

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

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Nagykőrüi ropogós cseresznye”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Nagykőrüi ropogós cseresznye” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) a sötét és puha húsú szívcsesznyék (*Prunus avium* convar. *juliana* L.) és a világos és kemény húsú ropogós cseresznyék (*Prunus avium* convar. *duracina* L.) előnyeit ötvöző „Petrovay ropogós” tájfajta, valamint a Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Jaboulay, Hedelfingeni óriás cseresznyefajták és Germersdorfi és regisztrált változatainak friss fogyasztású gyümölcisére terjed ki.

A felsorolt cseresznyefajták érési ideje június elejétől július közepéig tart az időjárástól függően.

Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok

A „Nagykőrüi ropogós cseresznye” földrajzi jelzést csak olyan cseresznye esetében lehet használni, amely megfelel az alábbiakban meghatározott minőségi jellemzőknek:

A gyümölcs nagy vagy igen nagyméretű, a szemek átmérője 26/-38 mm közötti, tömegük a gyümölcsberakódástól függően 10-13 g. A gyümölcs szabályos szív alakú, kocsánya középhosszú vagy hosszú, szárazon válik el a gyümölcstől. A héj erős, rózsaszín majd élénkpiros, bíborvörös és az érés végén szinte teljesen fekete. A gyümölcshús kemény, ropogós. Jól szállítható és a tárolást is jól bírja. A gyümölcs az érés korai szakaszától kezdve a meszes altalajú löszös homokrétegnek köszönhetően rendkívül karakteres, csak a nagykőrüi termőtájjra jellemző komplex aromájú, intenzív íz világú, amelyben ideálisan keveredik a sav – cukor arány, emellett kellemes, zamatanyagokban dús és jó konzisztenciájú.

A „Nagykőrüi ropogós cseresznye” két hétig is frissen tartható hűtőszekrényben, kemény húsa miatt jól szállítható. A több évtizedes egységes növényvédelemnek köszönhetően sikerült hatékonyan védekezni a cseresznyelég ellen, ezért ez a cseresznye a cseresznyelég kártevője által nem károsodik.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A „Nagykőrüi ropogós cseresznye” előállítási területe Jász-Nagykun-Szolnok megyében, a Szolnoki kistérség területén található Nagykőrü közigazgatási határán belül történik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A Nagykőrüi Helyi Termék Klub, kérelmező csoportosulás a termelőkről regisztrációs listát vezet, melyben azonosítja a termelőkhöz tartozó termőhelyeket. Az érdekelt felekkel a Nagykőrüi Helyi Termék Klub, 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 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 Helyi Termék Klub feladata a szaporítóanyag előállítása, 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 bémunkásokkal. 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

6.1 A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „Magyarország cseresznyeskertje” néven is ismert Nagykorú Jász-Nagykun-Szolnok megye közepén, a Tisza jobb partján, a Körüi-medence közepén fekszik. A folyószabályozást követően, az árvizek megszűntével háromszorosára nőtt a megművelhető földterület, így a XIX. század második felében lehetővé vált a megnyert területeken erdő- és gyümölcsfa telepítése. Már ekkor tudatosan válogatták a legjobb fajtákat. Először csak a szőlőparcellák közepére ültették a gyümölcsfákat. A legnagyobb hasznot hozó cseresznye egyre meghatározóbbá vált.

A cseresznye termesztésének helytörténete, hagyományai; az emberi tényezők

A Nagykorú cseresznyetermesztés mintegy *másfél évszázados múlt*ra tekint vissza. A nagykorú cseresznyekultusz gróf Petrovay Györgynek köszönhető, aki az 1800-as évek közepétől élt és gazdálkodott a településen, egy híres kertészetet és egy 30 holdas faiskolát létrehozva. Ő annak is örült, ha a fát nem vették, hanem lopták tőle, mert azt vallotta, hogy abból is előbb-utóbb termés lesz. Ötven család dolgozott nála, ezzel megalapítva a máig is itt jellemző kistermelői kultúrát. A kertészetet saját gazdaiskolájukban oktatták egészen az ötvenes évek elejéig. Később a helyi termelősövetkezetben és kiskertekben folytatódott a cseresznyetermesztés, amely a hetvenes évekre fokozatosan visszafejlődött. Jelenleg kigazdaságokban, házi kertekben folytatódik a régi hagyomány.

