

TERMÉKLEÍRÁS

1. A termék elnevezése:

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA vagy MAKÓI HAGYMA

2. A termék leírása:

A *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* (*Allium cepa* L.) a hagymafélék családjába tartozó növény, amely kiválóan alkalmazkodott Makó és környéke környezeti adottságaihoz.

A *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* esetében ezek a földrajzi környezetnek köszönhető tulajdonságok a következők: magas szárazanyag-tartalom, erős ízhatás, jó eltarthatóság.

A vöröshagymát alapvetően magról vetve termesztik világszerte, azonban a Makó térségi száraz, csapadékmentes és napos időjárás miatt a vöröshagyma egy nyáron nem tudott kellő nagyságúra növekedni ezért termesztését az ún. dughagymás termesztési mód kialakítása révén egy évvel meg kellett hosszabbítani, ez az idő – és költségtöbblet azonban az évszázados helyi termelői nemesítés eredményeként egyedülálló tulajdonságokat eredményezett.

A makói dughagymás vöröshagyma genetikai anyagának felhasználásával, abból kinemesítve hozták létre a makói hagyma egyéves termesztésű, magról vetett változatát, amely a dughagymással azonos értékű, mindkettő makói típusú fajta. Utóbbi a genetikai és környezeti (talaj, napfény, stb.) hatások révén megőrizte a dughagymás változat beltartalmi értékét.

Makó térségében a népi nemesítés által kinemesített dughagymás vöröshagyma tájfajta genetikai anyagának felhasználásával kizárólag a „Makói CR” (klíma rezisztens) és a „Csanád” valamint a „Makói Bronz” fajták használhatók.

A makói hagyma termesztésénél alapvető követelmény a származási bizonyítvánnyal ellátott fémzárolt vetőmag („feketemag”) használata.

A Makói vöröshagyma vagy Makói hagyma főbb jellemzői:

Az egy évszázadot meghaladó tudatos népi nemesítési munka alakította ki az északnyugati, csapadékos területeken termelt hagymához viszonyítva közepes méretű, gömbölyű alakú, bronzvörös külső színeződésű, többrétegű, szilárd borító héjjal rendelkező makói típus. Ezek a tulajdonságok alkalmassá tették a hagymát a nagy távolságú szállításra, hiszen évtizedeken keresztül lovas kocsikon, több száz kilométer távolságra levő piacokra szállították értékesíteni.

Jellemzők:

- megjelenés: a hossz tengelye mentén enyhén megnyúlt gömb alakú test, beérett állapotban bronzvörös, zárt héjazat;
- méret: 35-80 mm átmérő között
- a fényes, kemény külső páncéllevek több rétegben szorosan záródnak, tökéletesen védik a hagymaleveleket;
- beltartalom:
 - magas, 16% feletti szárazanyag-tartalom (szemben a többi hagymafajta 10% alatti szárazanyag tartalmával), amelyet a makói tájkörzetre jellemző termesztéstechnológia és a száraz, nyárvégi időjárás eredményez és amely jó tárolhatóságot biztosít, ezért a hagyma sokáig eltartható (mivel alacsony nedvességtartalma nem kedvez a romlásnak), későn csírásozik, beltartalmi értékeit egész télen át megtartja,
 - kemény, tömör hús, csontfehér színezet,
 - 1,6-1,7% fehérjetartalom, 22 féle aminosav, fenolsavak, 30 féle nyomelem és mikroelem,
- étkezési tulajdonságok:
 - a termék egyedülálló ízét a benne levő kémiai vegyületek kedvező aránya, különösen a csípős, fűszeres ízért felelős magas allilszulfid-tartalom, valamint a C-vitamin, peptid, pektin és cukortartalom adja.

Ezek a kedvező tulajdonságok a kétéves termesztési forma és a környezeti tényezők egymásra hatása eredményeként nemcsak felhalmozódtak a makói hagymában, hanem genetikailag öröklődnek is.

A termékkel szemben támasztott követelmények:

- nem lehet szűrott, rágott, kórokozótól szennyezett,
- nem lehet romlóhibás, felvágva sem lehet benne rejtett romlóhiba (romlóhiba mérték maximum 5%),
- nem lehet héj nélküli és laza belső szerkezetű,
- mentes idegen íztől és szagtól.

