

# BURGONYA VILÁG

VI. évfolyam 1. szám  
2018. JÚNIUS  
[www.obtt.hu](http://www.obtt.hu)

AZ ORSZÁGOS BURGONYA SZÖVETSÉG ÉS TERMÉKTANÁCS LAPJA





# A gépet adjuk a burgonyához!

## A vetéstől a csomagolásig!



# GRIMME

ERFOLG ERNTEN!

A GRIMME cég 150 év tapasztalatával a háta mögött a legkiválóbb gépeket gyártja a burgonya, cukorrépa és zöldségtermesztés területén.

# GAUGELE



A GAUGELE cég feldolgozó rendszerek, terménytárolók hűtésére, levegőztetésre specializálódott gyártó. Minden problémára a megfelelő megoldással rendelkeznek!

# BIJLSMA HERCULES



Tökéletes megoldás a mezőgazdasági termékek tárolására és előkészítésére. Legyen az lédig, vagy konténerben tárolt, a Bijlsma Hercules a tökéletes gépet kínálja.

# Allround

Vegetable Processing  
www.allroundvp.nl



Komplett feldolgozó rendszerek minden terménytípushoz (pl. burgonya, hagyma, répa, káposzta, stb.) Az elvárásoknak és elképzeléseknek megfelelő tervezéssel és kivitelezéssel.

# UPMANN

VERPACKUNGSMASCHINEN



Mérlegek és csomagolórendszerek a legnagyobb német gyártótól burgonyához, hagymához, répához, stb. Csomagolás 0,5-50 kg-ig raschel tekercses vagy tömlős zsákba vagy fóliába, esetleg papírba. Mindenre találunk megoldást.

TEMPEL KFT Oláhházi dűlő 18. H-6060 TISZAKÉCSKE Tel: 06-76/441-794 ;

Bihariné Kollár Andrea : 06/30-458-1198

www.tempel.hu ; www.agroshop.hu ; kollar.andrea@tempel.hu



# BURGONYA VILÁG

AZ ORSZÁGOS BURGONYA SZÖVETSÉG ÉS TERMÉKTANÁCS LAPJA

## Kiadja:

az Országos Burgonya Szövetség  
és Terméktanács  
Levélcím:  
1054 Budapest, Akadémia u. 1.  
E-mail: obtt@t-online.hu

**Kecskés Gábor,**  
főszerkesztő

**Szabó István,**  
felelős szerkesztő  
Mobil: +36 30 931 8208  
E-mail: szabo.haladas@t-online.hu

**Nedelkovics Jelena,**  
marketing  
Telefon: +36 354 0460  
Fax: +36 269 0589  
Mobil: +36 20 326 3477  
E-mail: obtt@t-online.hu

**Eller János,**  
tördelőszerkesztő  
+36 30 268-5716  
jeller@t-online.hu

Címloldal fotó:

**Czifra Lajos**

**Nyomatás:**

BÖCZ Nyomda  
Szekszárd

ISSN 2064-5937 (Nyomatott)  
ISSN 2560-0036 (Online)

A lapban közölt cikkek külső lektorálás nélkül, a szerkesztőbizottság felülvizsgálata és véleménye alapján jelennek meg. A szerzők személyesen vállalnak felelősséget az általuk leírtakért. A témával kapcsolatban szükség esetén a szerzők adnak további felvilágosítást. A hirdetések tartalmáért minden tekintetben a megrendelő felel. Minden jog fenn tartva! A lapban közölt írások részleges vagy teljes körű utánközlése, – elektronikus és nyomtatott médiákban – a kiadó írásos engedélye nélkül tilos!

## Tartalom

Tempel Kft. ....	2
Tartalomjegyzék.....	3
Gazdaportré: Heller Ferenc ( <i>Losonczy Annamária</i> ) .....	4
Euro Sol Kft. ....	5
Az EUROPATAT új elnöke: Gilles Fontaine ( <i>Szabó Kristóf</i> ) .....	6
A föld adás-vétele: ( <i>Dr. Barabás Zoltán</i> ) .....	8
Bánfi Kettős Kft. ....	10
AKRILAMID – a tudatlanságért járó büntetés .....	11
Szüksége van-e a magyar burgonya ágazatnak saját kutatóintézetre? ( <i>Dr. Polgár Zsolt</i> ).....	2
Agrico Kft. ....	15
Recept ötlet: Vaddisznó szűzérme hercegnő burgonyával .....	16
Tempel Kft. ....	17
Milyen burgonyafajtát ültessünk? .....	18
Budapesti Nagybani Piac Zrt. ....	20



Heller Ferenc burgonya-  
termesztő családjával  
Mórahalmon él és dolgo-  
zik. Ez a város Csongrád  
megye járási központja. A  
település 1989-ben kapta  
meg a városi rangot és  
1992-ben ünnepelte alapí-  
tásának 100. évfordulóját.  
Mórahalmon meghatá-  
rozó a mezőgazdasági  
termelés, döntően magán-  
gazdálkodás keretében.

## Gazdaportré

# Heller Ferenc burgonyatermesztő

Heller Ferenc burgonyatermesztő családjával Mórahalmon él és dolgozik. Ez a város Csongrád megye járási központja. A település 1989-ben kapta meg a városi rangot és 1992-ben ünnepelte alapításának 100. évfordulóját. Mórahalmon meghatározó a mezőgazdasági termelés, döntően magángazdálkodás keretében.

**Ön tősgyökeres mórachalmi, vagy később került ide ebbe a szép városba?**

Mi tősgyökeres mórachalmiak vagyunk. Elődeink is itt foglalkoztak az agrárium különböző ágazataival.

**Mióta foglalkozik burgonyatermesztéssel?**

Nem ma kezdtem a szakmát, már 20 éve szakosodtam erre a növényre.

**Hány hektáron gazdálkodik?**

70 hektáron termelünk, ebből 22 hektár a korai burgonya, ahol a termesztés módja fátyműveléses takarás. A műszálakból kialakított fátyművelésben a hőt visszatartja, melegben viszont jó a levegő cseréje. Megvédi a növényeket a gyakran előforduló talaj menti fagyoktól is, - 4 °C-ig.

**Mely fajtákat helyezi előtérbe?**

Sárga és piros héjú fajtákat is termesztünk. Jelenleg arányaiban több a sárga héjú. Az utóbbi évben viszont kiemelkedően jól teljesített, a piros héjú hazai fajták közül, az Euro-Sol Kft. Sanibel nevű vetőgumója. A továbbiakban nagyobb hangsúlyt akarok fektetni erre a fajtára.

**Ön hivatalos viszonteladója az Euro-Sol Kft.-nek. Hogyan is kerültek kapcsolatba egymással?**

2004-ben ismerkedtem meg a társaság képviselőivel. Burgonya bemutatót tartottunk a földjeimen és ők is az érdeklődők között voltak.

**Mondana pár szót az Euro-Sol Kft. működéséről?**

A cég a hazai burgonyapiac meghatározó szereplője. Neve egyet jelent a minőségi német vető és étkezési burgonyával. Ez a társaság a német Europlant Pflanzenzucht GmbH. magyarországi leányvállalata.

**Kérem, beszéljen egy kicsit a családjáról.**

Feleséggem Szeged-Szentmihályon a Mezőker Kft. egyik cégvezetője. Az általam megtermelt burgonyát nekik szállítom be. Onnan jut el a multinacionális cégek polcaira. A lányunk 17 éves, ő nem valószínű, hogy a mi pályánkat folytatja. Jelenleg Szegedre jár gimnáziumba, speciális matematika tagozatra.

**Segítette Önöket a fejlődésükben a különböző agrártámogatások valamelyike?**

2004-től előrejutásunkat nagyban segítették a meghirdetett agrártámogatások és pályázatok. A legtöbb adódó lehetőséget megragadtuk. A pályázatok elkészítését és adminisztrációját a feleségem végzi.

**Egyszerűnek, vagy bonyolultnak tartják a jelenlegi agrárpályázati rendszert?**

A rendszer maga nem lenne túl bonyolult, a problémákat a kiszámít-



hatatlansága okozza. A pályázati kiírásokkal kapcsolatban nem tudunk előre tervezni. Az elbírálások is elhúzódnak, sokszor másfél évet is várni kell egy-egy döntésre. Állandóságra lenne szükség, a mezőgazdaság speciális volta miatt.

