

# **TERMÉKLEÍRÁS**

**a**

**„Szabolcsi alma”**

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

## TARTALOMJEGYZÉK

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE	5
2. A TERMÉK LEÍRÁSA	5
2.1. <i>Almafajták</i>	5
2.2. <i>Az egyes almafajták főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai</i>	5
3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA	6
4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA	7
5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA	7
5.1. <i>A termőhely lejtése és a talaj egyes jellemzői</i>	7
5.2. <i>Fajtahasználat</i>	7
5.3. <i>Az ültetvény kialakítása (koronaforma, térállás)</i>	7
5.4. <i>Termesztéstechnológia, termésszabályozás</i>	8
5.5. <i>Tápanyag gazdálkodás</i>	8
5.6. <i>Öntözés</i>	9
5.7. <i>Növényvédelem</i>	9
5.8. <i>Talajművelés</i>	9
5.9. <i>Betakarítási technológia</i>	10
5.10. <i>Hűtés, tárolás, csomagolás</i>	10
6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA	11
6.1 <i>A földrajzi terület sajátosságai</i>	11
6.2. <i>Természeti tényezők</i>	12
6.3. <i>A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat</i>	12
7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK	13
8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK	13
9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER	14
10. MELLÉKLETEK	15
11. IRODALOM	15

## 1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szabolcsi alma”

## 2. A TERMÉK LEÍRÁSA

### 2.1. Almafajták

A „Szabolcsi alma” a rózsavirágúak (Rosales) rendjébe és a rózsafélék (Rosaceae) családjába tartozó faj (nemes alma - *Malus domestica*) Gála, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared és Pinova almafajtáinak és azok változatainak (mutánsainak/klónjainak) a friss fogyasztásra szánt gyümölcsét foglalja magába:

### 2.2. Az egyes almafajták főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai

A „Szabolcsi almát” harmonikusan édeskés, édes-savas, üdítő, zamatos íz és illat roppanó hús, illetve - fajtától függően - erős sárgás, narancs, élénk piros csíkozott alapszín és sárgásfehér, vajszínű, világossárga vagy sárga színű gyümölcshús jellemzi. A „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú.

A „Szabolcsi alma” e jellegzetes tulajdonságainak kialakulásában nagy szerepe van Szabolcs-Szatmár-Bereg megye szeptemberi időjárási körülményeinek (nappali és éjszakai hőmérséklet váltakozása, harmatképződés stb.).

Az egyes almafajták fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait a következő táblázat foglalja össze:

Almafajta	Gyümölcsméret	Brix fok	Szín
<b>Gála</b>	Kicsi, gömbölyded vagy lapított alakú, Átlagsúly 150-170 g, Átmérő 65-75 mm.	Legalább 12	Alapszíne sárgás, narancs-pirossal, sötétpirossal csíkozott
<b>Jonathan</b>	Közepes vagy kicsi. Kúposan gömbölyded, enyhén bordázott, szimmetrikus. Átlagsúly 120-130 g. Átmérő 65-75 mm.	Legalább 13	Alapszíne éretten sárgászöld, fedőszíne élénkpiros, sötétpirossal szélesen csíkozott.
<b>Jonagold</b>	Nagy gömbölyded vagy enyhén kúpos, kiegyenlített, alig bordázott,	Legalább 13	Alapszín sárgászöld, a gyümölcsfelület 35-40 %-a világospiros,

	Átlagsúly 220-250 g, Átmérő 70-90 mm közötti.		sötétpiros fedőszínnel borított.  Az erős viaszréteg megvédi a parásodástól.
<b>Golden Delicious</b>	Gömbölyded vagy enyhén megnyúlt csonka kúp alakú, Közép-nagy vagy nagy - változékonysága évszázad- és termőhely függő. Átlagsúly 140-180 g, Átmérő 70-80 mm	Legalább 13	Alapszín zöldessárga, később sárga. Viaszréteg nem borítja,
<b>Red Delicious</b>	Közép nagy vagy nagyméretű, alakjuk megnyúlt, bordázott. Átlagsúly 150-170 g, Átmérő 75-90 mm	Legalább 12	Alapszín sötétpirossal mosott, csíkozott, teljes felületét kissé csíkozott, fényes mélypiros fedőszín borítja
<b>Idared</b>	Közepes vagy nagyméretű, lapított gömbalakú, finoman bordázott, Átlagsúly 170-200 g, Átmérő 70-90 mm	Legalább 12	Alapszín élénkpiros, mosott fedőszín borítja
<b>Pinova</b>	Középnagy, enyhén kúpos alakú Átlagsúly 150-180 g Átmérő 70-90 mm	Legalább 13	Alapszín éretten sárga, felületének több, mint fele jellegzetes cinóberpiros színnel borított, illetve csíkozott.

