

# REGEMIDA

## Dél-Alföldi Regionális HÍRLEVÉL



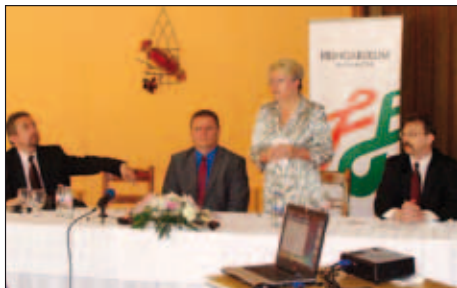
A Dél- Alföldi Élelmiszer Minőségbiztosítási Hálózat havi lapja.

www.regemida.hu, www.alfoldkincse.hu

IV. évfolyam 3. szám 2010. szeptember hó

Agrárium – Élelmiszerminőség és biztonság – Innováció

### „HUNGARIKUM” ÉLELMISZERIPARI ÉS ITALGYÁRTÓ KLASZTER



Az élelmiszer termelés és feldolgozás globális stratégiai jelentősége egyre nyilvánvalóbb a világméretű élelmiszerigény ugrásszerű növekedése és az élelmiszer előállítás ezzel szemben álló területi, ökológiai korlátai miatt. Az elmúlt évtizedek élelmiszer-túlermelése következtében egyre hangsúlyosabb társadalmi-politikai kérdés az élelmiszerellátás biztonsága. Ismételten problémaként jelentkezhet egyes országok számára az importfüggés, de ezen túlmenően az áruk világméretű szabad áramlása révén fokozódik a fogyasztók igénye a biztonságos és garantáltan elérhető élelmiszerek iránt.

E tárgyban született valamennyi tanulmány kiemeli, hogy az élelmiszer előállítás egy speciális helyzetben lévő ágazat, amelyet csak a teljes élelmiszerlánc szemlélettel lehet értelmezni és elemezni. **Az élelmiszerláncban belül is kifejezetten sajátos helyzetben van az élelmiszer-feldolgozó ipar, amelyre az utóbbi években egyfelől a kiskereskedelem árleszorító törekvése, másfelől a növekvő alapanyag és az egyéb termelési költségek hatnak. Ennek következtében jövedelmezősége romlik, termelése és foglalkoztatottainak száma csökken, és így az élelmiszerlánc leggyengébb elemévé válik.** Ez a helyzet súlyosan visszahat az élelmiszerlánc egészére, hiszen egy lánc annyira eredményes és hatékony, mint annak leggyengébb eleme. ( Gyaraky és munkatársai)

Klaszterünk meglátása szerint a **magyar élelmiszer-feldolgozó ipar csak a magasabb minőségi (prémium) kategóriákban, a nagyobb hozzáadott értékű termékek piacán lehet versenyképes.** Ehhez nem elég az adott termék piac által igényelt mennyiségben és kiváló minőségben történő előállítása, hanem

a vásárlókat meg kell győzni a termék kiválóságáról is. Jelen ismereteink szerint ennek a kívánalomnak egy jól bevezetett márkanév (brand) képes leginkább megfelelni. A klaszter ennek a brandnek a létrehozatalára vállalkozott. Ahhoz, hogy a jelzés kiemelhesse a vásárlók bizalmát, hozzá kell rendelni egy **jól átlátható** (akár a vásárlók számára is bizonyos hozzáférési jogosultsággal) **nyomon követési, minőségbiztosítási, és termék kiválogatási rendszert.** **Az elemzéseink szerint a meglévő előírásoknál, lényegesen szigorúbb követelményeknek kívánjuk majd megfeleltetni azokat a termékeket, amelyeken a védjegyünk feltüntetésére kerülne.**



**HUNGARIKUM®**  
ELIT KLASZTER

A nyomon követési rendszer alapját a már jelenleg is a klaszter tagjai között meglévő, alkalmazott kutatási (K+F+I) projekt eredményei és tapasztalatai képeznek. E projekt célja a baromfityénysztésben az egyedi rádiófrekvenciás azonosítóval (RFID) ellátott nyomon követési rendszer kidolgozása. A pályázat teljes megvalósulásáig egy év van még hátra, így a már eddig elért eredmények hatékonyan használhatóak lennének a klaszter célkitűzéseinek eléréséhez.

