

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 39/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„HAJDÚSÁGI TORMA”

EK-szám: HU-PDO-005-0391-21.10.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Cím: Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
Tel.: (36-1) 301 44 19
Fax: (36-1) 301 48 08
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Csoportosulás:

Név: Hajdúsági Torma Termékpálya Bizottság (Hajdúsági TOTEB)
(Horseradish Product Line Committee)
Cím: Diószegi út
H-4002 Debrecen
Tel.: (36-52) 412 919
Fax: (36-52) 442 545
E-mail: parmen@parmen.hu
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Hajdúsági torma”

4.2. Leírás:

A Hajdúsági torma oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára az *Armoracia rusticana* (syn. *A. lapathifolia*) növény hajdúsági tájkörzetben, dugványozás során kiszелеktálódott tájfajtáinak gyökértörzse jogosult. A torma fogyasztott termése a gyökértörzs, vagyis a rizóma, amely az előző évi szaporítást szolgáló talpgyökerek megvastagodásából fejlődik, az ültetéstől a felszedésig mintegy 180 nap alatt. A hajdúsági tájkörzetben termelt torma más változatoktól jól elkülöníthető tulajdonságokkal rendelkezik: lombozata vastag, mélyzöld, dús, felső harmadánál csavarodó, rizómája pedig egyenes, hengeres, külseje világosbarna, húsa csontfehér. Íze soha nem fás; viszonylag alacsony allil-izotiocianát tartalma okozza jellegzetesen csípős zamatát, amelyet az édesnemes paprika mintájára csípős-nemesnek is neveznek.

A Hajdúsági torma egyöntetű piaci megjelenését a hajdúsági termesztőtáj térségében kialakult, egységes, bakhátas termelési technológia biztosítja.

A dugvány 3–4 cm-es ránövést, úgynevezett „fejet” tartalmaz; hengeres teste 1,5–5 cm átmérőjű, 20–35 cm hosszúságú. A több évtizede kialakult bakhátas termelési technológia eltér az Európa más körzeteiben alkalmazott, gépesített, ferde ültetési technológiától, így a Hajdúsági torma küllemre is jól elkülöníthető az egyéb termesztéstechnológiában termelt tormáktól.

A hajdúsági termesztőtáj tormája 30–32 % szárazanyagot tartalmaz. Főbb ásványi anyagokból az alábbi mennyiségeket tartalmazza szárított reszelékre vonatkoztatva: (g/kg) P: 2,1; K: 25,3; S: 7,7; Ca: 5,9; Mg: 3,1. Tartalmaz továbbá (tömeg %-ban): 3,68 nyersrostot, 0,34 nyerssirt, 2,2 nyers hamut, 1,08 cukrot, 7,63 keményítőt, valamint 3,77 N-t. Glükóz-fruktóz-szacharóz tartalma együttesen 11,8 %, mirozin mustárolaj (allil-izotiocianát) tartalma átlag 14,4 g/kg. C-vitamin tartalma tág határok között (26–150 mg/100 g) változik, elsősorban a termesztőtáj klimatikus adottságaiból eredően, valamint attól függően, hogy a vizsgált egyedek az északi vagy a déli altípusba tartoznak-e.

4.3. Földrajzi terület:

A Hajdúsági torma Hajdú-Bihar megye jól körülhatárolható, területileg összefüggő tájegységében terem. Ez a hajdúsági termőtáj, ahol az alábbi településeken termelnek: Debrecen (Debrecen-Haláp, Debrecen-Bánk), Létavértes, Újléta, Kokád, Álmosd, Bagamér, Vámospércs; Hosszúpályi, Monostorpályi, Nyírábrány, Nyírac nád, Nyírmártonfalva, Nyíradony.

4.4. A származás igazolása:

A termelők és a kereskedők érdekeinek összehangolására a Hajdúsági-TOTEB hivatott. Ez a szervezet a hozzáértő termelői kör kialakításával biztosítani tudja a piaci igényeknek megfelelő árumennyiséget és minőséget, valamint a termelők hatékony ellenőrzésével a termék egységes megjelenését.

A termelők az egész termelési ciklusban naprakész termelési naplót vezetnek.

