

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEITŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

5. Szám	Tárgy	Oldal
	<b>Közlemény</b>	
	Közlemény a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek termékleírás módosítására irányuló eljárásban benyújtott „Tepertős pogácsa” (HKT) módosítási kérelem megjelentetéséről	120
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Tuzséri alma” (OEM) kérelem megjelentetéséről -----	133
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Keleméri bárányhús” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	148
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Őrségi tökmagolaj” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	158

**Közlemények****Közlemény****a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek termékleírás módosítására irányuló eljárásban benyújtott „Tepertős pogácsa” (HKT) módosítási kérelem megjelentetéséről**

A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló **15/2008. (II. 15.) FVM rendelet 3.§ (4) bekezdése** alapján a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje által benyújtott „Tepertős pogácsa” (HKT) termékleírás módosításának jóváhagyása iránti kérelmet kifogásolás céljából közzé teszi.

A hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló 15/2008. (II. 15.) FVM rendelet 3.§ (5) bekezdése alapján **a közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be** a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

**A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM**

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Tepertős pogácsa”

EU-szám:

**KÉRELMEZŐ CSOPORTOSULÁS ÉS JOGOS ÉRDEK**

A csoportosulás neve: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Cím: Komárom

Dunapart u. 1.

2900

MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Telefonszám: +36 30-259 3014

E-mail cím: [nardaianita@gmail.com](mailto:nardaianita@gmail.com)

A módosítási kérelmet az a termelői csoport nyújtja be, amelyik a „Tepertős pogácsa” uniós bejegyzését is kérelmezte és amely a „Tepertős pogácsa” előállítóinak egy részét tömöríti.

## **TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG**

Magyarország

## **A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSSAL (MÓDOSÍTÁSOKKAL) ÉRINTETT ROVATA**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Egyéb:

## **A MÓDOSÍTÁS TÍPUSA**

- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

## **MÓDOSÍTÁS(OK):**

### **Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja):**

A „Tepertős pogácsa” leírásában szereplő, méretre, tömegre vonatkozó rész:

Korábban:

átmérő: 3-5 cm

tömeg: 25-50 g

**Módosítás:**

átmérő: 3-10 cm

tömeg: 25-100 g

Indoklás: változtak a fogyasztói és előállítói szokások, nagyobb méretű Tepertős pogácsára is nagy igény mutatkozik, emiatt nemcsak a méret, hanem a tömeg is növekedett.

### **Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)**

A termék lisztre számított zsírtartalma:

Korábban: A termék szárazanyagra számított zsírtartalma 20-30 %, lisztre számított 25-40% mennyiségben tartalmaz tepertőt.

**Módosítás:** A termék lisztre számított zsírtartalma legalább 30%, amely legalább 25% mennyiségben tartalmaz tepertőt

Indoklás: a minimum értékek meghatározása egyértelművé teszi az összetevőket.

### **Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)**

Az „Érzékszervi jellemzők” c. táblázatban a termék alakja:

Korábban: „Kerek, egyenletes henger alakú”-ról

**Módosítás:** „Kerek, henger alakú”-ra rövidül,

Indoklás: a kelesztés és a sütés során a termék alakjában kismértékű deformáció fordulhat elő.

#### **Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)**

A „Fizikai és kémiai jellemzők” alfejezetben a késztermék bélzetének zsírtartalma szárazanyagra számítva:

Korábban: 20-30% (m/m)

**Módosítás:** legalább 20% (m/m)

Indoklás: egyértelműség érdekében történt változtatás. A zsírtartalom szárazanyagra vonatkoztatva minimum követelményként 20%-ban került meghatározásra, így a laborvizsgálat nem indokolt ez esetben. Az anyagösszetételnél a tézstasúrság beállításánál tejföl és/vagy víz használható, ezért a zsírtartalom növelésére nincs szükség.

#### **A termék sajátos jellegét alátámasztó tulajdonságokon belül a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok alpontban (a jelenleg hatályos termékleírás 1.7. pont utolsó bekezdése)**

Korábban: A sertéstepertő és a sertészsír felhasználása révén kialakult 20-30% zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magasabb, lassabban szárad ki és így hosszabb ideig fogyasztható, mint a vele azonos kategóriába tartozó más termékek.

**Módosítás:** A sertéstepertő és a sertészsír felhasználása révén kialakult legalább 20% zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magas, lassan szárad ki és így hosszú ideig fogyasztható.

Indoklás: A legalább 20 % zsírtartalomra való módosítás miatt (ld. indoklás 5.4. pontban) a megfogalmazás pontosításra, a nem releváns információ törlésre került.

#### **Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)**

„Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet táblázata (a jelenleg hatályos termékleírás 1.9. pontja) az alábbiak szerint módosult:

Korábban: Zsírtartalom minimum követelmény: 20-30%

**Módosítás:** Zsírtartalom minimum követelmény: 20 %

Indoklás: összhangba kerüljön a termékleírás és az ellenőrzésre vonatkozó követelmények.

#### **A táblázat „Ellenőrzési mód és gyakoriság” oszlopában:**

Korábban: (zsírtartalomra vonatkozóan) A termékleírás 3.5. pontja szerint, a laboratóriumban, félévente egyszer.

**Módosítás:** A termékleírás szerint.

Indoklás: A nyomonkövetési dokumentációban és az anyagnormában rögzített összetevők mennyisége és minősége alapján a termék zsírtartalma számítással meghatározható a költséges laborvizsgálat helyett.

#### **A tepertő(krém) és az anyagösszetétel vonatkozásában:**

Korábban: Termékdokumentáció vagy gyártmánylap alapján, gyártási tételenként dokumentálva.

**Módosítás:** Termékdokumentáció szerint.

Indoklás: A termékdokumentáció tágabb fogalmának használata azért indokolt, mert a cukrászok

anyaghányad-nyilvántartást használnak ellentétben a pékekkel, akik gyártmánylapot. Ezeket gyűjtőnéven termékdokumentációnak hívjuk.

**Termékleírás 4.2. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.6. pontja):**

Az „Alapanyagok”,

Korábban: csak tepertőkrém szerepelt

**Módosítás:** kiegészül darált tepertővel a tepertőkrém

Indoklás: szakszerűbb és pontosabb termékleírás érdekében

**Az „OMLÓS TEPERTŐS POGÁCSA előállítása” alfejezetben:**

Korábban: I fázis: a tepertőkrém elkészítése

**Módosítás:** I fázis a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

Indoklás: ld. fent.

**Az I. fázis leírásában 1. mondat**

Korábban: „A friss bőr nélküli tepertőt fatáblán addig lapítjuk...”

**Módosítás:** „A darált tepertő készítésekor a friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk...”

Indoklás: ld. fent

**Az I. fázis leírásában 2. mondat**

Korábban: A krémet a sertészsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük.

**Módosítás:** A tepertőkrém készítésekor a darált tepertőt a sertészsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük.

Indoklás: ld. fent.

**Az I. fázis leírásában 3. mondat**

Korábban: Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, libatepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

**Módosítás:** Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, egyéb állat zsírszövetéből készült tepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Indoklás: libatepertő helyett pontosításra került, hogy más egyéb állat zsiradékából készült tepertőt se lehessen felhasználni.

**Az I. fázis leírásában 4. mondat**

Korábban: A tepertőkrémre vonatkozó követelményeknek az iparilag előállított tepertőkrémnek is meg kell felelnie.

**Módosítás:** Csak olyan iparilag előállított tepertőkrémet lehet felhasználni, amely a termékleírásnak megfelel.

Indoklás: A mondat megfogalmazásában változott csak, lényegét tekintve ugyanaz maradt.

**II. fázis: téstakészítés, 1. mondat:**

Korábban: A lisztkilogrammonként 250-400 gramm darált tepertőt vagy tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk.

**Módosítás:** A lisztkilogrammonként legalább 300 gramm darált tepertőt vagy tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk.

Indoklás: A tepertős íz jobb érezhetősége miatt szükséges volt a minimum követelményt megemelni, a maximum követelmény nem indokolt.

**II. fázis: téstakészítés, 3. mondat:**

Korábban: „...2,5 % sót, 0,001 % őrölt borsot és annyi tejfölt, hogy közepes kemény tésztát kapjunk,

**Módosítás:** „...legfeljebb 3,5 % sót, 0,5 % őrölt borsot és annyi tejfölt és/vagy vizet, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk,

Indoklás: a só és a bors mennyisége korábban igen alacsony volt, a jellegzetes íz elérése miatt növelni volt szükséges mennyiségét, továbbá tejföl mellett a “és/vagy víz” kiegészítést kell megtenni, mert a tejföl mellett a víz esetenkénti felhasználását is indokolhatja a tészta sűrűségének beállítása.

**II. fázis következő mondata**

Korábban :A szaggatást (kiszúrást) általában 3–6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük.

**Módosítás:** A szaggatást (kiszúrást) általában 3–10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük.

Indoklás: a fogyasztói és előállítói szokások megváltozása miatt szükség volt a felső határ megváltoztatására.

**II. fázis utolsó előtti bekezdés**

Korábban: A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben 12-15-perc alatt készre sütjük.

**Módosítás:** A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben készre sütjük.

Indoklás: az eltérő teljesítményű sütők az eltérő tömegű termékeket különböző idő alatt sütik meg, a gyakorlat alapján nem szükséges az idő megadása.

**A „LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítása” alfejezetben**

Korábban: I. fázis: A tepertőkrém elkészítése

A tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 1,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,001 %) is használnak.

**Módosítás:** I. fázis: A darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő és tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 2,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,5 %) is használnak.

Indoklás: a korábbiakkal összhangban itt is kiegészült a tepertőkrém a darált tepertő használatával, illetve növelve lett a felhasznált só és bors mennyisége.

**II. fázis: tésztakészítés 3. mondatában**

Korábban: „...és annyi tejföl felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen. Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy a tepertőkrém szétválassza a tésztarétegeket.”

**Módosítás:** „...és annyi tejföl és/vagy víz felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen. Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy a tepertőkrém szétválassza a tésztarétegeket.”

Indoklás: tejföl mellett a “és/vagy víz” kiegészítést kell megtenni, mert a tejföl mellett a víz esetenkénti felhasználását is indokolhatja a tészta sűrűségének beállítása, tepertőkrém mellett a darált tepertő is feltüntetésre került fenti okok miatt.

**II. fázis: tésztakészítés 4. bekezdésében**

Korábban: 3-6 cm átmérőjű a pogácsaszaggató

**Módosítás:** 3-10 cm átmérőjű a pogácsaszaggató

Indoklás: ld. omlós tésztánál

**II. fázis: tésztakészítés utolsó bekezdésében**

Korábban: a pogácsákat egyenletes távolságban a sütőlemezre helyezük, utána 40-45 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben 8-10 perc alatt készre sütjük.

**Módosítás:** a pogácsákat egyenletes távolságban a sütőlemezre helyezük, utána 40-45 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben készre sütjük.

Indoklás: sütési idő eltörlésre került ld. omlós tésztáknál.

**A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA**

„TEPERTŐS POGÁCSA”

EU-szám:

„Magyarország”

**BEJEGYZENDŐ ELNEVEZÉS**

„Tepertős pogácsa”

A termék forgalomba hozatalakor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „magyar hagyományok szerint előállított”. A tájékoztató szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

**A TERMÉK TÍPUSA [A XI. MELLÉKLET ALAPJÁN]**

2.3. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

## A BEJEGYZÉS INDOKOLÁSA

### A termék:

az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertézsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsírshalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű.

### Az elnevezés:

az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírshalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami aprítást követően, darált tepertő vagy tepertőkrém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát. A mai formájában ismeretes, hengeres formájú „pogácsa” a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztaja, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

## LEÍRÁS

**Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)**

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, 3-10 cm átmérőjű, 25-100 g tömegű, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertézsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, vörösesbarna. Bélzetében a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatóak. Az omlós változat rögökre törhető szét, a leveles változat bélzete laza, leveles szerkezetű. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű. A termék lisztre számított zsírtartalma legalább 30%, amely legalább 25% mennyiségben tartalmaz tepertőt. A zsírtartalom legalább 60%-a a tepertőből származik.

### Érzékszervi jellemzők

	Omlós tepertős pogácsa	Leveles tepertős pogácsa
Alak	Kerek, henger alakú.	Kerek henger alakú, kismértékben megcsúszhat.
Héj	Felső része fényes, vörösesbarna színű, kereszt alakban sűrűn rovátkolt, oldala homokszínű, matt, alsó lapja vörösesbarna, matt.	



Bélzet	Határozottan omlós szerkezet, de nem morzsálódó. A tepertő darabkái egyenletes eloszlásban találhatóak, színe enyhén barnás.	Kissé leveles szerkezetű, rétegekben szétszedhető, a tepertő darabkái rétegekben láthatók, színe enyhén barnás.
Íz	Tepertőre jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos.	
Illat	Tepertőre és a sertészsírra jellemző; borsos.	

