

A
MEDGYESI DINNYE

oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)
termékleírása

Eredeti változat,
amely 2025. április 8-t követően alkalmazandó

Tartalomjegyzék

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE	2
2. A TERMÉK LEÍRÁSA.....	2
3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA.....	4
4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA.....	4
5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA	4
6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA	7
7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK	9
8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK	9
9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER.....	10
10. MELLÉKLETEK	11
11. IRODALOM	11

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Medgyesi dinnye”

2. 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 gyümölcshús mézédese íze. A cukortartalom minden fajta esetében magas, minimum 12 Brix fok. A gyümölcshús színe élénkvörös, 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)

3. A 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, Lőkösháza, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Murony, Nagybánhegyes, Nagykamarás, Nagyszénás, Pusztaföldvár, Pusztatottlaka, Szabadkígyós, Telekgerendás, Tótkomlós, Újkígyós, Végegyháza.

4. 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 fordítani 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 telepen 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 terméként 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 jelzőt. A viszonteladó a csomagolóanyagot nem töltheti újra, valamint a részben üres csomagolási egységeket nem egészítheti ki.

5. 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 tök 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 tök 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 tök 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 tökalanyt használnak: Lagenária és Shintosa.

4) Bakhát előkészítés:

Március 25-től április 25-ig. Egy menetben, gépesítve 80-120 cm széles, 10-15 cm magas bakhátat 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 növényssűrűség. 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 párás, 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 sorközoeket. Az aprómorzsás 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 mézgcseppek 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 termésen 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.

6. 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 gyümölcsbőr 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 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

eredeti változat,

amely 2025.04.08-t követően alkalmazandó

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 dinnyét, 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.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Név: **Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal**

Cím: 1525 Budapest. Pf. 30.

Tel: +36 1 336 9009

E-mail: elnokikabinet@nebih.gov.hu

Név: **Békés Vármegyei Kormányhivatal**

Cím: 5601 Békéscsaba, Pf. 389.

Tel: +36 66 622 000

E-mail: hivatal@bekes.gov.hu

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

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.

9. 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 ki 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	minimum BRIX 12%! 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. 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	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.

eredeti változat,
amely 2025.04.08-t követően alkalmazandó

	bekötött termés kijelölésével, a termés héjszín megváltozása alapján, a kocsány felkopaszodására tekintettel vagy pedig megfelelő jelölő késsel való kopogtatással. Fajtára jellemző élénk szín elérése.	
Áru előkészítésének folyamata		
csomagolás, kiserelés	árujelölés 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 kiserelésekre 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

10. MELLÉKLETEK

Egységes dokumentum

Térkép

11. IRODALOM

- 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>