

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Hegykői petrezselyemgyökér”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű „Hegykői petrezselyemgyökér” a *Petroselinum crispum* L. faj termesztésével előállított petrezselyemgyökér. A felhasznált fajták az Eagle, a Berlini félhosszú (félhosszú, korai fajták), a Fakír és az Arat (hosszú fajták).

Forgalomba hozatalakor a „Hegykői petrezselyemgyökér” hengeres alakú, hossza 200-300 mm, átmérője/válszélessége 20 és 40 mm, tömege 50 és 150 g között van. A gyökértest habfehér színű, sima, elágazásmentes. A „Hegykői petrezselyemgyökér” más petrezselyemgyökerektől abban különbözik, hogy alakja simább, elágazásmentes és erőteljesen fűszeres ízű és illatú.

A „Hegykői petrezselyemgyökér” termék kémiai paraméterei a következők:

- cukortartalom: legalább 9 g/100g a friss tömegrre vonatkoztatva,
- kalcium-tartalma legalább 30 mg/100 g a friss termékre vonatkoztatva,
- foszfor-tartalma legalább 30 mg/100 g a friss termékre vonatkoztatva.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Hegykői petrezselyemgyökér” 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

A „Hegykői petrezselyemgyökér” termesztése és betakarítása a 3. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

5.1 A terület kiválasztása

A petrezselyemgyökér termesztéséhez a könnyű és középkötött talajok felelnek meg, mint pl.: humuszos homok, homokos vályog és a tőzeges talajok. A homokos talajon termelt petrezselyemgyökér 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 petrezselyemgyökér előveteményére, amelyek főként gabona félék lehetnek. Ez azért fontos, hogy jó szerkezetű, szármaradványtól mentes talajt kapjunk. Hároméves vetésforgót kell alkalmazni, tehát a petrezselyemgyökér 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 ugyan arra a helyre. Gyökérszöldségek termesztése esetén lényeges, hogy az elő növények megfelelőek legyenek, olyanok, melyek tápanyagban gazdag, morzsalékos talajt hagynak maguk után.

5.2 Tápanyagellátás, vetés, tenyészidőszak alatti munkák

Talajelőkészítésnél két fontos szempontot kell figyelembe venni: 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 petrezselyemgyökér kerül csomózásra, lombozattal együtt.

Tárolási fajtáknál a betakarítás a téli fagyok beállta előtt általában október-november táján történik. A terményt kímélő, úgynevezett nyűvő rendszerű betakarító géppel szedjük fel.

A gép 4-5 mázsa befogadó képességű konténerekbe szedi lomb nélkül a petrezselyemgyökereket. Egy hektáron 20-30 tonna a termésmennyiség.

A tárolás hűtőházban, 1-2 Celsius fokon, 95 %-os 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 petrezselyemgyökereket 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 petrezselyemgyökerek kerülnek kiszerelésre.

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

Ezután a kiszereelési 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 alapul.

A Fertő tó mentén termesztett petrezselyemgyökér immár 200 éve ismert és keresett termék. Az ország különböző tájain termelt petrezselyemgyökértől abban különbözik, hogy habfehér színű, alakja simább, elágazásmentes és erőteljesen fűszeres ízű és illatú. 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 határa a Fertő-táj része, talajainak közös jellemzői a heterogén, mozaikos elhelyezkedés, alluviálisan rétegzett szelvényfelépítés, az igen változatos mechanikai összetétel, a nagy CaCO₃-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 agyagrézecsskéket 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 „Hegykői petrezselyemgyökér” termesztésére különösen alkalmas.

A gyökér kalcium és foszfor tartalmának magasabb értéke a Fertő táj területén érvényesülő főbb talajképző tényezőknek – üledéklerakódás és láposodás, réttalaj-képződés, sófelhalmozódás és szikesedés - köszönhető.

A helyi klímaviszonyok is igen kedvezőek a „Hegykői petrezselyemgyökér” termesztésére, mert ez a terület Magyarország leghűvösebb, legcsapadékosabb síkvidéke. A januári középhőmérséklet -2, a júliusi +22, az évi +10 Celsius-fok körül mozog. A nyári alacsonyabb hőmérséklet kedvez a „Hegykői petrezselyemgyökér” termesztésének, mert növekedéséhez az optimális hőmérséklet 16 °C körül van.