### 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Szabolcsi alma” termesztése és betakarítása Szabolcs-Szatmár-Bereg megye közigazgatási határain belül történik.

### 4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A Szabolcsi alma esetén a termeléstől egészen az értékesítésig szigorú nyomon követési rendszert alkalmaznak. Akkreditált, külső tanúsító szervezet által ellenőrzött minőségbiztosítási rendszert működtetnek, mely főleg a GLOBAL G.A.P rendszeren alapul.

Ennek megfelelően GGN szám szolgál a termék azonosítására az ültetéstől az értékesítési pontig. A GGN számból és a LOT számból visszavezethető, hogy az alma melyik ültetvényből, melyik helyrajzi számú területről, melyik kamrából származik, az ültetvényben milyen munkaműveletek voltak az adott évben, sőt a termőfa korábbi éveire is vissza lehet követni.

Az árumegjelöléséhez használt egyedi címkék a következőket tartalmazzák: Termék:/ Fajta:/, Nettó tömeg:/, Osztály:/, Méret:/ LOT:/ Cikkszám:/, Származási hely:/ Csomagolja:/ Címe:/, Csomagolás dátuma:/.

## 5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

### 5.1. A termőhely lejtése és a talaj egyes jellemzői

A termőhely megválasztásánál fontos a kiválasztott terület környezetéhez viszonyított magassága. A területnek valamelyik irányban lejtősnek kell lenni, hogy a hideg légtömegek le tudjanak folyni. A legalkalmasabb talaj humusztartalma 2% körül mozog. A talaj Arany-féle kötöttségi száma 30-50 közötti. A talaj pH-ja 5,5-6,5.

### 5.2. Fajtahasználat

Az intenzív és félintenzív rendszerű almaültetvények alanya a törpe M9-es, és a féltörpe M26-os. A spur típusú fajták részére, a szabadorsó koronaformájú, valamint az ökológiai termesztésre alkalmas ültetvények számára alkalmazható alanyok az MM.106 és a MM.111. A telepítést vírusmentes szaporítóanyaggal kell végezni.

### 5.3. Az ültetvény kialakítása (koronaforma, térállás)

Engedélyezett koronaforma	Térállás	Maximális famagasság	Törzsmagasság	Központi tengely hossza
Karcsú orsó	3x1 m	3,5 m	55-70 cm	2,0 – 3,0 m
Szuperorsó	3-3,5 x 0,8-1 m	2-2,5 m	40-60 cm	2-2,5 m
Szabad orsó	4,0–5,0 x 1,0-2,5 m	3-3,5 m	50-80 cm	3-3,5 m

A létesítendő ültetvény típusának megfelelően kell kialakítani a sor és tőtávolságot, valamint a fák magasságát. A sorokat általában É –D-i irányba kell kialakítani.

### 5.4. Termesztéstechnológia, természabályozás

A természabsabályozás a természetstetchnológia része. Az évenkénti metszéssel lehet szabályozni a fán maradó termőrügyek mennyiségét.

A metszés célja a korona szerkezetének szabályozása, habitusának optimalizálása, a fa méretének (magasság, szélesség) biztosítása, a korona minél jobb megvilágítottságának elősegítése, a koronarész növényvédő-szer fedettségének biztosítása, a maximális termőképesség és gyümölcsminőség biztosítása.

A virágzás kezdete előtt lehet következtetni a virágzás mértékére. Ha a virágzás a közepesnél erősebbnek lehet, akkor ritkítás szükséges. Figyelembe kell venni azonban a ritkítás eredményét befolyásoló tényezőket pl.: a sorok tájolása, a talajfoltokat, melyek befolyásolhatják a virágzás idejét, az almafajta reagálását a ritkításra, a fák túlzott vegetatív növekedését, mely erőteljes önritkulást eredményezhet, az olyan időjárási tényezőket, melyek hiányos termékenyülést okozhatnak.