### Fizikai és kémiai jellemzők

Zsirtartalom: a késztermék bélzetének zsirtartalma szárazanyagra számítva legalább 20% (m/m)

Sótartalom: a késztermékek bélzetének sótartalma szárazanyagra számítva legfeljebb 4,0 % (m/m)

### A termék sajátos jellegét alátámasztó tulajdonságok

- a sertéstepertő és a sertészsír alapanyag,
- a tésztakészítés sajátos technológiája,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.

#### A jelleget adó sertéstepertő alapanyag

A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertészsírszalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. A tepertő 12–13% fehérjét és 82-84% zsiradékot tartalmaz, a termék zsirtartalmának legalább 60%-a ebből származik.

#### A tésztakészítés sajátos technikája

A tepertő felhasználása az omlós szerkezetű tésztakészítés mellett a különleges hajtogatott, leveles szerkezetű tészta kialakítását is lehetővé teszi, ugyanakkor a magas zsirtartalom a speciális, 24–26 °C-os hideg tészta készítését követeli meg.

#### A fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok

A sertéstepertő és a sertészsír felhasználása révén kialakult legalább 20% zsirtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magas, lassan szárad ki és így hosszú ideig fogyasztható.

### Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények

Különleges tulajdonság:	Minimumkövetelmények:	Ellenőrzési mód és gyakoriság:
zsirtartalom	- legalább 20% (szárazanyagra számítva) - kizárólag sertészsír használható fel	Termékleírás szerint.
tepertő(krém)	- sertéstepertő használata	Termékdokumentáció szerint.

	- bőr nélküli tepertő használata	
anyagösszetétel	- a termékleírásban meghatározottak (sertéstepertő, sertészsír, búzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, só, bors) szerint	Termékdokumentáció szerint.
a késztermék érzékszervi tulajdonságai (bélzet, íz, illat)	- omlós, illetve leveles szerkezet - tepertőre jellemző, kissé borsos illat és íz	Érzékszervi vizsgálat, műszakonként.

**Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)**

#### **ALAPANYAGOK:**

Darált tepertő vagy tepertőkrém

Tepertőkrém készítéséhez:

— bőr nélküli sertéstepertő: a tepertőkrém 70–75 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab,

— sertészsír: a tepertőkrém 25–30 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsíradék.

Tészta készítéséhez:

— búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, só és bors.

A „Tepertős pogácsa” előállításához mindennemű élelmiszer-adalékanyag (pl. térfogatnövelő vagy tartósítószer) felhasználása tilos.

Előállítási mód

A „Tepertős pogácsa” a tészta előállítási módjától függően leveles vagy omlós szerkezetű lehet.

**OMLÓS TEPERTŐS POGÁCSA előállítása**

I. fázis: a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő készítésekor a friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk, amíg

nagyobb, durvább darabok már nem érezhetőek és a pörkanyagok eloszlása egyenletes. Az aprítás történhet húsdarálóval is. Ebben az esetben a darálóba a legkisebb lyukú tárcsát kell feltenni.

A tepertőrem készítésekor a darált tepertőt a sertézsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük. Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, egyéb állat zsírszövetéből készült tepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Csak olyan iparilag előállított tepertőkrémet lehet felhasználni, amely a termékleírásnak megfelel.

## II. fázis: tésztakészítés

A lisztkilogrammonként legalább 300 gramm darált tepertőt vagy tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőkrémnek be kell „burkolnia” a lisztszemeket; ez alapfeltétele az omlós szerkezet kialakulásának. Valamennyi nyersanyagot, tehát a darált tepertőt vagy tepertőkrémmel összekevert lisztet, valamint liszt kg-onként a tejben felfuttatott 5 % élesztőt, 1 tojást, 1 tojássárgáját, 0,02 % fehérbort vagy ecetet, legfeljebb 3,5 % sót, 0,5 % örölt borsot és annyi tejfölt és/vagy vizet, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk, összedagasztjuk. A dagasztást a tészta összeállásáig kell folytatni. A kívánt omlós szerkezet túldagasztás esetén nem fog mutatkozni.

A termék magas zsirtartalma miatt hideg összetevőkből kell tésztát készíteni és azt hűvös helyen addig pihentetni, amíg a tészta maghőmérséklete eléri a 26 °C-ot. Mivel a termék jellege megengedi, engedélyezett a + 5– 8 °C-os hűtőszekrény használata is, amelyben a pihentetési idő legalább 3 óra.

A megkelt és lehűlt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tészta tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdossuk. Ez a művelet végezhető kb. 3 mm távolságot tartó összeszerelt késekkel is. A szaggatást (kiszúrást) általában 3–10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük, ügyelve az egyenletes alakra és arra, hogy minél kevesebb legyen a hengeres formától eltérő tésztadarab. A végső alakot a tenyér élével görgetve érjük el. A tepsi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojással lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le. Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban tepsibe helyezük. Az alakatlan darabokat legfeljebb két alkalommal, néhány mozdulattal összegyúrhatjuk, pihentetés után ismét feldolgozhatjuk.

A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben készre sütjük.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

## LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítás:

### I. fázis: a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő és tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 2,5 %) és finomra örölt borsot (lisztre számítva kb. 0,5 %) is használnak. A só alkalmazásánál azért kell így eljárni, mert ha a pogácsa jellemzően sós ízéhez szükséges összes sómennyiséget csak a tésztakészítésnél használnánk, a tészta szakadozó lenne, nem alakulna ki a leveles szerkezet.

A tepertőkrém készítésénél megadott zsírmennyiségből ebben az esetben a zsír 50 %-a, vagyis a fele a tepertőkrémbe, másik fele pedig a tésztába kerül.

## II. fázis: tésztakészítés

Az ún. alaptésztát liszt, a tepertőkrém készítésénél félretett zsír, só (lisztre számítva kb. 1 %), valamint liszt kg-onként tejben felfuttatott 5 % élesztő, 0,02 % fehérbor vagy ecet, esetleg 1 db tojás, 1 db tojássárgája és annyi tejföl és/vagy víz felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen.

Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy a tepertőkrém szétválassa a tésztarétegeket. A vékonyra nyújtott hideg tésztarétegek között elhelyezkedő zsiradék ugyanis a sütés alatt megolvad és megakadályozza a tésztarétegek összetapadását. Eközben a tészta és a zsiradék víztartalma gőzzé alakul, és szétfeszítve fellazítja a tésztarétegeket, ezáltal a kisült termék levelekre szedhető.

A leveles szerkezetet kialakítása két módon történhet:

a) A vékonyra kinyújtott tésztarétegen egyenletesen elkenjük a darált tepertőt vagy tepertőkrémet, majd egyik végétől kiindulva feltekerjük a tésztát. Ezt a rudat 15–30 percig pihentetjük, ismét vékonyra kinyújtjuk, és újból feltekerjük, az előző tekeréshez képest 90 fokkal eltérő irányban. Ha az elforgatás nem történik meg, a sütéskor a pogácsák eldőlnék.

b) Az érett alaptésztát vékonyra nyújtjuk, és annyi részletben kenjük rá a darált tepertőt vagy tepertőkrémet, ahányszor hajtogatjuk. Ez esetben nem sodrást, hanem hajtogatást végzünk (legalább háromszor hajtogatjuk a tésztát).

A végső nyújtás előtt a tésztát legalább 15 percig kell pihentetni, majd 1 ujjnyi (1-2 cm) vastagra nyújtani, tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdosni és 3-10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatni. A sütőlemez megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojás levéllel lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le.

Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban sütőlemezre helyezük, 40–45 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben készre sütjük.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

## **A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)**

A pogácsa szó első előfordulása 1395 körüli, eredetileg hamuban-parázsban sült lepénykenyeret jelentett. A magyar népmesékben „hamuban sült pogácsa” néven vált ismertté. A kenyér módjára fogyasztott lepénykenyér megnevezésére egészen a XVII. századig a pogácsakenyér, pogácsás kenyér kifejezés volt használatos. A mai formájában ismeretes, apróbb, hengeres formájú szaggatott változat a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

A „Tepertős pogácsa” kialakulását két feltétel tette lehetővé: egyrészt szokássá vált a szalonnából zsírt kisütni, másrészt a tepertő bekerült a mindennapok étkezésébe. A szalonna kisütése, belőle tepertő nyérése – egy az 1770-es évekből származó somogyi közép-nemesi háztartás leírása alapján – a XVIII. századtól jelenhetett meg a nemesi családok háztartásában.

Ezt támasztja alá az is, hogy a nemesi háztartások hagyatéki leltárai szerint zsírosbödönök az Alföldön a XVIII. századtól jelentek meg (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása Cegléd, 1988., p.: 28., 30. Szűcs). A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését, illetve a sertészsír étkezési célú elterjedését a XIX. századtól, a század közepétől valószínűsíthetjük annak alapján, hogy az 1850-es években a Duna-Tisza közti paraszti leltárokból már szerepel a zsírosbödön.

A Közép-Tisza vidékén – szóbeli néprajzi adataink szerint – a XIX–XX. század fordulóján a tepertőt a paraszti háztartásokban még szappanfőzésre használták, fogyasztása fokozatosan alakult ki. A disznóölés után friss, főként apró, bőr nélküli tepertővel sütötték a pogácsát. Az 1930-as években készült, nagy összefoglaló néprajzi munkában a pogácsát keletlen és kelt búzátésztaából és – többek között – már tepertővel ízesítve említik (Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933. p.: 100), így elmondható, hogy a XX. század elején már általánossá vált a kelt tészta dúsítása a kisütött szalonna tepertőjével.

A „Tepertős pogácsának” ma is fontos szerep jut a mindennapi étkezésben, tartalmaz levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként. Munkaértekezletek, konferenciák vendégváró terméke. A háziasszonyok is szívesen sütik, különösen családi alkalmak (lakodalom, keresztelő) és ünnepek, így karácsony és húsvét idején, de a falusi turizmusban is gyakran kínálják borkorcsolyaként (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet p.: 145–147.).

Hírnevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József: Magyar-Franczia szakácskönyv 784–785. oldal, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat 350. oldal, 1905; Kincses Váncza receptkönyv 21. oldal, 1920; Az Új idők második receptkönyve 182. oldal, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek 73. oldal, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei 89. oldal, 1973.

---

## Közlemény

### **a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Tuzséri alma” (OEM) kérelem megjelentetéséről**

A **Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése** alapján a **Tuzsér és Térsége TÉSZ** által benyújtott „Tuzséri alma” (OEM) uniós oltalmára irányuló **kérelmét** kifogásolás céljából közzé teszi.

**A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.**

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) címen jelezni szíveskedjenek.

**Kérelem a „Tuzséri alma” eredetmegjelölés (OEM)  
bejegyzése iránti kérelemhez**

**A kérelmező csoportosulás bemutatása:**

Neve: Tuzsér és Térsége TÉSZ  
Címe: 4623 Tuzsér, Márta u. 23.

**ELLENŐRZŐ SZERV**

Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.  
Telefonszám: 06-1-336-9474  
E-mail: [etbi@nebih.gov.hu](mailto:etbi@nebih.gov.hu)  
Honlap: [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal, Nyíregyházi Járási Hivatal, Élelmiszerlánc-biztonsági,  
Növény-és Talajvédelmi Főosztály

Cím: 4400 Nyíregyháza, Kótaji út 33.  
E-mail: [novenyvedelem@szabolcs.gov.hu](mailto:novenyvedelem@szabolcs.gov.hu)  
Telefon: (42) 508-450  
Fax: (42) 508-470  
<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg/jarasok/nyireg-jh/nyireg-jh-ebntf>

**TERMÉKLEÍRÁS**

**1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE**

„Tuzséri alma”

**2. A TERMÉK LEÍRÁSA**

A „Tuzséri alma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) használatára a *Malus domestica* faj következő fajtái jogosultak, illetve a megnevezés az alábbi almafajták gyümölcsét foglalja magában: Gala, Jonagold, Mutsu, Starking, Idared, Granny Smith, Jonathan.

A „Tuzséri alma” OEM jelzés csak olyan alma fajták esetén használható, amelyek megfelelnek az alábbi paramétereknek, és az egyes fajták tekintetében az itt meghatározott minőségi jellemzőket mutatják.

A „Tuzséri alma” néven forgalmazott fajták külső megjelenése, fizikai-kémiai és érzékszervi

jellemzői, tulajdonságai vonatkozásában forgalomba hozatalkor a gyümölcs az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

**Édes fajták:**

**GALA:** a kicsi vagy közepes, 65-80 mm átmérőjű alma formája gömbölyded vagy lapított alakú, gyümölcshéjának színe sárgásan csíkozott, felületének több mint 60 %-án világos-pirosas fedőszínnel, a napos oldalán rózsaszínes árnyalattal. Minimális cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig min 5 kg/cm<sup>2</sup>. Kimondottan kemény húsú, ropogós, lédús állagú gyümölcs, édeskés ízzel és kevés savtartalommal, kellemesen savas-leves állagú üde íz világgal, mézre emlékeztető illathatással. Mind a kezelést, mind pedig a tárolást igen jól bírja.

**JONAGOLD:** E fajták héja világossárgára mosott, csíkozott, intenzíven piros, fényes, sárgás alapszínén a gyümölcshéja felület 35-40%-a világos fedőszínnel borított, tömött, puha, olvadó húsállományú gyümölcs. Alakja gömbölyded, mérete 70-90 mm közötti, íz karaktere a fűszeres aromába hajlóan savanykás-édes. Közepesen erős intenzitású almaillat jellemzi. A gyümölcs tárolhatósága 4-5 hónap, ami alatt tökéletesen megőrzi ízét és sárgás-pirosas színét. Cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**MUTSU:** a zöld-sárgászöld alapszínű alma intenzíven ragyogó, élénkpiros fedőszíne a gyümölcs kétharmadát borítja, ugyan a 4-5 hónapos tárolás során teljesen besárgul, akár 6-7 hónapig is eltárolható a fő íz-és beltartalmi paraméterek megőrzésével. A kimondottan nagy méretű, átlagosan 70-100 mm átmérőjű, gömbölyű, fehér húsú, nyomódásra igen érzékeny húsállományú alma kimondottan lédús, s még aszalás után is fehér marad. Íze savas-édeskés, kellemesen fűszeres, zamatos, illata pedig erősen emlékeztet a méz illatára. Cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**STARKING:** Starking fajtakör következő fajtái: Redspur, Gloster, Redchief, Jerami. A közepes nagyságú, 70-85 mm átmérőjű, hosszúkás kehely formájú alma héja piros, liláspiros színű, gyümölcshúsa pedig kemény, a későbbiekben kásásodásra hajlamos. Enyhén édeskés, kellemesen savas-leves aromával és édes illathatással bír. Felülete sima, a kezelést jól bírja és jól tárolható, cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, gyümölcshúsának keménysége pedig a min. 5 kg/cm<sup>2</sup>-t.

**Kissé savanykás fajták:**

**IDARED:** a világos-sárga alapszínű, napos oldalán egybefüggően fényes, élénkpiros, vékony héjú gyümölcs fedőszíne a gyümölcs felületének több min 50 %-át borítja, sima nem zsiros és nem rozsdafoltos. Húsállománya igen kemény, roppanós lédús állagú, méretét tekintve pedig középnagy vagy nagy átlagosan 65-90 mm átmérőjű almafajta, de Tuzséron nem ritka a 100 mm fölötti átmérő sem. Alakja lapított gömb formára emlékeztet, ízvilága pedig enyhén savanykás,

mely kiemelkedően hosszú ideig, akár 6-7 hónapig is tartósan megmarad. A fehér gyümölcsbőr kemény, almaszerű. Cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcsbőr keménysége pedig legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**GRANNY SMITH:** az intenzív sötétzöld színű olykor jellegzetes, de nehezen észlelhető fehér foltokkal tarkított, viaszos hatást keltő gyümölcsbőr egy kimondottan tömött, roppanó, bő levű és kemény gyümölcsbőr fed ennél az almafajánál. Fogyasztása ezért főként február hónapban javasolt, habár a hűtést kiválóan bírja, különösebb erős illattal nem rendelkezik. A gömbölyded, kissé megnyúlt csonka kúp formát öltő gyümölcs minimális cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcsbőr keménysége pedig a 9 kg/cm<sup>2</sup>-t. Kereskedelmi értékesítésre kiválóan alkalmas a hosszas piacon tarthatósága miatt.

**JONATHAN:** a Jonathan fajtakör következő fajtái: Jonathan M41, Watson Jonathan, Csányi Jonathan. A szabályos gömb formájú, közepesen nagyméretű, 60-80mm átmérőjű gyümölcsbőr héjának alapszíne éretten sárgászöld, élénkpiros fedőszínnel beborítva. A gyümölcsbőr állománya tömött, bő levű és sárgásfehér színű, ropogós és igen lédús. Ízvilága egyidejűleg hordozza az édes és savas aromát, bár túlnyomórészt édes ízű közepesen erős, a méz és a jázmin illatára emlékeztető almaszerű illattal, zamatosan. Cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcsbőr keménysége pedig min 5 kg/cm<sup>2</sup>.

### 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 *Tuzséri alma* termesztési területe a *Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Rétköz tájegységében* található *Tuzsér község* közigazgatási határain belül történik.

A *Tuzséri alma* szigorú nyomon követési rendszere a termeléstől egészen az értékesítésig az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer alapján valósul meg.

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

A minőségbiztosítási rendszer megfelelő működéséről a *Mert-Cert Tanúsító Kft.* tanúsítványt állít ki, melynek alapja az évenkénti kétféle, három helyszíni ellenőrzés.

Nyomonkövetés: a tartályládákon 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 árumejelöléshez 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 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 ültetvény 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 termékenyülését, 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 bogyó 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 lombozat összegyűjtésével a következő évi varasodási fertőzés minimális mértékben jelentkezik. Ebben a helyzetben kevesebb védekezés szükséges és fertőzésmentes termés várható.

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

#### Gyomirtás:

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

#### Betakarítás előtti vizsgálatok:

- Kálium-jodidos, azaz ún. jódos érésvizsgálat, amely során a meghatározott színskála alapján időzítjük a betakarítást fajtának megfelelően.
- Húskeménység vizsgálat
- Az alma alap és fedőszíneinek 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 munkaműveletek 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**

### **6.1. Természeti tényezők**

A Tuzséri alma minősége alapvetően a természeti környezetnek, kedvező fekvésének köszönhető. Tuzsér, a Tisza folyó mellett helyezkedik el, a tengerszint feletti magassága 100–113 méter között változik.

Éghajlata mérsékelten meleg, mérsékelten száraz. A Tisza folyó közelsége miatt, annak áradásainak köszönhetően kialakult humuszos öntéstalaja, továbbá a folyótól távolabb eső területek rozsdabarna erdőtalaja (lecsapolások előtt erdőkkel szabdaltnak kiterjedt lápvidék volt) kiváló alapot teremt az almatermesztéshez. A napsütéses órák száma, a csapadék mennyisége és eloszlása, Tisza folyó közelségének köszönhető annak a mikroklímának kialakulása, amelynek eredménye az itt termelt almák egyedi, sajátos minősége.

## **6.2. A termék különleges minőségére, hírnevére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok (amelyek a földrajzi származásnak tulajdoníthatók)**

A *Tuzséri alma* a gazdag fajtaválasztékból adódóan igen változatos zamat-és íz világgal rendelkezik, viszont valamennyi almafajta közös jellemzője az intenzív aroma, az édes-savas ízvilág és az átlagosnál hosszabb tárolhatóság, az alapkarakter, zamat-és ízvilág hosszú megmaradása.

Az édes almatípusok, úgymint a Gala, Jonagold, Mutsu és Starking közös jellemzője az intenzív piros, csillogó héj, mely az alma felszínének több mint 60 %-át borítja, valamint a kimondottan ropogós, lédús állag, a fehér gyümölcshús és a közepesen intenzív almaillat, a sima felület és a jól kezelhetőség. A Tuzséri alma valamennyi édes típusára jellemző a 10-12 Brix-fokot is meghaladó magas cukorszint és a minimum 5 kg/ cm<sup>2</sup> gyümölcshús keménységi fok.

A kissé savanykás almatípusok, mint a Jonathan, Idared és Granny Smith esetében jellemző az intenzívebb illataroma, a remek tárolhatóság, a kimondottan roppanós, lédús állag, az édes-savas aroma egyedi megjelenése.

## **6.3. A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása (A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve közötti ok-okozati kapcsolat)**

A Tisza-folyó közelségéből adódó ökológiai előnyök minden, máshol termesztett almától különbözővé teszik a Tuzséri almát.

A Tisza által körül ölelt fekvésének köszönhetően az almák pirosodásra hajlamosabbak ebben a térségben, mivel a reggeli páratartalom a folyó közelsége miatt lényegesen magasabb. Így a Tuzséron termő almák nem csupán pirosabbak, hanem zamatosabbak, ízletesebbek.

Másrészt előnyt jelent az alma beltartalmi értékeire nézve a legkedvezőbb hatással bíró „érés dinamikája”, amely optimális íz-és zamatvilágot biztosít a Tuzséri alma számára. A tuzséri almatermesztő területekre jellemző, vontatottabb érési tempó ugyanis teljesebbé teszi a cukor beépülését, hiszen nem hirtelen történik meg az érés. A Tuzséri alma típusai közül pl. a Jonathan almafajta aromája ugyanis a cukorfokból fakadó édes és ennek inverzét képező savanyú ízvilágnak egy semmivel nem összehasonlítható szinergiáját adja, amit ennek az almának az optimum skáláját megvizsgálva a lehetséges fokozatok tekintetében tökéletesnek értékelhetünk. Ugyanakkor a magasabb víztartalom miatt kevésbé koncentrált a cukor jelenléte, ami szintén harmonikus, a savanykás ízzel tökéletes ízlelési egységet képező zamatvilágot eredményez. S az is lényeges pozitívuma e termőterületnek, hogy az újabb almatípusokhoz mérten nem jól tárolható Jonathan almának 1 hónappal meghosszabbítja a tárolhatóságát a Tuzsér termőterületen történő termesztés.

A Tisza közelségéből adódóan a klíma olyan jelentőséggel bír a vízháztartás vonatkozásában, melyek az öntözés gyakoriságára kedvezően hatnak, illetve száraz időjárás esetén is enyhítik a hátrányos következményeket.

A „Tuzséri alma” termesztés korunkban alkalmazott termesztéstechnológiája, hogy a nagy koronaméretű almafák extenzív termesztése helyett áttértek a kis koronázatú almafák intenzív termesztésére.

A Tuzséri alma 300 éves írott történelemi múltra vezethető vissza.

Bél Mátyás jegyzi fel 1736-ban a „Szabolcs vármegye” c. munkájában: „Tuzsér, a Tisza felé, amelynek árvizei földjét gyakran rongálják. Almáskertjei a szakadékos partra vannak ültetve”.

Tuzséron az alma termesztése a Tisza szabályozása után, a töltéssel védett egykori árterületen a XIX. század végén kezdődött meg. Tuzséron az alma hírét a XIX. század végén a neves Lónyayak és Odescalchiak alapozták meg, akik a megyében elsőként 130 holdas almást telepítettek. Az 1910-es években már Amerikába szállították az almát, mégpedig „Tuzséri Hercegség” feliratú csomagolásban a földrajzi eredetet jelölve. A gazdák kiszalmazott helyiségekben tárolták az almát és tavasszal értékesítették azt. Az évente termelt kilencven vagon almát helyben válogatták, csomagolták, Budapesten bérelt hűtőtárolóban helyezték el, s innen szállították külföldre.

## **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](mailto:etbi@nebih.gov.hu)

honlap: <http://portal.nebih.gov.hu>

### **Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal, Nyíregyházi Járási Hivatal, Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály**

Cím: 4400 Nyíregyháza, Kótaji út 33.

E-mail: [novenyvedelem@szabolcs.gov.hu](mailto:novenyvedelem@szabolcs.gov.hu)

Telefon:(42) 508-450

Fax: (42) 508-470

<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg/jarasok/nyireg-jh/nyireg-jh-ebntf>

## **8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK**

Egyenkénti címke használata esetén a kiserelésben lévő gyümölcsök legalább 70 %-át címkével kell ellátni. Amennyiben az egyes gyümölcsökön nincs címke, akkor zárt és leplombált kiserelést kell használni.

A csomagolási egységen feltüntetett, a megkülönböztető földrajzi nevet (OEM) és az egyes forgalomba kerülő fajták nevét megnevező egyedi címkék 16X16 mm, kör formátumú átmérővel kerülnek fel az egyes almákra, az egyéb csomagolási egységekre pedig 50 mm átmérővel.

## 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).

Az alma mindaddig az almatermesztő gazdák tulajdonába tartozik, ameddig értékesítésre nem kerül, tehát még a hűtőházban is a termelő tulajdona, aki egészen eddig a fázisig felel a minőségért a minőségbiztosítási, kötelező szabványok alapján.

## 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 értékkel 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: Gyümölcstermesztés 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 gyümölcstermesztés – változó termeszítő körzetekben. Tájökológiai Lapok 9 (2): 321–343. (2011)



**Web források:**

1. [www.tuzsertesz.hu](http://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\\_hatarok\\_kozott.htm](http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/100_falu/Tuzser/pages/001_szuk_hatarok_kozott.htm)

**EGYSÉGES DOKUMENTUM****„Tuzséri alma”**

EU-szám:

**OEM (X)****OFJ ( )****1. ELNEVEZÉS (OEM VAGY OFJ)**

„Tuzséri alma” (OEM)

**2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG**

Magyarország

**3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA****3.1 A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2 Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Tuzséri alma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) használatára a *Malus domestica* faj következő fajtái jogosultak, illetve a megnevezés az alábbi almafajták gyümölcsét foglalja magában: Gala, Jonagold, Mutsu, Starking, Idared, Granny Smith, Jonathan.

A „Tuzséri alma” OEM jelzés csak olyan alma fajták esetén használható, amelyek megfelelnek az alábbi paramétereknek, és az egyes fajták tekintetében az itt meghatározott minőségi jellemzőket mutatják.

A „Tuzséri alma” néven forgalmazott fajták külső megjelenése, fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői, tulajdonságai vonatkozásában forgalomba hozatalkor a gyümölcs az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

**Édes fajták:**

**GALA:** a kicsi vagy közepes, 65-80 mm átmérőjű alma formája gömbölyded vagy lapított alakú, gyümölcshéjának színe sárgásan csíkozott, felületének több mint 60 %-án világos-pirosas fedőszínnel, a napos oldalán rózsaszínes árnyalattal. Minimális cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig min 5 kg/ cm<sup>2</sup>. Kimondottan kemény húsú, ropogós, lédús állagú gyümölcs, édeskés ízzel és kevés savtartalommal, kellemesen savas-leves állagú üde íz világgal, mézre emlékeztető illathatással. Mind a kezelést, mind pedig a tárolást igen jól bírja.

**JONAGOLD:** E fajták héja világossárgára mosott, csíkozott, intenzíven piros, fényes, sárgás alapszínén a gyümölcsfelület 35-40%-a világos fedőszínnel borított, tömött, puha, olvadó húsállományú gyümölcs. Alakja gömbölyded, mérete 70-90 mm közötti, íz karaktere a fűszeres aromába hajlóan savanykás-édes. Közepesen erős intenzitású almaillat jellemzi. A gyümölcs tárolhatósága 4-5 hónap, ami alatt tökéletesen megőrzi ízét és sárgás-pirosas színét. Cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig legalább 5 kg /cm<sup>2</sup>.

**MUTSU:** a zöld-sárgászöld alapszínű alma intenzíven ragyogó, élénkpiros fedőszíne a gyümölcs kétharmadát borítja, ugyan a 4-5 hónapos tárolás során teljesen besárgul, akár 6-7 hónapig is eltárolható a fő íz-és beltartalmi paraméterek megőrzésével. A kimondottan nagy méretű, átlagosan 70-100 mm átmérőjű, gömbölyű, fehér húsú, nyomódásra igen érzékeny húsállományú alma kimondottan lédús, s még aszalás után is fehér marad. Íze savas-édeskés, kellemesen fűszeres, zamatos, illata pedig erősen emlékeztet a méz illatára. Cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig legalább 5 kg /cm<sup>2</sup>.

**STARKING:** Starking fajtakör következő fajtái: Redspur, Gloster, Redchief, Jerami. A közepes nagyságú, 70-85 mm átmérőjű, hosszúkás kehely formájú alma héja piros, liláspiros színű, gyümölcshúsa pedig kemény, a későbbiekben kásásodásra hajlamos. Enyhén édeskés, kellemesen savas-leves aromával és édes illathatással bír. Felülete sima, a kezelést jól bírja és jól tárolható, cukorszintje meghaladja a 10-12 Brix-fokot, gyümölcshúsának keménysége pedig a min. 5 kg/ cm<sup>2</sup>-t.

**Kissé savanykás fajták:**

**IDARED:** a világos-sárga alapszínű, napos oldalán egybefüggően fényes, élénkpiros, vékony héjú gyümölcs fedőszíne a gyümölcs felületének több min 50 %-át borítja, sima nem zsíros és nem rozsdafoltos. Húsállománya igen kemény, roppanós lédús állagú, méretét tekintve pedig középnagy vagy nagy átlagosan 65-90 mm átmérőjű almafajta, de Tuzséron nem ritka a 100 mm fölötti átmérő sem. Alakja lapított gömb formára emlékeztet, ízvilága pedig enyhén savanykás, mely kiemelkedően hosszú ideig, akár 6-7 hónapig is tartósan megmarad. A fehér gyümölcshús kellemes almaillatú. Cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcshús keménysége pedig

legalább 5 kg /cm<sup>2</sup>.

**GRANNY SMITH:** az intenzív sötétzöld színű olykor jellegzetes, de nehezen észlelhető fehér foltokkal tarkított, viaszos hatást keltő gyümölcshéj egy kimondottan tömött, roppanó, bő levű és kemény gyümölcsbőrrel fedett ennél az almafajánál. Fogyasztása ezért főként február hónapban javasolt, habár a hűtést kiválóan bírja, különösebb erős illattal nem rendelkezik. A gömbölyded, kissé megnyúlt csonka kúp formát öltő gyümölcs minimális cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcsbőr keménysége pedig a 9 kg/ cm<sup>2</sup>-t. Kereskedelmi értékesítésre kiválóan alkalmas a hosszas piacon tarthatósága miatt.

**JONATHAN:** a Jonathan fajtakör következő fajtái: Jonathan M41, Watson Jonathan, Csányi Jonathan. A szabályos gömb formájú, közepesen nagyméretű, 60-80mm átmérőjű gyümölcs héjának alapszíne éretten sárgászöld, élénkpiros fedőszínnel beborítva. A gyümölcsbőr állománya tömött, bő levű és sárgásfehér színű, ropogós és igen lédús. Ízvilága egyidejűleg hordozza az édes és savas aromát, bár túlnyomórészt édes ízű közepesen erős, a méz és a jázmin illatára emlékeztető almaillattal, zamatosan. Cukorszintje meghaladja a 8 Brix-fokot, a gyümölcsbőr keménysége pedig min 5 kg/ cm<sup>2</sup>.

### **3.3 Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

--

### **3.4 Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

A „Tuzséri alma” termesztését és kereskedelmi forgalomba hozásának előkészítését kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

### **3.5 A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

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.

### **3.6 A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

A megjelöléseket csomagolási egységenként kell elhelyezni.

Egyenkénti címke használata esetén a kiszerezésben lévő gyümölcsök legalább 70 %-át címkével kell ellátni. Amennyiben az egyes gyümölcsökön nincs címke, akkor zárt és leplombált kiszerezést kell használni.

A csomagolási egységen feltüntetett, a megkülönböztető földrajzi nevet (OEM) és az egyes forgalomba kerülő fajták nevét megnevező egyedi címkék 16X16 mm, kör formátumú átmérővel kerülnek fel az egyes almákra, az egyéb csomagolási egységekre pedig 50 mm átmérővel.

## **4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA**

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

## 5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### 5.1 *A természeti tényezők sajátosságai:*

A Tuzséri alma minősége alapvetően a természeti környezetnek, kedvező fekvésének köszönhető. Tuzsér, a Tisza folyó mellett helyezkedik el, a tengerszint feletti magassága 100–113 méter között változik. Éghajlata mérsékelt meleg, mérsékelt száraz. A Tisza folyó közelsége miatt, annak áradásainak köszönhetően kialakult humuszos öntéstalaja, továbbá a folyótól távolabb eső területek rozsdabarna erdőtalaja (lecsapolások előtt erdőkkel szabdalt kiterjedt lápvidék volt) kiváló alapot teremt az almatermesztéshez. A napsütéses órák száma, a csapadék mennyisége és eloszlása, Tisza folyó közelségének köszönhető annak a mikroklímának kialakulása, amelynek eredménye az itt termelt almák egyedi, sajátos minősége.

### 5.2 *A termék sajátosságai:*

A *Tuzséri alma* a gazdag fajtaválasztékból adódóan igen változatos zamat-és íz világgal rendelkezik, viszont valamennyi almafajta közös jellemzője az intenzív aroma, az édes-savas ízvilág és az átlagosnál hosszabb tárolhatóság, az alapkarakter, zamat-és ízvilág hosszú megmaradása.

Az édes almatípusok, úgymint a *Gala*, *Jonagold*, *Mutsu* és *Starking* közös jellemzője az intenzív piros, csillogó héj, mely az alma felszínének több mint 60 %-át borítja, valamint a kimondottan ropogós, lédús állag, a fehér gyümölcshús és a közepesen intenzív almaillat, a sima felület és a jól kezelhetőség. A *Tuzséri alma* valamennyi édes típusára jellemző a 10-12 Brix-fokot is meghaladó magas cukorszint és a minimum 5 kg/ cm<sup>2</sup> gyümölcshús keménységi fok.

A kissé savanykás almatípusok, mint a *Jonathan*, *Idared* és *Granny Smith* esetében jellemző az intenzívebb illataroma, a remek tárolhatóság, a kimondottan roppanós, lédús állag, az édes-savas aroma egyedi megjelenése.

### 5.3 *A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása (A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve közötti ok-okozati kapcsolat)*

A Tisza-folyó közelségéből adódó ökológiai előnyök minden, máshol termesztett almától különbözővé teszik a Tuzséri almát.

A Tisza által körül ölelt fekvésének köszönhetően az almák pirosodásra hajlamosabbak ebben a térségben, mivel a reggeli páratartalom a folyó közelsége miatt lényegesen magasabb. Így a Tuzséron termő almák nem csupán pirosabbak, hanem zamatosabbak, ízletesebbek.

Másrészt előnyt jelent az alma beltartalmi értékeire nézve a legkedvezőbb hatással bíró „érési dinamika”, amely optimális íz-és zamatvilágot biztosít a Tuzséri alma számára. A tuzséri almatermesztő területekre jellemző, vontatottabb érési tempó ugyanis teljesebbé teszi a cukor beépülését, hiszen nem hirtelen történik meg az érés. A Tuzséri alma típusai közül pl. a *Jonathan* almafajta aromája ugyanis a cukorfokból fakadó édes és ennek inverzét képező savanyú ízvilágnak egy semmivel nem összehasonlítható szinergiáját adja, amit ennek az almának az optimum skáláját megvizsgálva a lehetséges fokozatok tekintetében tökéletesnek értékelhetünk.

Ugyanakkor a magasabb víztartalom miatt kevésbé koncentrált a cukor jelenléte, ami szintén harmonikus, a savanykás ízzel tökéletes ízlelési egységet képező zamatvilágot eredményez. S az is lényeges pozitívuma e termőterületnek, hogy az újabb almatípusokhoz mérten nem jól tárolható Jonathan almának 1 hónappal meghosszabbítja a tárolhatóságát a Tuzsér termőterületen történő termesztés.

A Tisza közelségéből adódóan a klíma olyan jelentőséggel bír a vízháztartás vonatkozásában, melyek az öntözés gyakoriságára kedvezően hatnak, illetve száraz időjárás esetén is enyhítik a hátrányos következményeket.

A „Tuzséri alma” termesztés korunkban alkalmazott termesztéstechnológiája, hogy a nagy koronaméretű almafák extenzív termesztése helyett áttértek a kis koronázatú almafák intenzívtermesztésére.

A Tuzséri alma 300 éves írott történelmi múltra vezethető vissza.

Bél Mátyás jegyzi fel 1736-ban a „Szabolcs vármegye” c. munkájában: „Tuzsér, a Tisza felé, amelynek árvizei földjét gyakran rongálják. Almáskertjei a szakadékos partra vannak ültetve”.

Tuzséron az alma termesztése a Tisza szabályozása után, a töltéssel védett egykori árterületen a XIX. század végén kezdődött meg. Tuzséron az alma hírét a XIX. század végén a neves Lónyayak és Odescalchiak alapozták meg, akik a megyében elsőként 130 holdas almást telepítettek. Az 1910-es években már Amerikába szállították az almát, mégpedig „Tuzséri Hercegség” feliratú csomagolásban a földrajzi eredetet jelölve. A gazdák kiszalmazott helyiségekben tárolták az almát és tavasszal értékesítették azt. Az évente termelt kilencven vagon almát helyben válogatták, csomagolták, Budapesten bérelt hűtőtárolóban helyezték el, s innen szállították külföldre.

---

## Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

---

## Közlemény

### a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Keleméri báránypusztai” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése alapján az Elisabeth

Premium Quality Bt. által benyújtott „Keleméri báránypusztai” (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzé teszi.

**A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.**

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) címen jelezni szíveskedjenek.

**Kérelem a „Keleméri báránypusztai” földrajzi jelzés (OFJ)  
bejegyzése iránti kérelemhez**

**A kérelmező csoportosulás bemutatása:**

Neve: Elisabeth Premium Quality Bt.  
Címe: 3728 Kelemér, Széki pusztai tanya 074/7 hrsz.

**ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK:**

Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9108

Fax: (+36-1) 336-9083

e-mail: [allattenyesztes@nebih.gov.hu](mailto:allattenyesztes@nebih.gov.hu)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9474

Fax: (+36-1) 336-9169

e-mail: [etbi@nebih.gov.hu](mailto:etbi@nebih.gov.hu)

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal

Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály

-Élelmiszerlánc- biztonsági, Minőségi- ellenőrzési és Élelmiszer- felügyeleti Osztály

-Járványügyi és Állatvédelmi Osztály

-Növény és Talajvédelmi Osztály

Cím: 3500 Miskolc, Vologda u. 1.

Tel: 46/342-905

Fax: 46/342-023

## TERMÉKLEÍRÁS

### 1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Keleméri bárányhús”

### 2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Keleméri bárányhús” Ile de France vagy Suffolk apaállatoktól származó, és választástól a vágásig Keleméren tartott és nevelt bárány húsa. Az anyajuhok nem lehetnek racka, cikta, cigája fajtájú állatok. A bárányok vágáskori életkora legfeljebb 120 nap, élő testtömege nem haladhatja meg a 40 kg-ot.

A „Keleméri bárányhús” forgalomba hozatala történhet:

- egész hasított testként, mellüreg és hasüreg belső szerveivel együtt (máj, tüdő, szív, gége, vese) kivéve az étkezési célra alkalmatlan vágási melléktermékeket, illetve
- hasított fél testként vagy
- a vásárló igényei szerint darabolt hasított test vagy fél test csonttal vagy csont nélkül

hűtve vagy fagyasztva.

#### **A Keleméri bárány húsnak fizikai és érzékszervi tulajdonságai:**

- tiszta, fűszeres, báránys illat,
- a frissen vágott hús pirosas színű,
- a húson vagy a húspan faggyúsodás nincs,
- a vágott hús felülete a fajra jellemzően márványozott.

A bárányok bőre alatt, illetve a hasi részen nagyon vékony zsírszövet található, amely szinte alig észrevehető.

A hús konyhai elkészítést követően kellemesen omlós, aromája, zamata és levesessége kiváló, faggyú vagy mellékíz nem érződik rajta.

### 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Kelemér közigazgatási területe.

### 4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

Kelemér közigazgatási területén és azon kívül született bárány nyomon követését nyilvántartását, és ellenőrzését a NÉBIH végzi a Juh-és Kecsketenyésztők Szövetsége által működtetett ENAR rendszerben.

### 5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

#### 5.1. Tartástechnológia

Az anyajuhok a báránynevelési időszakon kívül, a legeltetési idényben (kb. április 1-október 31. között) minden nap a legelőn tartózkodnak.

Legeltetési módjuk hagyományos, pásztorszerű legeltetés. A legelő fű mennyiségétől és minőségétől függően abrak kiegészítést (árpa, zab) szükség szerint száraz anyag pótlást (takarmány széna, szalma) kapnak. Legeltetési idényen kívül az állattartó telep közelében lévő legelőn tartózkodnak időjárástól függően több órán keresztül, az edzett szervezet és egészséges utódok miatt.

Ellés előtt három héttel külön erre a célra kialakított vemhes falkába kerülnek, ahol megemelt abrak kiegészítő takarmányban részesülnek. Az ellést követően az anya bárányával az egyszemélyes fogattatóba kerül, amelynek alapterülete 1,5 m<sup>2</sup>. A fogattatóban minimum 5, maximum 14 napig, de legalább a bárány 6 kg-os testtömegének eléréseig maradnak. Ezután az úgynevezett „bárány óvodába” kerülnek át, egy-egy csoportba maximum 30 db anyajuh és báránya. Az egy alomra jutó felület 2,5 m<sup>2</sup>. Az óvodán belül a bárányok számára bőgő ráccsal leválasztott ad libitum takarmány fogyasztásra alkalmas területek kerülnek kialakításra. A bárányok választása 6-7 hetes korban, minimum 16 kg-os súly elérésekor történik.

A „Keleméri bárányszűz” alapanyagát adó bárány Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyék valamint Nógrád megye Bátonyterenyei és Salgótarjáni járásainak területén ellet, és legfeljebb a választásig ott tartott állat lehet. A választás után a Keleméren kívül született bárányok Kelemérrre kerülnek.

Hízlalásuk a választás után Kelemér közigazgatási területén az ott alkalmazott tartási technológiával és takarmánnyal történik.

A kos bárányok hizlaldába kerülnek, a jerekéből kiválasztásra kerül a tenyészállat utánpótlás, a többiek hizlaldába kerülnek. A hizlaldában a bárányok ivar szerint elkülönítve maximum 70 fős falkákban, bárányonként 1 m<sup>2</sup>-es területen vannak hizlalva a vágási súly eléréseig.

### 5.2. Bárányok takarmányozása

A bárányok a fogattatóban eltöltött idő alatt csak anyatejet fogyasztanak. A fűszámozásokkal együtt megkapják a kokcidiózis elleni védőoltást, szelén pótlást, A, D, E, K vitamin oltást. A választás után az anyatej mellett megkezdődik a jó minőségű „bárány széna”, azaz a meghatározott földrajzi területen lévő legelőről származó válogatott gyenge, zsenge növényeiből álló széna etetése.

A szénán kívül az elérni kívánt vágási súlytól függően csak tápot, vagy tápot és abrakot (árpa, zab) kapnak meghatározott mennyiségben. A egyedi receptúra alapján gyártott, ad libitum módon etetett táp a bárány választás utáni időszakban alkalmas az adott fejlődési szakasz komplex igényeinek kielégítésére, megfelelő mennyiségben és arányban tartalmaz fehérjét, rostot, metabolizálható energiát, ásványi anyagokat, vitaminokat, klorofilt. A táp nem tartalmazhat szóját, GMO-s növényeket, állati eredetű fehérjét, búzát és kukoricát, valamint gyógyszert.

	<b>Életkor</b>	<b>Súly</b>	<b>Elhelyezés</b>	<b>Takarmány</b>
<b>1.</b>	5 - 14. napig	6 >	fogattató	anyatej
kizárólag Keleméren				
<b>2.</b>	14 - 40. napig	6 - 16 kg	óvoda	anyatej, egyedi táp, széna
<b>3.</b>	41 -120. napig	16 - 40 kg	hizlalda	árpa, zab, egyedi táp, széna

### 5.3. Az anyajuhok takarmányozása

Az anyajuhok takarmányozása alapvetően egész évben legeltetéssel történik, még a téli napokon is. A legelő állattartó képességétől függően kiegészítő takarmányként szénát, szelénes sót, illetve kondíciótól függően valamint a vemhesség utolsó 3 hetében gazdasági abrakot (árpa, zab) kapnak.

A fogattatókban az anyák takarmánya kiegészül emelt adagú gazdasági abrakkal, hogy a bárányok számára megfelelő mennyiségű és minőségű tejet tudjanak termelni.



Az anyajuhok takarmánya sem tartalmazhat GMO-s növényeket, szóját, állati eredetű fehérjét, kukoricát, búzát és erjesztett takarmányokat.

Az állatok itatása vízforrásból, tisztított, ivóvíz minőségű vízzel történik, szinttartó önitatók segítségével.

#### 5.4 Vágás

A bárányok vágását kíméletes módon, az EU-ban regisztrált vágóhídon lehet elvégezni, a vágóhíd és a tartási hely közötti távolság nem haladhatja meg 150 km-t, elkerülve az a hosszabb utazással járó stresszt, amely a végtermék minőségét befolyásolná.

Vágásra csak egyedi ENAR-azonosítóval megjelölt állatok kerülnek. A vágást követően a testek hűtő kamrába kerülnek. A vágás során minden állat egyedi azonosíthatóságát meg kell őrizni. A hűtés ideje annyi időt vesz igénybe, hogy a hús maghőmérséklete  $5\text{ C}^0$  alatt, a belsőségek maghőmérséklete  $4\text{ C}^0$  alatt legyen, valamint minimum 12 óra pihentetés szükséges. A bárány testek lenyúzott egész testként, a lábak alsó részei nélkül, a mellüreg és a hasüreg belsőségei nélkül kerülhetnek hűtésre. A bárány belső szerveivel együtt (máj, tüdő a gégével, és a szívvvel, vesék a vesefaggyúval) külön húskampóra akasztva, a veséket, nyelvet kisméretű tárolókba kell elhelyezni a további darabolásig, csomagolásig.

A 12 órát pihentetett testek megfelelő maghőmérséklet elérését követően kerülhet sor a testek darabolására oly módon, hogy sem a darabolással egy időben, sem egy helyiségben más állatot, sem máshonnan származó bárányt nem darabolhatnak fel.

Egy hentes egyszerre egy állatot darabolhat fel, és minden egyes állat feldarabolt részeit külön ládába teszi be, amely a nyomon követhetőségnek megfelelően tartalmazza az állat egyedi azonosítóját. Az egy állatra vonatkozó összes darabolási munkafolyamat elvégzését követően kezdhet új állat darabolásába a hentes. A láda a húsiparban használt nyilonnal bélelt és jelölése a bárány egyedi ENAR azonosítóját és a vágóhídi belső tételazonosítót tartalmazza. A címkének mindig tartalmaznia kell annak az engedélyezett létesítménynek az azonosító jelölését is, ahol a csomagolás történik.

A darabolóból az áru a csomagoló térbe kerül. A vákuum csomagolást követően a címkéző gépen egyedileg viszik fel az azonosító számokat a termékek címkéire. A darabolt hús csomagolása kizárólag vákuum fólia lehet, az egész bárány esetében pedig húsfóliába csomagolják a bárányt.

Kizárólag hűtött vagy frissen fagyasztott termék kerülhet forgalomba. A hűtött termék eltarthatósága  $0-5\text{ C}^0$ -on maximum 10 nap.

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

A „Keleméri bárányhús” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot a termék sajátos jellemzői és a termék jelenlegi hírneve támasztja alá.

A kiváló és sajátos minőségű bárányhús előállítására döntő hatással van a terület éghajlata, domborzata, és talaj adottsága, és az ezen a területen a sajátos mikroklímába létrejött növénytakasulás, valamint a hozzá kapcsolódó tartástechnológia.

### 6.1. A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Kelemér az Észak-Magyarországi Középhegységben található Gömör-Szepesi hegység lábánál, az Aggteleki Nemzeti Park területén, a Sajó és a Keleméri patak által határolva. A terület dimbes-dombos felszínű, szűk völgyekkel tagolt, sajátos mikroklímával és növénytakasulásokkal rendelkezik tengerszint feletti magassága 200-250 méter. Felszínét pliocén agyagos homokos üledék fedi, amelyen savanyú kémhatású s erősen erodált agyagbemosódásos barna erdő talajok alakultak ki. A szűk völgyek aljában és a patak völgyében savanyú kémhatású réti, illetve öntés talajok jöttek létre.

Éghajlatára jellemző a kevés csapadék, (évi 500-600 mm) mérsékelten meleg, száraz, aszályos jellegű nyár, a késő tavaszi és kora őszi fagyok, és ködös párás időszakok. Az uralkodó szélirány észak-keleti,

északi. Erőssége a felszín tagoltsága miatt 50-60 km-es óránkénti sebességet nem haladja meg. A napsütéses órák száma alacsony, az átlaghőmérséklet  $10\text{ C}^0$  fok alatti. Ennek megfelelően sajátos, még völgyenként is eltérő növénytakaságok jöttek létre. Elsősorban olyan növények alkotják a takaságokat, amelyek a nyári aszályos időjárásban is meg tudnak élni. Így nyáron a legelő állattartó képessége alacsony, de a juhok számára nagyon jó minőségű rostban, fehérjében, és ásványi anyagokban gazdag takarmányt biztosít, ami meghatározza „Keleméri bárányhús” minőségét, így kiváló fogyasztási élményt nyújt.

### 6.2. A termék különleges minőségére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok

A „Keleméri bárányhús” 2014-ben elnyerte a Magyar Gasztronómiai Egyesület által alapított és az ország élvonalbeli konyhafőnökeinek és független szakembereinek bevonásával kiadásra kerülő Aranyszalag Minőség tanúsítványt, mint olyan hazai termék, amelynek minősége világszínvonalú. A „Keleméri bárányhús” vásárlói között számos magyarországi kiemelkedő minőségű, gourmet étterem van. A terméket az átlagosnál magasabb áron lehet értékesíteni.

Keleméren a juhtenyésztés már évszázados múltra tekint vissza. Elődeink már évszázadokkal ezelőtt, a középkorban felismerték, hogy ez a terület, ezekkel az adottságokkal legeredményesebben a juhtartással hasznosítható. A területet a Hanvayak birtokolták, és a 19. században megteremtették az akkor modern juh tartás feltételeit. Birtokukon a juhászathoz értő családokat telepítettek le, amelyeknek leszármazottjai, mint pl. Holló Bukovenszki, Králik (ma is Kelemérben élnek). Birtokukon az 1949-es államosításig fenntartották a juhtartást. Az államosítást követően a területet a Pogony Pusztai tangazdasághoz csatolták, de a területen továbbra is juhtartással, majd juhtenyésztéssel, tenyészkosok előállításával, tartásával foglalkoztak. Az akkor létrehozott termelőszövetkezeteket, erről a telepről látták el jó minőségű Merino fajtájú kosokkal, amelyek gyapjút értékesítették. A tangazdaság megszűnésével a területet a Bábolnai Mezőgazdasági Kombináthoz csatolták, de továbbra is juhtartással foglalkoztak. A juhtenyésztésben a Merino fajtákat Bábolnai anyákra cserélték, Suffolk majd később Ile de France kosokkal keresztezték, és az F1 utódokat export bárányként értékesítették. 1980-as évek második felében a területen meglévő több, kis létszámú állomány befogadására alkalmas hodályokat lebontották, a telep területét átrendezték, és megépítették a mai napig is üzemelő favázás szerkezetű, mélyalmos rendszerű Bábolnai ezres típusú juh hodályt. A Suffolk és Ile de France vonalak nagyon jól alkalmazkodtak a meglévő földrajzi adottságokhoz, mikroklímához és növénytakasághoz. Az általuk termelt jó minőségű húsuk miatt a 2000-es évek újra éledő magyar gasztronómiájának keresett, nélkülözhetetlen, és elismert részévé váltak. Mára az ország szinte minden pontján keresik, ismerik, és szívesen fogyasztják a „Keleméri bárányhús”t.

### 6.3. A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása

A speciális mikroklímának köszönhetően különleges, több mint 80 féle növényt tartalmazó növénytakaság alakult ki a keleméri legelőkön, amelyek között több gyógynövény is található. A gyepp összetevői közül külön ki kell emelni az Európában is egyedülálló perje füvet, amelyek koncentráltan tartalmazzák a fehérjéket és az ásványi anyagokat. A sajátos, szénával és egyedi táppal történő takarmányozás, illetve a rövid ideig tartó szoptatás javítja a hús érzékszervi tulajdonságait. A fiatal, maximum 120 napos korban történő vágás lágy húst eredményez. Mindezek a hús minőségét, ízét, színét befolyásolják, ennek köszönhető a báránypuszták húsának kellemesen fűszeres íze, omlós állaga, üde színe, friss illata, márványozottsága.

## **7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Állattenyésztési Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9108

Fax: (+36-1) 336-9083

e-mail: [allattenyesztes@nebih.gov.hu](mailto:allattenyesztes@nebih.gov.hu)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9474

Fax: (+36-1) 336-9169

e-mail: [etbi@nebih.gov.hu](mailto:etbi@nebih.gov.hu)

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal

-Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály

-Élelmiszerlánc- biztonsági, Minőségi- ellenőrzési és Élelmiszer- felügyeleti Osztály

-Járványügyi és Állatvédelmi Osztály

-Növény és Talajvédelmi Osztály

Cím: 3500 Miskolc, Vologda u. 1.

Tel: 46/342-905

Fax: 46/342-023

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

Nincsenek.

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatban kerültek összefoglalásra.

Lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
fajtaválasztás	Ile de France vagy Suffolk fajtájú apaállatok, nem racka, cikta, cigája fajtájú anyaállatok	állomány egyedeinek származási lapja, szemrevételezése, a fajtajegyeknek nem megfelelő egyedek eltávolítása
takarmányozás	penész,- gomba,- élősködőmentes takarmány	rendszeres érzékszervi (illat, szín, állag) ellenőrzés, szükség esetén laboratóriumi vizsgálat
élősúly	választáskor minimum 16 kg élősúly, 3 hónapos korban minimum 25 kg élősúly	időszaki mérlegelés; ellési napló adatainak alapján

## 10. Irodalomjegyzék

Tompa Mihály: A Széky pusztán c. verse

Lőrincfalváról nevezetes családok, XV. század M: Báthly, Békény, Lőrincfalvi – XVI. század M: Békény, Márk (Miskolci Levéltár)

Gazdasági juhászat Keleméren (Miskolci Levéltár)

Faggyas István: Gömör Néprajza VI - Kelemér: fejezetek a község néprajzához (Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, 1986)

Ila Bálint: Gömör megye I. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1976)

Ila Bálint: Gömör megye II. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1944)

Ila Bálint: Gömör megye III. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1946)

Ila Bálint: Gömör megye IV. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1949)

Takarmányozástan. szerk.: Dr. Schmidt János (Mezőgazda Kiadó, 1996)

Állattenyésztés I. szerk.: Dr. Horn Péter (Mezőgazda Kiadó, 1995)

Simon Tibor-Csapody Vera: Kis növényhatározó (Tankönyvkiadó, 1982)

Egészséges táplálkozás gyógynövényekkel. ford.: Villányi György (Duna International Kft., 2010)

## 11. MELLÉKLETEK

1. MELLÉKLET: A LEHATÁROLT TERÜLET TÉRKÉPE

2. MELLÉKLET: KELEMÉRI FÜÖSSZETÉTEL

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### „Keleméri bárányhús”

EU-szám:

OEM ( )

OFJ (X)

**1. ELNEVEZÉS**

„Keleméri bárányhús”

**2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG**

Magyarország

**3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA**

**3.1 A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

1.1. Friss hús (valamint vágási melléktermékek és belsőségek)

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Keleméri bárányhús” Ile de France vagy Suffolk apaállatoktól származó, és választástól a vágásig Keleméren tartott és nevelt báránnyal készült hús. Az anyajuhok nem lehetnek racka, cikta, cigája fajtájú állatok. A báránnyal vágáskori életkora legfeljebb 120 nap, élő testtömege nem haladhatja meg a 40 kg-ot.

A Keleméri bárányhús forgalomba hozatala történhet:

- egész hasított testként, mellüreg és hasüreg belső szerveivel együtt (máj, tüdő, szív, gége, vese) kivéve az étkezési célra alkalmatlan vágási melléktermékeket, illetve
- hasított fél testként, vagy
- a vásárló igényei szerint darabolt hasított test vagy fél test csonttal vagy csont nélkül hűtve vagy fagyasztva.

#### **A „Keleméri bárányhús” fizikai és érzékszervi tulajdonságai:**

- tiszta, fűszeres, báránys illat,
- a frissen vágott hús pirosas színű,
- a húson vagy a húsban faggyúsodás nincs,
- a vágott hús felülete a fajra jellemzően márványozott.

A báránysok bőre alatt, illetve a hasi részen nagyon vékony zsírszövet található, amely szinte alig észrevehető.

A hús konyhai elkészítést követően kellemesen omlós, aromája, zamata és levesessége kiváló, faggyú vagy mellékíz nem érződik rajta.

### **3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

A báránysok a fogattatóban eltöltött idő alatt csak anyatejet fogyasztanak. Az óvodába átkerülve az anyatej mellett megkezdődik a jó minőségű „báránys széna”, azaz a meghatározott földrajzi területen lévő legelőről származó válogatott gyenge, zsenge növényeiből álló széna.

A szénán kívül az elérni kívánt vágási súlytól függően csak tápot, vagy tápot és abrakot (árpa, zab) kapnak meghatározott mennyiségben. A egyedi receptúra alapján gyártott, ad libitum módon etetett táp a báránys választás utáni időszakban alkalmas az adott fejlődési szakasz komplex igényeinek kielégítésére, megfelelő mennyiségben és arányban tartalmaz fehérjét, rostot, metabolizálható energiát, ásványi anyagokat, vitaminokat, klorofilt. A táp nem tartalmazhat szóját, GMO-s növényeket, állati eredetű fehérjét, búzát és kukoricát, valamint gyógyszert.

	<b>Életkor</b>	<b>Súly</b>	<b>Elhelyezés</b>	<b>Takarmány</b>
<b>1.</b>	5 - 14. napig	6 >	fogattató	anyatej
kizárólag Keleméren				
<b>2.</b>	14 - 40. napig	6 - 16 kg	báránys óvoda	anyatej, egyedi táp, széna
<b>3.</b>	41 -120. napig	16 - 40 kg	hizlalda	árpa, zab, egyedi táp, széna

**3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

A bárányokat a választástól a vágásig a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

**3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

-

**3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

-

**4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA**

Kelemér közigazgatási területe.

**5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**

A „Keleméri bárányhús” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot a termék sajátos jellemzői és a termék jelenlegi hírneve támasztja alá.

A kiváló és sajátos minőségű bárányhús előállítására döntő hatással van az éghajlata, domborzata, és talaj adottsága, és az ezen a területen a sajátos mikroklímába létrejött növénytársulás, valamint a hozzá kapcsolódó tartástechnológia.

**5.1. A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai**

Kelemér az Észak-Magyarországi Középhegységben található Gömör-Szepesi hegység lábánál, az Aggteleki Nemzeti Park területén, a Sajó és a Keleméri patak által határolva. A terület dimbes-dombos felszínű, szűk völgyekkel tagolt, sajátos mikroklímával és növénytársulásokkal rendelkezik tengerszint feletti magassága 200-250 méter. Felszínét pliocén agyagos homokos üledék fedi, amelyen savanyú kémhatású s erősen erodált agyagbemosódásos barna erdő talajok alakultak ki. A szűk völgyek aljában és a patak völgyében savanyú kémhatású réti, illetve öntés talajok jöttek létre.

Éghajlatára jellemző a kevés csapadék, (évi 500-600 mm) mérsékelten meleg, száraz, aszályos jellegű nyár, a késő tavaszi és kora őszi fagyok, és ködös párás időszakok. Az uralkodó szélirány észak-keleti, északi. Erőssége a felszín tagoltsága miatt 50-60 km-es óránkénti sebességet nem haladja meg. A napsütéses órák száma alacsony, az átlaghőmérséklet 10 C<sup>0</sup> fok alatti. Ennek megfelelően sajátos, még völgyenként is eltérő növénytársulások jöttek létre. Elsősorban olyan növények alkotják a társulásokat, amelyek a nyári aszályos időjárásban is meg tudnak élni. Így nyáron a legelő állattartó képessége alacsony, de a juhok számára nagyon jó minőségű rostban, fehérjében, és ásványi anyagokban gazdag takarmányt biztosít, ami meghatározza „Keleméri bárányhús” minőségét, így kiváló fogyasztási élményt nyújt.

**5.2. A termék különleges minőségére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok**

A „Keleméri bárányhús” 2014-ben elnyerte a Magyar Gasztronómiai Egyesület által alapított és az ország élvonalbeli konyhafőnökeinek és független szakembereinek bevonásával kiadásra kerülő Aranyszalag Minőség tanúsítványt, mint olyan hazai termék, amelynek minősége

világszínvonalú. A ”Keleméri báránypuszták” vásárlói között számos magyarországi kiemelkedő minőségű, gourmet étterem van. A terméket az átlagosnál magasabb áron lehet értékesíteni.

Keleméren a juhtenyésztés már évszázados múltra tekint vissza. Elődeink már évszázadokkal ezelőtt, a középkorban felismerték, hogy ez a terület, ezekkel az adottságokkal legeredményesebben a juhtartással hasznosítható. A területet a Hanvayak birtokolták, és a 19. században megteremtették az akkor modern juh tartás feltételeit. Birtokukon a juhászathoz értő családokat telepítettek le, amelyeknek leszármazottjai, mint pl. Holló, Bukovenszki, Králik (ma is Keleméren élnek). Birtokukon az 1949-es államosításig fenntartották a juhtartást. Az államosítást követően a területet a Pogony Pusztai tangazdasághoz csatolták, de a területen továbbra is juhtartással, majd juhtenyésztéssel, tenyészkosok előállításával, tartásával foglalkoztak. Az akkor létrehozott termelőszövetkezeteket, erről a telepről látták el jó minőségű Merino fajtájú kosokkal, amelyek gyapjút értékesítették. A tangazdaság megszűnésével a területet a Bábolnai Mezőgazdasági Kombináthoz csatolták, de továbbra is juhtartással foglalkoztak. A juhtenyésztésben a Merino fajtákat Bábolnai anyákra cserélték, Suffolk majd később Ile de France kosokkal keresztezték, és az F1 utódokat export bárányként értékesítették. 1980-as évek második felében a területen meglévő több, kis létszámú állomány befogadására alkalmas hodályokat lebontották, a telep területét átrendezték, és megépítették a mai napig is üzemelő favázis szerkezetű, mélyalmos rendszerű Bábolnai ezres típusú juh hodályt. A Suffolk és Ile de France vonalak nagyon jól alkalmazkodtak a meglévő földrajzi adottságokhoz, mikroklímához és növénytakaróhoz. Az általuk termelt jó minőségű húsuk miatt a 2000-es évek újra éledő magyar gasztronómiájának keresett, nélkülözhetetlen, és elismert részévé váltak. Mára az ország szinte minden pontján keresik, ismerik, és szívesen fogyasztják a Keleméri báránypuszták húsát.

### 5.3. A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása

A speciális mikroklímának köszönhetően különleges, több mint 80féle növényt tartalmazó növénytakaró alakult ki a Keleméri legelőn, amelyek között több gyógynövény is található. A gyepek összetevői közül külön ki kell emelni az Európában is egyedülálló perje füvet, amelyek koncentráltan tartalmazzák a fehérjéket és az ásványi anyagokat. A sajátos, szénával és egyedű táppal történő takarmányozás, illetve a rövid ideig tartó szoptatás javítja a hús érzékszervi tulajdonságait. A fiatal, maximum 120 napos korban történő vágás lágy húst eredményez. Mindezek a hús minőségét, ízét, színét befolyásolják, ennek köszönhető a báránypuszták húsának kellemesen fűszeres íze, omlós állaga, üde színe, friss illata, márványozottsága.

---

### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

---

## Közlemény

### **a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Őrségi tökmagolaj” (OFJ) kérelem megjelentetéséről**

A **Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése** alapján a Körment és Vidéke Gazdakör benyújtott „Őrségi tökmagolaj” (OFJ) uniós oltalmára irányuló **kérelmét** kifogásolás céljából közzé teszi.

**A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a** Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket [eredetvedelmifo@fm.gov.hu](mailto:eredetvedelmifo@fm.gov.hu) címen jelezni szíveskedjenek.

### **Kérelem a „Őrségi tökmagolaj” földrajzi jelzés (OFJ) bejegyzése iránti kérelemhez**

#### **A kérelmező csoportosulás bemutatása:**

Neve: Körment és Vidéke Gazdakör  
Címe: 9915 Nádasd, Hegyalja u. 29.