„A nagykorú ember a homoki gyümölcsös nélkül fél ember”. „A cseresznyének olyan a gyökere, hogy annyi terület kell neki lefelé, mint amekkora a lombkorona és a homok erre alkalmas. Emellett meleget ad, mert a Nap könnyen átforrósítja. A téjesítés idején volt egy egyezés, mely szerint megtarthatják az emberek a cseresznyéseiket, ha belépnek a termelősövetkezetbe, ezért maradhatott meg a termesztés tömeges jellege. Ma is, szinte minden család érintett benne, és a gyümölcs ezért jelenik meg ilyen erősen a falu kultúrájában (még Nagykorú címerében is).” „A történelmi cseresznyés két homokdűlőn áll, ott akár 100 éves fákat is láthatunk. A terület sajátossága a birtokszerkezet, a családias jellegű kert,

amelyek mindegyike magán viseli a tulajdonos jellemvonását. Már az 1970-es években Svédországba exportáltak innen, később jöttek ide nyugatról, akár Svájcból is, hogy ellessék a termesztés titkát.

Forrás: <http://www.turistamagazin.hu/oda-a-nagykorui-cseresznyehez.html?kezd=45>; 2016. április 22.

6.2 A termék sajátosságai:

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” ötvözi a 100 évvel ezelőtti fajták legjobb tulajdonságait. Az akkori besorolás szerint ugyanis két csoport létezett: a hosszú szárú, puha gyümölcsű, fekete húsú édes, valamint a másik rövidebb szárú, nagyobb szemű, világos húsú és jobban eltartható. A „Nagykörűi ropogós cseresznye” hosszú szárú, sötét színre érő, nagyméretű (leginkább 30 mm körüli), jó konzisztenciájú és jó cukor/sav harmóniát mutató gyümölcs.

A Nagykörűi ropogós cseresznye két hétig is frissen tartható hűtőszekrényben, kemény húsa miatt jól szállítható. Mérete, állaga, eltarthatósága különösen kiemeli a hasonló gyümölcsök közül. Emellett a több évtizedes egységes növényvédelemnek köszönhetően sikerült hatékonyan védekezni a cseresznyelég ellen, ezért ez a cseresznye a cseresznyelég kártékony hatásától mentes.

6.3 A kapcsolat:

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” OFJ elismerése iránti kérelem alapjául a fogyasztók által a termék **hírnevéhez** társított jellemzők szolgálnak: a gyümölcs szabályos szív alakja; sötét húsa; nagy mérete; jó konzisztenciája és jó cukor/sav aránya.

Nagykörű cseresznyéről híres. A Körűi-medence közepén fekvő település büszkesége Magyarország legnagyobb cseresznyése, amely több mint 200 hektáron terül el.

A cseresznye számára oly kedvező talaj és éghajlati feltételek már a középkorban is megvoltak a Körűi-medencében. A török uralom alatt a rendszeres, nagy, közösségi munkát igénylő ártéri gazdálkodás sok hiányt szenvedett. Nem tudták maradéktalanul elvégezni a medencébe ki-be áramló víz útjának karbantartását, így sok terület feliszapolódott. Növények termőhelyei váltak alkalmatlanná a további termelésre. A hosszú kényszer, távollét alatt megfogyatkozott a falu lakossága.

A XVII. sz. 90-es évtizedének elején a visszatért lakosság, néhány jobbágygazda, folytatta elődei tevékenységét helyreállították az ártéri gazdálkodás kulcsfontosságú helyeit, a fokokat, az átfolyókat, és folytatták a foki gazdálkodást.

