

Javaslat
az „Újfehértói fürtös meggy”- nek
a Magyar Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:



ZSINDELYES PÁLINKA ZRT.
4245 Érpatak, Zsindelyes tanya 1.
Adószám: 23417689-2-15

Papp József
a Zsindelyes Pálinka Zrt
igazgatóság elnöke

Újfehértó, 2020. január 27.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Papp József
Zsindelyes Pálinka Zrt.
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: **Papp József**
Levelezési cím: 4245 Érpatak, Zsindelyes tanya 1.
Telefonszám: 36 30 903 0646
E-mail cím: papp.jozsef@zsindelyes.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: „Újfehértói fürtös meggy”
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

<input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság	<input type="checkbox"/> egészség és életmód	<input type="checkbox"/> épített környezet
<input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások	<input type="checkbox"/> kulturális örökség	<input type="checkbox"/> sport
<input type="checkbox"/> természeti környezet	<input type="checkbox"/> turizmus	

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése:

Az „Újfehértói fürtös meggyet” tartalmazó értéktárak:

- Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár

A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár Bizottság a 4/2016. (III.22.) határozatával az Újfehértói fürtös meggyet felvette a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár agrár- és élelmiszergazdaság szakterületi kategóriájába.

- Újfehértói Települési Értéktár

Újfehértói Települési Értéktár Szakmai Bizottsága a 13/2016 (II. 04.) határozatával az Újfehértói fürtös meggyet felvette az Újfehértói Települési Értéktár agrár- és élelmiszergazdaság szakterületi kategóriájába.

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A Kárpát-medence adottságai kiválóan megfelelnek a meggy ökológiai igényeinek. Meggytermesztéssel a magyarság már évszázadok óta foglalkozik és jelenleg is jelentős tájszelekciós munka és fajtafenntartás zajlik.

A Felsőszabolcsi Gazda című gazdasági szaklap II. évf. 5. számában (1933. május) Czapáry Bertalan említést tesz a nyírségi területek gyümölcstermesztésre való kiemelkedő adottságairól, Újfehértó esetében a meggy termesztésére vonatkozó adottságot emeli ki.

1949-ben létesült az Újfehértói Kutató Állomás. Ennek következtében Újfehértó a gyümölcstermesztés egyik kutató bázisává és a meggy fajtaszelekció meghatározó helyévé vált. A Kutató Állomás vezetését 1959-ben Dr. Pethő Ferenc vette át, irányításával felújították a tájszelekciós munkát arra alapozva, hogy Újfehértón sok gazda kertjében jó termőképességű, sarjról szaporított meggyfa található. Dr. Pethő Ferenc munkatársaival, Csepeli Mihály állatorvos és Dudás Mihály gazdálkodó kertjében kiválasztott öt „Pándy” típusú klónt. Porzó partnerüknek szánták a velük együtt virágzó, rendkívül bő termő, sarjról ültetett két fát, melyet Istenes Dániel gazdálkodó kertjében (Bokorhegy határrész) választották ki. Piros kocsányuk miatt P1 és P2 jelzéssel látták el.

Az „Újfehértói fürtös meggy” fajta jellemzői:

Az Újfehértói Kutató Állomáson elsőként szelektált fajta az „Újfehértói fürtös meggy” volt – Dr. Pethő Ferenc professzor és Szabó Tibor munkájának köszönhetően –. A kiültetés után a P1 jelzésű fa kipusztult, a „Pándy meggy” klónok közül az A73 jelű maradt meg. Így született a P2 jelű klónból az „Újfehértói fürtös” meggyfajta, mely 1970-ben előzetes állami elismerést, 1978-ban végleges állami elismerést kapott. (PETHŐ, 1978, 1979).

Az „Újfehértói fürtös meggy” közép nagy vagy nagy, kissé lapított gömb alakú. átmérője a termés mennyiségétől függően 18-23 mm, tömege 5,23 g. A gyümölcshéj színe fénylő bordó piros. Későn, július elején érik, érése elhúzódó, de hullásra nem hajlamos. A gyümölcs éretten, sérülésmentesen válik el a kocsánytól.

Az „Újfehértói fürtös meggy” kiváló termesztési tulajdonságokkal rendelkező, gazdaságosan termelhető, zamatos és értékes termék. Elsősorban friss fogyasztásra szánt termék, de kiváló meggybefőtt, jam, sűrítmény, szörp és ivólé készíthető belőle. A szárítóüzemek is kiváló alapanyagoknak tartják, a fogyasztók által kedvelt termék natur, cukrozott vagy csokoládéba mártott formában

5. Indoklás a Magyar Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására

1949-ben létesült az Újfehértói Kutató Állomás. Ennek következtében Újfehértó a gyümölcsstermesztés egyik kutató bázisává és a meggy fajtaszelekció meghatározó helyévé vált. Az Újfehértói Kutató Állomáson elsőként szelektált fajta az „*Újfehértói fürtös meggy*” volt, gyümölcse ismert hazánkban és külföldön egyaránt.

Az „*Újfehértói fürtös meggy*” elterjedt a világ több országában. Az amerikai Michigan államban kb. 400 hektáron termesztik. Ez volt az első meggyfajta Amerikában, amelyet a fogyasztók nyersen kezdtek fogyasztani. A magas antioxidáns tartalma miatt közel 20 szabadalmat jelentettek be és különböző étrend kiegészítőként forgalmazzák. Németországban 2000 óta termesztik, a termesztésre javasolt egyik fő fajtaként. Az „*Újfehértói fürtös meggyet*” Lengyelországban, Szlovákiában, Szerbiában, Csehországban és Ukrajnában is termesztik.

Az „*Újfehértói fürtös meggy*” a Magyarországon legnagyobb arányban, 30%-ban termesztett meggyfajta, mivel a legkülönbözőbb talajokon is termesztethető.

Az „*Újfehértói fürtös meggy*” fajta széleskörű elterjedése igen nagy ökológiai tűrőképességére utal, emellett jó termőképessége, a sokféle fogyasztói ízlésnek megfelelő gyümölcs minősége a termelők és a fogyasztók számára egyaránt előnyös. Népszerűsége szinte a termesztésbe történt bevezetése óta a világ számos országában töretlen. Ritka, hogy egy 50 éves múlttal rendelkező fajta még jelenleg is meghatározó jelentőséggel bír a termesztésben és az újonnan előállított genotípusok, fajtajelöltek számára etalonként szolgál. Ezért az „*Újfehértói fürtös meggy*” fajta reprezentálja a hazai gyümölcsnemesítők kiemelkedő és rendkívül munkásságát is.

Az „*Újfehértói fürtös meggy*” 2016-ban elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát. A HÍR védjegy (lajstromszáma: 172636) használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést az agrárminiszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

Az „*Újfehértói fürtös meggyből*” készített gyümölcspálinka, az „*Újfehértói meggypálinka*” néven 2014 óta uniós oltalom (OFJ) alatt áll. Az uniós oltalom alatt álló „*Újfehértói meggypálinka*” földrajzi jelzés növeli az „*Újfehértói fürtös meggy*” ismertségét és hírnevét.

Újfehértón 2008 óta minden évben megrendezik a Fürtös fesztivált, amely egyre nagyobb népszerűségnek örvend. A fesztivál keretében főzőversenyt is rendeznek. Így a látogatók megismerhetik és megkóstolhatják az Újfehértói fürtös meggyből készült finom ételeket, meggyes süteményeket, meggyes réteseket.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Az Újfehértói Kutató Állomáson nemesített „*Újfehértói fürtös meggy*” kiváló termesztési és felhasználási tulajdonságaival több tanulmány is foglalkozik.

Először a „**GYÜMÖLCSFAJTÁINK** Gyakorlati pomológia” című könyv (Szerkesztette. Dr. Tomcsányi Pál, Kiadó: Mezőgazdasági Kiadó Budapest 1979.) írta le az Újfehértói fürtös tulajdonságait. A könyv „Fontosabb meggyfajtáink” című fejezetében írja le az „*Újfehértói fürtös meggyet*” (174. oldal). A leírás szerint az *Újfehértói fürtös* friss fogyasztásra, hűtőipari és több irányú konzervipari feldolgozásra alkalmas, kiváló termőképességű.

Dr. Kapás Sándor „**NÖVÉNYFAJTÁK ÉS NÖVÉNYNEMESÍTŐK**” című könyvében (kiadó: Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet, Budapest 1997) az “5. ÚJFAJTÁK ÉS NEMESÍTŐK (A MAGYAR NÖVÉNYNEMESÍTÉS KIEMELKEDŐ KORSZAKAI “ című fejezet 5.3.5. **Meggy** 5.3.5.2. *Kimagasló eredmények* című alpontjában (319. oldal) foglaltak szerint: „Lényegesen értékesebbnek bizonyult az 1970-ben minősített fajták közül a nyíregyházi Mezőgazdasági Kutató Intézet újfehértói gyümölcsösében nemesített *Újfehértói fürtös*.”

Az Újfehértói gyümölcs kisebb, és kevésbé savas, édesebb, de egyéb tulajdonságai megegyeznek a Pándy meggyével. Termőképessége is sokkal jobb és szakaszos termésre nem hajlamos. Fái, mind sajmeggy, mind vadalanyon jól fejlődnek. Intenzív koronaformák (sövény) kialakítására is alkalmas. A fagyokat jól bírja, gyümölcse nem reped. Jól szállítható és rövid ideig tárolható is.”

Pór József – Faluba Zoltán „**CSERESZNYE ÉS MEGGY**” című könyvében (Kiadó: Mezőgazdasági Kiadó, Budapest 1982.) olvasható leírás szerint az Újfehértói fürtös nagyobb arányú szaporítása az 1970 évi fajtaelismerést követően kezdődött meg. A leírás részletesen ismerteti az *Újfehértói fürtös* kiváló termesztési tulajdonságokat. (93. oldal)

A „**MEGGYTERMESZTÉS INTEGRÁLT MÓDSZEREKKEL**” című könyv (Szerkesztette: Dr. Inántszy Ferenc, Kiadó: Újfehértói Gyümölcsstermesztési Kutató és Szaktanácsadó Kht. 2002.) a következő leírást tartalmazza:

„A XVI-XVII. századtól kezdődően kialakultak azok a körzetek, ahol tudatosan foglalkoztak a meggy termesztésével (Debrecen és környéke, Újfehértó és környéke, Nyíregyháza és környéke, Mátészalka és környéke). A háborúk pusztításai kevésbé károsították a házikertekben telepített vagy a szőlők közé ültetett meggyfákat. Így az Újfehértón működő Kutató Állomás által megindított tájszelektációs munka szinte érintetlenül találta a népi szelekció által kialakított típusokban gazdag meggyfaállományt.

A tájfajta-szelekció célja a bőtermő, öntermékeny, a kocsánytól szárazon elváló gyümölcsű, eltérő érési idejű típusok kiemelése volt. Az összegyűjtött típusok közül

eddig az Újfehértói fűrtös, a Debreceni bőtermő, és a Kántorjánosi 3 jelű fajták kaptak állami elismerést. Ezek különböző időben érnek, de hasonló megjelenésükkel folyamatos szüretet és homogén árumínőséget tesznek lehetővé.”(2. 13. oldal)

A „**CSERESSZNYE ÉS MEGGY**” című könyv (Szerkesztette: Hrotkó Károly, Kiadó: Mezőgazda kiadó, Budapest, 2003.) „A fontosabb meggyfajták ismertetése Fő árufajták” című fejezetben írja le részletesen az *Újfehértói fűrtöst*, az egyes meggyfajták főbb jellemzőinek összehasonlításával. (75-78. oldal). A leírás szerint az *Újfehértói fűrtös* „ökológiai termőképessége kiemelkedő. Humuszos , homokos talajokon is jól termesztethető.”

Az „**INTEGRÁLT NÖVÉNYTERMESZTÉS, MEGGY, CSERESSZNYE**” című könyv (Szerkesztette: Ináncsy Ferenc és Balázs Klára, Kiadó: Agroinform kiadó, Budapest 2004.) Az északkelet-magyarországi tájfajta-szelekció eredményei ” című fejezetben mutatja be az *Újfehértói fűrtös* kiváló termesztési tulajdonságait (31-36. oldal)

Ladányi, M., Persely, Sz., Szabó, T., Soltész, M., Nyéki J. & Szabó, Z., „**The application of A HEAT SUM MODEL for the budburst of sour cherry varieties grown at Újfehértó**” című az International Journal of Horticultural Science 2009. 15 (4): Agroinform Publishing House, Budapest folyóiratban megjelent tanulmány (105-112. oldal) az Újfehértói meggy esetében a klímaváltozásnak, a felmelegedés hatásának a meggyfajták fejlődésére, a növekedés gyorsaságára vonatkozó kutatás eredményeit ismerteti. A kutatás az Újfehértói Kutató Intézet 1984-2005. közötti adatain alapul. Az adatbázis a meteorológiai adatokat és a meggy fejlődésére vonatkozó feljegyzéseket tartalmazza.

A „**TANULMÁNY A NYÍRSÉGI MEGGYFAJTÁKRÓL**” című tanulmánykötet (Szerkesztette: Pethő Ferenc, kiadta az Észak-Keletmagyarországi Gyümölcs Kutatás-Fejlesztési Alapítvány 2013.) a meggyfajták 150 évre visszatekintő magyar irodalmát bemutatva ismerteti a 20. század második felében megkezdett szelekciós tevékenység eredményeit. A tanulmánykötet részletesen ismerteti az *Újfehértói fűrtös* nemesítését, a meggy szelekció eredményeit, a meggy fajta leírását és a meggy szelekció településeit. (27. oldal, 47-73. oldal).

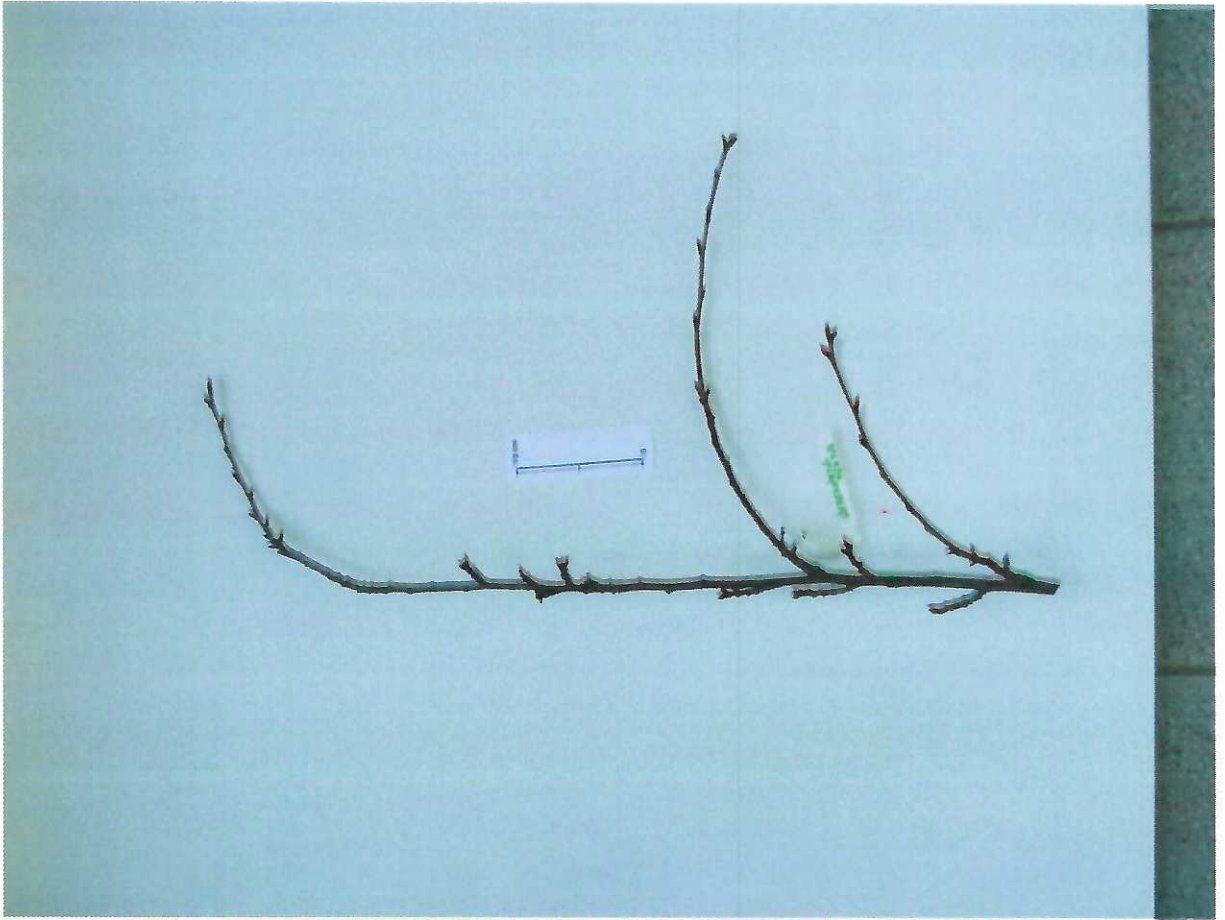
A „**70 ÉV A GYÜMÖLCSTERMESZTÉS SZOLGÁLATÁBAN 1949-2019 ÚJFEHÉRTÓ**” című könyv (Szerkesztette: Dr. Szabó Tibor, Dr. Takács Ferenc Kiadó: Északkelet-magyarországi Alma és Egyéb Gyümölcs Szakmaközi Szervezet és Terméktanács (ÉKASZ) 2019.) bemutatja az *Újfehértói fűrtös* 50 évét, a gyümölcs jellemzőit, beltartalmi értékeit és tárhódítását. (180-284. oldal). „Az Újfehértói fűrtös meggy 50 éve” című fejezet leírja az *Újfehértói fűrtös* sikeréhez vezető hosszú utat a kezdetektől: Egy-egy fajta sikere az adott térség életét is nagymértékben befolyásolja. A térség termelői megtanulják a térségre jellemző fajta termesztését, a gyümölcs feldolgozását.