**Mi a véleménye a mostani magyarországi burgonyahelyzetről?**

A statisztikákban is jól látható, hogy Magyarországon egyre csökken a burgonyatermesztési terület. A csökkenés leginkább az őszi betakarítású burgonyáknál mutatkozik. Sajnos ezt a burgonyát a nyári nagy melegek és a kártevők, kórokozók elszaporodása miatt egyre nehezebb megtermelni.

**Ön lát jövőt a magyarországi burgonyatermesztésben?**

Ebben az ágazatban én csak azok számára látok jövőt, akik az elmúlt 10-15 évben termesztésüket teljes egészében gépesítették. Rendelkeznek megfelelő öntözési lehetőséggel, és fejlett szaktudással is. A burgonyatermesztésnek óriási az eszközigénye, így szerintem csak az rúghat ezen a pályán sikeresen labdába, aki már nem nulláról indul.

Losonczi Annamária



# Vető és étkezési burgonyák

## EURO SOL

Burgonyakereskedelmi és Szolgáltató Kft.

1203 Budapest, Vízisport u. 21/a.

Tel.: +36 30 400 6879, +36 30 966 7704, +36 30 474 3849, +36 53 374 301

**E-mail: [eurosol@eurosol-potato.hu](mailto:eurosol@eurosol-potato.hu) • [www.eurosol-potato.hu](http://www.eurosol-potato.hu)**

Központi raktár:

2735 Dánszentmiklós, Írsai út 10.

Tel.: +36 30 966 7704, +36 53 374 301



## Az Europatat új elnöke: Gilles Fontaine

Az Europatat a vetőburgonya, a korai- és étkezési burgonya szektort képviselő Európai Burgonya Kereskedelmi Szövetség. Az 1952-es alapításával ez az egyik első hivatalosan is elismert európai kereskedelmi szervezet a mezőgazdasági szektorban. Azóta is folyamatosan képviseli a burgonya kereskedelmi ágazat érdekeit Európában. Jelenleg 18 tagállami szervezeten, 29 önálló cégen és 3 társult tagon keresztül 20 országban van jelen az Europatat.

Az idei éves közgyűlésen (Brüsszel, 2018.05.03.) új vezetőséget választottak az Europatat tagjai, akik összefogják és átvezetik majd a tagságot a következő éveken. **Gilles Fontaine** az új elnök, **Domenico Citterio** az alelnök és **Heero Gransma** az új kincstárnok.



### Az Europatat új elnöke

Gilles Fontaine, a francia Desmazières SA ügyvezető igazgatója vagyok. Vető- és bio étkezési burgonya forgalmazással foglalkozunk. Korábban elnöke, most adminisztrációs tagja vagyok a Francia Burgonyakereskedelmi Szövetségnek (FEDEPOM), ahol francia burgonya nemesítők és beszállítók érdekeit képviseljük. Továbbá a francia vetőmag szakmaközi szervezet (GNIS) burgonya szekciójának alelnöke vagyok.

2016 óta az Europatat vezetőségének tagja vagyok kincstárnokként. Az Europatat egyedülálló szervezet abból a tekintetből, hogy a tevékenységeit a burgonya kereskedelem minden ágazatára kiterjeszti Európában. Mindeközben képviselni tudja az ágazat minden szakterületét, legyen szó vetőburgonyáról, vagy étkezési burgonyáról.

Az Europatat Brüsszeli székhelye lehetővé teszi, hogy az ágazat szeme, füle és hangja legyen a döntéshozási folyamatokban. Napi kapcsolatban vagyunk az Európai Bizottsággal és az Európai Parlamenttel is. Ezért is érzem nagy megtiszteltetésnek, hogy én lehetek az Europatat új elnöke. Ezúton is szeretném megköszönni a



Gilles Fontaine, elnök

tagoknak, hogy megbíztak ezzel a feladattal.

### A burgonya szektor helyzete

A burgonya a világ legfontosabb zöldsége és a negyedik legfontosabb élelmiszer növénye a világon. Fontos termék a friss piacon, de a világszerte bővülő feldolgozóiparnak is jelentős alapanyaga.

Az európai mezőgazdaság egyik legversenyképesebb ágazata: 2017-ben 62 millió tonna burgonyát takarítottak be az EU-ban, ami 10,9 százalékos növekedés 2016-os év eredményeihez képest, és 12,4 százalékkal több az 5 éves átlaghoz képest. Ez magyarázható azzal is, hogy az étkezési burgonya vetésterülete növekedett a jelentősebb tagállamokban, de növekedett a feldolgozóipar igénye is, ami ma-

gyarázható a harmadik országokba irányuló megnövekedett exporttal.

A burgonya értékesítése elsősorban az EU belső piacán történik, habár a vetőburgonya és feldolgozott termékek piacán is jelentős világszereplő az EU. Tulajdonképpen nettó exportőr a burgonya piacon. 2017-ben például 1,2 millió tonnát exportált, hozzávetőlegesen 500 millió Euró értékben az EU. Ez többségében vetőburgonya volt (az érték 70 százaléka, és a mennyiség 55 százaléka), míg a többi áruburgonya. Az EU feldolgozott burgonya termékek területén is nettó exportőr a világszereplő.

A burgonya az EU mezőgazdasági szektorának egy fontos része az Európai Bizottság munkahelyteremtésre, a gazdasági növekedésre, a fentarthatóságra és az egészségügy területén létrehozott célkitűzései alapján. Az Europatat aktív szerepvállalója az EU mezőgazdasági témákban folytatott egyeztetéseiben, hogy a burgonya kereskedelmi szektor érdekeit képviselhesék például a KAP reform, az Öko rendelet módosítása és a Tisztességtelen Kereskedelmi Magatartások (UTPs) szabályozása területén is.

Mint az Europatat új elnöke fel kívánom emelni szervezetünk hangját a nemzetközi szinten is, minden tagunk érdekét fogom képviselni a nemrégiben elfogadott kétéves stratégiánk mentén. Ez az új stratégia jelöli ki a közös irányt, ami a tagság elvárásait és célkitűzéseit tükrözi. A stratégia azokra a területekre helyezi a súlypontot, amiket az Europatat tagjai meghatároztak neki.

- Az egyik fő tevékenység a tudományos alapokra helyezett tájékoztatás lesz, aminek keretében bemutatjuk, hogy a burgonya igenis része az egészséges és kiegyensúlyozott étkezési szokásoknak;
- Támogatjuk továbbra is a vető- és étkezési burgonya szabad



kereskedelmét, igazodva a növényegészségügyi jogszabályokhoz;

- Részt veszünk az Európai Bizottság élelmiszer biztonságra vonatkozó munkájában, hogy csökkentsük a felhasznált növényvédőszer mennyiségét ott, ahol ez lehetséges;
- Valamint megvédjük a kölcsönösen kedvező, fair burgonyakereskedelmi környezetet mind az import, mind az export tekintetében;
- A burgonya szektor a teljes termék-lánc mentén folyamatosan fordít a kutatás fejlesztésre is, hogy minél hatékonyabb és gazdaságosabb legyen a növény termesztése.

Az Europatat a RUCIP ([www.rucip.org](http://www.rucip.org)) alapítója, ami az európai burgonyakereskedelelem szabályait és egységes gyakorlatát teremtette meg 1956-ban. Panasz vagy érdekelletét esetén a RUCIP rendszer lehetőséget biztosít a vita peren kívüli megoldására külső, magasan képzett, független szakértő bevonásával. Az Europatat szervezésében több tagország részvételével az utóbbi években egy RUCIP munkacsoport dolgozik azon, hogy felülvizsgálja és modernizálja a RUCIP szabályokat.

