

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

8. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	Az agrárminiszter közleménye a mezőgazdasági krízisbiztosítási rendszer kapcsán alkalmazandó referenciaárak kihirdetéséről -----	249
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2025. évi tavaszi vetésekhez -----	251
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Medgyesi dinnye” (OFJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről -----	254

Közlemények

**Az agrárminiszter közleménye
a mezőgazdasági krízisbiztosítási rendszer kapcsán alkalmazandó referenciaárak
kihirdetéséről**

A mezőgazdasági krízisbiztosítási rendszer működésének részletes szabályairól szóló 68/2020. (XII. 23.) AM rendelet 6. § (6) bekezdés b) pontja alapján az állatokra – korcsoport szerinti bontásban –, állati termékekre és gyepgazdálkodásra jelen közlemény mellékletében meghatározott referenciaárak alkalmazását rendelem el, továbbá a növénykultúrák esetén a kárenyhítő juttatás iránti kérelem benyújtásához meghatározott és a minisztérium honlapján 2024. október 31-én közzétett referenciaárak alkalmazandóak.

*Dr. Nagy István s. k.
agrárminiszter*

Állat - korcsoport szerinti bontásban	2020	2021	2022	2023	Mértékegység
Borjú választásig (maximum 6 hónapos korig)	820	831	980	889	Ft/élősúly kg
Üsző (ideértve a növendék üszőt, vemhes üszőt is)	717	717	780	1008	Ft/élősúly kg
Hízóüsző	381	388	440	418	Ft/élősúly kg
Tejelő tehén	310	327	407	383	Ft/élősúly kg
Húshasznú (és egyéb nem fejt) tehén	341	360	441	423	Ft/élősúly kg
Hízóbika (ideértve a növendék bikát is)	682	755	986	1022	Ft/élősúly kg
Tenyészbika	200000	205000	250000	240000	Ft/darab
Malac választásig	21400	15900	21300	33300	Ft/darab
Hízósertés (ideértve a süldőt is)	437	384	574	707	Ft/élősúly kg
Tenyészkoca-süldő	137900	139500	186900	230200	Ft/darab
Anyakoca	313	265	357	520	Ft/élősúly kg
Tenyészkoca-süldő	300000	303500	406600	500800	Ft/darab
Tenyészkoca	78200	66300	89300	130000	Ft/darab
Bárány választásig (maximum 6 hónapos korig)	1041	1292	1490	1537	Ft/élősúly kg
Növendék juh	937	1163	1341	1383	Ft/élősúly kg
Anyajuh	26 700	30 600	31 600	45 200	Ft/darab
Tenyészkoca	26 700	30 600	31 600	45 200	Ft/darab
Egyéb juh	534	612	632	904	Ft/élősúly kg
Naposbaromfi (csirke)	101	107	146	165	Ft/darab
Növendék jérce (csirke)	1 125	1 188	1 349	1 515	Ft/darab
Hízócsirke	254	286	428	480	Ft/élősúly kg
Tenyésztjúk (tojó és hústípus - nem étkezési tojástermelés + hímivar)	815	918	1 374	1 541	Ft/darab

Tojótyúk	572	644	963	1 080	Ft/darab
Naposbaromfi (kacsa)	296	314	323	371	Ft/darab
Növendék jérce (kacsa)	1 413	1 462	1 793	2 127	Ft/darab
Hízókacsa	319	352	569	674	Ft/élő súly kg
Tenyészkacsa (tojó és hímivar)	1 024	1 130	1 827	2 164	Ft/darab
Naposbaromfi (pulyka)	473	501	684	773	Ft/darab
Növendék jérce (pulyka)	1 679	1 724	1 752	2 096	Ft/darab
Hízópulyka	379	415	556	664	Ft/élő súly kg
Tenyészpulyka (tojó és hímivar)	1 216	1 332	1 785	2 131	Ft/darab
Naposbaromfi (liba)	1 664	1 085	1 480	1 673	Ft/darab
Növendék jérce (liba)	5 000	5 800	10 000	10 200	Ft/darab
Hízóliba	629	728	1 249	1 270	Ft/élő súly kg
Tenyészliba (tojó és hímivar)	2 500	2 900	5 000	5 100	Ft/darab
Anyanyúl	1 332	1 237	1 949	1 972	Ft/darab
Egyéb nyúl (ideértve a tenyészbakot, hízónyulat is)	548	515	740	784	Ft/élő súly kg
Anyakecske	18 700	16 800	24 400	24 400	Ft/darab
Egyéb kecske (ideértve a gidát, gödölyét, növendék kecskét, tenyészbakot is)	18 700	16 800	24 400	24 400	Ft/darab
Méhcsaládok	37 700	43 200	55 200	47 100	Ft/darab

Állati termék	2020	2021	2022	2023	Mértékegység
Tehéntej	102	110	164	171	Ft/l
Gyapjú	86	71	92	138	Ft/kg
Juhtej	183	241	239	351	Ft/l
Étkezési tyúktojás	27	28	46	58	Ft/db
Tenyésztójás (csirke)	55	60	82	93	Ft/db
Tenyésztójás (kacsa)	102	111	151	171	Ft/db
Tenyésztójás (pulyka)	275	300	409	462	Ft/db
Tenyésztójás (liba)	510	556	759	858	Ft/db
Toll	2 000	3 000	3 600	3 600	Ft/kg
Kecsketej	183	241	239	351	Ft/l
Méz és méhészeti termékek	1 165	1 552	1 635	1 369	Ft/kg

Gyep	2020	2021	2022	2023	Mértékegység
Állandó gyep (legeltetett)	13 900	16 500	19 600	27 000	Ft/tonna
Állandó gyep (kaszált)	13 900	16 500	19 600	27 000	Ft/tonna
Ideiglenes gyep (legeltetett)	13 900	16 500	19 600	27 000	Ft/tonna
Ideiglenes gyep (kaszált)	13 900	16 500	19 600	27 000	Ft/tonna

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye
a 2025. évi tavaszi vetésekhez**

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A.§ (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közzéteszi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenstdíj-mértéket.

A visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni „díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki szántóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál –, illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik”.