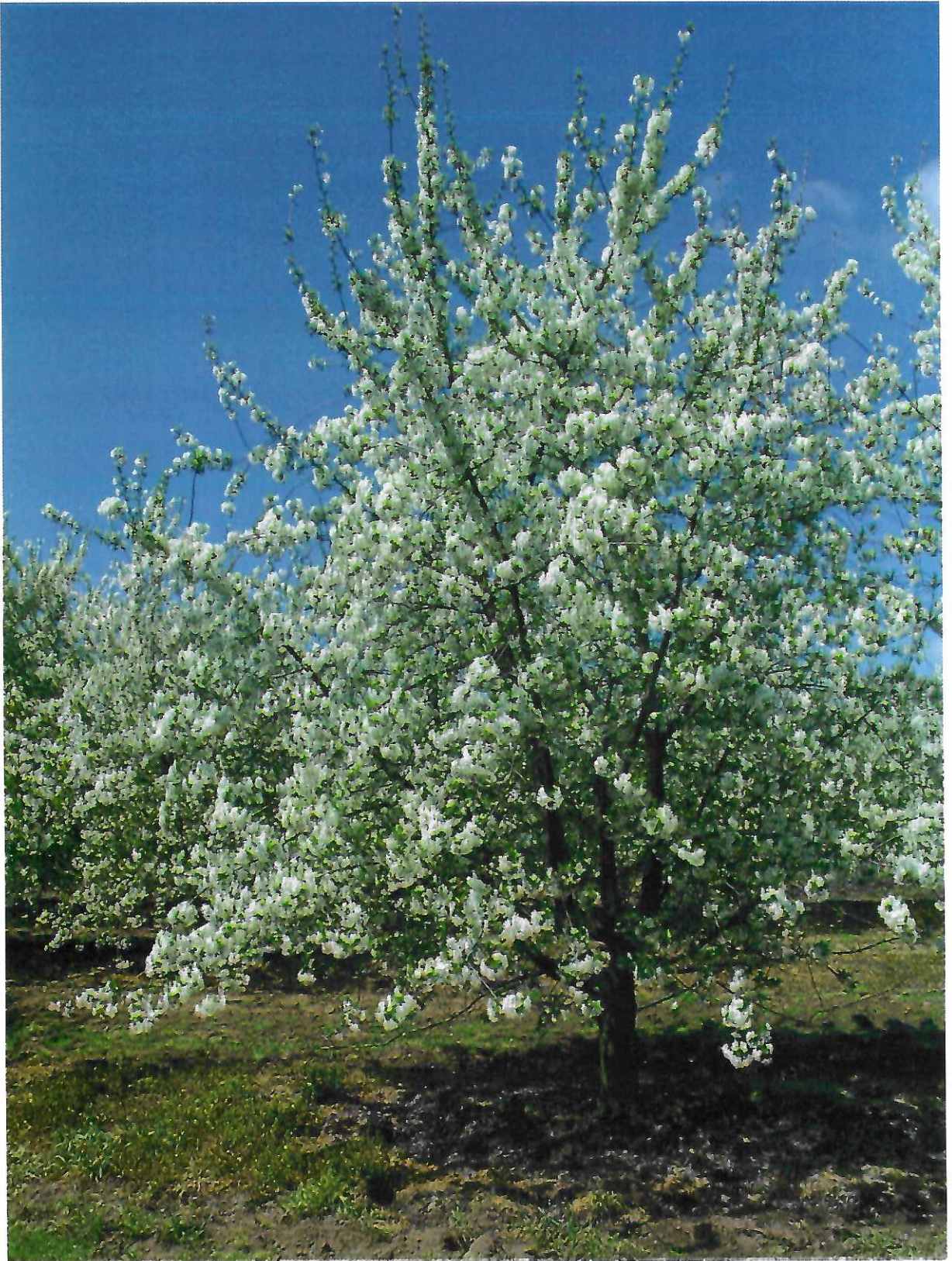
7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: <http://www.ujfehertokutato.hu>

III. Mellékletek

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja









2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek



SZABOLCS-SZATMÁR-BEREG MEGYEI
ÉRTÉKTÁR BIZOTTSÁG ELNÖKÉTŐL
4400 NYÍREGYHÁZA, HŐSÖK TERE 5.



JAVASLAT

Az Újfehértói Fürtös Meggy, Magyar Értéktárba történő felvételére

Alulírott Baracsi Endre a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Értéktár Bizottság elnökeként, jelen levemben szeretném ajánlani az Újfehértói Fürtös Meggyet a Magyar Értéktárba való felvételre.

Magyarország megfelelő ökológiai adottságainak és kiemelt gyümölcsstermesztési kultúrájának köszönhető meggytermesztés, több évszázados múltra tekinthet vissza. 1949-ben létesült az Újfehértói Kutató Állomás. Ennek következtében Újfehértó a gyümölcsstermesztés egyik kutató bázisává és a meggy fajtaszelekció meghatározó helyévé vált. Az Újfehértói Kutató Állomáson elsőként szelektált fajta az Újfehértói Fürtös Meggy volt. A gyümölcs Újfehértói néven vált ismertté hazánkban és külföldön egyaránt.

