

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

9. Szám	Tárgy	Oldal
	<b>Közlemény</b>	
	Az agrárminiszter közleménye a mezőgazdasági termelést érintő időjárás és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (5) bekezdése szerinti aszályhelyzet kihirdetéséről -----	336
	Az agrárminiszter közleménye alkoholtartalom növelésének engedélyezéséről - A Tolna/Tolnai OEM termékleírás módosítási kérelme -----	336 337
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Szegedi tükörponty” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	357
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Hegykői petrezselyemgyökér” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	367
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Fertőd vidéki sárgarépa” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	377

<b>Közlemények</b>
--------------------

**Az agrárminiszter közleménye  
a mezőgazdasági termelést érintő időjárás és más természeti kockázatok kezeléséről szóló  
2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (5) bekezdése szerinti aszályhelyzet kihirdetéséről**

A mezőgazdasági termelést érintő időjárás és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény (a továbbiakban: Mkk. törvény) 12. § (5) bekezdése alapján, a 2018. kárenyhítési évre vonatkozóan aszályt hirdetek ki az ország egész területére, a következő járások kivételével:

Érd,  
Nagyatád,  
Szigetszentmiklós,  
Várpalota.

A jelen közlemény kizárólag az Mkk. törvény 2. § 1. pontja szerinti aszálydefinícióban meghatározott feltételek fentiek szerinti fennállását deklarálja, amely szükséges, de nem elégséges feltétele az Mkk. törvény 2. § 2. pontja szerinti aszálykár és ez alapján kárenyhítő juttatás megállapításának.

*Dr. Nagy István s. k.  
agrárminiszter*

---

**Az agrárminiszter közleménye  
alkoholtartalom növelésének engedélyezéséről**

A szőlészeti és a borászati adatszolgáltatás, valamint a származási bizonyítványok kiadásának rendjéről, továbbá a borászati termékek előállításáról, forgalomba hozataláról és jelöléséről szóló 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 29/B. § (3) bekezdésben foglaltak, valamint a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VIII. melléklet, I. rész, A pont, (3) bekezdése alapján a 2018/2019-es borpiaci évben a kedvezőtlen időjárás hatásai miatt az egész ország területén, az összes borszőlőfajta tekintetében a friss szőlő, a szőlőmust, a részben erjedt szőlőmust, illetve a még erjedésben levő újborkor alkoholtartalmának 0,5 térfogatszázalékkal történő kiegészítését engedélyezem.

*Dr. Nagy István s. k.  
agrárminiszter*

---

## A Tolna/Tolnai OEM termékleírás módosítási kérelme

### I. A kérelem benyújtója

Név: Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa  
Cím: 7150 Bonyhád, Zrínyi utca 3.  
Telefonszám: 74/452 285, 30/916 3585, 20/545 5734  
E-mail cím: [tolnaiborvidek@gmail.com](mailto:tolnaiborvidek@gmail.com),  
Képviselő: Schmidt Győző, Tolnai Borvidék elnöke  
Tolna OEM Termékleírás érintett Hegyközségei:  
Észak-Tolnai Hegyközség, Hegyközség Paks, Völgységi Hegyközség.

### II. Földrajzi árujelző: Tolna/Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés

### III. A módosítás tárgya

#### A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

##### 1. A Tolna termékleírásban rögzített termőhely szűkítése Aba és Seregélyes településsel.

###### a) A termékleírás érintett fejezetei:

a) IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

b) VIII./1./a) A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

###### b) Indoklás:

Aba és Seregélyes elszakadását racionális piaci és földrajzi szempontok indokolják. A hatósági és közigazgatási ügyek intézése a Velencei-tó Körzeti Hegyközségnél a kisebb távolság miatt kedvezőbb. A borvidék váltás szélesebb piaci lehetőséget biztosít a Velencei-tó és Székesfehérvár dinamikus fejlődő turizmusát tekintve

c) A módosítás alkalmazása: 2018/2019-es borpiaci évben szüretelt szőlőből készült termékekre.

Bonyhád, 2018. május 14.

*Schmidt Győző s. k.*  
*elnök*  
*Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa*

**I. NÉV**

**Tolna/Tolnai**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**II. A BOROK LEÍRÁSA****II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái:** bor

bortípus: fehér, rozé, vörös

**II/1A. Analitikai előírások**

	<b>Borászati termék</b>	Összes alkoholtartalom % vol minimum	Összes sav minimum g/l	Tényleges Minimális alkoholtartalom % vol	Illósav maximum g/l	Összes kénessav (SO <sub>2</sub> ) mg/l maximum
1.	fehérbor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
2.	rozébor	9,0	4,5	9,0	1,08	*
3.	vörösbör	9,0	4,5	9,0	1,2	*

A \*-al jelölt esetekben hatályos jogszabályok szerint kell eljárni. A cukortartalom jelölése a hatályos jogszabályoknak megfelelően történhet.

**II/1B. Érzékszervi jellemzők**

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	A fehérborok színe a halványzöldtől az erőteljesebb szalmasárgáig az alkalmazott technológiától függően nagy változatosságot mutat. Határozott sav szerkezetű, gyümölcsös jellegű, vegetális illat és íz világú többnyire tölgyfás aromák nélküli, egyértelműen felismerhető fajtajelleggel jellemezhető lendületes borok. A száraz, félédes vagy édes fehérborok, melyek meghatározó jegye mindig a fűszeres, virágos vagy gyümölcsös illat, lágy savérettel jellemezhetőek.
2.	rozé	A rozék színe nagy változatosságot mutat: a halvány rózsaszín, ibolya vagy lazac színűtől az epres, málnás, színig. Általánosan jellemző rájuk a könnyed, élénk, elegáns savérett, gyümölcsös illataroma, a hordós érlelés nyomait nélkülöző illat- és ízvilág.
3.	vörös	A vörösbörök színe a halvány rubintól az erőteljesebb rubinon át a gránátvörösig sokféle árnyalatban jelenik meg, megőrizve a fajtára jellemző színt. A vörösbörök egy része gyümölcsös: fiatalos, minimális tölgyfa és tannin aromával, azonnali fogyasztásra elkészítve, alacsony alkoholtartalommal, ezek legfőbb jellemzőjük a lágy, sima struktúra. A másik része közepesen telt, és testes vörösbörök. piros és feketebogyós illataromájú, telt ízű, melyekben a tölgyfa íz, és a tannin nem uralkodó. Főbb jellemzőjük a gazdag ízvilág és a bársonyos struktúra.

**2 PEZSGÓ**

bortípusok:

1. fehér
2. rozé
3. vörös

**a) Analitikai előírások**

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	min. 3,5 bar
A maximális összes kéntartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. A maximális összes cukor tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.								

**b) Érzékszervi jellemzők**

	Típus	érezékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a halvány sárgától az aransárgáig terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal. A második alkoholos erjedésből származó szénsav finom gyöngyözése végigkíséri a kóstolás teljes folyamatát.
2.	rozé	Színe a világos hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet. Ízében és illatában a szőlőre jellemző gyümölcsös és fűszeres aromaanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal, amihez kellemes savegyensúly társul.
3.	vörös	Színe a rubintól a mélyvörösre terjedhet. Illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges gyümölcsös aromák meghatározóak, amelyek kiegészülnek az érlelés során kialakult másodlagos illat és aromaanyagokkal.

**3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

bortípus:

1. fehér
2. rozé
3. vörös

**a) Analitikai előírások**

	Típus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Maximális kénessav [mg/l]	Maximális összes cukortartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20°C-on)
1.	fehér	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
2.	rozé	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
3.	vörös	9	9	4-10	1,08	*	**	1-2,5 bar
A maximális összes kéntartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint. A maximális összes cukor tartalom a vonatkozó hatályos jogszabályok szerint.								

**b) Érzékszervi jellemzők**

	Típus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe a zöldes fehértől az aranysárga színig terjedhet, minden esetben gyümölcsös illatú, üde, elegáns savtartalmú. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
2.	rozé	Színe halvány hagymahéjtól a világos pirosig terjedhet, gyümölcsös jellegű, friss, üde karakterű. Fahordós érlelés jegyei sem ízében, sem illatában nem érződnek.
3.	vörös	Színe a pirostól a rubinon, és a bíborvörösön át a mélyvörösre terjedhet, minden esetben a fajtára jellemző gyümölcsös illat és íz jellemzi.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### A. BORKÉSZÍTÉS

1. „Késői szüretelésű bor”, „válogatott szüretelésű bor” hagyományos kifejezéssel, valamint „töppedt szőlőből készült bor” korlátozottan használható kifejezéssel ellátott, valamint a dűlő feltüntetéses Tolnai borászati termékek előállításánál a must természetes alkoholtartalmának növelése és a bor édesítése tilos.

