Ref. Ares(2020)4239729 - 13/08/2020

Egységes dokumentum

Fertőd vidéki sárgarépa
EU-szám: PGI-HU-02493
A benyújtás napja 13-08-2020
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Fertőd vidéki sárgarépa

2. KÉRELMEZŐ ORSZÁG(OK)

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 ismertetése

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű „Fertőd vidéki sárgarépa” a Daucus carota L. faj termesztésével előállított sárgarépa. 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 friss termékre vonatkoztatva

- kalciumtartalma: legalább 40 mg/100 g friss termékre vonatkoztatva

- foszfortartalma: legalább 30 mg/100 g friss termékre vonatkoztatva

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

-

3.4. Az előállítás azon lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

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

3.5. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. Az bejegyzett elnevezéssel jelölt 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 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.

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 CaCO3-tartalom és a lúgos, néha erősen lúgos kémhatás.

A Fertő-medencében a talajképződést mindig a víz természetes mozgása alakította. A mélyebben fekvő részeket a tó magas vízállása idején vagy tartós északi szél esetén gyakran elárasztja a Fertő vize, amely oldott sókat, szuszpendált homok-, iszap- és agyagrészecskéket visz az elborított részekre. A területen érvényesülő főbb talajképző tényező tehát az üledék-lerakódás és láposodás, a rétitalaj-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 kalcium és foszfor tartalmának magasabb értéke a Fertő táj területén érvényesülő főbb talajképző tényezők – üledéklerakódás és láposodás, rétitalaj-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 terméképzés idején a legjobban 16 °C körüli hőmérsékleten fejlődik. A nagy meleg, a lombozat 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 őszig 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 helyi szakértelemmel alkalmazott bakhátas művelés során 75 cm koronaközép távolságú, 30 cm magasságú földet töltésszerűen halmoznak fel, úgynevezett bakhátakat alakítanak ki, amelyeknek 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 bakhátas művelési mód hozzájárul a sima, elágazásmentes gyökérzet kialakulásához, amint azt Némethy Zoltánné Uzoni Hanna doktori értekezésében (2001) bizonyította.

Tehát mind a térség középkötött, homokos vályogtalaja, mind pedig éghajlata ideális a gyökérzöldségek, így a „Fertőd vidéki sárgarépa” számára. A bakhátas termesztési kultúra másfél évszázada, generációkon keresztül öröklődik, ami a sikeres termesztés zálogát jelenti.

„Fertőd vidéki sárgarépa” a fogyasztók körében ismert és elismert, keresett termék. Jelentőségét 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 termékeírás közzétételére való hivatkozás

https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok