Ref. Ares(2016)4003430 - 29/07/2016

EGYSÉGES DOKUMENTUM

EU-szám: [csak az EU-n belüli használatra]

[X-szel jelölje meg a megfelelőt:]	☐ OEM	X OFJ

1. Elnevezés

„Makói petrezselyemgyökér”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. *A termék típusa*

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

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

A „Makói petrezselyemgyökér” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a Petroselinum crispum var. tuberosum Makói hosszú petrezselyem fajtának jelzett gyökerét jelöli.

Egyenes és sima felületű, tömött szövetű, fehér húsú, külső színe krém fehér, édeskés ízű. Kellemes illatú és zamatú, nagy termőképességgel és elállósággal rendelkezik.

„Makói petrezselyemgyökérnek” az a petrezselyem gyökér nevezhető, aminek hossza 30 cm feletti és vállátmérője legalább a 3 cm-t eléri

A kereskedelmi forgalomba hozatalakor a „Makói petrezselyemgyökér” termékeknek épnek, egészségesnek kell lennie.

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***

A „Makói petrezselyemgyökér” termesztése, betakarítása, értékesítésig tárolása és eladásra való összekészítése a termelő végzi, saját telephelyén a 4. pontban meghatározott földrajzi területen.

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

A „Makói petrezselyemgyökér” lomb nélküli gyökerét eladás előtt kádban áztatják, dobmosóban megmossák, osztályozzák, válogatják, csomagolják, és végül szikkasztják.

Osztályozás során „Makói petrezselyemgyökérnek” az a petrezselyem gyökér nevezhető, aminek hossza 30 cm feletti és vállátmérője a 3 cm-t eléri.
A Makói kistérségben kell történnie minden technológiai műveletnek. Az áru előkészítést is a tárolás helyén kell elvégezni, különben a gyökér fonnyadásnak indul.

A tárolás konténerben történik,. A tárolás során 1-3 ^{0}C közötti hőmérsékletet és az apadási veszteség csökkenésének elkerülése érdekében 70%-os páratartalmat kell biztosítani.

A „Makói petrezselyemgyökér” csomagolása a termelőknél a vevő igénye alapján történik. ,
A „Makói petrezselyemgyökér” OFJ termékek csomagolási egységei:

- .
- Tálcás kiszerelésben 3 db-os, 350gr-os és 500gr-os
- Mikrofóliás: 350gr-os
- Makrofóliás: 350gr-os, 500gr-os
- M-10-es göngyölegben, egyedi ládabélelő fóliával: 5,6,8, és 10 kg

A termelő köteles az általa megtermelt és forgalomba hozott termékről részletes nyílván tartást vezetnie.

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

Az árumegjelöléshez használt egyedi címkék a MAGOSZ makói szervezete a Csanád és Térsége Gazdakör adja ki, melyen feltüntetésre kerül:

- „Makói petrezselyemgyökér” szóösszetétel
- „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy „OFJ” megjelölés
- MVH regisztrációs szám.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Makói petrezselyemgyökér” termesztésének területe Csongrád megyében a „Makói kistérségben” összefüggő területet alkotva helyezkedik el.

A „Makói petrezselyemgyökér” termesztése a következő települések közigazgatási határain belül történik: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák, és Pitvaros.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A terület sajátosságai

A tájkörzet talajait a medrét változtató Maros folyó hordalékai alakították ki, legfontosabb kőzete a legfelső sárgaföld, vagy lösz, aminek elmállásából keletkezett a jellemzően kitűnő termőerejű talaj.

A lösz és öntéstalaj magas tápanyagtartalmú, nyomelemekben gazdag, középkötött, morzsalékos szerkezetű, síkfelületű, jó a levegő és vízgazdálkodású. A talaj fizikai összetétele szerint meszet, humuszt és 10-15% agyagrészt tartalmaz. A jellemző porhanyóssága mésztartalmától ered, amely az agyagos részt is morzsákká szedi szét, s ennél fogva a vályogtalaj soha sem tömítődik össze.

A Makói tájkörzet legjellemzőbb éghajlati adottsága a száraz, forró nyár. A tenyészidőszak alatti sok napsütés (napos órák száma 2100 óra/év), a tartósan magas hőmérséklet (nyári napok száma: 85-90 nap, hőségnapok száma: 30 nap, átlagos hőmérséklet 18,1 °C, hő összeg 3340 °C).

A térség felhőzete igen csekély, értéke mintegy 30-55% között mozog. Az átlagos évi csapadék a Maros-torkolatnál 580 mm, nagyobb csapadékmennyiség a tavasz végi, nyár eleji időszakra jut.

A termék sajátosságai

A „Makói petrezselyemgyökér” tulajdonságai a következőek:

- hosszúra és vastagra növekszik, fokozatosan keskenyedő, egyenes és sima felületű
- hossza 30 cm feletti, vállszélessége 3-5 cm
- fehér húsú, külső színe krém fehér, íze édeskés, illata és zamata, pedig kellemes
- kimagasló szárazanyag tartalommal bír
- eltarthatósága rendkívül jó, hidegtűrő

Ok-okozati viszony

A „Makói petrezselyemgyökér” egyedisége a földrajzi környezetnek, a Makói tájkörzettel kialakult kapcsolatnak, a természeti (talaj és éghajlati), valamint részben emberi tényezőknek köszönhető.

Makó térsége tekintélyes zöldségtermesztési múlttal rendelkezik. Keletkezése és fejlődése – minden valószínűség szerint – a hagyma nagyban való termesztésével kapcsolatos. Így kialakulása a hagymáéval együtt, a 18. század második felére tehető.

A makói petrezselyem termelésének és keresletének első virágkora a 19. század közepére, második felére esett. Ezt a virágkort előzte meg az a szakértői, szelekciós munka, amely eredményezte a mai is termesztett, Petroselinum crispum var. tuberosum Makói hosszú petrezselyem fajtát.

A makói gazdák a környezeti adottságokkal összhangban hozták létre nemesítő munkájuk révén a ma is termesztett petrezselyem fajtát, mely egyediségét főként a magas szárazanyag tartalom és a rendkívüli eltarthatóság adja.

A kimagasló szárazanyag tartalom értékek kialakulása a makói tájkörzetre jellemző talajnak, a talajjavító tevékenységeknek, a talajvizsgálatokon alapuló tápanyag utánpótlásnak, illetve éghajlati sajátosságoknak, a főként a forró, száraz nyárnak köszönhetőek.

Rendkívüli eltarthatóság alapja az előbbiekben említett magas szárazanyag tartalom, valamint a „Makói petrezselyemgyökérre” jellemző igen széles gyökérnyak. Ez a két tényező együttes hatása eredményezi, hogy kifejlett állapotában a -10-20 ^{0}C hőmérsékletet is elviseli.

Mindent egybevéve a „Makói petrezselyemgyökér” igen nagy termesztési múlttal rendelkezik. 1951 óta forgalomba hozatali engedélye van, mint Tájfajtának. A térségben élő gazdák az egymást követő generációk során zökkenőmentesen tudták átadni a gazdaságot, a szaktudást és a termelési fortélyokat, így maradhatott fenn a „Makói petrezselyemgyökér” termesztésének hagyománya.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Földművelésügyi Értesítő LXVI évfolyam – 2016 címszóra kattintva az 1. számot megnyitva a 24. oldalon található.