2. A dűlő szelektált borokat legalább hat hónapig tölgyfa hordóban kell érlelni.

#### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI

##### A szőlő művelésmódja, térállása:

A 2009. július 31-e előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelöléses borászati termék a 2035/2036-os borpiaci évig.

##### Új ültetvényekre vonatkozó szabályok:

A 2009. augusztus 1-e után létesített ültetvények esetében:

- A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 3300 db/ha.
- A kialakítható sortávolság nem lehet kevesebb, mint 2 méter, illetve több mint 3,5 méter,
- A kialakítható tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter,

##### A szüret módja:

Kézi és gépi szüret megengedett minden Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék esetén. Ez alól kivételt jelent a dűlőszelektált, a válogatott szüretelés, késői szüretelésű és töppedt szőlőből készült kifejezéssel megkülönböztetett Tolnai bor, mely csak kézzel szüretelhető.

##### A szőlő minősége:

#### 1. BOR

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0

Vörös	151,5	9,0l
-------	-------	------

## 2. PEZSGÓ

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0
Vörös	151,5	9,0

## 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	A szőlő minimális cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (% vol)
Fehér	151,5	9,0
Rozé	151,5	9,0
Vörös	151,5	9,0

### Szüret időpontjának meghatározása:

A szüret időpontjának meghatározásában a hegyközségi tanács választmánya az illetékes. A szüret időpontjának meghatározására és kihirdetésére vonatkozó szabályokat a borvidék rendtartása tartalmazza.

## IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

**Települések:** ~~Aba,~~ Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, ~~Seregélyes,~~ Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod településeknek, a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe tartozó területek.

## V. MAXIMÁLIS HOZAM

### 1. A BOR

Bortípus	Maximális hozam
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből. Dőlőnév feltüntetése esetén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.

	Dőlőnév feltüntetése estén legfeljebb 80 hl/ha seprős újbor legfeljebb 11 t/ha szőlőből.
--	--

## 2. PEZSGÓ

Bortípus	Maximális hozam
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.

## 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Maximális hozam
Fehér	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Rozé	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.
Vörös	Legfeljebb 100 hl/ha seprős újbor legfeljebb 14 t/ha szőlőből.

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. A BOR

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Nektár, Sauvignon blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zöld szilváni, Zöld veltelíni, Zenit, Zengő, Pinot noir, Kadarka
Rozé	Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Alibernet, Bíborkadarka, Blauburger, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Dornfelder, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Menoire, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

### 2. A PEZSGÓ

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Furmint, Pinot blanc, Pinot noir (fehér), Rajnai rizling, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

### 3. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípus	Engedélyezett fajták
Fehér	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, fehér Kadarka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot noir, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Zöld veltelíni
Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir,



	Syrah, Zweigelt
Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Menoire, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### A. Bor

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők:

A Tolnai Borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna megyében kisebb részben Baranya és Fejér megyékben található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettségű, védett domboldalakon, lankákon létesültek.

A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralgó felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző kőzete a lösz. A löszréteg vastagsága például Hőgyésznél eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pincehely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.

A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barnaföldek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyagbemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészeledékes csernozjom talajokon is.

A Tolnai Borvidék dombos - hegyes területe a többnyire a mérsékelt meleg - mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik.

Elmondható, hogy mind a napfénytartam, mind a napsugárzás havi és évi összege a Tolnai borvidék területén a szőlőtermesztés számára kifejezetten kedvező. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1800-2070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet. A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8 °C, vegetációs idő alatt viszont 15,8 °C. Az ebből számított teljes hősszeg 3400 °C, a hatásos hősszeg pedig 1300 °C. Legcsapadékosabb hónap a május és a június. Az uralkodó szélirány az északnyugati.

A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlőtermesztő területek közé sorolható.

##### b) Emberi tényező

A Tolnai borvidéken először a kelták, majd a rómaiak honosították meg a szőlőtermesztést.

Az Árpádkorban a szép számmal alapított apátságok mindegyikében megtalálhatjuk a jól művelt szőlőket, melyért sokat fáradoztak a bencés és cisztercita szerzetesek.

A török megszállás ezen a borvidéken is visszavetette a szőlőtermesztést. Az újramezdés nyomán viszont jelentős területnövekedés következett be. A törökkor kereskedői többnyire Tolnán, a vidék borkereskedelmi központjában töltik meg palackjaikat vagy hordóikat, s a bor jól kibírja a szállítást is. A Dunán elhajózva többen emlegetik, hogy a szépen művelt dombok hazánk legszebb táját mutatják „mind rózsálgétes szőlők díszlenek.

A XVIII. században a megyébe települt németek tovább fejlesztették a helyi borkultúrát. A Völgységben valószínűleg az ekkor betelepülő rácok terjesztették el a Kadarka termesztését, amelyből új eljárással, héjon erjesztéssel készítettek vörösborot.

A főurak, hogy megkössék a föld megmunkálásához szükséges embereket, a betelepülő németeknek szerződésbe foglalt kedvezményeket adtak. A telepések 6 évig mentesültek a tized, a kilenced és a robot alól amennyiben szőlőt telepítettek. A bortermelés jövedelmező volt, mert termésüket csapszékben maguk mérhették ki Szent Györgytől Szent Mihályig.

A korabeli vélemények szerint a borvidék szőlőterülete a filoxeravészt megelőzően érte el a legnagyobb kiterjedését egész története folyamán. Az akkori szőlő és bortermelésben a vörösbor dominált. Feljegyzések tanúskodnak arról, hogy az uralkodó Kadarkának már 6-féle változatáról beszéltek. A filoxéra vész óriási károkat okozott ezen a borvidéken is. Az ellene való védekezésben a régió élenjáró munkát végzett. A próbálkozások legsikeresebb módjának a homokra történő telepítés bizonyult.

A világháborúk nyomán a szőlőültetvények újra tönkre mentek. Egybefüggő széles soros ültetvények a nagyüzemek létrejöttével honosodtak meg a borvidéken. A legrégebbi szőlőhegyek a római kortól, de a többiek is legalább az Árpádkortól megvannak a borkedvelők örömeire.

A Tolnai borvidéket az 1998-es bortörvénnyel alakították ki, de az első 1893-as bortörvény a Szekszárdi Borvidéket Tolna megye teljes területében határozta meg, ezért a Tolnai borvidéket is méltán nevezhetjük történelminek.

Ez az évszázados hagyományokra épülő szőlőtermesztés a helyi emberek szaktudásának alapja.

## **2. A borok leírása**

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkohol tartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető.

A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok ízgazdagságában.

Tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája. A kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.

Mindezek a tulajdonságok a Tolnai borokat keresetté teszik Magyarországon kívül az Európai Unió országaiban és kívül is.

## **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Tolnai Borvidék nagyobb dombhátaból és lankás völgyekből áll. A dombok magassága 150-200 métert is eléri. A dombokat magas mésztartalmú lösz fedi, ami a barna erdőtalajokkal keveredve a szőlő termesztéséhez kiváló talajt biztosít. Első feltétel tehát adott a kiváló szőlő előállításához.

A szőlőtermesztéshez szükséges minimális teljes hősszeg 2500 °C, a minimális hatásos hősszeg viszont 1000 °C, az évi középhőmérséklet pedig 9-21 °C között kell, hogy legyen. Ezek a hőmérsékleti tényezők éveken keresztül kedvező hatással vannak az itt termesztett szőlő minőségére.

A harmadik tényező a lehullott csapadék mennyisége. A borvidéken évente sok éves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. Ettől nagyobb csapadéokra nincs szüksége.

A borvidék kiváló adottságaira a legjobb bizonyíték, hogy a borvidék szőlő és bor termesztése a tárgyi emlékeket tekintve is legalább a Keltákig visszavezethető.

A kiváló szőlőből a borkészítés hagyományait követve és új ismereteket felhasználva a piacon jól eladható, külföldön is keresett borok kerülnek forgalomba a borvidék területén működő borászatoktól.

## **B. Pezsgő**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1.a) pontban leírtakkal megegyező

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borvidéken a pezsgőgyártáshoz közel fél évszázada készítenek pezsgő alapborokat.

A pezsgőkészítés hagyományait elsajátítva a borvidék termelői kezdték el a termelést, majd a Tolnai pezsgő bevezetését a piacra.

A termék sikere az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának, és ismertségének köszönhető. A Tolnai pezsgő alapvetően tradicionális eljárással, palackban erjesztéssel készül, amelynek következtében az elsődleges gyümölcsös illatok mellett a másodlagos ízek és zamatok is szépen kialakulnak.

### **2. A borok leírása**

A hosszabb érlelés következtében a fehér pezsgők színe a halvány sárgától az aranysárgáig terjedhet, a rozé pezsgőké a hagymahéjtól a málna rózsaszínig, míg a vörös pezsgőké a rubintól a mélyvörösre. A Tolnai pezsgők illatában és ízében a szőlőre jellemző elsődleges intenzív gyümölcsös, illetve fűszeres (rozé, vörös) íz és zamatanyagok meghatározóak, amelyek kiegészülnek másodlagos aromákkal. A Tolnai pezsgők üde savakkal rendelkeznek.

### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Tolnai borvidék éghajlatát a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. A napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a pezsgők esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a második alkoholos erjedésből származó szén-dioxid kiemelne.

A hosszú vegetációs időszak, a magas hőösszeg optimális körülményeket biztosít ahhoz, hogy a pezsgők alapborát adó szőlők megfelelően beérjenek és még az üde savaik is megmaradjanak.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-lössös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok, valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a Tolnai pezsgő egyedi jellegét, ami a második alkoholos erjesztés ellenére megőrzi zamatgazdagságát, a komplex gyümölcsös, illetve fűszeres illat és zamatanyagokat, üde jellegét és elegáns savtartalmát. A

tradicionális pezsgőkészítési eljárásnak megfelelő hosszabb érlelés következtében elegáns, finom másodlagos illatokkal gyarapodó pezsgők jellemzőek.

### **C. Széndioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor**

#### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

a) Természeti és kulturális tényezők:

A VII./A./1.a) pontban leírtakkal megegyező

b) Emberi tényezők:

A Tolnai borok esetében új termékkategóriának számít a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, amelyet a pezsgő alapbor készítéshez hagyományosan itt termelt szőlőből kezdtek készíteni a termelők és sikeresen hozták forgalomba a hazai piacon.

A termék piaci és gazdasági sikere alapvetően az itt dolgozó szőlőtermelők és borászok szakmai tudásának és ismertségének köszönhető. A Tolnai szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor jellemzően az itt termesztett fajtákból készül, melyet a szüreti időpont olyan megválasztásával érnek el, hogy a feldolgozás során a szőlő természetes, elsődleges íz és zamatanyagai megőrizhetőek legyenek, amelyet a palackozás előtti szén-dioxiddal történő dúsítás még inkább kiemel.

#### **2. A borok leírása**

A Tolnai szén-dioxid hozzáadásával készült fehér, rozé és vörös gyöngyözőborok harmonikus savtartalommal, frissességgel, üde, komplex gyümölcsös aromákkal jellemezhetőek.

#### **3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása**

A Magyarország déli borvidékei közé tartozik. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához, ami különösen fontos tényező a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok esetében, mivel a borban nem jelennek meg vegetális, fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak, amelyeket a borban jelenlévő szén-dioxid kiemelne.

A szőlőültetvények elhelyezkedése, a mediterrán jellegű klimatikus adottságok, a meszes-löszös, agyagos, tápanyagban gazdag talajok valamint a termőhelynek leginkább megfelelő fajták együtt adják a termék egyedi jellegét, ami a komplex gyümölcsös illat és zamatanyagok, üde jelleg és elegáns savtartalom formájában nyilvánul meg.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### 1. Jelölési szabályok

#### a) A kisebb földrajzi egységek feltüntetésére vonatkozó szabályok

Körzet: **Völgységi**

A körzet települései: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja, Závod

Körzet feltüntetéssel készülő Tolnai borok esetében a szőlő 100 %-ának az adott körzet I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia.

Települések

Települések: ~~Aba,~~ Aparhant, ,Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölcske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, ~~Seregélyes,~~ Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja, Závod.

A településfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetében legalább 85%-ban az adott település I és II termőhelyi kataszteri osztályú határrészeibe tartozó szőlőből kell származni a terméknek, legfeljebb 15%-ban a Tolnai Borvidék I. és II. termőhelyi kataszteri osztályú lehatárolt területeinek más részéről.

c). Dűlők:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

Dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett borok esetén 95 %-ban az adott dűlő I és II termőhelyi kataszteri osztályú területeiről kell származnia annak a szőlőnek, amelyből a bor készülhet.

b) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölés kifejezés helyettesíthető a „Tolnai védett eredetű” kifejezéssel.

c) A jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, és egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

**A. BOR**

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy -.."hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt
Fehér	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rozé	-	-	+	-	+	+	-	+	+	-
vörös	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

**B. PEZSGŐ**

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy -.."hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

**B. PEZSGŐ**

Bortípus	Siller	Késői szüretelésű	Válogatott szüretelésű	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült	Primőr vagy Újbor	"Első szüret" vagy "virgin vintage"	-barrique -"barrique-ban erjesztett" vagy -.."hordóban erjesztett -"barrique-ban érlelt" vagy- "hordóban érlelt
Fehér	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Rozé	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
Vörös	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-

Jelmagyarázat: + a kifejezés használható, - nem használható

d) A muskotály korlátozottan használható kifejezés az alábbi feltételekkel tüntethető fel a borászati termékek címkéjén:

Az alapbornak legalább, 85%-ban a következő szőlőfajták közül egynek vagy többnek a terméséből kell készülni: Cerszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

e) A Tolnai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor előállítására csak a felsorolt megyék településein engedélyezett a körülhatárolt területen kívül

Tolna megye: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba Varsád és

Baranya megye: Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend és

Bács-Kiskun megye: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert és

Fejér megye: Etyek, Dég és

Pest megye: Szigetcsép és

Somogy megye: Balatonboglár

## **2. Kiszerelesre vonatkozó szabályok**

### a). Kiszereles

Tolnai késői szüretelésű bort, Tolnai válogatott szüretelésű bort, Tolnai töppedt szőlőből, és a dűlőselektált bort, csak üvegalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

### b). Címkézés

Alibernet és Báborkadarka, fajták nevei a címkén nem jelölhetők.

A lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységekről származó Tolnai borokon az évjárat feltüntetése kötelező. Évjárat feltüntetése esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia.

A Tolnai Primőr vagy újbor esetén az adott bornak 100%-ban az adott évjáratból kell származnia.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának, illetve az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén feltüntetése engedélyezett.

Valamennyi, kisebb földrajzi egység nevének –i képzős változata használható jelölés.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Tolnai boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée és a házassítás kifejezéssel.

### 3. Az illetékes helyi borbíráló bizottság kijelölése:

Az érzékszervi minősítést végző szerv: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati Igazgatóság.

### 4. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

#### a) Nyilvántartások

Tolnai borok készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) Hegyközségi Tanács/Hegyközség által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (*továbbiakban: HEGYÍR*), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- e) az érzékszervi minősítést végző Tolnai Borminősítő Bizottságának minősítési és a minta hitelesítő jegyzőkönyve;

#### b) Bejelentések

##### a). Termelési szándék bejelentése

A Tolnai Oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatának feltétele, hogy a borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is – előállításának megkezdésekor a termelő köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

Szigorúbb termelési feltételekhez kötött bortípusok (dűlőnév) termelésének bejelentése

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlő feltüntetésével szőlő-alapanyagát kívánják előállítani és ezt a termelő a címkén is fel akarja tüntetni, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző május 15-ig bejelenteni.

##### b) Kiszerezés előzetes bejelentése:



A lehatárolt területen kívüli palackozó az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék kiszerezésének megkezdése előtt legkésőbb 8 nappal köteles bejelenteni a palackozás tényét a Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa titkárának.

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bor@mgszh.gov.hu](mailto:bor@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.  
Tel.: +36 62 553 470  
Fax: +36 62 426 311  
e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.  
Tel.: +36 22 315 460  
Fax: +36 22 502 064  
e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.  
Tel.: +36 96 529 330  
Fax: +36 96 529 333  
e-mail: [gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.  
Tel.: +36 52 523 800  
Fax: +36 52 523 801  
e-mail: [hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.  
Tel.: +36 36 510 765  
Fax: +36 36 510 755  
e-mail: [heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.  
Tel.: +36 56 505 377  
Fax: +36 56 505 371  
e-mail: [szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
2800 Tatabánya, Győri út 13.  
Tel.: +36 34 310 909  
Fax: +36 34 305 771  
e-mail: [komarom@mgszh.gov.hu](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: [nograd@mgszh.gov.hu](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

## 2. Az ellenőrzések köre:

- A borászati termék analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt,
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján,
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálata forgalomba hozott borászati termékek esetén,
- Származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése,
- A helyi borbíráló bizottság működésének ellenőrzése.

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés:  HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács,
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>•</li> <li>• HEGYÍR,</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács

	ellenőrzés		
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlő-származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány kérelem</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: szőlő-származási bizonyítvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor-származási bizonyítvány iránti kérelem</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemlérlől készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója  területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			

Bor eredetének ellenőrzése	Adminisztratív ellenőrzés: első borszármazási bizonyítvány	• Kiadott borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adminisztratív ellenőrzés: pincekönyv, bor származási bizonyítvány iránti kérelem</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kiadott származási bizonyítvány</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>területileg illetékes hegyközségi tanács</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		• Borszármazási bizonyítvány	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója, valamint hegyközségi tanács titkára
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	Szabályzat szerinti mintavétel	• Mintavételi jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Organoleptikus paraméterek	• Érzékszervi bírálat és minősítés	• Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv	Helyi Borbíráló Bizottság

### Közlemény

#### a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Szegedi tükörponty” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

Az Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) 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 Szegedfish Kft. által benyújtott „Szegedi tükörponty” (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzé teszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan az Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [agrarpiaci@am.gov.hu](mailto:agrarpiaci@am.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket [agrarpiaci@am.gov.hu](mailto:agrarpiaci@am.gov.hu) címen jelezni szíveskedjenek.