Az Újfehértói Fürtös Meggy elsősorban keserűmentessége, valamint kiváló íze és zamata miatt megbecsült és keresett termék.

Ezen megalapozott hírnevére hivatkozva és arra, hogy igen széles körben felhasználható fajtáról van szó javasolnám az Újfehértói Fürtös Meggyet a Magyar Értéktárba való felvételre.

Nyíregyháza, 2020. január 24.

Baracsi Endre
a bizottság elnöke



Újfehértói Települési Értéktár

Újfehértó 4244

Egészségház u. 2. sz

tel/fax: 42/290-600

email: uertektar@gmail.com

JAVASLAT

Az Újfehértói fürtös megyy

MAGYAR ÉRTÉKTÁRBA

történi felvételéhez

Napjainkra Újfehértó város nevével szinte összenőtt a fürtös megyy, hiszen az országban sok helyen „*Fürtös Város*” néven ismernek bennünket. Az Újfehértói Kertészeti Kísérleti Telepen az 1960-as években Dr. Pethő Ferenc professzor és Dr. Szabó Tibor kinemesítette ezt a különleges meggyfajtát. Megjelenése óta tájegységünkön és különösen városunkban és a környező tanyákon, településeken igen hamar népszerűvé vált.

A teljesen egyedi és speciális tulajdonsággal rendelkező meggyfajta már nem csak az országon belül, de határainkon kívül is hírnevet szerzett, mind településünknek mind hazánknak.

Az újfehértói Települési Értéktár 2016-ban vette fel értékei közé a fürtös megyyét és a felvétel után azonnal tovább küldte felvételre a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár kincsei közé.

A fürtös megyy jelentősége és hírneve méltó arra, hogy a **MAGYAR ÉRTÉKTÁRBA** bekerüljön, ezért *javasoljuk* felvételét.

Újfehértó, 2020. január 22.

Gál Ferencné

Gál Ferencné

az Újfehértói Települési Értéktár elnöke



Levélcím: 2100 Gödöllő, Pf. 411

Telefon: (28) 526-100 Ektatószám:

Fax: (28) 526-101 Hív. szám:

Web: <http://www.naik.hu> Ügyint.: Dr. Lakatos Tamás

2100 Gödöllő, Szent-Györgyi Albert u. 4.

AJÁNLÁS

az Újfehértói fürtös meggy Magyar Értéktárba történő felvételére

A Kárpát-medence adottságai kiválóan megfelelnek a meggy ökológiai igényeinek. A magyarság már évszázadok óta foglalkozik meggytermesztéssel, és jelenleg is komoly tájszelekciós és nemesítési munka folyik pl. a NAIK Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutatóintézetében. A világ meggytermelése növekvő tendenciát mutat, az átlagos termés megközelíti az 1,3 millió tonnát. A világ termelésének 60%-át Európa adja, a többi Ázsiából és Észak-Amerikából származik. Magyarország évente mintegy 64 ezer tonna meggyet termel.

Az Intézetünk Újfehértói Kutató Állomásának kutatói által szelektált Újfehértói fürtös meggy a hazai ipari léptékű meggytermesztés alapjait biztosítja, csaknem fél évszázada a magyarországi ültetvények egyik domináns fajtája. Az Újfehértói fürtös meggyből olyan termékek készülnek, amelyeknél a magas minőség alapvető elvárás, így ez a fajta és a belőle készülő termékek (pl. meggyepálinka, meggybefőtt) általánosan ismertek és elismertek. A fentiek alapján, a fajta több évtizedes stabil és nem csökkenő szerepe elismeréseként javasolom az Újfehértói fürtös meggyet a Magyar Értéktárba való felvételre.

Budapest, 2020. január 23.

Dr. Lakatos Tamás



Nemzeti Agrárkutatói és Innovációs Központ
Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutatóintézet

1223 Budapest, Park u. 2.
Telefon: 06 1 362 1596E-mail cím:
Webcím: <http://fruitresearch.naik.hu>

JAVASLAT

Az Újfehértói Fürtös Meggy, Magyar Értéktárba történő felvételére

Alulírott Papp József, mint a Zsindelyes Tanya Kulturális Értékeinek Megóvásiért Alapítvány (cím: 4245 Érpatak, Zsindelyes tanya 1.) kuratórium elnöke, jelen levélben szeretném ajánlani az Újfehértói Fürtös Meggyet a Magyar Értéktárba való felvételre.