#### **ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK:**

##### Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail: [fmig@nebih.gov.hu](mailto:fmig@nebih.gov.hu)

Honlap: [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

##### Vas Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály

Cím: 9700 Szombathely, Zanati u. 3.

Tel: 94/513-830; 94/314-093

Fax: 94/327-852

e-mail: [ebff@vas.gov.hu](mailto:ebff@vas.gov.hu)



## TERMÉKLEÍRÁS

### 1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Őrségi tökmagolaj”

### 2. A TERMÉK LEÍRÁSA

Az „Őrségi tökmagolaj” olyan finomítatlan növényi olaj, melyet a kifejezetten olaj sajtolás céljára termesztett tök (*Cucurbita pepo* L.) pirított magjából sajtolnak.

Különleges érzékszervi tulajdonságait a hagyományos előállítási módnak köszönheti, mely szerint az aprított tökmagot vízzel és sóval dagasztják, meghatározott hőmérsékleten, meghatározott időtartamig pirítják, majd mechanikus préselével préselik.

Tiszta, kizárólag csak tökmagból sajtolt tökmagolaj, minden egyéb anyagtól mentes. Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, viszkózus folyadék, íze selymes, dióra emlékeztető, illata fűszeres, jellegzetes aromájú, teljesen egyedi, más olajokéval össze nem hasonlítható, színe nagyon sötétzöld.

Zsírtartalmának jelentős része többszörösen telítetlen zsírsav.

#### Fizikai és kémiai jellemzők

Jellemző	Mennyiség
Víz- és illóanyag tartalom, legfeljebb, % (m/m)	0,2
Zsíroidószerben oldhatatlan anyagtartalom, legfeljebb %	0,05
Szappantartalom, legfeljebb % (m/m)	0,005
Savszám, legfeljebb mg KOH/g étolaj	4,0
Peroxidszám, legfeljebb mekv.aktiv O <sub>2</sub> /kg étolaj	10,0
Többszörösen telítetlen zsírsav tartalom, legalább	55,0%

### 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Az „Őrségi tökmagolaj” előállítását az alábbiakban felsorolt településeken végzik:

Bajánsenye, Csákánydoroszló, Csörötnek, Döbörhegy, Felsőjánosfa, Felsőmarác, Halogy, Hegyhátszentjakab, Hegyhátszentmárton, Ispánk, Ivánc, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kisrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarszombatfa, Molnaszecsőd, Nádasd, Nagymizdó, Nagyrákos, Órimagyarósd, Óriszentpéter, Pankasz, Rábagyarmat, Rádócköldek, Szaknyér, Szalafő, Szarvaskend, Szatta, Szentgotthárd, Szőce, Velemér, Viszák.

### 4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

Az „Őrségi tökmagolaj” alapanyagát, a héj nélküli tökmagot Magyarországon kell termesztetni.

Az „Őrségi tökmagolaj” előállítóinak a 3. pontban meghatározott településeken kell nyilvántartott élelmiszer előállító hellyel rendelkezni, a tökmagolaj előállítását a termékleírásban foglaltak szerint kell végezni.

A nyersanyagot (tökmagot) vagy saját gazdaságukban kell megtermelni, vagy a fentiekben meghatározott földrajzi helyről vásárolni.

A saját gazdaságban termelt tökmag eredetét a termelői dokumentáció tartalmazza.

A vásárolt tökmag esetében a felvásárlási jegy, illetve a számla igazolja a származást. Az élelmiszer előállítók kötelesek nyilvántartást vezetni a beszállítókról, a megvásárolt tökmag mennyiségéről, illetve a beszállításkori minősítésről (érzékszervi, esetenként fizikai, kémiai vizsgálatok).

Az élelmiszer előállítók az előállítás során a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően kötelesek nyomonkövetési dokumentációt vezetni, melyben a megtermelt mennyiséget, a csomagolási egységeket a termeléstől az értékesítésig a termelés volumenétől függően legalább napi bontásban dokumentálni kell.

Termék azonosítása:

Az árumejelöléshez használt egyedi címkén lévő minőségmegőrzési idő, vagy tételszám alapján a termelési dokumentáció segítségével a nyomonkövetés az alapanyagig visszavezethető.

## **5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA**

Az „Őrségi tökmagolaj” hagyományos technológiával, modern és/vagy részben hagyományos eszközökkel állítják elő.

Egy liter tökmagolaj előállításához átlagosan 2,5 kg mag szükséges.

A szűz tökmagolajhoz élelmiszer-adalékanyag és élelmiszeraroma hozzáadása nem megengedett.

A szűz tökmagolaj önmagában is harmonikus és egészséges kiegészítője ételünknek.

### ***Alapanyag tárolás, előkészítés***

A saját termesztésből származó vagy vásárolt tökmag száraz, hűvös körülmények között történő tárolása, előkészítése a feldolgozáshoz. Ennek során történhet a magvak tisztítása (az esetlegesen bekerült idegen anyagok eltávolítása), esetenként fizikai és kémiai jellemzők (nedvességtartalom, olajtartalom, sérült magok aránya, stb.) ellenőrzése.

### ***Darálás***

A mai modern technológiának köszönhetően már korszerű, külön erre a célra kifejlesztett darálóval őrlik a finomra a tökmagot. Csak a megfelelően elvégzett darálás után lehet tökéletesen dagasztható tökmag-masszát képezni a következő fázisban, majd a pirítás és a préselés során. Így érhető el a legmegfelelőbb összehatás. Ennél a folyamatnál már érezni lehet azt a kellemesen pikáns tökmag illatot, ami a legkiválóbb magok jellegzetessége.

### ***Dagasztás***

A körültekintő dagasztás az egyik kulcsfontosságú művelet, hiszen ebben a fázisban a tökmag értékes hatóanyagait a víz és az étkezési só hozzáadásával kerülnek az olajos fázisba, egységes massa képződésével. A megfelelően dagasztott tökmag adja meg a pirítás sikerességét. A mai modern dagasztógépek automata üzemmódban készre dagasztják a tökmagot. A régi időkben komoly fizikai igénybevételt jelentett ennek elkészítése.

### ***Pirítás***

A szakszerűen elvégzett pirítással alakítható ki az „Őrségi tökmagolaj” jellegzetes íze. A dagasztás után a tökmagot a pirítóba kerül és lassú, folyamatos keverés mellett a víz fokozatosan elpárolog a masszából. Ebben a folyamatban alakul ki a préselésnél kinyert olaj végső karakteres ízvilága és állaga. Figyelni kell, hogy a massa le ne égjen. A pirítást 80-90 °C hőmérsékleten szükséges végezni. Ez a művelet 15 kg massa pirítása esetén 20-25 percig tart. Lézeres hőmérővel bármikor ellenőrizhető a massa hőmérséklete. A körütekintően elvégzett pirítás után a présmester könnyebben préseli ki a friss olajat. Ebben a fázisban nagy figyelmet és erőfeszítést igényelt a tökmag folyamatos keverése. A modern pirító lábosok gázüzemeltetűek és rozsdamentesek, aminek segítségével csökkenteni lehet a fizikai igénybevételt, ugyanakkor növelni lehet a hatékonyságot, ezáltal egyenletes minőséget lehet biztosítani.

### ***Sajtolás***

A régi hagyományos kézi présen ma már csak bemutató jelleggel készítenek tökmagolajat. Az olajsajtolási technológia sokat fejlődött az idők folyamán, így a hidraulikus prések segítségével ma inkább „olajnyomásról” beszélhetünk.

### ***Pihentetés, üleptetés***

A sajtolás után 2-3 napig rozsdamentes tartályokban pihentetik az olajokat.

Erre azért van szükség, hogy az olaj kellőképpen tudjon leülepedni, mivel semmilyen mechanikus szűrési eljárást nem alkalmazhatók. A pihentetés következtében az olaj letisztul, ami azt jelenti, hogy a tartályok aljában az olaj sűrű része (1-5 cm) leülepszik és csak a legkiválóbb, az így letisztult olaj kerülhet palackozásra. Próbapalackozás során vizuálisan ellenőrizni kell az üleptetés sikerességét.

### ***Palackozás, címkézés***

Miután az olajok megfelelően leülepedtek, kezdődik az olajok kpalackozása. Kizárólag élelmiszeripari célokra alkalmas sötét színű üvegekbe, sötét színű műanyag flakonba történik a csomagolás. A csomagolóanyagban a mindenkor hatályos jogszabályoknak megfelelő tartalmú címkét kell elhelyezni

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

Magyarországon a XIX. században kezdtek komolyabban az olajtök termesztésével foglalkozni: nemcsak étkezési és takarmányozási célra tudták már használni, hanem a tök magjából olajat tudtak sajtolni. A tök magjának magas olajtartalma miatt termesztése a repcével együtt terjedt el. Már nemcsak köztes növényként, valamint növények közé vetve ültették, hanem egész földeket szabadítottak fel neki. Főként ott, ahol valami miatt a termőföld rossz minőségű volt, vagy vízkár érte a földet az év egy szakaszában.

A történelmi Őrség falvaiban közel száz éves hagyományra tekint vissza az olajtök termesztése, és annak magjából a tökmagolaj sajtolása.

A hagyományos Őrségi tökmagolaj elkészítésének módja napjainkig megőrződött. Az olajtök helyben történő termesztése a helyi éghajlati és talajadottságok által meghatározva mindig szorgos munkát követelt. A majdnem minden konyhakert végében ültetett olajtök a családi gazdaságok szerves részét képezte. Néprajzi adatok szerint az 1900-as évek elején a házi olajsajtolás bevett szokás volt az Őrségben. A tökmagolaj felhasználás, fagyasztás már akkor is hozzátartozott a mindennapi élethez:

„Szeretik ezt az olajat azon frissiben, amint a tűzön fő kimártogatni. Egyébként, amint már írtuk: salátára, káposztára, krumplira, borsura, vöröshagymára, uborkára kerül s még pogácsát is sütnek vele. Más étolaj, hacsak nem nagyritkán napraforgómagból, aligha fordul meg az őrségi konyhán...” (*Kardos László: Az őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943. 90-91. o.*)

A kisüzemi olajütés az 1900-as évek végén ismét lendületbe jött, és már egyre több helyen végezték. A *Szabad Föld, 1984. március 10-i számában* számolt be arról, hogy „Megkezdték az őrségi falvakban a hagyományos télvégi elfoglaltságnak számító tökmagolaj-készítést. Az étvágyjavító, emésztési panaszokra gyógyszerként is használatos olaj kereslete az utóbbi években olyan nagy mértékben megnövekedett, hogy ismét sorra üzembe helyezik a falvakban a tíz-tizenöt esztendővel ezelőtt leállított sajtolókat, az úgynevezett olajütőket. Korábban minden család csak saját szükségletre készített olajat, napjainkban viszont egyre többet el is adnak belőle. A TSZKER vásárolja fel, jórészt exportra.”

Az olajütés őrségi múltját erősíti meg egy 1992-es tanulmány is. „A múlt század végétől a Nyugat-Dunántúlon elszaporodó tökmagolaj-készítő kisműhelyek viszont a tradicionális zúzóeszközök helyett háziiparilag előállított különböző darálókat használtak, melyek lényegesen termelékenyebbek voltak. A megfelelően összetört vagy ledarált maglisztet gyúrással teszik alkalmassá a hevítésre. Pl. a nyugat-dunántúli Órségben és Hetesben, ahol napjainkban is foglalkoznak háziipari szinten tökmagolaj-készítéssel, 6 kg tökmagdarához egy liter forró vizet adagolnak folyamatos gyúrás közben. Ennek eredményeképpen lágy, pépszerű masszát kapnak, amiből az olajprés befogadóképességének megfelelő mennyiségű adagot pirítanak egyszerre. A pirítást állandó keverés közben végzik, melynek optimális mértékét tapasztalatból állapítják meg.” (*Selmeczi Kovács Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. In.: Néprajzi értesítő 74. évfolyam, 1992. 75–89. o.*)

Az „Őrségi tökmagolaj” hírnevének alapja a kiváló érzékszervi tulajdonsága, melyet a speciális, hagyományos technológia (pirítás ideje, hőfoka) biztosít. Nagyon fontos a többéves tapasztalat, szakértelem, illetve a megfelelő gép (pl. daráló, hidraulikus sajtoló) és serpenyő azért, hogy igazán, finom és prémium olajat nyerhessenek ki az értékes magokból. Az Órségben alkalmazott technológiánál az íz intenzívebb, aromásabb lesz, a pirítás hőfokának szabályozásával (alacsonyabb hőfokú, de hosszabban tartó melegítés) pedig selymesebb, fűszeres, dióra emlékeztető különleges ízvilággal rendelkezik. A gasztronómia világában éppen ezért kiemelt jelentőséggel bír az „Őrségi tökmagolaj”. 2016-ban Magyarország Tortája díjat az „Őrség Zöld Aranya” elnevezésű torta nyerte el, amelynek tészta tökmagolaj felhasználásával készült, tetejét pedig tökmagolajos tükörzsélé fedti.

Az „Őrségi tökmagolaj” egyre népszerűbb a fogyasztóközönség és a turisták számára is. Híre igazi márkaképző tényezővé vált az elmúlt évtizedekben.

