



Hagyományok • Ízek • Régiók



FALUSI TURIZMUS
Tájékoztató 2010/4.

Tartalomjegyzék

Bevezető (<i>Pallóné Dr. Kisérdi Imola–Zobor Enikő</i>)	3
A HÍR programról (<i>Az Agrármarketing Centrum anyagaiból</i>)	4
Tájékoztató a HÍR védjegy pályázatról (<i>Az Agrármarketing Centrum anyagaiból</i>)	5
HÍR védjegyes termékek (<i>Forrás: Agrármarketing Centrum</i>)	6
HÍR védjegyhasználók bemutatása	7
• Hobbiból lett vállalkozás (<i>Fekete Józsefné Seres Emília</i>)	7
• Magyartarka a HÍRességek között (<i>Dr. Húth Balázs, Vadász Sándor, Dr. Polgár J. Péter</i>)	8
• Magyar pékek a hagyományos termékek reneszánszáért (<i>Ízelítő a Magyar Pékek Rendjének receptjeiből</i>)	10
• Hagyományörzés, hagyományápolás Szatmárban (<i>Kőrösi Miklósné</i>)	12
• Magyar racka a hagyományos termékek között (<i>Ordas Edina</i>)	15
• Mindennapjaink társa, a szikvíz (<i>Kiss Imre</i>)	16
• Pannonhalmi törkölypálinka (<i>A Hagyományok Ízek Régiók gyűjteményéből</i>)	17
• Szentendrei-szigeti számóca (<i>A Hagyományok Ízek Régiók gyűjteményéből</i>)	18
• Több évtizede az élelmiszeripari szakképzés szolgálatában (<i>Túri Tibor</i>)	19
Az EU oltalom megszerzéséről (<i>Zobor Enikő</i>)	21
HÍR-es Íznapok a városligeti Vajdahunyadvárban (<i>Forrás: www.amc.hu</i>)	26
Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán – könyvajánló	27

KIADJA:

FALUSI ÉS AGROTURIZMUS ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

Cím: 1077 Budapest, Király u. 93. • Telefon: 268-0592 • Info: 352-9804

E-mail: agroturizmus@t-online.hu • Honlap: www.falusiturizmus.eu

Felelős kiadó: Dr. Csizmadia László

Szerkesztő: Gazsó Rita, Szalay-Zala Andrea

Szerkesztőség: 1077 Budapest, Király u. 93.

Nyomdai munkák: Komáromi Nyomda és Kiadó Kft.

Bevezető

Az agrárium területén hungarikumként számon tartott mezőgazdasági termékek és élelmiszerek nemzeti és uniós szinten oltalmazhatók. Egyrészt a hungarikumok védelméről szóló országgyűlési határozat által nevesített Hagyományok–Ízek–Régiók gyűjtemény részeként védhetők Magyarországon, másrészt az Európai Bizottság által működtetett élelmiszer-minőségi rendszerekben ismerhetők el az Európai Unióban.

A Vidékfejlesztési Minisztérium 1998-ban, az Európai Unió Euroterroirs Programjához csatlakozva indította el a Hagyományok–Ízek–Régiók (a továbbiakban: HÍR) programot azzal a célkitűzéssel, hogy létrehozza Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményét, és elősegítse gazdasági hasznosításukat. A HÍR program vezette be a hagyományos és tájjellegű termék fogalmát Magyarországon.

A HÍR gyűjteményben 300 hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termék és élelmiszer (kivéve borok és ételreceptek) szakmai-történeti leírása található régiónkénti és azon belül ágazati bontásban. A HÍR termékleírások gyűjteménye kétkötetes, színes fényképekkel gazdagon illusztrált könyvvé szerkesztve 2002 óta már három kiadást ért meg. Ugyancsak kiadásra került a könyv CD változata magyarul, majd uniós csatlakozásunkkor angol és német nyelven is. A 300 hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termék leírását tartalmazó HÍR gyűjtemény kiváló alapokat teremtett és továbbra is forrásul szolgál a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek uniós elismertetéséhez.

Az Európai Unió Közös Agrárpolitikájában korábban is nagy hangsúlyt kapott a vidék fenntartható fejlesztése. Az EU minőségpolitikájának alappillérei a minőségi rendszerek és a hozzájuk kapcsolódó vidékfejlesztési, valamint promóciós támogatások. A KAP jövője 2020 bizottsági közlemény szerint az unió jövőbeli közös agrárpolitikájának elsőszámú célkitűzése az életképes élelmiszertermelés. Ehhez kapcsolódóan a dokumentum a fő kihívások között említi a vidéki térségek sokszínű tevékenységének megőrzését és a versenyképesség növelését. Ezeknek a céloknak a megvalósítását a minőségpolitika eszköztárában a megerősítésével kívánja az unió elősegíteni.

Az Európai Unió szabályozásának megfelelően az agrárium területén jelenleg négy olyan minőségrendszer működik, amelyek a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, a borok, a szeszes italok és a hagyományos különleges termékek uniós elismerését teszik lehetővé. A négy rendszer közös célja, hogy ösztönözze a mezőgazdasági termelés változatosabbá tételét; eszköz arra, hogy a gazdálkodók számára lehetővé tegye termékeik piacon való megkülönböztethetőségét és piaci értékének növelését, védje a visszaélésektől a tagállamok és harmadik országok azonosítható földrajzi eredetű és hagyományos termékeit, ezzel biztosítva fennmaradásukat, állandó minőségüket.

Az említett kategóriákba tartozó termékek földrajzi árujelző-oltalomban részesíthetők, vagy hagyományos különleges tulajdonságuk révén ismerhetők el. A meghatározott földrajzi területhez kötődő, illetve hagyományos magyar élelmiszerek uniós szintű jogi oltalmát, illetve elismerését biztosító élelmiszer-minőségi rendszereket uniós és nemzeti jogszabályok határozzák meg. A hungarikumok védelméről szóló 77/2008. (VI. 13.) OGY határozat 3. pontja a Kormány feladatává tette a HÍR Program keretében létrejött gyűjtemény hasznosítási lehetőségeinek a bővítését. Ezért a 2009. év folyamán kezdetét vette a HÍR gyűjtemény aktualizálását, illetve bővítését célzó hasznosítási program, ennek keretében a minisztérium megbízásából az AMC 2009. augusztus 15-én a HÍR védjegy használati jogának elnyerésére pályázati felhívást tett közzé. A pályázatot olyan termelők, előállítók vagy olyan csoportosulások (civil szervezetek, szakmai érdekképviselők stb.) részére írtuk ki, amelyeknek tagjai a HÍR gyűjteményben szereplő vagy a HÍR gyűjtemény követelményrendszerének megfelelő hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert állítanak elő.

A pályázat iránti érdeklődés várakozáson felüli volt, 2009. november 30-ig 26 pályázó összesen 58 termékleírást nyújtott be. Ezek közül a pályázatok elbírálására, a VM által létrehozott szakmai Bíráló Bizottság 50 pályázatot hagyott jóvá. A nagy érdeklődésre való tekintettel a pályázat ismét meghirdetésre került. A 2010. október végéig beérkezett 42 pályázat elbírálása folyamatban van. Az elbírálást követően a pályázat várhatóan idén augusztusban újra meghirdetésre kerül.

A HÍR védjegyrendszer jelentősége, hogy növeli az előállítók termékeinek marketingértékét, versenyképességét, a fogyasztók számára garanciát jelent a termék hagyományos és tájjellegére, és végül, de nem utolsósorban pozitív hatást gyakorol a falusi turizmusra és a vidéki foglalkoztatottságra, elősegítve a fenntartható helyi boldogulást. Különösen fontos a HÍR védjegy népszerűsítése és a tudatos fogyasztói magatartás alakítása a hazai élelmiszerek előnyben részesítése érdekében.

Pallóné Dr. Kisérdi Imola
A Vidékfejlesztési Minisztérium
EU Koordinációs Főosztályának
szakmai tanácsadója

Zobor Enikő
A Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszer-feldolgozási Főosztályának
szakmai tanácsadója

A HÍR programról

A Hagyományok–Ízek–Régiók (HÍR) programot a Vidékfejlesztési Minisztérium az Európai Unió Euroterroirs (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez csatlakozva 1998-ban indította el. A program eredményeként létrejött Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek és élelmiszereinek gyűjteménye (a továbbiakban: HÍR gyűjtemény) abból a célból, hogy e speciális termékek gazdasági hasznosítása lehetővé váljon.

A kétéves gyűjtőmunka (1999–2000) eredményeként 300 termék szakmai-történeti leírása készült el, régiónként, és azokon belül ágazati bontásban. A termékek besorolása az EU által elfogadott és a területfejlesztési törvény által meghatározott hét tervezési-statisztikai régióba történt. A gyűjtemény kiváló alapokat teremtett és továbbra is forrásul szolgál a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek uniós elismertetéséhez. Ez a gyűjtemény írta le először azt az öt pálinkát, amelyek már csatlakozásunk óta közösségi oltalmat élveznek az Európai Unió valamennyi tagállamában. A gyűjteményben szerepelnek azok a termékek is, amelyek uniós oltalmának elismerése az Európai Bizottság előtt folyamatban van.

A 2000. december 31-én lezárt HÍR gyűjteményben 300 jellegzetesen magyar, illetve különleges regionális élelmiszeripari termék (hús-, édes, sütő- és malomipari termékek, cukrászati és tejtermékek, zöldségek, gyümölcsök, italok, fűszerek és szárítottészta), illetve növény- és állatfajta szakmai-történeti leírása található. A HÍR gyűjtemény nyomtatott formában és elektronikusan is kiadásra került, tartalma az Agrármarketing Centrum (AMC) honlapjáról (www.amc.hu) letölthető.

