

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Tuzséri alma”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Tuzséri alma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) használatára a „Malus domestica” almafaj Gala, Jonagold, Red Delicious, Golden Delicious, Mutsu, Idared, Jonathan, Granny Smith fajtáinak friss fogyasztásra szánt almái jogosultak.

Fizikai jellemzők:

A meghatározott földrajzi területen termesztett valamennyi fajtára jellemző az átlagosnál nagyobb húskeménység (min. 6 kg/cm²), ennek következtében kialakuló roppanó gyümölcshús és hosszú eltarthatóság, az átlagosnál magasabb cukortartalom (min. 10 Brix fok).

Kizárólag a piros fedőszínű almafajták (Gala, Jonagold, Red Delicious, Idared, Jonathan) esetén jellemző az átlagosnál magasabb fedőszínnel való borítottság (min. 40 %), valamint a piros fedőszín élénksége.

A különböző fajták betároláskori fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait az alábbi táblázat foglalja össze:

Fajta	Húskeménység (min. kg/cm ²)	Cukortartalom (min °Bx)	Fedőszínnel való borítottság (min. %)
Gala	7	11	40
Jonagold	6	12	40
Red Delicious	7	11	50
Golden delicious	6,5	12	nem releváns
Mutsu	7	11	nem releváns
Idared	6	11	40
Jonathan	6,5	12	40
Granny Smith	7	10	nem releváns

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Tuzséri alma” termesztése és kereskedelmi forgalomba hozásának előkészítése a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Rétköz tájegységében található Tuzsér község közigazgatási határain belül történik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A termék azonosítása az ültetéstől az értékesítési pontig valósul meg: a LOT számból visszavezethető, hogy az alma melyik kamrából, melyik fajta alma, melyik ültetvényből, melyik helyrajzi számú területről érkezett be, és milyen munkaműveletet voltak az adott évben, sőt a termőfa előző éveit is vissza tudják követni így.

Nyomonkövetés: a tartályládák fel van tüntetve a termelők sorszáma és így a fától a bolt polcáig biztosítva van a nyomon követhetőség.

A nyomonkövetés biztosítása miatt szükséges, hogy Tuzsér földrajzi területén belül történjen a csomagolás, a stabil, egységes minőség biztosítása érdekében lehetőség szerint a válogatók személye is állandó.

A válogatás nyomon követett, nyomon követési egység a műszak, ahol inputként a műszakhoz a feldolgozott konténer azonosítóit, illetve a kamra számot, outputként pedig a vevők azonosítóit rendelik.

Termék azonosítása:

Az árumegjelöléshez használt egyedi címkék a következő adatokat tartalmazzák a csomagolási fázisban: Termék:/ Fajta:/ Nettó tömeg:/Osztály:/Méret:/ LOT:/Cikkszám:/ Származási hely:/Csomagolja:/Címe:/Csomagolás dátuma:/.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A „Tuzséri alma” termesztését és betakarítását kizárólag a 3. pontban meghatározott földrajzi területen lehet végezni.

A Tuzséri alma termesztése a 300 éves tuzséri kertművelő hagyományokat a modern kor innovatív és környezettudatos, az ökológiai egyensúlyt fenntartó gazdálkodási gyakorlatával ötvözi, melynek főbb elemei:

1. Tudatos fajtaválasztás
2. Ültetvény kialakítása
3. Modern öntözési szisztéma
4. Levélanalízis
5. Komoly biológiai védekezés
6. Okszerű tápanyag gazdálkodás alkalmazása
7. A kézi munkálatok előnyeinek felhasználása
8. Minőségi gazdálkodás

Az almatermesztés főbb jellemzői:

Kizárólag vírusmentes szaporítóanyagot használnak a telepítésekkor, melynek tápanyagfelvevő képessége jó, ezáltal magas beltartalmi értékek érhetőek el. A telepítési munkálatok szigorúan ellenőrzöttek és dokumentáltak. Minden telepítésről Telepítési naplót vezetnek, kivéve a szórvány és régebbi telepítéseknél.

Már az ültetvények tervezésekor gondosan figyelnek a megfelelő sor és tőtávolságra, a sorok futásának irányára és a fa metszését azzal a céllal végzik, hogy a növekvő gyümölcsök minél több fényt kapjanak.