1751-ben Orczy Lőrinc “szőlő földet” adományozott a körűi gazdáknak szőlő és gyümölcs telepítésre. Ezeket a földeket a Körűi-medence terméketlen homokhátain mérték ki. Az adományozás feltételei között szerepelt a kertek körül kerítése, és jó karban tartása. Zártak lettek a gyümölcsöskertek. Megjelent tehát Kürüben (Nagykörű régies neve) a kerti szőlő és gyümölcsstermesztés.

A XIX. századra a jobbágygazdák közül mintegy 35-40 telkes gazda homoki kerttulajdonos is volt. Kertjeikben a gyümölcsfák sorában ott volt a cseresznyefa is, amelyet az ártéri termőhelyről hoztak át a gazdák.

1845-ben született Petrovay György – Petrovay László földbirtokos fia –, aki 1870-ben, örökölt birtokán gyümölcsöst és faiskolát létesített. A 25 éves fiatalember tanulmányait hagyta abba, és vetette magát a gyümölcsstermesztő kertészet tudományának és gyakorlatának a megismerésébe. Környezetében, a Körüi-medencében ekkor már sok szépen fejlett gyümölcskert volt. Az Orczy-féle adományozás óta 120 év telt el, és természetesen az apai birtokon is ott voltak a gyümölcsfák. De ő tudományosan tervezett kertet épített és gondozott. Tapasztalatait feljegyezte, összehasonlító elemzést és nemesítő munkát is végzett. A 25 holdas kert szépen fejlődött, s termékeivel hamarosan jelentkezett a piacon. Életképes csemetéket, termékeny oltóanyagot szállított megrendelőinek. Törekvése az volt, hogy a Magyarországon akkor fellelhető minden fajta megtalálható legyen kertjében.

Petrovay György a körüi határban lévő minden bogyós és csonthéjas gyümölcsöt begyűjtött. Ezek között ott voltak a *Nagy Kürüi névvel nevezett fajták is*. Az 1880-as években készült az a fa-leltár, amelyben 65 cseresznye fajta között egy *Nagy Kürüi korai és egy Nagy Kürüi ropogós is szerepel*, megjelölve származásuk, a szaporítóanyag beszerzési helye is.

Az európai hírűvé vált Nagykörüi ropogós cseresznye tehát a XIX. sz. harmadik harmadában létesített kerttel “egydős”.

A kertészet kisugárzott. A gazdák saját kertjeikben igyekeztek megvalósítani a látottakat. Az eddigi gyümölcsstermesztő kertészkedés a gazdaemberek szakmájává vált. A szakember utánpótlás a Petrovay kertben tanult úgy, hogy ott napszámosként dolgozott. Másrészt az iskoláskorúak körében is elkezdődött a “kertészeti oktatás”.

A kis parcellák árutermelése jelentős lett. A család szükségletét meghaladó mennyiséget eladták. A piacképes áru értékesítése a családok jelentős bevételi forrásává vált, amelyre volt is kereslet a jázsági és a tiszántúli településeken.

A megtermelt, jó minőségű áru szaporodott, a piac szélesedett, a körüi cseresznye hírneve nőtt. A XX. század harmincas évtizede volt a legvirágzóbb időszak. A körüi cseresznye az exportálás révén európai hírűvé vált. Forrás: <http://nagykoru.hu/cseresznye-2/>

A Nagykörűn 1996 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Nagykörüi Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú rendezvénné nőtte ki magát.

7. ELLENŐRZŐ SZERV

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala Élelmiszerlánc-

biztonsági és Állategészségügyi Osztály

5000 Szolnok, Versegly u. 9.

Telefon: 56/795-946

Fax: 56/424-744

E-mail: szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok/hirek/jasz-nagykun-szolnok-megyei-kormanyhivatal-szolnoki-jarasi-hivatala>

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Nagykörű 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

Gazdák regisztrációs listája

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 Nagykőrű történetéhez (1988. magánkiadás, Nagykőrű IKTSz Könyvtár);

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

Sziráki Sándor ny. tanár, helytörténész: Kürü monográfia (2010., kiadó: Nagykőrű 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_cseresznyet/

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