Az Europatat lendületét a tagszervezetei adják. Azon túl, hogy a tagszervezetek szaktudásukat, tapasztalataikat, lobbijüket adják, az Europatat tagjai (az OBTT is) különböző előnyökben részesülnek, amikkel hatékonyabban tudják felvenni a harcot a burgonya ágazatot érintő kihívásokkal szemben (kereskedelmi korlátozások, az élelmiszerbiztonsággal és környezetvédelemmel kapcsolatos aggodalmak gyarapodásával, stb). Ilyen szolgáltatások például:

- Hatással lehetünk az európai döntéshozatalra, hogy erősítsük a burgonya kereskedelmi szektor helyzetét a nemzetközi piaci színtereken;
- Lehetőséget biztosítunk hasonló szakterületen dolgozó kollégákkal folytatott eszmecserekhöz, a közös állásfoglalások kialakításához;
- Kapcsolatépítési lehetőséget biztosítunk szövetségeknek a nemzetközi kitekintéshez;
- Rendszeres hírlevelünk a burgonyakereskedelemben, a jogszabályi környezet területéről szolgáltat létfontosságú információkat, amik hatással vannak a burgonya ellátási láncra.
- Brüsszeli irodánk több nyelven is tájékoztatást szolgáltat a tagoknak a felmerülő kérdéseikre, gyorsan;

Az európai jogszabályok és a mezőgazdasági termékek kereskedelmét érintő globális akadályok elburjánzása miatt létfontosságú a horizontális és vertikális együttműködés. Az Europatat és tagjai együttműködnek és támogatják egymást minden horizontális szakterületen azáltal, hogy megosztják értesüléseiket, technikai tudásukat és koordinálják tevékenységeiket. Az Europatat tagsága különböző tagsági csoportokra bontható és ezeknek a csoportoknak egyedi szakterületei és széles körű szaktudása áll a szövetség szolgálatára. Keressük a lehetőséget, hogy a támogathassuk a tagjaink a tevékenységeit és fejleszthessük a kapcsolat-tartást, hogy a lehető leggyorsabb legyen az együttműködés.

**Szabó Kristóf**

## A föld adásvétele

*E cikk megírása előtt végeztem egy kis közvélemény-kutatást, hogy milyen jogi vonatkozású témák feldolgozásával tudom segíteni a gazdák munkáját. A témák, amiket felvetettek, többnyire a föld adásvételével, hasznosításával voltak kapcsolatosak, azon belül is többen jelezték, hogy szívesen olvasnának átfogóan a termőföld-adásvétel szabályairól.*

Magyarország Alaptörvénye biztosítja a tulajdonhoz való jogot, a Polgári törvénykönyv pedig olyan teljes és kizárólagos hatalmat biztosít a tulajdonosnak a tulajdonjoga tárgyán, mely magába foglalja a rendelkezési jogot is. Annak jogát például, hogy – ha úgy dönt – eladhassa termőföldjét is.

A mező- és erdőgazdasági földek forgalmáról szóló 2013. évi CXXII. törvény (a továbbiakban: Földtörvény) a tulajdonjog **megszerzőjének** oldaláról szabályozza a kérdést, kimondva, hogy föld (mező- és erdőgazdasági hasznosítású föld) tulajdonjogát a **Földtörvényben meghatározott módon és mértékben**, e törvényben meghatározott természetes személy, jogi személy, illetve jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet szerezhetheti meg.

Mivel jogszabály nem lehet ellentétes az Alaptörvénnyel, ezért nem meglepő, hogy az Alaptörvény azt is kimondja, hogy a termőföld és az erdők tulajdonjogának megszerzése, valamint hasznosítása az Alaptörvényben felsorolt célok (a nemzet közös örökségét képező természeti erőforrások, különösen a termőföld, az erdők és a vízkészlet, a biológiai sokféleség, különösen a honos növény- és állatfajok, valamint a kulturális értékek védelmét, fenntartását és a jövő nemzedékek számára való

megőrzését) eléréséhez szükséges korlátait és feltételeit sarkalatos törvény határozza meg, tehát olyan törvény, amelynek elfogadásához és módosításához a jelen lévő országgyűlési képviselők kétharmadának szavazata szükséges.

Látható, hogy a föld átruházását több jogforrás kezeli, ezért azok egymáshoz való viszonya is lényeges. A jogszabályi hierarchia csúcsán az Alaptörvény áll, de Földtörvény és az Ingatlan-nyilvántartásról szóló törvény kógens (eltérést nem engedő) szabályai is megelőzik a Ptk. többnyire diszpozitív (felek akaratából megváltoztatható) előírásait.

Lássuk, hogy szabályozta a föld tulajdonjoga megszerzésének kérdését a jogalkotó (**megj.: a föld használatának témaköre külön cikk/ek/tárgya lesz**).

### **Ki szerezhetheti meg a föld tulajdonjogát?**

Általánosságban a Földtörvény a föld tulajdonjogának megszerzését belföldi természetes személy vagy tagállami állampolgár számára teszi lehetővé, de bizonyos (konkrétan meghatározott esetben) jogi személy (az állam), vagy jogi személyiség nélküli szervezet tulajdonszerzését is megengedi. Lehetővé teszi, hogy bevett egyház vagy annak belső egyházi jogi személye szerezzon tulajdonjogot földön (de csak **tartási, életjáradéki, gondozási, ajándékozási szerződés** alapján, vagy végintézkedéssel), valamint jelzálog-hitelintézet is tulajdonossá válhat (a jelzálog-hitelintézetéről és a jelzáloglevélről szóló törvényben foglalt korlátozásokkal és időtartamra), de a föld fekvése szerint illetékes települési önkormányzatnak is biztosít tulajdonszerzési jogot (közfoglalkoztatás,

szociális földprogram és településfejlesztés céljára).

A megszerzhető föld méretét a Földtörvény (a már tulajdonában és hasznélvezetében lévő terület hozzászámításával) 300 hektárban maximálja (földszerzési maximum), és birtokmaximumot is meghatároz 1200 hektárban (és kedvezményes birtokmaximumot 1800 hektárban).

A 300 hektáros korlát néhány speciális esetben átléphető, illetve eltérő területszámolási módot kell alkalmazni az azonos helyrajzi számon nyilvántartott művelés alól kivett terület, valamint a kényszerhasznosítással hasznosított föld esetében is.

### **Csak adásvétel jogcímen?**

Bár a Földtörvény általános eljárási szabályait az adásvételre dolgozták ki, de a Földtörvény hatálya (a törvényes örökléssel, a kisajátítással és a kárpótlási célú árverés útján történő tulajdonszerzés esetein kívül) kiterjed a föld tulajdonjogának bármilyen jogcímen, illetve módon történő megszerzésére.

Lehetőséget ad például a törvény föld tulajdonjogának csere jogcímen történő megszerzésére, de csak akkor, ha a csereszerződésben a felek a föld tulajdonjogának kölcsönös átruházására vállalnak kötelezettséget és a csere tárgyát képező egyik földrészlet az azt megszerző cserepartnernek a már tulajdonában álló földrészletével azonos településen fekszik, vagy a cserepartnernek egyike helyben lakónak minősül, vagy egyike lakóhelye (mezőgazdasági üzempontja) legalább 3 éve azon a településen van, amelynek közigazgatási határa a csere tárgyát képező föld fekvése szerinti település közigazgatási határától közúton



vagy közforgalom elől el nem zárt magánúton legfeljebb 20 km távolságra van. (A **birtok-összevonási célú földcserére speciális előírások és külön jogszabályban megállapított adó-, illeték- és más kedvezmények is vonatkoznak.**)

Ajándékozással történő tulajdonszerzésre is lehetőség van, de a megajándékozott csak közeli hozzátartozó, bevett egyház, illetve annak belső egyházi jogi személye, önkormányzat, és az állam lehet.

Rendelkezett a jogalkotó a föld elbirtoklása, valamint a végrehajtási, felszámolási, vagy önkormányzati adósságrendezési eljárás keretében történő árverés vagy pályázat útján megvalósuló tulajdonosváltás kapcsán követendő eljárásokról is.

Egy gyakorlati példát felhozva, nincs akadálya annak sem, hogy a tulajdonos közeli hozzátartozója **tartási szerződéssel** szerezze meg a Föld tulajdonjogát. A lentebb írt nyilatkozatokat ugyan neki is meg kell tennie, és e szerződést is fokozott biztonságú papírra kell készíteni, de ezen esetben sem kifüggesztésre, sem a mezőgazdasági igazgatási szerv jóváhagyására nincs szükség. Az elkészült tartási szerződést közvetlenül a földhivatalba kell beküldeni.