## 7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail: fmig@nebih.gov.hu

Honlap: www.nebih.gov.hu

Vas Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály

cím: 9700 Szombathely, Zanati u.3.

Telefon: 94/513-830; 94/314-093

Fax: 94/327-852

honlap: [ebff@vas.gov.hu](mailto:ebff@vas.gov.hu)

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

nincs

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

Lényeges tulajdonság és /vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
alapanyag származás igazolása	Magyarországon történő alapanyag termelés	minden felhasználásra kerülő alapanyag esetében/ termelési dokumentáció, felvásárlási jegy, számla
pirítási hőmérséklet és idő	Pirítási hőmérséklet 80-90 oC között, és 20-25 perc/ 15 kg massa pirítása esetén	előállított tételenként
érezkszervi tulajdonságok	sűrűn folyó, viszkózus állomány, sötétzöld szín, telt, selymes, fűszeres, dióra emlékeztető íz	előállított tételenként végzett és dokumentált érezkszervi vizsgálat

## 10. MELLÉKLETEK

1. Kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi területet A4-es formátumban bemutató térkép

## 11. IRODALOM

HÍR gyűjtemény 1. kötet, 224-226. oldal

Kardos László: Az őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943. 90-91. oldal

Pável Ágoston: Töktermelés és olajütés Szalafőn 139-154. oldal. In Ethnographia-A Magyar Néprajzi Társaság Értesítője 60. évfolyam Budapest, 1949.

Selmezsi Kovács Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. In.: Néprajzi értesítő 74. évfolyam, 1992.75–89. oldal

Szabad Föld, 1984. március 10-i szám.

Vas Megyei Értéktár: Őrségi Tökmagolaj-Hagyományos Őrségi tökmagolajütés.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „Őrségi tökmagolaj”

EU-szám:

OEM ( )

OFJ (X)

**1. ELNEVEZÉS (OEM VAGY OFJ)**

„Őrségi tökmagolaj”

**2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG**

Magyarország (tagállam)

**3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA**

Az „Őrségi tökmagolaj” olyan finomítatlan növényi olaj, melyet a kifejezetten olaj sajtolás céljára termesztett tök (*Cucurbita pepo* L.) pirított magjából sajtolnak.

Különleges érzékszervi tulajdonságait a hagyományos előállítási módnak köszönheti, mely szerint az aprított tökmagot vízzel és sóval dagasztják, meghatározott hőmérsékleten, meghatározott időtartamig pirítják, majd mechanikus préselével préselik.

**3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, viszkózus folyadék, melynek színe sötétzöld.

Zsírartalmának összetétele: 20%-ban telített, 35%-ban egyszeresen telítetlen, 45%-ban többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmaz.

Tiszta, kizárólag csak tökmagból sajtolt tökmagolaj, minden egyéb anyagtól mentes.

Különleges érzékszervi tulajdonságait a hagyományos előállítási módnak köszönheti, amely szerint az aprított tökmagot vízzel és sóval dagasztják, meghatározott hőmérsékleten, meghatározott időtartamig pirítják, majd mechanikus préselével préselik.

Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, íze és illata érdekes aromájú, teljesen egyedi, más olajokéval össze nem hasonlítható. Viszkózus folyadék, amelynek színe nagyon sötétzöld.

Zsírartalmának jelentős része többszörösen telített zsírsav.

**Fizikai és kémiai jellemzők**

Jellemző	Mennyiség
Többszörösen telítetlen zsírsavtartalom legalább (%)	50
Szappantartalom, legfeljebb % (m/m)	0,005
Savszám, legfeljebb mg KOH/g	4,0

étolaj	
Peroxidszám, legfeljebb mekv.aktiv	10,0
O <sub>2</sub> /kg étolaj	

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

-

### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az Őrségi tökmagolajat hagyományos technológiával, modern és/vagy részben hagyományos eszközökkel állítják elő.

A régi hagyományos kézi présen ma már csak bemutató jelleggel készítenek tökmagolajat.

Egy liter tökmagolajhoz átlagosan 2,5 kg mag szükséges.

A szűz tökmagolajhoz élelmiszer-adalékanyag és élelmiszeraroma hozzáadása nem megengedett.

A szűz tökmagolaj önmagában is harmonikus és egészséges kiegészítője ételünknek.

#### *Alapanyag tárolás, előkészítés*

A saját termesztésből származó vagy vásárolt tökmag megfelelő körülmények között történő tárolása, előkészítése a feldolgozáshoz. Ennek során történhet a magvak tisztítása (az esetlegesen bekerült idegen anyagok eltávolítása), fizikai és kémiai jellemzők (nedvességtartalom, olajtartalom, sérült magok aránya, stb.) ellenőrzése.

#### *Darálás*

A mai modern technológiának köszönhetően már korszerű, külön erre a célra kifejlesztett darálóval oldják meg a finomra őrlést. Csak a megfelelően elvégzett darálás után lehet tökéletesen dagasztható tökmagmasszát képezni a következő fázisban, majd a pirítás és a préselés során. Így érhető el a legmegfelelőbb összehatás. Ennél a folyamatnál már érezni lehet azt a kellemesen pikáns tökmag illatot, ami a legkiválóbb magok jellegzetessége.

#### *Dagasztás*

A körültekintő dagasztás az egyik kulcsfontosságú művelet, hiszen ebben a fázisban a tökmag értékes hatóanyagai a víz és az étkezési só hozzáadásával kerülnek az olajos fázisba, egységes massa képződésével. A megfelelően dagasztott tökmag adja meg a pirítás sikerességét. A mai modern dagasztógépek automata üzemmódban készre dagasztják a tökmagot. A régi időkben komoly fizikai igénybevételt jelentett ennek elkészítése.

#### *Pirítás*

A szakszerűen elvégzett pirítással alakítható ki az „Őrségi tökmagolaj” jellegzetes íze. A dagasztás után a tökmagot a pirítóba tesszük és lassú, folyamatos keverés mellett a víz elpárolog belőle. Ebben a folyamatban alakul ki a préselésnél kinyert olaj végső karakteres ízvilága és állaga. Figyelni kell, hogy a massa le ne égjen. Pirítási hőmérséklet: 80-90 °C, és 15 kg massa esetén 20-25 percig tart a pirítása.. Lézeres hőmérővel bármikor ellenőrizhető. A körültekintően elvégzett pirítás után a présmester könnyebben préseli ki a friss olajat. Ebben a fázisban nagy figyelmet és erőfeszítést igényelt a tökmag folyamatos keverése. A modern pirító lábosok gázüzemeltetésűek és rozsdamentesek, aminek segítségével csökkenteni lehet a fizikai igénybevételt, ugyanakkor növelni a hatékonyságot, és ezáltal egyenletes minőséget lehet biztosítani.

### **Sajtolás**

Az olajsajtolási technológia sokat fejlődött az idők folyamán, így a hidraulikus prések segítségével ma inkább „olajnyomásról” beszélhetünk.

### **Pihentetés, ülepités**

A sajtolás után 2-3 napig rozsdamentes tartályokban pihentetik az olajokat.

Erre azért van szükség, hogy az olajok kellőképpen tudjanak leülepedni, mivel semmilyen mechanikus szűrési eljárást nem alkalmaznak. A pihentetés következtében az olajok letisztulnak, ami azt jelenti, hogy a tartályok aljában az olaj sűrű része (1-5 cm) leülepszik és csak a legkiválóbb, letisztult olajok kerülnek palackozásra. Próbapalackozás során vizuálisan ellenőrizni kell az ülepités sikerességét.

### **Palackozás, címkézés**

Miután az olajok megfelelően leülepedtek, kezdődik az olajok kupalackozása. Kizárólag élelmiszeripari célokra alkalmas üvegekbe, műanyag flakonba történik a csomagolás.

## **3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

-

## **3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

-

## **4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA**

Az „Őrségi tökmagolaj” előállítását az alábbiakban felsorolt településeken közigazgatási határán belül:

Bajánsenye, Csákánydoroszló, Csörötnek, Döbörhegy, Felsőjánosfa, Felsőmarác, Halogy, Hegyhátszentjakab, Hegyhátszentmárton, Ispánk, Ivánc, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kisrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarszombatfa, Molnaszecsőd, Nádasd, Nagymizdó, Nagyrákos, Órimagyarósd, Óriszentpéter, Pankasz, Rábagyarmat, Rádócköldek, Szaknyér, Szalafő, Szarvaskend, Szatta, Szentgotthárd, Szőce, Velemér, Viszák.

## **5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**

Magyarországon a XIX. században kezdtek komolyabban a tök termesztésével foglalkozni: nemcsak étkezési és takarmányozási célra tudták már használni, hanem a tök magjából olajat lehetett sajtolni. Olaja miatt a repcével együtt terjedt. Már nemcsak köztes növényként, valami közé vetve ültették, hanem egész földeket szabadítottak fel neki. Főként ott, ahol valami miatt a termőföld rossz minőségű volt, vagy vízkár érte az év egy szakaszában.

Így lett majd száz éven keresztül vékonyka hagyomány a tökből pl. a takarmányban szegény Alföldön vagy a hegyes-dombos Őrségben. A történelmi Őrség falvaiban közel száz éves hagyományra tekint vissza az olajtök termesztése, és annak magjából a tökmagolaj sajtolása.

A hagyományos Őrségi tökmagolaj elkészítésének módja napjainkig megőrződött. Az olajtök helyben történő termesztése a helyi éghajlati és talajadottságok által meghatározva mindig szorgos munkát követelt. A majdnem minden konyhakert végében ültetett olajtök a családi gazdaságok szerves részét



képezte. Néprajzi adatok szerint az 1900-as évek elején a házi olajsajtolás bevett szokás volt az Őrségben. A tökmagolaj felhasználás, fogyasztás már akkor is hozzátartozott a mindennapi élethez:

„Szeretik ezt az olajat azon frissiben, amint a tűzön fő kimártogatni. Egyébként, amint már írtuk: salátára, káposztára, krumplira, borsura, vöröshagymára, uborkára kerül s még pogácsát is sütnék vele. Más étolaj, hacsak nem nagyritkán napraforgómagból, aligha fordul meg az Őrségi konyhán...” (*Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943. 90-91. o.*)

A kisüzemi olajútés az 1900-as évek végén ismét lendületbe jött, és már egyre több helyen végezték. A *Szabad Föld, 1984. március 10-i számában* számolt be arról, hogy „Megkezdték az Őrségi falvakban a hagyományos télvégi elfoglaltságnak számító tökmagolaj-készítést. Az étvágyjavító, emésztési panaszokra gyógyszerként is használatos olaj kereslete az utóbbi években olyan nagy mértékben megnövekedett, hogy ismét sorra üzembe helyezik a falvakban a tíz-tizenöt esztendővel ezelőtt leállított sajtolókat, az úgynevezett olajütöket. Korábban minden család csak saját szükségletre készített olajat, napjainkban viszont egyre többet el is adnak belőle. A TSZKER vásárolja fel, jórészt exportra.”

Az olajútés Őrségi múltját erősíti meg egy 1992-es tanulmány is. „A múlt század végétől a Nyugat-Dunántúlon elszaporodó tökmagolaj-készítő kisműhelyek viszont a tradicionális zúzóeszközök helyett háziiparilag előállított különböző darálókat használtak, melyek lényegesen termelékenyebbek voltak. A megfelelően összetört vagy ledarált maglisztet gyúrással teszik alkalmassá a hevítésre. Pl. a nyugat-dunántúli Őrségben és Hetesben, ahol napjainkban is foglalkoznak háziipari szinten tökmagolaj-készítéssel, 6 kg tökmagdarához egy liter forró vizet adagolnak folyamatos gyúrással közben. Ennek eredményeképpen lágy, pépszerű masszát kapnak, amiből az olajprés befogadóképességének megfelelő mennyiségű adagot pirítanak egyszerre. A pirítást állandó keverés közben végzik, melynek optimális mértékét tapasztalatból állapítják meg.” (*Selmezi Kovács Attila - Az olajsütés. A nyersanyag és a technológia kapcsolata. In.: Néprajzi értesítő 74. évfolyam, 1992. 75–89. o.*)

Az „Őrségi tökmagolaj” hírnevének alapja a kiváló érzékszervi tulajdonsága, melyet a speciális, hagyományos technológia biztosít. Nagyon fontos a többéves tapasztalat, szakértelem, illetve a megfelelő gép és serpenyő azért, hogy igazán, finom és prémium olajat nyerhessenek ki az értékes magokból. Az Őrségben alkalmazott technológiánál az íz intenzívebb, aromásabb lesz, a pirítás hőfokának szabályozásával (alacsonyabb hőfokú, de hosszabban tartó melegítés) pedig selymesebb, fűszeres, dióra emlékeztető különleges ízvilággal rendelkezik. A gasztronómia világában éppen ezért kiemelt jelentőséggel bír az „Őrségi tökmagolaj”. Ezt bizonyítja az „Őrség Zöld Aranya” elnevezésű Magyarország torta 2016-os sikere.

Az Őrségi tökmagolaj egyre népszerűbb a fogyasztóközönség és a turisták számára is. Híre igazi márkaképző tényezővé vált az elmúlt évtizedekben.

---

### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

---

