

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 115/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Derecske alma”

Nr UE: PGI-HU-02586 – 4 września 2019

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy ChOG**

„Derecske alma”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Węgry

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Derecske alma” może być stosowane do oznaczania jabłek odmian Braeburn, Gala, Golden Delicious Reinders, Granny Smith, Jonagold, Idared, Pinova i Topaz przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym oraz do wszystkich innych odmian owoców uprawianych na omawianym obszarze geograficznym, które spełniają następujące cechy jakościowe:

— zawartość wapnia: min. 75 mg/kg;

— zawartość magnezu: min. 75 mg/kg;

— twardość miąższu: 6,5–7,5 kg/cm<sup>2</sup>;

— kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu jabłkowego: 2–4,1 g/kg;

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- zawartość cukru: co najmniej 10° w skali Brix (Gala, Golden Delicious Reinders, Jonagold, Pinova, Granny Smith, Braeburn); co najmniej 8° w skali Brix (Idared, Topaz);
- stosunek cukru do kwasu: co najmniej 28 (Gala, Golden Delicious Reinders, Jonagold, Pinova); maksymalnie 24 (Braeburn, Granny Smith, Idared, Topaz);
- wielkość: średnica 65–85 mm (w zależności od odmiany);
- miąższ jabłek „Derecske alma” ma wysoką zawartość wapnia, dlatego jest bardzo jędrny. Jabłka są w związku z tym bardzo chrupiące i mogą być przechowywane przez dłuższy czas;
- ze względu na wysoką zawartość cukru i niską kwasowość jabłka „Derecske alma” mają lekko słodki smak.

W zależności od odmiany skórka jabłek „Derecske alma” jest intensywnie żółta (Golden Delicious Reinders, Gala, Pinova, Topaz), intensywnie czerwona (Braeburn, Idared, Jonagold) lub intensywnie zielona (Granny Smith).

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

—

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

Jabłka „Derecske alma” uprawia się i zbiera wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

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

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Jabłka „Derecske alma” uprawia się w granicach administracyjnych miasta Derecske oraz wsi Sáránd, Hajdúbagos, Konyár i Tépe w komitacie Hajdú-Bihar.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek jabłek „Derecske alma” z obszarem geograficznym opiera się na jakości.

Wysoka jakość jabłek „Derecske alma” jest wynikiem połączenia warunków glebowo-klimatycznych i wiedzy hodowców.

Miąższ jabłek „Derecske alma”, bogaty w wapń (min. 75 mg/kg) i magnez (min. 75 mg/kg), jest jędrny (6,5–7,5 kg/cm<sup>3</sup>) i ma lekko słodki smak ze względu na niską kwasowość wyrażoną jako zawartość kwasu jabłkowego (2–4,1 g/kg) oraz wysoką zawartość cukru (w zależności od odmiany min. 8 lub 10° w skali Brix). Skórka owoców ma wyraźnie intensywną barwę, która zależy od odmiany. Cechy te wynikają ze szczególnych czynników naturalnych obszaru geograficznego oraz z umiejętności hodowców.

Obszar produkcji jabłek „Derecske alma” jest równiną aluwialną pokrytą osadem lessowym we wschodniej części Wielkiej Niziny Węgierskiej. Występują na nim gleby typu lessowo-czarnoziemnego, z warstwą węglanową na głębszym poziomie, co sprawia, że gleby te mają lekko zasadowy odczyn. Warstwa węglanowa zapewnia również odpowiednią ilość wapnia, magnezu i fosforu. Gleba lessowa zawiera umiarkowaną ilość próchnicy, jest niezbyt zwarta i lekko piaszczysta, łatwo się nagrzewa, dobrze przepuszcza wodę i ma głęboką wierzchnią warstwę o kruchej strukturze, co sprzyja rozwojowi korzeni drzew owocowych. Dopływ tlenu do gleby jest idealny z punktu widzenia uprawy jabłoni.

Cały obszar geograficzny charakteryzuje się suchym klimatem kontynentalnym o umiarkowanie ciepłych temperaturach. Liczba godzin nasłonecznienia jest wysoka: wynosi od 1 960 do 2 000 godzin.