A Hegykői petrezselyemgyökér erőteljesen fűszeres ízét és illatát a Fertő tó vidéke sajátos éghajlatának köszönheti. A helyi klímaviszonyok - különösen a hűvös, csapadékos időjárás miatt elhúzódó tenyészidő - kedveznek az aroma anyagok kialakulásának.

A petrezselyemgyökér csírázáskor és a kezdeti növekedés idején igényel sok vizet, amelyet a térség évi 650-700 mm körüli csapadékmennyisége biztosít.

A termésszintek általában kiszámíthatóak, köszönhetően a talaj víztartalmának és a mintegy 1200-1500 méter távolságban lévő hatalmas Fertő-tavi vízfelületnek, amely az uralkodó északi, északnyugati szelek hatására kellő páratartalmat biztosít. Ugyanakkor a terület tavasztól ősziig sok napsütésnek örvendhet, a napsütéses órák száma eléri a 2000 órát évente. Az érés időszakában a magas napsütéses órák száma, a hűvös éghajlat miatt elhúzódó tenyészidő a cukor beépülését segíti, ezért lesz magas a „Hegykői petrezselyemgyökér” cukortartalma.

Tehát mind a térség középkött, homokos vályogtalaja mind pedig éghajlata ideális a gyökérzöltségek, így a „Hegykői petrezselyemgyökér” számára. Az üledékes, laza homoktalaj sima, elágazásmentes gyökér alakot eredményez. A hűvös és csapadékos időjárás miatt elhúzódó tenyészidő kedvez a fűszeres aroma anyagok beépülésének. Az érési időszakban magas napsütéses órák hatására magas lesz a gyökér cukortartalma.

A talajadottságokon túl a helyi termesztési kultúra meghatározó a hosszú, elágazódásmentes „Hegykői petrezselyemgyökér” kialakulásának szempontjából.

A 40 cm mélyen szántott talajon ősszel kerülnek kialakításra az ún. bakhátak, amikor a felszántott földet töltésszerűen halmozzák fel 75 cm koronaközép távolságban és 30 cm magasságban úgy, hogy annak felszíne egyenletes legyen. A bakhátak tetejére ikersoros vetéssel méterenként és soronként 25-30 szem magot, juttatnak ki nem csupán 1- 2 cm mélyre. A sekély vetésmélység nagy hatással van az egyenletes kelésre. A kelést segíti továbbá, hogy a cserepesedésre hajlamos talajt finom hengereléssel porhanyítják.

A bakhátas művelésnek és talajadottságoknak köszönhetően a gyökérzet elágazódásmentes és sima marad, továbbá a betakarítás is könnyen és sérülésmentesen elvégezhető.

A betakarítását először kézzel, válogatva végezhető el mindaddig, míg a teljes állomány el nem éri a megfelelő érettségi fokot. A már felszedhető gyökerek kiválogatása nagy szakértelmet igényel. Majd a betakarítást gépi lazítást követően kézzel végzik el, ekkor már a termés teljes mennyisége felszedésre kerül.

A fogyasztók körében ismert és elismert, keresett termék a „Hegykői petrezselyemgyökér”, 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

történetíró, levéltárost, aki 1883-as cikkében a térség községeinek nagyarányú termeléséről 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 jelentősebb zöldségtermelés az első világháború idején indult meg, amikor is a zöldségnek az osztrák piacokon volt nagy kereslete. Érdemes 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 legnagyobb mennyiségű gyökérezöldséget Hegykőn termelték. 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 „Hegykői petrezselyemgyökér” 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 „Hegykői petrezselyemgyökér” a nyugat-dunántúli területre jellemző helyi alapanyagok között említi.

A „Hegykői petrezselyemgyökér” jogosult az „Alpokalja-Fertőtáj” térségi védjegy használatára, amely az európai területi „A Vidék Minősége” (Rural Quality) ernyővédjegyhez kapcsolódik.