**A baromfiágazatban jelenleg működő Baromfi Információs Rendszer (BIR) jelentős hátránya, hogy papír alapú.** A BIR rendszer által alkalmazott nyomon követési módszer viszonylag olcsó, hiszen működtetéséhez nem kell plusz munkaerő, hanem a szállítással/disponálással megbízott humán erőforrás automatikusan tölti az állományok szállítását követő dokumentációt. Valójában ez a megoldás mégis időigényes, nehézkes – a

7 napos beküldési határidők és a kézi kitöltés miatt – bizonyos esetekben sok hibával terhelt. Ha csak egyetlen szám nem egyezik az ENAR központba beküldött BIR dokumentációkon, vagy ha nem jó rubrikába írták az adatokat, illetve egyszerűen csak nem olvasható pontosan a dokumentumok adattartalma, az adatkezelő visszaküldi azt a beküldőhöz adategyeztetésre, javításra. Mire a hibák tisztázódnak a hatóság és a tenyésztők/nevelők/keltetők között, az állományt sok esetben már régen fel is dolgozták. **Jelentős előrelépésnek számítana a digitalizálható, számítógépes adatközlés megteremtése, az adatok digitális nyilvántartása.** Ha az állományok digitális nyomon követése megvalósulna, az valós idejű (real time) térinformatikai megjelenítést tenne lehetővé. Érdeemes végig gondolni, hogy egy ilyen rendszer alkalmazása például egy madárinfluenza fertőzés lokalizálásánál milyen nemzetgazdasági előnyökkel járhatna.

**A klaszter számára azonban mégis e rendszer – „a szántóföldtől az asztalig” – továbbfejlesztése az igazán izgalmas kihívás.** A rendkívül heterogén áruösszetétellel rendelkező tagvállalataink prémium kategóriájú termékei számára egy egységes rendszer kidolgozása komoly kihívást jelent. A célkitűzéseink megvalósításához szükséges kiinduló pontok már ismertek, ennek tudatában a kitűzött célunk megvalósítható. Ha a GOP klaszter támogatási pályázati rendszerét nem szabják át alapjaiban, akkor erre a forrás az akkreditált klaszterek GOP-1.1.2. kiírásán megnyerhető. Nehézséget jelent ugyanakkor számunkra, hogy cégeink tevékenységei az Annex 1 ha-



## ÉLELMISZERTERMELÉS, ÉLELMISZERBIZTONSÁG

tárán mozognak. Így például a kereskedelmi pálinka főzdeinktől a tollfeldolgozóig terjedő vertikumon belül közös fejlesztésre pályáznai (az UMVP és a GOP határmezsgyéjén) nem könnyíti meg helyzetünket.

Ma már jól látható, hogy a kínai és az indiai táplálkozási szokások megváltozása (húsfogyasztás) és a népesség drasztikus növekedése jelentős élelmiszer többletigényt generál a nem túl távoli jövőben. Ez magával fogja vonni a nem túl igényes és/vagy biztonságos, nagy tömegű, olcsó élelmiszer iránti igény növekedését. Ezzel párhuzamosan már ma is érzékelhető az üzletekben kapható élelmiszerek iránti általános bizalmatlanság. Ez a jövőben csak növekedni fog. Az e helyzet kínálta piaci szegmens az, ami a magyar élelmiszer iparnak célterülete lehet. A bizonyíthatóan biztonságos, megbízható minőségű élelmiszerek jelentőségének felértékelődése várható. A klaszter menedzsmentjének célja, hogy mire a fent említett helyzet előáll, kész infrastruktúrával rendelkezünk ahhoz, hogy a kiváló minőségű terméket gyártó cégeink termékei iránt e rendszer megteremtésével a kellő bizalmi tőkét felhalmozzuk.

E mellett rendkívül fontosnak tartjuk a helyi termékek iránti magyar fogyasztói igények fokozását, valamint a helyi termékek felvevő piacának számító falusi turizmus fejlesztését. A helyi élelmiszer specialitásokra, mind települési, mind megyei, mind pedig országos (Hungarikumok) szinten az idelátogató turistáknak fokozott az igénye. Vélhetően egy termálfvízforrásra épülő gyógyturizmus kiegészítve egy helyi gasztró – turizmussal és az ezt támogató komoly marketing stratégiával, viszonylag gyorsan komoly turisztikai vonzerővé tudna válni.