Średnia roczna temperatura wynosi 10–11 °C. Średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym wynosi 17 °C. Obszar produkcji znajduje się pod wpływem klimatu kontynentalnego, dlatego charakteryzuje się wysokimi dziennymi wahaniami temperatury, w szczególności w okresie letnim. W ostatnich latach codzienne wahania temperatury w miesiącach letnich wahały się od 7 °C do 17 °C.

Decydujący wpływ na jakość jabłek w uprawie „Derecske alma” mają umiejętności hodowców. Po regularnym pierwszym cięciu w marcu/kwietniu dokonuje się cięcia korzeni. Dwa tygodnie przed zbiorem stosuje się uzupełniające cięcie letnie.

System nawadniania kropłowego rozmieszcza się w taki sposób, aby regularnie dostarczał korzeniom drzew niewielkich ilości wody o lekko zasadowym odczynie i niskiej zawartości rozpuszczonej soli. Ponieważ woda jest tylko częściowo nasycona, łatwiej dochodzi do rozpuszczenia wysokiej zawartości magnezu i wapnia w glebie, co umożliwia łatwą absorpcję i wykorzystanie tych składników odżywczych przez jabłonie. Dzięki temu jabłka „Derecske alma” są bogate w magnez i wapń.

Dzięki wysokiej zawartości wapnia jabłka „Derecske alma” mają jędrny, chrupiący miąższ i w związku z tym mogą być przechowywane przez dłuższy czas bez utraty swoich naturalnych właściwości.

Wysoka zawartość magnezu w glebie przyczynia się również do absorpcji fosforu, zapewniając drzewom wystarczające źródło energii.

Dzięki odpowiedniemu zaopatrzeniu w magnez i fosfor drzewa posiadają dobrze rozwinięty system korzeniowy, który sprzyja absorpcji wapnia w jabłkach. Rozwinięty system korzeniowy, struktura gleby i przycinanie korzeni gwarantują harmonijny rozwój drzew. Stosunek liści do owoców jest optymalizowany poprzez przycinanie, co przyczynia się do zrównoważenia produkcji. Czynniki te przyczyniają się do osiągnięcia ponadprzeciętnej jakości owoców.

Bogata w magnez gleba zapewnia drzewom dobre zaopatrzenie w magnez, co wraz z dużą liczbą godzin nasłonecznienia zwiększa intensywność fotosyntezy. To z kolei sprzyja produkcji cukru, zwiększając zawartość cukru w jabłkach.

Lekko słodki smak i wyższa zawartość cukru w jabłkach „Derecske alma” są również efektem znacznych spadków temperatury, odnotowywanych w okresie wzrostu w porze nocnej. W okresie wzrostu (zazwyczaj od 1 do 20 sierpnia) różnica między temperaturami dziennymi a nocnymi wynosi zazwyczaj 12–16 °C. Ponieważ w nocy powietrze ochładza się, drzewo nie przyjmuje asymilatów wytworzonych w ciągu dnia, co z kolei sprzyja rozwojowi owoców. Nocne ochłodzenie obniża również temperaturę gleby, co zwiększa stabilność funkcjonowania systemu korzeniowego. Stabilne funkcjonowanie systemu korzeniowego zapewnia lepsze zaopatrzenie w składniki odżywcze, a tym samym większą zawartość składników odżywczych.

Ponadto lekko słodki smak i bardzo intensywna barwa skórki typowa dla odmian jabłek „Derecske alma” są efektem cięcia letniego, którego dokonuje się przed zbiorami. Ma ono na celu zwiększenie dopływu światła do jabłek, a tym samym uzyskanie intensywnego zabarwienia i wyższego poziomu cukru. Intensywne wybarwienie skórki osiąga się również dzięki zastosowaniu w trakcie uprawy siatek antygradowych, które tworzą korzystny, zamknięty mikroklimat i mają bezpośredni wpływ na barwę owoców.

Jabłka „Derecske alma” zdobyły prestiżowe nagrody za kulturę uprawy (Hortico Debrecen Product Grand Prix w 2006 r. i Greenovation Grand Prix w 2014 r.) oraz za ich szczególną jakość („Kitüntetett Minőségű Termék” (Produkt Wysokiej Jakości) w 2011 r. oraz „Kiváló Magyar Élelmiszer” (Węgierska Żywność Wysokiej Jakości) w 2011 r.).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

---