A hungarikumok védelméről szóló 77/2008. (VI. 13.) OGY határozat 3. pontja a Kormány feladatává tette a Hagyományok–Ízek–Régiók Program keretében létrejött Gyűjtemény hasznosítási lehetőségeinek a bővítését. Ezért a 2009. év folyamán kezdetét vette a HÍR gyűjtemény aktualizálását, illetve bővítését célzó hasznosítási program, amelynek működtetője a Vidékfejlesztési Minisztérium megbízásából az AMC. A pályázatok elbírálását 10 tagú szakmai Bíráló Bizottság végzi. E program keretében 2009. augusztus 25-én került először meghirdetésre a HÍR védjegy használati jogának elnyerésére kiírt pályázati felhívás. A 26 pályázótól beérkezett 58 termékleírás alapján 47 termék kapta meg a jogosultságot a HÍR védjegy használatára. Az elismerő oklevelek ünnepélyes keretek között a Vajdahunyadvárban kerültek átadásra 2010. augusztus 28-án a HÍRes Íznapokon.

A nagy érdeklődésre való tekintettel 2010-ben második alkalommal meghirdetett és 2010. október 31-ig beérkezett 42 pályázat elbírálása jelenleg folyamatban van. A bírálat lezárását követően, várhatóan 2011 augusztusában a pályázat újra meghirdetésre kerül, a korábbiakhoz hasonló feltételekkel. A HÍR védjegyről és a pályázati lehetőségről további tájékoztatás az AMC és a VM honlapján található.

www.amc.hu • www.vm.gov.hu
(Részlet az Agrármarketing Centrum anyagaiból)



Tájékoztató a HÍR védjegy pályázatról

A HÍR védjegy használati jogának elnyerésére 2009-ben és 2010-ben meghirdetett pályázati felhívás nagy érdeklődést váltott ki a hazai hagyományos élelmiszereket előállítók körében. 2009-ben a huszonhat pályázó által összesen ötvennyolc termékre benyújtott pályázat közül a Bíráló Bizottság negyvenhetet fogadott el.

A pályázat célja:

A HÍR védjegy használati jogának elnyerésével a hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeink és élelmiszereink ismertségének növelése, az ilyen termékeket gyártók piaci lehetőségeinek bővítése, valamint a Hagyományok Ízek Régiók (HÍR) gyűjtemény hasznosításának és bővítési lehetőségének megteremtése.



A pályázat beadására jogosultak:

Olyan termelők, előállítók vagy olyan csoportosulások (közösségek, civil szervezetek, szakmai érdekképviselések stb.), amelyeknek tagjai a HÍR gyűjteményben szereplő vagy a HÍR gyűjtemény követelményrendszerének megfelelő hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert állítanak elő. Nem terjed ki a pályázat az élőállatokra, a tojásra, a borokra, az ásványvizekre és az ételreceptekre.

A pályázat tárgyát képező termékekkel kapcsolatos elvárások:

- dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség
- hagyományos előállítási mód
- adott tájegységhez (település, régió stb.) kötődés
- előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul
- ismertség (legalább az előállítási körzetben)
- az előállítás és forgalmazás megléte

Az AMC, mint védjegyhasználó jogosult továbbá engedélyezni a HÍR védjegy használatát azon forgalmazók részére is, amelyek a már védjegyhasználati jogot szerzett személyek, illetve csoportosulások tagjainak termékeit forgalmazzák, vagy kívánják forgalmazni. Ezért a védjegyhasználati jog kiterjeszthető ezekre a forgalmazókra is. A pályázóknak egy űrlapot kell kitölteniük és beküldeniük, amelyen a személyes adatokon túl be kell mutatni a terméket, egyedi jellemzőit, történetét, felhasználását, előállítási módját, ismertetni kell a termékekkel kapcsolatos gazdasági adatokat, valamint az Iparjogvédelmi osztalom helyzetét. A pályázatok elbírálását szakértőkből álló Bíráló Bizottság végzi, melynek titkársági feladatait az AMC látja el. Egyes termékekből a Bíráló Bizottság előzetesen mintát kérhet be.

Az eredményes pályázó a pályázati felhívásnak megfelelő termék, illetve termékek esetében jogosulttá válik a HÍR védjegynek az általa előállított terméken, annak csomagolásán, illetve a kapcsolódó reklámanyagokon való feltüntetésére. Az AMC, mindenkori költségvetése függvényében, a közösségi marketing programja keretében szerveződő HÍR kiállítások, rendezvények alkalmával kiemelt helyet biztosít a védjegyhasználati jogot elnyert termelőknek, előállítóknak és csoportosulásoknak termékeik bemutatására, bizonyos esetekben árusítására. Mindemellett az élelmiszerforgalmazókkal közösen értékesítésösztönző akciókat szervez a HÍR védjegyes termékeknek a fogyasztók minél szélesebb körével való megismertetésére.

A nyertes pályázókkal az AMC, mint a VM által engedélyezett védjegyhasználó, védjegyhasználati szerződést köt, amely tartalmazza a HÍR védjegy használatával kapcsolatos jogosultságokat és kötelezettségeket. A védjegyhasználati szerződés rögzíti, hogy a védjegyhasználó a HÍR védjegyet díjmentesen használhatja.

(Részlet az Agrármarketing Centrum anyagaiból)

Az AMC HÍR védjegy használatára kiírt pályázatának 2010. évi nyertesei

PÁLYÁZÓ	TERMÉK
Aranyfácán Product Kft.	Hatvani Aranyfácán sűrített paradicsom
Dr. Magyar Gábor, Leányfalu	Hortobágyi magyar racka
Fekete Józsefné, Debrecen	Grilláztorta
Gulyás Mihályné, Hajdúdorog	Gulyás gomolya
Gyulai Húskombinát Zrt.	Gyulai kolbász
Kőrösi Miklósné, Penyige	Penyigei szilvalekvár
Kőrösi Miklósné, Penyige	Somlekvár
Losonczy Benjámin, Tahitótfalu	Szentendrei-szigeti számóca
Magyar Pékek Fejedelmi Rendje	Gubarúd, Házi jellegű kenyér morzsoltkával, Kulcsos kalács, Mindszenti kalács, Orosházi banán, Paprikás kifli, Rétes, Sós kalács, Szegedi vágott kenyér, Szilvalekváros hájas tészta, Tepertős pogácsa, Dübbencs, Kenyér lángos, Kunsági percc, Kürtőskalács, Pászkakalács, Vesu, Matyó kalács és percc, Miskolci krumplis kenyér, Fehérvári kukoricás kenyér, Pacsni, Rongyos kifli, Fumu, Győri páros zsemle, Hőkőn sült percc
Sokoró Dzsem Kft.	Bodza lekvár
Szegedikum Nonprofit Kft.	Szegedi kenyér
Toldi Miklós Szakközépiskola, Nagykőrös	Orosházi banán, Paprikás kifli, Tepertős pogácsa, Dobostorta, Zserbó
Univer Product Zrt.	Erős Pista, Édes Anna, Piros Arany
Donáth Élelmiszer Kft.	Kőrösi Sódar (hústermék)
Dr. Magyar Gábor, Leányfalu	Magyar racka tőkehús
Fehér Ilona, Szentendre	Tésztagomba és Macskatalp (tészta), Tyúkfül tészta
Győri Likörgyár Zrt.	Pannonhalmi törkölypálinka
Magyartarka Tenyésztők Egyesülete	Magyartarka marhahús
MOSZI Szikvízkészítő Ipartestület	Szikvíz

A Bíráló Bizottság által elfogadott pályázatok

(Forrás: Agrármarketing Centrum)

Hobbiból lett vállalkozás

Fekete Józsefné Seres Emília közel 30 éve foglalkozik grillázkészítéssel, amely különleges hobbinak indult, de mára vállalkozássá nőtte ki magát. Gyermekkorában édesanyjával többször készítettek grillázst, és Emíliát annyira megragadta az édes varázs, hogy két akkori szaktekintélyt is felkeresett, **Jánka Lajosné Joli** nénit Ajkán és **Hornyákné Juliskát** Püspökladányban. Velük elkészített néhány tanuló darabot én attól kezdve egyedül dolgozik. Ma már ott tart, hogy minden megrendelői kérést megvalósít.

Fekete Józsefné olyan szépnek és különlegesnek tartotta ezt a népi kismesterséget, hogy egy országos gyűjtés során összegyűjtötte az országban élő és alkotó grillázkészítőket, akikkel ma is élő a kapcsolata, és könyvet jelentetett meg róluk, „Grillázstorták” címen. A könyv olyan jól sikerült, hogy Emília elhatározta: 12 kötetes kézműves sorozatot ad ki. A sorozat második darabjaként a „Mézeskalácsok” című gyűjtése jelent meg, míg harmadikként a „Csuhé és gyékény” című kötet. Jelenleg a „Fafaragók” című gyűjtésén dolgozik, két grillázstorta készítés között. A Grillázs Szövetség elnökeként ma is aktívan egybetartja a készítőket. A HOVENTA szakkiállítás egyik színfoltjaként 3,63 méteres Guinness tortát épített a BNV területén, aminek a készítését kiadványban jelentették meg. Rendszeresen jár kiállításokra, rendezvényekre bemutatókat tartani, sok örömet okozva másoknak ezzel a szép népi kismesterséggel.

Fekete Józsefné Seres Emília grillázs receptje

A grillázs olvasztott cukor és különböző olajos magok megfelelő arányú keveréke. Alapreceptje akár kezdőként is könnyen elsajátítható.

Hozzávalók: 50 dkg cukor, 25 dkg darabolt dió vagy más olajos magvak (például: mogyoró, mandula, tökmag, napraforgó, mák, kókusz, szezámag)

Elkészítése: A cukrot mézsűrűségűre olvasztjuk, állandó keverés mellett. Ha csomómentesre olvasztottuk, akkor már a tűzről levéve belekeverjük az olajos magot. Ha formázni akarjuk, és dolgozni szeretnénk belőle, 25 dkg-ot, ha csemegének szánjuk, 30–35 dkg-ot is belekeverhetünk. Minél többet teszünk bele, annál finomabb, puhább, ropogósabb, omlósabb lesz. Bátran kísérletezhetünk, itt „kudarc nem érhet” bennünket. Ha kevésbé sikerül a tervezett forma, csemegének még akkor is kiváló!