A termelési naplóban az alábbiakat kell rögzíteni:

- a termelő nevét és azonosító adatait,
- a termelési helyet (hrs., terület, stb.),
- az elővetemény megnevezését,
- a termelt fajtát (amennyiben ismert),
- az ültetés és betakarítás idejét,
- az ellenőrzések időpontját,
- valamely kereskedőházhöz való tartozást,
- az értékesített mennyiséget és annak átvevőjét, illetve vásárlóját.

A kereskedőházak olyan naprakész nyilvántartást vezetnek a torma beérkezéséről, amelyből – a termelő neve, illetve azonosítószáma alapján – megállapítható a torma származási helye, valamint a kereskedelmi forgalomba kerülő mennyiség. Ez a nyilvántartás az ellenőrzéssel megbízott szervek rendelkezésére áll.

A tormákat olyan csomagolásban hozzák kereskedelmi forgalomba, amelyen feltüntetik a kereskedőház azonosítóját és az egyes tételek azonosítási számát.

A termelő, illetve a forgalmazó kérésére a Hajdúsági-TOTEB a termelő teljes termelés technológiai folyamatát ellenőrzi és a követelmények teljesítése esetén a terméket az általa kiadott „Hajdúsági Torma Termékpálya Bizottság által ellenőrzött minőség” megkülönböztető jelzéssel lehet ellátni. Az ehhez szükséges alapot a Hajdúsági-TOTEB által szervezett és végzett, mintavételen alapuló, összetett vizsgálatokon (fizikai, kémiai, mikrobiológiai) nyugvó minőség-ellenőrzés szolgáltatja, a megyei növény- és talajvédelmi szolgálattal együttműködve.

A Hajdúsági-TOTEB közreműködik a földrajzi árujelző használatával összefüggő előírások betartásának és az eredetmegjelölés jogszerű használatának ellenőrzésében is.

4.5. Az előállítás módja:

A Hajdúsági tormát az egyedi bakhátas művelési mód teszi egyedülállóvá. A tápanyagokkal feltöltött talajt 50–60 cm mélyen forgatják, majd ennek rögzőségétől függően talajmaró vagy sima bakhátoló ekével 90–100 cm-es sortávolságra 30–40 cm magas bakhátat készítenek, amelyeket speciális hengerrel tömörítenek.

Az így előkészített bakhátakba ültetik a szaporítóanyagot. A szaporítóanyag (dugvány) az előző évi termés talpgyökereiből válogatott 25–30 cm hosszú, 5–10 mm vastag, egészséges, egyenes, elágazástól mentes, mindkét végén vágott gyökérdarab.

A dugványokat ősszel vagy tavasszal szedik, gondosan válogatják, megtisztítják, csírás végét megjelölve megvágják, majd 100–200 db-os kötegekben előhajtják.

Az ültetés március utolsó dekájától május végéig tart. Az ültetést mindenki kézi erővel végzi: a speciálisan kialakított ültetővas segítségével a dugványt csírás végével felfele, függőlegesen helyezik el a felszín alá, 3–4 cm mélységbe. Az így beültetett területet a gyomoktól vegyszerrel védik.

Az ültetést követő 3–4 hét múlva – amikor a dugványok megerednek – végzik el a hajtogatásválogatást. Ekkor a dugványokat 4–5 cm mélységig kibontják a bakhátból és a felső végükből megeredt 1–5 db hajtásból a legszebbiket meghagyják, a többit az esetleges nyakgyökerekkel együtt eltávolítják. Így érhető el, hogy minden tő „egyfejű” lesz, és a hajtás földbeni része – a tájegységre jellemzően – függőlegesen nő hozzá a dugványhoz.

A tenyészidő hátralévő részében az ültetvényeket gondosan ápolják, kártevőktől, betegségektől védik.

A megfelelő minőség és mennyiség csak öntözéssel érhető el, ennek módját – az ársztásos öntözéstől a legkorszerűbb csepegtető eljárásig – a termelők szabadon választják.

A betakarítás október közepén kezdődik, és általában a fagyok beálltaig befejeződik. Előfordul, hogy valamilyen okból, megfontolásból nem szedik fel ősszel a tormát, de ez nem okoz gondot, mivel a növény a tavaszi kitermelésig fagszerűléstől mentesen, minőségromlás nélkül áttelel.