**Kérelem a „Szegedi tükörponty”  
oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)  
bejegyzése iránti kérelemhez**

**A kérelmező csoportosulás adatai**

Név: Szegedfish Kft.  
Cím: 6728 Szeged, Nádvágó út 2.

**Az ellenőrző hatóságok, szervek adatai:**

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

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Szeged Járási Hivatala Hatósági Főosztály I.  
Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály  
Cím: 6724 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9.  
Telefonszám: 62/680-829  
E-mail cím: [ebao.szeged@csongrad.gov.hu](mailto:ebao.szeged@csongrad.gov.hu)

## TERMÉKLEÍRÁS

### 1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szegedi tükörponty”

### 2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szegedi tükörponty” megnevezésű földrajzi jelzés a Szegedi tükrös ponty elismert fajtából tenyésztett élő halra és annak húsára (tisztított, filézett) vonatkozik.

A „Szegedi tükörponty” színe zöldebarna, a hasi oldalon sárga, pikkelyzete hátsoros tükrös. Oldalvonala szabályos lefutású, magas hátú: testhossz és testmagasság hányadosa (profilindexe) 2,3-2,4. III. nyaras korban 1800-2400 g testtömeggel kerül értékesítésre.

A „Szegedi tükörponty” húsa vöröses színű, omlós, mellékíztől mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti). A halhús alacsony zsírtartalmát, amely különlegessé teszi a terméket, az egyedileg kitenyésztett tájfajta és a tartási körülmények (takarmányozás, szikes területen kialakított halastavak) biztosítják.

### 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Szeged M43-as úttól északra eső közigazgatási területe, továbbá Sándorfalva, Algyő és Szatymaz közigazgatási területe a „Szegedi tükörponty” előállításának helye.

A halastórendszer Szegedtől északra az Algyői főcsatorna két partján, Szeged város, Sándorfalva város, Szatymaz község, Algyő község és Kiskundorozsma határában NATURA 2000-rel védett területen helyezkedik el, a Pusztaszeri Tájvédelmi Körzet részét képezi. A Fehértói üzemegység tavai valamint az Új halastó II. ütem tavai a Ramsari Szerződés hatálya alá tartozik.

### 4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A Szeged-Fehértói Halastórendszerből (területről) való származást és az azt igazoló tényezők nyomon követését a SZEGEDFISH Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Kft. (továbbiakban SZEGEDFISH Kft.), mint bejegyzett Tenyésztő Szervezet végzi.

A szaporítási, a termelési, a pontyfilé tisztítási és előkészítési körülményeinek nyomon követése és ellenőrzése a SZEGEDFISH Kft. által végzett elektronikus nyilvántartás alapján történik (anya nyilvántartó könyv, tótörzskönyv, halmázsálási jegyzék, készletváltozás-jelentés, keltetőházi napló, takarmányminősítés, szállítólevelek, takarmányozási nyilvántartás).

### 5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

#### 5.1. A halastavak üzemeltetése, az étkezési hal termelése

A beruházás során tipikus alföldi körtöltéses halastavak létesültek úgy, hogy az eredeti terepszintre töltéseket emeltek, ezekbe építették be a vízellátáshoz, vízkormányzáshoz szükséges műtárgyakat. A tavak létrehozásakor a tófenék eredeti állapotban maradt, nem került átalakításra.

A tórendszer területére (tudatosan) évtizedek óta nem vásárolnak, nem engednek be máshonnan származó halakat.



A haltenyésztési üzemforma alapján a tavak a „teljes üzemű” kategóriába tartoznak, a gazdaság végzi a halszaporítástól az étkezési-hal-termeléséig a haltermelés minden műveletét.

A tavak átlagos vízmélysége 1,2-1,3 m, így hőmérséklet szerint a tavak az ún. „meleg vizű” (nyáron zömmel 20 °C felett) típusba tartoznak.

Az étkezési hal (végtermék) szerint a gazdaság „hároméves üzemű”, az áruhalat többségben három év alatt állítja elő.

Talajadottságok alapján a tavak a „nátrium-karbonátos” tótípusba tartoznak, mely területek leggazdaságosabb hasznosítási módja a haltermelés.

Az egész termelési folyamat ellenőrzöten, de természetes körülmények között történik.

## 5.2. A halastavak vízellátása

A halastavak éves vízszükséglete meghaladja a 32 millió m<sup>3</sup> –t.

A vízgazdálkodás irányítható, a tavak teljesen lecsapolhatóak. A vízellátás szerint a tavak az ún.

„kombinált” vízellátású egységbe tartoznak, belvízzel és Tisza-vízzel is feltölthetőek.

A halastavakat minden év április 12-éig kell vízzel feltölteni. A vízszükséglet beszerzése az Algyői-főcsatornán keresztül történik, ami részben belvízből, részben pedig a Tiszából, kétszeri szivattyúzással átemelt folyami vízből történik.

A nagyobb halhozam elérése érdekében – június elejétől - az elpárolgott vízmennyiséget a Tisza vízből kell pótolni. A tavak feltöltésekor minden esetben 1 cm-es réstávolságú halrácsokat kell használni. Az ivadéknevelésre beállított tavakat szúnyoghálóval bevont rácson keresztül kell vízzel feltölteni. A feltöltéshez használt belvizeket – a tavakba eresztés előtt – meg kell vizsgáltatni, hogy tartalmazznak-e haltenyésztésre káros, esetlegesen tömeges halpusztulást előidéző szennyező anyagokat. A Tiszából beemelt víz minőségéről minden hónapban vízvizsgálati jegyzőkönyvet kell készíteni.

## 5.3. A tavak trágyázása

A halastavak természetes táplálékkészletének folyamatos biztosítása alapozza meg a halhús termelését. A természetes táplálék előállítását a tavak trágyázása biztosítja (évenként 2-2,4 tonna/ha szarvasmarhatrágya, a felhasználást úgy kell ütemezni, hogy a szervestrágyázás döntően július végéig befejeződjön). A tavak tápanyag-visszapótlását úgy kell végezni, hogy az a természetes táplálékképződést folyamatosan biztosítsa.

## 5.4. A halastavak ápolása

A lehalászás után a tavakat szárazra kell állítani. A szárazon tartás azért is fontos, hogy a tóiszap aerob viszonyok közé kerüljön, az üzemelés közben felhalmozódott káros anyagok oxidálódjanak, a fertőző kórokozók és a baktériumok elpusztuljanak. A tóápolási feladatok közé tartozik a párolgási vízveszteség pótlása is.

## 5.5. Halszaporítás

Mesterséges pontyszaporítási módszerrel történik a „Szegedi tükörponty” termeléséhez szükséges nagy mennyiségű tenyészanyag előállítása. A jól előkészített előnevelő tavakban egy hónapos korig nevelik a pontyivadékat. Erre az időre a pontyivadék eléri a 0,5-1 gramm súlyt. A szaporítási munka az előnevelt ivadék lehalászásával fejeződik be.

## 5.6. Az egy- és kétnyaras tenyészhalak kihelyezése

A kihelyezés az a művelet, melynek során a halakat a tároló helyről – előre meghatározott számban és súlyban – a tóba telepítik. A kihelyezéskor csak egészséges halak kerülhetnek a tavakba. A kihelyezés után a tavak halállományát naponta ellenőrzik, dobóhálós ellenőrzéssel vizsgálják a már kihelyezett állomány egészségi állapotát.

## 5.7. A halak takarmányozása

A halak takarmányozására csak teljes értékű, egészséges, jó minőségű abraktakarmány vagy táp használható fel. A takarmányoknak minden esetben GMO mentesnek kell lenniük.

A halakat június végéig étvágy szerint etetik, attól kezdve a próbahalászati értékelés után határozzák meg a tavankénti takarmány-felhasználást.

A takarmányozás szemes, gazdasági abrak- és keveréktakarmány a meghatározott földrajzi területen nem áll rendelkezésre, a területen kívülről származik.

A különböző korosztályú halak évközi etetése – a természetes takarmányon túlmenően- az alábbiak szerint történik:

- *anyahalak etetése:* évközben natúr búzával, kukoricával, szaporítás előtt fehérje dús táppal,
- *ivadék előnevelése:* ivadékelőnevelő táppal,
- *ivadék nevelés:* ivadék nevelőtáppal befejezésként roppantott búza vagy roppantott kukoricával,
- *kétnyaras hal nevelése:* roppantott búzával, roppantott kukoricával és szemes búzával, kukoricával,
- *étkezési hal takarmányozása:* jó minőségű szemes búzával és szemes kukoricával.

Időjárástól függően a telelőben/raktártóban lévő tenyészhalak (főleg ivadék) télen kis mennyiségű kukorica vagy búzadarát kapnak.

## 5.8. Próbahalászat, termésbecslés

A haltermelés irányíthatóságában fontos tényező a próbahalászat (legalább havonként kétszer). A fiatal, zsenge ivadékok vizsgálatát az előnevelő tavakban rendszeresen, naponként kell végezni. Az első napokban az ivadék méretét ellenőrzik, majd később az ivadék fejlődését, takarmányfelvételét, egészségi állapotát és megmaradását kell figyelemmel kíséreni.

Azokban a tavakban, ahová az állományt már ősszel kihelyezik, márciusban kell elvégezni az első próbahalászatot. Ennek célja, hogy az átteleltetést értékeljék, megállapítsák a halak kondícióját, egészségi állapotát.

## 5.9. Lehalászás, tárolás

A termésbecslés alapján kell felkészülni a lehalászásra, a teleltetői férőhelyek biztosítására, a halértékesítésre, a következő évi népesítés tervezésére, az ősszel kihelyezésre kerülő tavak előkészítésére, a következő évi haltermelés megszervezésére.

A piac folyamatos halellátásának biztosítása szükségessé teszi, hogy már a tenyészidőszakban végzi a gazdaság a lehalászást. Nyári halászatra lehetőleg olyan kisebb tavakat jelölnek ki, amelyek viszonylag rövid idő alatt lehalászhatóak. A vizet a nyári lehalászásra kerülő tóról folyamatosan le kell eresztetni.

Az őszi lehalászás a termésbecslés után kezdődik. Ekkor kell meghatározni a tavak lehalászási sorrendjét, a tavak lecsapolásának megkezdését, a lehalászás időtartamát. Ekkor végzik el a teletető raktártavak előkészítését, az eszközök, a szivattyúk üzemképessé tételét, felkészülnek a teletetők vízellátására, az átmeneti haltárolásra, a nagyobb halértékesítésre.

A halszállítást speciális halszállító kádakban végzik, melyeket – szállítás előtt - oxigénben dús vízzel kell feltölteni. A szállító járművet külön oxigénpalackkal látják el, és folyamatosan biztosítják a szállítótíz oxigénnel való dúsítását.

A szállító kádakból a halat vízzel együtt, csúszdán, kíméletesen juttatják a teletetőkbe vagy egyéb tároló helyekre.

### **5.10. A halállomány telettetése**

A lehalászott áru- és tenyészhal veszteségmentes telettetése a téli hónapok egyik legfontosabb feladata. A halállomány telettetése a teletetőkben folyamatos vízpótlással biztosítható. Általában 10 mázsa halra másodpercenként 0,5 liter oxigénnel dúsított vizet kell adni. A tavak befagyása után a lékelés és a hó takarítása fontos feladat.

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

A termék kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén és hírnevén alapul.

A termék a fogyasztói igényeknek és a termelői igényeknek is tökéletesen megfelel, gazdaságos vágóértékkel, esztétikus testformával, gyors növekedéssel, magas lehalászási százalékkal, kedvező takarmányértékesítéssel jellemezhető.

A „Szegedi tükörponty” húsa vöröses színű, omlós, mellékiztól mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti). A halhús alacsony zsírtartalmát, amely különlegessé teszi a terméket, az egyedileg kitenyészített tájfajta és a tartási körülmények (szikes területen kialakított halastavak, takarmányozás) biztosítják.

A „Szegedi tükörponty” kivételes minősége a földrajzi terület természeti adottságaival szorosan összefügg. A terület egyedi talajadottságai, a szik, a kiváló minőségű táplálótíz, az éghajlat, ezen belül a magas napfényes órák száma mind hozzájárul a hal egyedi és kitűnő minőségéhez.

A Szegedtől északra található Fehértó évszázadok alatt alakult ki, mint a Dél-Alföld természetes vízgyűjtő medencéje. A terület jelentős vadvíz tárolására volt alkalmas; szárazabb években részben vagy egészben kiszáradt. E mély fekvésű terület ősidők óta alkalmas volt halászatra, pákászatra.

A beruházás során tipikus alföldi körtöltéses halastavak létesültek úgy, hogy az eredeti terepszintre töltéseket emeltek, ezekbe építették be a vízellátáshoz, vízkormányzáshoz szükséges műtárgyakat. A tavak létrehozásakor a tófenék eredeti állapotban maradt, nem került átalakításra.

A termelési terület talajtípus szerint szikes tógazdaság. A tavak sziktalaja eredendően terméketlen. A magas szódatartalom, főként a nátrium-ion tótalajt elfolyósító hatása, a halastavi hozamfokozás módszereinek hosszan ellenáll, és csak több évtizedes tápanyagpótlás és a sziksó-kimosás után javul fel annyira, hogy jó közepes természetes hozamot adjon.

A tenyésztett ponty húsának minőségét és ízét közvetlenül befolyásolja, hogy a szikes talajon kialakított halastavakban kedvező a tófenék oxigén ellátottsága, így az ízrontó anyagok nem halmozódhatnak fel a halak szervezetében.

A halastavak természetes táplálékkészlete folyamatosan biztosított a megfelelő időben és mennyiségben alkalmazott szerves trágyázással.

A június végéig történő étvágy szerinti etetés és attól kezdve a próbahalászati értékelés után a tavankénti egyedileg meghatározott takarmány-felhasználás az egyik alapja az alacsony zsírtartalmú hús előállításának.

A tómeder helyileg az Alföldnek az a területe, ahol a csapadék évszakos eloszlása és a hőmérséklet változása meglehetősen szeszélyes. A Fehértónak saját mikroklímája van. A hatalmas víztömeg a kisebb meteorológiai hatásokat tompítja, mert a víz fajhője nagy. A nagy frontokkal beáramló hideg levegő és az erős hullámozás egyetlen nap alatt képes 4-5 °C -kal a tavak vizét lehűteni. Különösen az augusztus 20-a körüli légköri frontok hoznak nagy változást (a rekord 1983. augusztus 21-én volt, ekkor 8 fokot hűlt a víz egyetlen nap alatt).

A szélsőséges időjárás kedvező hatása, hogy március közepéig elvégezhető a halak kihelyezése, korai takarmányozás kezdhető, hosszú az ősz, és gyakran télen is felolvad a tavak jege.

A „napfény városa” mellett fekszik a „napfény halgazdasága”. Évente átlagosan 32 olyan napra lehet számítani, amikor a hőmérséklet 30 °C fölé emelkedik (hőségnapok), és 89 a nyári napok száma, amikor eléri a 25 fokot; a napfényes órák mennyisége meghaladja a 2100-at.

Köszönhetően a különleges földrajzi adottságoknak (mikroklíma, szikes talaj, kedvező vízminőség, vízellátás) és az itt dolgozó mérnökök kutatómunkájának, a halak kiváló tulajdonságokkal rendelkeznek.

A tavak kedvező vízminőségét biztosítja, hogy a vízszükséglet beszerzése az Algyői-főcsatornán keresztül valósul meg, ami részben belvízből, részben pedig a Tiszából, kétszeri szivattyúzással átemelt folyami vízből történik.

A gazdaság a saját termelésű étkezési halait törzsvevőknek - belföldön- főleg Csongrád megyében, valamint Baja és Szekszárd térségében értékesíti. Dinamikusan növekszik a tisztított és a filézett hal iránti igény is, ez 2017-ben elérte a belföldi értékesítés 20 %-át. A Halgazdaság évente 6-700 tonna Szegedi tükörpontyot értékesít bel- és külföldön.

A SZEGEDFISH Kft. kezdeményezésére a halastórendszert – A Szegedi Fehértó Halgazdálkodása cím alatt - 2017. november 27. napjával felvették a Csongrád Megyei Értéktárba.

A „Szegedi tükörponty” jó hírneve a terület tógazdaságának nagy jelentőségéhez és évszázados hagyományához is kapcsolódik.

A „Szegedi tükörponty” halfilé 2011-től jogosult a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használatára. 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.

A „Szegedi tükörponty” szállátlanítva (filézve) a híres Szegedi Halászlé alapanyaga.

A SZEGEDFISH Kft. kezdettől fogva aktív közreműködője a 2017-ben Szegeden már XXI. alkalommal megrendezett három napos Nemzetközi Tiszai Halfesztiválnak, amely közel 100.000 ezer vendéget mozgat meg.