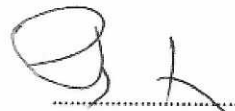
Természetesen Újfehértón is - mint általában az Alföldön - óriási volt a becsülete a táplálkozáskultúrában a gyümölcsnek, sőt közülük többet gyógyhatása miatt is nagy becsben tartottak. Ezek közül való a meggy, amelynek vadon termő példányai már a mai település létrejötte idején - a XVII. század elején - megtalálhatók voltak a határban. Fogyasztották kiváló tápértéke miatt, de emésztési problémákra, székrekedés ellen, szívpanaszra, sőt vesecélgtelenségre is.

Az Újfehértói Fürtös Meggy felhasználásának számos lehetősége adódik a friss fogyasztás előnyei mellett:

- alkoholos italok: pálinka, bor és likőrök
- alkoholmentes üdítők: rostos lé, szörp, koktél
- főzési alapanyagok: ecet, lekvár, befőtt
- édességek: csokoládé, aszalvány
- ételreceptek
- kozmetikumok, gyógyhatású készítmények, étrendkiegészítők

A gyümölcs elismerése megerősítést nyert 2016-ban, amikor a Hagyományok-Ízek-Régiók programon belül az Újfehértói Fürtös Meggy belépett a HIR védjegyesek elit klubjába. A fent említett számos pozitívumra alapozva javalom ezt az igen hasznos és az egész ország számára értékes gyümölcs felvételét a Magyar Értéktárba.

Érpatak, 2020. 01. 21.



Papp József

kuratórium elnöke

Zsindelyes Tanya Kulturális
Értékeinek Megóvásiért Alapítvány
4245 Érpatak, Zsindelyes tanya 1.
Adószám: 18316120-1-15



Szakmaközi Szervezet és TermékTanács

Interbranch Association for North-East Hungarian Fruit Industry

4244 Újfehértó, Vadastag 2, E-mail: info.ekasz@gmail.com Tel.: 42/590-007, fax: 42/291-359

AJÁNLÁS

az Újfehértói fürtös meggy Magyar Értéktárba történő felvételére

A magyar nemesítésű gyümölcsfajták közül csekély számú mondható nemzetközi mércével mérve is kiemelkedőnek. Még ennél is kevesebb magyar nemesítésű fajta jut el Európa északi illetve déli, keleti valamint nyugati határáig, illetve más kontinensekre. Ezért tekinthető kiemelkedő tulajdonságokkal rendelkezőnek az a meggyfajta, melyre egy márkát, azaz brand-et tudunk építeni. Az Újfehértói fürtös fajta azon fajták közé tartozik, mely a magyar gyümölcsnemesítés hírnevét öregbíti a világ számos meggytermesztő országában. E széleskörű elterjedés igen nagy ökológiai tűrőképességére utal, emellett jó termőképesége, sokféle fogyasztói ízlésnek megfelelő gyümölcsminősége termelő és fogyasztó számára egyaránt előnyös. Népszerűsége szinte termesztésbe történt bevezetése óta a világ számos országában töretlen, ritka, hogy egy 50 éves múlttal rendelkező fajta még jelenleg is meghatározó jelentőséggel bír a termesztésben, az újonnan előállított genotípusok, fajtajelöltek számára etalonként szolgál.

A Újfehértói fürtös fajta sikere az északkelet-magyarországi térség életét is nagymértékben befolyásolta. A térség termelői megtanulták a meggy termesztését, feldolgozását. Kialakult a kereskedelmi és feldolgozóipari rendszer, így már közel 50 éve meghatározó szerepet játszik a térség gazdasági életében.

Az Újfehértói Fürtös Meggy fogalomná vált a termelők és a fogyasztók körében egyaránt, így szakmai szervezetünk álláspontja alapján méltó a Magyar Értéktárba történő felvételre!

Újfehértó, 2020. 01. 23..

Üdvözlettel:

Dr. Takács Ferenc

elnök
ÉKASZ
SZAKMAKÖZI SZERVEZET
ÉS TERMÉKTANÁCS
 4244 Újfehértó, Vadastag 2. Pf.: 38
 Adószám: 19208419-1-15

AJÁNLÓLEVÉL

Az Újfehértói Fürtös Meggy, Magyar Értéktárba történő felvételére

Alulírott Papp József, mint a Zsindelyes Pálinka Zrt. (cím: 4245 Érpatak, Zsindelyes tanya 1.) igazgatóságának elnöke, jelen levelemben szeretném ajánlani az Újfehértói Fürtös Meggyet a Magyar Értéktárba való felvételre.