A betakarítás menete: a lombtalanítást követően, traktorra szerelt U-alakú adapterrel, a bakhát koronájától lefelé 50–60 cm-re elvágják a talpgyökereket. Az így megemelkedett töveket kézzel kihúzzák, majd néhány napig szikkadni hagyják.

Ezt követően a termést piaci áruvá készítik elő a vevő igénye szerint. A tisztítás során eltávolítják a tormára rátapadt földet és egyéb szennyeződések, valamint levágják a levélrzsát, majd összegyűjtik a szaporításra alkalmas talpgyökereket. Az átvevőhelyre csak a maximum 5 %-ban földdel szennyezett, osztályozott torma kerülhet.

A Hajdúsági torma osztályozása, illetve átvétele a következő minőségi feltételek szerint történik. Fontos hangsúlyozni, hogy az egyes osztályok beltartalmi jellemzői azonosak, csupán a termék külső megjelenése változó. Az I. osztályú áru kizárólag friss fogyasztásra szánt, a többi osztály főként ipari feldolgozáshoz szolgáltat alapanyagot.

I. o.: A tormatest sima felületű, hengeres, elágazásoktól mentes, ép, egészséges; hossza 20 cm feletti, középmérete 25 mm feletti. Nem lehet fonnyadt, féregrágot, repedt. A talpgyökerek töréssel kerültek eltávolításra. A fejrésről a levéltő maradványokat úgy kell levágni, hogy a lehető legkevesebbet sérüljön a tormatest. II. o.: Mindenben megegyezik az I. osztályú áruval, de attól eltérően középmérete 20 mm feletti. III. o.: Ebbe az osztályba sorolhatók azok a rizómák, amelyeken az elágazódás megszüntetése miatt vágási felületek láthatóak; enyhén repedtek, vagy féregrágotak; hosszuk 15 cm feletti, a középmérete 15 mm feletti. IV. o.: Gyengén fejlődött rizómák és vastagabb talpgyökerek tömege. Nem lehetnek romlóhibásak, hosszuk 10 cm, átmérőjük legalább 10 mm. Faragott minőség: az I–II. osztályú tormatesteknek az a tömege, amelyeknek „gombás – korhadt – féregrágot” sérüléseit kifaragták. A faragott rész összesen nem lehet nagyobb, mint a tormatest felületének 1/3-a. A rizóma hosszúsága min. 17 cm, legnagyobb átmérője 20 mm feletti. Gyökér-minőség: a hosszúság és az átméret indifferens, idegen anyagoktól, penésztől, romló hibáktól mentes.

A Hajdúsági torma csomagolása a vevő igényének megfelelően, Raschel-zsákba vagy perforált fóliazsákba történik. Igény szerint az I. osztályú torma a karácsonyi és húsvéti ünnepek előtt egyenként zsugorfóliába csomagolva is értékesítésre kerül.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi múlt: Az ősmagyarok által a Kárpát-medencébe behozott és a már itt talált torma is a vad változatok hibridje volt. Termesztéséről feljegyzéseket a XVII. század óta találunk, a térségbe a XIX. század elején kerülhetett. A tájkeretben a tormatermelés az 1800-as évek végén az 1900-as évek elején kapott lendületet. A századforduló előtt a hajdúsági tájban évelőként szinte minden porta „ólas kertjében” több-kevesebb egyszámmal díszlett a torma. A századforduló után, az 1920-as évek elején a Váradi káptalan bagaméri vincellérje, Szilágyi Gábor Ausztriából hozatott „ízletes, nemes” tormát, és azt honosította, majd évek alatt megfelelő szelekcióval felszaporította. A termelésbe bekapcsolódtak a környék falvai is és az 1940–50-es évekre kialakult a mai tájkeret.