(Fekete Józsefné Seres Emília írása alapján)



A grillázkészítésnek országsszerte hagyományai vannak, ilyen és hasonló remekművek kerülnek ki a mesterek kezei közül

Rangos elismerés a magyartarka húsnak

Magyartarka a HÍRességek között

Közel másfél éve töretlen az érlelt magyartarka hús sikere. A vásárlói és vendéglátós szakma véleménye bizonyítja, jó döntést hoztunk, amikor két éve belevágtunk a kutatás-fejlesztési munkába. A minőségi alapanyagot és a rá épülő innovációs munkát díjjal jutalmazta az Agrármarketing Centrum is, amikor a szakmai körökben rangos elismerésnek számító „Hagyományok-Ízek-Régiók” (HÍR) védjegy használatának jogát odaítélte a magyartarka marhahúsnak.

A marhahúshús elkészítési kultúránk szegényes, egysíkú, alapvetően a hagyományos, hosszú idejű főzési eljárásokkal készíthető ételekre korlátozódik. Az igazi marhahús-kedvelők nem bíznak semmit a véletlenre. Csak olyan, korábban már kipróbált, vagy mások által ajánlott étteremben választanak marhasültet, ahol garantált a siker. Ennek oka elsősorban az, hogy megfelelő minőségű marhahús nem, vagy csak nagyon korlátozottan lelhető fel a boltjainkban. A hazai éttermek egy része inkább külföldön szerzi be a hozzávalót, ami persze nem feltétlenül külföldi eredetű, hiszen a hazánkban meghízalt magyartarka növendék bikák jelentős hányadát határ-menti osztrák vágóhidakon vágják le, és innen kerülnek be a marhahús nagy- és kiskereskedelembe. Európában a minőségi marhahús iránti kereslet folyamatos, az árak stabilak. Ez a magyarázata annak, hogy a hazai termelés nagy részét külföldre értékesítjük, csak kisebb része kerül magyar éttermekben a vendégek asztalára.

Egyesületi erőfeszítések a marhahús fogyasztásért

A hazai vásárló konyhatechnikai ismeretei a marhahús elkészítésével kapcsolatban hiányosak. A magyar fogyasztók a pörkölt, illetve levest húsok felé tolják el keresletet. A marhahúst lényegesen nagyobb mennyiségben fogyasztó nemzeteknél a fogyasztást motiváló fejlesztések és reklámok folyamatosan jelen vannak. A Magyartarka Tenyésztők Egyesülete, mint a fajta fenntartásáért felelős, államilag elismert tenyésztő szervezet, saját kereteit meghaladó módon, évek óta erőfeszítéseket tesz a hazai marhahús fogyasztás növelésére. Az egyesület által elindított és irányított programokban elsődleges szempont a magyar fajta, a hazai tenyésztői tevékenység, termelési környezet, vágás és feldolgozás, a hazai piacra történő értékesítés. A belföldi vágóhidak és feldolgozók szinte kizárólag selejt, tejhasznú tehenek húásával látják el a hazai forgalmazókat. Elengedhetetlen a termékfejlesztésben érdekelt tett, KKV szektorba tartozó hazai vágóhidak (esetünkben a Lac-Hús Kft.) elkötelezett szerepvállalása.



Magyar fajta, hazai tenyésztés, jó minőségű marhahús

A garantált minőségű marhahús termékek fejlesztése a Magyartarka Tenyésztők Egyesülete, a kutatási háttért adó Pannon Egyetem Georgikon Kar, a vágást, csomagolást végző Lac-Hús Kft. és a belföldi forgalmazást támogató kereskedelmi partner (CORA Magyar Hipermarket Kft.) fejlesztési és innovációs támogatásával valósult meg. A fejlesztés eredménye: 20 kü-

lönböző, közvetlen konyhai felhasználásra alkalmas, porhanyós, érlelt tőkehús termék, amelyek 2008 decembere óta folyamatosan megtalálhatók az áruházlánc polcain. A Darfresh® csomagolás további érlelést és hosszú eltarthatóságot biztosít az izomcsoporttól függően, 300 és 1500 gramm közötti fogyasztói kiszerelésben kínált termékek számára.

Piacképes marhahús termékek

A termékcsalád kialakításában törekedtünk az eltérő fogyasztói igényeknek és árszínvonal kialakítására. Ennek megfelelően a magyartarka húsból előállított kiváló minőségű alapanyag lédig tőkehús, csomagolt tőkehús, félkész és konyhakész termékek csoportjaiban is piacképes lehet. Eredményeink egyértelműen bizonyítják, hogy a lédig tőkehús és a csomagolt, érlelt marhahús jelentős fogyasztói igényeket generált. Azt is érzékeljük azonban, hogy a háztartások egy része a gyorsan elkészíthető, félkész vagy kész termékeket keresi. Náluk a marhahús háttérbe szorul a többi húsféleséghez (baromfi, sertés) képest. Az itt mutatkozó piaci rés betöltése további marhahúsfogyasztás növekedést eredményezhet.

A sikert az előkészítés (pácolás, fűszerezés, szeletelés) jelentősen befolyásolja. Az elkészítés és a siker élménye a fogyasztót inspirálja. Ez utóbbi termékkör kifejlesztése napjaink feladata. Az erre irányuló csomagolási, és pácolási technológiák kidolgozása, valamint az eltarthatóságot megalapozó mikrobiológiai vizsgálatok hamarosan megkezdődnek. Az erőteljesebb piaci megjelenést segítik elő a főző bemutatók, a termék felhasználhatóságáról készült kiadványok, reklámfilmek. Az érlelt magyartarka marhahús sokrétű elkészítésének lehetőségeit önálló fejezetként tárgyalja a Buday Péter által összeállított „Íz és Hagyomány” című szakácskönyv.



A magyartarka húsa csomagolt, érlelt, félkész formában is kapható

Magyar termék, magyar munkahely

A kis-, és nagyüzemekben egyaránt sikerrel hizlalható, vágásra kerülő állatok súlykategóriája meghaladja a szokványos exportsúlyt, így az alapanyag tovább marad a hazai rendszerben, s ezzel több munkaerőt köt le. A minőségi élelmiszerek forgalmazásában elkötelezett, s a fejlesztést elősegítő kereskedelmi lánc a fogyasztót folyamatosan kimagasló minőségű marhahússal látja el, amely elősegíti az egyébként meglehetősen alacsony hazai marhahús-fogyasztás élénkülését. A belföldi kereslet növekedése a nehezen kiszámítható export-kereslettel ellentétben a termelőknek kiszámíthatóságot és biztonságot garantál. A késztermék iránti fogyasztói igény, egyfajta termelői és feldolgozó árbiztonságot garantál. Az elégedett vásárló keresletet teremt, munkát adva a hazai tudásnak, „szürkeállománynak”, az alapanyag-termelőnek, feldolgozónak és kereskedőnek egyaránt.

Az eddigi eredmények, a kedvező piaci fogadtatás, valamint a fentiekben ismertetett körülmények további fejlesztésekre ösztönöznek. A fejlesztési törekvések döntően a magasabb feldolgozási szintet képviselő, félkész és konyhakész termékek-re irányulnak, ez még inkább elősegítheti, hogy a fiatalok, vagy a szerényebb konyhai felhasználói ismeretekkel rendelkezők is egyre többen fogyasszanak marhahúst.

Dr. Húth Balázs

Tenyésztés- és marketingvezető,
MTE

Vadász Sándor

Élelmiszerbiztonsági- és minőségügyi vezető,
CORA

Dr. Polgár J. Péter

Egyetemi docens,
PE Georgikon Kar

Magyar pékek a hagyományos termékek reneszánszáért

A Magyar Pékek Rendjének elsődleges célja a hagyományőrzés. A pékrend kutat a hagyományos sütőipari termékek után, és a még régebbi időkre visszanyúlva segíti az iparág magyar sajátosságainak előtérbe kerülését. Tíz év alatt felépített módszereivel segíti a fogyasztók véleményalkotását, a hagyományos termékek piacra jutását és a pékek ismereteinek szélesítését, erősíti a hagyományos termékek visszakerüléséhez szükséges marketing tevékenységet. Alábbiakban a jellegzetes, hagyományos termékek közül mutatunk be néhányat.



Hóckőn sült percc

A hóckőn sült percc, más néven hóckőn vagy hóckőn sült percc két ágból font kerek, 20–22 centiméteres átmérőjű, fényes, vörösbarna felületű termék. Az őrségben és a Hetésben lakodalom, búcsú alkalmával, aratás, szüret idején fogyasztották. A hóckőn sült percc jól kidagasztott tésztáját kelesztették, majd átgyúrták. Felosztották egy-egy ágának megfelelő, ökölnyi cipókra, amit pár perc után rudakká sodortak, majd a kettőt összefonták kör alakúra, „kukoriba”. Felületét tejes tojással megkenték, majd forró kemencében a „hóckőre” (a kemence fenekére) rakták sütni. Amikor kiszedték, cukros, zsíros vízzel megkenték, kosárba rakták, ruhával letakarták, és már kész is volt a finom őrségi percc.

A dübbencs, más néven kenyérlepény, dubbancs, dublitekercs, varjú, biblia, vagy ördögbiblia a kenyértésztalepény kategóriájába tartozó sült tészta. Zsírral és hajtogatással leveles szerkezetűvé tett változatos ízesítésű, fűszerezésű, kalóriadús, kemencében sült kenyértészta. Úgy készült, hogy a frissen bedagasztott kenyértésztából elvett tésztát fagyos sertésszírral begyúrták, kézzel ujjnyi vastagságúra széthúzták, vagy nyújtófával elnyújtották. Olvasztott zsírral lekenték, sóval, illetve különböző fűszerekkel ízesítették, majd hajtogatták. Ezt a műveletet többször megismételték. Rövid ideig kelesztették, majd a dübbencs tésztát a kenyér mellé, a kemence szájába, a kemence lapjára vetették. A később már tepsiben sütötték meg.

Volt, ahol a kézzel tépkedtek körülbelül féltenyérnyi nagyságú darabokat, ellapították, zsírozták, s ebből raktak egymásra többet. Másutt parányi cipóra formálták a tésztadarabot, amelynek közepébe egy kis fagyos zsírt tettek. Töltött változatánál az elnyújtott tésztába zsírozás után juhtúrót tettek, majd tekercsbe sodorták. Ma a dübbencs tésztát közvetlenül állítják elő búza finomliszt, víz, zsír, só és élesztő felhasználásával. A feldolgozás ugyanúgy történik, mint régen, csak már a tűzhely tepsijében sültek.