Növényfaj 1995. évi XXXIII. Tv. 109/A§ (2) bek. szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség Kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémszárolt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA	Nettó Ft/ha +ÁFA	Bruttó Ft/ha
Borsó	Astronaute	250	15 000	3 750	4 763
	Atlas	270	8 250	2 228	2 830
	Avatar	270	8 250	2 228	2 830
	Eso	270	8 250	2 228	2 830
	Impuls	270	8 250	2 228	2 830
	Lump	200	9 500	1 900	2 413
	Orchestra	250	15 000	3 750	4 763
	Peps	240	9 250	2 220	2 819
	Salamanca	250	15 000	3 750	4 763
	Tip	200	9 500	1 900	2 413
	Burgonya	Balatoni rózsza	3 000	7 500	22 500
Cherie		2 500	14 000	35 000	44 450
Cimega		2 500	14 000	35 000	44 450
Cronos		2 500	14 000	35 000	44 450
Delila		2 500	14 000	35 000	44 450
Démon		3 000	7 500	22 500	28 575
Katica		3 000	7 500	22 500	28 575
Loane		2 500	14 000	35 000	44 450

	Pannónia	3 000	5 000	15 000	19 050
	PE Botond	300	7 500	2 250	2 858
	Red Bullet	2 500	14 000	35 000	44 450
	Romantica	2 500	14 000	35 000	44 450
	Topaze	2 500	14 000	35 000	44 450
Járó durumbúza	Canailou	180	9 900	1 782	2 263
	Formidou	180	9 900	1 782	2 263
	Pescadou	180	9 900	1 782	2 263
Járóbúza	Granus (járó)	180	12 000	2 160	2 743
	Lennox (járó)	180	12 000	2 160	2 743
	Mv Kikelet (járó)	220	6 000	1 320	1 676
	SU Alvius	180	12 000	2 160	2 743
	SW Kadrij (járó)	220	9 500	2 090	2 654
Lucerna	Olimpia	20	40 000	800	1 016
Olajlen	GK Helga	100	20 000	2 000	2 540
	GK Zoltán	100	20 000	2 000	2 540
Tavaszi árpa	Amidala	160	12 000	1 920	2 438
	Bojos	200	5 000	1 000	1 270
	Concerto	200	7 900	1 580	2 007
	Conchita	200	6 000	1 200	1 524
	Ebson	200	4 000	800	1 016
	Eifel	200	6 500	1 300	1 651
	Elektra	180	7 000	1 260	1 600
	Gesine	160	12 000	1 920	2 438
	GK Habzó	220	6 550	1 441	1 830
	GK Toma	220	6 550	1 441	1 830
	KWS Amadora	200	7 000	1 400	1 778
	Malz	200	7 900	1 580	2 007
	Marthe	160	12 000	1 920	2 438
	Odyssey	200	4 400	880	1 118
	Overture	200	7 900	1 580	2 007
	Planet	200	7 900	1 580	2 007
	Regency	200	9 500	1 900	2 413
	Salome	160	12 000	1 920	2 438
	Soulmate	200	4 500	900	1 143
	Sting	160	12 000	1 920	2 438
	Tasja	210	9 800	2 058	2 614
	Traveler	200	7 900	1 580	2 007

	Wilma	210	8 900	1 869	2 374
Tavaszi búza	Anabel	200	6 200	1 240	1 575
	Astrid	200	6 200	1 240	1 575
	Calixo	200	6 500	1 300	1 651
	Cornetto (tavaszi)	200	6 500	1 300	1 651
	GK Március	210	6 550	1 376	1 748
	Granny	200	6 200	1 240	1 575
	KWS Collada	200	7 000	1 400	1 778
	Liskamm	210	9 500	1 995	2 534
	Registana	220	6 500	1 430	1 816
	Telimena	200	7 000	1 400	1 778
Tavaszi durumbúza	Casteldoux	180	9 900	1 782	2 263
	Durofinus	210	15 000	3 150	4 001
	Duromax	210	15 000	3 150	4 001
	Floradur	200	9 500	1 900	2 413
	Nicodur K	200	9 500	1 900	2 413
	Rosadur	200	9 500	1 900	2 413
	Tamadur	200	9 500	1 900	2 413
	Toscadou	180	9 900	1 782	2 263
	Videodur	200	9 500	1 900	2 413
Tavaszi tritikálé	GK Idus	240	6 550	1 572	1 996
Tavaszi zab	Bingo	180	6 500	1 170	1 486
	Breton	180	6 500	1 170	1 486
	Celeste	150	4 400	660	838
	GK Kormorán	170	6 550	1 114	1 415
	Gk Pillangó	170	6 550	1 114	1 415
	Mv Ménes	180	6 600	1 188	1 509
	Mv Pehely	180	6 600	1 188	1 509
	Mv Szellő	180	6 600	1 188	1 509
	Perun	160	12 000	1 920	2 438
	Poseidon	160	12 000	1 920	2 438
	Prokop	200	8 900	1 780	2 261
	Raven	150	4 400	660	838
	Scorpion	160	12 000	1 920	2 438
	Spartan	160	12 000	1 920	2 438

Közlemény

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Medgyesi dinnye” (OFJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről

Az **Agrárminisztérium Borászati, Eredetvédelmi és Agrármarketing Főosztálya** az agrártermékek eredetvédelméről szóló 2022. évi LXVI. törvény 6. § (1) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése alapján a **Dombegyházi Euro Tész Kft.** által benyújtott „**Medgyesi dinnye**” uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként (OFJ) történő bejegyzésére irányuló kérelmét felszólalás céljából közzéteszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban felszólalást nyújthatnak be a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel vagy telephellyel rendelkező jogi személyek. A felszólalásban a 2022. évi LXVI. törvény 6. § (3), illetve (4) bekezdésében foglaltak alapján meg kell jelölni, hogy

- a kérelem mely, az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusában vagy e törvény végrehajtására kiadott kormányrendeletben előírt feltételt nem teljesíti, vagy
- az oltalom megadása milyen módon sértené a felszólalást benyújtó gazdasági érdekeit.

