvizsgálat, amely során a meghatározott színskála alapján időzítjük a betakarítást fajtának megfelelően.

- Húskeménység vizsgálat
- Az alma alap és fedőszíneinek szemrevételezéses követése.

A betakarítás fajta-specifikus, több menetes, az évjárat, a piaci és a tárolási igényekhez igazodó, szigorúan ellenőrzött, szabályozott és nyilvántartott folyamat. A betakarítás már a kertekben minőségi besorolással történik, különös gondot kell fordítani az osztályonként meghatározott, fajtára jellemző színre, méretre. A gyümölcsöskertben több mint 2 hónapot vesz igénybe a szüret.

A betakarítás minden fajta esetében szedés érettségi vizsgálatok alapján kezdődik. A szedés során a termés előválogatásra kerül, az I. osztályú külön konténerbe kerül. Szedőedényt használnak, az előválogatás után az alma a fáról a konténerbe kerül, a minőség megőrzése szempontjából a szüretnél figyelnek a minőségi munkára, csökkentve a törést, ütődést.

Az almaszedés 2 menetben történik. Az első körben csak az érett, jól színeződött és megfelelő méretű almákat szedik le, majd pár hét múlva a fán maradó almák érésével újra szedés kezdődik. A több menetes szedéssel a szedett almák egyenlőbbek, az első szedést követően a kisebb almákra több tápanyag jut így növekedésük felgyorsul és ugyanolyan jó minőségben szedhetők. A termés több menetes szedésével a termés mennyisége is nő, mert a van idejük a később kötődött almáknak a kifejlődésre. A konténerbe szedett almák pár órán belül a hűtőkamrába kerülnek, ami a minőség és tárolhatóság szempontjából nagyon fontos. A szedést és betárolást követően, fajta függően 7 napon belül egy ún. Smart Fresh technológiát alkalmaznak, ezzel az almák tárolhatóságát és tárolást követően a tárolási és polcon tartási idejét javítják, hosszabbítják meg.

A betakarítás minősége szempontjából nagy hangsúlyt kap a humán erőforrás képzettsége, minőségkultúrája. A gazdák kertészeti dolgozói, idénymunkásai külön technológiai, illetve betakarításkor higiéniai képzésben részesülnek a munkaművelet megkezdése előtt. Munkakultúrájuk eredménye az I. osztályú termékek növekvő aránya a másodosztályú, illetve léalmával szemben. Az alma nem lehet tükrönyomott, szár nélküli, melyek az eltarthatóság alapfeltételei.

Hűtés, tárolás:

A kertből beérkezett konténeres alma a hűtőházuk hűtőkamráiba kerül, ahol lehetőség szerint fajtánként tárolják. A beszállított almák konténerenként azonosító címkével vannak ellátva.

A 3000 tonna alma hűtésére alkalmas hűtőkapacitású hűtőház sajátossága a korszerű ULO (Ultra Light Oxygen) rendszerű technológia, a szabályozott légterű hűtve tárolás. A technológia lényege, hogy a kamrákban oxigén hiányos légteret hoznak létre, így a bent lévő gyümölcs megőrzi szedési állapotát. A szezonális, romlandó termékek tárolási ideje meghosszabbodik Fajtától függően 3-7 hónappal - ott, ahol a hagyományos hűtés önmagában nem elegendő. A tárolási hőmérséklet 1 – 2 °C. Ezáltal lehetséges, hogy egész évben ugyanaz a kiváló minőségű áru kerüljön a piacra.

Áruvá készítés, csomagolás:

Az áruvá készítés első lépése a válogatás, melyet az ún. INOX-gépsoron végeznek.

A válogatás nyomon követett, nyomon követési egység a műszak, ahol inputként a műszakhoz a feldolgozott konténerek azonosítóit, illetve a kamra számot, outputként pedig a vevők azonosítóit rendelik.

A hűtőházaikban a gyümölcsök először mosórendszeren mennek keresztül, majd gépi válogatórendszert használnak, ez az almát méret, szín és súly alapján válogatja szét, utána pedig osztályozásra kerülnek.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

6.1. Természeti tényezők

A Tuzséri alma minősége alapvetően a természeti környezetnek, kedvező fekvésének köszönhető. Tuzsér, a Tisza folyó mellett helyezkedik el, a tengerszint feletti magassága 100–113 méter között változik. Éghajlata mérsékelten meleg, mérsékelten száraz. A Tisza folyó közelsége miatt, annak áradásainak köszönhetően kialakult humuszos öntéstalaja, továbbá a folyótól távolabb eső területek rozsdabarna erdőtalaja (lecsapolások előtt erdőkkel szabdalts kiterjedt lápvidék volt) kiváló alapot teremt az almatermesztéshez. A napsütéses órák száma, a csapadék mennyisége és eloszlása, Tisza folyó közelségének köszönhető annak a mikroklímának kialakulása, amelynek eredménye az itt termelt almák egyedi, sajátos minősége.