A helyi termékek kapcsán felmerülhetnek az élelmiszer-biztonsági kérdések. Egy termék példáján keresztül szeretném éreztetni, hogy e kérdéskör talán nem rejt akkora veszélyeket magában, mint amennyire ezt egy az élelmiszer-biztonsággal foglalkozó mérnök első közelítésben gondolná. A házi kolbász és szalámi készítése Békés megyében (gyulai, csabai, szarvasi kolbász) komoly tradícióval rendelkezik. Annak ellenére, hogy a házilág feldolgozott hús, házi disznósajt és a kuláréba töltött vastagkolbász magában hordozhatná egyebek mellett még a botulizmus veszélyét is, mégsem kell e termékek esetében élelmiszer-biztonsági kockázattal számolnunk. Hiszen az évszázadok alatt kialakult apáról fiúra szálló elkészítési, tartósítási eljárások kiküszöbölik ezeket a kockázatokat. Ennek tudatában az élelmiszeripari előírások alkalmazása terén jelentős rugalmasságot kellene tanúsítanunk.

A klaszter e téren annyit tehet, hogy a helyi termékforgalmazást előnyben részesítő üzletek létrejöttét generálja, s azokat garantáltan kiváló minőségű helyi (megyei és régiós) termékekkel látja el.

*Kovács Máttyás  
„Hungarikum” ELIT klaszter  
klasztermenedzser*

### HUNGARIKUM KONFERENCIA BÉKÉS MEGYÉBEN

2010. szeptember 28-án a **Békés Megyei Jókai Színházban** rendezték meg a magyar termékek ünnepét. A Hungarikum Konferencián a békési ízekkel, gasztronómiai különlegességekkel is megismerkedhettek az érdeklődők.

A **hungarikumok** olyan kincsek, amelyek magukba foglalják mindazt az évszázadok, évezredek alatt felhalmozott értéket, mely meghatározza magyarságunkat, megkülönböztet, s ugyanakkor összetart, ami kialakítja identitásunkat, amitől igazán közösségé válhatunk. A hungarikumban, az értékben, az értéket teremtő emberben és közösségben életerő van, kötelességünk tehát megőrizni, továbbadni gyermekeinknek. A huszonegyedik századi Magyarország számára különösen fontos, hogy megvédje élő hagyományait, legtágabb értelemben vett nemzeti örökségünket, kultúránk értékeit. Nyelvi, művészeti hagyományaink, épített és természetes környezetünk értékei mellett hasonlóan fontos, hogy életformánk és hagyományaink is helyet kapjanak a közös európai kultúrkincsben.

**Békés megyében hivatalosan három hungarikum ismeretes: a csabai kolbász, a gyulai kolbász, valamint a békési pálinka**, ám ha a hungarikum szó jelentését vizsgáljuk, bizony kiderül, hogy ennél sokkal több értéket rejt a békési táj. Különleges, egyedi, magyar. Mint az **orosházi libamáj, a kondorosai tarhonya, a sarkadi csigatészta, a kétegyházi pogácsa, a medgyesi dinnye**, vagy éppen a **mangalica és a szürkemarha**. Szinte minden békési településen fellelhetünk egy olyan igazán magyar terméket, mely bátran pályázhatna a hungarikum minősítésre.

**A legnagyobb kihívást mégis az jelenti, hogy ezek a termékek továbbra is versenyképesek maradjanak, ne essenek áldozatul a nemzetközi áruházláncok elterjedésével járó minőségromlásnak. Ez ellen a legtöbbet mi magunk, fogyasztók tehetjük, mégpedig azzal, ha kérjük, keressük a hazai árut.** Ezáltal a nagy külföldi áruházláncok körében is megnő a kereslet a magyar termékek iránt.

**A 2010. szeptember 28-án megrendezett Hungarikum Konferencia célja, hogy felhívja a figyelmet a magyar kultúrkincsekre, bemutassa Magyarország egyediségének, kulturális sajátosságainak őrzőit, akik az országon túlmutató értéket állítanak elő.** Fontos, hogy kulturális kincseink, élő hagyományunk, gasztronómiánk értékei megfelelő védelemben részesüljenek s részévé váljanak az Európai Unió minősítő rendszerének is.

Az egész napos rendezvény a **Békés Megyei Önkormányzat támogatásával és Prohászka Béla Veszprém-díjas olimpiai mesterszakács ajánlásával a Békés Megyei Jókai Színház** nagytermében valósult meg. **A konferencia főelőadója Prof. Dr. Ángyán József agrár-környezetgazdász professzor, a Vidékfejlesztési Minisztérium parlamenti államtitkára** mondta el gondolatait a magyar termékek védelmével, a felmerülő problémákkal kapcsolat-

ban. Ezt követően Bora Imre, a Magyar Nemzeti Pálinka Szövetség elnöke, Kovacsics Imre, a Nemzeti Fürdő Szövetség elnöke, valamint Prohászka Béla, a Magyar Gasztronómiai Szövetség elnöke mutatta be hazánk értékeit.

A konferencia második felében húsz magyar vállalkozás mutatkozott be a vendégeknek, a kistermelőktől az olyan nemzetközileg is elismert és népszerű nagyvállalatokig mint a **Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.** vagy a **Szarvasi Mozzarella Kft.** Az előadássorozatokat követően látványos gasztronómiai bemutató és kerekasztal-beszélgetésen keresztül ismerkedhettek meg a látogatók Békés megye gasztronómiájával, jellegzetes termékeivel.

*Forrás: Békés Megyei Jókai Színház  
Programiroda, TS*

### PREMIUM HUNGARICUM EGYESÜLET A MAGYAR ÉLELMISZER- GAZDASÁGÉRT

#### HAGYOMÁNYOS ÉS EGÉSZSÉGES

A Premium Hungaricum Egyesület hat évvel ezelőtt alakult azzal a céllal, hogy összefogja a Kárpát-medence tradicionális élelmiszer-ipari és az ahhoz kapcsolódó vállalkozásait. Az idő igazolta a kezdeményezés létjogosultságát: mára saját védjeggyel és bolthálózáttal szolgálják a hagyományos magyar termékek ügyét.

„Fontos szempont volt az alapításkor, hogy a tagjaink olyan egyedülálló minőséget állítsanak elő, ami vagy a magyar hagyományokban gyökerezik, vagy nemzetközi összehasonlításban is figyelemre méltó újdonság” – idézi fel a kezdeteket Kádár Imre, a Premium

Hungaricum Egyesület elnöke. A 2004-ben alapított szervezet tagsága mára lefedi a teljes hazai élelmiszer-gazdaságot a mezőgazdasági termelőktől az élelmiszer-feldolgozókon át a kereskedőig, melyek valamennyien az egészséges táplálkozást tekintik munkájuk vezérfonalának. Bárki, aki elfogadja az egyesület alapszabályát és szellemiségét, egy régi tag ajánlásával csatlakozhat, ha vállalja a közös megjelenést és munkát. Nincs meghatározott tagdíj, minden vállalkozás anyagi teherbírása függvényében fizet havi díjat, a „becsületkaszsa” szabályai szerint.

Cserébe élvezheti a közösségi marketing előnyeit: közös megjelenés, szélesebb árukiállítás, olcsóbb kiállítási lehetőségek. Évek óta közös standokon mutatják be termékeiket kiállításokon és fesztiválokon (IFE Foodapest, OMÉK, Magyarok Nagyszatala, HIRes IZek fesztiválja, Gardenexpo-Greenexpo, Baranyai Gazdanapok, Kárpát-medence Kincese, helyi és régiós rendezvények stb.). A közös fellépés szép példája a 2007-ben, Kiskunhalasról indult Premium Hungaricum Bolthálózat, melynek ma már kilenc élelmiszerüzlete üzemel ország-szerte (többek közt Gyenesdiáson, Veszprémben, Szentendrén). A legújabb, a Magyar Ízek Háza, alig néhány napja nyitotta meg kapuit

## HÍREK, INFORMÁCIÓK

Budapesten, a Csillagvár Bevásárlóközpontban. Am ezzel a terjeszkedés nem állt meg: következő vendéglátó egységünket Tihanyban, majd új kereskedelmi egységüket Békéscsabán nyitják. A közös marketing mellett a közös logisztikai háttér megteremtését is feladatának tartja az egyesület. „Célunk a hagyományos magyar élelmiszer-termelő, -gyártó és gasztronómiai kultúra életben tartása, népszerűsítése, hogy minél több magyar terméket használjanak a magyar háztartásokban” – vallja Kádár Imre. „A magyar árak jól nyomon követhető, ellenőrzött láncon haladnak a szántóföldtől a kiskereskedelmi hálózatiig, így a növényvédőszer terheltségük pontosan ismert és jóval alacsonyabb mint a külföldről származó élelmiszereké. De ezek a termékek nem csak ezért illeszthetők jól az egészséges táplálkozásba: adalékanyagokat nem tartalmaznak, vagy jóval kevesebbet, mint a hasonló külföldi élelmiszerek.” A színvonalat 2008 óta a Premium Hungaricum védjegy is garantálja. Erre egyesületi tagok nevezhetik termékeiket, melynek odaítéléséről elfogulatlan szakmai zsűri dönt, figyelembe véve a beltartalmat, az élvezeti értéket, a hagyománykövetést, a megjelenést, a csomagolást és a nyomon követhetőséget. Jelenleg az egyesület 21 tagjának 39 terméke jogosult a védjegyhasználatra. Számuk alighanem növekedni fog a jövőben, hiszen az egyesület nyitott: folyamatosan várják azok jelentkezését, akik kiemelkedő minőségű, hagyományos, magyar élelmiszereket gyártanak, forgalmaznak vagy terveznek forgalmazni.

### PÁLYÁZATI FELHÍVÁS A HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) VÉDJEY HASZNÁLATI JOGÁNAK ELYNEZÉSÉRE (módosítva)

#### 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 gyűjtemény hasznosítása és bővítése.

Pályázat beadása az alábbiak szerint lehetséges:

#### Pályázat a HÍR gyűjteményben szereplő termékek esetében – I. típusú pályázat:

**Feltétel:** a termék szerepel a HÍR gyűjteményben és az ott meghatározott termékleírás alapján kerül előállításra.

#### Pályázat a HÍR gyűjteményben nem szereplő termékek esetében – II. típusú pályázat:

**Feltétel:** a termék nem szerepel a HÍR gyűjteményben, de megfelel az alábbi követelményrendszernek: • 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.

**A pályázat a következő termékcsoportokra terjed ki:** • Gabonafélék, malomipari termékek • Termesztett, friss vagy feldolgozott gyümölcs • Termesztett, friss vagy feldolgozott zöldség • Húsok, húskészítmények, tojás • Fűszernövények, ízesítők • Halászati termékek • Olajok és zsírok • Tejtermékek • Sütőipari termékek • Édesipari termékek • Száraztészta • Cukrászati termékek • Italok (borokat, ásványvizet kivéve) • Egyebek (pl. méz)

#### A pályázatnak mindkét típusú pályázat esetében a következőket kell tartalmaznia:

- a pályázati felhívás 1. sz. mellékletét képező jelentkezési lapot;
- a pályázati felhívás 2. sz. mellékletét képező minta alapján elkészített termékleírás;
- a termék több oldalról bemutató, A5 méretű, színes fotókat.

A jelentkezési lap, a termékleírás minta, valamint egy korábbi sikeres pályázat termékleírása az Agrármarketing Centrum honlapjáról ([www.amc.hu](http://www.amc.hu)) letölthető.

A pályázati dokumentumok számítógéppel töltendők ki.

#### A pályázat elbírálásának módja:

A pályázatokat szakmai Bíráló Bizottság vizsgálja meg és bírálja el, összevetve azokat a HÍR gyűjteményben szereplő termékleírásokkal, illetve a HÍR gyűjtemény követelményrendszerével. A termékek érzékszervi bírálatához a pályázó – az AMC által megjelölt időpontban és helyszínen – mintát köteles biztosítani.

Az eredményes pályázó a pályázati felhívásnak megfelelő termék(ek) esetében jogosulttá válik a HÍR védjegynek az általa előállított terméken, annak csomagolásán, illetve a kapcsolódó reklámanyagokon való feltüntetésére. Az AMC mindenkori költségvetése függvényében 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. Továbbá az élelmiszerforgalmazókkal közösen értékesítésösztönző akciókat szervez a HÍR védjegyes termékeknek a fogyasztók minél szélesebb körével való megismertetésére.

A nyertes pályázókkal az AMC mint az FVM 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.

#### A pályázatok benyújtásának helye:

Agrármarketing Centrum

Levél cím: 1325 Budapest, Pf. 340.

#### A pályázatok benyújtásának határideje:

2010. október 31.

A pályázati felhívásban foglaltaknak nem megfelelő és a határidőn túl benyújtott pályázatokat az AMC elutasítja.

#### A pályázatok benyújtásának módja:

A pályázatot postai úton 1 eredeti és 1 másolati példányban kérjük benyújtani, valamint a postai feladást követő napon elektronikus formában (valamennyi dokumentumot Word formátumban, a képeket jpg formátumban) kérjük a [gabriella\\_kutasy@amc.hu](mailto:gabriella_kutasy@amc.hu) e-mail címre megküldeni. A pályázatot tartalmazó zárt borítékon a pályázati kiírás típusát fel kell tüntetni.

*Forrás: [www.amc.hu](http://www.amc.hu)*

### A MAGYAR EU-ELNÖKSÉGRE MARADNAK A GÉNKEZELT NÖVÉNYEK

**A jövő év első felében esedékes magyar soros EU-elnökség feladata lesz a jogalkotási kompromisszum kialakítása az Európai Unió tagországai között a génkezelt növények termesztési korlátozásáról – jelentette be Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter Brüsszelben.**

**A tagállamok mezőgazdasági minisztereinek találkozásán azt az európai bizottsági javaslatot vitatták meg, amely kezdeményezte, hogy az egyes tagországok a jövőben szabadon, önállóan dönthessenek arról: engedélyezik, korlátozzák, vagy megtiltják a géntechnológiával módosított (GM) növények termesztését. Fazekas Sándor elmondta:** Magyarország továbbra is arra törekszik, hogy mentes maradjon ezektől a termékektől. A magyar álláspontot ismertette hozzátette: a jelenlegi javaslat-hoz képest szeretnék elérni, hogy környezetvédelmi-termesztvédelmi szempontokra hivatkozva is fenn lehessen tartani a tilalmat. Rámutatott, hogy az Európai Bizottság javaslata megnyitná a lehetőséget a tagállamok előtt a nemzeti tilalomra, de csak kevés indokot fogad el annak igazolására.

A testület ugyanakkor már most jelezte, hogy a következő hónapokban pontosítja, kiegészíti javaslatát az elhangzott vélemények alapján. Sajtótájékoztatóján Fazekas Sándor hangoztatta, hogy világszerte és az EU-ban is érzékeny és vitatott témáról van szó. Az unión belül az egyes tagországok szabályozása eltérő, és változatos a tagországok álláspontja a mostani szabályozásról is. Egyesek nagyobb kockázatot látnak a génkezelt termékek alkalmazásában, mint más országok, több tagállamban pedig első-sorban a versenyképesség oldaláról közelítik meg a kérdést.

A bizottság más tagországok mellett Magyarország kezdeményezésére készítette a javaslatát – emlékeztetett a magyar miniszter. **Foglalkoztak a brüsszeli találkozón az Európai Unió legrászorultabbjainak ingyenes élelmiszer-támogatásával is.** Erre uniós szinten félmilliárd eurós költségvetés

## HÍREK, INFORMÁCIÓK

### BEMUTATKOZTAK SZEGEDEN A VADÁSZOK

áll rendelkezésre. A program korábban az intervenció (garantált áron felvásárolt és raktározott) készletek felhasználásával történt, de míg az elmúlt évtizedekben jelentős élelmiszertartalmúak voltak az EU-ban, mára a mennyiség csökkent. A jövőben az is elképzelhető, hogy a program céljaira külön vásárolni kell élelmiszert.