Amennyiben gazdasági érdekeket sértenek a kérelemben foglaltak, akkor meg kell jelölni az okozott sérelem indokait, szükség esetén alátámasztva azt gazdasági számításokkal, továbbá ha a felszólalás benyújtója jogszerűen foglalkozik a kérelemben szereplő elnevezéssel ellátott agrártermék előállításával, illetve forgalmazásával vagy jogszerűen használja a kérelemben szereplő elnevezést, meg kell adni azt az időpontot, amióta ez az állapot fennáll.

A felszólalást papíralapon, az Agrárminisztérium Borászati, Eredetvédelmi és Agrármarketing Főosztályának címezve, 1860 Budapest postacímre, valamint, elektronikus úton, szerkeszthető formában a beam@am.gov.hu és gi@am.gov.hu e-mail-címekre kell megküldeni.

A termékleírás melléklete – földrajzi terület lehatárolását bemutató térkép- az Agrárminisztérium Borászati, Eredetvédelmi és Agrármarketing Főosztályán tekinthető meg, előzetes időpont-egyeztetést követően. Kérjük, ez irányú igényüket a gi@am.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek!

Az 1151/2012 EU rendelet 8. cikk (1) a) pontja szerinti adatok**A kérelmező csoportosulás adatai:**

Név: Dombegyházi Euro Tész Kft.
Cím: 5836 Dombegyház, Nyéki major 0165/9.
E-mail: iroda@dmbh.hu
Telefonszám: +36 30 585 78 07

Az ellenőrző hatóság adatai:

Név: **Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal**
Cím: 1525 Budapest. Pf. 30.
Tel: +36 1 336 9009
E-mail: hivatal szervezes@nebih.hu
Név: **Békés Vármegyei Kormányhivatal**
Cím: 5601 Békéscsaba, Pf. 389.
Tel: +36 66 622 000
E-mail: hivatal@bekes.gov.hu

A termék elnevezése

„Medgyesi dinnye”

A termék leírása

A „Medgyesi dinnye” elnevezés a *Citrullus lanatus* fajhoz tartozó friss fogyasztásra szánt görögdinnyét jelöli, amelyet a 3. pontban meghatározott földrajzi területen termesztettek.

A „Medgyesi dinnye” sajátossága a gyümöleshús mézédese íze. A cukortartalom minden fajta esetében magas, minimum 12 Brix fok. A gyümölcshús színe élénkvoros, a sárgahúsú fajták esetében élénksárga színű. Érettségi állapot: sajátgyökerű dinnye esetében, legalább 95%-os, oltott dinnyék esetében 100%-os érettség a követelmény. Terméshéj vastagsága: 0,5-2 cm.

A forgalomba hozatalkor a „Medgyesi dinnye” tiszta, kártevőktől mentes, ép (ütődésektől, nyomódástól, napégéstől mentes) és szára maximum 3 cm. A termések héjának talajjal érintkező részén halványabb szín megengedett.

A „Medgyesi dinnye” további külső és belső minőségi jellemzői:

- Méret, alak, héjszín, hússzín fajtára jellemző legyen
- Alakja:
 - gömb alakú (leginkább jellemző)
 - ovális.
- Termés felülete: sima.
- Termés rajza és színe:
 - egyszínű (világoszöld, sötétzöld, kékeszöld és fekete)
 - sötétzöld- világoszöld csíkos
- Terméshús színe:
 - vöröses rózsaszín
 - vörös
 - sárga
 - narancssárga

- Terméshús tulajdonság:
 - durva rostos
 - szemcsés
 - omlós
- Magvak szerint:
 - magvas (200-600 mag/termés)
 - mag nélküli (triploid) csak magkezdeményei vannak
- 4 típusban termesztik:
 - magvas kerek típusú
 - magvas hosszúkás típusú
 - magszegény kerek típusú
 - magszegény sárgahúsú kerek típusú

A jelenleg használatban lévő fajták a következők:

- Magvas, korai, zöld csíkos dinnyék csoportja
- Magvas, hosszúkás, szeletelős dinnyék csoportja
- Kerek fekete héjú, magvas dinnyék csoportja
- Magnélküli, kerek, fekete dinnyék csoportja
- Magnélküli, csíkos héjú(vörös/sárga húsú) dinnyék csoportja

Az adott évre aktuális fajtalista minden év január 10-ig közlésre kerül a Magyar Dinnyetermesztők Egyesületének honlapján (<https://magyardinnyetermelok.hu>) és/vagy postai úton.

A termelési technológiák folyamatos fejlesztése és gazdaságosság miatt a fajtalista minden évben frissítésre kerül. Az adott évre vonatkozó lista tárgyév január 10-ig kerül kiadásra. Ha eddig az időpontig nincs frissítés a fajtalistán, akkor az előző lista marad érvényben. Az új fajtákra a Magyar Dinnyetermesztők Egyesülete tesz javaslatot és kérelmezi elfogadását.

Jelenlegi fajtalista:

Oneida	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 5-7 kg)
Balos	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 3-6 kg)
Gambey	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 4-6 kg)
Mirto	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 4-7 kg)
Mirella	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 3,5-6 kg)
Boxy	(magvas görögdinnye, csíkos, világos tónusú crimson, kerek, 3,5-7 kg)
Amaltea	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 4-5 kg)
Fashion	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 5-7 kg)
Style	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 5-7 kg)
Morena	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 5-7 kg)
Frilly	(mini görögdinnye, tigris csíkos, mikro magvú vagy magszegény, 2-4 kg)
Gatinho	(mini görögdinnye, tigris csíkos, mikro magvú vagy magszegény, 2-4 kg)
Coralzinho	(mini görögdinnye, tigris csíkos, mikro magvú vagy magszegény, 2-4 kg)
Tropical Sunshine	(Sárgahúsú magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, sárgahúsú, 4-6 kg)

Földrajzi terület meghatározása

A „Medgyesi dinnye” termesztése kizárólag az alább felsorolt települések közigazgatási határán belül történik:

Almáskamarás, Battonya, Békéscsaba, Csabaszabadi, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Dombiratos, Elek, Gerendás, Kamut, Kaszaper, Kétegyháza, Kétsoprony, Kevermes, Kisdombegyház, Kunágota, Lökösháza, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Murony, Nagybánhegyes, Nagykamarás, Nagyszénás, Pusztaföldvár, Pusztatölke, Szabadkígyós, Telekgerendás, Tótkomlós, Újkígyós, Végegyháza.