Természeti tényezők: A torma a mélyebb fekvésű, párás levegőjű területeket kedveli, a humuszban gazdag, jó vízellátású (nyirkos), laza talajokon fejlődik jól. A környezeti tényezők közül a talajjal szembeni igénye a legjelentősebb. Minél lazább ugyanis a talaj, annál szabályosabban, egyenesebben fejlődik a gyökértörzs. A hajdúsági termőtáj homokos öntés illetve lápos réti talajának laza szerkezete, levegő- és vízgazdálkodása kiválóan alkalmas a Hajdúsági torma termesztésére. Amikor ugyanis a talpgyökérdugvány a bakhát talpát elhagyva tovább növekszik, a morzsálékos szerkezetű talajban nem ütközik akadályba, így hosszanti növekedése sem áll le, ezért nem csökkent vagy elágazó, hanem mindig egyenes rizómát kapunk. Az öntés réti talaj humuszrétege 100–110 cm vastag, világos színű, a humusz értéke 1,5 %, az áramló talajvíz pedig 120–140 cm-re van a felszíntől. Ezekben a földeken hamarabb lehet megkezdeni a torma ültetését és csapadékosabb időjárás esetén sem lesz a talaj levegőtlen. A lápos réti talaj humuszrétege 40–60 cm vastag, sötét színű, a humusz értéke 1,5–2 %, az áramló talajvíz szintje pedig közvetlenül a humuszréteg alatt van. Ezekben a területeken inkább aszályos években várható jó termés. Ezzel magyarázható az, hogy régen, amikor még csak illúzió volt az öntözés a gazdák számára, a táj mégis produkált: amikor csapadékos volt az időjárás, az öntés réti talajokon, amikor pedig aszályos volt a vegetációs időszak a lápos réti talajokon termelt jól a torma. Ez a körülmény is közrejátszott abban, hogy már közel 100 év óta fennmaradt a termesztés a hajdúsági tormatermesztő tájon.

A táj ligetes volta és lankás domborzata ún. „sétáló árnyékot” eredményez a termőtáblák felett, amely védelmet nyújt az erős napfény ellen, így megátolja a túlzott mustárolaj képződést. Ennek köszönhetően a Hajdúsági torma mindig csípős ízt produkál, sosem válik kellemetlenül erős ízűvé.

Emberi tényezők: A bakhátas termesztési technológia egyedi, Debrecen környéki specialitás. Azzal, hogy bakhátakba és függőleges helyzetbe kerülnek a dugványok, biztosított, hogy a rizómák egyenesek lesznek. Ez a technológia közel 100 éves „töprengés” eredményeként született. A termelők a helyi

feltételek között mindig arra törekedtek, hogy a tormatermesztéshez kapcsolódó, köztudottan sok kézi munkát hogyan lehetne lófogattal, majd géppel csökkenteni, kiváltani. A tormatermesztők úttörői 80–100 cm mélységű rigolírozást is említenek, s ezt nem volt könnyű végrehajtani a század első évtizedeiben. A bakhátkészítő és a terméskiszedő ekéket nem lehetett megvásárolni a kereskedelemben, helybeli kovácsműhelyekben egyedileg készítették őket. A Hajdúsági torma egyedivé válását elősegítő termelési technológia kialakítása, csiszolása apáról fiúra szállt. A folyamatos és tudatos termesztői szelekció eredményeként alakultak ki azok a – dugványozás során kisselektálódott – tájfajták, amelyek a meglévő klimatikus és talajviszonyok között a legjobb beltartalmi értékeket és terméshozamokat produkálják.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal mint kijelölt zöldség-gyümölcs minőség-ellenőrzési szerv

Név: Hajdú-Bihar Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal
Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság
(Hajdú-Bihar County Agricultural Office, Directorate for Plant and Soil Protection)

Cím: Böszörményi út 146.
H-4032 Debrecen

Tel.: (36-52) 525-921

Fax: (36-52) 417-613

E-mail: Dienes.Gyula@hajdu.ontsz.hu

4.8. *Címkézés:*

- „Hajdúsági torma”,
- „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy rövidítése (OEM),
- a kereskedőház neve,
- a tétel azonosító száma, valamint a Hajdúsági-TOTEB által elvégzett ellenőrzés esetén:
- „Hajdúsági Torma Termékpálya Bizottság által ellenőrzött minőség”.

Raschel-zsákos csomagolás esetén az I. osztályú termék zöld, a II. osztályú piros, a III. osztályú sárga, a IV. osztályú pedig zöld színű zsákba kerül. A faragott minőségű árut sárga zsákba teszik, a gyökér minőségű termék csomagolása nincs színhez kötve.