## 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](mailto:fmig@nebih.gov.hu)

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Szeged Járási Hivatala Hatósági Főosztály I.  
Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály  
Cím: 6724 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9.  
Telefonszám: 62/680-829  
E-mail cím: [ebao.szeged@csongrad.gov.hu](mailto:ebao.szeged@csongrad.gov.hu)

## 8. EGYÉB CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁS

-

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A „Szegedi tükörponty” termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatba kerültek összefoglalásra:

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
szaporítás/keltetés	anyaállomány előkészítése, keltetőház beüzemelése, szaporítás elvégzése, lárvák, ivadékok előnevelés	Anyanyilvántartó könyv, tókönyv, halmázsálási jegyzék, készletváltozás-jelentés, keltetőházi napló Évente egyszer a keltetés idején
állattartás	ivadékból, kétnyaras halból max. 350 kg/ha kihelyezés történik	Tótörzskönyv, halmázsálási jegyzék, készletváltozás-jelentés Kihelyezéskor, a tenyésztési időszak közepén és lehalászáskor.
takarmányozás	GMO mentes, egészséges, teljes értékű abraktakarmány. Saját receptura alapján gyártott táp	Minőségi bizonyítvány, takarmányminősítés, szállítólevelek, takarmányozási nyilvántartás, tótörzskönyv Minden beszállítás során tételesen.

tisztított, filézett/friss	Max. 10% zsírtartalom, min. 19% fehérjetartalom, vöröses szín, termékre jellemző friss illat	Labor vizsgálat  Szemrevételezés és érzékszervi vizsgálat A tavakból a feldolgozóba történő beszállításkor minden esetben szemrevételezés és érzékszervi vizsgálat.
----------------------------	---	---

A tőrendszerbe betáplált vizek ellenőrzését akkreditált laboratórium végzi. A halgazdaság hetente változtatva kémiai-, biológiai vízvizsgálatot végez.

## 10. MELLÉKLETEK

1. Kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi területet bemutató térkép

## 11. IRODALOMJEGYZÉK

- Dr. Woynarovich Elek: Vízi környezetünk védelme 2007.
- Antalfi Antal – Tölg István: Halgazdálkodási abc 1971.
- Dr. Horváth László – Béres Beatrix – Urbányi Béla:  
Ökológiai szemléletű tógazdálkodás 2011.
- Tasnádi Róbert: A Szeged Fehértó halgazdálkodása 1997.
- Lajkó István – Tasnádi Róbert: A tógazdasági haltenyésztés 2001.
- Mucsi Imre: Akvakultúra Szegeden 2014.
- Ulviczkinép Hrubesh Julianna – Szatmáry László – Sztanó János:  
Gazdálkodási és szervezési ismeretek - Halász Tk. 2001.
- Bálint Sándor: Vízi élet a tiszta, a maros és a kisvizek világa

**EGYSÉGES DOKUMENTUM**

„Szegedi tükörponty”

EU-szám:

**OEM ( )****OFJ (X)****Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Szegedi tükörponty”

**Tagállam vagy harmadik ország**

Magyarország

**A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Szegedi tükörponty” megnevezésű földrajzi jelzés a Szegedi tükrös ponty államilag elismert pontyfajtából tenyésztett élő halra és annak halhúsára (tisztított, filézett) vonatkozik.

Színe zöldesbarna, a hasi oldalon sárga, pikkelyzete hátsoros tükrös. Oldalvonala szabályos lefutású, magas hátú – testhossz és testmagasság hányadosa (profilindexe) 2,3-2,4. Háromnyaras korban 1800-2400 g testtömeggel kerül értékesítésre.

A „Szegedi tükörponty” húsa vöröses színű, omlós, mellékíztől mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti). A halhús alacsony zsírtartalmát, amely különlegessé teszi a terméket, az egyedileg kitenyésztett tájfajta és a tartási körülmények (takarmányozás, szikes területen kialakított halastavak) biztosítják.

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

A halak takarmányozására csak teljes értékű, egészséges, jó minőségű abraktakarmány vagy táp használható fel. A takarmányoknak minden esetben GMO mentesnek kell lenniük.

A halakat június végéig étvágy szerint etetik, attól kezdve a próbahalászati értékelés után határozzák meg a tavankénti takarmány-felhasználást.

A takarmányozás során használt szemes, gazdasági abrak- és keveréktakarmány a meghatározott földrajzi területen nem áll rendelkezésre, ezért a területen kívülről származik.

A különböző korosztályú halak évközi etetése – a természetes takarmányon túlmenően – az alábbiak szerint történik:

- anyahalak etetése: évközben natúr búzával, kukoricával, szaporítás előtt fehérjedús haltáppal,
- ivadék előnevelése: ivadékelőnevelő táppal,
- ivadéknevelés: ivadék nevelőtáppal, befejezőként roppantott búzával vagy roppantott kukoricával,
- kétnyaras hal nevelése: roppantott búzával, roppantott kukoricával és szemes búzával, kukoricával,

- étkezési hal (háromnyaras) takarmányozása: jó minőségű szemes búzával és szemes kukoricával.

Időjárástól függően a teletőben vagy raktártőben lévő tenyészhalak (főleg ivadékok) télen kis mennyiségű kukorica- vagy búzadarát kapnak.

#### **3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

A 4. pontban megjelölt földrajzi területén kell folynia a „Szegedi tükörponty” szaporításának, tenyésztésének és a halgazdálkodásnak.

#### **3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

-

#### **3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

-

#### **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Szeged M43-as úttól északra eső közigazgatási területe, továbbá Sándorfalva, Algyő és Szatymaz közigazgatási területe a „Szegedi tükörponty” előállítási helye.

#### **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén és hírnevén alapul.

A „Szegedi tükörponty” húsa vöröses színű, omlós, mellékiztól mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti). A halhús alacsony zsírtartalmát, amely különlegessé teszi a terméket, az egyedileg kitenyésztett tájfajta és a tartási körülmények (szikes földterületen kialakított halastavak, takarmányozás) biztosítják.

A „Szegedi tükörponty” kivételes minősége a földrajzi terület természeti adottságaival szorosan összefügg. A terület egyedi talajadottságai, a szik, a kiváló minőségű táplálóvíz, az éghajlat, ezen belül a napfényes órák magas száma mind hozzájárulnak a hal egyedi és kitűnő minőségéhez.

A Szegedtől északra található Fehértó évszázadok alatt alakult ki, mint a Dél-Alföld természetes vízgyűjtő medencéje. A terület mély fekvésű, amely alkalmas haltermelésre. A halastavak létrehozásakor a tófenék eredeti állapotban maradt, így a termelési terület talajtípus szerint szikes tógazdaság. A tenyésztett ponty húsának minőségét és ízét közvetlenül befolyásolja, hogy a szikes talajon kialakított halastavakban kedvező a tófenék oxigén ellátottsága, így az ízrontó anyagok nem halmozódhatnak fel a halak szervezetében.

A halastavak természetes táplálékkészlete folyamatosan biztosított a megfelelő időben és mennyiségben alkalmazott szerves trágyázással. A június végéig történő étvágy szerinti etetés és attól kezdve a próbahalászati értékelés után a tavankénti egyedileg meghatározott takarmányfelhasználás az egyik alapja az alacsony zsírtartalmú halhús előállításának.

A tómeder helyileg az Alföldnek az a területe, ahol a csapadék évszakos eloszlása és a hőmérséklet változása szeszélyes. A Fehértónak saját mikroklímája van. A hatalmas víztömeg a kisebb meteorológiai hatásokat tompítja. A nagy frontokkal beáramló hideg levegő és az erős hullámozás egyetlen nap alatt képes 4-5 °C -kal a halastavak vizét lehűteni. Évente átlagosan 32 olyan napra lehet számítani, amikor a hőmérséklet 30 °C fölé emelkedik, és 89 a nyári napok száma, amikor eléri a 25 °C-t, míg a napfényes órák mennyisége meghaladja a 2100-at. Az



időjárás kedvező hatása, hogy március közepéig elvégezhető a halak kihelyezése, korai takarmányozás kezdhető, hosszú az ősz és gyakran télen is felolvad a halastavak jege.

A halastavak kedvező vízminőségét biztosítja, hogy a vízszükséglet beszerzése az Algyői-főcsatornán keresztül valósul meg, ami részben belvízből, részben pedig a Tiszából, kétszeri szivattyúzással átemelt folyóvízből történik. A tenyésztés alatt hetente vagy szükség szerint kémiai és biológiai vízvizsgálat történik.

Köszönhetően a különleges földrajzi adottságoknak (mikroklíma, szikes talaj, kedvező vízminőség, vízellátás) és az itt dolgozó mérnökök kutatómunkájának, a halak kiváló termelési jellemzőkkel rendelkeznek: gazdaságos vágóérték, gyors növekedés, magas lehalászási százalék, kedvező takarmányértékesítés. Az üzemeltető SZEGEDFISH Kft. kezdeményezésére a halastórendszert – „A Szegedi Fehértó Halgazdálkodása” cím alatt – 2017. november 27. napjával felvették a Csongrád Megyei Értéktárba.