A „Hegykői petrezselyemgyökér” termék 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
Cím: 9021 Győr, Árpád út 32.
Telefon: (96) 795-796
E-mail: hivatal@gyor.gov.hu

8. EGYEDI CIMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

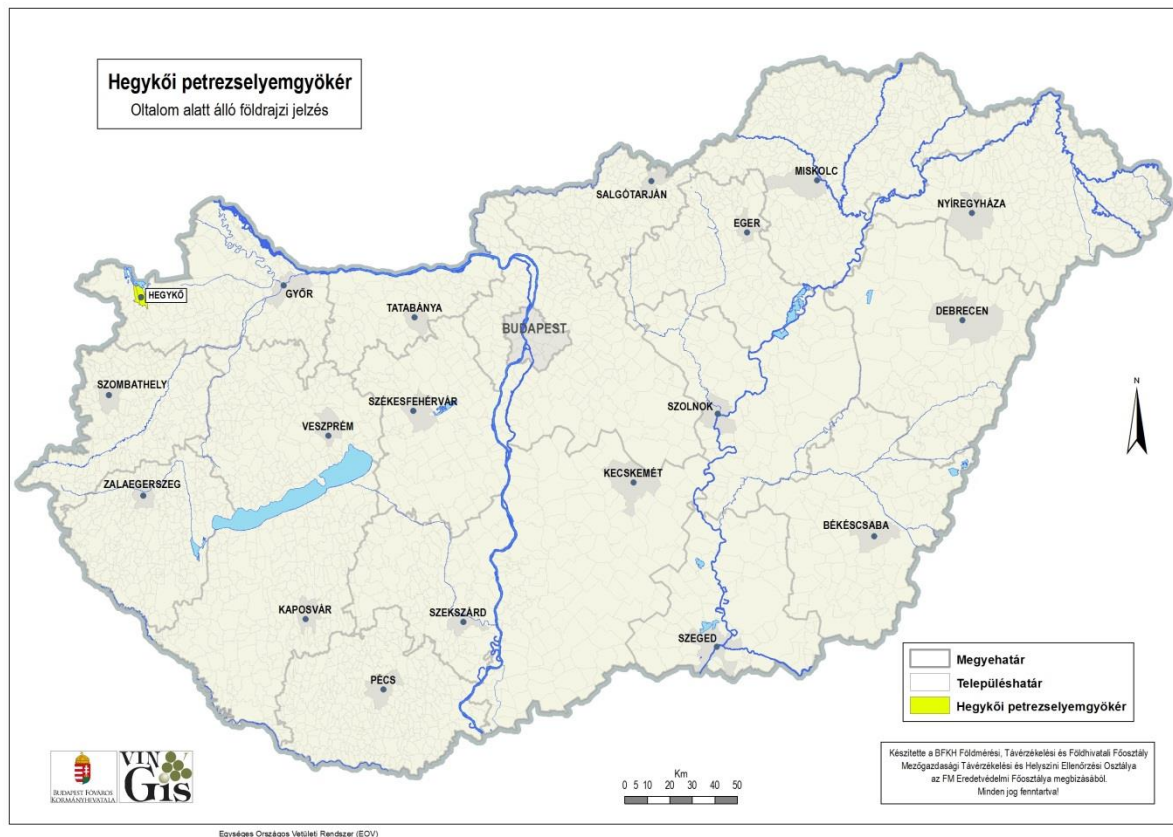
-

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	minimumkövetelmények	az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Cukortartalom	legalább 9 g/100g termék	laborvizsgálat, évente, betakarítás után
Kalcium tartalom	legalább 30 mg/100g termék	laborvizsgálat, évente, betakarítás után
Foszfor tartalom	legalább 30 mg/100g termék	laborvizsgálat, évente, betakarítás után

10. MELLÉKLETEK

1. melléklet: 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. Magyar Néprajz 8 kötetben. / 1988-2002/: II. kötet: Gazdálkodás. Földművelés. KERTI NÖVÉNYTERMESZTÉS – KERTÉSZKEDÉS: Zöldségtermesztés.
3. Hegykői Hírek. 2009. I. szám. (Id. Som Ferenc)
4. Erdei Ferenc /1965/: Zöldségtermesztésünk fejlődése és területi elhelyezkedése. Budapest.
5. http://www.alpokalja-fertotaj.hu/hirek/88-vedjegy_tanacsunk_megvalasztasra_kerult.html
6. <http://mezohir.hu/mezohir/2014/01/a-hegykoi-zoldseg-titka/>