### Alaki feltételek

A Föld tulajdonjogának megszerzésére irányuló szerződés alaki kritériumait a Földtörvényen (és azzal összefüggő egyes rendelkezésekről és átmeneti szabályozásról szóló 2013. évi CCXII. törvényen) kívül az Ingatlan-nyilvántartásról szóló törvény, valamint a 2018.01.01.-től hatályos Ügyvédi tevékenységről szóló törvény tartalmazza, melyeket az eljáró ügyvéd (közjegyző) ismer.

### Nyilatkozatok

Vagy a szerződésben, vagy külön (közokiratban, vagy teljes bizonyító erejű magánokiratban) a vevőnek

(tulajdonszerzőnek) nyilatkoznia kell arról, hogy vállalja, hogy:

- A föld használatát másnak nem engedi át, azt maga használja, és ennek során eleget tesz a földhasznosítási kötelezettségének, továbbá vállalja, hogy a földet a tulajdonszerzés időpontjától számított 5 évig más célra nem hasznosítja. **(Ez alól vannak kivételek, de a cikk záros terjedelme miatt itt csak a legfontosabbat említem: amikor a tulajdonjogot szerző fél a föld használatát földművesnek minősülő közeli hozzátartozója, vagy bármelyikük legalább 25%-os tulajdonlású mezőgazdasági termelőszövetkezete javára engedi át. 2018. január 01. követően az ezen nyilatkozat megsértésével kötött szerződés semmis.)** Ha a tulajdonjog átruházásáról szóló szerződés tárgyát képező föld harmadik személy használatában van, a szerző fél kötelezettséget vállal arra, hogy a fennálló földhasználati jogviszony időtartamát nem hosszabbítja meg, és megszűnését követő időre az előző pontban foglalt kötelezettségeket vállalja.
- **Nincs a földhasználatért járó ellenszolgáltatásának teljesítéséből eredő bármilyen korábbi földhasználattal kapcsolatos jogerősen megállapított és fennálló díj-, vagy egyéb tartozása (földhasználati díj tartozása).**
- **A fennálló résztulajdonra, illetve földszerzési maximumra vonatkozó nyilatkozat.**
- **A tulajdonszerzés feltétele, hogy a szerző féllal szemben a szerzést megelőző 5 évben belül nem állapították meg, hogy a szerzési korlátozások megkerülésére irányuló jogügyletet kötött (a gyakorlat szerint, erre vonatkozóan is nyilatkozatot kér a bejegyzéshez a földhivatal)**
- A közeli hozzátartozói viszony fennállására vonatkozó nyilatkozat,

- **Ökológiai gazdálkodási célú elővásárlási jog esetén: a 3 éven belüli birtokba vételről és az attól számított tíz évig folytatni szándékozott ökológiai gazdálkodásról, a pályakezdő gazdálkodó esetén: kötelezettségvállalás, hogy a tulajdonszerzéstől számított 1 éven belül a föld helye szerinti településen állandó bejelentett lakosként életvitelszerűen fog tartózkodni (vagy a tulajdonszerzéstől számított 1 éven belül a föld helye szerinti településen mezőgazdasági üzemközpontot létesít) és mező-, erdőgazdasági tevékenységet, illetve kiegészítő tevékenységet folytat.**

### Eljárás menete

A föld eladásáról a tulajdonos által elfogadott vételi ajánlat alapján elkészített adás-vételi szerződést az aláírásától számított 8 napon belül közölni kell a Földtörvényen vagy más törvényen, megállapodáson alapuló elővásárlási jog jogosultjaival. A Földtörvény szerinti elővásárlásra jogosultak értesítése végett az adás-vételi szerződést elegendő a föld fekvése szerint illetékes települési önkormányzat jegyzője részére (négy példányban, ebből egy példányt ún. biztonsági papírra nyomtatva) megküldeni, aki azt hirdetményi úton közli. Amennyiben a Földtörvényen kívüli más törvényen, illetőleg megállapodáson alapuló elővásárlásra jogosult is van, azzal (ugyancsak 8 napon belül) közvetlenül is (postai úton) közölni kell az elfogadott ajánlatot.

Az adás-vételi szerződésnek a vevő részéről tartalmaznia kell a fentebb írt nyilatkozatokat is, vagy azokat az előírt alakszerűséggel az adás-vételi szerződéshez csatolni kell.

Az adás-vételi szerződés hirdetményi úton történő közlése polgármesteri hivatal (közös önkormányzati hivatal esetén annak és az ahhoz tartozó önkormányzatnak) hirdetőtáblájára

való kifüggesztéssel történik. A szerződésben felismerhetetlenné teszik (az eladó és a vevő nevén, lakcímén vagy értesítési címén, valamint állampolgárságán kívül) valamennyi természetes személyazonosító adatot.

Az elővásárlásra jogosult a szerződés kifüggesztését követő naptól számított 60 napos jogvesztő(!) határidőn belül tehet az adás-vételi szerződésre elfogadó, vagy az elővásárlási jogáról lemondó jognyilatkozatot. Ha az elővásárlásra jogosult az e bekezdésben meghatározott határnapig nem nyilatkozik, azt az elővásárlási jogról való lemondásnak kell tekinteni.

Az elfogadó jognyilatkozatot legalább teljes bizonyító erejű magánokiratba kell foglalni. Az elfogadó jognyilatkozatban meg kell jelölni az elővásárlási jogosultság jogalapját, továbbá, ha az elővásárlási jog törvényen alapul, akkor azt is, hogy az elővásárlásra jogosult mely törvényen és az ott meghatározott sorrend melyik ranghelyén gyakorolja az

elővásárlási jogát. Tartalmaznia kell továbbá lentebb írt nyilatkozatokat is (vagy csatolni kell hozzá). Csatolni kell az elővásárlási jogosultságot bizonyító okiratokat is.

Az eladót a határidőn belül tett elfogadó jognyilatkozat köti, amelyben az elővásárlásra jogosult a jognyilatkozatában az adás-vételi szerződést magára nézve teljes körűen elfogadja. Több jogosult elfogadása esetén az eladó választ, vagy a mezőgazdasági igazgatási szerv dönt a jogosultról.

A jegyző a nyilatkozattételre nyitva álló határidő leteltét követő 8 napon belül a beérkezett, illetve átvett jognyilatkozatokról iratjegyzéket készít, és azt az adás-vételi szerződés eredeti példányával, valamint a jognyilatkozatokkal együtt megküldi az eladó részére, illetve ha az adás-vételi szerződés annak a jóváhagyásához kötött, úgy a mezőgazdasági igazgatási szerv részére, aki a helyi földbizottság bevonásával dönt a jóváhagyásról.

Nem kell a mezőgazdasági igazgatási szerv jóváhagyása (erről kérelemre igazolást állít ki) az állam tulajdonszerzéséhez, az állam, illetve az önkormányzat tulajdonában álló föld elidegenítéséhez, a föld tulajdonjogának ajándékozás jogcímén történő átruházásához, a telekalakítási engedélyezési eljárás keretében történő tulajdonszerzéshez és (a rekreációs célú földszerzésen kívül) azon esetekben sem, amikor a Földtörvény szerint az elővásárlási jog nem áll fenn.

Végül a jóváhagyott szerződést a kézhezvételétől számított harminc napon belül kell az ingatlanügyi hatósághoz benyújtani.

A cikkben írtak általános tájékoztatásul szolgálnak. Egyedi tényállás esetén a gyors és szakszerű eljárás végett kérje szakember segítségét!

Dr. Barabás Zoltán  
ügyvéd  
Tel.: 06-20/577-7779

**Egyéni és társas vállalkozások könyvelése,  
könyvvizsgálat, bérszámfejtés önállóan is.**

**Képviselői hatóságok előtt.**

**Bánfi Kettős Kft. Könyvelőiroda**

**1119 Budapest, Tétényi út 5/b.**

**Telefon: 06-1/213-8106**

**E-mail: banfikettoskft@gmail.com**

# Akrilamid – a tudatlanságért járó büntetés

Íme egy káros anyag, amit az ember állít elő tudatlanságból vagy ügyetlenségből, majd a természetre fogja a hatását! Aztán megszólalnak a szirénák és a virtuális valóságban tényé betonozzák, hogy rákkeltő anyagot tartalmaznak bizonyos élelmiszerek, például a burgonya. Kerüljük el a tudatlanság csapdáját – és az akrilamidot!

## Mi is pontosan az akrilamid?

Az akrilamid szénhidrát tartalmú élelmiszerek 140 °C fölötti hevítésekor keletkezik, alacsony nedvességtartalom mellett. A cukrok és aminosavak reakciójából létrejövő akrilamid tehát sütéskor, grillezéskor, pirításkor keletkezik és főként a kávé, a különböző kenyerek, kekszek és a burgonyakészítmények tartalmazhatnak akrilamidot.

## Hogyan tudjuk minimálisra csökkenteni az akrilamid-szennyezést?

Az Európai Bizottság külön rendeletben írja elő a gyártók számára az élelmiszerek akrilamid tartalmának csökkentésére vonatkozó szigorításokat. Ennek értelmében az alapanyagok feldolgozása során kockázat-csökkentő intézkedéseket kell megtenniük a fogyasztói biztonság növelése érdekében. Ipari körülmények között ennek hatékonysága laboratóriumi vizsgálatokkal ellenőrizhető. Mit tehetünk azonban otthoni körülmények között, ahol nem állnak rendelkezésünkre ilyen műszerek?

### 1. Válasszunk kiváló minőségű alapanyagot a főzéshez!

Alapszabály, hogy ellenőrzött körülmények között termesztett és előkészített alapanyagokat válasszunk! A termelők és értékesítők terményeit

beméri a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), így eleve csak olyan termények és termékek kerülhetnek forgalomba, amelyek megfelelnek az élelmiszerbiztonsági előírásoknak. Az Eurosol burgonyái például a csúcsmínőséget képviselik a piaci kínálatban.

### 2. Ismerjük meg a burgonyafajták tulajdonságait!

Átlagos fogyasztóként nem tudjuk és talán nem is kell tudnunk hányféle burgonyafajta közül választhatunk. Azt viszont mindenképpen ismernünk kell, hogy a kiválasztott fajtát mire lehet használni. A főzésre szánt fajtákból semmiképpen ne készítsünk sültkrumplit, mert ezeknek a fajtáknak jellemzően magasabb az akrilamid-tartalmuk, ami főzéskor nem oldódik ki.

A biztonság érdekében mindig olvassuk el a termékleírásban foglalt ajánlásokat és ezeket tartsuk is be! Ez a minimum, amit megtehetünk egészségünk érdekében.

### 3. Figyeljünk oda a sütési körülményekre!

Sütés közben a krumpli szép barnára pirul, jellegzetes íze lesz: többek között ezért szeretjük annyira a sültkrumplit. Ezt a jelenséget Maillard-reakciónak nevezik és akrilamid hatására történik. Minél magasabb hőfokon és minél hosszabb ideig sütjük a burgonyát, annál nagyobb mennyiségben keletkezik benne akrilamid, ami valójában műanyag.

Az ízhatás eléréséhez azonban elegendő a 140 °C alatti sütési hőmérséklet is, így nem kell lemondanunk kedvenc fogásainkról és az akrilamidot is kicselezzük.

### 4. Kérdezzünk! Kérdezzünk! Kérdezzünk!

Természetesen, nem lehetünk tökéletesen naprakészek az élelmiszerekben rejlő kockázatokkal, ezért érdemes szakemberektől kérdezni. A zöldségfélék közül burgonyából fogyasztunk a legtöbbet, tehát megéri hiteles forrásból tájékozódni.

*Keressen bennünket bizalommal, hogy a lehető legjobb minőségű krumpli és ne az akrilamid kerüljön az asztalára!*



# Szüksége van-e a magyar burgonya ágazatnak saját kutatóintézetre?

*(Kivonat a keszthelyi januári Burgonya Ágazati Fórumon elhangzottakból)*

Ezzel a kissé provokatív kérdéssel zártam előadásomat az ágazat hagyományos évadnyitó rendezvényén a januári, keszthelyi Burgonya Ágazati Fórumon. A kérdés természetesen költői kérdés volt. Magam sem vártam rá választ a hallgatóságtól. Az azonban, hogy eljutottam ennek a kérdésnek a feltevéséig mindenképpen sokatmondó. A tavalyi évvel ugyanis lezárult egy küzdelmes 15 éves korszak az intézet életében.

Tizenöt év elég hosszú idő. Eddig voltam a Központ igazgatója, szakmai vezetője. Úgy ítélt meg tehát érdemes áttekinteni az elvégzett munkát, az elért eredményeket, s talán ennek függvényében, ha nem is nyíltan, de magában mindenki megválaszolhatja a címben feltett kérdést.

A mai Központ elődjét 1960-ban hozták létre azzal a fő céllal, hogy a hazai termelőknek és fogyasztóknak új, a magyar kórtani és éghajlati körülményeinknek megfelelő, rezisztens fajtákat nemesítsen ki. Állítsa elő ezeknek a fajtáknak a szaporítóanyagát és mindenben, amit a szakma igényel, szaktanácsadással, oktatással támogassa a burgonyaágazat szereplőit (termelőket, feldolgozókat, hatósági és szakigazgatási szakembereket), s legyen a teljes magyar burgonyaágazat kutatási háttérintézménye.

A Központ működése során mindvégig igyekezett ezen elvárásoknak megfelelni. A vizsgált időszak azonban vitathatatlanul az egyik legsikeresebb lett az Intézet életében. Gyakorlati nemesítési és tudományos,

kutatási eredményei is mind hazai, mind nemzetközi szinten számos elismerést hoztak számára. Ráadásul mindezt olyan kedvezőtlen finansziális környezetben dolgozva, amikor például az utolsó 7 évében az Intézet az időnként megítélt egyetemi támogatások ellenére (az árbevételeket és pályázatokat érintő elvonások miatt) nettó befizetőjévé vált a Pannon Egyetemnek. Az egyetemi finanszírozás aránya pedig még az ezt megelőző legjobb évben sem haladta meg az évi 13 %-ot.

## I. Nemesítés

A szóban forgó időszakban kilenc új fajta és egy fajtajelölt került kinemesítésre. Időrendi sorrendben: Lorett, Luca XL, Vénusz Gold, Balatoni rózsza, Katica, Démon, Arany Chipke, Botond, Basa és a Balatoni sárga. A fajták összetett rezisztenciáik, magas termőképességük és kiváló étkezési minőségük révén egyediek a maguk nemében. Ennek ellenére egyes fajták, mint pl. a Vénusz Gold és a Luca XL nem váltották be a hozzájuk fűzött reményeket. A Balatoni rózsza viszont az elmúlt 30 év legsikeresebb hazai fajtája lett, amit várhatóan követni fog a még csak 2-3 éve piacon lévő Botond és Basa is. Az Arany Chipke a hazai nemesítés első feldolgozóipari célfajtája kiváló chips minőséggel, míg az intézet legújabb „gyermek” a Basa, kiváló gasztronómiai tulajdonságai révén a gurmanok, a burgonya ínyencek kedvence lehet.



Dr. Polgár Zsolt

Ahhoz, hogy ezek a fajták megszülethessenek az intézetben e 15 év alatt mintegy 300 ezer magoncot állítottunk elő, jellemeztünk, és végül közülük 365 fajtajelöltet minősítettünk részletesen. Minden fajtabejelentésünk sikeres lett.

## II. Vetőburgonya szaporítás

A 15 év alatt a fajtákból évi 120-150 ezer in vitro burgonyapalánta előállítására alapozottan összesen mintegy 5600 tonna vetőburgonyát állítottunk elő, és értékesítettünk a termelők felé, ami 18,4 t/ha-os termésátlagnak felel meg. Mindezt öntözetlen körülmények között, ami annak, aki a vetőburgonya-termesztésben járatos, nem is hangozhat olyan rossz eredmények. Fajtáinkat megismerték

## Balatoni sárga



**Kiváló étkezési minőségű, sötét sárga húsú, piacos megjelenésű**

a környező országokban is és rendszeres vevői kör alakult ki irántuk Horvátországban, a Vajdaságban és Erdélyben. Egyes volt Szovjet tagköztársaságok és Közel-keleti országok körében pedig új piacok nyílnak meg számukra.