Metszési technológia: A karcsúorsós, kisméretű koronaforma lehetővé teszi a gyümölcsök kiváló megvilágítottságát, mely magasabb cukortartalmat, illetve színes almáknál jó színeződést biztosít. A metszési munkálatok már januárban elkezdődnek, és egészen március közepéig tartanak. Március-áprilisban gyökérmetszést is végeznek a fák harmonikusabb növekedése érdekében, mely jobb beltartalmi értékeket eredményez a gyümölcsben, optimálissá válik a „gyümölcs-lomb” arány. A gyökérmetszést minden esetben jól tervezett tápanyag utánpótlásnak kell követnie.

Tápanyag-gazdálkodás:

Termőre fordulást követően a kijuttatott tápanyag mennyiség meghatározása az évenként elvégzett talaj vizsgálatokra épül. A tápanyag utánpótlás nagyrészt szerves anyag formában történik, mely környezetkímélő és hosszabb hatású. A felhasznált anyag: szerves trágya. A szerves anyagok tápanyag utánpótlás mellett növelik a talaj életet és a humusztartalmat, javítják a vízgazdálkodást. A metszési munkálatok során levágott fanyesedék a sorközbe kerül. A nyesedék a sorban szárazúzóval kerül aprításra, így a nyesedék helyben szétszóródik, és vastagságtól függően 2-4 hónap alatt lebomlik, gazdagítva ezzel a talaj tápanyag készletét. Az összezúzással a kártevők megbújása is elkerülhető.

Évente fajtánként, ültetvényenként levélanalitikai vizsgálatokat végeznek a kijuttatott tápanyag hatásának visszacsatolására. Ez alapján határozzák meg a makro- és mikroelem pótlás tervét. Az analitikai vizsgálatok a minőségi paraméterek kialakításában fontos szerepet játszanak. A folyékony tápanyag kijuttatása, a tápoldatozás öntözéssel párhuzamosan történik, mely javítja a fák kondícióját. A levélanalitikai vizsgálati eredmények alapján lehetőség van az eltérő tápanyag igényű ültetvények, fajták külön kezelésére, ami alapvetően meghatározza az íz és aromaanyagokat.

Talajművelés:

A sorközök füvesítettek, művelése fűnyíróval történik. Az eljárás energia-takarékos, talajkímélő, esztétikus, segíti a kézi és gépi munkák végzését.

Öntözés:

Az öntözés mennyiségénél figyelembe veszik, hogy átlagos időjárás esetén 60-100 mm vízhiányra lehet számítani. Kis vízadagokat használnak, ami egyben víz és energiatakarékos. Az ültetvények összetételéből (korszerű és régi ültetvények) adódóan kevés az öntözött terület a Tisza közelsége miatt is, illetve az eddigi klíma-és időjárási viszonyok alapján inkább csak a elmúlt időben volt szükség szisztematizált öntözésre, ami inkább a korszerű ültetvényekben megoldott (az ültetvények 30%-a). Öntöző berendezéseink mikro-szórófejesek, melyek révén egy öntözésnél 20 mm csapadéknak megfelelő vízmennyiséget juttatunk ki az adott területre.

Tápanyag gazdálkodás:

A tápanyag utánpótlás tervezésénél figyelembe veszik a talaj tápanyag tartalmát, ill. a lombanalízissel, ellenőrzik, hogy a fák mit tudtak a talajtápanyag készletéből hasznosítani. Minden ültevény hektárból mintát vesznek.

A fák tápanyag ellátását évente, kertenként lombanalízissel ellenőrzik.

Levélmintavétel menete:

A lombanalízis során a közepes növekedésű, csúcsrügyben záródott 1 éves hajtások alsó leveleiből vesznek mintát mindig azonos oldalról és magasságból. A mintavétel során egy fáról 2-3 db levelet vesznek le és kb. 80-100 db levélből áll egy minta. A mintavétel optimális időpontja július vége-augusztus eleje, mert ekkor a kálium szint kevésbé ingadozó.

A lombanalízis eredménye szerint vizsgálják, hogy a fák a kijuttatott tápanyagokat hogyan tudták hasznosítani és az ellátottság mennyire és milyen irányban tér el az optimumtól. A tápanyag gazdálkodási terv kialakításánál a vizsgálati eredmények mellett figyelembe vesszük a várható termés mennyiséget is.

A vizsgálati eredmények alapján az alma minőségi szempontjából optimálisan meghatározott meszezést, lombtrágyázást, tápoldatozást alkalmaznak.

Az időjárás káros következményeinek megakadályozására jégvédő háló és jégvédő ágyú áll rendelkezésre.

