

# **TERMÉKLEÍRÁS**

**a „NAGYKÖRÚI ROPOGÓS CSERESZNYE”**

**oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)  
bejegyzése iránti kérelemhez**

## TARTALOMJEGYZÉK

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE.....	3
2. A TERMÉK LEÍRÁSA .....	3
3. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA .....	3
4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA .....	3
5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA .....	4
6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA .....	5
7. ELLENŐRZŐ SZERV .....	6
8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK .....	7
9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER .....	7
10. MELLÉKLETEK.....	8
11. IRODALOM.....	8

## **1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE**

„Nagykörűi ropogós cseresznye”

## **2. A TERMÉK LEÍRÁSA**

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára a „Petrovay ropogós” tájfajta, valamint a nemzeti fajtajegyzékben szereplő, államilag elismert következő cseresznyefajták: Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Jaboulay, Hedelfingeni óriás, Germersdorfi és regisztrált változataik friss fogyasztásra, illetve feldolgozásra szánt gyümölcsei jogosultak.

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” az alábbi minőségi jellemzőkkel rendelkezik:

- méret: nagy vagy igen nagyméretű, a szemek átmérője 26-38 mm közötti, tömegük a gyümölcsberakódástól függően 10-13 g,
- alak: szabályos szív alakú, kocsánya középhosszú vagy hosszú, szárazon válik el a gyümölcstől,
- héj színe: érettségi fokától függően élénkpirostól szinte teljesen feketéig,
- gyümölcshús: állaga kemény, ropogós, textúrája tömör. Jól szállítható és a tárolást is jól bírja.
- íze: kellemesen édes-savanykás

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

Cukortartalom: 14-18 Brix-fok

Savtartalom: 0,6-0,8 g/100 g.

## **3. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA**

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” termőterülete Nagykörű közigazgatási határán belül helyezkedik el.

## **4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA**

A Nagykörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület, kérelmező csoportosulás a termelőkről regisztrációs listát vezet, melyben azonosítja a termelőkhöz tartozó termőhelyeket. Az érdekelt felekkel a Nagykörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület, kérelmező csoportosulás a vegetációs időszak elején szerződést köt.

Az ellenőrzés rendjéről eljárási kézikönyv készül, amelyet valamennyi érdekelt fél képviselőjével ismertetnek.

Az ellenőrzési kézikönyv tartalmazza a „Nagykörűi ropogós cseresznye” minőségi követelményeit is.

Az áru átvételekor az átvett áru mennyisége mellett a termelőhely is feltüntetésre kerül mind az áru átvételét igazoló dokumentumban, mind pedig az áru göngyölegén. Forgalomba hozatalkor a terméket származási igazolással látják el.

## **5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA**

A Nagykörűi ropogós cseresznyét kisméretű gazdaságokban állítják elő, a gazdaságok átlagos kiterjedése néhány hektár.

Ebből következően a gazdaságok többségében családi munkaerővel végzik a művelést. A betakarítás kézi erővel történik, ami az egyik legnagyobb szakértelmet igénylő feladat.

### **5.1. Termesztési (és gondozási) körülmények, követelmények**

A nagykörűi cseresznyetermesztés sajátossága a változatosság. Nagykörűben közel 500 parcellán közel ennyi tulajdonos gazdálkodik. Ezek a zömében néhányezer négyzetméteres kertek mindegyike magán viseli gazdájának habitusát, temperamentumát, szakmai tudását. Ez az egyik legnagyobb sajátossága a nagykörűi cseresznye-termesztésnek. Az 1980-as évekig a „Petrovay ropogós” tájfajta szaporítását helyben végezték a Petrovay-féle faiskola, majd az erre szakosodott szakcsoportok. Az utóbbi években magánúton újra elindult a helyi fajta szaporítása. A „Petrovay ropogós” tájfajta ellenállóságából adódóan lényegesen kevesebb vegyszerre van szükség, mint egy intenzív művelésű gyümölcsösnél.

A terület adottságainak megfelelően külön előny a szüret időbeli elhúzódása.

#### Szaporítóanyag

A Nagykörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület feladata a szaporítóanyag előállítás, a „Petrovay ropogós” tájfajta gondozása, a faiskola működtetése, a jogi és gyakorlati teendők meghatározása, illetve az alanyok mai követelményeknek megfelelő méretűvé (alacsonyabbá) tétele.

#### Koronaalakítás, metszés

A nagykörűi történelmi gyümölcsösben a termesztés története során nem ritkák a százéves és 10-15 m magas fák sem a hagyományos termesztés sajátosságaiból eredően. A „Petrovay ropogós” tájfajta középerős növekedésű, ritkább ágrendszerű, szabályos kúpformájú koronát nevel, akrotóniás elágazási képességű. Domináns központi tengellyel bír.

A modern kor követelményeinek megfelelően lehetséges egy más típusú koronanevelés, amellyel alacsonyabb magasságban lehet tartani a fákat, a szüretelés költségeinek és veszélyeinek csökkentése miatt.

#### Tápanyagellátás és –utánpótlás

A tápanyagellátás korábban szinte kizárólag szerves trágyázással történt. Ma kezd újra divatba jönni ez a mód, de leginkább a lombtrágyázás a jellemző. A talaj sajnálatos módon az állatállomány eltűnése miatt eléggé kiélt állapotban van. A Klub tagjai közül az állattenyésztés újbóli fellendülése következtében egyre többen élnek a szerves trágyával való tápanyag utánpótlással a nagykorú hagyományoknak megfelelően. A műtrágyával való tápanyag utánpótlás ma már meglehetősen ritka.

## 5.2. Szüretelés

A szüret hagyományos formában akár 6-8 méteres egyágú illetve kétágú létráról történik, jellemzően családtagok bevonásával és a környező falvakból érkező bérmunkásokkal. A gyümölcsöt vesszőkosárba és műanyag vödörbe szedik, tárolása és szállítása válogatást követően un. 10 kg-os műanyag rekeszben, export esetében (a megrendelő kérése szerint) fa rekeszben történik. A válogatás (méret, szín szerint) export (néha export I. és export II.), belföldi I. és belföldi II. illetve ipari kategóriákra történik.

## 6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Nagykorú ropogós cseresznye” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

A „Nagykorú ropogós cseresznye” gyümölcszemeinek mérete az átlagosnál nagyobb. A „Nagykorú ropogós cseresznye” a magas cukortartalma és kiegyenlített savtartalma következtében kellemesen édes-savanykás zamátú. A gyümölcshús tömör textúrájának köszönhető ropogósság megkülönbözteti a más földrajzi területen termelt cseresznyéktől. A „Nagykorú ropogós cseresznye” két hétig is frissen tartható hűtőszekrényben, továbbá kemény húsa miatt jól szállítható, ezen tulajdonságai hozzájárulnak jó eltarthatóságához.

Nagykorú az Alföldön, Jász-Nagykun-Szolnok megye középső részén, közvetlenül a Tisza folyó partján fekszik. A 18. század közepén jelent meg a zártkerti gyümölcs- és szőlő-termesztés. Ezt követően honosodott meg itt a ma már világhírű cseresznye-termelés, és jött létre a Magyarország legnagyobb, 200 hektáros cseresznyés kertje. A település gazdaságában betöltött jelentős szerepét mutatja, hogy a cseresznye a település címerében is helyet kapott. A Tisza folyó kanyarulatai körbeölelik a települést, így ez a földrajzi terület különleges mikroklímával rendelkezik.

A nagykorú medence földtani, vízrajzi, éghajlati jellemzői:

A Pannon-tenger feltöltődése után a környezeténél jobban süllyedő területet a Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai töltötték fel. A felszínt több tíz méter mélységig holocén ártéri különböző szemcseméretű homok, iszap, agyag építi fel. A magasparton, szintén egykori ártéri hatásra, infúziós (áthalmazott) lösz települt, amelyre a Tisza folyó közelsége révén hordaléktalaj rakódott. Az így kialakuló ártéri szigetnek felszíni vízhálózata nincs, a talajvíztükör az ármentes szinteken 2-4 méter között valószínűsíthető.

Az éghajlat legfontosabb számszerűsített jellemzői: évi középhőmérséklet: 10 °C, évi csapadék: 300 mm és 700 mm között, évi napfénytartam: 2100 óra, éves átlagos relatív páratartalom 82 %.

Az előzőekben leírt jó minőségű és könnyű szerkezetű hordaléktalaj lehetővé teszi, hogy a gyümölcsfa a koronájával azonos méretű gyökérzetet neveljen és a talaj mélyebb rétegeiből

pótolja a nedvességet. A Tisza közelségének és a hordalékos talajszerkezetének köszönhetően a termőhelyen folyamatos a vízutánpótlás, emiatt a „Nagykörűi ropogós cseresznye” gyümölcsének mérete az átlagosnál nagyobb (átmérője 26-38 mm közötti). A magas, évi 2100 napsütéses órák száma, továbbá a homokos talaj - mivel visszaveri a nap melegét – fokozza a gyümölcs cukortartalmát (14-18 Brix-fok). A Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai által feltöltött területen lévő talajnak köszönhetően a gyümölcs savtartalma kiegyenlített (0,6-0,8 g/100 g). A „Nagykörűi ropogós cseresznye” gyümölcsére jellemző cukor- és savtartalom értékek együttesen kellemesen édes-savanykás ízt eredményeznek.