### III. Tudományos tevékenységek

A nemesítési munka sikerét megalapozó kutatói munkánkat 47 db. tudományos szócikk és könyvfejezet, valamint 22 nemzetközi és 37 hazai konferencián való előadás megtartása jellemzi. Legfontosabb eredményeink közé tartozik a fajtánk burgonya Y, A és X vírus immunitásának, burgonya fonálféreg és fitoftóra rezisztenciájának molekuláris genetikai bizonyítása, a rezisztenciagének eredetének igazolása és a génekhez kapcsolt DNS alapú szelekciós markerek kifejlesztése. Mindeközben a Központ in vitro burgonya génbanki gyűjteményét a kezdeti 200 genotípusról közel 1000 darabosra bővítettük és elértük, hogy nemzetközi szinten a keszthelyi gyűjteményt tartsák nyilván úgy, mint Magyarország burgonya génbankját. Az Intézet tudományos életben való elismertségét jól jellemzi az is, hogy ebben az időszakban két

rangos nemzetközi konferenciát és egy nagy hazai konferenciát is szervezhettünk. Intézetünk két nemesítője is megkapta a növénynemesítői szakma legrangosabb hazai elismerését a Fleischmann Rudolf Díjat, s engem, mint a Központ nemesítőjét beválasztották az Európai Burgonyakutatók Szövetségének (EAPR), és a Magyar Növénynemesítők Egyesületének (MNE) vezetőségi tagjai közé.

## Basa



**„A” típus**

**Nagyon szép küllemű, piacos megjelenésű**

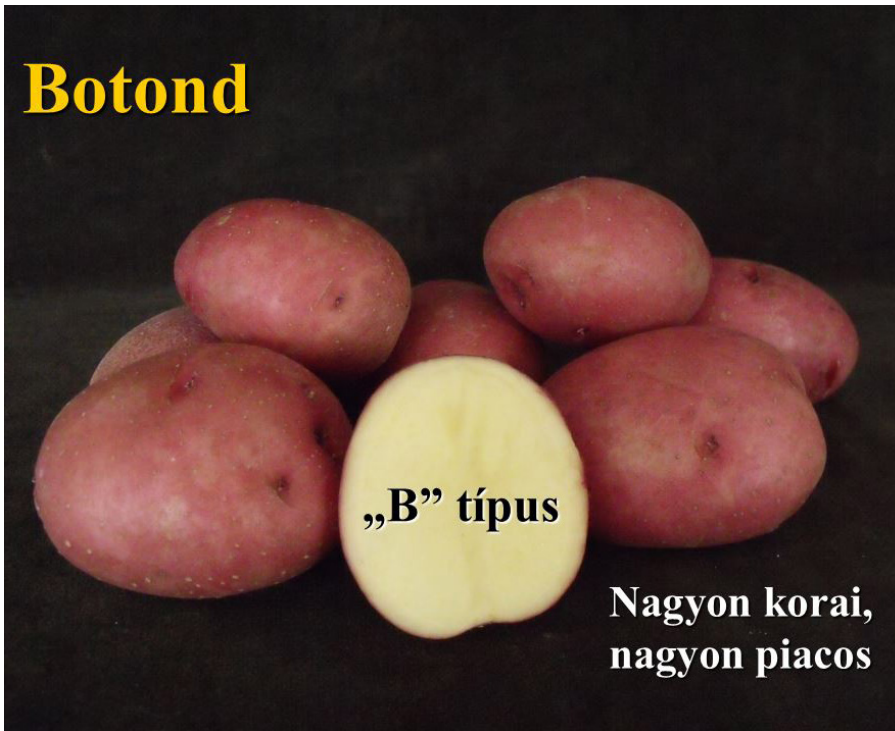
### IV. Pályázati tevékenység

Tudományos munkánk finansziális hátterének megteremtése érdekében a 15 év alatt a Központban igen intenzív és felettebb sikeres pályázati munkát folytattunk. Összesen 80 kutatási pályázat beadásában vettünk részt. Közülük 42 esetben sikerrel. Az elnyert támogatási összeg közel 1 Milliárd Ft volt, melyet egyetemi és így állami alapfinanszírozás híján mind az Intézet működtetésére (munkabér, dologi költségek, stb.) és a kutatási infrastruktúra korszerűsítésre fordítottunk (műszerek, gépek, épületek). A Központban jelenleg is két nemzetközi és két hazai kutatási pályázat fut (EU H-2020, Iráni-Magyar Tudományos Együttműködési és két GINOP pályázat).

### V. Oktatói munka, szaktanácsadás

Intézetünk munkatársai ebben az időszakban is rendszeres tartottak előadásokat, szakmai gyakorlatokat a Georgikon Kar, ill. más egyetemek hallgatóinak. Az intézetben 3 burgonya témájú szakdolgozat született, öten fejezték be nálunk sikeresen

## Botond



doktori (PhD) tanulmányait. Közülük az egész Pannon Egyetemen elsőként, hárman külföldi hallgatóként! Szaktanácsadási és marketing céllal minden évben megrendeztük a Burgonya Ágazati Fórumot, az Országos Burgonya Növényvédelmi és Fajtabemutatót, illetve még legalább 2 másik fajtabemutatót vettünk részt. Intézetünk egyik legnagyobb szakmai sikere pedig annak az FM rendezetnek a megjelenése lett (34/2016. (V.4.)), ami kezdeményezésünkre korszerű szakmai alapokra helyezte az

Fotó: Czifra Lajos

étkezési burgonya forgalmazást és előírta a származás, a felhasználási típus és a fajtanév kötelező feltüntetését a kereskedelmi forgalomban.

Az elért sikerek alapja nyilvánvalóan az volt, hogy volt honnan indulni és mire építkezni. Az eredményes munkához elengedhetetlen volt a megelőző évek szorgalmas, áldozatkész munkája. A sikerhez nagyban hozzájárult az is, hogy a 15 év alatt az intézetben stabilizálódott egy olyan szakember gárda, a szakmun-

kásoktól a mérnökökig, akik szakmaszeretettel, hivatásként dolgoztak a mindennapokban, s akik megbízható munkájára a mindenkor vezető minőség mindig számíthatott.

Mindez azonban, könnyen lehet, hogy már a múlté. A felsőoktatást érintő finansiális gondok éreztetik hatásukat az agrár- és benne a burgonyakutatási területen is. A fiskális szemléletű, a szakmai szempontokat hátrébb soroló, kevésbé átgondolt döntések viharos gyorsasággal áshatják alá az elmúlt évek eredményeit. A hirtelen ötletektől vezényelt átszervezések, melyek szakmai mozgatórugóit legtöbbször nem is ismerhetjük, illetve a közismerten alacsony közalkalmazotti bérek morálisan és létszámában is meggyengítik a szakmai közösségeket. Emiatt a mi konkrét esetünkben félő, hogy az a hatalmas genetikai érték, az a kialakult stabil szakmai kapcsolatrendszer, amit a Központ állhatatos munkával létrehozott, illetve felépített, s amire remélhetőleg hosszú távon is szüksége lenne az ágazatnak az értetlenség és érdektelenség okán szép lassan elenyészik.

Kívánom, hogy ne így legyen!

**Dr. Polgár Zsolt**  
egyetemi tanár



# HA IMPORT VETŐBURGONYA, AKKOR CSAK A HOLLAND



**szövetkezet fajtáiból**

Bevezetett, kiváló piacos fajták, európai csúcsmínőség, magas terméshozam, több bevétel.

