

TERMÉKLEÍRÁS

a

„Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”

oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

földrajzi árujelző bejegyzése iránti kérelemhez

Készítette:

**Szomolyai Cseresznyetermelői Kör
Szomolya**

A
SZOMOLYAI RÖVIDSZÁRÚ FEKETE CSERESZNYE
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

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	7
8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK	7
9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER	7
10. MELLÉKLETEK	8
11. IRODALOM	8

A kérelmező csoportosulás adatai

Neve: Szomolyai Cseresznyetermelői Kör
Címe: 3411 Szomolya, Kossuth út 3.
E-mail címe: pmhszomolya@t-online.hu

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” oltalom alatt álló eredet megjelölés (OEM) a Szomolya és környékén megtalálható cseresznye (*Prunus avium* (L.) L.) Rövidszárú fekete és Mézédés fekete tájfajtáinak, valamint a Szomolyai fekete államilag elismert fajtájának a friss fogyasztású gyümölcsére terjed ki.

A gyümölcs tömege 100 gyümölcsszemre vetítve minimum 450 g, tehát egy szem cseresznye számtani átlagos tömege: 4,5 g \pm 0,7 g. A gyümölcs átmérője minimum 18 mm - maximum 23 mm.

Alakja széles, szívre emlékeztető, lapított csonka kúp, a bibepont körül kissé besüllyedt vagy egy szintben van. Kocsánya rövid (2-3 cm) és szárazon válik el a gyümölcstől.

Héjszíne sötét lilásbordó, teljes érésben feketés-piros, gyakorlatilag fekete. Héja közepvastag, szívós, ezért jól szállítható. Húsa feketés bordópiros, félkemény, bő levű. Leve erősen festő. Sötétvörös leve a feldolgozás során sem fakul.

Íze mézédés.

A gyümölcs az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

Cukor tartalom: minimum 20o Brix

Savtartalma maximum: 0,4 g/100g

Száranyagtartalom: minimum 19 %

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” június második dekádjában érik.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” előállítására Szomolya, Ostoros, Novaj, Noszvaj, Bogács, Tard és Tibolddaróc közigazgatási határán belül történik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A Szomolyai Cseresznyetermelői Kör a termelőkről regisztrációs listát vezet, melyben azonosítja a termelőkhöz tartozó termőhelyeket.

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

Az ellenőrzési kézikönyv tartalmazza a „Szomolyai rövidszárú fekete 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.

A terméket minden esetben származási igazolással látják el forgalomba hozatalkor.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A termesztés és a betakarítás az adott földrajzi területen történik.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”-t kisméretű gazdaságokban állítják elő, a gazdaságok átlagos kiterjedése néhány hektár.

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

5.1. Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények

Ha a telepítendő terület nagysága meghaladja az 1500 m²-t ültetvénytelepítést megalapozó talajvédelmi tervet kell készíteni. Amennyiben a termőréteg vastagsága, a talaj szerkezete tápanyag ellátottsága, kémiai tulajdonságai stb. nem megfelelő vagy nem optimális a telepítendő növény számára, akkor szükség van a talajjavítás módjának meghatározására is.

Talajszerkezeti előkészítés: 70-80 cm mélységben, a telepítés előtti talaj előkészítés kézi forgatással történik.

Telepítés módja: Kézzel ásott ültető gödörbe. A leggyakoribb az őszi telepítés, ez a legsikeresebb is. Tavaszai telepítésből kevesebb csemete ered meg.

Porzóhasználat: 10 fához 1 porzófa. Leggyakoribb a Van, hosszabb időtartamban poroz. További porzófajta még a Bigarreau Burlat.

Szaporítóanyag

Jó minőségű, ellenőrzött hazai szaporítóanyaggal történhet a telepítés.

Termőre fordulási idő: vadcsesznye magonc alany esetén 8 év, sajmeggy esetében 6 év.

Koronaalakítás, metszés

A telepítést követően 3 évig van koronakialakító metszés. Ezt követően nincs metszés.

Térállás, esetleges fenntartó metszés megléte: 6 x 4 méter (ettől lehet kicsit kisebb is, nagyobb nem). Sajmeggyes telepítésnél 10 m magasságig nő meg a fa. Ezután leáll a növekedés. Vadalanyon nagyon a magasba tör, a fa magassága akár 15 m is lehet. A termelők hagyják, hogy a fa önmagát alakítsa ki, ritkító metszést alkalmaznak, amennyiben szükséges.

Tápanyagellátás és -utánpótlás

Tápanyag utánpótlás: szerves trágya, feltöltő trágyázással, valamint műtrágya (kálium és foszfor, 25-10% arányban). Gyakorisága évente, formája alaptrágyázásként.

Vízigény, öntözés: Telepítéskor beiszapoló öntözés, ezt követően nincs öntözés.