A földrajzi területről való származás igazolása

A termelőnek a falugazdásznál a termőterület bejelentésről kapott dokumentum fénymásolatát magánál kell tartania, mely igazolja és tartalmazza, hogy a termőhely mely településen található, továbbá szerepel rajta a helyrajzi szám, blokkazonosító.

A szedés közben a termelőnek különös figyelmet kell fordítania arra, hogy a leszedett dinnye fajták ne keveredjenek és lehetőleg a szedés során a különböző fajtákat ugyanarra a szállítóeszközre ne takarítsa be, csak ha teljes mértékben elkerülhető a keveredés. A szállító eszközt egyértelműen és minden kétséget kizáróan azonosítani kell, valamint a kísérő dokumentumon fel kell tüntetni a szedés dátumát, a fajta nevét, a termelő azonosítóját. (A termelő azonosítónak olyannak kell lennie, ami csak azt a termelőt azonosítja: ez lehet termelői kód, ami egyértelműen és visszakereshetően azonosítja a termelőt vagy lehet a termelő neve és címe. Ha egy címen két vagy több azonos nevű termelő lakik, akkor tetszőleges megkülönböztető jelzést kell alkalmazni.)

Az osztályozás, csomagolási folyamat során a csomagolónak a termelő/termelők által beszállított áru nyomon követését folytatni kell. A csomagolás során egy oltalom alatt álló terméket is és oltalom alatt nem álló terméket is csomagolnak akkor kiemelt figyelmet kell fordítani arra, hogy a két termék ne keveredjen. Ha egy adott csomagolási egységben (pl.: konténer, doboz stb.) keveredik vagy annak reális esélye van, akkor a terméket oltalom alatt álló termékként nem lehet megjelölni.

Viszonteladó esetében, az oltalom alatt álló termék származását és nyomon követését a termék mellé kiállított szállítás kísérő okmánnyal kell igazolni, melyen fel kell legyen tüntetve, hogy oltalom alatt álló termék, valamint a termelőt/termelőket egyértelműen azonosító jelzöt. A viszonteladó a csomagolóanyagot nem töltheti újra, valamint a részben üres csomagolási egységeket nem egészítheti ki.

A Termék előállítási módja

1) Terület kiválasztása:

Jó minőségű és vízgazdálkodású humuszban gazdag talaj a megfelelő. Fontos, hogy a növénymaradványok ledolgozásra kerüljenek.

2) Talaj előkészítés:

Elővetemény után tárcsázás, majd ősszel szántás vagy talajlazítás.

3) Palántanevelés:

a) Saját előállítású palánta (sajátgyökerű palánta): a termelők a szövetkezeteken keresztül megvásárolt vetőmagból saját maguk nevelnek palántát. Az így nevelt palántákat ültetik termőföldjeikbe. A vetéshez 30-32 °C az optimális hőmérséklet. Vetőtálcába, tőzegbe történik, korai vagy későbbi technológiától függően: február 20-tól március 20-ig.

b) Vásárolt palánta (oltott palánta): a palántanevelés többségiben külföldön, a neveléshez hőmérsékletileg jobb adottsággal bíró országokban (pl. Olaszország) történik. Magyarország klímája egyre megfelelőbb a görögdinnye palánták neveléséhez, így bízunk benne pár éven belül kiválthatja a külföldön történő palánta előállítást.

A neveléshez szükséges tők alany mag és a termelni kívánt dinnye vetőmag is a szövetkezeteken keresztül kerül kiszállításra a neveléssel foglalkozó cégekhez. Ezen cégek biztosítják a nagy szakértelmet, a megfelelő és szabályozható klímát.

A nevelési folyamat dokumentálva van így igazolva a kiszállított vetőmagok és a nevelt palánták azonosságát. A növendék dinnyéken már szemrevételezéssel jól megállapítható a kívánt fajta azonossága, de a kész dinnyéken a méret, héj mintázata és színe, a gyümölcshús színe, illetve a cukortartalom is igazolja, hogy tényleg a megengedett, termelhető fajta magjából, majd palántájából származik. Ellenkező esetben tilos a válogatása és a fogyasztókhoz „Medgyesi dinnye” megnevezés alatt való eljutása. Ennek ellenőrzését a termelő, majd a szedést megelőzően a jelölők, végül a válogatással foglalkozó szakemberek a csomagolási folyamat során is elvégzik.

A tők alanyvetés, tehát a palántához szükséges alany nevelési időszaka: március 1-től április 1-ig. Az oltás: március 10-től április 10-ig tart.

Azok a gazdák, akik rendelkeznek a megfelelő gyakorlattal és termelő berendezéssel, maguk nevelik palántájukat. Az oltás lényege, hogy a dinnyét a sziklevel alatt 45°-ban elvágjuk, az alany egyik sziklevelét szintén 45°-ban eltávolítjuk, a két sebet egy csipesszel egymáshoz erősítjük. Az alanyként különböző tők fajták szolgálnak, míg a nemes a ráoltott dinnyefajta. A művelet után a növényt tőzeggel töltött tálcába tűzdeljük. A növényeket ahhoz, hogy gyökereket fejlesszenek és összeforranak oltókamrákba helyezik, ahol 95-98%-os páratartalom és 28-30 °C hőmérséklet az optimális. A kihozatal függ az oltási művelet pontosságától és a klimatikus igények pontos betartásától. A görögdinnyék oltására két tőkalanyt használnak: Lagenária és Shintosa.

4) Bakhát előkészítés:

Március 25-től április 25-ig. Egy menetben, gépesítve 80-120 cm széles, 10-15 cm magas bakhát alakítanak ki. A talajba ilyenkor bedolgozásra kerül 250-450 kg/ha alaptrágya (MKP klórmentes), a profilra a gép ráhelyezi a csöpögtető öntöző csövet és a talajtakaró fóliát.

5) Ültetés:

Április 1-től július 1-ig fajtától függően választják meg a hektáronkénti tőszámot. 2500-3800 tő/ha az általánosságban használt növényesűrűség. Sortávolság 2,5-3,5 m, tőtávolság 0,8-1,2 m. Az ültetés általában kézi erővel történik. A kihelyezett palántákra, fólia alagutat helyeznek, ami megfelelő párássá, meleg klímát biztosít a fiatal növény eredéséhez. Ültetés után foszfor tartalmú tápoldattal beöntözés történik.

