

# A KÜLÖNLEGES MINŐSÉGŰ ÉLELMISZEREK VIDÉKFEJLESZTÉSBN BETÖLTÖTT SZEREPE

Dr. PhD. Panyor Ágota  
főiskolai docens, Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar

## Summary

In our work the concept of “special foods” – in a wider sense – is defined as foods not yet widespread in public consumption. They represent special quality, which – in our opinion – may derive from traditions, from geographical properties related to food production or from the organic nature of production.

The main characteristics of individual groups of special foods (foods originating from organic production, geographical indications products, traditional and local foods) are reviewed and proposals are made for improving the quality of life and for increasing the population-retaining capacity in rural regions.

Special foods represent a higher added value, their production offers a possibility for inhabitants in rural areas to make agricultural production more diverse, to popularize the products of disadvantaged regions and to increase the farmers' income.

## BEVEZETÉS

A helyes és egészséges táplálkozás a kultúrált élet egyik tartozéka, hiszen az elfogyasztott élelmiszer az egészség és a betegség forrása is lehet. A globalizáció egyik hatásaként egyre több import élelmiszer kerül a magyar fogyasztóhoz, így nehéz a termékek minőségének garantálása. Az újra és újra felmerülő élelmiszerbotrányok megnövelték a fogyasztók, és az élelmiszerpiac többi résztvevőjének az élelmiszereink minőségére vonatkozó érzékenységet. Ezért előtérbe kerül a biztonságos és jó minőségű élelmiszerek iránti igény, ami azt jelenti, hogy a termelés, az előállítás és a forgalmazás teljes folyamatában biztosítani szükséges, hogy az élelmiszer ne veszélyeztesse a fogyasztó egészségét. A mai piaci versenyhelyzetben a termékek egyedi tulajdonságai – amelyek többnyire generációk alatt jöttek létre és maradtak fenn – az elismert és állandó minőséget fémjelzik, értéket képviselnek.

A „különleges élelmiszerek” fogalmát – tágabb értelemben – úgy definiálhatjuk, mint olyan élelmiszerek, amelyek még nem terjedtek el a közfogyasztásban. Különleges minőséget jelentenek, amely véleményünk szerint eredhet a *hagyományokból*, az élelmiszer előállításához kapcsolódó *földrajzi tulajdonságokból*, vagy az előállítás *organikus* jellegéből. Így jelen munka kiterjed a hagyományos és tájjellegű élelmiszerekre, az ökológiai gazdálkodásból származó élelmiszerekre, valamint a földrajzi árujelzős termékekre.

Az említett különleges élelmiszerek látszólag nagyon eltérőek, de mégis több jellemző az, amely összeköti őket és így egységes rendszerbe sorolhatók. Általános jellemzőjük, hogy kis mennyiségben gyártott termékek, az előállításuk során magas az élőlétszükséglet, amely az árakban is testet ölt, tehát a tömegtermékekhez viszonyítva magasabb árakkal találkozhatunk ezen termékkörök esetében. További jellemzőjük, hogy kis sorozata folytán piaci rések, (niche-k) kitöltésére alkalmasak és így a termelő nincs alávetve a skálaintenzitás és a méretgazdaságosság követelményeinek.

## ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁSBÓL SZÁRMAZÓ ÉLELMISZEREK

Német kutatók arra a megállapításra jutottak, hogy az élelmiszerek okozta betegségek száma az ökotermékek fogyasztásával mintegy felére csökkenthető. Ez annak köszönhető, hogy azokban lényegesen kisebb a rizikótényezőnek számító hormonkészítmények, vegyszermaradványok, baktériumok és vírusok, valamint gyógyszerek aránya (Eberle - Reuter, 2004).

A bio/öko/organikus kifejezések szinonim fogalmak, ugyanakkor a szakemberek néhány évvel ezelőtt megállapodtak, hogy a „bio” előszó helyett az „öko” változatot fogadják el. Ezt azzal is indokolták, hogy a „bio” fogalomként már foglalt a természettudományok részére, valamint az ökgazdálkodásnak átfogó értelmezését kell használni, ugyanis a már átállt területeken és az ott termelt árun kívül az átállás alatti területeket és termékeket is magába kell foglalnia. Ugyanakkor meg kell említeni, hogy az angolszász országokban „organikus” termelésről-termékekről beszélnek, sem a „bio”, sem az „öko” megnevezést nem használják.

Az ökológiai minősítésű élelmiszereket „mesterségesen előállított” tartósítószerke, színezékek és adalékanyagok, radioaktív sugárzóanyagok és toxikus anyagokat tartalmazó, szintetikus növényvédő szerek nélkül állítják elő, kizárják a genetikailag módosított szervezetek, antibiotikumok és növekedésserkentők használatát.