**ESMEE, EVOLUTION, AMOROSA, ALOUETTE, RUDOLPH  
MARKIES, AGRIA, IMPALA, ROKO, KONDOR, DESIREE**

Információ + rendelésvétel:

## **Agrico Magyarország Kereskedelmi Kft.**

1027 Budapest, Bem rakpart 30. 1/7. Telefon/fax: 201-4588, 214-7393  
www.agrico.hu; e-mail: info@agrico.hu

Rados János  
**2660 Balassagyarmat**  
Bíró j. u. 58.  
Tel.: 06-35/310-177  
Mobil: 06/30/415-7378

Kelőmag Kft.  
Vincze József  
**2351 Alsónémedi, Főút 20/A.**  
Tel./Fax: 06-29/337-291  
Mobil: 06/30/262-1420  
E-mail: kelomag@kelomag.hu

Mészáros Vendel  
**2193 Galgahévíz, Fő út 63.**  
Mobil: 06/20/943-6533  
Tel.: 06-28/460-115

KONDOR Trade Kft.  
**6781 Domaszék,**  
**hrs. 0208/42 (Bajai út 1.)**  
Mobil: 06/30/968-4499  
E-mail: kondortradekft@gmail.com

Áncsák János  
**4233 Balkány**  
Vörösmarty u. 8/a.  
Mobil: 06/20/433-5055  
E-mail: ancsak.janos980@gmail.com

Hoffer Ervin  
**Szarvaskút 8420 Bt**  
8420 Zirc - János tanya  
Mobil: 06/30/410-9967  
Web: www.magyarburgonya.hu

**“Szállítunk az Önök megrendelésére és megelégedésére”**

# Receptötletek

Ha egészen különleges húsos-burgonyás ételt szeretnénk az asztalra tenni, süssünk vaddisznószűzermét hercegnő burgonya-körettel!

## Hozzávalók:

2 db vaddisznó-szűzpecsenye (25 dkg-os)  
 egész tarkabors  
 5-6 gerezd fokhagyma  
 1,5 dl száraz vörösbor  
 1 dkg vaj  
 40 dkg burgonya  
 5 dkg parmezán  
 1 db tojássárgája  
 1/4 kávéskanál szerecsendió  
 só  
 bors

A vaddisznó-szűzpecsenyéről eltávolítjuk a fölösleges hártját, majd megmossuk. Ezt követően besózzuk, az összetört tarkaborssal gazdagon beborítjuk, végül belenyomkodjuk a hús felületébe.

Egy serpenyőben olajat hevítünk, majd a szűzpecsenyék minden oldalát pár percig pirítjuk, hogy a nedvességet bezárjuk (így nem fog kiszáradni a sütés során). A serpenyőt és a tartalmát félretesszük.

A szűzpecsenyét kerámia sütőtálba helyezzük, mellészórjuk a fokhagyma gerezdekkel, majd alufóliával letakarva 180 fokos sütőbe helyezük, 35-40 percre alsó-felső sütési funkcióval.

Eltávolítjuk a fóliát, a húst meglocsoljuk a saját levével, majd újabb 20



percig sütjük. Ezt követően kivesszük a tálból a húst, majd pihenni hagyjuk.

A pecsenyéből kifolyt levet beleöntjük a korábban használt serpenyőbe, és hevíteni kezdjük.

Felöntjük a száraz vörösborral, majd miután az alkohol elpárolgott, felolvasztjuk a vajat a szószban, és besűrítjük vele azt. A hercegnő burgonyához a krumplit sós vízben megfőzzük, majd alaposan szét nyomkodjuk. Ízlés szerint fűszerezzük az őrölt

borral és szerecsendióval, végül a parmezánt és a tojássárgáját is elkeverjük a burgonyapürében. Habzsákba töltjük, majd a tepsibe terített sütőpapírra nyomjuk a burgonyapogácsákat. 220 fokra előmelegített sütőben 15 percig sütjük.

A pihentetett szűzpecsenyét felvágjuk, majd a borsos-vörösboros mártással meglocsoljuk, és hercegnőburgonyával kínáljuk.

**Jó étvágyat!**



Ha

- zöldségről

- burgonyáról

- répáról

- hagymáról

- spárgáról

van szó, akkor



# TEMPEL KFT

[www.tempel.hu](http://www.tempel.hu)

**MEGBÍZHATÓ PARTNER A  
MAGÁGYKÉSZÍTÉSTŐL A CSOMAGOLÁSIG!**

Agricola	vetés, ültetés	<a href="http://www.agricola.it">www.agricola.it</a>
Alexander Solia	szeletelés, mosás, vágás	<a href="http://www.alexandersolia.com">www.alexandersolia.com</a>
Allround	mosás, osztályozás, tárolás, szállítás	<a href="http://www.allroundvp.nl">www.allroundvp.nl</a>
Bijlsma Hercules	osztályozás, szállítás, tárolás	<a href="http://www.bijlsmahercules.nl">www.bijlsmahercules.nl</a>
DT. Dijkstra	mosás, osztályozás, tárolás, szállítás	<a href="http://www.dtdijkstra.nl">www.dtdijkstra.nl</a>
Grimme	ültetés, ápolás, betakarítás, osztályozás, szállítás	<a href="http://www.grimme.de">www.grimme.de</a>
Karatzis	csomagolóanyagok	<a href="http://www.karatzis.gr">www.karatzis.gr</a>
Upmann	mérés és csomagolás	<a href="http://www.upmann.de">www.upmann.de</a>



## Milyen burgonyafajtát ültessünk?

**A krumpli az krumpli! – mondjuk, ám ez attól még nincs így. Jelenleg Európában majdnem 2000 különböző burgonyafajtát tartanak számon. Minek ennyi, mondhatnánk, hiszen a boltban úgylis csak két-féle kapható: Gül Baba és Ella...,és az a kifli. Ha így látjuk, akkor a krumpli az tényleg csak krumpli. A burgonyafajtákat azonban nem csak három tulajdonság két lehetséges változata alapján különítik el.**

A termesztésre szánt fajta kiválasztásakor több tulajdonságot mérlegetünk, közülük a külső megjelenést, a konyhatechnikai és a termesztési tulajdonságokat emelném ki.

### A burgonyafajták külső megjelenése

Küllem alatt a gumó színét, alakját, a héj simaságát és a rügyek mélységét értjük. Mindenki olyan burgonyafajtát válasszon, ami neki tetszik, ami szerinte szép, gusztusos. Már régen nem igaz az, hogy a piros héjú főzni, a sárga héjú sütni, míg a kifli salátának való. Európában elterjedtebbek a sárga héjú fajták, mert felületükön vásárlás előtt a hibák jól észrevehetők. Föltűnőbb a gumón a zöldült rész is, így azt biztosabban el tudjuk távolítani. Ennek megfelelően a nemzetközi piacon sokkal több sárga héjú fajta közül lehet választani.

A külső megjelenés csak az egyéni ízlés szempontjából meghatározó. Kinek mi tetszik. Illetve majdnem, de erről majd később. A héj színéről meg elmondható, hogy gyakorlatilag semmi összefüggése nincs a burgonya gumók főzési tulajdonságaival. Magyarországon azonban szinte ragszkodunk piros héjú burgonyához. Pedig érdemes kipróbálni a sárga héjút is. (1. kép) (hófehér húsú *Ricarda*)

### Főzsem, vagy süssem?

A konyhatechnikai tulajdonságok kissé összetettebbek. Ismerjük meg a burgonya-ABC-t!



**A** = nem szétfővő, **B** = inkább nem szétfővő, **C** = szétfővő fajták

### Mit is jelentenek a betűk?

Az **A-típusú** burgonyát nehezen lehet szétfőzni, és még ha szét is fő, nem lesz belőle jó püré. Rakott krumplinak és salátába viszont kitűnő...sőt, még a petrezselymes burgonya is kiváló belőle. A hazai piacon ilyen az Anuschka, a Bernina és az Otolia is.

A **B-típusú** igazi jolly joker, a ki-nevezett mindenés. Egyben marad, de szét is főzhető. Nem lesz belőle szép hasábburgonya, de szép saláta sem. A háztartásban azonban sokszor elég egy fajta burgonya is, és ez lehet egy B típusú. Ebbe a főzési típusba tartozik a hazai áruházakban kapható burgonyafajták túlnyomó többsége. Paprikás krumplinak termelt például a Marabel, a Red Fantasy, a Red Sonia, és a Sanibel is. Kérdés persze, hogy ki mennyire szétfőtt burgonyával szereti a paprikáskrumplit?

Kifejezetten sült burgonya készítésére ajánlott a **C-típusú** burgonya fajta. Mivel akár szét is fő, ezért pürének, tócsninak is remek. Nagyanyáink még úgy tudták, hogy a sárga héjú burgonya az Ella, sütni való, és nagyon gyorsan szétfő. Ez azonban már régen megváltozott, az Ella fajta pedig már nem is létezik. Mellesleg annak idején is csak a kofáknak volt kényelmesebb így nevezni minden krumplit, ami sárga héjú. Ha legközelebb sült krumplinak valót keresünk a boltban, akkor érdemes kipróbálni a Jelly fajtát. A legújabb kutatások eredményei azt mutatják, hogy a C-típusú, dea Jelly fajtából készült sült krumpli is rendkívül alacsony akrilamid tartalmú.