6) Szellőztetés, fólia levétel:

Május 1-től május 30-ig A fólia alatti klíma után edzetni kell a növényt. A fólia levétele előtt fokozatosan növelik a szellőző felületet a stressz elkerülése miatt.

7) Sorközművelés, köztakaró fólia leterítés:

Az alagút eltávolítása után 5-10 cm mélységű kultivátor kapával, megfelelő méretű erőgéppel megművelik a rátákban a sorközöket. Az aprómorzás gyommentes talajba, kézi erővel performált fóliát feszítenek 1,8-2,4 m szélességben.

8) Ápolás és öntözés:

A szabad levegőn a növény 1-2 nap alatt regenerálódik. Az első öntözést foszfor, kálium és bór tartalmú tápoldattal végzik a virágok differenciálódása és a termés kötődés miatt. Évjárat és fajta szabja meg az öntözés gyakoriságát és a fejtrágya összetételét.

9) Növényvédelem:

Védekezés a kór- és kártevők ellen az évente kiadott növényvédelmi technológia szerint.

Legfontosabb kórokozók:

a) Palántadőlés (Pythium, Rhizoctonia)

A beteg növény sárgul, a gyökérnyaki része elvékonyodik és elhal. Védekezés: technológiai fegyelem betartása, túlóntözés elkerülése, megfelelő hőmérséklet tartása.

b) Baktérium (Pseudomonas)

Már szikleveles kortól fertőz, a szezonban bármikor megjelenhet. Kerek átmérőjű, majd szabálytalan foltok formájában. A szár és a levélnyel is fertőződhet. Védekezés: kerülendő a túlságosan sűrű, buja állomány kialakítása és a nitrogén túlsúlyos tápoldatozás.

c) Didimella

Az inda felülete ezüstössé válik, majd nyálkás mézgacseppek jelennek meg a fertőzött hajtás elpusztul. Csapadékos, hűvös időjárás kedvez a kialakulásának.

Kolletotrihumos termésfoltosság (fenésedés)

A legveszélyesebb betegség, már palánta kortól fertőzhet. Levélen és száron jelentkező barna, vizenyős foltok formájában. Ez a tünet termésem is jelentkezhet, ha esős, párás, hűvös időjárás jellemzi a betakarítás előtti időszakot.

Legfontosabb kártevők:

a) Levéltetű: a nyári időszak közepén lekerülő gabonák után lephetik meg a dinnyét.

b) Takácsatka: a száraz meleg, alacsony páratartalmú nyarakon szaporodhat fel.

10) Betakarítás:

A görögdinnye érettségének meghatározása az egész termesztés egyik legkényesebb pontja.

Érettség megállapítása: sajátgyökerű dinnye esetében, legalább 95%-os érettségi állapot; oltott dinnyék esetében 100%-os érettség a követelmény.

Az érettség megállapítása történhet a különböző időpontban bekötött termés kijelölésével, a termés héjszín megváltozásával, kocsány felkopaszodása, vagy pedig a megfelelő jelölő késsel való kopogtatással. Legtöbb esetben nagy gyakorlattal rendelkező személyek végzik az érett dinnyék szedésre való jelölését. Ezek a szakemberek kifinomult érzékkel és nagy, gyakran több tíz éves tapasztalattal állapítják meg egyesével a dinnyék érettségét. A „jelölők” nagy ismerettel rendelkeznek az egyes fajtákról.

Az érettség megállapítását követően a dinnyéket kézzel, 2-3 cm kocsánnyal levágva, szállító járművekre pakolva a csomagoló és manipuláló helyre történő szállítás után megkezdődik a termés tisztítása, válogatása és a kért méretű dobozba vagy konténerbe való csomagolása.

11) Szállításra való előkészítés:

- Az ömlesztett áru előkészítése (ebben az esetben a termést leszedés után egyből az értékesítési helyre szállítják és ott standokra állítva kínálják a vevőnek): a termést már a termőföldön, a szedést követően és a szállító járműre rakodást megelőzően megtisztítják a ráragadt földtől és az egyéb idegen anyagoktól.
- A telephelyekre beszállított dinnyék előkészítése: a különböző vevői igényeknek megfelelően, a kívánt tisztítási eljárást követően (mely állhat mosásból, szárításból, valamint fényezésből) különböző méretű dobozokba és tartályládákba helyezik. A dobozokat vagy tartályládákat raklapokra helyezik és összepántolva teszik a targonca számára szállíthatóvá.

A termék és a földrajzi környezet kapcsolata

A „Medgyesi dinnye” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a minőségen alapul.

A 3. pontban meghatározott földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságai és az emberi szaktudás együttesen eredményezi a „Medgyesi dinnye” különleges minőségét.

A „Medgyesi dinnye” íze mézédese, cukortartalma legalább 12 Brix fok. A gyümöleshús színe nagyon élénk, fajtától függően élénkvörös vagy élénksárga. Az érettségi állapota 95-100 %. A terméshéj vastagsága 0,5-2 cm közötti.

Medgyesegyháza és vonzáskörzete Magyarország délkeleti, azon belül is Békés vármegye délebbre eső területein, az ún. Viharsarok tájegységen húzódik el. Ezen területekre jellemző, hogy a földrajzi és éghajlati adottságok kiválóak a „Medgyesi dinnye” termesztéséhez. A térség a Maros hordalékkúpján fekszik melyet a Maros folyó alakított ki és egy nagyon jó minőségű, jó vízgazdálkodású termőtalajt hozott létre, ennek köszönhetően kimagasló a termőképessége.

A Körösök völgye és a közel eső Bihar-hegység hegyvonulatai által kialakított mikroklíma jellemzője az átlagosnál több csapadék és országos szinten is kimagaslóan magas napsütéses órák száma, mely nagyon fontos tényező az itt termesztett dinnyenövekedési-, fejlődési- és érési folyamatában. A tenyészidőszakban rendelkezésre álló fényösszeg minimum 6000-7000 lux. A napsütéses órák száma a nyári időszakban 880-920 óra.

