

V

(Vélemények)

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 70/09)

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

„MAKÓI VÖRÖSHAGYMA” vagy „MAKÓI HAGYMA”**EK-szám: HU-PDO-005-0387-21.10.2004****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: 1055 Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
MAGYARORSZÁG
Tel.: +36 1 3014419
Fax: +36 1 3014808
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Csoportosulás:

Név: Magyarországi Hagymatermesztők, Feldolgozók, Forgalmazók Szakmaközi Szervezete, Szövetsége és Termék tanácsa
Cím: 6900 Makó
Návay Lajos tér 5-7.
MAGYARORSZÁG
Tel.: +36 62/212865, +36 62/213676
Fax: +36 62/213676, +36 62/212865
E-mail: hagymatanacs@vnet.hu
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

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

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma”

4.2. Leírás:

A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” (*Allium cepa* L.) a hagymafélék családjába tartozó növény, amely kiválóan alkalmazkodott Makó és környéke környezeti adottságaihoz. A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” esetében ezek a földrajzi környezetnek köszönhető tulajdonságok a következők: magas szárazanyag-tartalom, erős ízhatás, jó eltarthatóság. Kizárólag a „Makói CR” (klíma rezisztens) és a „Csanád”, valamint a „Makói Bronz” fajták használhatók.

A hagymatest hossz tengelye mentén enyhén megnyúlt, gömb alakú; mérete 35–80 mm átmérő közötti. Bronzvörös, fényes, kemény külső páncéllevei több rétegben, szorosan záródnak, tökéletesen védik a belső hagymaleveleket. Húsa csontfehér színű, kemény és tömör. A makói táj körzetére jellemző természetstechnológia és a száraz, nyárvégi időjárás eredményeként szárazanyag-tartalma magas, 16 % feletti, ami jóval meghaladja az átlagot. Jól tárolható, sokáig eltartható, későn csírásodik, beltartalmi értékeit egész télen át megtartja. Alacsony nedvességtartalma nem kedvez a romlásnak. Jellegzetesen csípős, fűszeres íze magas allilszulfid-tartalmának köszönhető.

4.3. Földrajzi terület:

A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” eredetmegjelölést az igazoltan az alább felsorolt települések közigazgatási területére kiterjedő táj körzetről származó vöröshagymára lehet alkalmazni, amely két megye, Csongrád és Békés megyék egymással határos területeit fogja át.

A táj körzethez tartozó helységek:

- Csongrád megye: Makó, Királyhegyes, Apátfalva, Kövegy, Pitvaros, Magyarcsanád, Csanádpalota, Csanádalbertyi, Ambrózfalva, Nagyer, Földeák, Maroslele, Klárafalva, Ferencszállás, Kiszombor, Nagylak,
- Békés megye: Tótkomlós, Békéssámson.

4.4. A származás igazolása:

A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” eredetmegjelölést csak arra a vöröshagymára lehet alkalmazni, amelynek termelését és nyomon-követhetőségét a Hagyma Terméktanács által hitelesített Eredetvédelmi Naplóval dokumentálják.

Az Eredetvédelmi Napló nélkülözhetetlen melléklete az előírás szerint vezetett „Permetezési Napló”.

A Hagyma Terméktanács a termelő vagy a forgalmazó kezdeményezése esetén ellenőrzi a termelő teljes termelési technológiai folyamatát és a követelmények teljesítése esetén a terméket az általa kiadott, a „Hagyma Terméktanács által ellenőrzött minőség” megkülönböztető jelöléssel lehet ellátni.

A Hagyma Terméktanács közreműködik a földrajzi árujelzővel összefüggő előírások betartásának és az eredetmegjelölés jogszerű használatának ellenőrzésében.

4.5. Az előállítás módja:

Kétéves termesztési mód:

A kétéves termesztési mód esetében az apró virágmagból (az ún. feketemag), sűrű magvetéssel kisméretű hagymát, ún. dughagymát állítanak elő, ez lesz a következő évi kifejlett áru hagyma termelésének alapanyaga (szaporítóanyaga).

A dughagyma termesztés céljára sík fekvésű, középkötött, morzsalékos szerkezetű, rögzösödésre nem hajlamos, magas humusztartalmú és tápanyagellátottságú, semleges pH-értékű talaj alkalmas (ez az ún. makói talajadottság).