Termésszabályozás:

Jó minőségű és nagy mennyiségű termést csak a jól leterhelt fákon lehet elérni. Az optimális terhelés kialakítása nem mindig egyszerű, ugyanis a rendelkezésre álló változatos mennyiségű virágzatból kell kialakítani. Kevés virágzat esetén a terméseket kötik, ill. kezelik a virágokat, hogy sokáig nyíljanak javítva a termékenyülésüket, ugyanis az egyenletesen jó minőség és a rendszeres nagy termés egyik legfontosabb eleme. A vegyszeres és kézi ritkítást kombinálják a hatékonyság érdekében, melyről minden évben megfigyeléseket végeznek. Metszési technológia során a fák generatív hajtásai kerülnek túlsúlyba, elkerülve a felesleges vegetatív hajtások meghagyását. Vegyszeres ritkítással a fák optimális közeli terheltségi állapota korán kialakítható, ezáltal a túlterhelésből adódó alternancia elkerülhető, majd kismértékű kézi ritkítással a terhelés beállításra kerül.

Bőséges virágzás esetén:

1. A virágzatból nyíló első virágokat lombtrágyával leperzselik, így 20%-kal csökken a virágok száma.
2. Két éves hajtásokon lévő virágok szíromhullása kezdetén dirigol-lal permetezve a gyenge virágok nem kötődnek.
3. Ha még mindig sok a gyümölcs, akkor 15 mm átmérőnél paturil-lal permetezve a kisebb gyümölcsök elrűgása fokozható.
4. Kézi ritkítás, igazítás. Sérült hibás almák levétele.

Növényvédelem:

Az integrált termesztés-technológiának szerves része a szakmérnök irányításával végzett integrált fajta-specifikus, előrejelzésen alapuló növényvédelem (szex feromon csapdák, helyi, meteorológiai állomások) korszerű növényvédő gépek használatával.

Integrált növényvédelmi rendszer elemei:

- Előrejelzési rendszer.
- Növény védőszer megválasztás. Környezetkímélő, szelektív hatású (zöld és sárga) készítmények.
- Fajta specifikus kezelések
- Korszerű géppark
- Folyamatos szerfelhasználási kontroll
- Növényvédő szakmérnök szakmai felügyelete
- Hozzáértő elhivatottság

A tuzséri gyümölcsösben alapvetően a következők ellen kell védekezni:

- Gombás betegségek: varasodás, lisztharmat
- Baktériumos fertőzés: tűzelhalás
- Kártevők: molyok, almamoly, alma magmoly, galagonya bogó moly, alma ilonca, alma levélaknázó moly, lombosfa fehér moly, egyéb takácsatka, levéltetű, cserebogár, mezei pocok, egér, vértetű

Előrejelzési rendszer bővebben:

Fajta specifikus kezelések:

A fajták kórokozókra és kártevőkre való érzékenysége, érése jelentős eltéréseket mutathat, ezért ezeket az adottságokat nem szabad figyelmen kívül hagyni a védekezés kialakítása során. A fajták betegségekkel szemben tanúsított fogékonyságát vagy esetleg toleranciáját, ill. rezisztenciáját külön lehet kezelni a vegyszer megválasztásban és a védekezés idejének megválasztásában.

A nyári, őszi és téli almák növényvédelmi munkálatai a betakarítási időpontok eltérése miatt alapvetően megváltoznak az éréshez közeledve.

Kihelyezett rovarcsapdák, BIOS-előrejelzési rendszer, 24 órás figyelés működik, s esetleges fertőzés esetén riasztás (email, sms) megy a TЭСZ-tag alma termesztő gazdáknak konkrét növényvédelmi javaslattal.

A növényvédelemben az ún. „agrár-és környezetgazdálkodási programot” alkalmazzák, melynek lényege, hogy a környezetre és hasznos rovarokra veszélyes, mérgező növényvédő szereket nem használnak.

Lombgyűjtés:

Varasodás elleni védekezés eredményességét meghatározza az előző évi fertőzés mértéke, ugyanis a varasodást okozó gomba a lombon telel. A lombotat összegyűjtésével a következő évi varasodási fertőzés minimális mértékben jelentkezik. Ebben a helyzetben kevesebb védekezés szükséges és fertőzésmentes termés várható.

A lombotat mechanikai begyűjtésével kevesebb növény védőszert használnak fel és a termésvarasodás mentes marad.

Gyomirtás:

A sorközök füvesítése miatt, csak a facsikokat / 2 x 60-80cm/ permetezik le, kifejezetten erre a célra kifejlesztett gyomirtó keretekkel.