3. A földrajzi terület meghatározása:

A *Makói hagyma* vagy *Makói vöröshagyma* eredetmegjelölést az igazoltan az alább felsorolt települések közigazgatási területére kiterjedő tájkörzetből származó vöröshagymára lehet alkalmazni, amely két megye, Csongrád és Békés megyék egymással határos területeit fogja át.

A tájkörzethez tartozó helységek:

- **Csongrád megye:** Makó, Királyhegyes, Apátfalva, Kövegy, Pítvaros, Magyarcsanád, Csanádpalota, Csanádalberti, Ambrózfalva, Nagyér, Földeák, Maroslele, Klárafalva, Ferencszállás, Kiszombor, Nagylak
- **Békés megye:** Tótkomlós, Békéssámson.

A földrajzi terület körülhatárolását az 1. számú melléklet (térképvázlat) tartalmazza.

4. A földrajzi területről való származás igazolása:

A *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* eredetmegjelölést csak arra a vöröshagymára lehet alkalmazni, amelynek termelését és nyomon-követhetőségét a Hagyma TermékTanács által hitelesített Eredetvédelmi Naplóval dokumentálják.

Az **Eredetvédelmi Napló**-ban rögzíteni kell:

- a termelő nevét és azonosító adatait,
- a termelés helyét (helyrajzi szám és területnagyság megjelöléssel),
- az elővetemény megnevezését (5 évre visszamenőleg),
- a hagymaféle megnevezését (dughagyma, dughagymás ill. magról vetett vöröshagyma),

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA

- a szaporítóanyag fajtáját (a vetőmag származási bizonyítványa másolatának csatolásával),
- dughagymás vöröshagyma esetében a felhasznált dughagyma nagyságát, a hőkezelés helyét, a be- és kitárolás időpontját,
- a felhasznált csávázószer és műtrágya megnevezését és mennyiségét,
- a vetés (dughagyma szórás) és a betakarítás időpontját,
- a betakarított, továbbá az értékesített termés mennyiségét,
- az értékesítés módját: hálós/ládás kiszerelés vagy egyedi csomagolás, a kiszerelés megnevezésével és mennyiségével – darab, csomó, hurka (amely kb. 50 mm átmérőjű cső alakú műanyag háló), zsák stb.

Az Eredetvédelmi Napló nélkülözhetetlen melléklete az előírás szerint vezetett „Permetezési Napló”.

A Hagyma TermékTanács a termelő vagy a forgalmazó kezdeményezése esetén, továbbá önállóan is ellenőrzi a termelő teljes termelési technológiai folyamatát és a követelmények teljesítése esetén a terméket az általa kiadott, a „Hagyma TermékTanács által ellenőrzött minőség” megkülönböztető jelöléssel lehet ellátni. Az ehhez szükséges adatokat a TermékTanács által szervezett és végzett, mintavételen alapuló összetett vizsgálatokon (fizikai, mikrobiológiai) nyugvó minőségellenőrzés szolgáltatja.

A Hagyma TermékTanács közreműködik a földrajzi árujelzővel összefüggő előírások betartásának és az eredet-megjelölés jogszerű használatának ellenőrzésében.

5. A termék előállítási módja:

Kétéves termesztési mód:

A kétéves termesztési mód esetében az apró virágmagból (az ún. feketemag), sűrű magvetéssel kisméretű hagymát, ún. dughagymát állítanak elő, ez lesz a következő évi kifejlett áruhagyma termelésének alapanyaga (szaporítóanyaga).

A dughagyma termesztés céljára sík fekvésű, középkötött, morzsalékos szerkezetű, rögösödéssre nem hajlamos, magas humusztartalmú és tápanyag - ellátottságú, semleges PH-jú talaj alkalmas (ez az ún. makói talajadottság).

A vetésforgónál alapvető követelmény, hogy a vöröshagyma önmagát 5 éven belül ne kövesse, mert ellenkező esetben a kártevők és kórokozók halmozottan jelentkeznek

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA

(elővetemények rögzítési kötelezettsége az Eredetvédelmi Naplóban). Az optimális elővetemény a búza, a napraforgót kerülni kell.

Dughagyma előállítás:

Talajelőkészítés műveletei: előző év őszen, októberben végzett mélyszántás, továbbá a tavaszi elmunkálás. Az egyenletes talajfelszínű, aprómorzsa vetőágyba történik a vetés, február végén – március elején, egysoros (20 cm-es sortáv) vagy ikersoros (5-30 cm-es sortáv) formában, 100-120 kg/ha (25-28 millió csíra/ha) vetőmaggal, 3-3,5 cm mélységben. A tenyészidőben a gyommentesség és a kórokozótól való védelem alapvető fontosságú.

