

XII. évf. 7. szám 2021. július 8.

Megjelenik négyhetente

Dinnyepiac

A dinnye értékesítésének hagyományos helyszíne az E szektor. A dinnyepiac július 11-től lesz nyitva, ez annyiban változtatja meg a belépési és árusítási lehetőséget, hogy dinnyés rakománnyal, továbbá vásárlási céllal napközben **9 és 12 óra között** - is be lehet lépni, de az értékesítést **12 órakor be kell fejezni**. A dinnyepiac **pénteken** a nyitva tartási rendben meghatározott időpontban - **22 órakor - bezár, és vasárnap 9 óráig zárva tart**. A dinnyeszektorban a termelők **kizárólag hazai** termesztésű sárga-, és görögdinnyét forgalmazhatnak! A piac kijárata mellé telepített hídmérleg a szállítmányok díjmentesen lemérhetők.

Az előírás szerint a dinnyével érkező járművek rakodási terében jól láthatóan árujelölő táblát kell kihelyezni. A jelölésre vonatkozó előírások közül az ömlesztve szállított görögdinnyére vonatkozó pontokat emeljük ki, mivel a nagybanira szinte kizárólag ilyen módon érkezik görögdinnye.

Fel kell tüntetni a termék „görögdinnye” megnevezést, a gyümölcshús színét (ha az nem piros), a „magnélküli” jelzést, amennyiben ennek megfelel az ömlesztett áru. Továbbá a görögdinnye származását (tájegység, vagy helység nevét) és a **minőségi osztályba sorolását**. Hatósági ellenőrzés esetén az előírások elmulasztása pénzbírsággal járhat. Érdemes a dinnyeszabvány előírásait is áttekinteni, annak megfelelően alkalmazni.

Minimum követelmények:

A görögdinnye minden minőségi osztályban legyen ép, egészséges, kártevőktől, idegen anyagoktól (szagtól, íztől) mentes. A görögdinnye legyen kellően fejlett, megfelelően érett, húsának színeződése, valamint íze a fogyasztási érettségnek feleljen meg.

Az I. osztályba tartozó görögdinnye jó minőségű, és összes tulajdonsága a fajtára jellemző. Enyhe alaki vagy héjhibák előfordulhatnak.

A II. osztályba tartozik az olyan görögdinnye, amely az I. osztályba nem sorolható, de a minimum követelménynek megfelel.

Sárgadinnye értékesítésénél a csomagolási egységen a termelő és/vagy forgalmazó neve mellett az áru megnevezését és származási helyét kell feliratozni.

Felhívjuk a figyelmet, hogy az árusítóhelyeken félbevágott, dinnye, romlott áru nem maradhat! Ezt a szektorszigiten található narancssárga konténerben kell elhelyezni. Az előírások megsértése, a terület szennyezése a helybiztosítás visszavonásával járhat.

30 éves a Nagybani Piac

30 éves múltunkra visszatekintő riportsorozatunkban Monostori Mihályt mutatjuk be olvasóinknak, akit az F-szektor termelői és a vásárlók többsége jól ismer, a piac nyitása óta itt árusít gyümölcsöt.

Nemcsak a Bosnyák piacról tudna mesélni, de azt megelőző időkről, a Haller piacról is vannak emlékei. Azokban az időkben - felismerve a főváros keresleti igényeinek lehetőségét - a Dél-Alföldről többen társulva tehérgépkocsit béreltek, amit jól megpakolva hozták piacra a portékát. Gyermekként nagy kaland volt.

Felnőttként szerzett szakmai múltja a nagybanin töltött időszakot megelőző évekre nyúlik vissza. Valamikor, a hetvenes években a Zsombón és környékén működő szövetkezet növénytermesztési ágazatának vezetője volt, noha végzettsége szerint gyümölcstermesztő. A szövetkezetek felszámolása után vált önálló gazdálkodóvá.

Mihály azóta saját telepítésű 15 hektáros ültetvényéről szállítja tavasztól ősziig a szezonális gyümölcsöt. Termelői palettáján őszibarack, lapos barack, nektarin, szilvaféle szerepel, amit az utóbbi években nyári almával és szamóccal egészít ki. Az alábbiakban összegezzük riportalanyunk mondanivalóját.