A „Medgyesi dinnye” érése szempontjából kiemelkedően fontos a nyári időszak nagy hőingadozása, ezen a területen az éjszakai hőmérséklet 15-18 °C, nappal pedig átlagosan 30-35 °C.

Fontos emberi tényező a helyi gazdák szakértelme, szorgalma és nyitottsága. A helyi termelők úttörő szerepet vállaltak a megújuló, technológiai elemek meghonosításában az 1980-as évek elejétől napjainkig. A felhalmozott termelői tudás átadása apáról fiúra szállt. A helyi termelők speciális termesztéstechnológiai tudása magába foglalja a tök alanyra oltott hibrid dinnye fajták használatát, az alsófólia és az alagútfólia takarás alkalmazását és a sorköztakaró fóliák használatát is. Az öntözés

csepegtetőszalagok segítségével történik, mellyel az oldott tápanyagok kijuttatása egyenletes és a párolgás minimális.

A magas napsütéses órák számának köszönhetően alakul ki a jellemzően intenzív – fajtától függően - élénkvrös vagy élénksárga szín és a magas cukortartalom. A forró nappalokat a bihari hegyek közelsége miatt hűvös éjszakák követik, ez a hőingadozás az érés időszakában különösen fontos, elősegíti a mézédés íz kialakulását.

A görögdinnye érettségének meghatározása nagy szakértelmet igénylő feladat. A sajátgyökerű dinnye esetében legalább 95%-os érettségi állapot; oltott dinnyék esetében 100%-os érettségi állapot a követelmény. Az érettség egyik mutatója a terméshéj vastagsága is, amely - fajtától függően - 0,5-2 cm közötti érték lehet. Az érettségi állapot megállapítása a dinnye félbevágásával állapítható meg. Az érett állapot 90%-tól kezdődik ekkor a hús színes már a fajtára jellemző színű, a héj vastagsága körülbelül 2 cm. A magok körüli magház zárt. A 95%-os érettség esetén a héj vastagsága 1,5-2 cm közötti a magház nyílik. 100%-os érettségnél a héj vastagsága 1,2-1,5 cm a magház a mag körül nyitott.

Az érettség megállapítása történhet a különböző időpontban bekötött termés kijelölésével, a termés héjszín megváltozása alapján, a kocsány felkopaszodására tekintettel vagy pedig megfelelő jelölő késsel való kopogtatással. A terméshéj vastagsága a dinnyét félbevágva, szemrevételezéssel kerül megállapításra. Az érettség megállapítását és az érett dinnyék szedésre való jelölését nagy tapasztalattal rendelkező személyek végzik. Ezek a „jelölők”-nek nevezett szakemberek nagy ismerettel rendelkeznek az egyes fajtákról. A „jelölők” kifinomult érzékkel és gyakran több tíz éves tapasztalattal rendelkezve tudják megállapítani egyenként a dinnyék érettségét. Mivel ezek a szakemberek a dinnyét külső tulajdonságai szerint szedik, ezért hosszú tanulási folyamat előzi meg az egyedül végzett munkát. Ismerniük kell a fajtákat és azok jellemzőit, valamint azt, hogy az adott fajtánál mely jelek mutatják az érettséget. Ezen szakemberek többnyire már gyerekkorukban elkezdik apjuk mellett a szakmát.

Az érettség megállapítását követően a dinnyéket, 2-3 cm kocsánnyal levágva, kézzel helyezik a szállító járművekre.

A fentiek alapján elmondható, hogy a „Medgyesi dinnye” a kedvező mikro klimatikus adottságoknak és a helyi gazdák speciális termesztéstechnológiai tudásának és tapasztalatának köszönheti különleges minőségét.

Medgyesegyházán a dinnye termesztés fellendülésének és kedveltségének köszönhetően 1995-ben indult útjára a Medgyesegyházi Dinnyefesztivál, mely minden évben megrendezésre kerül, hogy népszerűsítse a „Medgyesi dinnye” termék termesztését és fogyasztását.

Ellenőrző hatóságok, szervezetek

Név: **Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal**

Cím: 1525 Budapest. Pf. 30.

Tel: +36 1 336 9009

E-mail: hivatalsszervezes@nebih.gov.hu

Név: **Békés Vármegyei Kormányhivatal**

Cím: 5601 Békéscsaba, Pf. 389.

Tel: +36 66 622 000

E-mail: hivatal@bekes.gov.hu

egyedi címkézési előírások

A következő logót ábrázoló öntapadós címkét jól látható módon el kell helyezni a kiserelési egységeken, papírkonténereken, kartondobozokon, műanyag rekeszekben:



A logó a félkörívben elhelyezkedő „Medgyesi dinnye” felirat alatt középen egy csíkozott zöld héjszínű, piros bélű és magvas egész dinnye látható, előtte az abból kivágott szelet dinnye fekszik.

ELLENŐRZÉSI RENDSZER

Termék előállítás lényeges lépései	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Palántanevelés folyamata		
szaporítóanyag, vetőmag,	az adott évben termelhető fajtákhoz tartozó vetőmag és szaporítóanyag	fajtalista minden év január 10-ig számlával, szállítólevéllel és lot számmal igazolt vetőmag és szaporítóanyag ellenőrzése
saját előállítású palánta (sajátgyökerű palánta)	termelőnél történő nyomon követhető palántanevelés egészséges növény	folyamatos kapcsolat a termelővel és szükség szerinti ellenőrzése a nevelési időszak során
vásárolt palánta (oltott növény)	nyomon követhető palántanevelés egészséges növény	dokumentációval igazolt palántanevelés ellenőrzése
Termesztés folyamata		
termőhely	termesztés kizárólag a termékleírásban meghatározott termesztési területen lehetséges	beszállítói lista éves felülvizsgálata, a listát minden év március 31. napjáig le kell adni az illetékes Kormányhivatalnak.
termesztés	termesztési technológia betartása	évente legalább egy helyszíni ellenőrzés, a gazdálkodási napló, ellenőrzése évente legalább egy alkalommal, folyamatos konzultáció.

növényvédelem és tápanyag-gazdálkodás	növényvédelmi és tápanyag-gazdálkodási technológia betartása	permetezési naplók ellenőrzése, beszállítás előtt termékminta vétele szűrőpróbaszerűen szermaradék vizsgálatra, évente március 31-ig kiadott növényvédelmi technológiai listát kell adni és a hivatalos honlapra feltölteni
betakarítás	nyomon követhetőség és a minőségi árubeszállítás biztosítása a válogatókba	áruminősítés beszállításkor, áruátvételi dokumentáció éves ellenőrzése, beszállításkor BRIX mérővel, termelési naplóban vezetéssel
érettség	<p>minimum BRIX 12%! a sajátgyökerű dinnye esetében legalább 95%-os érettségi állapot; oltott dinnyék esetében 100%-os érettségi állapot a követelmény.</p> <p>Az érettség egyik mutatója a terméshéj vastagsága is, amely - fajtától függően - 0,5-2 cm közötti érték lehet. A 95%-os érettség esetén a héj vastagsága 1,5-2 cm közötti a magház nyílik. 100%-os érettségnél a héj vastagsága 1,2-1,5 cm a magház a mag körül nyitott.</p> <p>Az érettség megállapítása történhet a különböző időpontban bekötött termés kijelölésével, a termés héjszín megváltozása alapján, a kocsány felkopaszodására tekintettel vagy pedig megfelelő jelölő késsel való kopogtatással. Fajtára jellemző élénk szín elérése.</p>	BRIX mérő használatával kell mérni a cukortartalmat, Az érettségi állapot -a dinnye félbevágását és szemrevételezést követően -a gyümölcshús színének és a terméshéj vastagságának megállapításával dönthető el.
Áru előkészítésének folyamata		
csomagolás, kiszereles	árjelölés és nyomon követhetőség biztosítása	gyártási napló vezetésének éves ellenőrzése

		a dinnyét a válogatóban átnézik, méret szerint osztályozzák, illetve a boltok által előírt módon csomagolják, ekkor kerül a kiszerezésekre a „Medgyesi dinnye” OFJ címkével való jelölése is
rakodás és szállítás	az áru sérülésmentes rakodása és szállítása	konténerek, rekeszek, dobozok sérülésmentességének, a címkék hiánytalan meglétének és a szállításhoz szükséges dokumentáció ellenőrzése

Mellékletek

1. számú melléklet: térkép

Irodalomjegyzék

- Dr. Balázs Sándor: Zöldségtermesztők kézikönyve, Mezőgazda Kiadó
- Dr. Szabó Ferenc: Békés megye - Békés-Csanád - Mezőkovácsháza és térsége (Nagykamarás – mézédés dinnye hazája)
- Dr. Nagy József: A sárga- és görögdinnye
- <http://www.dinnyefesztival.hu>

Egységes dokumentum
„Medgyesi dinnye”
EU-szám: [csak az EU-n belüli használatra]
OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Medgyesi dinnye”

2. **Kérelmező ország**

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az (1) pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék ismertetése

A “Medgyesi dinnye” elnevezés a Citrullus lanatus fajhoz tartozó friss fogyasztásra szánt görögdinnyét jelöli, amelyet a 3. pontban meghatározott földrajzi területen termesztettek.

A “Medgyesi dinnye” sajátossága a gyümölcshús mézédese íze. A cukortartalom minden fajta esetében magas, minimum 12 Brix fok. A gyümölcshús színe élénkpiros, a sárgahúsú fajták esetében élénksárga színű. Érettségi állapot: sajátgyökerű dinnye esetében, legalább 95%-os, oltott dinnyék esetében 100%-os érettség a követelmény. Terméshéj vastagsága: 0,5-2 cm.

A forgalomba hozatalkor a “Medgyesi dinnye” tiszta, kártevőktől mentes, ép (ütődésektől, nyomódástól, napégéstől mentes) és szára maximum 3 cm. A termések héjának talajjal érintkező részén halványabb szín megengedett.

Az adott évre aktuális fajtalista minden év január 10-ig közlésre kerül a Magyar Dinnyetermesztők Egyesületének honlapján (<https://magyardinnyetermelok.hu>) és/vagy postai úton.

A termelési technológiák folyamatos fejlesztése és gazdaságosság miatt a fajtalista minden évben frissítésre kerül. Az adott évre vonatkozó lista tárgyév január 10-ig kerül kiadásra. Ha eddig az időpontig nincs frissítés a fajtalistán, akkor az előző lista marad érvényben. Az új fajtákra a Magyar Dinnyetermesztők Egyesülete tesz javaslatot és kérelmezi elfogadását.

Jelenlegi fajtalista:

Oneida	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 5-7 kg)
Balos	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 3-6 kg)
Gambey	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 4-6 kg)
Mirto	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 4-7 kg)

Mirella	(magvas görögdinnye, csíkos, sötét tónusú crimson, kerek, 3,5-6 kg)
Boxy	(magvas görögdinnye, csíkos, világos tónusú crimson, kerek, 3,5-7 kg)
Amaltea	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 4-5 kg)
Fashion	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 5-7 kg)
Style	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 5-7 kg)
Morena	(fekete magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, 5-7 kg)
Frilly	(mini görögdinnye, tigris csíkos, mikro magvú vagy magszegény, 2-4 kg)
Gatinho	(mini görögdinnye, tigris csíkos, mikro magvú vagy magszegény, 2-4 kg)
Coralzinho	(mini görögdinnye, tigris csíkos, mikro magvú vagy magszegény, 2-4 kg)
Tropical Sunshine	(Sárgahúsú magszegény görögdinnye, fekete héj, kerek, sárgahúsú, 4-6 kg)

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

-

3.4. Az előállítás azon lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

A termesztés minden lépését (bakhátkészítés, ültetés, fóliahúzás, öntözés, takarás, növényápolás, szedés) az előállítási területen kell elvégezni.