Az egykori ártéri területen lerakódott hordaléktalajra jellemző a jó foszfor ellátottság. A talaj jó foszforellátottsága pozitív hatást gyakorol a gyümölcshús szilárdságára és tárolhatóságára. A „Nagykörűi ropogós cseresznye”, ennek köszönhetően ropogós állományú, jól szállítható és tárolható.

A mikroklímának és a talaj adottságainak köszönhető továbbá, hogy a „Petrovay ropogós” tájfajta, illetve a 3.2. pontban felsorolt többi fajta és azok változatai kizárólag ezen a földrajzi területen elültetve hozzák az élénk színű, szív alakú, a fajta jellegnek megfelelően nagy szemű (26 – 38 mm átmérőjű), kellemesen édes-savanykás ízű, ropogós cseresznyét.

A helyi természeti adottságok mellett kiemelkedő jelentőségű az emberi tényező, a helyi termelők 150 éves természetével kapcsolatos, apáról fiúra szálló szakértelme és tapasztalata, amely magában foglalja a metszéssel, a növényvédelemmel, a talajmegmunkálással, a tápanyag-utánpótlással, és legfőképpen a betakarítással kapcsolatos tudnivalókat és a fajtára vonatkozó jellegzetességeket. A betakarítás kézi erővel végzik, a kézzel való tapintással történik a megfelelő keménységű és érettségű gyümölcsök kiválogatása és leszedése, amely nagy szakértelmet és tapasztalatot igényel. A Nagyörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület feladatai közé tartozik a „Petrovay ropogós” tájfajta gondozása, a faiskola működtetése, szaporítóanyag előállítás. A Nagyörűi Virágzástól Befőzésig - Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület tudásbázisként is működik, a termelők részére növényvédelemmel, természetével kapcsolatos tudásátadó tevékenységet végez.

A településen 1996 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Nagyörűi Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú (4-5000 fő) rendezvénné nőtte ki magát.

Több újságcikk, illetve műsor Magyarország cseresznyeskertjeként emlegeti Nagyörűt (Magyar Nemzet 2003, Szabad Föld 2007, Népszabadság 2013, Kossuth Rádió Hajnal-táj c. műsora 2018. október 12, Duna Tv Ízőrzők c. gasztró-kulturális műsora 2019.dec. 5-i adása). Emellett több közmédia által készített TV-műsorban szerepelt a „Nagyörűi ropogós cseresznye”, illetve a felhasználásával készült termékek: aszalvány, befőtt, lekvár, szörp, cseresznye-szár tea, cseresznyemag-párnácska, cseresznye-pálinka, aszaltcseresznyés sajtok, cseresznyés kecskejoghurt, cseresznye illatú háziszappan. A település a cseresznye-termesztéssel kapcsolatos szakmai fórumoknak is helyt ad.

## **7. ELLENŐRZŐ SZERV**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-1902

E-mail: hivatalservezes@nebih.gov.hu

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal

Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Telefon: 56/795-764

E-mail: titkarsag@jasz.gov.hu

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Nagykörűi ropogós cseresznye”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy OFJ megjelölést és a kapcsolódó uniós szimbólumot (az uniós bejegyzést követően).

A megjelöléseket csomagolási egységenként kell elhelyezni.

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatban kerültek összefoglalásra:

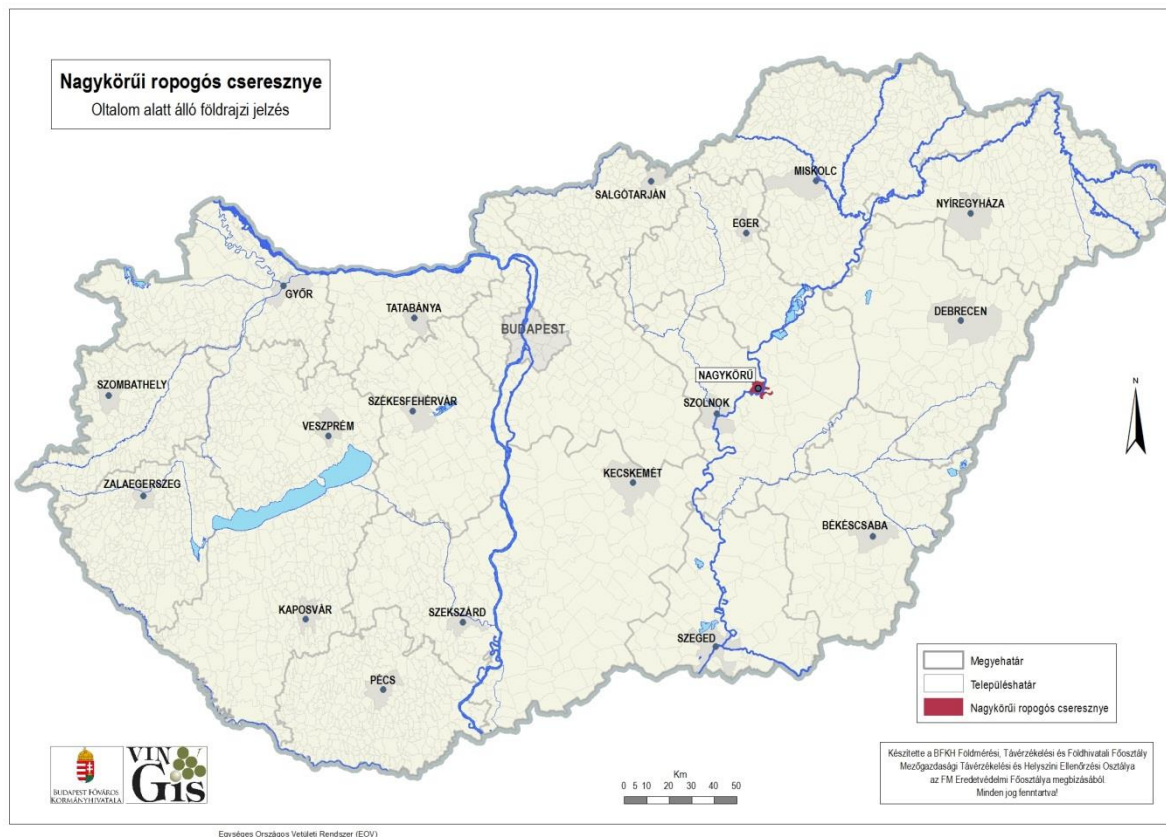
Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termőhely	Termőközveten belüli termelők /termés nyilvántartása	Éves felülvizsgálata a termelői nyilvántartásnak, aktualizálás
Termesztés	Termesztési feltételek betartása	Évente 2-3 alkalommal kertszemle a nyilvántartásban szereplő tagok kertjeiben, a felmerülő problémák megbeszélése. Ahol van Gazdálkodási napló, annak ellenőrzése.
Növényvédelem	Növényvédelmi technológia betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra.
Betakarítás	Nyomon-követhetőség biztosítása	Beszállítói lista rendszeres frissítése, felülvizsgálata. A beérkező termék azonosítása, nyomon követése.

Áruvá készítés,  
csomagolás

Válogatási/osztályozási  
követelmények betartása (évente  
és vevőnként változó)

Betakarításnál folyamatosan,  
rekeszenként

## 10. MELLÉKLETEK



## 11. IRODALOM

Hagyományok-Ízek-Régiók Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelemiszer-ipari termékeinek gyűjteménye, 2002. kiadás, I. kötet, 315-317. oldal;

Kónya Ferenc ny. tanár: Adalékok Nagykovács történetéhez (1988. magánkiadás, Nagykovács IKTSz Könyvtár);

Sziráki Sándor ny. tanár, helytörténész: Petrovay György, egy országos híró nagykovácsi kertész és történész élete és munkássága (2002., kiadó: Nagykovács Község Önkormányzata);

Sziráki Sándor ny. tanár, helytörténész: Kürü monográfia (2010., kiadó: Nagykovács Község Önkormányzata);



Dr. Surányi Dezső történeti ökológus, botanikus, MTA doktora, címzetes egyetemi tanár (Ceglédi Gyümölcskutató Intézet) tudományos kutatásai; a Nagykőrűi cseresznyéről készített összegzése (2015.) mellékelve.

<http://www.turistamagazin.hu/oda-a-nagykorui-cseresznyehez.html?kezd=45>

<http://nagykoru.hu/nagykoru-tortenete/>

<http://nagykoru.hu/tortenet/>

<http://nagykoru.hu/cseresznye-2/>

<http://mertutaznijo.cafeblog.hu/2015/11/08/nagykoru-magyarorszag-cseresznyeskertje/>

[http://hvg.hu/gazdasag/20150623\\_A\\_romanok\\_ehetik\\_meg\\_a\\_nagykorui\\_csereszne/](http://hvg.hu/gazdasag/20150623_A_romanok_ehetik_meg_a_nagykorui_csereszne/)

<http://kertlap.hu/korai-gyumolcsunk-cseresznye/>