

# TERMÉKLEÍRÁS

## 1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Fertőd vidéki sárgarépa”

## 2. A TERMÉK LEÍRÁSA

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű „Fertőd vidéki sárgarépa” a *Daucus carota* L. faj termesztésével előállított termék. A felhasznált fajták a *Fertődi vörös*, valamint a Nantes típusú *Napa* és *Napoli* sárgarépa.

Forgalomba hozatalakor a „Fertőd vidéki sárgarépa” hengeres-kúpos alakú, hossza 150-250 mm, átmérője 15 és 40 mm, tömege 50 és 150 g között van, másodlagos gyökérzete és csúcsgyökere nincs. A gyökértest élénkvörös színű, hosszú, sima, elágazás- és repedésmentes. A „Fertőd vidéki sárgarépa” jellegzetessége az édeskés íz. A „Fertőd vidéki sárgarépa” más sárgarépáktól abban különbözik, hogy vörösebb színű, édeskésebb, intenzív ízű, hosszú, sima és elágazásmentes.

A „Fertőd vidéki sárgarépa” termék kémiai paraméterei a következők:

- cukortartalma: legalább 5 mg/100 g a friss tömegre vonatkoztatva
- kalciumtartalma: legalább 40 mg/100 g a friss termékre vonatkoztatva
- foszfortartalma: legalább 30 mg/100 g a friss termékre vonatkoztatva

## 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Fertőd vidéki sárgarépa” termelése Magyarország nyugat-dunántúli területén Győr-Moson-Sopron megyében a Fertő tó környékéhez köthető. A termelés Hegykő és Fertőhomok községek közigazgatási határain belül, a településeket átszelő főúttól északra és a Fertő-tótól délre elterülő területen történik.

## 4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

Betakarításkor a konténereket dátummal látják el, majd azok a hűtőházba kerülnek. A feldolgozás első fázisát, a mosást követően a megtisztított árut szintén ledátumozzák és raktározzák a „tisza hűtőben”. A válogatást végzők a dátumok alapján tudják, hogy mi a soron következő munka.

A becsomagolt termékek címkéjén megtalálható a LOT szám, amely 9 számjegyből áll. Az első 5 számjegy az adott kereskedelmi rendszerbe való tartozást jelzi, a következő 4 számjegy pedig a csomagolás napját ismerteti a vásárlókkal. A LOT szám alapján a termék útja visszakövethető.

## **5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA**

### **5.1 A terület kiválasztása**

A sárgarépa termesztéséhez a könnyű és középötött talajok felelnek meg, mint pl.: humuszos homok, homokos vályog és a tőzegecs talajok. A homokos talajon termelt sárgarépa könnyebben tisztítható. A földekről általánosságban elmondható, hogy jó talajerőben vannak. a szerves trágya utánpótlás jól biztosított, ami a zöldségtermő területeken már a termesztés előtt 2-3 évvel kiszórásra és beszántásra kerül. Szerves trágya kerül a földekre, műtrágyát kis mértékben használnak a területen.

Gondosan ügyelni kell a sárgarépa előveteményére, amelyek főként gabonafélék lehetnek. Ez azért fontos, hogy jó szerkezetű, szármadaradványtól mentes talajt kapjunk. Hároméves vetésciklust kell alkalmazni, tehát a sárgarépa nem kerülhet ugyanarra a területre, amíg két agrárév le nem telt.

A kártevők és kórokozók elszaporodása, valamint a talajuntség miatt legfeljebb három évenként kerülhetnek a növények ugyanarra a helyre. Gyökérszöcskék termesztése esetén lényeges, hogy az előnövények megfelelőek legyenek, olyanok, amelyek tápanyagban gazdag, morzsalékos talajt hagynak maguk után.

### **5.2 Tápanyagellátás, vetés, tenyészidőszak alatti munkák**

Talajelőkészítésnél két fontos szempontot veszünk figyelembe: a mélyszántás szakszerű végrehajtását és az egyenletes talajfelszín kialakítását. Mindkettő lényeges kritériuma az egészséges növényállomány és a fajtára jellemző gyökerek kialakulásának.

A mélyen, 40 cm-re szántott talaj ősszel kerül fel-bakhátazásra, hogy a legkorábbi tavaszi időpontban, nem ritkán már február hónapban, a vetést el lehessen végezni. Ezzel egy menetben be is kell dolgozni a lassan lebomló foszfort és káliumot. A könnyű és sérülésmentes betakarítás és a sima gyökér kialakulása érdekében a termesztés bakháton történik. 75 cm koronaközép távolságú, 30 cm magasságú bakhátak készülnek, a bakhátak tetejére ikersoros vetésciklust méterenként és soronként 25-30 szem magot, juttatnak ki 1- 2 cm mélyre. A vetésciklust ugyanis nagy hatással van az egyenletes kelésre.

A kelési időszakban a cserepesedésre hajlamos talajt finom hengereléssel szükséges porhanyítani.

Az ápolás gyomlálásból és a bakhátak gyakori töltögetéséből áll. A gyomlálást kézzel, míg a töltögetést géppel végzik. A tárolási fajtákat kisebb dózisú bór tartalmú lombtrágyával kezelik, ami kiváló lombtrágya.

### **5.3 Betakarítás:**

A betakarítás a korai fajtáknál május végén megkezdődik és 2 hónapig tart. Először kézzel válogatva majd pár hét múlva gépi lazítással. Ilyenkor a termés teljes mennyisége felszedésre kerül, lombozattal együtt, ládába, kézzel szedve. Piaci igénynek megfelelően naponta, kétnaponta, hajnalban történik a szedés, majd napközben az így leszedett sárgarépa kerül csomózásra, lombozattal együtt.

Tárolási fajtáknál a betakarítás a téli fagyok beállta előtt, általában október-november táján történik. A terményt kímélő, úgynevezett nyüvő rendszerű betakarítógéppel szedjük fel. A gép 4-5 mázsa befogadó képességű konténerekbe szedi lomb nélkül a sárgarépát. Egy hektáron 40-60 tonna a termésmennyiség.

A tárolás hűtőházban, 1-2 Celsius fokon, 95 % páratartalom mellett, fémrácsos konténerekben történik, lombtalanul. Erre azért van szükség, hogy jól szellőzzön és figyelhető legyen az állapota, így a romlások gyorsan észlelhetők.

### **5.4 Az áru előkészítése, kiserelése**

A sárgarépát feldolgozás előtt legalább 1 nappal forgódobos mosóban tisztítják. Azért szükséges 1 nappal korábban, hogy a csomagolás előtt leszáradjon, de ne száradjon ki, friss állapotában maradjon. Se vizes, se fonnyadt ne legyen.

A kiserelést válogatás előzi meg. Az így előkészített sárgarépák kerülnek kiserelésre.

A termékek ládába, vagy élelmiszeripari fóliával ellátott habtálcára, kerülnek, a vevő igénye szerinti kiserelési mennyiségben.

Ezután a kiserelési egységeket - a származás garantálása érdekében - lezárt göngyölegbe csomagolják oly módon, hogy a terméket a csomagolás megsértése nélkül ne lehessen kivenni.

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

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék minőségén és hírnevén alapul.

A Fertő tó mentén termesztett sárgarépa immár 200 éve ismert és keresett termék. Az ország különböző tájain termelt sárgarépától abban különbözik, hogy vörösebb színű, édeskésebb, intenzív ízű, hosszú, sima és elágazásmentes. Mindez köszönhető a talajok hatásának, valamint a Fertő tó és az Alpokalja éghajlatának. A vízszabályozás után a szárazra került tómeder laza, mélyrétegű és üde talaja teszi lehetővé, hogy ez a gyökérzöldség mélyre hatoló, sima, elágazás nélküli gyökeret neveljen.

A Fertő tó déli partja mentén kialakult Fertő-Hanság-medence mélyedésének nyugati és déli határát élesen vonja meg a Fertőmelléki dombvonulat, illetve az Ős-Ikva kiemelkedő hordalékkúpja. Ez az éles határvonal a talajviszonyok tekintetében is megmutatkozik. Míg a peremi részeken gyakoribbak az erodált erdőtalajok (barna erdőtalajok és rendzinák), addig a medencében inkább hidromorf talajképződmények, vagyis öntés-, réti és szikes talajok találhatóak. Hegykő és Fertőhomok határa a Fertő-táj része, talajainak közös jellemzői a heterogén, mozaikos elhelyezkedés, alluviálisan rétegzett szelvényfelépítés, az igen változatos mechanikai összetétel, a nagy  $\text{CaCO}_3$ -tartalom és a lúgos, néha erősen lúgos kémhatás.

A Fertő-medencében a talajképződést mindig a víz természetes mozgása alakította. A mélyebben fekvő részeket a tó magas vízállása idején vagy tartós északi szél esetén gyakran elárasztja a Fertő vize, amely oldott sókat, szuszpendált homok-, iszap- és agyagrészecskéket visz az elborított részekre. A területen érvényesülő főbb talajképző tényező tehát az üledéklerakódás és láposodás, a réttalaj-képződés, sófelhalmozódás-szikesedés. Ez a gyakorlatban egy szürkés tónusú, a tófenékből származó temérdek üledéket, durva homokot is tartalmazó könnyen művelhető, mégis jó vízháztartású talaj, amely a gyökérzöldségek, így a „Fertő vidéki sárgarépa” termesztésére nagyon alkalmas.