### **5.5. Tápanyag gazdálkodás**

*Foszfor:* a foszfor gyökérszónába való eljutását a telepítés előtti feltöltő trágyázás segít. Az egyszer adagolt mennyiség több évre elég.

*Kálium:* A telepítés előtt szokás a káliumot feltöltő trágyaként alkalmazni.

*Kalcium:* A meszezésnek a savanyú talajokon van jelentősége. A valóságos kalciumhiány nagyon ritkán fordul elő. A meszezés hatására javul a többi tápelemből a talaj tápanyag szolgáltatása.

*Nitrogén:* A virágzás előtt 2-3 héttel talajvizsgálatot kell végezni. A fák számára felvehető nitrogén mennyiségének meghatározása érdekében a gyökérszónában vizsgálni kell nitrogénszintet.

*Mikroelemek:* a mikroelemek hiánya permettrágyával küszöbölhető ki. A nagyobb nitrogéntartalmú készítmények használata javasolt, mert ezek összetétele jobban igazodik az alma táplálkozási igényeihez.

Az ültetvény telepítés előtt végzett talajvizsgálat alapján kell elvégezni a feltöltő trágyázást.

A termőrefordulás után az évenkénti talajvizsgálat és lombanalízis eredményeinek figyelembevételével történik a tápanyag utánpótlás. A vizsgálati eredmények mellett szükséges az ültetvény szemrevételezése is. A fák nyugalmi állapotában kell megnézni a termőrészek és a rügyek számát, méretét, a vesszők számát, méretét, az elágazódás méretét, a vesszők, a gallyak és ágak egymáshoz viszonyított arányát, vastagodásuk mértékét. A vegetáció alatt információt lehet szerezni a lomb színe, a levél mérete, a hajtások hosszúsága,

száma, vastagsága, a másodrendű növekedés gyakorisága, a korona szerkezete, a hajtásnövekedés dinamikája és a kéreg színe alapján.

### **5.6. Öntözés**

Öntözés: homoktalajokon 4-6 alkalommal  $40 \text{ l/m}^2$ , vályogtalajokon pedig 3-4 alkalommal  $60 \text{ l/m}^2$  vízmennyiséggel. Az öntözés mikroszórófejes vagy csepegtető módszerrel történik. Termő ültetvényben a tápoldatos öntözést a virágzás előtt 2-3 héttel célszerű elkezdni és a virágzás után 6-8 hétig célszerű folytatni.

### **5.7. Növényvédelem**

A növényvédelemnek teljes mértékben meg kell felelnie az agrár-környezetgazdálkodás integrált gyümölcsstermesztési előírásainak.

Az integrált gyümölcsstermesztés szerves része a növényorvos irányításával végzett integrált fajtaspecifikus előrejelzésen alapuló növényvédelem (helyi meteorológiai állomások előrejelzései, a kihelyezett szex-feromon csapdákból fogott egyedszámok) korszerű növényvédő gépek használatával.

Csökkenti a következő évi fertőzés veszélyét, ha a lehullott lombot N műtrágyával megszórják és bedolgozzák a talajba.

A „Szabolcsi alma” esetében a következő leggyakrabban előforduló kórokozók és kártevők ellen kell védekezni:

*Gombás betegségek:* varasodás, lisztharmat

*Baktériumos fertőzés:* tüzelhalás

*Kártevők:* almamoly, alma magmoly, galagonya bogó moly, almailonca, alma levélaknázó moly, lombos fa fehér moly, takácsatka, levéltetű, cserebogár, mezei pocok, egér, vértetű.

A betakarítás előtti növényvédelmi kezeléseket olyan növényvédő szerrel kell végezni, amely véd a tárolási betegségekkel szemben.