1991. június 24-én jelent meg a 2092/91/EGK számú a mezőgazdasági termékek ökológiai termeléséről, valamint a mezőgazdasági termékeken és élelmiszereken erre utaló jelölésekről szóló rendelet. Ez hivatalosan, nemzetközi szinten is elismeri az ökológiai gazdálkodás létjogosultságát, és az Európai Unión kívül is számos ország számára fontos. A rendelet határozza meg azokat a minimális normákat, amelyeket teljesíteni kell annak érdekében, hogy a terméket a piacon ökológiai gazdálkodásból származónak ismerhessék el, és annak megfelelően jelöljék.

Az ökológiai szemléletű gazdálkodás Magyarországon a nyolcvanas évek elején mozgalomként indult. Azóta jelentős mértékű növekedés következett be mind az ellenőrzött ökgazdálkodást folytató vállalkozások számában, mind a művelt földterület nagyságában. Az 2000. évi 47221 hektár ökológiai területhez viszonyítva folyamatos dinamikus növekedés volt megfigyelhető 2004-ig. Harmadik éve azonban csökkenő tendenciát mutat hazánkban az ökológiaileg ellenőrzött területek nagysága, melynek egyik fő oka az ökológiai gazdálkodás támogatási forrásainak drasztikus csökkenése.

**1. ábra: Az ellenőrzött ökológiai területek alakulása**

Év	2000.	2001.	2002.	2003.	2004.	2005.	2006.	2007.
Ellenőrzött terület (ha)	47.221	79.178	103.672	113.816	128.690	122.615	116.197	111.873
Vállalkozások száma	471	764	995	1.155	1.420	1.353	1.249	1.203

Forrás: [www.biokontroll.hu](http://www.biokontroll.hu)

Az ismert és közzétett 2007. évi adatok alapján elmondhatjuk, hogy a hazai ellenőrzött, átállt területek hasznosítására jellemző a rétként, legelőként (57%) és a szántóként (36%) való hasznosítás. A szántóföldi növények esetében a gabonafélék közül az ősibúza és a tönkölybúza vetésterülete a legnagyobb, míg az ipari növények közül kiemelkedő a napraforgó és a repce részesedése. Az ültetvények mindössze 2%-ot képviselnek az összes ökoterületen belül, melyek közül azonban a legjelentősebb a gyümölcs és bogyós ültetvények aránya, valamint a szőlő termőterülete (biokontroll.hu).

Az ökológiai mezőgazdaságban a növénytermesztés mellett az állattartás is szerves és meghatározó része a gazdálkodásoknak. Ma Magyarországon 134 gazdaság foglalkozik bioállattartással, összesen 16430 számosállat állománnyal. Nagyon fontos szerepet játszanak az állatok ebben a termelési formában, hiszen a természetes tápanyag és a munkaerő is nélkülözhetetlen a gazdák számára. A legtöbb farmon - az előírásoknak megfelelően - szarvasmarhát és juhot, valamint kisebb arányban sertést tartanak.

Említést kell tenni a bio-méhészetekről is, amelyek szintén fontos szerepet töltenek be a hazai ökogazdálkodásban. Azonban megállapíthatjuk, hogy annak ellenére, hogy Magyarország egész területe alkalmas a méhészkedésre, igen kevés a számuk. 2007-ben 192 termelő foglalkozott a méhekkal, és 18838 méhcsalád volt nyilvántartva (biokontroll.hu).

## **VÉDETT EREDETŰ ÉS FÖLDRAJZI JELZÉSŰ, VALAMINT SPECIÁLIS TULAJDONSÁGÚ ÉLELMISZEREK**

Sok ideje már annak, hogy egyes mezőgazdasági termékeket és élelmiszereket elkezdtek azon területek neveivel jelölni, ahol azokat előállították vagy feldolgozták. Már a görögök és a rómaiak is a származási területük szerint nevezték el a borokat, az olajbogyót, az olívaolajat, a sajtokat, a halat és a hústermékeket, a gyümölcsöket, a kenyeret és sok más terméket, ezáltal biztosítva azok minőségének megkülönböztetését. Tehát ők voltak az elsők, akik a származásra utaló elnevezéseket, illetve földrajzi jelzéseket kezdték használni.

Magyarországon az 1997. évi XI. védjegy törvény és a 124/2007 (V. 31.) Kormányrendelet alapvetően olyan mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek földrajzi megjelölésének védelmét szolgálja, amelynek jellegzetes tulajdonságai és sajátosságai a termőtájhoz és emberi tényezőihez kötődnek. Így az alábbi célokat szolgálja:

- a mezőgazdasági termelés változatosabbá tétele,
- a jellegzetes és egyedi termékek előállításának ösztönzése,
- a jellegzetes termékek nevének védelme,
- a gazdálkodók jövedelem viszonyának javítása,
- a vidéki lakosság lakóhelyén tartása,
- a fogyasztók pontos tájékoztatása (Zobor, 2004).