A sárgarépa gyökér Ca és P tartalmának magasabb értéke a Fertő táj területén érvényesülő főbb talajképző tényezők – üledéklerakódás és láposodás, réttalaj-képződés, sófelhalmozódás és szikesedés - köszönhető.

A helyi klímaviszonyok is igen kedvezőek a „Fertőd vidéki sárgarépa” termesztésére. Ez a terület Magyarország leghűvösebb, legcsapadékosabb síkvidéke. Csapadékeloszlás a teljes vegetációs idő alatt kiegyensúlyozott, a Fertőd vidéki sárgarépa fejlődése szempontjából ideális. A sárgarépának csírázaskor és a répatest formálódása idején sok egyenletes nedvességre van szüksége, amelyet a térség évi 650-700 mm körüli csapadékmennyisége biztosít. A termésszintek kiegyensúlyozottak, köszönhetően a talaj víztartalmának és a mintegy 1 200-1 500 méter távolságban lévő hatalmas Fertő-tavi vízfelületnek, amely az uralkodó északi, északnyugati szelek hatására kellő páratartalmat biztosít.

A januári középhőmérséklet -2, a júliusi +22, az évi +10 Celsius-fok körül mozog. A nyári alacsonyabb hőmérséklet kedvez a „Fertőd vidéki sárgarépa” termesztésének, mert a sárgarépa termésképzés idején a legjobban 16 °C körüli hőmérsékleten fejlődik. A nagy meleg, a lombzat növekedését ugyan fokozza, de a gyökésképződésre káros. A mérsékelt meleg ugyanakkor a karotin képződésének is kedvez, ezért lesz a „Fertőd vidéki sárgarépa” érzékszervileg látható módon vörösebb színű, mint a máshol termesztett sárgarépa (Némethy Zoltánné Uzoni Hanna, 2001).

A terület tavasztól őszi sok napsütésnek örvendhet, a napsütéses órák száma eléri a 2000 órát évente. Az érés időszakában a magas napsütéses órák száma a cukor beépülését segíti, ezért lesz a répa édeskés ízű.

A bakhátas művelési mód is hozzájárul a sima, elágazásmentes gyökérzet kialakulásához, amint azt Némethy Zoltánné Uzoni Hanna doktori értekezésében (2001) bizonyította.

Tehát mind a térség középkött, homokos vályogtalaja, mind pedig éghajlata ideális a gyökérzöltségek, így a „Fertőd vidéki sárgarépa” számára, melynek termesztési kultúrája másfél évszázada, generációkon keresztül öröklődik, ami a sikeres termesztés zálogát jelenti.

### **A „Fertőd vidéki sárgarépa” hírneve**

A fogyasztók körében ismert és elismert, keresett termék a Fertőd vidéki sárgarépa, amely kereskedelmi láncon keresztül jut el a fogyasztókhoz az ország különböző pontjain.

A gyökérzöltségek háztáji hagyománya régi időkre nyúlik vissza. Részletes leírást ad a térség zöldségtermelő hagyományairól Boross Marietta, aki a „Zöldségtermelés a Fertő tó déli partján” (1965) című munkájában részletesen leírja a korabeli zöldségtermelésre vonatkozó szokásokat és a helybeni zöldségtermelés fontosságát. Megemlíti, hogy egyes források a zöldségtermesztés meghonosítását a területen elsősorban az itt élő szerzeteseknek, különösen egy az 1774-es években Kiscenken működő remetének tulajdonítják. Idézi Paúr Iván történétíró, levéltárost, aki 1883-as cikkében a térség községeinek nagyarányú zöldségtermeléséről írt. Mint az előbbiekből kitűnik, a zöldségtermelés alapjait a 18. század végén rakták le, a termelés igazi lendületet a 19. század második felében vett. Ekkor a Fertő tó térség vízszabályozását és az úrbéri viszonyok rendezését követően a legelők egy részét felszántották, és az így nyert földekre zöldség és szőlő került. Ez utóbbit az 1890-es évek filoxéra járványa kipusztította, így végül a szőlőtőkék helyére is zöldséget ültettek. Újabb ugrást a zöldségtermelést illetően az 1920-as évek elején végrehajtott földbirtokreform hozott, amikor újabb földeket vontak termelésbe.