### Mi az akrilamid?

A cukrok és aminosavak reakciójából létrejövő akrilamid 140°C fölött, tehát sütéskor, grillezéskor, pirításakor keletkezik és főként a kávé, a különböző kenyerek, kekszek és a burgonyakészítmények tartalmazhatják. Az

akrilamid egészségtelen, rákkeltő nagy mennyiségben, ezért lehetőség szerint minél kevesebb legyen belőle mindenben.

Az ételek minőségét alapvetően meghatározza a hozzávalók legfontosabb tulajdonsága, mégpedig az íze. Nem is sejtjük, micsoda íz kavalkáddal találkozunk az ítész a burgonya íz bírálatokon! Vannak persze olyan fajták is, amiket nagyon jól lehet természetni, ellenállók egyes károsítókkal szemben, ám az ízük élvezhetetlen. Ha megnézzük, hogy egyes fajták milyen versenyeken nyertek díjakat, és mennyit, az azért beszédes. Az Elfe és a Marabel például számos nemzetközi versenyen elnyerte a legjobb ízű burgonya díját.

Hazánkban egyelőre még nincs független, kóstoláson alapuló burgonyafajta-bírálat.

### A külső tulajdonságok konyhatechnológiai szempontjai

Minél **kerekebb a gumó**, annál kevesebb kis karikát tudunk szeletelni belőle. Minél nyújtottabb, **hosszúkásabb**, annál hosszabb hasábokat süthetünk. Vékony, hosszú gumóból sok kis karikát vágathatunk, például a salátához.

A héj simasága a héjában sült/főtt burgonyás ételek esetében fontos „látványelem”, míg a rügygödör mélysége a hámozáskor keletkezett veszteséget befolyásolja.

A gumó mérete is fontos a konyhában. A nagyokat farsztóbb kézzel hámozni, vágni, darabolni, mint például a közepeseket. Ha túl kicsik a gumók, akkor a tisztítás során nagy lesz a veszteség és csak kis gumókból készült étkekre gondolhatunk belőlük.

### A termelők választása

Más szempontok alapján választanak persze burgonyafajtát a termelők. Első szempont, az érési típus.

Minél **korai**bb egy burgonyafajta, annál korábban takarítható be. Ál-

talánosságban elmondható, hogy a legkorábbiak körülbelül 90 nap alatt készülnek el, persze csak ha ideálisak a körülmények. Ennél rövidebb idő alatt lehet betakarítani a szuperkorai fajtákat, például a Sanibel-t, de akkor már intenzív termesztési technológiát kell megvalósítani.

A **középérésű** (pl. a Red Fantasy) és késői (pl. a Jelly) fajták jobban ellenállnak a nem megfelelő időjárási körülmények miatt kialakuló környezeti stressznek. Ezek a fajták nem „sietnek”, várhatnak kissé az esőre, az ideális fejlődési körülményekre.

Második szempont a betegségellenállóság, más néven a **rezisztencia**. Sokszor halljuk, hogy a burgonya vírusrezisztenciája világmegváltó tulajdonság, de ugyanezt hallani a burgonya másik veszedelmes betegsége, a fitoftórával kapcsolatban is. A károsítók elleni küzdelemnek csak az egyik lehetséges módja a rezisztencia-nemesítés, ám az közel sem mindenható. Előfordulhat ugyanis, hogy a károsítók „megtörik” a rezisztenciákat. Bár a rezisztenciának a betegség megelőzésben fontos szerepe van, a betegség-ellenállóság önmagában még nem elegendő tulajdonság ahhoz, hogy a fajta jó legyen. Megjelentek már a láthatáron azok a károsítók is, amik eddig még nem voltak fontosak itt Magyarországon, az ezekkel szembeni ellenállóságra azonban eddig még senki nem gondolt. Ne feledjük! A vírus rezisztens burgonyafajtát még sok egyéb károsító is megtámadhatja, a termést „visszavetni” rövidtávon sem biztonságos, 6-8 éves visszavethetőség hallatán pedig gyanakodni kezdetünk.

Harmadik szempont a termelők számára a **tárolhatóság**ot befolyásoló csírányugalom. A termést tárolni kell, az pedig hónapokig is eltarthat. A tárolhatóságot a betakarítás módjától kezdve sok tényező, még a burgonya fajtatulajdonsága is befolyásolja. A rövid csírányugalmi idejűek hamar újra csírásznak a tárolóban, ezért a tárolás ideje alatt folyamatos

a minőségromlás. Így viselkednek általában a korai fajták, kivétel ez alól a Bellarosa, ami korai érésű létere, akár a következő nyár végéig jól tárolható. A vetőgumó forgalmazójától mindig kérdezzünk rá a fajta tárolhatóságára is. A foszlós héjú fajtákat (pl. Red Sonia) a betakarítás után egyből értékesítik.

### Gondolkodjunk!

#### A fajtaválasztáskor a következőket gondoljuk át:

Mit fogok csinálni a burgonyával, mire fogom felhasználni? Hol fogom értékesíteni?

Mikor szeretném betakarítani a termést?

Milyen növény-egészségügyi tapasztalatom van a burgonya-termesztéssel? Mit tudnak erről a szomszédaim?

Milyen termesztési tapasztalataim vannak a burgonya ültetésre kiszemelt területemen? És a szomszédaimnak?

Vetőburgonya vásárláskor ügyeljünk arra, hogy

Csak hiteles forrásból vásároljunk vetőburgonyát!

A növényegészségügyi vizsgálat önmagában nem fémezárca, az csak bizonyos károsítók vizsgálatát bizonyítja.

Kérjük ki az eladó véleményét, ő milyen fajtát ajánl az ismeretei alapján?

A vetőburgonya csomagolása és a rajta található fémezárca legyen sértetlen. A vetőburgonya csomagolása ne legyen nedves, és az egész csomag nem lehet büdös.

Mindig kérjük számlát, és kérjük az eladót, hogy azon rögzítse a vásárolt vetőburgonya fémezárszámát is (több tétel esetén mindét). Támogatásokhoz is szükség lehet rá, de a garancia érvényesítése is lehetetlen ezek nélkül.

Legalább a betakarításig őrizzük meg a fémezárca címkét és a számlát is, ha megoldható, akkor pedig a csomagolást is.

# Ismét megnyitja kapuit a nagyközönség előtt a Budapesti Nagyban Piac Pillants be a „kulisszák” mögé a Piac Éjszakáján június 20-án



**A Budapesti Nagyban Piac hagyományt teremtve idén másodszorra nyitja meg kapuit a nagyközönség előtt, hogy 2018. június 20-án a Piac Éjszakáján megmutassa, hogyan is működik hazánk legnagyobb piaca, ahol éves szinten 400-450 000 tonna zöldséget és gyümölcsöt értékesítenek.**

Június 20-án, szerdán este 19 órától különleges programmal készülnek a Budapesti Nagyban Piacon. A tavalyi után idén másodszorra rendezik meg a Piac Éjszakája elnevezésű ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött eseményt. Az első száz jelentkezőnek most is lehetősége nyílik testközelből megfigyelni a piac működését. A közel 35 hektár alapterületű piac bebarangolása nem mindennapi élményt tartogat az érdeklődők számára. A kétórás túra alatt a vendégeket a piac legizgalmasabb pontjait érintve vezetik körbe, megtekinthetik például a banánérlelőt, ahol a hatalmas lerakatban több tonna banán várja, hogy az érlelését követően eljusson a fogyasztókhöz. A nagykereskedelmi raktár hatalmas, központi kereskedelmi tere is a túra része, ahol a nagykereskedők mutatják be hazai és import áruikat. Természetesen a termelői szektor sem maradhat ki, amely a piac szabadtéri részeit foglalja magában, itt a termelők árújuk bemutatásával kínálják a zöldségeket, gyümölcsöket.

A kezdeményezés a Budapesti Nagyban Piac működésébe enged bepillantást, nem titkolt cél, hogy a jövőben visszatérő eseménnyé nője ki magát a program.