PIACI HÍREK

„Felelősséggel, rengeteg vesződséggel, rizikóval járó feladat ekkora gyümölcsöst fenntartani. Mást ne mondjak az idej, vagy akár a tavalyi fagykár, a munkaerőgond, a termesztés és az áruszállítás folyamatosan növekvő költsége, a hatósági előírásoknak való megfelelés nehezíti a munkánkat, de igyekszünk talpon maradni. Vallom és a gyakorlatban is ragaszkodom hozzá, hogy csak minőségi árut lehet termelni és értékesíteni. Az extra árut tudjuk - akár jóval drágábban is - leghamarabb eladni.”

Mihálynak visszajáró vevői vannak, közöttük Ausztriából ideutazó nagykereskedő és szlovák vásárlók is. Végezetül meg kell jegyeznünk, hogy szakmai kérdésekben, az aktuálisan felmerülő termelői témákban Mihály mindig készségesen segítségére van munkatársainknak.

Hőségriadó

A nyári szezon az átlagos hónapokhoz képest jelentősebb mértékben terheli meg a piacot és a piacosokat. A nagybani területi kihasználtságát, a beléptetés időigényét, a termelői szektorhelyek feltöltését, a termelő áru felhozatali mennyiségét, a keletkező hulladék nagyságrendjét és sok mást is. Nem beszélve az utóbbi hetekre jellemző embert próbáló időjárásáról. A hőség elviselésében minden segítség elkel a nagybanin is. A piac területén több helyen is található ivóvíz vételére alkalmas kút. Amúgy is tanácsos elegendő folyadékkal rendelkezni - nemcsak a piacon, hanem az utakon, autópályán előforduló forgalmi dugók esetére is.

A hőség ellen való áruvédelemnek megvannak a maguk praktikái. A termelők permetezéssel, locsolással tartják frissen a zöldséget, gyümölcsöt, ilyenkor a felhevült betonburkolaton is kevesebb a bemutatásra kihelyezett áru. A termelői szektorokban a járművek végénél kifeszített mobil árnyékolókkal, ernyőkkel védekeznek a késő délutáni nap ellen. Ezek nem tiltott eszközök, de kizárólag olyan megoldással, ami a közlekedést, vagy a környezet értékesítését nem gátolja, nem is zavarja.

A nyári melegben a friss áru eltarthatósága, minősége rövidebb ideig szavatolható, mint a

hűvösebb évszakokban. Az árucímkéken azonban csak valós adatok szerepelhetnek, vagyis az esetleg visszarúként piacra kerülő zöldség-, gyümölcsáru csomagolási dátumát tilos átírni!

Most még inkább aktuálissá vált a nyári termelők - ők főleg a gyümölcsösök - örökös problémája, hogy a kora hajnalban szüretelt gyümölccsel nem érnek fel időben, a forróságban romlik az áru minősége stb., ezért későbbi nyitást szorgalmaznak. A jelenlegi nyitvatartás az év legnagyobb részében a piacosok túlnyomó többségének megfelel. Az enyhébb időjárássig kérjük valamennyi piacos türelmét és a nyári körülményekhez való alkalmazkodást. A jelenlegi nyitvatartási rendet az adottságaink, valamint a piacosok véleményének figyelembevételével, kompromisszumokkal alakítottuk ki, kisebb változtatás csak hőségriadó esetén lehetséges.

Téves információk

Sajnos vannak félinformációk, vagy félreértések, amelyek a piacosok egymás közötti szóbeszédéből erednek. Holott a telekommunikáció valamennyi eszközét felhasználjuk, hogy az aktuális eseményekről, tudnivalókról, vagy változásról mindenki időben hírt kapjon, de ez mégsem jut el mindenkihez. Vannak, akik több évvel korábbi gyakorlatot követve, sok évvel ezelőtt kiadott, időközben bevont, vagy letiltott kártyával jönnek piacra. Ezeket a pénztárosok elkobozzák, amit a hiányosságok pótlása után a helyiséggazdálkodási irodán vagy a felügyelőszéken kaphatnak vissza.

Mivel a termelői vagy vásárlói kártyák kiadásának és használatának feltételei vannak, ezért minden hosszabb kihagyás után célszerű a piac@nagybani.hu címre írt levélben érdeklődni, vagy a helyiséggazdálkodási ügyintézőket a 06-1-421-3611 telefonszámon felhíni.

Gyakori félreértésre ad okot a helybiztosítások kötésének ideje is, ami minden hónap utolsó öt munkanapján történik, **legutolsó napon az új helyre jelentkezőket fogadjuk!** A helykötések időpontját kérjük figyelemmel kíséreni!