A *védelemmel ellátott eredetjelölésű termékek* esetében az előállításnak, a feldolgozásnak egészen a késztermékgig annak a meghatározott földrajzi területen kell történnie, melynek nevét a termék viseli. A termék minősége és jellemzői alapvetően vagy kizárólag az adott földrajzi környezetnek vagy származási helynek kell, hogy tulajdoníthatók legyenek. A termék minőségének és a földrajzi környezetnek közvetlen és elválaszthatatlan kapcsolatban kell lennie (pl. pármái sonka, normandiai camembert).

A *védelemmel ellátott földrajzi jelzésű termékek*nél az előállítás vagy feldolgozás legalább egy fázisának a meghatározott területen kell lezajlania. Ezen kívül erős és kauzális kapcsolatnak kell lennie a termék és az adott régió között. Ez a kapcsolat a termék belső lényegéből fakadó hírnevének lehet tulajdonítható (pl. feketeerdei sonka, nürnbergi mézeskalács, bajor sör).

Magyarország eddig 11 mezőgazdasági termék és élelmiszer földrajzi árujelzőjének közösségi szintű oltalom iránti kérelmét nyújtotta be hivatalosan az Európai Bizottsághoz:

Hústermékek:

- Gyulai kolbász
- Csabai kolbász
- Szegedi téliszalámi
- Budapesti téliszalámi

Elsődleges termékek:

- Hajdúsági torma
- Gönci kajszibarack
- Makói vöröshagyma

Paprikák:

- Szegedi fűszerpaprika-őrlemény
- Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény

Egyéb (mezőgazdasági termék):

- Szőregi rózsató
- Alföldi kamillavirágzat

Eddig, 2007. decemberében a Szegedi téliszalámi kapta meg a földrajzi árujelzős közösségi oltalmat a benyújtott termékek közül.

Fontos tudni, hogy az Európai Unióban csak olyan termék nyerhet védelmet, amelynek háttérében termelői csoportosulás áll, így a kérelem benyújtója és a termék-leírás elkészítője már most is az adott terméket előállítók csoportosulásának kell lennie. A termelői csoportok és TЭСZ-ek, mint közösségi marketingformák hiánya azonban egyértelműen akadályozza az ágazati és az országos közösségi marketing hatékony működését.

A földrajzi nevek védelme nagyon fontos eszközt jelent a vidékfejlesztéshez és a vidék fenntarthatóságának biztosításához, mivel lehetővé teszi a mezőgazdasági termelés diverzifikálását, a hátrányos helyzetű régiók termékeinek népszerűsítését, a termelők jövedelmének növelését, továbbá a fogyasztók elvárásainak figyelembe vételét, akik a mennyiséggel szemben előnyben részesítik a minőséget. Érzékszervi sajátosságai és előállítási módjuk megkülönbözteti ezeket a termékeket a globalizált piacon forgalmazott többi terméktől. A fogyasztók számára ezen termékek jól ismert és megbízható forrásból származnak, kielégítették egy tanúsítási rendszer követelményeit, továbbá – származásukból és tradicionális előállítási módjukból kifolyólag – speciális és megkülönböztetett minőséggel rendelkeznek.

## **HAGYOMÁNYOS ÉS TÁJJELLEGŰ (HÍR) ÉLELMISZEREK**

A fejlett nyugat-európai országokban már az 1980-as évek végétől egyre nagyobb fogyasztói érdeklődés mutatkozik a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek iránt, melyek egyedi, különleges minőséget képviselnek.

Az eredetvédelmet szabályozó 2081/92 EGK és a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítási rendszerét megteremtő 2082/92 EGK rendeletek megjelenése után – mintegy ezek társadalmi, civil szerveződésű háttéréül – került elindításra az Európai Bizottság által támogatott Euroterroirs Program, az európai régiók hagyományos és tájjellegű élelmiszereinek összegyűjtésére. A gyűjteménybe való bekerülés feltételeinek lényege azonos az eredetvédelmi és a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítási rendeletekben

rögzítettekkel. A feltételeket azonban lazábban, több eltérési lehetőséggel fogalmazták meg. Ez egyrészt azon élelmiszerek felvételét is lehetővé teszi, amelyek a rendeletek szigorú kritériumait nem elégték ki. Másrészt viszont – miután a gyűjteménybe való felvételt nem a termelőnek kell kérnie, hanem a hagyományos termékek összegyűjtése a Program feladata – biztosítja, hogy ne „vessenek el” azon élelmiszerek sem, amelyek védelmére vagy tanúsítására az előállító nem is gondolt.

