

TERMÉKLEÍRÁS

a

„Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”

oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

földrajzi árujelző bejegyzése iránti kérelemhez

Készítette:

**Szomolyai Cseresznyetermelői Kör
Szomolya, 2017.**

A
SZOMOLYAI CSERESZNYE
oltalom alatt álló eredetmegjelölés
termékleírása

Tartalomjegyzék

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

A kérelmező csoportosulás adatai

Neve: Szomolyai Cseresznyetermelői Kör
Címe: 3411 Szomolya, Kossuth út 3.
E-mail címe: pmhszomolya@t-online.hu
Telefonszáma: +36-49/526-000, +36-30/339-8725
Képviselője: Bene Imréné

Tagjai:
Bene Imréné, Szomolya, Kossuth út 56.
Péter Gáborné, Szomolya, Széchenyi út 111.
Nagy Attila, Szomolya, Szent László út 35.
Daragó László, Szomolya, Arany János út 6.

Tevékenységeinek rövid bemutatása:

A Szomolyai Cseresznyetermelői Kör (a továbbiakban: Termelői Kör) felméri évente a meghatározott földrajzi területen található cseresznyetermő területeket, ültetvényes, csoportos és egyedüli előfordulási helyeket. Felméréséről táblázatos és térképszerű nyilvántartást vezet. Nyomon követi az esetleges vágásokat és az új telepítéseket.

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) a Szomolya és környékén megtalálható Szomolyai fekete (*Prunus avium* L.) tájfajta friss fogyasztású gyümölcsére, a friss étkezési cseresznyére, valamint az ipari feldolgozásra szánt cseresznyére terjed ki.

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

Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” eredetmegjelölést csak olyan cseresznye esetében lehet használni, amely megfelel az alábbi paramétereknek és az egyes fajták tekintetében az alábbiakban meghatározott minőségi jellemzőknek:

A gyümölcs középnagy vagy kicsi, tömege átlagosan 4 g körüli, átmérője minimum 18 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 feketéspiros, gyakorlatilag fekete. Héja középvastag, szívós, ezért jól szállítható. Húsa feketés bordópiros, félkemény, bőlevű. Leve erősen festő. Sötétvörös leve a feldolgozás során sem fakul.

Szárazanyag-, cukor- és enzim-tartalma magas, savtartalma alacsony.

Íze mézédés; sajátos, aromás zamata révén a legízletesebb cseresznyék közé sorolható.

A gyümölcs az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

Szárazanyag tartalom: minimum 20%

Cukor tartalom: minimum 20 ref%

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 érdekelt felekkel a Termelői Kör a vegetációs időszak elején szerződést köt.

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 „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 1500m²-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. Tavaszi 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. A vadalanyos nagyon a magasba tör, a fa magassága akár 15 m is lehet. A termelők hagyják, hogy a fa önmagát alakítsa ki. Létezik ritkító metszés, de csak ha szükség van rá.

Tápanyagellátás és –utánpótlás

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

Növényvédelem: Kizárólag mechanikai gyomirtás történik. Másra nincsen szükség, mivel korai érése miatt a cseresznyelég nem károsítja.

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.

Amennyiben a termék friss fogyasztású gyümölcsként kerül piacra, a csomagolást a 3. pontban körülhatárolt területen kell végezni annak érdekében, hogy a teljes folyamat során biztosítható legyen a nyomon követhetőség és az oltalom alatt álló termék minősége megőrizhető legyen.

A földrajzi területen történő csomagolásra vonatkozó kötelezettség célja, hogy a lehető legjobban megőrződjenek a termék jellemzői, figyelembe a véve a félkemény húsú, bő levű gyümölcs épségének megőrzését. A csomagolást a területen lévő gazdasági szereplők végzik, akik rendelkeznek a szükséges tapasztalattal és jól ismerik ezt a sérülékeny terméket.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

Meg kell különböztetnünk egymástól az eredeti, ősi tájfajtát és az Érdi Gyümölcskutató Intézet által szelekciós nemesítéssel létrehozott, ma a gyümölcsfaiskolai lerakatokban és gyümölcsfaiskolákban is beszerezhető Szomolyai fekete fajtát. Az ősi tájfajta jellegzetessége, hogy csak Szomolya község közvetlen környékén található meg. Az ősi 70-80 éves fák egyedszáma Szomolyán, kb. 140 egyedre tehető. Legfontosabb előfordulási helyük: Gyűr-oldal, Pázsag, Méti hegy, Vén hegy.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” gyümölcsöt adó Szomolyai fekete ősi tájfajta termőterülete Szomolyához és közvetlen környezetéhez kötött. A gyümölcs fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai itt teljesebben ki a legintenzívebben. Az ország más vidékein természetesen minősége messze elmarad a Szomolyán és a környékén termelt cseresznye minőségétől. A földrajzi területről elszállítva a termés mérete, ízvilága, külalakja megváltozik, illetve nem teljesebben ki.

