Ref. Ares(2020)4239979 - 13/08/2020

Egységes dokumentum

Hegykői petrezselyemgyökér
EU-szám: PGI-HU-02492
A benyújtás napja 13-08-2020
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Hegykői petrezselyemgyökér

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 „Hegykői petrezselyemgyökér” a Petroselinum crispum L. faj termesztésével előállított petrezselyemgyökér. A felhasznált fajták az Eagle, a Berlini 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 lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

A „Hegykői petrezselyemgyökér” 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 „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.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

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

Hegykő 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 üledéklerakódás 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 „Hegykői petrezselyemgyökér” termesztésére különösen alkalmas.

A gyökér kalcium és foszfor tartalmának magasabb értéke a Fertő táj területén érvényesülő főbb talajképző tényezőknek – üledéklerakódás és láposodás, rétitalaj-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 csírázáskor 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 1200-1500 méter távolságban lévő hatalmas Fertő-tavi vízfelületnek, amely az uralkodó északi, északnyugati szelek hatására kellő páratartalmat biztosít. Ugyanakkor 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 hűvös éghajlat miatt elhúzódó tenyészidő a cukor beépülését segíti, ezért lesz magas a „Hegykői petrezselyemgyökér" cukortartalma.

Tehát mind a térség középkötött, homokos vályogtalaja mind pedig éghajlata ideális a gyökérzöldségek, így a „Hegykői petrezselyemgyökér" számára. Az üledékes, laza homoktalaj sima, elágazásmentes gyökér alakot eredményez. A hűvös és csapadékos időjárás miatt elhúzódó tenyészidő kedvez a fűszeres aroma anyagok beépülésének. Az érési időszakban magas napsütéses órák hatására magas lesz a gyökér cukortartalma.

A talajadottságokon túl a helyi termesztési kultúra meghatározó a hosszú, elágazódásmentes „Hegykői petrezselyemgyökér" kialakulásának szempontjából.

A 40 cm mélyen szántott talajon ősszel kerülnek kialakításra az ún. bakhátak, amikor a felszántott földet töltésszerűen halmozzák fel 75 cm koronaközép távolságban és 30 cm magasságban úgy, hogy annak felszíne egyenletes legyen. A bakhátak tetejére ikersoros vetéssel méterenként és soronként 25-30 szem magot, juttatnak ki nem csupán 1- 2 cm mélyre. A sekély vetésmélység nagy hatással van az egyenletes kelésre. A kelést segíti továbbá, hogy a cserepesedésre hajlamos talajt finom hengereléssel porhanyítják.

A bakhátas művelésnek és talajadottságoknak köszönhetően a gyökérzet elágazódásmentes és sima marad, továbbá a betakarítás is könnyen és sérülésmentesen elvégezhető.

A betakarítását először kézzel, válogatva végezhető el mindaddig, míg a teljes állomány el nem éri a megfelelő érettségi fokot. A már felszedhető gyökerek

kiválogatása nagy szakértelmet igényel. Majd a betakarítást gépi lazítást követően kézzel végzik el, ekkor már a termés teljes mennyisége felszedésre kerül.

„Hegykői petrezselyemgyökér” 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 „Hegykői petrezselyemgyökeret” a nyugat-dunántúli területre jellemző helyi alapanyagok között említi.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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