A magyar mezőgazdasági és élelmiszeripari kultúra több évszázadra visszatekintő hírnevének köszönhetően a Program közép-kelet-európai kiterjesztésébe először hazánk kapcsolódhatott be 1998-ban. A „Hagyományok-Ízek-Régiók” (HÍR) program célkitűzése az volt, hogy létrehozza Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményét és elősegítse gazdasági hasznosításukat (Pallóné, 2003).

A különleges minőséget a termék előállításához kötődő táj, történet és kultúra határozza meg, melynek alapján a gyűjteménybe kerülés követelményei a következők voltak:

- az előállítási mód hagyományossága,
- az adott tájegységhez való kötődés,
- legalább két generációs történeti múlt,
- ismertség az adott térségben,
- ma is létező és forgalmazható termék.

Az így elkészült gyűjtemény Magyarország 300 hagyományos és tájjellegű termékének szakmai-történeti leírását tartalmazza régióként, és azon belül ágazati bontásban. Ágazati megoszlás szerint a legtöbb termék a termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcs és zöldségfélék köre. Regionális megoszlás alapján a termékekben leggazdagabb régiók: Dél-Alföld (86 termék), Észak-Alföld (58 termék) és Közép-Magyarország (46 termék).

## **A KÜLÖNLEGES MINŐSÉGŰ ÉLELMISZEREK SZEREPE A VIDÉK FENNTARTHATÓSÁGÁBAN**

A fejlett országok túlkínálati piacain a fogyasztók a különlegességeket, a többitől eltérő specialitásokat keresik (hagyományt, karakterisztikus tájegységet, kultúrát). Ilyen minőségi különlegesség eredhet a földrajzi kötődésből, a termék hagyományos jellegéből vagy az ökológiai módon történő előállításból (Panyor - Marosi, 2006).

Az eredetvédelemmel rendelkező földrajzi árujelzős élelmiszerek termelése - sok esetben kézműves jellegű termelés révén - egy nagyobb hozzáadott értéket eredményez. Így érvényesül a multifunkcionalitás elve, mivel a tevékenység a falusi turizmushoz is szorosan kötődik, valamint hozzájárul a hagyományok őrzéséhez és a vidéki népesség helyben tartásához. Tehát az eredetvédelmi rendszer révén a hozzáadott érték a régióban marad, növeli a helyi fogyasztást (helyi bemutatók, gasztronómiai fesztiválok, turisztikai rendezvények), munkalehetőséget teremt, lehetőséget nyújt a helyi vállalkozások beindításához, mindezzel megakadályozva a vidéki népesség elnéptelenedését.

Egyértelműen megállapítható, hogy a hagyományos élelmiszerek jelentős része szorosan illeszkedik az egészséges táplálkozási étrendbe, amely az utóbbi időszakban egyre jelentősebb vásárlóerőt köt le az élelmiszerpiacon. E piaci szegmens azonosítása és az igények megismerése kiváló gazdasági lehetőséget kínál a gyűjteményben szereplő egyes termékeknek, melyek meghatározóak lehetnek egy-egy régióban élők számára.

Az egyes régiókban megtermelt ökotermékek iránti igény is jelentős potenciállal bír, hiszen a folyamatosan növekvő biopiacon a fizetőképes kereslet emelkedik. Az élelmiszerbiztonság középpontba kerülésével a fogyasztók számára egyre fontosabbá válnak a megbízható forrásból származó, környezetkímélő módon előállított és biztonságos eredetű, tanúsított élelmiszerek. Az ökotermékek előállítása a különböző régiókban új munkahelyeket teremt, melyen belül az élelmiszeriparhoz kapcsolódó szakirányú emberek iránti kereslet növekedhet. A foglalkozások más foglalkozásokat teremtenek, új vállalkozások jöhetnek létre, melynek következtében növekszik a vásárlóerő. A megnövekedett vásárlóerő pedig fellendíti a vendéglátást, az éttermek, hotelek forgalmát. Tehát a hagyományos termékek és a hagyományos módszerek a fenntartható vidékfejlesztést és a mezőgazdasági termékek sokszínűségét szolgálják.

## **IRODALOMJEGYZÉK**

- Eberle, U.-Reuter, W. 2004.: Ernährungswende. Ernährungsrisiken-Identifikation von Handlungsschwerpunkten. Öko-Institut, Hamburg/Freiburg/Darmstadt, 2004. 37-40.p.
- Pallóné Kisérdi Imola 2003. Hagyományos és tájjellegű termékeink perspektívái az Európai Unióban, Konzervújság 2003/3. szám 88-91.p.
- Panyor Á. - Marosi T. 2006.: Az élelmiszerek eredetvédelmének összefüggése a versenyképességgel. Élelmezési Ipar, LX.évf. 3. szám 93-95.p.
- Zobor E. 2004.: Útmutató a földrajzi árjelzők bejegyzését kérelmezők számára – A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek eredetmegjelölésének és földrajzi jelzésének oltalma. FVM kiadvány, Budapest