5.2. Szüretelés

A betakarítás kizárólag a kíméletes, kézi szedéssel történik, a gyümölcs minőségének megőrzése érdekében.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsének minősége, jellemzői a földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsöt a „Rövidszárú fekete” és „Mézédes fekete” ősi tájfajták – amelyeket kizárólag a földrajzi területen természetnek – valamint a Szomolya környékén szelektált, államilag elismert, nemzeti fajtajegyzékben szereplő „Szomolyai fekete” fajta adja.

A földrajzi terület jellemzőiből adódóan a „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcs a következő sajátosságokkal rendelkezik: szív alakú gyümölcs, rövid kocsány, feketés szín, mézédés íz.

A földrajzi területen termesztett fajtáknak jellemzője a szív alakú forma, kis szemméret és cseresznyeszem tömeg, rövid, 2-3 cm-es szár. A talajtípusnak köszönhetően magas festékanyag tartalma miatti feketébe hajló szín, fényes (tükrös) felület jellemzi. A talaj adottságokból adódó alacsony savtartalom és az éghajlatnak köszönhető magas cukortartalom együttesen pedig mézédés ízt eredményeznek.

Természeti tényezők

A földrajzi terület Magyarországon, Borsod-Abaúj-Zemplén megye délnyugati részén található, a Bükkalján, a Bükkalja dombságainak és az Alföld végtelenül sík vidékének a találkozásánál.

A területen szőlővel és gyümölcsösökkel borított lankás domboldalakat, napsütötte dombhátságokat és dombtetőket, déli irányba futó hosszú és keskeny völgyeket, zárt erdőségeket, valamint a mezőgazdaság által korán birtokba vett, Alföldhöz közeli, sík területeket találunk. A jellegzetesen aszimmetrikus, északi oldalukon meredek, az Alföld felé ellankásodó dombtetők sorozatát a harmad- és negyedidőszaki szerkezeti mozgások hozták létre, feldarabolva a vulkanikus kőzettakarót. A térségben a vulkanikus eredetű, finom szerkezetű riolittufás üledékek, illetve az azokra települt, meszes lösz a domináns, amely meghatározza a talajviszonyokat is: jórészt az aljkőzeten kialakult agyagbemosódásos erdőtalajok, barnaföldek, helyenként fekete nyiroktalajok enyhén savanyúak. Ennek oka az, hogy a Bükk mészkőömege peremterületein, a miocén földtörténeti korban a felszínre bukkanó magma (dacit) keveredett mind kémiai, mind fizikailag az eredeti meszes talajjal.

A földrajzi terület mérsékelten hűvös-mérsékelten száraz éghajlatú. Az évi napfénytartam 1850-1900 óra körül van, a nyári 720-740 óra, a téli 150-170 óra. Az évi középhőmérséklet 8,6-8,8 C fok, a vegetációs időszak sokévi átlaga 15,5-16 C fok. Az évi csapadékösszeg 550-650 mm, a tenyészidőszak átlaga 370-400 mm.

Hasonló talaj- és éghajlati adottság Magyarországon máshol nem található.

Kapcsolat a termék és a földrajzi környezet között

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsének alakja jellegzetes szív formájú; héjának és húsának színanyaga intenzív, sötétvörös, szinte fekete; magas a szárazanyag-tartalma, magas cukor- és alacsony savtartalma harmonikus, mézédés íz eredményez.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsnek igen szoros a kapcsolata a földrajzi területtel.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” fentiekben leírt sajátos tulajdonságainak kialakulásában a tájfajták, a mikroklíma, illetve a térségre jellemző talajtani tényezők együttesen a meghatározók.

Jellegzetes alakja a tájfajtáknak, illetve a tájfajtákból nemesített államilag elismert fajtának köszönhető.

A vulkánikus eredetű riolittufás üledékes talajadottságok eredményezik a gyümölcs magas szárazanyag-tartalmát és intenzív vörös, szinte fekete színét, amely csak az ezen a földrajzi területen termő gyümölcs sajátossága.

A déli fekvésű termőterületnek, a magas napsütéses órák számának, illetve az érési időszakot elnyújtó mérsékelt hűvös időjárásnak köszönhetően a cukor beépülésére hosszabb idő jut, ez eredményezi a gyümölcs magas cukortartalmát (legalább 20 Brix fok). Ez jóval magasabb érték, mint a Magyarországon termesztett cseresznyék cukortartalma, amely átlagosan 14 Brix fok. A magas napsütéses órák száma hozzájárul a héj és a gyümölcshús magas antocián tartalmának kialakulásához, amelynek következtében a cseresznye erősen festő hatású.

A térség enyhén meszes löszös talaja, illetve az utóvulkáni eredetű andezit és riolittufával kevert enyhén savas talajainak köszönhetően az itt termő gyümölcs alacsony savtartalmú (max. 0,4 g/100 g). Ez jóval alatta marad a Magyarországon termesztett cseresznyék 0,68 g/100 g átlagos savtartamának.