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 riolittufás üledékek, illetve az azokra települt lösz a domináns, amely meghatározza a talajviszonyokat is: jórészt az aljközeten kialakult agyagbemosódásos erdőtalajok, barnaföldek, helyenként fekete nyiroktalajok lelhetők fel. A Szomolyán és környékén található talajok enyhén savanyúak. Ennek oka az, hogy a Bükk mészkőtömege peremterületein, a miocén földtörténeti korban a felszínre bukkanó magma (dacit) keveredett, mind kémiailag, mind fizikailag az eredeti meszes talajjal. A mikroklímatis, illetve talajtani tényezők együttesen kedveztek a Szomolyai fekete mint spontán termő növény kialakulásának és elterjedésének.

A földrajzi terület mérsékelt hűvös-mérsékelt 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. A tavaszi fagyok vége április 25. után várható, az első őszi pedig november 10. körül valószínű. A biztonságosan fagymentes időszak körülbelül 170 nap. A legmelegebb nyári napok maximum hőmérsékleteinek sokévi átlaga 33 C fok, a minimumoké -10- -15 C fok közötti. Az évi csapadékösszeg 550-650 mm, a tenyészidőszak átlaga 370-400 mm. A jellemző szélirányok a nyugati és a keleti, átlagos szélesség 2,5 m/s körüli.

Az időjárási tényezők nagyságrendje és eloszlása az évek során megváltozott. A klasszikus évszakosztás határai eltolódtak. Kevésbé jellemzőek az erős fagyok. A - 10, -12 C fok az téli minimum érték. Az erős fagyra szükség lenne, ahhoz hogy a télire a fakéregben, a talajban telelő kártevők elpusztuljanak. Így jellemző, hogy a károsító szervezetek áttelelnek, volumenük és kártevő képességük nagyobb. A lombzat csak december elején, közepén hullik le a fákról. A tél az utóbbi időben száraznak mondható és főként eső formájában esik. Nincs tartósan megmaradó hótakaró.

A terület lefolyása jó, árvíz a patak elöntése miatt kevésbé jellemző. Esetleges árvizek, az időszakos heves esőzések miatt a falut övező dombokról lezúduló vizek miatt vannak. Az időszakos árvizek az erős lejtés miatt nem veszélyesek, száraz időszakban viszont a medrekben alig, vagy egyáltalán nincs víz. A talajvíz csak az alsóbb völgyszakaszokon van, általában 4-6 m körüli mélységben. Mennyisége nem számottevő, ahogy kevés a rétegvíz is.

Emberi tényezők

A szomolyai ember az Eged-hegyről, Vár-hegyről hozta a vadcsereznyefa csemétéit, amit, az elültetést követő évben beoltott a kemény húsú, finom zamatú cseresznyével. A fákat természetesen kézi erővel, 70-80 cm mélyre fordított talajba ültette. A földterületet a fák körül még szőlővel is beültette, mert addig, amíg a cseresznyefa nem nőtt meg, a szőlőtőkék termettek. Amikor évek múlva megnőtt a cseresznyefa, annak árnyékában a szőlő úgyis kiszáradt, de addig legalább a szőlő termett a kistűk környékén. A földforgatási munkát a téli napokon végezték, amikor a határban a növény és gyümölcsstermesztési munkák szüneteltek. Ez olyan kemény munka, hogy téli napokon sem fázott a szabadég alatt munkát végző ember. A fa, beoltását követő második évben, már „megmutatkozott” egy pár szemterméssel, hogy milyen cseresznye terem a kis gyümölcsfán. Aztán évről-évre egyre többet termelt, meghálálva a gazdájának gondoskodását.

A filoxeravész követően (1890-es évek) nagyban megnövekszik a szőlőbirtok jelentősége: a szőlő terület aránya, valamint a termés színvonala és jelentősége meghaladja a vész megelőzőét. A szőlőműveléssel párhuzamosan kiemelkedő jelentőséget kap a térség gazdálkodásában a gyümölcsstermesztés is. Különösen jelentős lesz a rövid szárú fekete cseresznye termesztése, amelynek Szomolya a nevét is adta. Ez a fajta az 1880-as években tűnik fel, s a Bükkalja jelentős gyümölcs kultúrájában megkülönböztetett szerepet kap: ez az egyetlen gyümölcsfajta, amelynek termése külföldi, elsősorban bécsi és németországi piacokra is eljut az 1930-as években.

A termék sajátosságai

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” egyedi jellemzői az alábbiakban nyilvánulnak meg:

- a gyümölcs jellegzetes szív alakja,
- az intenzív, feketéspiros, gyakorlatilag fekete színanyag,
- a magas, 20 % feletti szárazanyag-tartalom és
- a mézédés íz.

Kapcsolat a termék és a földrajzi környezet között

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” OEM elismerése iránti kérelem alapjául a fogyasztók által a termék hírnevéhez társított jellemzők szolgálnak: a gyümölcs jellegzetes szív alakja; az intenzív, sötétvörös, szinte fekete színanyaga; magas szárazanyag-tartalma és mézédés íze. A frissen történő fogyasztáson kívül nagy szárazanyag-tartalma, alacsony savtartalma és kiváló íze miatt cukor hozzáadása nélkül készíthető belőle lekvár.