Dübbencs



Vesu



A vesu, más néven vesikalács a nehéz fizikai munkát végző parasztság és a legelőkön élő pusztai pásztor emberek közkedvelt sült tésztája volt. Kenyér, vagy kalácstészta tésztamaradékból vese alakra formázott, sertésszírral töltött péksütemény. Jellegzetességét leginkább a sütés közben megolvadó és a tésztába szívódó zsír zamata adja.

A vesu általában a kenyérkészítéskor megmaradt tésztából, a vesikalács néha – a jelesebb ünnepek időszakában – maradék kalácstésztából készül. A maradékból öklömnyi darabokat csípnek ki. A gömbölyített, pihentetett tésztát ellapítják, egy kanál zsírt tesznek a közepére, olykor fahéjjal is meghintik, és félbe hajtva kelesztetik, majd kemencében megsütik. Így veséhez hasonlítható formát nyernek. A sütés során a zsírt a tészta magába szívja, és az összehajtás mentén kicsit szét is nyílik, ettől a belezet zamatosabbá válik, a szélek ropogósra sülnek. Leggyakrabban csak magában fogyasztották, de illik aludttejhez, tejeskávéhoz és borhoz is.

(Ízelítő a Magyar Pékek Rendjének receptjeiből)

Hagyományörzés és hagyományápolás Szatmárban

Panyolán születtem, de Penyigén élek közel negyven éve. Panyolán már gyerekként tudtam, hogy milyen fontos az ott élő embereknek a szilva, a belőle készült lekvár, pálinka, aszalvány és befőtt. Magam is részese voltam az augusztus végi szilvaszedéseknek és lekvár főzéseknek, amelyek minden gyerek életében maradandó emlékek. Penyigére kerülve hallottam először, hogy az általam „nemtudom” szilvaként ismert, apró szemű, finom gyümölcsnek Penyigei szilva az igazi neve. Itt találkoztam először a házi kertekben termett sommal, és a belőle készült lekvárral, szósszal.

Polgármesterként nagyon fontosnak tartottam múltunk értékeinek megőrzését, éreztem, sokkal nagyobb gondot kellene fordítanunk a hagyományörzésre, mint korábban. Régen komoly bevételi forrást jelentett a szatmári embereknek a szilvalekvár, az aszalvány és a pálinka. A ma itt élő lakoságnak is kell, hogy legyen bevétele e mostohaként kezelt gyümölcsből. Ekkor kezdtem el a nagymamámat faggatni a szilvalekvárfőzés tudományáról, s kezdtem el gyűjteni a még évekkel korábban „elherdált”, lekvár főzéshez szükséges eszközöket, mint például a rézüst, a fateknő, a cibererosta, a lapicka, a vitorla, vagy a cserépszilkek. Jöttek az első sikerek, s ezek a főzések baráti társaságoknak kellemes együttlétet, új ízek felfedezését és maradandó élményeket is jelentettek. Sorra szerveződtek a különböző rendezvények, ahol a penyigeiek aktív szereplők voltak. A szilvalekvár megismertetésének kiemelt eseménye a Szatmárcsekei Szilvalekvárfőző Verseny és a Penyigei Szenkeparti Nagyvásár volt.

Már az 1990-es évek elejétől érlelődött bennem a gondolat, hogy a „névadó” településnek illene egy múzeumot, vagy gyűjteményt létrehoznia. A terv csak 2004-ben vált valóra, mikor a falu közepén megvásároltuk azt a középparaszti portát, amely felújítás, illetve bővítés után a Lekvárium nevet kapta, s így elkészült Magyarország első szilva- és lekvármúzeuma. Ez a hely kiválóan alkalmas arra, hogy a fiataloknak bemutassuk a lekvár főzésének menetét, eszközeit.

Ma már nyugdíjasként nekem is van időm, hogy aktívabban ápoljam a hagyományt, hogy saját portánkon rotyogjon a cibere augusztus végén, szeptember elején. Örömmel adom át a fiataloknak a munka varázsát, s boldogan tapasztalom, hogy minden évben van négy-öt fiatal, aki szépen ápolt körmét nem sajnálva magvalja, mossa a szilvát a felnőttekkel együtt. A somlekvár készítése hidegen történik, ez magányos munka, nincs olyan közösséget összetartó ereje, mint a szilvának.

Arra törekszem, hogy minél több embernek jelentsen sikert, bevételt, s maradandó élményt e két lekvár készítése. Ezért tartottam fontosnak, hogy megpályázzam a HÍR védjegyet, amellyel már korábban megismerkedtem. Büszke vagyok arra, hogy a kiírt pályázaton első helyezett a penyigei szilvalekvárról, somlekvárról és kötött tésztárol készült dolgozat lett. Szeretném, ha minél több HÍR-es termék lenne Szatmárban!

Kőrösi Miklósné
falusi szállásadó

SOMLEKVÁR

Ma a Tisza-háton, a házak körül vadon termő, őshonos som húsából, cukor hozzáadásával készített és tartósított ízletes, pikáns krém, amelynek felhasználása a korábban főzött lekvárral megegyező. A somlekvár a két penyigei somfajtától függően élénkpiros vagy bordó színű, szilárd, könnyen kenhető, savanykás, kellemes aromájú termék. Mint a lekvárok általában, üvegekben tárolva évekig eláll.

Hajdan Szatmárban a somlekvárt éppen úgy főzték, mint a más gyümölcsből készült lekvárt. Az 1940–50-es évek óta készítik a somlekvárt nyers kikavarással. A somot csak akkor lehet szedni és fogyasztani, amikor magától lepotyog. Ez augusztus végén, szeptember elején történik, fajtától függően. A lehullott, érett szemeket a fa alól szokták felszedni, kosárba, vederbe gyűjtik, vagy egy nagy lepedőt terítenek le, megrázzák a bokrot, és a lehullott gyümölcsöt zsákokban hazaviszik. Először odahaza a napon megérlelik, s ha nem elég édes, edénybe téve megcukrozzák, és csak azután főzik ki.

A földről felszedett somot válogatás után alaposan megmossák, a vizet lecsepegtetik, a gyümölcsöt szitán vagy tésztaszúron átdörzsölik. Vékony héja teljesen feldarabolódik, „eltűnik”, húsa pépesen átnyomódik, csak a kemény magvak maradnak fenn. Ez hulladék. A kipaszszírozott, nyers somhoz különként azonos tömegű cukrot adnak, és addig kavargatják, amíg a cukor teljesen feloldódik, elegyedik. A szép, élénkpiros somlekvár szinte habos, annyira laza. Ez a kavarási művelet hozszadalmas, akár egy napig is eltart, de fél nap is elegendő elkészítéséhez. Az így kikevert, nyers lekvárt jól kimosott üvegekbe rakják, tetejére egy negyed búzaszemnyi szalicilt tesznek (ez akár el is maradhat), majd celofánnal lekötik. A somlekvár felhasználása széles körű. Sütemények, például hájas tészta, porlós (a környéken készített sütemény, amelynél két omlós, vastag téstalap töltelékét fog közre; a süteményt kisülés után négyzet alakúra vágva kínálják), linzer, zserbó, piskótatekercs kiváló ízesítője.



A somlekvár a legkülönbözőbb sütemények, hájas tészták pikáns ízesítője lehet

SZATMÁRI SZILVALEKVÁR

A régióra jellemző penyigei szilvafajtából, cukor hozzáadása nélkül főzött, tartós lekvár. A szatmári szilvalekvár sötét, csaknem fekete színű, keményre főzött, de még kenhető, pasztaszerű termék. Nagy öntöttvas üstökben, nyílt katlanon főzték a korábbi évszázadokban. Az idős asszonyok között lekvárszakértők voltak. Az elkészült, levét vesztett, sűrű lekvárt cserépedényekbe, az úgynevezett lekváros szilkékbe fa merőkanállal merték ki már a 18–19. században, majd kihűlés után fehér vászondarabbal lefedték, és zsineggel átkötötték az edény száját. Hűvös kamrákban polcon raktározták, esetleg vásárban árulták az így készített lekvárt. Az utóbbi években kezdenek előkerülni a padlások mélyéről a régi szilvafőző üstök, és a családi szükségleten túl megindult az eladásra főzés is. Az őstermelők közvetlenül, ismerősökön keresztül, vagy a régió városainak piacain értékesítik portékájukat.



(A Hagyományok Ízek Régiók gyűjteményből)

A szatmári szilvalekvár sötét, csaknem fekete, keményre főzött, de még kenhető, pasztaszerű termék

SZILVÁSÉTEL

Hozzávalók: 1 kg aszalt szilva, 2 evőkanál cukor, vaníliás cukor, pici só, fahéj, szegfűszeg, fél citrom, 1 evőkanál szilvalekvár, 5 evőkanál liszt, 1 liter tej, 1 tojás

Az aszalt szilvát jól megmossuk, majd 4 liter vízben a fűszerekkel feltesszük főzni. Amikor majdnem megfőtt, a szilvalekvárt elkavarjuk a levesből kivett kevés vízzel, visszaöntjük a leveshez, majd tovább főzzük vele. Közben a liszttel, tejjel, tojással habarást készítünk, amit a leveshez öntünk, majd felforraljuk. Van, aki a habaráshoz tejfölt, vagy a főző tejszínt használ. Megkóstoljuk, ha szükséges cukorral, esetleg vaníliás cukorral ízesítjük.

HÁJASTÉSZTA

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 30 dkg kétszer átdarált hár, 3 dkg só, 1 evőkanál ecet, 2 tojássárgája, 20dkg szilvalekvár, víz



Tisztítsuk meg hártyaítól a hárát, daráljuk le kétszer, és dolgozzuk össze 10 dkg liszttel. A többi anyagból gyúrunk rétestészta keménységű tésztát, dolgozzuk ki nagyon jól, és nyújtuk ki vékonyra. Kenjük rá a lisztes hárát, majd hajtogassuk össze és 20 percig hideg helyen pihentessük. Ezt még kétszer ismételjük meg, nyújtuk ki, hajtjuk össze, pihentessük. Az utolsó pihentetés után nyújtuk ki félcentis vastagságúra, majd daraboljuk forró késsel téglalap, vagy négyzet alakúra. A tésztaalapokra halmozzunk szilvalekvárt, a téglalap alakúra vágott tésztára hajtjuk rá a másik felét, a négyzet alakúnál a szemben lévő sarkot csippentsük össze.

Az így elkészített tésztákat rakjuk tepsibe, ügyelve arra, hogy a hajtások egy irányban legyenek. A tésztát nyitott részével kifelé tegyük a forró sütőbe. Sütés után azonnal forgassuk vaníliás porcukorba, mert így sokáig eláll. Amennyiben nagyobb mennyiségű tésztát készítünk, lehet belőle sós rudakat, pogácsákat is sütni. Ilyenkor még jobban megsózhatjuk, köménymaggal, szezámmaggal ízesíthetjük. A nyers tészta 1–2 napig hűtőben is eltartható.

(Kőrösi Miklósné: Szatmári kóstoló)



A magyar konyhaművészetben immár klasszikusnak számító hájas tésztából a legkülönbözőbb méretű, formájú és ízesítésű sütemények készíthetők

Magyar racka a hagyományos termékek között

A magyarságnak nemcsak gazdag történelmi múltja, évezredek kultúrája, hanem egyedülálló néprajzi és természeti kincsei is vannak. Ilyenek ősi és őshonos állatfajtáink, egyebek mellett a racka juh. **Dr. Magyar Gábor** túlzás nélkül állítható, hogy az ország egyik legtapasztaltabb gyakorlati szakembere a racka tenyésztésében.

Dr. Magyar Gábor több mint 30 éve foglalkozik őshonos állatok tartásával és tenyésztésével. Ezek közül is kiemelkedik a hortobágyi magyar racka tenyésztése és tartása. Célja az, hogy az eredeti, ősi tartástechnológiát visszahozza a mai gyakorlatba. Ez azt jelenti, hogy a jászágok az év 365 napját a legelőn töltik, csak akkor kerülnek zárt helyre, ha az ellési időszak van, akkor is csak arra az időre, amíg az anya elfogadja a béranyát. Ezt a gyakorlatot az országban csak nagyon kevesen követik, hiszen télen-nyáron már kora reggeltől késő estig az állatok mellett élni embert próbáló feladat – sajnos mára az igazi juhászok ugyanúgy a kihalás szélére kerültek, mint az ősi magyar juhajták, a rackával együtt a cikta és a cigája juh is.

A racka juh egyes szerzők szerint a honfoglaló őseinkkel együtt érkezett az országba. Őseink vagy Belső-Ázsiából vagy Közép-Ázsiából vagy akár a Kaszpi-vidékről hozták magukkal. A honfoglalás kori juhaink hozzáértő fajnemesítés eredményei. A racka egyedülállóan nemes és száraz fejét, nemes küllemét és színét a magyar állattenyésztők ízlésének, kitűnő szemének és jó állattenyésztő érzékének köszönheti. Ma a világon csak hazánkban található meg.

Ma két változata ismert: a fehér és fekete színváltozat. Az egész testi felépítettsége tetszetős mégis a legszebb testtája a feje. Büszke tartása, fölfelé álló pödrött szarvai egyedülállóak a világ juhajtái között. A legtetszetősebb szarvalakulás előlénétből az egyenes szárú, szabályos V alakban felfelé álló, hossz tengelyében egyenletesen pödrött, két éves kor fölött legalább 4 csavar fordulatot vett szarv.

A bunda tincses, majdnem zsinóros szerkezetű, hullámos lefutású, egyes testtájakon akár 30 centimétert is elérő vagy meghaladó hosszúságú, majdnem földig érő, csak a nyakat és a törzset fedi. A juhászok subájának alapanyaga volt egykoron. A racka kiváló anya, jó béranyanevelő, tejtermelése alapján akár a tejelő juhok csoportjába is sorolhatnánk. A tökéletes szerkezeti szilárdsága, jó legelőkéssége, élénksége kiválóan alkalmassá teszi a külterjes, jórészt istálló nélküli tartásra. Ennek a tulajdonosságának köszönheti, hogy a mai intenzív termelésre szakosodott állattenyésztésben is megtalálhatja a helyét: szerencsére egyre többen keresik a legelő tartásnak köszönhető kiváló húsmínősége miatt. A racka húsa nem faggyús, mint általában a birkaké, mert az egész napos „mászálás” miatt a faggyút a hasüregbe építi be, nem az izomrostok közé. Takarmánya nem tartalmaz semmiféle mesterségesen előállított tápot, így húsa mentes mindennemű antibiotikum vagy egyéb szermaradványtól, gyakorlatilag bio minősítésű. Több száz évre visszanyúló, jól dokumentált tartása és fogyasztása okán a hortobágyi magyar racka juh és az állatból előállított tőkehús is bekerült a HÍR védjegy gyűjteményébe.

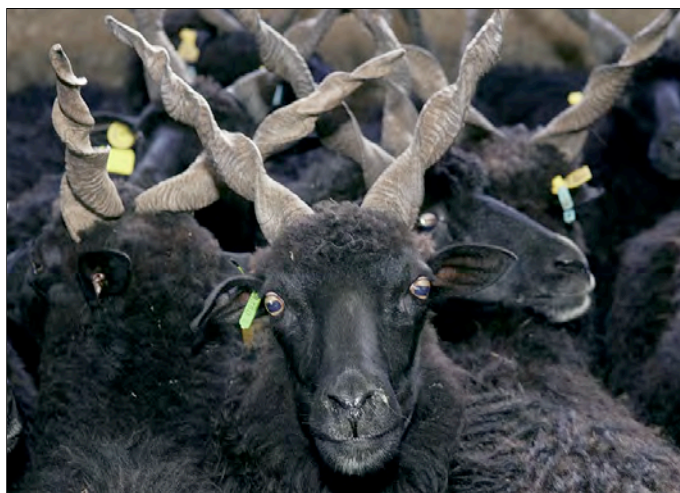
Ordas Edina
agrármérnök

(További információt Dr. Magyar Gábor honlapjain (www.magyarracka.hu, www.mentsdmegarackat.hu) talál

BIRKAPÖRKÖLT

Hozzávalók: 2 kg birka nyaka, 3-4 fej hagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, olaj, pirospaprika, só, majoránna, vörösbors

A húst mossuk meg enyhén ecetes vízben, majd tiszta vízben hagyjuk állni. Ezután újra mossuk át, majd daraboljuk fel. A hagymát dinszteljük le az olajon, majd dobjuk rá a húst, pirítsuk át, majd engedjük fel fél liter fanyar vörösborral. Fűszerezzük majoránnával és sóval, majd főzzük puhára. Ha a hús megpuhult, reszeljük bele a fokhagymát és tegyük rá annyi pirospaprikát, hogy szép színe legyen. Végül tegyük rá még egy vizespohár vörösbort és főzzük készre.



Mindennapjaink társa, a szikvíz

A szikvíz már korábban elnyerte a Garantáltan Hagyományos és Különleges Termék tanúsítványát és a hozzá kapcsolódó állami védjegyet. A MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület az elmúlt évben nevezett be a HÍR védjegy pályázatára a szikvízzel, amelyet el is nyert.

Mindig foglalkoztatta az emberiséget a különböző halmazállapotú anyagok keveredése, így a gázoké és a folyadékoké, melynek a természetben legkönnyebben megfigyelhető formája a szénsavas ásványvíz. Az érdeklődés középpontjában álltak ezek a vizek azért is, mert fogyasztásuk és a fürdővízként való alkalmazásuk jótékony hatásait hamar felismerték és hasznosították.

Nem is csoda tehát, hogy a természetet e téren utánozni akarták a felvilágosodás korában, és az elemző kísérletek elvezettek a szódavíz feltalálásához. Tudós papunk, *Jedlik Ányos* 1826-ban ért el újszerű eredményeket, amikor a távolról szállított balatonfüredi ásványvizet egy friss, mesterséges szénsavas vízzel, a szódavízzel helyettesítette. Ezzel alapozta meg a magyar szikvízipar történetét. Noha maga is belekezdett a gyártásba 1841-ben, ezt hamarosan átadta unokaöccsének. Ő nem gazdagodott ugyan meg találmányából, de az elmúlt 175 évben nemzedékek sokasága és családok százezrei éltek meg e tisztas iparból.

Nekik megélhetést, további millióknak felüdülést és örömet, enyhülést és élvezetet nyújtott ez az ital. Mindennapjaink természetes társává vált, olyan alapvető étel-miszer lett belőle, ami nem hiányozhatott a különböző néprétegekbe tartozó emberek asztaláról. Tovább vegyítettük borral és szörpökkel, hittünk és hiszünk gyógyító erejében, használjuk főzéshez és tisztításhoz. Legnagyobb művészeinket is megihlette, irodalmi és képzőművészeti alkotások témája lett. Szerkeázgázó jelenlétével kivívta életünkben azt a kultikus szerepet magának, amit éppen egyszerűségnek szépségével, hasznosságának erejével és ki-robbanó vitalitásával ért el.

Kiss Imre
MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület



Korunk modern szikvízüzeme – Az elmúlt 175 év során családok sokasága köszönhette megélhetését Jedlik Ányos találmányának

Pannonhalmi törkölypálinka

A friss törkölypálinka színtelen, érlelés esetén sárgásbarna színű, enyhén szúrós illatú, kissé csípős, karakteres ízű ital. A Pannonhalmi törkölypálinka kiemelkedő minőségének alapja a Pannonhalmi borvidéken termett fehérszőlő. A borvidék megfelelő éghajlati és talajviszonyai mellett a művelés hagyományai biztosítják a kiváló minőségű, különleges zamatú szőlőt.

Pannonhalmán a szőlőtermesztés kezdete a Pannonhalmi-dombság területén a római korra tehető. Nyilatkozatok, szerződések, árjegyzékek egész sora tanúskodik a törkölypálinka-készítésének itteni hagyományairól. Az apátsági összesítések, leltárak szerint az 1800-as évek végén, 1900-as évek elején a pálinkák között első helyen a törkölypálinka szerepelt.

Az önállóan működő kisebb főzdek összefogása az 1917-ben alakult Pannonhalmi Borvidék Gyümölcstértékesítő és Központi Szeszfőző Szövetkezet keretei között valósult meg. A központi szeszfőzde (a mai Pannonhalmi Pálinkárium) a szövetkezet székhelyén, Gyórszentmártonban került felállításra. A szövetkezetet a cégbíróság 1948. július 26-án a főpátság meghatározó tulajdonviszonya miatt felszámolta. A pannonhalmi főzde épületét 1977-ben újjáépítették. Az 1991-ben megvalósult privatizáció után lakossági bérfőzdeként üzemelt. 2007-ben a Győri Likörgyár Zrt. vásárolta meg az épületet. A pálinkafőzés 2007 őszén indult újra, a hagyományos, üstös rendszerű, szakaszos, kétlépcsős magyar technológiát használva.

A kiváló illat- és zamatanyagú Pannonhalmi törkölypálinka a különlegességeket kedvelők itala. A szőlőtörköly a szőlő magjából, a héjából és a kocsányából származó karakteres ízt és zamatot, a szőlőfajták gyümölcsösséget, a borseprő, pedig az aljborra és a boros erjedésre jellemző telt ízt kölcsönöz a törkölypálinkának. A pálinkát szobahőmérsékleten 19–22°C-on érdemes és kell fogyasztani, mivel a gyümölcs, a zamatok, az érleltség így érvényesül igazán. A pálinka aperitif és digestív ital is egyben, étkezés előtt és után is fogyasztható.

A pannonhalmi törkölypálinka Magyarország nyolcadik eredetvédett pálinkája. Az eredetvédelmet kérő eljárást a Győri Likörgyár kezdeményezte. Az oltalom különlegessége, hogy két iparág – a Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége és a pálinkások – összefogásának köszönhető, hiszen a törkölypálinka alapanyaga borászati melléktermék.

A kiváló illatú és zamatú pannonhalmi törkölypálinka hazánk nyolcadik eredetvédett pálinkája



(A Hagyományok Ízek Régiók gyűjteményből)

Szentendrei-szigeti szamóca

A szamóca vagy másik közismert nevén a földi eper általánosan elterjedt kerti gyümölcsféle. Első okleveles említése 1604-ből ismeretes. *Galgóczy Károly* az 1870-es években a virágzó gyümölcskultúrát ismert meg a szigeten. Külön is megemlíti Tahitótfalu gyümölcsstermesztését. Az elmúlt évszázadban, a Dunakanyarban sajátos gyümölcsstermesztő körzet alakult ki, amelynek alapja a kedvező piaci környezet volt.



Fő termőterülete: a budai hegyvidék sík vidéki, Duna felé eső része, valamint a Szentendrei – sziget, Tahitótfalu környéke, amely nevet adott az értékesítésre termesztett szamócának. A sziget helységeiből – Tahitótfalu, Pócsmegyer, Szigetmonostor – a gyümölcsöt a Dunán átkelve – a közeli Vác és Szentendre piacaira hordták a kofák kosarakban, a Kis-Dunán hetente közlekedő hajóval pedig Budapestre jártak. A Szentendrei-szigeten termelt, kiváló minőségű szamóccával látták el a környező nagyobb városok, többek közt Budapest piacait és feldolgozóüzemeit. A fajták a piac és a termelők igényeinek megfelelően folyamatosan és viszonylag gyorsan cserélődnek.

Ma számottevő szamócatermesztés a Szentendrei – sziget három településének (Tahitótfalu, Pócsmegyer, Szigetmonostor) a határában található. A sziget éghajlata, valamint jó víz-

gazdálkodású, könnyen művelhető talaja kiválóan alkalmas szamócatermesztésre. Jövedelmezőségét a környező piacok közelsége előnyösen befolyásolja.

A szamócát főként nyers forgalmazásra termelik, de jut belőle feldolgozásra is. Kedvelt készítmény a belőle készített dzsem és szörp, de süteménydíszítésre, fagylalt alapanyagának, valamint tejes készítményekbe (joghurt) is szívesen használják. A mélyhűtés elterjedésével jelentős mennyiséget vásárolnak fel a környező hűtőházak is.

Losonczy Benjámín, őstermelőként kiemelten az Elsanta és Marmolada fajtákkal foglalkozik. Mindkét fajta lédús, illatos és édes, ezek a tulajdonságok a termőhelyi egyedi adottságoknak köszönhetően utolérhetetlenek.

Hagyományosan minden nyár elején megrendezik az Eperfesztivált Tahitótfaluban, az ország legnagyobb hagyománnyal bíró epertermő vidékén. Idén 2011. június 17–17. között immár 11 alkalommal kerül sor a rendezvényre, amelynek keretében szüreti felvonulás, lekvár-főzés, egészsznapos gyermek és könnyűzenei programok, koncertek, kirakodóvásár és sportesemények várják a vendégeket.

Idén júniusban immár 11. alkalommal rendezik meg az Eperfesztivált a Szentendrei-szigeten, Tahitótfaluban, az ország legnagyobb hagyománnyal rendelkező epertermő vidékén



(A Hagyományok Ízek Régiók gyűjteményből)

Több évtizede a magyar élelmiszeripari szakképzés szolgálatában

A Toldi Miklós Élelmiszeripari Középiskola, Szakiskola és Kollégium több évtizede foglalkozik szakmunkásképzéssel, de az élelmiszeripari szakmacsoport mellett ma már környezetvédelem-vízgazdálkodás, kereskedelem-marketing és mezőgazdasági gépész szakmacsoportban is folytat szakképzést. Tizenöt éve közismereti tantárgyként több mint ötven diák tanulja évenként az iskolában az utazás és turizmust, összekapcsolva leendő szakmájával. A hajdani szakmunkásképző ma már technikusképzéssel is rendelkezik.

Korszerűen felszerelt tanműhelyeik, laboratóriumaik, tanirodájuk, fólia- és üvegházaik biztosítják a gyakorlati képzés feltételeit a cukrász, a pék, a gépész, a dísznövénytermesztő, a zöldségtermesztő, a kereskedelmi-marketing és a környezetvédő szakon tanulóknak. Pék-cukrász és dísznövénytermesztő szakos tanulók immár harmadik éve vesznek részt külföldi gyakorlatokon, a Leonardo da Vinci program keretében és a Tempus Közalapítvány támogatásával. Az egykori néhány fős, egy osztályt tanító tanszék ma 80 pedagógust számlál, akik közismereti és szakmai tárgyakra oktatják az ezerfős diákságot.

Az iskola tanulói számos tanulmányi, szakmai versenyen, országos gasztronómiai rendezvényen vettek és vesznek részt, sok esetben érnek el szép helyezéseket, nemzetközi versenyeken is többször képviselték hazánkat. Több éve részt vesznek a komáromi Monostori erődben működő pékmúzeum restaurálásában, illetve a hagyományos magyar pék és cukrásztermékek bemutatásában. Az iskola szakemberei ezért határoztak úgy, hogy pályázatot adnak be az FVM-AMC által kiírt HIR védjegyre öt különböző termékkel. A védjegyhasználati jogot elnyert termékek között volt a dobos torta, a zserbó szelet, a paprikás kifli, az orosházi banán, tepertős pogácsa. Ízelítőül a HIR programban védjegyet elnyert termékek közül néhány:

A Dobos torta legismertebb védjegyhasználati jogot elnyert termékek egyike



Kézzel formázott, félig lefejtett banánra emlékeztető alakú, tojással dúsított, fényes, barázdált felületű, vajastésztából készült péksütemény. Történeti okokból az orosházi banánnak csak üzemi előállítására ismeretes. A felhasznált anyagokból, közvetlen tésztakészítési technológiával brióztésztát készítenek. Az érett tésztát osztják, majd gömbölyítik. Rövid pihentetés után kiflisodrógépen nagy kifli méretű rudakat alakítanak ki. A rúd egyik végét késsel középig, a másik végét néhány centire felhasítják, majd a hosszabban felvágott két tésztadarab visszafele hajtatásával és a rövidebben felvágott tésztadarabok szétnyitásával megadják a végleges formát. Felületét kétszer, a kelesztés megkezdésekor és a kemencébe vétel előtt tojásozzák. A második tojásozás után díszítő cukorral megszórják, majd sütik. Újabban az oválisra nyújtott tészta felületét olajjal kenik és fahéjas, vagy kakaós cukorral hintik a felsodrás előtt. Az így töltött orosházi banán különösen közkedvelt.

Orosházi banán



Paprikás kifli

Rúd alakban felsodort, majd ívelt kifli alakúra formázott péksütemény. Felülete jellegzetesen vöröses-barna színű. Íze, aromája fűszeres, enyhén csípős. Különlegességét a beledolgozott fűszerpaprika őrlemény zamata, fűszeres aromája, valamint a használata által nyert szín adja. A paprikás kifli tésztáját közvetlen tésztakészítési technológiával, liszt, csípős vagy csemege fűszerpaprika, bors, margarin, konyhasó, tej, élesztő, víz sorrendben gyúrnak össze az alapanyagokból. Ezután érlelik a tésztát, majd osztják, gömbölyítik és sodorják, majd gőzzel telített sütőkemencében kisütik.

Túri Tibor

a Toldi Miklós Élelmiszeripari Középiskola, Szakiskola és Kollégium tanára

Mi fán terem a földrajzi árujelző?

Avagy a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek eredetvédelme

A földrajzi árujelző a termék földrajzi származásának, eredetének kifejezésre juttatására szolgál. Így az előző hasonlatnál maradva a földrajzi árujelző akár barackfán is „teremhet”, gondoljunk csak a méltán híres és ízletes gönci kajszi barackra. A földrajzi árujelzőnek két változata ismeretes, a földrajzi jelzés és az eredetmegjelölés. Funkciójuk lényegében megegyező: olyan országban, vagy meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított terméket jelölnek, amelynek különleges minősége, hírneve, vagy egyéb jellemzője a földrajzi származásnak tulajdonítható (földrajzi jelzés), illetve kizárólag, vagy lényegében az adott földrajzi környezet, természeti és emberi tényezők következménye (eredetmegjelölés).

Az ilyen, egy adott földrajzi területről származóként ismertté vált mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert jelölő eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés európai uniós védelemben részesülhet, és bekerülhet az Európai Bizottság által vezetett nyilvántartásba. A nyilvántartásba vétel, azon túl, hogy védelmet biztosít az elnevezés használatával való visszaélések ellen, az azonos közösségi szimbólum révén beazonosíthatóvá és a köztudatban is egyenértékűvé teheti a hazai termékeket olyan híres, közismert eredetű termékekkel, mint a Noix de Grenoble (grenoble-i dió), az Olives noires de Nyons (nyons-i olívbogyó) vagy a Pruneaux d'Agen (ageni szilva).



Szigorúan meghatározott azon termékcsoporthoz, amelybe tartozó termékek oltalma iránt kérelmet lehet benyújtani. Így kizárólag az Európai Unió működéséről szóló szerződés I. mellékletében szereplő, emberi fogyasztásra szánt termékek (például húspárlatok, sajtok, gyümölcs és zöldségfélék), továbbá bizonyos élelmiszerek (kenyér, péksütemény, tészta stb.) és mezőgazdasági termékek (széna, illóolajok, virágok és dísznövények stb.) részesülhetnek oltalomban.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásban jelenleg 963 termék elnevezése található, ezen belül a legnagyobb számban (260) a friss vagy feldolgozott zöldség, gyümölcs, illetve gabonafélék állnak oltalom alatt, de jelentős a sajtok (188), a friss húsok (116) és a zsírok, olajok (111) száma is. A zöldség-gyümölcs területen belül Olaszország a legsikeresebb az oltalom megszerzésében (86), őt követi Spanyolország (45) Franciaország (39) majd Görögország (34).

Magyarország 2004 októbertől 12 termék dokumentációját nyújtotta be az Európai Bizottsághoz, ezek a következők: Budapesti téliszalámi, Szegedi szalámi, Csabai kolbász, Gyulai kolbász, Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, Szegedi fűszerpaprika-őrlemény, Gönci kajszi barack, Hajdúsági torma, Makói vöröshagyma, Szőregi rózsaszó, Alföldi kamillavirágzat, Magyar szürkemarle hús.

Az első magyar termék, a Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi elnevezésének az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába történő bejegyzésére 2007. december 14-én került sor. A Budapesti téliszalámi földrajzi jelzés 2009. április 21-én, a Hajdúsági torma eredetmegjelölés 2009. október 21-én, a Makói hagyma vagy Makói vöröshagyma eredetmegjelölés pedig 2009. november 5-én került be a nyilvántartásba. 2010. június 19-e óta pedig már a Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász és a Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász elnevezések is uniós oltalmat élveznek. A 2010. év vége felé, 2010. november 3-án bejegyzett Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika

eredetmegjelölés pedig tovább gyarapította a magyar termékek számát az uniós rendszerben.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel, illetve eredetmegjelöléssel ellátott mezőgazdasági termékek és élelmiszerek értékeinek megőrzésére létrehozott elismerési rendszer 1992 óta működik az EU tagállamaiban. Célja, hogy ösztönözze a mezőgazdasági termelés változatosabbá tételét, az elismert termékek támogatását; eszköz arra, hogy az agrárgazdasági szereplők számára lehetővé tegye termékeik piaci értékének növelését, védje a visszaélésektől a tagállamok azonosítható földrajzi eredetű termékeit, ezzel biztosítva fennmaradásukat, állandó minőségüket.

Olyan mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerése biztosított ebben a rendszerben, amelyek esetében kapcsolat áll fenn a termék vagy az élelmiszer jellemzői és annak földrajzi eredete között, azaz ezek a termékek csak azon a földrajzi területen belül állíthatók elő, amely az elfogadott termékleírásokban meghatározásra került. A közösségi szinten elismert termékekről az Európai Bizottság nyilvántartást vezet.

A 2006-ban megújult szabályozás legfőbb célja, hogy a bizonyos földrajzi területhez kötődő termékeket jobban megkülönböztethetővé tegye a piacon, ezáltal piaci előnyt biztosítson számukra, tekintettel arra, hogy a terméken kötelező feltüntetni az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés”, illetve az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megjelöléseket vagy az ezekhez kapcsolódó közösségi szimbólumokat. A szimbólumok jelenléte valamennyi európai fogyasztó számára egyértelművé teszi, hogy a termék sajátos jellege a földrajzi származásnak, illetve a helyi szaktudásnak köszönhető, ezáltal az nagyobb bizalmat élvez.

Az eredet-megjelölés és a földrajzi jelzés alapesetben egy földrajzi egység (helység, táj stb.) nevéből és egy mezőgazdasági termék vagy élelmiszer nevéből tevődik össze. A két fogalom közti lényeges különbség abban áll, hogy míg az eredetmegjelölés esetén a termék-előállítás minden lépésének a meghatározott földrajzi területen kell történnie, addig a földrajzi jelzés esetén elegendő, ha a termék előállításának egyetlen lépése történik az adott földrajzi területen. További különbség az, hogy a földrajzi jelzésként történő elismerésre irányuló bejegyzési kérelmekben a meghatározott földrajzi terület és a termék hírneve közti kapcsolatot kell igazolni, az eredetmegjelölés esetében viszont azoknak a termék minőségére vagy egyéb tulajdonságaira vonatkozó jellemzőknek a bemutatása szükséges, amelyek alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetnek (beleértve a természeti vagy emberi tényezőket is) köszönhetők.

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmát az 510/2006/EK tanácsi rendelet, valamint az annak végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 1898/2006/EK bizottsági rendelet alapján lehet biztosítani az Európai Unió valamennyi tagállamában. A tagállami hatáskörbe utalt feladatok ellátására vonatkozó szabályokat a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény mellett a 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet állapítja meg.



A vonatkozó jogszabályok gyűjteményét az alábbi felsorolás tartalmazza:

A vonatkozó jogszabályok gyűjteményét az alábbi felsorolás tartalmazza:

- a Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról
- a Bizottság 1898/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek

és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról

- A Bizottság 417/2008/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet I. és II. mellékletének módosításáról

- A Bizottság 628/2008/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 1898/2006/EK rendelet módosításáról.

- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény (XVII/A. Fejezet)

- a 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról, és a termékek ellenőrzéséről

Ahhoz, hogy egy termék elnevezése közösségi oltalom alá (ezáltal közösségi nyilvántartásba vételre) kerüljön, az Európai Bizottság eljárását egy, az ügyfél kérelmére induló, nemzeti bírálati szakasznak kell megelőznie.

Az oltalom megszerzésének alapfeltételei:

- a termék egy meghatározott földrajzi területhez kötődik
- a termék elnevezése a kereskedelemben vagy a köznyelvben használatban van
- a termék beleillik az oltalmazható termék kategóriáinak valamelyikébe (például 1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva).

- a kérelmet csoportosulás nyújtja be (egyetlen természetes vagy jogi személy külön feltételek teljesülése mellett ismerhető el csoportosulásként):

- csoportosulás: az ugyanazon mezőgazdasági termékkel vagy élelmiszerral foglalkozó termelők vagy feldolgozók társulása tekintet nélkül annak jogi formájára vagy összetételére,

- a csoportosulásban más érdekelt felek is részt vehetnek,

- kizárólag olyan mezőgazdasági termék vagy élelmiszer tekintetében nyújthat be bejegyzésre irányuló kérelmet, amelyet maga termel vagy állít elő,

- megfelelő kérelem benyújtása.



A makói hagyma vagy a makói vöröshagyma eredetmegjelölés 2009. november 5-én került be a nyilvántartásba



Magyarország 2004 októbere óta 12 különböző termék – köztük a Szegedi fűszerpaprika őrlemény és a Kalocsai fűszerpaprika őrlemény – dokumentációját nyújtotta be az Európai Bizottsághoz



A kérelem részei:

- a) a kérelmező csoportosulás neve és címe, tevékenységének bemutatása [az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (1)-(2) bekezdésében foglaltak, valamint az 1898/2006/EK rendelet 10. cikke (1) bekezdésének második albekezdésében meghatározottak figyelembevételével], beleértve a csoportosulás tagjainak pontos elérhetőségi adatait;
- b) az 510/2006/EK rendelet 4. cikke szerint elkészített termékleírás, kiegészítve a termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó alapkövetelményeket és eljárásokat leíró fejezettel;
- c) a termékleírás kötelező mellékleteként a meghatározott földrajzi területet bemutató – egy vagy több – A4-es formátumú térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok; valamint
- d) az 510/2006/EK rendelet 5. cikk (3) bekezdés c) pontja, illetve az 1898/2006/EK rendelet 11. cikke szerint elkészített egységes dokumentum.

A bejegyzés iránti kérelem részeként a földrajzi árujelzőt termékeiken használni kívánó előállítók, illetve feldolgozók csoportosulásának (egyedi esetben egyetlen természetes vagy jogi személynek) részletes termékleírást és egy úgynevezett egységes dokumentumot kell elkészíteniük. Amennyiben a benyújtott dokumentumok alátámasztják a termék jogosultságát az oltalomra, a Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) a Magyar Eredetvédelmi Tanács javaslata alapján, a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala (SZTNH) egyetértésével a Magyar Szabadalmi Hivatal (MSZH) egyetértésével hoz határozatot, majd a kérelmet az Európai Bizottsághoz továbbítja.

A termékleírás tartalma:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- A földrajzi terület meghatározása
- A földrajzi területről való származás igazolása
- A termék előállítási módja
- A termék és a földrajzi környezet kapcsolata
- Ellenőrző hatóságok/szervek
- Egyedi címkézési előírások
- A közösségi vagy nemzeti rendelkezések által előírt követelmények
- A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

A Bizottság rendelet közzétételével dönt egy termék elnevezésének nyilvántartásba vételéről. A döntéshozatalt megelőzi a bejegyzési kérelem tartalmának vizsgálata, valamint a más államok-



A Szabolcsi alma és a Penyigei szilva megérett az oltalomra

nak biztosított észrevételezési lehetőség, amelyek 2006 óta, együttesen, legfeljebb másfél évet vehetnek igénybe. Az eljárás ideje további fél évvel meghosszabbodik akkor, ha valamelyik tagállam vagy harmadik ország kifogással él a javasolt bejegyzés ellen. Kifogás esetén – amennyiben azt a Bizottság megalapozottnak tartja – az érdekelt feleknek 6 hónapjuk van arra, hogy megállapodásra jussanak. Ha nem jön létre megállapodás, a Bizottság határozata dönt a kérdésben.