A fenti okokból kialakuló magas cukor és alacsony savtartalom együttes hatása eredményezi az országban csak a Szomolyán és környékén termő gyümölcsre jellemző mézédés íz kiteljesedését.

A Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye alacsony átlagtömege (4,5 g) a tájfajtáknak köszönhetően jóval alacsonyabb más cseresznyéhez viszonyítva, amelyek átlagosan 7-8 g tömegűek.

Emellett a termesztés egész folyamán az emberi tudásnak, szakértelemnek is meghatározó szerepe van. Szomolyához köthető az ősi tájfajták (Rövidszárú fekete és Mézédés fekete) termesztésének hagyománya és a Szomolyai fekete fajta szelekciója. Ezek a fajták alapozták meg a Szomolyai cseresznye évszázados termesztési kultúrájának kiteljesedését.

A szüretelés kézi erővel történik, ami nagy szakértelmet igénylő feladat. Mivel a cseresznye a fán beérő, nem utóérő gyümölcsök közé tartozik, ezért igen fontos helyi tudás a cseresznye szüretelésre való érettségének a megállapítása, amelyet a cseresznyeszemek színe, édessége és félkemény állománya alapján határoznak meg. Ezeket figyelembe véve választja ki a szedést végző személy a szedésre érett gyümölcsöt. A kézi szedés elősegítése érdekében a fa alakját, méretét is úgy kell alakítani, hogy az a legalkalmasabb legyen a kézzel történő

szüretre. A lombkorona inkább széles, mint magas, gömb alakú, átmérője 10-12 méter. A cseresznyefa következő évi formája már a szüret során kialakul. A szüretelő már ekkor metszi is az ágakat, formálja a fát, előkészítve az optimális alakot a kézi szüreteléshez. A metszés következtében kialakuló belülről szellős lombkoronának köszönhetően a cseresznyeszemek több napfényt kapnak, ami elősegíti a cukor beépülését. Továbbá a korona kialakítása lehetővé teszi a lombkorona belsejében elhelyezkedő szemek teljes beérését.

A szüret során hagyományos eszközt ún. „cseresznyeszék”-et használnak, amely 3-4 méter magas, fa állvány, ami létraszerű kialakítású, a tetején padozattal, amire rá lehet tenni a szüretelő puttyont, vagy egyszerűen rá lehet ülni és onnan szüretelni a koronát. A szüretelők sajátos kialakítású, hosszú nyelű, a helyiek által „kamónak” nevezett kampóval húzzák magukhoz azokat az ágakat, amelyeket kézzel már nem érnek el, hogy a távolabb eső cseresznyét le tudják szedni. Az ágról leszedett cseresznyét a fűzfavesszőből vagy gyékényből font hátitáskába (helyi elnevezéssel: „hátyi”) szedik, és nagy gondossággal óvják az érett állapotban fokozottan sérülékeny gyümölcs épségét. Ha a hátitáska megtelt, a cseresznyeszéken elhelyezett fedeles szüretelő puttyonba ürítik. Ezzel a módszerrel segítik az érett cseresznyeszemek épségének megóvását.

7. ELLENŐRZŐ SZERV

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal

Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály

3225 Miskolc, Vologda u. 1.

Telefon: 46/795-870

E-mail: elelmiszer@borsod.gov.hu

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

-

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	Termőközvetlen belüli termelők /termés nyilvántartása	Éves felülvizsgálata a termelői nyilvántartásnak, aktualizálás
Termés	Termesztési feltételek betartása	Évente 2-3 alkalommal kertszemle a nyilvántartásban szereplő tagok kertjeiben, a felmerülő problémák megbeszélése, ahol van Gazdálkodási napló, annak ellenőrzése.

Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
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	Termék/termés kíméletes, esztétikus kínálatának biztosítása. Termőhely/termelő azonosíthatóságának biztosítása a csomagoláson. Friss gyümölcs ládás kiserelésben árusítható a termőhely, a terméknev és a termelő feltüntetésével.	Piaci megjelenés, árun található azonosítók helyszíni bejárás ellenőrzés során.

10. MELLÉKLETEK

Térkép

11. IRODALOM

Hudák Katalin – Várnagy Dávid: III. A Bükkalja múltbéli mezőgazdaságának jellemzése (tájtörténeti térképek és irodalmi adatok alapján), Az agrár-környezetvédelem lehetőségei a Bükkalján, 2003.

Szögedi Zsuzsanna: Kőbe zárt kultúra, Szomolya értékei; Természet Világa, 136. évfolyam, 5. szám, 2005. május

Viga Gyula: Gyümölcstermesztés és a gyümölccsel való kereskedelem Bükkalján, 1983.

Viga Gyula: Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében Miskolc 2004.

Magyarország a XX. században, IV. kötet, Tudomány 1. Műszaki és természettudományok, Ganczaughné Albert Katalin: Gyümölcstermesztés; Babits Kiadó, Szekszárd, 1996-2000