Az augusztus közepére beérett dughagymáról eltávolítják az elszáradt szárrészt (söprés), ezt követi a felszedés, rostálás (földtelenítés), utóérlelés, beszállítás és a nagyság szerinti osztályozás.

A tárolóhelyre beszállított dughagymát nagyság szerint szét kell osztályozni, mert a hőkezelés és a vetés csak egységes méretű dughagymával lehetséges.

A dughagyma osztályozottsága (méret szerint):

Piklesz	24,1-30,0 mm átmérő
I. o.	20,1-24,0 mm átmérő
II. o.	17,1-20,0 mm átmérő
III. o.	14,1-17,0 mm átmérő
IV. o.	10,1-14,0 mm átmérő
V. o. (zsika)	5-10,0 mm átmérő

Az osztályozott dughagymát ritka szövésű zsákban kell az őszi folyamán tárolni, majd novemberben a hőkezeléssel kezdődik a speciális makói termesztési eljárás.

A vöröshagyma ugyanis jellegéből eredően a második évben magszárat hoz, és magot érlel, ez azonban értéktelenné teszi a hagymatestet. Ezért egy speciális technológiai folyamattal, a hőkezeléssel, olyan belső átalakulást hozunk létre a dughagymában, amely megakadályozza a felmagzást és így a növény a földben levő fejét (amely módosult szárrész) növeli.

A hőkezelés során a tárolási 3-5°C-ról 12 nap alatt fokozatosan felmelegítik a dughagymát 30-32°C-ra, mérettől függően 30-60 napig ezen a hőmérsékleten tartják (közben 10 napig

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA

32-35 °C-ra melegítik) majd fokozatosan visszahűtik a kiültetési 10-14°C hőmérsékletre.

A technológia betartása nagyon fontos, mert megsértése esetén vagy eredménytelen lesz a hőkezelés, vagy károsodik a dughagyma. Ügyelni kell arra is, hogy a hőkezelést követően a dughagymát ne érje hideg hatás, mert akkor "elfelejti" a hőkezelést és elvetés után felmagzik (felbördözik).

A hőkezelés élettani hatása nem csupán a felmagzás megakadályozásában jelentkezik, hanem termélnövelő és gombaölő hatása is van, mert a 35 oC-os hőmérsékleten tartott dughagymában elpusztulnak a peronoszpóra élő szervei.

A hőkezelést hagyományos módon a lakószobában télen a fűtött kemence fölött, hagymaszárító rácson végzik, újabban azonban az erre a célra kialakított, de a technológia lényegét alapvetően megőrző, ugyanakkor nagyobb mennyiségű dughagyma hőkezelésére alkalmas hőkezelőkben valósítják meg. A hőkezelő olyan zárt tárolóhely, ahol meleg levegő befűtésével szabályozottan növelhető, hideg levegő befűtésével pedig irányítottan csökkenthető a betárolt dughagyma hőmérséklete, ugyanakkor a felszabaduló pára elvezetése folyamatosan biztosítható.

Áruhagyma előállítása:

A *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* termesztésénél az áruhagyma (étkezési hagyma) előállítása a második évben történik. Tavasszal a hőkezelőből kitarolt dughagymát kitisztítják (szelelik), a kártevők ellen csávázzák, majd április közepéig a felmelegedő talajba elvetik. A talajigény és a vetésforgó megegyezik a dughagymáéval. Az elvetett mennyiség mérettől függően folyóméterenként 15-25 db, a vetés mélysége 3-5 cm, méretben az I., II., és III. osztályú nagyság a legkedvezőbb a termesztésben.

A termesztésben fontos a talajvizsgálaton alapuló okszerű tápanyagellátás, mert a vöröshagyma tápanyagigényes növény. A kálium és a foszfor műtrágyát valamint a nitrogén műtrágya felét alpműtrágya formájában, a nitrogén műtrágya másik felét a tenyészidőszakban osztottan kell adagolni.

Az előrejelzésen alapuló, a megelőzést előtérbe helyező, minimális vegyszer-igényű (a Permetezési Naplóban dokumentált) integrált növényvédelem segíti az egészséges, de szermaradványoktól mentes vöröshagyma előállítását.