Betakarítás előtti vizsgálatok:

- Kálium-jodidos, azaz ún. jódos érés vizsgálat, amely során a meghatározott színskála alapján időzítjük a betakarítást fajtának megfelelően.
- Húskeménység vizsgálat
- Az alma alap és fedőszínének szemrevételezéses követése.

A betakarítás fajta-specifikus, több menetes, az évjárat, a piaci és a tárolási igényekhez igazodó, szigorúan ellenőrzött, szabályozott és nyilvántartott folyamat. A betakarítás már a kertekben minőségi besorolással történik, különös gondot kell fordítani az osztályonként meghatározott, fajtára jellemző színre, méretre. A gyümölcsöskertben több mint 2 hónapot vesz igénybe a szüret.

A betakarítás minden fajta esetében szedés érettségi vizsgálatok alapján kezdődik. A szedés során a termés előválogatásra kerül, az I. osztályú külön konténerbe kerül. Szedőedényt használnak, az előválogatás után az alma a fáról a konténerbe kerül, a minőség megőrzése szempontjából a szüretnél figyelnek a minőségi munkára, csökkentve a törést, ütődést.

Az almaszedés 2 menetben történik. Az első körben csak az érett, jól színeződött és megfelelő méretű almákat szedik le, majd pár hét múlva a fán maradó almák érésével újra szedés kezdődik. A több menetes szedéssel a szedett almák egyenlőbbek, az első szedést követően a kisebb almákra több tápanyag jut így növekedésük felgyorsul és ugyanolyan jó minőségben szedhetők. A termés több menetes szedésével a termés mennyisége is nő, mert a van idejük a később kötődött almáknak a kifejlődésre. A konténerbe szedett almák pár órán belül a hűtőkamrába kerülnek, ami a minőség és tárolhatóság szempontjából nagyon fontos. A szedést és betárolást követően, fajta függően 7 napon belül egy ún. Smart Fresh technológiát alkalmaznak, ezzel az almák tárolhatóságát és tárolást követően a tárolási és polcon tartási idejét javítják, hosszabbítják meg.

A betakarítás minősége szempontjából nagy hangsúlyt kap a humán erőforrás képzettsége, minőségkultúrája. A gazdák kertészeti dolgozói, idénymunkásai külön technológiai, illetve betakarításkor higiéniai képzésben részesülnek a munkaművelet megkezdése előtt. Munkakultúrájuk eredménye az I. osztályú termékek növekvő aránya a másodosztályú, illetve léalmával szemben. Az alma nem lehet tükörnyomott, szár nélküli, melyek az eltarthatóság alapfeltételei.

Hűtés, tárolás:

A kertből beérkezett konténeres alma a hűtőházuk hűtőkamráiba kerül, ahol lehetőség szerint fajtánként tárolják. A beszállított almák konténerenként azonosító címkével vannak ellátva.

A 3000 tonna alma hűtésére alkalmas hűtőkapacitású hűtőház sajátossága a korszerű ULO (Ultra Light Oxygen) rendszerű technológia, a szabályozott légterű hűtve tárolás. A technológia lényege, hogy a kamrákban oxigén hiányos légteret hoznak létre, így a bent lévő gyümölcs megőrzi szedési állapotát. A szezonális, romlandó termékek tárolási ideje meghosszabbodik Fajtától függően 3-7 hónappal - ott, ahol a hagyományos hűtés önmagában nem elegendő. A tárolási hőmérséklet 1 – 2 °C. Ezáltal lehetséges, hogy egész évben ugyanaz a kiváló minőségű áru kerüljön a piacra.

Áruvá készítés, csomagolás:

Az áruvá készítés első lépése a válogatás, melyet az ún. INOX-gépsoron végeznek.

A válogatás nyomon követett, nyomon követési egység a műszak, ahol inputként a műszakhoz a feldolgozott konténer azonosítóit, illetve a kamra számot, outputként pedig a vevők azonosítóit rendelik.

A hűtőházaikban a gyümölcsök először mosórendszeren mennek keresztül, majd gépi válogatórendszert használnak, ez az almát méret, szín és súly alapján válogatja szét, utána pedig osztályozásra kerülnek.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Tuzséri alma” minősége kizárólag a meghatározott földrajzi területhez kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhető.