Az oltalom az elnevezést védi, ami azt jelenti, hogy pl. a „Hajdúsági torma” vagy a „Makói hagyma” elnevezést csak azok a termelők tüntethetik fel termékeiken, akik a termékleírásban meghatározott területen és módon állítják elő a terméket. Az elnevezést, az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” jelölést, valamint a vonatkozó közösségi szimbólumot csak a termékleírásban meghatározott területen, a leírt technológia és ellenőrzési rend szerint előállított terméken lehet feltüntetni, amelynek meg kell felelnie a termékleírásban meghatározott minőségi követelményeknek is. Amennyiben egy terméken/csomagoláson megjelenik az oltalom alatt álló név, azt a közösségi szimbólumnak vagy a megkülönböztető megjelölésnek is kísélnie kell.

A nyilvántartásba vett elnevezések elektronikus nyilvántartása az ún. DOOR adatbázisban történik (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index_en.htm), ahol többek közt az oltalom, illetve a termék típusa, valamint a származási ország szerint listázhatóak az egyes elnevezések és tekinthetőek meg a hozzájuk tartozó dokumentumok.

Amint az a fentiekből is kiderül, Magyarország a zöldség-gyümölcs kategóriában eddig mindössze három földrajzi árujelző oltalma iránt nyújtott be kérelmet. Azonban még nagyon sok, az adott földrajzi területhez kötődő termék lenne oltalomra képes ebben a termékcsoportban, mint például a Kisvárdai krumpli, a Medgyesi dinnye, a Milotai dió, a Nagydobosi sütőtök, a Penyigei szilva, a Szabolcsi alma, a Szatymazi őszibarack vagy a Szentesi paprika. Az említett termékek némelyikének leírását is tartalmazó ún. HÍR gyűjtemény (<http://www.amc.hu/files/hir/hirprogram.pdf>) jó kiindulási alapot teremt az uniós követelményeknek megfelelő kérelem összeállításához. Ezért arra biztatom az egyes termelői csoportosulásokat, hogy bátran „lapozgassák” a HÍR gyűjteményben és a DOOR adatbázisban fellelhető összefoglalókat, és ha termékük megüti a bejegyzési kritériumokat, magukban pedig kellő elhatározást és kitartást éreznek az eljárás megkezdéséhez, szerezzék meg az uniós oltalmat.

Ebben további segítséget nyújtanak az elismerési rendszer működésével és az egyes országok bejegyzett elnevezéseivel kapcsolatban információkat tartalmazó <http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1005>, <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/> és www.qualigeo.eu weboldalak.



A Nagydobosi sütőtök is földrajzi árujelzőre vár

Zobor Enikő

minőségpolitikai szakreferens,
a Vidékfejlesztési Minisztérium
szakmai tanácsadója

(Megjelent a *Kertészet és Szőlészet*, 2010. augusztus 4-i számában – 59. évfolyam, 31. szám, 6–8. oldal).

HÍR-es Íznapok a városligeti Vajdahunyadvárban

Különleges történeti íz-utazással és színes műsorokkal várják augusztus utolsó hétvégéjén a városligeti Vajdahunyadvár reneszánsz udvarán, a Jáki kápolna és kolostori kerengő melletti területen, az immár két esztendeje, hagyományteremtő céllal az AMC rendezésében sorra kerülő HÍR-es Íznapok látogatóit. A látványos rendezvény fő célja a VM és az AMC Hagyományok-Ízek-Régiók magyar élelmiszergyűjteményében szereplő különleges alapanyagok és termékek ismertebbé tétele, terjesztésük támogatása.



Ezen a hétvégén minden termék megkóstolható

A HÍR-es Íznapokon az olyan különleges, kifejezetten regionális, hagyományosan magyar termékek kapnak főszerepet, mint a különféle ízesítéssel készített kenyérlángos, kürcsi őskalács, rétes, mézeskalácsok, kecskesajtok, gomolyák, csigatészta, lebbencs- és száraztészta, különféle mézfajták, aszalványok, valamint friss gyümölcsök és zöldségek, ízes magyar pálinkák, régi magyar sörök, ürmös borok és gyümölcsitalok.

Ezen a hétvégén a Városligetben mindezen termék megkóstolható, sőt, egyes specialitások készítése a helyszínen meg is tekinthető. A múzeum oldalában felállított színpadon olyan látványos, az esemény jellegéhez igazodó produkciókkal várják az érdeklődőket, mint népzene és -tánc, koncert és különféle HÍR-es vetélkedők. Igazi családi prog-

ramhoz illően a szervezők a kicsikről sem feledkeztek meg, a gyermekek számára vásári bábjáték, mesemondás, játszótér, arcfestés, ugróvár és kézműves foglalkozások valamint gondoskodnak a tartalmas hétvégi kikapcsolódásról. A Múzeum főbejáratával szemben felállított pavilonban hagyományos magyar ételeket vásárolhat a fogyasztó közönség.

Tavaly, 2010-ben a HÍR-es Íznapok keretében első alkalommal rendezték meg a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) Védjegy Konferenciát, amelynek szakmai programját az EOQ MNB Élelmiszeripari Szakbizottságának Hagyományos Élelmiszer Munkacsoportja, Kereskedelmi, Vendéglátási és Turisztikai Szakbizottsága, valamint Hagyományos Termék Kerekasztala közösen állította össze.

A konferencián szó volt a hungarikum törvény tervezetéről, a HÍR védjegyes termékek uniós oltalmi lehetőségeiről, az élelmiszerkereskedelmi lánc szerepéről a hagyományos termékek értékesítésében, a Hagyományos Termék Kerekasztal tevékenységéről, Olaszországi tapasztalatokról a hagyományos termékek direkt értékesítésében, helyi élelmiszerellátásról, termelői piacokról a japán agrárpolitikai gyakorlatban, a civil összefogásról az új kistermelői szabályozásban, valamint a helyi termékek jelentőségéről a vidékfejlesztésben.



Egyes specialitások elkészítése a helyszínen is megtekinthető

(Forrás: www.amc.hu)

KÖNYVISMERTETŐ

Dr. Szakály Zoltán–Pallóné Dr. Kisérdi Imola–Dr. Nábrádi András:

Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán

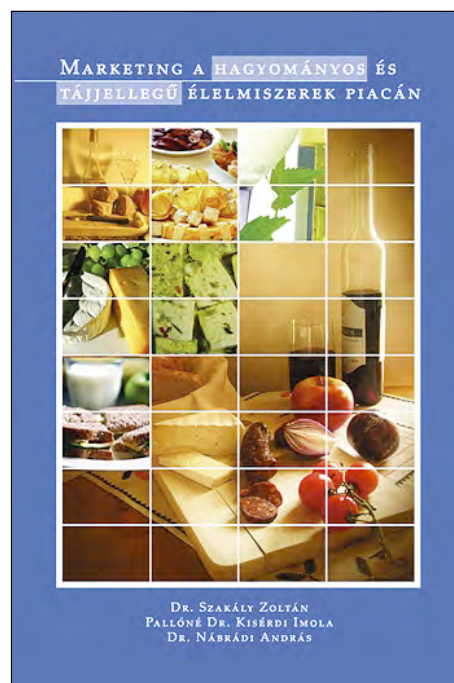
A hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékek és élelmiszerek megkülönböztetett helyet foglalnak el az élelmiszerek sorában. Hagyományos előállításuk, utánozhatatlan termékjellemzőik és kiváló minőségük egyediséget és különlegességet kölcsönöznek a hazai tradicionális termékeknek. Magyarország méltán lehet büszke arra, hogy több mint 300 hagyományos élelmiszerral rendelkezik, amelyek közül szinte valamennyi potenciális sikerre számíthat a nemzetközi és a hazai piacon egyaránt.

Az utóbbi években számos marketingfelmérés, doktori értekezés, könyvrészlet és folyóirat-közlemény született, amelyek különböző aspektusból igyekeztek bemutatni a hagyományos és tájjellegű élelmiszereket. E kutatások megállapításai szerint a fogyasztók preferenciái és attitűdjei nagyon kedvezőek, a magyar lakosság körében a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek bizalmi termékként jelennek meg. A magyar fogyasztók tudatában pozitív asszociációk élnek szinte valamennyi általuk ismert hungarikum típusú élelmiszerről.

Másrészt viszont a lakosság körében élő előregedő termékkép a mai korszerű táplálkozási trendekbe nehezen illeszthető be. Emiatt a jövőben szükség lesz a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek fiatalítására, pszichológiai újra pozicionálására. Fejttörést okoz az is, hogy hogyan lehet „rendet tenni” a vásárlók fejében a minősített hagyományos termékekkel kapcsolatban. Felméréseink szerint a fogyasztók alapvetően nincsenek tisztában azzal, hogy mely termék tartozik a hagyományos magyar élelmiszerek közé és melyik nem.

A vázoltak mind arra készítettek bennünket, hogy egy átfogó megközelítésű marketing szakkönyvben összegezzük az eddigi tudományos eredményeket. Kiderült, hogy nagy az igény egy ilyen hiánypótló és összegző munka iránt mind a szakemberek, mind a laikusok részéről. A szakkönyv szerkesztését és megjelentetését a Vidékfejlesztési Minisztérium, az Agrármarketing Centrum, a Debreceni és a Kaposvári Egyetem együttesen támogatta. A téma elismert szakembereivel való együttgondolkodás eredménye ez a szakkönyv, amely minden fontos marketingkérdésre kitér.

Reméljük, hogy közös munkánk gyümölcseként az olvasó egy olyan hasznos és európai kitekintésű munkát vehet a kezébe, amely egy új szemlélet kialakulásához járul majd hozzá. Ez pedig nem lehet más, mint a hazai élelmiszerek előnyben részesítése a fogyasztók részéről.



*A Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán
című kiadvány a következő címen igényelhető:
Kaposvári Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Marketing és Kereskedelem Tanszék
7400 Kaposvár, Guba S. u. 40.*