Augusztus második felében történik a betakarítás (kiemelés, napon szikkasztás renden, felrakodás és beszállítás), majd az értékesítés vagy tárolás. A betakarításnak egyaránt van

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA

kézi és gépi technológiája. A kézi betakarítás jobban kíméli az árut, de a "Makói" fajták a többrétegű erős levélzetük révén jól tűrik a gépi betakarítást is.

Egyéves (magról vetett) termesztési mód:

Egyéves formában a termesztés a dughagymás *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* genetikai állományának felhasználásával kinemesített „egyéves vöröshagyma” magjának elvetésével kezdődik március hónapban, 5-7 kg/ha (900 ezer-1,1 millió csíra/ha) vetőmag felhasználásával.

A tenyészidőszakban a termelési (tápanyagellátási, növényvédelmi, gyomtalanítási stb.) folyamat, valamint az azt követő műveletsor a dughagymás hagymáéval azonos, azonban – az egyéves ciklusra tekintettel – a tenyészidő hosszabb, az érés szeptember közepén történik; egyben a dughagyma előállítási és a hőkezelési műveleti szakasz elmarad.

A Makó térségbeli klimatikus viszonyok között a magról vetett vöröshagymától általában csak öntözött körülmények között várható gazdaságos termésmennyiség; ezért a térségben kialakított, gépesített termesztés-technológia szerves részét képezi az öntözés célját szolgáló rendszer.

Tárolás, csomagolás:

A betakarított vöröshagymát száraz, szellős, hűvös helyen kell tárolni, mivel ilyen körülmények között a többi fajtánál tovább, a következő év április-májusig lényeges minőségcsökkenés nélkül tárolható.

A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” osztályozása, csomagolása és címkézése a termelőnél vagy más helyen, de a termelő vagy megbízottjának közvetlen felügyelete mellett, a meghatározott földrajzi területen 0,5, 1, 2, 5, 10 és 15 kg-os raschel hálós kiserelésben vagy ömlesztve 15, 20, 25 és 50 kg-os ládáknak, illetve egyedi, 3-5-10 darabos csomagolásban történik. Megállapodás alapján lehetőség van más kiserelésre is. A termék a meghatározott földrajzi területen kívül újracsomagolható.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata:

A *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* földrajzi környezettel, a Makói tájkörzettel kialakult kapcsolata részben természeti (talaj és éghajlati), részben emberi tényezőkön alapul.

Természeti tényezők:

A közép-ázsiai eredetű vöröshagyma kiválóan alkalmazkodott a Makó térségi adottságokhoz. A tájkörzet talajait a medrét változtató Maros folyó hordalékai alakították ki, a lösz és öntéstalaj magas tápanyagtartalmú, nyomelemekben gazdag, középköttű, morzsalékos szerkezetű, sík felületű, jó a levegő és vízgazdálkodása, amely adottságok kedveznek a vöröshagyma minőségének.

A Makói tájkörzet legjellemzőbb éghajlati adottsága a száraz, forró nyár. A tenyészidőszak alatti sok napsütés (napos órák száma 2100 óra/év), a tartósan magas hőmérséklet (hőségnapok száma: 30 nap, átlagos hőmérséklet 18,1 °C, hőösszeg 3340 °C) valamint ezek együtthatása (nyári napok száma: 85-90 nap) eredményezi a *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* kedvező beltartalmi értékeinek kialakulását. A *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* hosszúnappalos hagyma-változat, ezért kifejlődéséhez 15 óra/nap megvilágítás szükséges, amely a Makói tájkörzet fent említett éghajlati adottságai révén teljesül. A július-augusztusi száraz, meleg és csapadékhiányos időben a hagymafejképződés lelassul, a lomb és a gyökérzet elszárad. A hagymatest beltartalma feldúsul, a szárazanyagtartalom megnövekszik, a külső levelek elvékonyodnak és kialakul a zárt, erős („páncélos”) héjazat és a bronzvörös szín.

Az így kialakult magas szárazanyagtartalom és a többrétegű, zárt, erős külső héjazat eredményezi a *Makói vöröshagyma* vagy *Makói hagyma* jó tárolhatóságát.