A természeti tényezők sajátosságai:

Tuzsér, a Tisza folyó mellett helyezkedik el, a tengerszint feletti magassága 100–113 méter. Északi oldalról a Zemplén-hegység és észak-keleti irányból az Északkeleti-Kárpátok övezik. Fontos természeti adottsága területnek továbbá, hogy a Tisza U alakban (továbbiakban: Tisza-könyök) körbeöleli a területet.

Éghajlata mérsékelt meleg, mérsékelt száraz napsütéses órák száma a tenyészidőszakban magas. A napi hőingadozás mértéke nagy.

A Tisza-folyó közelsége miatt, annak korábbi, a folyószabályozási előtti áradásainak köszönhetően a termőterület a Tisza hullámtere volt, ezért humuszban és foszforban gazdag öntéstalaj alakult ki.

A Tisza-könyökben található termőtájon – a Tisza közelségéből adódóan – magas a páratartalom a víz természetes kipárolgása miatt.

A termék sajátosságai:

A Tuzséri alma betároláskori cukortartalma magas (legalább 10 °Bx), a húskeménység értéke (minimum 6 kg/cm²) magasabb, mint más almáknál. Előzőekből következően az átlagosnál hosszabb tárolhatóság jellemzi, amely alatt a Tuzséri alma megőrzi ízét és zamatát. Piros héjszínű fajták esetén a piros színnel való borítottság aránya nagyobb (min. 40 %), illetve a kialakuló piros szín élénkebb, erősebb tónusú a másutt termelt almákhoz képest.

A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása (A földrajzi terület és a termék különleges minősége közötti ok-okozati kapcsolat):

A területet övező hegyvonulatok a gyümölcsfák virágzás és a termés fejlődése során északi és keleti széltől védelmet biztosít.

A jó foszfor-ellátottságú talaj, illetve a nitrogénszegény tápanyag-utánpótlás eredményeként a gyümölcshús az átlagosnál keményebb lesz.

A tuzséri almatermesztő területekre jellemző a vontatottabb érési tempó, ami egyértelműen a földrajzi elhelyezkedésből adódik. A tiszai öntéstalaj és magas páratartalom közös hatása vontatottabbá teszi a cukor beépülését, így nem hirtelen történik meg az érés.

A magas napsütéses órák száma, meleg nappalok a hűvös éjszakák miatti nagy napi hőingadozás, továbbá a koronakialakítás eredményeképpen magas lesz az alma cukortartalma. A nagyon jó víz-ellátottságú öntéstalajnak köszönhetően a gyümölcs lédús lesz, ami miatt

kevésbé koncentrált a cukor jelenléte, mindez együttesen harmonikus, savanykásan édes ízvilágot eredményez.

A Tisza által körül ölelt Tisza-könyökben a folyó természetes kipárolgása miatt magasabb a terület páratartalma, továbbá a hajnali páratartalom (harmat) a folyó közelsége miatt lényegesen magasabb. A magas páratartalom, az éjszakai órákban a gyümölcs felületén kialakuló harmatcseppek, a nagy napi hőingadozás, a tenyészidőszak magas napsütéses óráinak, valamint a koronakialakításnak köszönhetően a fedőszínnel való borítottság magas, mivel ezek a természeti tényezők együttesen befolyásolják az alma héjában kialakuló antocianinok magas mennyiségét, ami az alma élénkpiros tónusát növeli.

Az adott földrajzi környezet részét képező emberi tényezők leírása, amely hozzájárul a termék sajátos tulajdonságainak meghatározásához:

A „Tuzséri alma” sajátosságaihoz az alábbi emberi szaktudás járul hozzá:

A Tuzséri alma mai termesztése egy 300 éves, működő termesztési tapasztalatokat több generációs értékátadással ma is sikeresen alkalmazó emberi-szakmai környezetben történik. Jobb nedvességmegőrzést biztosító gyepes sorköz kialakítással termesztik az almát, szemben a másutt alkalmazott tárcsázott sorköz kialakítással. Az itt alkalmazott, ún. Nagy Sándor-féle metszési technika eredményeként szellősebb és nyitottabb lombszerkezet alakul, így a napfény a korona belsejében fejlődő gyümölcsöket is jobban éri. Nitrogénszegény tápanyag utánpótlást végeznek. A szakszerű művelés során a gazdák a termesztési folyamat első fázisától a legutolsóig jelen vannak, s aktívan részt vesznek a munkafolyamatokban. A betakarítás és az előválogatás, majd válogatás is kézzel történik, így az emberi tapasztalat és szakértelem a betakarítás során döntő szerepet kap, hiszen a kézzel való tapintásának köszönhetően csak az érett gyümölcsöket szedik le. A szedő-válogató munkásokra is jellemző a “generációról generációra” átadott tudás. A településen működő Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület komoly és a természetőket összefogó, szakmai fejlődésüket elősegítő, garantáló tudásbázis, amely a terület almatermesztőinek a szakmai fejlődését biztosítja.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel: 36-1-336-9474

e-mail: etbi@nebih.gov.hu

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal

Cím: 4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

E-mail: hivatal@szabolcs.gov.hu

Telefon: (42) 599-300

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

Az alábbi logót - minden forgalomba hozott termék esetén - el kell helyezni vagy egyesével az almákon vagy a zárt és leplombált kiserelési egységeken.