### **5.8. Talajművelés**

A „Szabolcsi alma” nagyobb térállású ültetvényeinél a sorközben ugarműveléssel, a sorokat gyomirtással, illetve oldalazó talajmaróval tartják tisztán. Az intenzívebb ültetvényeknél, ahol az öntözés nem nélkülözhetetlen a sorközt gyepesítik. A gyepet vagy vetik, vagy a természetes gyomok kaszálásával alakítják ki. A természetes gyep regeneráció képesebb, mint a vetett, hamar megújul, míg a vetett gyep hamarabb elpusztul. Ezekben az ültetvényekben a kombinált művelés az általános: a sorközt kaszálják, a sorokat vegyszeresen gyomírtják. A munkagépek által eltömörödött talajt évente egyszer meglazítják, levegősebbé teszik. A tápanyagot vagy a teljes felületre, vagy a facsikra szórják, bedolgozás nélkül. Fontos a talaj optimális levegő- és víztartalmának biztosítása.

### 5.9. Betakarítási technológia

A betakarítás fajtaspecifikus, az évjárat, a piaci és tárolási igényekhez igazodó, szigorúan ellenőrzött, szabályozott és nyilvántartott folyamat. A fajtától függően lehet többmenetes. A szedés során az alma előválogatás után szedőedénybe kerül, majd konténerbe ürítik ki. A konténeret megjelölik címkével, mely tartalmazza a fajta nevét, méretét, a tábla számát és a szedő csapat nevét. A konténerek pár órán belül az átvevő helyre kerülnek hűtőkamrákba.

Az alma betakarításakor ellenőrizendő minimum paramétereket a következő táblázat foglalja össze.

Fajta	Brix-fok	Húskeménység kg/cm <sup>2</sup>
Gala	11	7
Jonathan	12	7-8
Jonagold	12	6,5-8,0
Golden Delicious	12	7-9
Red Delicious	11	7-8
Idared	11	6,5-8,0
Pinova	12	6,5-8,0

Az alma minőségének meg kell felelnie az 1234/2007/EK tanácsi rendeletnek a gyümölcs- és zöldség-, valamint a feldolgozott gyümölcs- és feldolgozott zöldség ágazatra alkalmazandó részletes szabályainak megállapításáról szóló, 2011. június 7-i 543/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet almára vonatkozó előírásainak.

### 5.10. Hűtés, tárolás, csomagolás

A tartályládába szüretelt alma a szedést követően rövid időn belül hűtőházba kerül. A bekerülés előtt minden konténer azonosító címkét kap, melyen szerepel a származási hely, a szüret ideje, a szedést végző azonosítója, az alma fajtája, minősége, mérete. Hűtőházba való beérkezést követően a konténer azonosító számot kap, mely a nyomon követés alapjául szolgál. A nyomon követés számítógépen történik vonalkód segítségével. A konténerek fajta és minőség alapján kerülnek be a hűtőkamrákba. A tárolás a fajtának megfelelő paraméterek (hőmérséklet, páratartalom) alapján történik. Egyre jobban elterjed az ULO (Ultra Low Oxygen) technológia, mellyel a tárolási idő jelentősen meghosszabbítható. A térségben sok helyen alkalmazzák a *SmartFresh Minőségi Rendszer*t, mely fajtától függően 2-5 hónapos tárolási időtartamig helyettesítheti a szabályozott légterű tárolást. Megőrzi a gyümölcs keménységét és savtartalmát a tárolás során, valamint javítja a polcon tartást. Hatékonyan véd a scald ellen, csökkenti a héj viaszosságát, késlelteti a klorofill lebontását (a zöld alapszín tovább megmarad). A jól megválasztott tárolási rendszerrel elérhető, hogy egész évben ugyanaz a kiváló minőségű áru kerüljön piacra.



Az áruvá készítés folyamata a jogszabályoknak megfelelő minőségbiztosítási rendszer követelményei szerint szabályozott, szigorúan ellenőrzött és dokumentált. A betárolt, egyedi azonosítóval ellátott konténerekben lévő almát értékesítés előtt kiválogatják, majd a kívánt kiszereleési formába csomagolják kézzel, vagy automatizált gépsorokkal. A válogatás nyomon követett, ahol inputként a feldolgozott konténerek azonosítóit, outputként pedig a vevők azonosítóit rendelik. A kiszereleési egységeket a mindenkor hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő adatokkal látják el. A kiszereleési egység minden esetben mérlegelésre kerül.

## **6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA**

A „Szabolcsi alma” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

A „Szabolcsi almát” - fajtától függően - erős sárgás, narancs, élénk piros csíkozott alapszíne, harmonikusan édeskés, édes-savas üdítő zamatos íze és roppanó húsa különbözteti meg más almáktól. A „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú.

A „Szabolcsi alma” 2. pontban leírt egyedi tulajdonságai a földrajzi terület, a termőtáj kedvező talaj- és éghajlati viszonyai, valamint az almatermesztők nagy szakmai hozzáértése közötti szoros összefüggésből adódnak.

### **6.1. A földrajzi terület sajátosságai:**

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye talajtani adottságai kiválóan alkalmasak az almatermesztés számára. Szabolcs-Szatmár-Bereg megye természeti földrajzi tájegységeinek talajtani, domborzati éghajlati adottságai lehetővé tették, hogy a mérsékelt égövben honos almafajok és más gyümölcsfajok a megye területén gazdaságosan termesztethők. (Pethő, 2005).

Szabolcs-Szatmár - Bereg megyében van Magyarország második, legnagyobb hordalékkúp síksága, amely a tiszántúli ártéri síkból 20-50 méterre emelkedik ki. A hordalékkúp lapos részein található homokos löszös talajon kialakult csernozjom talaj 2 % körüli humusz tartalma és magas kalcium tartalma, valamint a Tisza mellékfolyóinak öntéseinek kialakult könnyű iszaptalajok kedvezőek az almafák telepítésére.

### **6.2. Természeti tényezők**

A napsütéses órák száma 1950-2050 óra, mintegy 300-400 órával több, mint Magyarországtól nyugatra, illetve északra fekvő országokban. Ezért a megye éghajlati adottságai az

almatermesztés számára kedvezőek.. Éghajlatára a napsugárzáson kívül hatással vannak az óceáni, szárazföldi és a mediterrán légtömegek is. Ennek következtében időszakonként óceáni, máskor pedig szárazföldi éghajlati hatás jut uralomra.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében az ország más megyéitől eltérően a vegetáció 6-8 nappal később indul meg. A nyarak mérsékelten melegek, a júliusi átlaghőmérséklet 20-23°C. Az őszi hónapokban az erősebb éjszakai kisugárzás következtében a napi átlaghőmérséklet 1-2 °C alacsonyabb, mint az ország többi részén, ez teszi lehetővé az érési folyamat lassulását. Ezért a „Szabolcsi alma” érésmenete lassúbb, a különböző tápanyagok, illetve a cukor beépülése a gyümölcsbe nagyobb arányú. Ennek köszönhetően a „Szabolcsi alma” cukortartalma magas, legalább 12 Brix fokú és édeskés ízű.

### ***6.3. A földrajzi terület és) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat***

A „Szabolcsi alma” beltartalmi, élvezeti értékének szempontjából a legmeghatározóbb körülmény az érlelődés ideje alatt uralkodó hőmérséklet, a napfény, továbbá a hajnali páralecsapódás. A levegő relatív páratartalma a nyári hónapokban 75 % körül mozog. A magasabb relatív páratartalom szeptemberben rendkívül kedvezően hat a gyümölcs színeződésére, az érésmenet ütemére. Szeptemberben a meleg nappalok, a magas relatív páratartalom és az éjszakai lehűlés, illetve a hajnali harmatképződés jelentősen hozzájárul a gyümölcsök erős színeződéséhez, valamint az aromás, édeskés, édes-savas íz- és zamatanyagok kialakulásához.

A talaj magas kalcium-tartalmának köszönhetően a gyümölcshús kalcium tartalma is magasabb, aminek köszönhetően a „Szabolcsi alma” roppanós húsú.

Mindezen tényezők határozzák meg a „Szabolcsi alma” sajátos tulajdonságait.

Az optimális termőhely mellett a Szabolcs –Szatmár Bereg megyében élő termesztők szaktudása az elmúlt évszázadok alatt felhalmozódott tapasztalatokra épül, amely kedvezően hat a „Szabolcsi alma” előállítására.