A Zsindelyes Pálinkafőzde 2002-ben készített először meggypálinkát, az első kísérletezésekhez Újfehértói Fürtös meggyet használtunk fel. A cég ennek nyomán kitaposta az útját a zamatos meggynek, amikor megkapta a legnagyobb elismerést az országban: az ebből készült pálinka 2007-ben Földrajzi Árujelzői oltalom alá került. Így elismerték, hogy ez a földrajzi terület kiemelkedő gyümölcsstermesztés szempontjából, a környéken fellelhető újfehértói fajtatípusú meggy igazán zamatos és értékes, a belőle készített pálinka fontos kuriózuma lehet az országnak. Ezen kívül a lekvár, befőtt, szörp és egyéb konyhai felhasználása is nagyon kedvelt. Az Újfehértói Fürtös Meggy kimagasló értékét továbbá bizonyítja a nemzetközi elismerés is, miszerint az ebből főtt pálinka gyümölcspárlat kategóriában uniós Oltalom alatt Földrajzi Jelzés védelemben részesült.

Miután a Szakmai Bizottság a Települési Értéktárba az agrár- és élelmiszergazdaság szakterület szerinti besorolású Újfehértói Fürtös Meggyet felvette, illetve a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár Bizottság is jóváhagyta a Megyei Értéktárba történő felvételt, javaslom a fent említett gyümölcsöt a Magyar Értéktárba való felvételre.

Érpatak, 2020. 01. 22.



Papp József

igazgatóság elnöke

ZSINDELYES PÁLINKA ZRT.
4245 Érpatak, Zsindelyes tanya 1.
Adószám: 23417689-2-15

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

képmás és hangfelvétel készítéséhez és felhasználásához
a 2013. évi V. törvény („új Ptk-Polgári Törvénykönyv”)
2:48. §. alapján

Alulírott

Név: Dr. Szabó Tibor
Született: Vámosmikola, 1943. szeptember 23.
Anyja neve: Sinkó Hermin
Lakcím: 4244 - Újfehértó, Szent István út 79.

a fenti jogszabályi megjelölés alapján önkéntesen, befolyásmentesen és határozottan hozzájárulok ahhoz, hogy általam készített képeket az Újfehértói Fürtös Meggy Magyar Értéktárba történő felvételéhez és a hozzákapcsolódó dokumentumokhoz felhasználják.

Felvétel készítésének helye: Magyar Kertészeti Szaporítóanyag Nonprofit Kft. újfehértói telephelye, 4244 – Újfehértó, Vadastag 2.

Felvétel(ek) megnevezése: Újfehértói fürtös termőgally
Újfehértói fürtös gyümölcs
Újfehértói fürtös virágai
Újfehértói fürtös virágzó fa
Újfehértói fürtös koronája

Hozzájárulásom alapján felhatalmazom:

Név/cégnév: Zsindelyes Pálinka Zrt.
Lakcím/székhely: 4245 - Érpatak, Zsindelyes tanya 1.

Tudomásom van arról és elfogadom, hogy a hozzájárulásom az esetleges nyilvánosságra hozatal és az internetes technológia miatt természetéből fakadóan vissza nem vonható, a korlátozás csak a tiltó nyilatkozatom megtételét követő időszakra köti a jogosultat.

Dátum: Újfehértó, 2020. 01. 23.



nyilatkozattevő



MKSZN Magyar Kertészeti Szaporítóanyag Nonprofit Kft.
 MKSZN Hungarian Horticultural Propagating Material Non-profit LLC.
 1225 – Budapest, Nagytétényi út 306., adószám: 14822951-2-43
 Telefon: +36-1/207-81-11 e-mail: info@mkszn.hu

AJÁNLÓLEVÉL

Az Újfehértói Fürtös Meggy, Magyar Értéktárba történő felvételére

Alulírott Baracsi Béla, mint az MKSZN Magyar Kertészeti Szaporítóanyag Nonprofit Kft. (1225 – Budapest, Nagytétényi út 306.) ügyvezetője, jelen levelemben szeretném ajánlani az Újfehértói Fürtös Meggyet a Magyar Értéktárba való felvételre.

Az Újfehértói Fürtös Meggy friss gyümölcsként, feldolgozott állapotban egyaránt nagyon kedvelt az év minden napján. A háziasszonyok kamráiban, fagyasztoiban ugyanúgy megtalálható, mint a bevásárlóközpontok, kisboltok polcain.

Több, mint 50 esztendeje, hogy az Újfehértói Gyümölcskutató Állomás - Dr. Pethő Ferenc professzor és Dr. Szabó Tibor munkájának köszönhetően - az Újfehértói Fürtös Meggyet kinemesítette.

Úgy gondolom, kiemelkedő tulajdonságai miatt az Újfehértói Fürtös Meggy érdemes a Kiemelkedő Nemzeti Érték címre.

Újfehértó, 2020. január 27.



Baracsi Béla
 ügyvezető
 MKSZN Nonprofit Kft.