Emberi tényezők:

A Makói tájkörzetben több száz éve természetnek vöröshagymát. A török hódoltság megszűnése után újjátelepülő vidék lakossága gyorsan növekedett, ami együtt járt a rendelkezésre álló földterület felaprózódásával, a földínség kialakulásával. A lakosság háromnegyed részét a XIX. század közepén zsellérek tették ki, akiknek a kis bérelt területen az egyetlen lehetőségük intenzív növényi kultúra termesztése volt. Erre a célra a vöröshagymát választották ki, amelynek gyógyító hatása is van.

Ez – egyebek mellet – annak köszönhető, hogy kémiai összetevői jelentős bioaktív gyógyító és egészségvédő hatást biztosítanak a hagymának. A népi gyógyászatban évszázadok óta használják a hagyma különböző részeit (héj, hús). Főleg a szem megbetegedéseinek kezelésére, orrvérzés elállítására, meghűlés és torokfájdalmak enyhítésére, kelések és gyulladások gyógyítására használják ezt a többi hagymánál

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA

magasabb szintű fruktózt, szerves kén- és karbonil vegyületeket, nyomelemeket és vitaminokat tartalmazó vöröshagymát.

Az említett jellemzők továbbá kedvező fogyasztási, szállítási, tisztítási és tárolási tulajdonságokat is kölcsönöznek a makói hagymatípusnak, ami sokoldalú felhasználhatósággal, étkezési, ipari és gyógyszergyártási alkalmassággal párosul. A magas szárazanyag-tartalom különösen a szárítóipar fejlődése, a porított élelmiszerek elterjedése során vált fontossá, mert sokkal kevesebb energiával készíthető belőle szárítmány, illetve ez utóbbi felhasználásával előállított termék (fűszerkeverék, levespor stb.).

A makói hagymások a múlt század végének kedvező piaci konjunktúráját és a földrajzi adottságokat kihasználva kemény munkával, nagy odafigyeléssel, egyedi szelekcióval, jó minőségű tájfajtát alakítottak ki. Ehhez egyedi, a hagyma biológiáját figyelembevevő és csak a tájkozetre jellemző technológiát (kétéves termesztési mód) dolgoztak ki, a távoli piacokon történő értékesítés pedig a térség hagymásainak kockázatát is magában foglaló vállalkozó kedvét jellemzi.

Ez a hagymakertész réteg a belterjes hagymakultúrával el tudta kerülni a századforduló kivándorlási kényszerét és valós alapokon álló, tartós hírnevet szerzett ennek a vöröshagymának, amelynek kiválóságát már az 1888-as brüsszeli világkiállításon elért siker is jelezte, és amit az évtizedek során további elismerések követtek. A generációról generációra öröklődő termelési tapasztalatok a térségi hagymatermelés jövőjének alapvető biztosítékát jelentik.

A vöröshagyma termesztés írásos nyoma már *Szurbik Miklós* 1835-ös leírásban megjelenik, amit *Palugyai Imre* és *Reizman János* könyvei követnek. A századfordulót követően már hetilapjuk volt a térség hagymatermesztőinek – a makói hagymásoknak – „Hagymakertész” címmel; az 1930-as években pedig *Erdei Ferenc* tett sokat a Makó-környéki vöröshagymáért és a hagymásokért.

7. Az ellenőrző szervek megnevezése:

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, mint kijelölt zöldség-gyümölcs minőség-ellenőrzési szerv

Név: Csongrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA

Cím: 6800 Hódmezővásárhely, Rárósi út 110.

Telefon: (+36) 62/535-741

Fax: (+36) 62/246-036

E-mail: Hodi.Laszlo@csongrad.ontsz.hu

Név: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: 5602 Békéscsaba, Szarvasi út 79/1.

Telefon: (+36) 66/529-257

Fax: (+36) 66/529-265

E-mail: Mike.Zsolt@bekes.ontsz.hu

8. A földrajzi árujelző feltüntetése a terméken:

A termék csomagolásán fel kell tüntetni – a jogszabályokban előírtakon felül - a Makói vöröshagyma vagy Makói hagyma oltalom alatt álló eredetmegjelölést, valamint – a közösségi nyilvántartásba vételt követően – a kapcsolódó közösségi szimbólumot.

A Hagyma Terméktanács által lefolytatott belső ellenőrzés esetén feltüntethető a „Hagyma Terméktanács által ellenőrzött minőség” jelölés.

9. A közösségi és/vagy nemzeti rendelkezések által megállapított követelmények:

–