Amennyiben a kiserelésben lévő almákat egyenként címkézik fel, úgy az almák legalább 70 %-át címkével kell ellátni.

A logón félkörívben elhelyezkedő „Tuzséri alma” felirat alatti baloldalon egy piros egész alma - szárán a másik alma felé mutató zöld levéllel - és egy félbevágott, sárgás húsú, zöldhéjú alma látható, középen fehér magházban egy-egy almamaggal.



9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termeléstől az értékesítésig minden folyamat az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer ellenőrzése alatt áll.

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó követelmények és lényeges eljárások már bemutatásra kerültek az 5. pontban (pl. lombanalízis, levélanalízis, érettség vizsgálat, cukorfok mérés).

10. MELLÉKLETEK

1. Kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi területet A4-es formátumban bemutató térkép
2. Minőségbiztosítási tanúsítvány
3. Tuzsér község határának talajtípusait bemutató térkép
4. A Tuzséri Települési Értéktár Bizottság határozata „A híres tuzséri Jonathán alma” helyi, azaz nemzeti értékke nyilvánításáról a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény alapján
5. Az almákra és az egyes csomagolási egységekre felkerülő egyedi címkék

11. IRODALOM

1. dr. GONDA István, professor emeritus szakmai véleménye. (Debreceni Egyetem AGTC, MÉK Kertészettudományi Intézet)
2. FÉNYES Elek: Magyarország leírása. Pest, 1847.
3. HÍR: Hagyományok, Ízek, Régiók gyűjtemény, 2002, AMC Kft.
4. KISS Lajos: Régi Rétköz.
5. KORMÁNY Gyula-NÉMETH Péter-TAKÁCS Péter-BENE János-NEMES Csaba: Tuzsér. 2000.
6. LAKATOS Bertalan elnök adatközlése, 2016-2017.
7. Merre? Tovább? Magyar? Alma? Östermelő gazdálkodók lapja, 2013. április/május
8. OKÁLYI Iván: Gyümölcsstermesztés 1. Mezőgazdasági Kiadó-Budapest, 1954.
9. dr. PETHŐ Ferenc szerk.: Almatermesztés, Mezőgazdasági Kiadó-Budapest, 1969.
10. dr. PETHŐ Ferenc szerk.: ALMA. Mezőgazdasági Kiadó-Budapest, 1984.
11. Emlékfüzet, Tuzséri Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület 1968-2008., Tuzsér, 2008.
12. dr. PETHŐ Ferenc: Az almatermesztés korszerűsítésének üteme az ezredfordulóig Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében. Budapest, 1979.

13. Emlékfüzet, készült „A tuzséri Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület” 45 éves évfordulója alkalmából, 1968-2013.
14. INÁNTSY Ferenc- BALÁZS Klára szerk.: Integrált növénytermesztés - ALMA. Budapest, 2004.
15. SURÁNYI Dezső: Ökológiai szemléletű gyümölcsstermesztés – változó termesztő körzetekben. Tájökológiai Lapok 9 (2): 321–343. (2011)

Web források:

1. www.tuzsertesz.hu
2. <http://kertlap.hu/szabolcsi-alma/>
3. <http://hungarotheka.hu/hungarikum/magyar-konyhamuveszet/383-szabolcsi-alma.html>
4. <http://izeselet.hu/magazin/miert-egyel-almat-minden-nap/>
5. <http://www.szon.hu/negy-evtizedes-a-tuzseri-kertbaratok-peldaja/haon-news-FCUWeb-20080126-0647472475>
6. <http://magyarkonyhaonline.hu/alapanyagok/alma>
7. <http://www.visitgyula.com/hirek/jonatanalma-palinka-tarolt-a-gyulai-palinkafesztivalon/>
8. http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/100_falu/Tuzser/pages/001_szuk_hatarak_kozott.htm