Az almatermesztés rendkívül fontos tényezője a termelés tudományos műszaki fejlesztési háttere, a szakszolgálat, a szaktanácsadás. Az 1949. óta működő, Újfehértói Kertészeti Kísérleti Telep, majd a Kertészeti Kutató Intézet Újfehértói Kutató Állomása foglalkozik a „Szabolcsi alma” termőtáj kutatásával, a gyümölcsfák törzskönyvezésével, almafajták nemesítésével, élettani vizsgálatával, fajtaminősítési módszerek kidolgozásával. Az Újfehértói Kutató Állomás kiváló szakembereinek több, mint 70 évre visszanyúló munkássága – az almafajták nemesítése, fajtafenntartása és a minősített szaporítóanyag előállítása szempontjából meghatározó a „Szabolcsi alma” termesztésének sikerességében.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a kedvező talajtani, éghajlati adottságok miatt a gyümölcstermesztésnek több évszázados hagyománya van. Ezt bizonyítja a híres török utazó, Evlija Cselebi írása is, aki az 1660-1666 közötti magyarországi utazásairól szóló köteteiben

beszámolt a szabolcsi almáskertek, gyümölcsösök gazdagságáról, a rendkívül ízletes gyümölcsökről. A leírás említi azt is, hogy e területen olyan mennyiségű gyümölcs termett, amelyből az átvonuló török seregek bőségesen tudtak táplálkozni.

A II. világháborút követően indult el egy hatalmas ültetvénytelepítési program, melynek eredményeként **Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében létesült az ország almaültetvényeinek közel 50 %-a, mely az országos termés több mint felét adja.**

A magyar almatermesztés hírnevét a „Szabolcsi alma” alapozta meg. A „Szabolcsi alma” elnevezés márkát, rangot jelentett. (Szabó T. – Csoma Zs. 2001).

## **7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK**

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal (Cím: 4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.)

## **8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK**

A jelölés a jogszabályban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Szabolcsi alma”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy (OFJ) megjelölést és a kapcsolódó uniós szimbólumot.
- Az árumegjelöléséhez használt egyedi címkék a következőket tartalmazzák: Termék: Fajta:/, Nettó tömeg:/, Osztály:/, Méret:/ LOT:/ Cikkszám:/, Származási hely:/ Csomagolja: /Címe:/, Csomagolás dátuma:/.

A „Szabolcsi almát” olyan csomagolásban és kiszerezésben kell forgalomba hozni, amely lehetővé teszi a termék egyértelmű azonosítását. A címkén feltüntetett valamennyi feliratnál nagyobb méretű betűkkel kell feltüntetni a „Szabolcsi alma” OFJ jelölést.

A kiszerezelt alma legalább 50 %-át címkével kell ellátni, ha a jelölés az almán elhelyezett címke alkalmazásával történik.

## **9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER**

A „Szabolcsi alma” esetében a termeléstől egészen az értékesítésig szigorú nyomon követési rendszert alkalmaznak. Akkreditált, külső tanúsító szervezet által ellenőrzött minőségbiztosítási rendszert működtetnek, mely főleg a GLOBAL G.A.P rendszeren alapul.

Ennek megfelelően GGN szám szolgál a termék azonosítására az ültetéstől az értékesítési pontig. A GGN számból és a LOT számból visszavezethető, hogy az alma melyik ültetvényből, melyik helyrajzi számú területről, melyik kamrából származik, az ültetvényben milyen munkaműveletek voltak az adott évben, sőt a termőfa korábbi éveire is vissza lehet követni.

A főbb ellenőrzési szempontokat a következő táblázat tartalmazza:

<b>Ellenőrzési fázis</b>	<b>Minimumkövetelmények</b>	<b>Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága</b>
Termőhely	Termő körzeten belüli termés	Beszállítói lista éves felülvizsgálata
Fajtaazonosság	A 2.1 pontban leírt fajták ellenőrzése	
Termesztés	Termesztési feltételek betartása	Évente legalább 1 helyszíni ellenőrzés,
Növényvédelem	Integrált növényvédelmi technológiai betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra
Betakarítás	5.10 fejezet szerinti követelmény rendszer Nyomon-követhetőség biztosítása	Beszállítói lista éves felülvizsgálata. Áruátvételi dokumentáció éves ellenőrzése.
Áruvá-készítés	Nyomon-követhetőség biztosítása	Gyártási napló vezetésének éves ellenőrzése
Tárolás	Az almafajtára előírt (hőmérséklet, O <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub> , páratartalom) alapján történik.	A kamra adatait naponta rögzíteni kell a tárolási naplóba.  A kamrában lévő árut hetente szemrevételezéssel kell ellenőrizni.
A vevőkhöz történő kiszállítás előtt	Véletlenszerű mintavételezés	Ellenőrizni kell, hogy az áru maradéktalanul megfelel-e az előírt követelményeknek.