A „Szegedi tükörponty” jó hírneve a terület tógazdaságának nagy jelentőségéhez és évszázados hagyományához is kapcsolódik.

A „Szegedi tükörponty” halfilé 2011-től jogosult a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használatára. A HÍR védjegy (lajstromszáma: 172636) használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállításuk 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.

A „Szegedi tükörponty” szátkatlanítva (filézve) a híres Szegedi Halászlé alapanyaga.

A SZEGEDFISH Kft. kezdettől fogva aktív közreműködője a 2017-ben Szegeden már XXI. alkalommal megrendezett három napos Nemzetközi Tiszai Halfesztiválnak, amely közel 100 000 vendéget mozgat meg.

### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

---

### Közlemény

#### a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Hegykői petrezselyemgyökér” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

Az **Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) 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 Som János által benyújtott **„Hegykői petrezselyemgyökér” (OFJ)** uniós oltalmára irányuló **kérelmét** kifogásolás céljából közzé teszi.

**A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel**

rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan az Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [agrarpiaci@am.gov.hu](mailto:agrarpiaci@am.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket [agrarpiaci@am.gov.hu](mailto:agrarpiaci@am.gov.hu) címen jelezni szíveskedjenek.

### **Kérelem a „Hegykői petrezselyemgyökér”**

#### **oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)**

#### **bejegyzése iránti kérelemhez**

#### **A kérelmező csoportosulás adatai**

Név: Som János

Cím: 9437 Hegykő, Béke u.17/A

#### **Az ellenőrző hatóságok, szervek adatai:**

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

## 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 termék. A felhasznált fajták az *Eagle*, a *Berlini félhosszú* (félhosszú, korai fajták), a *Fakir* 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 tömegre 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 „tisztá 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 petrezselyemgyökér termesztéséhez a könnyű és középkött 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. Gyökérszökségek 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 foszfort és káliumot. A könnyű és sérülésmentes betakarítás és a sima gyökér kialakulása érdekében a termesztés bakháton történik. 75 cm koronaközép távolságú, 30 cm magasságú bakhátak készülnek, a bakhátak tetejére ikersoros 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 hengereléssel szükséges porhanyítani.

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

### **5.3 Betakarítás:**

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

Tárolási fajtáknál a betakarítás a téli fagyok beállta előtt általában október-november táján történik. A terményt kímélő, úgynevezett nyüvő 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, kiserelése**

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 kiserelést válogatás előzi meg. Az így előkészített petrezselyemgyökerek kerülnek kiserelésre.

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

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

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

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

A Fertő tó mentén termesztett 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.

A Fertő-tó déli partja mentén kialakult Fertő-Hanság-medence mélyedésének nyugati és déli határát élesen vonja meg a Fertőmelléki dombvonulat, illetve az Ős-Ikva kiemelkedő hordalékkúpja. Ez az éles határvonal a talajviszonyok tekintetében is megmutatkozik. Míg a peremi részeken gyakoribbak az erodált erdőtalajok (barna erdőtalajok és rendzinák), addig a medencében inkább hidromorf talajképződmények, vagyis öntés-, réti és szikes talajok találhatók. Hegykő határa a Fertő-táj része, talajainak közös jellemzői a heterogén, mozaikos elhelyezkedés, alluviálisan rétegzett szelvényfelépítés, az igen változatos mechanikai összetétel, a nagy  $\text{CaCO}_3$ -tartalom és a lúgos, néha erősen lúgos kémhatás. A Fertő-medencében a talajképződést mindig a víz természetes mozgása alakította. A mélyebben fekvő részeket a tó magas vízállása idején vagy tartós északi szél esetén gyakran elárasztja a Fertő vize, amely oldott sókat, szuszpendált homok-, iszap- és agyagrészecskéket visz az elborított részekre. A területen érvényesülő főbb talajképző tényező tehát az üledéklerakódás és láposodás, a réttalaj-képződés, sófelhalmozódás-szikesedés. Ez a gyakorlatban egy szürkés tónusú, a tófenékből származó temérdek üledéket, durva homokot is tartalmazó könnyen művelhető, mégis jó vízháztartású talaj, amely a gyökérzöldségek, így a „Hegykői petrezselyemgyökér” termesztésére különösen alkalmas.

A gyökér Ca és P 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 csírázaskor és a kezdeti növekedés idején igényel sok vizet, amelyet a térség évi  $650-700$  mm körüli csapadékmennyisége biztosít.

A természeti viszonyok általában kiszámíthatóak, 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. 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 cukor beépülését segíti, ezért lesz magas a „Hegykői petrezselyemgyökér” cukortartalma.

Tehát mind a térség közép-középkötött, homokos vályogtalaja mind pedig éghajlata ideális a gyökérzöldségek, így a „Hegykői petrezselyemgyökér” számára, melynek termesztési kultúrája másfél évszázada, generációkon keresztül öröklődik, ami a sikeres termesztés zálogát jelenti.

### **A „Hegykői petrezselyemgyökér” hírneve**

A fogyasztók körében ismert és elismert, keresett termék a „Hegykői petrezselyemgyökér”, amely kereskedelmi láncokon keresztül jut el a fogyasztókhoz az ország különböző pontjain.

A gyökérzöldségek háztáji hagyománya régi időkre nyúlik vissza. Részletes leírást ad a térség zöldségtermelő hagyományairól Boross Marietta, aki a „Zöldségtermelés a Fertő tó déli partján.” (1965) című munkájában részletesen leírja a korabeli zöldségtermelésre vonatkozó szokásokat és a helybeni zöldségtermelés fontosságát. Megemlíti, hogy egyes források a zöldségtermesztés meghonosítását a területen elsősorban az itt élő szerzeteseknek, különösen egy az 1774-es években Kiscenken működő remetének tulajdonítják. Idézi Paúr Iván történétíró, levéltárost, aki 1883-as cikkében a térség községeinek nagyarányú 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. Érdekes volt gyökérzöldséggel 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 gyökérzöldséget 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 előállításuk 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 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. 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. 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](http://www.alpokalja-fertotaj.hu/hirek/88-vedjegy_tanacsunk_megvalasztasra_kerult.html)
6. <http://mezohir.hu/mezohir/2014/01/a-hegykoi-zoldseg-titka/>

**EGYSÉGES DOKUMENTUM**

„Hegykői petrezselyemgyökér”

EU-szám:

**OEM ( )****OFJ (X )****Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Hegykői petrezselyemgyökér”

**Tagállam vagy harmadik ország**

Magyarország

**A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása****3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

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

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

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

Forgalomba hozatalakor a „Hegykői petrezselyemgyökér” hengeres alakú, hossza 200-300 mm, átmérője/vállszélessége 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 tömegre vonatkoztatva,
- kalcium-tartalma legalább 30 mg/100 g a friss termékre vonatkoztatva,
- foszfor-tartalma legalább 30 mg/100 g a friss termékre vonatkoztatva.

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

--

**3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

Az „Hegykői petrezselyemgyökér” termesztése és betakarítása a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.



### **3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

A petrezselyemgyökeret 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 kiszereletet válogatás előzi meg. Az így előkészített petrezselyemgyökerek kerülnek kiszereletésre.

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

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

### **3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok**

--

### **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Hegykői petrezselyemgyöker” 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.

### **Kapcsolat a földrajzi területtel**

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

A Fertő tó mentén termesztett petrezselyemgyöker 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 gyökérszőke 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 CaCO<sub>3</sub>-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 gyökérszőkék, így a „Hegykői petrezselyemgyöker” termesztésére különösen alkalmas.

A gyökér Ca és P 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 „Hegyközi 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 „Hegyközi petrezselyemgyökér” termesztésének, mert növekedéséhez az optimális hőmérséklet 16 °C körül van.

A Hegyközi 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 csírázaskor 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 1 200-1 500 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 cukor beépülését segíti, ezért lesz magas a „Hegyközi petrezselyemgyökér” cukortartalma.

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

A „Hegyközi petrezselyemgyökér” hírneve

A fogyasztók körében ismert és elismert, keresett termék a „Hegyközi petrezselyemgyökér”, amely kereskedelmi láncon keresztül jut el a fogyasztókhoz az ország különböző pontjain.

A gyökérzöltségek háztáji hagyománya régi időkre nyúlik vissza a Fertő tó vidékén. Egyes források a zöldségtermesztés meghonosítását a területen elsősorban az itt élő szerzeteseknek, különösen egy az 1774-es években Kiscenken működő remetének tulajdonítják. 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.

Jelentősebb zöldségtermelés az első világháború idején indult meg, amikor is a zöldségnek az osztrák piacokon volt nagy kereslet, a megtermelt árut Bécs, Bécsújhely, Kismarton piacain jól értékesítették. Az 1940-es években, a második világháború idején ugrásszerűen emelkedett a termelés, a német kereslet hatására.

