

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 156/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Szabolcsi alma”

Nr UE: PGI-HU-02852 — 22.6.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy ChOG

„Szabolcsi alma”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Szabolcsi alma” może być stosowane do oznaczania jabłek odmian Gala, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared oraz Pinova przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym oraz do wszystkich innych odmian (mutantów/klonów) uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym, które spełniają cechy jakościowe opisane poniżej.

Właściwości jakościowe odmian z oznaczeniem „Szabolcsi alma” są następujące:

- jabłka słodko-kwaśne, o orzeźwiającym smaku i zapachu oraz chrupiącym miąższu;
- wysoka zawartość cukru: co najmniej 12 °w skali Brixu u odmian Gala, Red Delicious oraz Idared i co najmniej 13 °w skali Brixu u odmian Jonathan, Jonagold, Golden Delicious oraz Pinova, w zależności od odmiany;
- jędrność miąższu co najmniej 5,5 kg/cm².

Właściwości jakościowe związane z wyglądem owocu (kształt, przeciętna masa, średnica) oraz barwą skórki, zależnymi od odmiany, przedstawiono w poniższej tabeli:

Odmiana	Wygląd	Barwa skórki
Gala	Jabłko małe, kuliste lub spłaszczone Przeciętna masa: 150–170 g Średnica: 65–85 mm	Barwa zasadnicza dojrzałego owocu żółtawa z rozmytym czerwonym rumieńcem i paskami u niektórych odmian.
Jonathan:	Jabłko średniej wielkości do małego, o stożkowato-kulistym kształcie, delikatnie żebrowane, symetryczne Przeciętna masa: 120–130 g Średnica: 65–75 mm	Barwa zasadnicza dojrzałego owocu żółtawozielona z jaskrawoczerwoną skórką znaczoną szerokimi ciemnoczerwonymi paskami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Jonagold	Jabłko duże, kuliste lub o lekko stożkowatym kształcie, zrównoważone, z nieznacznym żebrowaniem Przeciętna masa: 220–250 g Średnica: 70–90 mm	Barwa zasadnicza żółtawozielona, 40–60 % skórki jasnoczerwone/ciemnoczerwone.
Golden Delicious	Jabłko o kulistym lub lekko wydłużonym ściętym stożkowatym kształcie Przeciętna masa: 140–180 g Średnica: 70–85 mm	Barwa zasadnicza zielonkawożółta, później żółta.
Red Delicious:	Jabłko średniej wielkości lub duże, wydłużone, z żebrowaniem nad kielichem Przeciętna masa: 150–170 g Średnica: 70–90 mm	Barwa zasadnicza rozmyta, ciemnoczerwona i prążkowana; cała powierzchnia skórki lekko prążkowana i błyszcząca, o głęboko karminowej barwie.
Idared	Jabłko średniej wielkości do dużego, o kształcie spłaszczonej kuli, z delikatnym żebrowaniem Przeciętna masa: 170–220 g Średnica: 70–95 mm	Barwa zasadnicza jaskrawoczerwona z rozmytym rumieńcem.
Pinova	Jabłko średniej wielkości, o lekko wydłużonym, stożkowatym kształcie Przeciętna masa: 150–180 g Średnica: 65–85 mm	Barwa zasadnicza żółta; ponad połowa powierzchni skórki charakterystycznie cynobrowa lub w cynobrowe paski.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa i zbiory jabłek z oznaczeniem „Szabolcsi alma” mogą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chronione oznaczenie geograficzne „Szabolcsi alma” musi zostać podane na etykiecie opakowania w rozmiarze większym niż rozmiar czcionki zastosowanej do pozostałych napisów umieszczonych na etykiecie.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Jabłka oznaczone jako „Szabolcsi alma” są uprawiane i zbierane w granicach administracyjnych komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Tym, co łączy jabłka oznaczane jako „Szabolcsi alma” z obszarem geograficznym, jest jakość.

Jabłka z tym oznaczeniem można odróżnić od innych jabłek dzięki ich charakterystycznym cechom, wymienionym w punkcie 3.2.

Te szczególne właściwości jabłek „Szabolcsi alma” ujęte w punkcie 3.2 są efektem ściśle powiązanych ze sobą czynników, takich jak obszar geograficzny, korzystne warunki glebowe i klimatyczne obszaru produkcji oraz wysokie kwalifikacje hodowców jabłek.

Warunki glebowe regionu Szabolcs-Szatmár-Bereg wybitnie sprzyjają produkcji jabłek. Warunki glebowe oraz topograficzno-klimatyczne występujące w naturalnym obszarze geograficznym komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg sprawiły, że w regionie tym opłacalna jest hodowla jabłek i innych rodzimych gatunków owoców, typowych dla klimatu umiarkowanego (Pethő, 2005).

Obszar komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg jest drugą pod względem wielkości równiną aluwialną na Węgrzech, która wznosi się 20–50 metrów ponad poziom równiny zalewowej Kraju Zacisańskiego. Zawartość próchnicy w glebie (ok. 2 %) i duża zawartość wapienia w czarnoziemie powstałym na piaszczystych lessach występujących w płaskich partiach równiny aluwialnej, a także obecność lekkiej gleby ilastej odłożonej przez dopływy Cisy stanowią korzystne warunki do sadzenia drzew jabłoni.