3.5. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A következő logót ábrázoló öntapadós címkét jól látható módon el kell helyezni a kiszerelési egységeken, papírkonténereken, kartondobozokon, műanyag rekeszekben:



A logó a félkörívben elhelyezkedő „Medgyesi dinnye” felirat alatt középen egy csíkozott zöld héjszínű, piros bélű és magvas egész dinnye látható, előtte az abból kivágott szelet dinnye fekszik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Medgyesi dinnye” termesztése az alább felsorolt települések közigazgatási határán belül történik:

Almáskamarás, Battonya, Békéscsaba, Csabaszabadi, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Dombiratos, Elek, Gerendás, Kamut, Kaszaper, Kétegyháza, Kétsoprony, Kevermes, Kisdombegyház, Kunágota, Lökösháza, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Murony, Nagybánhegyes, Nagykamarás,

Nagyszénás, Pusztaföldvár, Pusztatottlaka, Szabadkígyós, Telekgerendás, Tótkomlós, Újkígyós, Végegyháza.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Medgyesi dinnye” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a minőségen alapul.

A 3. pontban meghatározott földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságai és az emberi szaktudás együttesen eredményezi a „Medgyesi dinnye” különleges minőségét.

A „Medgyesi dinnye” íze mézédese, cukortartalma legalább 12 Brix fok. A gyümölcshús színe nagyon élénk, fajtától függően élénkvörös vagy élénksárga. Az érettségi állapota 95-100 %. A terméshéj vastagsága 0,5-2 cm közötti.

Medgyesegyháza és vonzáskörzete Magyarország délkeleti, azon belül is Békés vármegye délebbre eső területein, az ún. Viharsarok tájegységen húzódik el. Ezen területekre jellemző, hogy a földrajzi és éghajlati adottságok kiválóak a „Medgyesi dinnye” termesztéséhez. A térség a Maros hordalékkúpján fekszik melyet a Maros folyó alakított ki és egy nagyon jó minőségű, jó vízgazdálkodású termőtalajt hozott létre, ennek köszönhetően kimagasló a termőképessége.

A Körösök völgye és a közel eső Bihar-hegység hegyvonulatai által kialakított mikroklíma jellemzője az átlagosnál több csapadék és országos szinten is kimagaslóan magas napsütéses órák száma, mely nagyon fontos tényező az itt termesztett dinnyenövekedési-, fejlődési- és érési folyamatában. A tenyészidőszakban rendelkezésre álló fényösszeg minimum 6000-7000 lux. A napsütéses órák száma a nyári időszakban 880-920 óra.

A „Medgyesi dinnye” érése szempontjából kiemelkedően fontos a nyári időszak nagy hőingadozása, ezen a területen az éjszakai hőmérséklet 15-18 °C, nappal pedig átlagosan 30-35 °C.

Fontos emberi tényező a helyi gazdák szakértelme, szorgalma és nyitottsága. A helyi termelők úttörő szerepet vállaltak a megújuló, technológiai elemek meghonosításában az 1980-as évek elejétől napjainkig. A felhalmozott termelői tudás átadása apáról fiúra szállt. A helyi termelők speciális termesztéstechnológiai tudása magába foglalja a tök alanyra oltott hibrid dinnye fajták használatát, az alsófólia és az alagútfólia takarás alkalmazását és a sorköztakaró fóliák használatát is. Az öntözés csepegtetőszalagok segítségével történik, mellyel az oldott tápanyagok kijuttatása egyenletes és a párolgás minimális.

A magas napsütéses órák számának köszönhetően alakul ki a jellemzően intenzív – fajtától függően - élénkvörös vagy élénksárga szín és a magas cukortartalom. A forró nappalokat a Bihar-hegység közelsége miatt hűvös éjszakák követik, ez a hőingadozás az érés időszakában különösen fontos, elősegíti a mézédese íz kialakulását.

A görögdinnye érettségének meghatározása nagy szakértelmet igénylő feladat. A sajátgyökerű dinnye esetében legalább 95%-os érettségi állapot; oltott dinnyék esetében 100%-os érettségi állapot a követelmény. Az érettségi állapot megállapítása a dinnye félbevágásával állapítható meg. Az érett állapot 90%-tól kezdődik ekkor a hús színe már a fajtára jellemző (vörös vagy sárga), a

héz vastagsága körülbelül 2 cm. A magok körüli magház zárt. A 95%-os érettség esetén a héj vastagsága 1,5-2 cm közötti a magház nyílik. 100%-os érettségnél a héj vastagsága 1,2-1,5 cm a magház a mag körül nyitott.

Az érettség megállapítása történhet a különböző időpontban bekötött termés kijelölésével, a termés héjszín megváltozása alapján, a kocsány felkopaszodására tekintettel vagy pedig megfelelő jelölő késsel való kopogtatással. Az érettség egyik mutatója a terméshéz vastagsága is, amely - fajtától függően - 0,5-2 cm közötti érték lehet. A terméshéz vastagsága a dinnyét félbevágva, szemrevételezéssel kerül megállapításra. Az érettség megállapítását és az érett dinnyék szedésre való jelölését nagy tapasztalattal rendelkező személyek végzik. Ezek a „jelölők”-nek nevezett szakemberek nagy ismerettel rendelkeznek az egyes fajtákról. A „jelölők” kifinomult érzékeléssel és gyakran több tíz éves tapasztalattal rendelkezve tudják megállapítani egyenként a dinnyék érettségét. Mivel ezek a szakemberek a dinnyét külső tulajdonságai szerint szedik, ezért hosszú tanulási folyamat előzi meg az egyedül végzett munkát. Ismerniük kell a fajtákat és azok jellemzőit, valamint, hogy az adott fajtánál mely jelek mutatják az érést. Ezen szakemberek többnyire már gyerekkorukban elkezdik apjuk mellett a szakmát.

Az érettség megállapítását követően a dinnyéket, 2-3 cm kocsánnyal levágva, kézzel helyezik a szállító járművekre.

A fentiek alapján elmondható, hogy a „Medgyesi dinnye” a kedvező mikro klimatikus adottságoknak és a helyi gazdák speciális termesztéstechnológiai tudásának és tapasztalatának köszönheti különleges minőségét.

Medgyesegyházán a dinnye termesztés fellendülésének és kedveltségének köszönhetően 1995-ben indult útjára a Medgyesegyházi Dinnyefesztivál, mely minden évben megrendezésre kerül, hogy népszerűsítse a „Medgyesi dinnye” termék termesztését és fogyasztását.

A termékleírás közzétételére való hivatkozás:
