

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 sárgarépa. 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 friss termékre vonatkoztatva
- kalciumtartalma: legalább 40 mg/100 g friss termékre vonatkoztatva
- foszfortartalma: legalább 30 mg/100 g 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 tőzeges 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, szármagadványtól mentes talajt kapjunk. Hároméves vetésforgót kell alkalmazni, tehát a sárgarépa nem kerülhet ugyanarra a területre, amíg két agrárév le nem telt.

A kártevők és kórokozók elszaporodása, valamint a talajuntság miatt legfeljebb három évenként kerülhetnek a növények ugyanarra a helyre. Gyökérszöszöcskék 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 foszfört 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 vetéssel méterenként és soronként 25-30 szem magot, juttatnak ki 1- 2 cm mélyre. A vetésmélység ugyanis nagy hatással van az egyenletes kelésre.

A kelési időszakban a cserepesedésre hajlamos talajt finom hengerelemmel 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 termés mennyiség.

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, kiszerelese

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 kiszerelest válogatás előzi meg. Az így előkészített sárgarépák kerülnek kiszerelesre.

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

Ezután a kiszerelési 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.

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 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 agyagrézecskeket 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 kalcium és foszfor 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 csirázáskor 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 lombozat növekedését ugyan fokozza, de a gyökérbéőződésre 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 őszig 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 helyi szakértelemmel alkalmazott bakhátas művelés során 75 cm koronaközép távolságú, 30 cm magasságú földet töltésszerűen halmoznak fel, úgynevezett bakhátakat alakítanak ki, amelyeknek tetejére ikersoros vetéssel méterenként és soronként 25-30 szem magot, juttatnak ki 1- 2 cm mélyre. A vetésmélység ugyanis nagy hatással van az egyenletes kelésre.

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

Tehát mind a térség középkött, homokos vályogtalaja, mind pedig éghajlata ideális a gyökérszékhez, így a „Fertőd vidéki sárgarépa” számára. A bakhátas termesztési kultúra 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 „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.

„Fertőd vidéki sárgarépa” 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

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	minimumkövetelmények	az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
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: Sárgarépa-fajtáknál alkalmazott eltérő termesztéstechnológiák hatása a beltartalmi értékekre, Szent István Egyetem, 2001
7. http://www.alpokalja-fertotaj.hu/hirek/88-vedjegy_tanacsunk_megvalasztasra_kerult.html
8. <http://mezohir.hu/mezohir/2014/01/a-hegykoi-zoldseg-titka/>