Liczba godzin nasłonecznienia waha się między 1 950 a 2 050, co daje około 300–400 godzin więcej niż w krajach leżących na zachód i północ od Węgier. Klimat komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg sprzyja zatem produkcji jabłek. Poza nasłonecznieniem, czynnikiem wpływającym na klimat tego regionu są także masy powietrza nadpływające znad oceanu, kontynentu oraz Morza Śródziemnego. Co za tym idzie, w regionie tym przeważa na zmianę klimat morski i kontynentalny.

Sezon wegetacyjny w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg rozpoczyna się 6–8 dni później niż w pozostałych węgierskich komitatach. Pora letnia jest umiarkowanie ciepła, a przeciętna temperatura w lipcu wynosi 20–23 °C. W miesiącach jesiennych średnia temperatura jest o 1–2 °C niższa niż w pozostałej części kraju – wynika to z większego nocnego wypromieniowania ciepła w tym rejonie, co spowalnia proces dojrzewania owoców.

Wewnętrzne cechy jabłek ze znakiem „Szabolcsi alma” i przyjemność z ich jedzenia są przede wszystkim wynikiem oddziaływania czynników środowiskowych na owoce w procesie ich dojrzewania, takich jak temperatura, światło słoneczne i występowanie rosy o wczesnych porannych porach. Wilgotność względna powietrza w miesiącach letnich to około 75 %. Wyższa wilgotność względna we wrześniu doskonale wpływa na zabarwienie owoców i tempo dojrzewania. Proces dojrzewania jabłek „Szabolcsi alma” przebiega z tego powodu wolniej, a owoc wchłania więcej różnorodnych składników odżywczych. Dzięki temu jabłka „Szabolcsi alma” zawierają więcej cukru, w zależności od odmiany: Gala, Red Delicious i Idared co najmniej 12 °w skali Brix, a Jonathan, Jonagold, Golden Delicious oraz Pinova co najmniej 13 °w skali Brix. To właśnie wysoka zawartość cukru nadaje jabłkom ze znakiem „Szabolcsi alma” ich słodkavo-kwaskowy charakter.

Wrześniowe ciepłe dni, duża wilgotność względna i nocne ochłodzenie oraz rosa powstająca wczesnym rankiem w znacznym stopniu warunkują intensywną barwę odmian „Szabolcsi alma”, a także wysoką kwasowość i aromatyczność, czego efektem jest słodkavo-kwaskowy smak.

Wysoka zawartość wapnia w glebie przekłada się również na wyższą zawartość wapnia w miąższu owoców, co gwarantuje chrupkość i jędrność jabłek „Szabolcsi alma” na poziomie co najmniej 5,5 kg/cm².

Oprócz tego, że komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg stanowi dla sadowników idealny region do produkcji jabłek, mogą oni tu również korzystać ze specjalistycznej wiedzy pochodzącej z doświadczenia gromadzonego przez wieki, co ma pozytywny wpływ na produkcję jabłek „Szabolcsi alma”. Wiedza ta dotyczy produkcji „Szabolcsi alma” i na terenie wyznaczonego obszaru geograficznego jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Najważniejsze dla osiągnięcia charakterystycznych cech wymienionych w punkcie 3.2 jest to, czy hodowcy mają aktualną wiedzę o odmianach jabłek, czy stosują kwalifikowany materiał rozmnożeniowy i to, jak prowadzą swoje uprawy. Ośrodek badań naukowych Instytutu badań nad uprawą roślin owocowych i ozdobnych w Újfehértó (The Újfehértó Research Station of the Fruit and Ornamental Plant Cultivation Research Institute) wspiera te praktyki od ponad 70 lat poprzez utrzymywanie odmian, produkcję kwalifikowanego materiału rozmnożeniowego i specjalistyczne doradztwo. W ośrodku tym prowadzone są badania nad obszarem produkcji odmian oznaczanych jako „Szabolcsi alma”, rejestracją drzew owocowych, uprawą i fizjologią odmian jabłek oraz opracowywaniem metod certyfikacji odmian.

Produkcja owoców w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg ma wielowiekowe tradycje, a to dzięki dobrej glebie i odpowiednim warunkom klimatycznym. W swoich dziełach potwierdza to sławny osmański podróżnik Evliya Çelebi, który w księgach o podróżach po Węgrzech w latach 1660–1666 opisywał bogactwo sadów w Szabolcs, zamożność tamtejszych sadowników i smakowitość owoców. Pisał on także, że w rejonie tym produkuje się owoce w takiej obfitości, że mogłyby wyżywić całą armię osmańskich najeźdźców.

Po drugiej wojnie światowej rozpoczęto realizację zakrojonego na wielką skalę programu upraw plantacyjnych, wskutek czego niemal 50 % krajowych plantacji jabłek ulokowano w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg, co zaspokaja ponad połowę krajowej produkcji.

Węgierskie hodowle jabłek zyskały swoją reputację dzięki „Szabolcsi alma”. Marka „Szabolcsi alma” stała się znakiem rozpoznawczym produktów najwyższej jakości. (T. Szabó – Zs. Csoma 2001).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>