## 10. MELLÉKLETEK

Egységes dokumentum

## 11. IRODALOM

Bél M. (1773): Szatmár vármegye.

Demeter B. (1930): A magyar gyümölcsmárka megteremtése. Kertészeti lapok, Budapest.

Evljia Cselebi, (1904): Török világutazó magyarországi utazása 1661-1664. Ford.: Karácsony I. Budapest.

Fülep I. (2012): Ültetvények öntözése I. In. Gonda I. (szerk): Precíziós almatermesztés technológiája. Debreceni Egyetem AGTC MÉK Kertészettudományi Intézet, Gonda István Bt, PN Fruit Kft. Debrecen.

Gonda I (szerk). (2012): Precíziós almatermesztés technológiája. Debreceni Egyetem AGTC MÉK Kertészettudományi Intézet, Gonda István Bt, PN Fruit Kft. Debrecen.

Gonda I.- Filep I.(2011): Az almatermesztés technológiája. Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdaságtudományok Centruma Kutatási és Fejlesztési Intézet, Gonda István Betéti Társaság F.N. Fruit Kft. Debrecen.

Gonda I. (szerk). Intenzív gyümölcsösök környezetkímélő tápanyag-gazdálkodása. Debreceni Egyetem Agrár- és Műszaki Tudományok Centruma, Kertészettudományi és Növényi Biotechnológia Tanszék, Kutatási és Fejlesztési Intézet.

Gyúró Ferenc (szerk. 1990): Gyümölcsstermesztés Mezőgazdasági Kiadó. Budapest

Inántsy F.- Balázs Kl.(2004): Integrált Növénytermesztés. Alma. Agroinform Kiadó Budapest.

Kasza Sándor (szerk. 1998) Szabolcs - Szatmár - Bereg megye kézikönyve – Magyarország Megyei Kézikönyvei sorozat 15. kötet CEBE Kiadó

Kormány Gy. (2005): Szabolcs-Szatmár-Bereg megye természeti földrajza. In.: Pethő F.(szerk.2005): Szabolcs-Szatmár-Bereg megye gyümölcsstermesztésének története 1945-ig. Észak-Keletmagyarországi Gyümölcs Kutatás Fejlesztési Alapítvány, Újfehértó.

Lenti István: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye gyümölcsstermesztése 1945-től napjainkig, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Önkormányzata, nyíregyháza 2017.

Magyar Katolikus Lexikon, <http://lexikon.katolikus.hu>

Maksai F. (1940): A középkori Szatmár megye. Budapest.

Mikes Márk Z. (2019): A Nyírség és a Felső-Tisza vidék éghajlati elemzése. (szakdolgozat). ELTE TTK Meteorológiai Tanszék. Budapest.

Nyékes I. (1953): A Felső-Tisza vidék gyümölcstermesztése az őskortól napjainkig. Kézirat I-II kötet. Budapest.

Nyékes I. (1954): Történelmi gyümölcstermő tájaink. Budapest.

Pethő F. (szerk.1969): Almatermesztés. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.

Pethő F. (szerk.2005): Szabolcs-Szatmár-Bereg megye gyümölcstermesztésének története 1945-ig. Észak-Keletmagyarországi Gyümölcs Kutatás Fejlesztési Alapítvány, Újfehértó.

Pethő F. (szerk. 1984.) Alma Mezőgazdasági Kiadó. Budapest

Szabó T. – Csoma ZS.: (2001): Szabolcsi alma. In.: Hagyományok és Régiók I kötet. Keszler Marketing Kiadó Kft. Budapest. 321-323p.

Szűcs E. (2008): Hagyományok és újdonságok a tápanyag-utánpótlás gyakorlatában.

KSH Területi Statisztikai Évkönyv 2019.