A „Hegyközi 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 „Hegyközi petrezselyemgyökér” a nyugat-dunántúli területre jellemző helyi alapanyagok között említi.

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

A „Hegyközi 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.

### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

---

### Közlemény

#### a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Fertőd vidéki sárgarépa” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

Az **Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) 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 Som János által benyújtott „Fertőd vidéki sárgarépa” (OFJ) uniós oltalmára irányuló **kérelmét** kifogásolás céljából közzé teszi.

**A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a** Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan az Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az [agrarpiaci@am.gov.hu](mailto:agrarpiaci@am.gov.hu) elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Piacszervezési Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket [agrarpiaci@am.gov.hu](mailto:agrarpiaci@am.gov.hu) címen jelezni szíveskedjenek.

**Kérelem a „Fertőd vidéki sárgarépa”  
oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)**

**bejegyzése iránti kérelemhez**

**A kérelmező csoportosulás adatai**

Név: Som János

Cím: 9437 Hegykő, Béke u.17/A

**Az ellenőrző hatóság, szervek adatai:**

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

**TERMÉKLEÍRÁS**

**1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE**

„Fertőd vidéki sárgarépa”

**2. A TERMÉK LEÍRÁSA**

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

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

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

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

**3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA**

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

#### **4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA**

Betakarításkor a konténereket dátummal látják el, majd azok a hűtőházba kerülnek. A feldolgozás első fázisát, a mosást követően a megtisztított árut szintén ledátumozzák és raktározzák a „tisztá 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 közép kötött 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, szármagmaradványtól mentes talajt kapjunk. Hároméves vetésciklust kell alkalmazni, tehát a sárgarépa nem kerülhet ugyanarra a területre, amíg két agrárév le nem telt.

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

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

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

A mélyen, 40 cm-re szántott talaj ősszel kerül fel-bakhátazásra, hogy a legkorábbi tavaszi időpontban, nem ritkán már február hónapban, a vetést el lehessen végezni. Ezzel egy menetben be is kell dolgozni a lassan lebomló foszfort és káliumot. A könnyű és sérülésmentes betakarítás és a sima gyökér kialakulása érdekében a termesztés bakháton történik. 75 cm koronaközép távolságú, 30 cm magasságú bakhátak készülnek, a bakhátak tetejére ikersoros 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 cserepedésre hajlamos talajt finom hengerezéssel szükséges porhanyítani.

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

##### **5.3 Betakarítás:**

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

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

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

#### **5.4 Az áru előkészítése, 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 kiszerelésre.

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

A Fertő tó déli partja mentén kialakult Fertő-Hanság-medence mélyedésének nyugati és déli határát élesen vonja meg a Fertőmelléki dombvonulat, illetve az Ős-Ikva kiemelkedő hordalékkúpja. Ez az éles határvonal a talajviszonyok tekintetében is megmutatkozik. Míg a peremi részeken gyakoribbak az erodált erdőtalajok (barna erdőtalajok és rendzinák), addig a medencében inkább hidromorf talajképződmények, vagyis öntés-, réti és szikes talajok találhatók. 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<sub>3</sub>-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 üledék-lerakódás és láposodás, a réttalaj-képződés, sófelhalmozódás-szikesedés. Ez a gyakorlatban egy szürkés tónusú, a tófenékből származó temérdek üledéket, durva homokot is tartalmazó könnyen művelhető, mégis jó vízháztartású talaj, amely a gyökérzöldségek, így a „Fertő vidéki sárgarépa” termesztésére nagyon alkalmas.

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

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

A januári középhőmérséklet -2, a júliusi +22, az évi +10 Celsius-fok körül mozog. A nyári alacsonyabb hőmérséklet kedvez a „Fertőd vidéki sárgarépa” termesztésének, mert a sárgarépa termésképzés idején a legjobban 16 °C körüli hőmérsékleten fejlődik. A nagy meleg, a lombzat növekedését ugyan fokozza, de a gyökérképződésre káros. A mérsékelt meleg ugyanakkor a karotin képződésének is kedvez, ezért lesz a

„Fertőd vidéki sárgarépa” érzékszervileg látható módon vörösebb színű, mint a máshol termesztett sárgarépa (Némethy Zoltánné Uzoni Hanna, 2001).

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

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

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

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

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

A gyökérszövetek 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 zöldségtermelés meghonosítását a területen elsősorban az itt élő szerzeteseknek, különösen egy az 1774-es években Kiscenken működő remetének tulajdonítják. Idézi Paúr Iván történész, levéltárost, aki 1883-as cikkében a térség községeinek nagyarányú zöldségtermeléséről írt. Mint az előbbiekből kitűnik, a zöldségtermelés alapjait a 18. század végén rakták le, a termelés igazi lendületet a 19. század második felében vett. Ekkor a Fertő tó térség vízszabályozását és az úrbéri viszonyok rendezését követően a legelők egy részét felszántották, és az így nyert földekre zöldség és szőlő került. Ez utóbbit az 1890-es évek filoxéra járványa kipusztította, így végül a szőlőtőkék helyére is zöldséget ültettek. Újabb ugrást a zöldségtermelést illetően az 1920-as évek elején végrehajtott földbirtokreform hozott, amikor újabb földeket vontak termelésbe.

Boross Marietta írása szerint a jelentősebb zöldségtermelés is az első világháború idején indult meg, amikor is a zöldségnek az osztrák piacokon volt nagy kereslete. Érdemes volt gyökérszöveléssel 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 készítés, menés és árusítás. A piacra az év minden hónapjában mentek. Igyekeztek egyforma méretű zöldségeket csomóba kötni. A kialakult erős hagyományok miatt, még ma is szívesebben értékesítik csomóban vagy darabra a zöldségeket, mint kilóra.

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

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

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

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

Som János „Fertőd vidéki sárgarépa” terméke 2011-ben elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát. A HÍR védjegy (lajstromszáma: 172636) használatára olyan termékekkel lehet

pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

## 7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024 Budapest Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail cím:fmig@nebih.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal, Győri Járási Hivatal Agrárügyi és Környezetvédelmi Főosztály Növény- és Talajvédelmi Osztály

Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.

Telefon: (96) 529-330

E-mail:noveny@gyor.gov.hu

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

-

## 9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

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](http://www.alpokalja-fertotaj.hu/hirek/88-vedjegy_tanacsunk_megvalasztasra_kerult.html)
8. <http://mezohir.hu/mezohir/2014/01/a-hegykoi-zoldseg-titka/>



**EGYSÉGES DOKUMENTUM**

„Fertőd vidéki sárgarépa”

EU-szám:

**OEM ( )****OFJ (X)****1. ELNEVEZÉS (OEM VAGY OFJ)**

„Fertőd vidéki sárgarépa”

**2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG**

Magyarország

**3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA****3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

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

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

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

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

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

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

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

--

**3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

Az „Fertőd vidéki sárgarépa” termesztése és betakarítása a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

**3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

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 kiszereletést válogatás előzi meg. Az így előkészített sárgarépák kerülnek kiszereletésre.

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

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

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

--

#### 4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR 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.

#### 5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

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, édeskeesebb, 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<sub>3</sub>-tartalom és a lúgos, néha erősen lúgos kémhatás.

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

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

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

A januári középhőmérséklet -2, a júliusi +22, az évi +10 Celsius-fok körül mozog. A nyári alacsonyabb hőmérséklet kedvez a „Fertőd vidéki sárgarépa” termesztésének, mert a sárgarépa termésképzés idején a legjobban 16 °C körüli hőmérsékleten fejlődik. A nagy meleg, a lombzat növekedését ugyan fokozza, de a gyökérképződésre 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 ősziig sok napsütésnek örvendhet, a napsütéses órák száma eléri a 2000 órát évente. Az érés időszakában a magas napsütéses órák száma a cukor beépülését segíti, ezért lesz a répa édeskés ízű.

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

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

A „Fertőd vidéki sárgarépa” hírneve

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

A gyökérzöldségek háztáji hagyománya régi időkre nyúlik vissza a Fertő tó déli partján. Egyes források a zöldségtermesztés meghonosítását a területen elsősorban az itt élő szerzeteseknek, különösen egy az 1774-es években Kiscenken működő remetének tulajdonítják. 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.

Jelentős mértékű zöldségtermelés is az első világháború idején indult meg, amikor is a zöldségnek az osztrák piacokon volt nagy kereslete. A megtermelt árut Bécs, Bécsújhely, Kismarton piacain jól értékesítették. Az 1940-es években, a második világháború idején ugrásszerűen emelkedett a termelés, a német kereslet hatására.

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

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

Som János „Fertőd vidéki sárgarépa” terméke 2011-ben elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát. A HÍR védjegy (lajstromszáma: 172636) használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

---

A Földművelésügyi Értesítő a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila

---