6.2. A termék különleges minőségére, hírnevére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok (amelyek a földrajzi származásnak tulajdoníthatók)

A *Tuzséri alma* a gazdag fajtaválasztékból adódóan igen változatos zamat-és íz világgal rendelkezik, viszont valamennyi almafajta közös jellemzője az intenzív aroma, az édes-savas ízvilág és az átlagosnál hosszabb tárolhatóság, az alapkarakter, zamat-és ízvilág hosszú megmaradása.

Az édes almatípusok, úgymint a Gala, Jonagold, Mutsu és Starking közös jellemzője az intenzív piros, csillogó héj, mely az alma felszínének több mint 60 %-át borítja, valamint a kimondottan ropogós, lédús állag, a fehér gyümölcshús és a közepesen intenzív almaillat, a sima felület és a jól kezelhetőség. A Tuzséri alma valamennyi édes típusára jellemző a 10-12 Brix-fokot is meghaladó magas cukorszint és a minimum 5 kg/ cm² gyümölcshús keménységi fok.

A kissé savanykás almatípusok, mint a Jonathan, Idared és Granny Smith esetében jellemző az intenzívebb illataroma, a remek tárolhatóság, a kimondottan roppanós, lédús állag, az édes-savas aroma egyedi megjelenése.

6.3. A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása (A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve közötti ok-okozati kapcsolat)

A Tisza-folyó közelségéből adódó ökológiai előnyök minden, máshol termesztett almától különbözővé teszik a Tuzséri almát.

A Tisza által körül ölelt fekvésének köszönhetően az almák pirosodásra hajlamosabbak ebben a térségben, mivel a reggeli páratartalom a folyó közelsége miatt lényegesen magasabb. Így a Tuzséron termő almák nem csupán pirosabbak, hanem zamatosabbak, ízletesebbek.

Másrészt előnyt jelent az alma beltartalmi értékeire nézve a legkedvezőbb hatással bíró „érési dinamika”, amely optimális íz-és zamatvilágot biztosít a Tuzséri alma számára. A tuzséri almatermesztő területekre jellemző, vontatottabb érési tempó ugyanis teljesebbé teszi a cukor beépülését, hiszen nem hirtelen történik meg az érés. A Tuzséri alma típusai közül pl. a Jonathan almafajta aromája ugyanis a cukorfokból fakadó édes és ennek inverzét képező savanyú ízvilágnak egy semmivel nem összehasonlítható szinergiáját adja, amit ennek az almának az optimum skáláját megvizsgálva a lehetséges fokozatok tekintetében tökéletesnek értékelhetünk. Ugyanakkor a magasabb víztartalom miatt kevésbé koncentrált a cukor jelenléte, ami szintén harmonikus, a savanykás ízzel tökéletes ízlelési egységet képező zamatvilágot eredményez. S az is lényeges pozitívuma e termőterületnek, hogy az újabb almatípusokhoz mérten nem jól tárolható Jonathan almának 1 hónappal meghosszabbítja a tárolhatóságát a Tuzsér termőterületen történő termesztés.

A Tisza közelségéből adódóan a klíma olyan jelentőséggel bír a vízháztartás vonatkozásában, melyek az öntözés gyakoriságára kedvezően hatnak, illetve száraz időjárás esetén is enyhítik a hátrányos következményeket.

A „Tuzséri alma” termesztés korunkban alkalmazott termesztéstechnológiája, hogy a nagy koronaméretű almafák extenzív termesztése helyett áttértek a kis koronázatú almafák intenzív termesztésére.

A Tuzséri alma 300 éves írott történelemi múltra vezethető vissza.

Bél Mátyás jegyzi fel 1736-ban a „Szabolcs vármegye” c. munkájában: „Tuzsér, a Tisza felé, amelynek árvizei földjét gyakran rongálják. Almáskertjei a szakadékos partra vannak ültetve”. Tuzséron az alma termesztése a Tisza szabályozása után, a töltéssel védett egykori árterületen a XIX. század végén kezdődött meg. Tuzséron az alma hírért a XIX. század végén a neves Lónyayak és Odescalchiak alapozták meg, akik a megyében elsőként 130 holdas almást telepítettek. Az 1910-es években már Amerikába szállították az almát, mégpedig „Tuzséri Hercegség” feliratú csomagolásban a földrajzi eredetet jelölve. A gazdák kiszalmazott helyiségekben tárolták az almát és tavasszal értékesítették azt. Az évente termelt kilencven vagon almát helyben válogatták, csomagolták, Budapesten bérelt hűtőtárolóban helyezték el, s innen szállították külföldre.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel: 36-1-336-9474

e-mail: etbi@nebih.gov.hu

honlap: <http://portal:nebih.gov.hu>

**Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal, Nyíregyházi Járási Hivatal,
Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály**

Cím: 4400 Nyíregyháza, Kótaji út 33.

E-mail: novenyvedelem@szabolcs.gov.hu

Telefon:(42) 508-450

Fax: (42) 508-470

<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg/jarasok/nyireg-jh/nyireg-jh-ebntf>

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

Egyenkénti címke használata esetén a kiserelésben lévő gyümölcsök legalább 70 %-át címkével kell ellátni. Amennyiben az egyes gyümölcsökön nincs címke, akkor zárt és leplombált kiserelést kell használni.

A csomagolási egységen feltüntetett, a megkülönböztető földrajzi nevet (OEM) és az egyes forgalomba kerülő fajták nevét megnevező egyedi címkék 16X16 mm, kör formátumú átmérővel kerülnek fel az egyes almákra, az egyéb csomagolási egységekre pedig 50 mm átmérővel.

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termeléstől az értékesítésig minden folyamat az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer ellenőrzése alatt áll.

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó követelmények és lényeges eljárások már bemutatásra kerültek az 5. pontban (pl. lombanalízis, levélanalízis, érettség vizsgálat, cukorfok mérés).

Az alma mindaddig az almatermesztő gazdák tulajdonába tartozik, ameddig értékesítésre nem kerül, tehát még a hűtőházban is a termelő tulajdona, aki egészen eddig a fázisig felel a minőségért a minőségbiztosítási, kötelező szabványok alapján.

10. MELLÉKLETEK

1. Kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi területet A4-es formátumban bemutató térkép
2. Minőségbiztosítási tanúsítvány
3. Tuzsér község határának talajtípusait bemutató térkép
4. A Tuzséri Települési Értéktár Bizottság határozata „A híres tuzséri Jonathán alma” helyi, azaz nemzeti értékke nyilvánításáról a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény alapján
5. Az almákra és az egyes csomagolási egységekre felkerülő egyedi címkék

11. IRODALOM

1. **dr. GONDA István, professor emeritus szakmai véleménye. (Debreceni Egyetem AGTC, MÉK Kertészettudományi Intézet)**
2. **FÉNYES Elek: Magyarország leírása. Pest, 1847.**
3. **HÍR: Hagyományok, Ízek, Régiók gyűjtemény, 2002, AMC Kft.**
4. **KISS Lajos: Régi Rétköz.**
5. **KORMÁNY Gyula-NÉMETH Péter-TAKÁCS Péter-BENE János-NEMES Csaba: Tuzsér. 2000.**

6. LAKATOS Bertalan elnök adatközlése, 2016-2017.
7. Merre? Tovább? Magyar? Alma? Östermelő gazdálkodók lapja, 2013. április/május
8. OKÁLYI Iván: Gyümölcsstermesztés 1. Mezőgazdasági Kiadó-Budapest, 1954.
9. dr. PETHŐ Ferenc szerk.: Almatermesztés, Mezőgazdasági Kiadó-Budapest, 1969.
10. dr. PETHŐ Ferenc szerk.: ALMA. Mezőgazdasági Kiadó-Budapest, 1984.
11. Emlékfüzet, Tuzséri Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület 1968-2008., Tuzsér, 2008.
12. dr. PETHŐ Ferenc: Az almatermesztés korszerűsítésének üteme az ezredfordulóig Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében. Budapest, 1979.
13. Emlékfüzet, készült „A tuzséri Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület” 45 éves évfordulója alkalmából, 1968-2013.
14. INÁNTSY Ferenc- BALÁZS Klára szerk.: Integrált növénytermesztés - ALMA. Budapest, 2004.
15. SURÁNYI Dezső: Ökológiai szemléletű gyümölcsstermesztés – változó természetű körzetekben. Tájékológiai Lapok 9 (2): 321–343. (2011)

Web források:

1. www.tuzsertesz.hu
2. <http://kertlap.hu/szabolcsi-alma/>
3. <http://hungarotheka.hu/hungarikum/magyar-konyhamuveszet/383-szabolcsi-alma.html>
4. <http://izeselet.hu/magazin/miert-egyvel-almat-minden-nap/>
5. <http://www.szon.hu/negy-evtizedes-a-tuzseri-kertbaratok-peldaja/haon-news-FCUWeb-20080126-0647472475>
6. <http://magyarkonyhaonline.hu/alapanyagok/alma>
7. <http://www.visitgyula.com/hirek/jonatanalma-palinka-tarolt-a-gyulai-palinkafesztivalon/>
8. http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/100_falu/Tuzser/pages/001_szuk_hatarak_kozott.htm