A vetésforgónál alapvető követelmény, hogy a vöröshagyma önmagát 5 éven belül ne kövesse.

Dughagyma előállítás:

Talajelőkészítés műveletei: előző év őszén, októberben végzett mélyszántás, továbbá a tavaszi elmunkálás. Az egyenletes talajfelszínű, aprómorzás vetőágyba történik a vetés, február végén – március elején, egysoros (20 cm-es sortáv) vagy ikersoros (5–30 cm-es sortáv) formában, 100–120 kg/ha (25–28 millió csíra/ha) vetőmaggal, 3–3,5 cm mélységben. Az augusztus közepére beérett dughagymáról eltávolítják az elszáradt szárrészt, ezt követi a felszedés, földtelenítés, utóérlelés, beszállítás és a nagyság szerinti osztályozás.

Az osztályozott dughagymát ritka szövésű zsákban kell az őszi folyamán tárolni, majd novemberben a hőkezeléssel kezdődik a speciális makói termesztési eljárás. A hőkezelés ugyanis megakadályozza a virágrügy kialakulását, így a második évben nem jelenik meg a hagymatestet értéktelenné tevő magszár. A hőkezelés során a tárolási 3–5 °C-ról 12 nap alatt fokozatosan felmelegítik a dughagymát 30–32 °C-ra, mérettől függően 30–60 napig ezen a hőmérsékleten tartják (közben 10 napig 32–35 °C-ra melegítik) majd fokozatosan visszahűtik a kiültetési 10–14 °C hőmérsékletre.

Áruhagyma előállítása:

A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” termesztésénél az áruhagyma (étkezési hagyma) előállítása a második évben történik. Tavasszal a hőkezelőből kitarolt dughagymát kitisztítják, a kártevők ellen csávazzák, majd április közepéig a felmelegedő talajba elvetik. A talajigény és a vetésforgó megegyezik a dughagymáéval. Az elvetett mennyiség mérettől függően folyóméterenként 15–25 db, a vetés mélysége 3–5 cm.

Fontos a vöröshagyma megfelelő tápanyagellátása, a gyommentesítés és a Permetezési Napló-ban dokumentált, integrált növényvédelem. A betakarítás augusztus második felében történik (kiemelés, rendszikkasztás, felszedés, beszállítás) azt követi a raktározás ill. az értékesítés.

Egyéves (magról vetett) termesztési mód:

Egyéves formában a termesztés a dughagymás „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” genetikai állományának felhasználásával kinemesített „egyéves vöröshagyma” magjának elvetésével kezdődik március hónapban, 5–7 kg/ha (900 000–1,1 millió csíra/ha vetőmag felhasználásával).

A tenyészedőszakban a termelési és betakarítási művelet sor megegyezik a dughagymás hagymáéval, de a tenyészedő hosszabb, a betakarítás szeptember közepén történik és csak öntözött körülmények között biztonságos az ilyen módú termelés.

A betakarított vöröshagymát száraz, szellős, hűvös helyen kell tárolni, mivel ilyen körülmények között a többi fajtánál tovább, a következő év április-májusig lényeges minőségcsökkenés nélkül tárolható.

A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” osztályozása, csomagolása és címkézése a termelőnél vagy más helyen, de a termelő vagy megbízottjának közvetlen felügyelete mellett, a meghatározott földrajzi területen 0,5, 1, 2, 5, 10 és 15 kg-os raschel hálós kiszerezésben vagy ömlesztve 15, 20, 25 és 50 kg-os ládákban, illetve egyedi, 3–5–10 darabos csomagolásban történik, de lehetőség van más kiszerezésre is. A termék a meghatározott földrajzi területen kívül újracsomagolható.

4.6. Kapcsolat:

Természeti tényezők:

A közép-ázsiai eredetű vöröshagyma kiválóan alkalmazkodott a Makó térségi adottságokhoz. A tájörzet talajait a medrét változtató Maros folyó hordalékai alakították ki, a lösz és öntéstalaj magas tápanyagtartalmú, nyomelemekben gazdag, középkötött, morzsalékos szerkezetű, sík felületű, jó a levegő és vízgazdálkodása, amely adottságok kedveznek a vöröshagyma minőségének.