Boross Marietta írása szerint a jelentősebb zöldségtermelés is az első világháború idején indult meg, amikor is a zöldségnek az osztrák piacokon volt nagy kereslete. Érdekes volt gyökérezöldséggel foglalkozni, mert a megtermelt árut Bécs, Bécsújhely, Kismarton piacain jól értékesítették. Hidegség, Fertőhomok és Hegykő lakosai 50-60%-ban maguk értékesítették az általuk megtermelt zöldséget. A falvak asszonyainak volt elsősorban feladata a piacra készülés, menés és árusítás. A piacra az év minden hónapjában mentek. Igyekeztek egyforma méretű zöldségeket csomóba kötni. A kialakult erős hagyományok miatt, még ma is szívesebben értékesítik csomóban vagy darabra a zöldségeket, mint kilóra.

A térség községeinek zöldségtermelését Erdei Ferenc (1957) is sajátosnak mondja: „Igazi parasztkultúrát folytatnak, melyek módszerei századosak már.” A községben végzett helyszíni vizsgálatok azt mutatták, hogy a régi időkben a kerti vetemény nem haladta meg a szántóföldi termesztés 5-12 %-át, de a belőle származó bevétel sokkal kedvezőbb volt.

Boross Marietta elmondása szerint a Fertő tó térségi zöldségek nem csak a helyi piacokra jutottak el, hanem komoly export piacuk is volt. Az első világháború idején jellemzően az osztrák piacon volt nagy kereslete a zöldségeknek, majd az 1940-es években, a második világháború idején ugrásszerűen emelkedett a termelés, a német kereslet hatására.

A „Fertőd vidéki sárgarépa” jelenleg is meglévő hírnevét Sándor Dénes is kiemeli a Pécsi Tudományegyetem doktori iskolájában 2012-ben készült, „A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában” c. PhD értekezésében, amelyben a „Fertőd vidéki sárgarépát” a nyugat-dunántúli területre jellemző helyi alapanyagok között említi.

A „Fertőd vidéki sárgarépa” jogosult az „Alpokalja-Fertőtáj” térségi védjegy használatára, amely az európai területi „A Vidék Minősége” (Rural Quality) ernyővédjegyhez kapcsolódik. Som János „Fertőd vidéki sárgarépa” terméke 2011-ben 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 a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

## **7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK**

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Cím: 1024 Budapest Keleti Károly u. 24.  
Telefonszám: 06-1-336-9488  
E-mail cím: fmig@nebih.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal, Győri Járási Hivatal Agrárügyi és Környezetvédelmi Főosztály Növény- és Talajvédelmi Osztály  
Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.  
Telefon: (96) 529-330  
E-mail:noveny@gyor.gov.hu

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

-

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

<b>lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód</b>	<b>minimumkövetelmények</b>	<b>az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága</b>
Cukortartalom	legalább 5 mg/100 g termék	laborvizsgálat, betakarítás után, évente
Kalcium tartalom	legalább 40 mg/ 100 g termék	laborvizsgálat, betakarítás után, évente
Foszfor tartalom	legalább 30 mg/100 g termék	laborvizsgálat, betakarítás után, évente

## 10. MELLÉKLETEK

1. Kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi területet bemutató térkép

## 11. IRODALOMJEGYZÉK

1. Boross M: /1965/: Zöldségtermelés a Fertő tó déli partján (Adatok Hegykő, Fertőhomok és Hidegség zöldségtermeléséhez.) Soproni Szemle. XIX. Évfolyam, 4. szám: 308-322. old.
2. Erdei Ferenc /1965/: Zöldségtermesztésünk fejlődése és területi elhelyezkedése. Budapest
3. Hegykői Hírek. 2009. I. szám. (Id. Som Ferenc)
4. Magyar Néprajz 8 kötetben. / 1988-2002/: II. kötet: Gazdálkodás. Földművelés. KERTI NÖVÉNYTERMESZTÉS – KERTÉSZKEDÉS: Zöldségtermesztés.
5. Sándor Dénes PhD értekezés: A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában, Pécsi Tudományegyetem, 2012.
6. Némethy Zoltánné Uzoni Hanna PhD értekezés: Sárgarépafajtáknál alkalmazott eltérő termesztéstechnológiák hatása a beltartalmi értékekre, Szent István Egyetem, 2001
7. [http://www.alpokalja-fertotaj.hu/hirek/88-vedjegy\\_tanacsunk\\_megvalasztasra\\_kerult.html](http://www.alpokalja-fertotaj.hu/hirek/88-vedjegy_tanacsunk_megvalasztasra_kerult.html)
8. <http://mezohir.hu/mezohir/2014/01/a-hegykoi-zoldseg-titka/>