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

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” különleges egyedi jellemzőinek kialakulásában a szakértelem mellett a mikroklíma, valamint a térségre jellemző talajadottságok a meghatározók. A térség enyhén lúgos, utóvulkáni eredetű andezit és riolittufával kevert talajai teszik lehetővé az ősi tájfajta egyedi jellemzőinek kiteljesedését.

Az érintett földrajzi terület legfontosabb terméke a középkor óta a gyümölcs és a szőlő volt. A feljegyzések szerint a szőlőművelés a XVI. századtól vált általánossá a térségben, majd a filoxeravészt követően a szomolyaiak áttértek a gyümölcsstermesztésre. Az ősi fajta, a Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye termőterületei a Kánya-patak völgyét környező domboldalokon alakultak ki, a déli lejtőkön. A faj visszanevelését az 1970-es években kísérletezték ki, így alakult ki többek között a térségben termesztett másik fajta, a Szomolyai fekete cseresznye is.

A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” és az előállítási terület kapcsolatát kulturális hivatkozások is alátámasztják. A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” hírneve az érintett földrajzi terület történelmén és hagyományain keresztül is érzékelhető. Ezt bizonyítják a Szomolyán 2001 óta évente megrendezésre kerülő Cseresznyefesztivál alkalmával a fogyasztóktól érkező pozitív visszajelzések, továbbá a tudományos, illetve az ismeretterjesztő irodalomban fellelhető kiadványok. Az érintett földrajzi terület legfontosabb terméke a középkor óta a gyümölcs és a szőlő volt. A feljegyzések szerint a szőlőművelés a XVI. századtól vált általánossá a térségben, majd a filoxeravészt követően a szomolyaiak áttértek a gyümölcsstermesztésre. A gyümölcsöt az alföldi és városi piacokra hordták eladni vagy elcserélni. „A Bükkalja piackörzete Eger, Jászberény, Nádudvar, Debrecen és Miskolc városok közötti terület volt. A gyümölcskereskedelem legfontosabb terméke a szilva volt, illetve a *korai és a rövidszárú szomolyai cseresznyék* (forrás: Hudák Katalin – Várnagy Dávid: Az agrár-környezetvédelem lehetőségei a Bükkalján, 2003.).

Szintén ebben a kiadványban jelenik meg: „Míg a szőlőkonjunktúra idején a gyümölcsfák szórványként fordultak elő, vagy a szőlősorok közé telepítettek néhány nem túl nagy lombot adó fajt, addig a XVIII. században filoxéra okozta krízis jelentős lendületet adott a gyümölcsstermesztésnek. Ebben az időben történtek a jelentős cseresznye és szilvatelepítések is a Bükkalján. *Ekkortól eredeztethető a híres szomolyai cseresznyetermesztés kezdete is.*”

A környék legértékesebb, legfinomabb gyümölcsfajtája, „a helybeliek által csak szomolyai rövid szárú fekete cseresznyének emlegetett fajta, amelyet főként a Gyűr- és a Vén-hegyre telepítettek a gazdák. Ez a fajta az 1880-as évek elején tűnt fel, és ez az egyetlen gyümölcsfajta a vidéken, melynek termése külföldi – elsősorban bécsi és németországi – piacokra is eljutott az 1930-as években. Nyaranta több vagon cseresznyét indítottak útnak a felvásárlók a fővárosi és külföldi piacokra, emellett az asszonyok „hátyiban és faputtyonyban” hordták a gyümölcsöket az egri és mezőkövesdi piacra” (Természet Világa, 136. évfolyam, 5. szám, 2005. május; <http://www.termeszenvilaga.hu/>; <http://www.termeszenvilaga.hu/szamok/tv2005/tv0505/szomolya.html>).

A Szomolyán 2001 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú rendezvénné nőtte ki magát.

Szomolya Község Önkormányzata 2012-ben elnyerte a HÍR védjegy használati jogát.

7. ELLENŐRZŐ SZERV

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény-és Talajvédelmi Főosztály

3225 Miskolc, Vologda u. 1.

Telefon: 46/342-905

Fax: 46/342-023

E-mail: borsod-elelmiszer@nebih.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen/szervezet/elelmiszerlanc-biztonsagi-es-talajvedelmi-foosztaly>

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye”
- „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy OEM 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

Ellenőrzési fázis	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termés	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	Termék/termés kíméletes, esztétikus kínálatának biztosítása. Termőhely/termelő azonosíthatóságának biztosítása a csomagoláson. Friss gyümölcs ládás kiszereelésben árusítható a termőhely, a terméknév 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: Gyümölcsstermesztés 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: Gyümölcsstermesztés; Babits Kiadó, Szekszárd, 1996-2000