A Makói tájörzet legjellemzőbb éghajlati adottsága a száraz, forró nyár. A tenyészidőszak alatti sok napsütés (napos órák száma 2 100 óra/év), a tartósan magas hőmérséklet (hőségnapok száma: 30 nap, átlagos hőmérséklet 18,1 °C, hőösszeg 3 340 °C) valamint ezek együtthatása (nyári napok száma: 85–90 nap) eredményezi a „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” kedvező beltartalmi értékeinek kialakulását. A „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” hosszúnappalos hagyma-változat, ezért kifejlődéséhez 15 óra/nap megvilágítás szükséges, amely a Makói tájörzet fent említett éghajlati adottságai révén teljesül. A július-augusztusi száraz, meleg és csapadékhiányos időben a hagymafejképződés lelassul, a lomb és a gyökérzet elszárad. A hagymatest beltartalma feldúsul, a szárazanyagtartalom megnövekszik, a külső levelek elvékonyodnak és kialakul a zárt, erős („páncélos”) héjazat és a bronz-vörös szín.

Az így kialakult magas szárazanyagtartalom és a többretegű, zárt, erős külső héjazat (jól záródó nyaki rész) eredményezi a „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” jó tárolhatóságát.

Emberi tényezők:

A Makói tájörzetben több száz éve termesztnek vöröshagymát. A török hódoltság megszűnése után újjátelepülő vidék lakossága gyorsan növekedett, ami együtt járt a rendelkezésre álló földterület felaprózódásával, a földínség kialakulásával. A lakosság háromnegyed részét a XIX. század közepén zsellérek tették ki, akiknek a kis bérelt területen az egyetlen lehetőségük intenzív növényi kultúra termesztése volt. Erre a célra a vöröshagymát választották ki, amelynek héját és húsát a népi gyógyászatban kiterjedten alkalmazták.

A makói hagymások a múlt század végének kedvező piaci konjunktúráját és a földrajzi adottságokat kihasználva kemény munkával, nagy odafigyeléssel, egyedi szelekcióval, jó minőségű tájfajtát alakítottak ki. Ehhez egyedi, a hagyma biológiáját figyelembevevő és csak a tájörzetre jellemző technológiát (kétéves termesztési mód) dolgoztak ki, a távoli piacokon történő értékesítés pedig a térség hagymásainak kockázatot is magában foglaló vállalkozó kedvét jellemzi.

Ez a hagymakertész réteg a belterjes hagymakultúrával el tudta kerülni a századforduló kivándorlási kényszerét és valós alapokon álló, tartós hírnevet szerzett ennek a vöröshagymának, amelynek kiválóságát már az 1888-as brüsszeli világkiállításon elért siker is jelezte, és amit az évtizedek során további elismerések követtek. A generációról generációra öröklődő termelési tapasztalatok a térségi hagymatermelés jövőjének alapvető biztosítékát jelentik.

A vöröshagyma termesztés írásos nyoma már Szirbik Miklós 1835-ös leírásban megjelenik, amit Palugyai Imre és Reizman János könyvei követnek. A századfordulót követően már hetilapjuk volt a térség hagymatermesztőinek – a makói hagymásoknak – „Hagymakertész” címmel; az 1930-as években pedig Erdei Ferenc tett sokat a Makó-környéki vöröshagymáért és a hagymásokért.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

Név: Csongrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: 6800 Hódmezővásárhely
Rárósi út 110.
MAGYARORSZÁG

Tel.: +36 62/535741

Fax: +36 62/246036

E-mail: Hodi.Laszlo@csongrad.ontsz.hu

Név: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: 5602 Békéscsaba
Szarvasi út 79/1.
MAGYARORSZÁG

Tel.: +36 66/529-257

Fax: +36 66/529-265

E-mail: Mike.Zsolt@bekes.ontsz.hu

4.8. Címkézés:

A termék csomagolásán fel kell tüntetni – a jogszabályokban előírtakon felül – a „Makói vöröshagyma” vagy „Makói hagyma” oltalom alatt álló eredetmegjelölést, valamint – a közösségi nyilvántartásba vételt követően – a kapcsolódó közösségi szimbólumot.

A Hagyma Terméktanács által lefolytatott belső ellenőrzés esetén a csomagoláson feltüntethető a „Hagyma Terméktanács által ellenőrzött minőség” jelölés.