**Magyarország az idén mintegy 4 milliárd forint értékű élelmiszert juttatott a legszegényebbeknek – emelte ki Fazekas Sándor.** A főbb vitás pontokkal kapcsolatban elmondta, hogy egyes tagországok a segítyezést inkább szociálpolitikai kérdésnek tekintik, semmint mezőgazdaságinak. Fogas kérdés az esetleges tagállami társfinanszírozás is, hiszen a jómódú tagállamok többség tudnak áldozni ilyen célra, miközben a rászorultak nagyobb arányban élnek a szegényebb tagországokban.

**Magyar kezdeményezésre tűzték napirendre az állami agrártámogatások ideiglenes keretének meghosszabbítását.** Az uniós szabályok szerint a tagországoknak már 7500 eurónál nagyobb nemzeti támogatásra uniós engedélyt kell kérniük, ám tavaly a gazdasági válság miatt a határértéket megemelték 15 ezer euróra. Magyarország és a javaslatához csatlakozó jó néhány tagállam azt szeretné elérni, hogy legalább a jövő év végéig hosszabbítsák meg a megemelt keret érvényességét.

Az Európai Bizottság jelezte, hogy megvizsgálja a hosszabbítás lehetőségét.

**Olaszország kérésére az ülésen felvetődött, hogy a mezőgazdasági termékek eredetmegjelölését kötelezően terjesszék ki a nyersanyagokra is.** Magyarország is támogatta ezt a kezdeményezést. Az Európai Bizottság emlékeztetett arra, hogy már érvényben van a jogszabály a megtévesztő címkézésessel kapcsolatos fellépésre. **Dacian Ciolos agrárfelelős bejelentette, hogy a bizottság még az idén jogszabályjavaslatot terjeszt elő a minőségvédelem tárgyában is.**

**Tárgyaltak a mezőgazdasági miniszterek a tejpiaci helyzetről is.** Fazekas Sándor ezzel kapcsolatban kifejtette, hogy az ágazat válsága még tart az unióban, és tavaly már több intézkedéssel kellett avatkozni ebben a szektorban. **A problémára szakértői munkacsoportot hoztak létre,** amelynek most megvitattott jelentésében főleg piacszabályozási és minőségvédelmi javaslatok fogalmazódtak meg. Remélhetőleg sikerül olyan megoldást találni, amely biztosítja a tejpiac egyensúlyát – fogalmazott a magyar miniszter. Más források szerint a munkacsoport javaslatai ellen szavazott Nagy-Britannia, Svédország, Dánia és Hollandia, Csehország pedig tartózkodott, mert szerintük nincs szükség újabb rendkívüli intézkedésekre ebben az ágazatban.

Forrás: [www.fvm.gov.hu](http://www.fvm.gov.hu)

Idén először adott otthont Szeged városa több vadászrendezvényünknek. A tavalyi kedvező mórakalmi tapasztalatok után a vadászok úgy határoztak, hogy a megyeszékhelyen, annak idegenforgalmi szempontból legaktívabb időszakára szervezzük meg szokásos megyei vadásznapunkat. E döntéssel egyidejűleg fogalmazódott meg az **I. Magyar Vadász Világtalálkozó** életre hívása és kapcsolódunk be az **I. Élelmiszerlánc Világtalálkozó** programsorozatába. Színhelyül az Újszegedi Ligetet választottuk, társrendezvényeként az **I. Székely-Magyar Világtalálkozó** és a **Szegedi Hungarikum Fesztiválnak**. Bemelegítésként a Móra Ferenc Múzeummal társulva a Vármúzeumban rendeztük be vadászati kiállításunkat Mészáros György szervezőtársam vezetésével. Megnyitójára június 19-én, a Múzeumok Éjszakájának napján került sor. A Vármúzeum impozáns árkádjai alatt csodálatos trófeák és preparátumok, „életképek” mellett a vadász művészek is bemutatták remekeiket. Péntekenként **Vadászati Szabad Egyetemet** szerveztünk, ahol a vadgazdálkodás legaktuálisabb kérdéseire kerestük a választ.

Az I. Magyar Vadász Világtalálkozó három napos rendezvénysorozatát **Dr. Csányi Sándor dékán,** a Vadvilág Megőrzési Intézet igazgatójának előadása vezette fel. A szakmai konferencia üzeneteként fogalmazódott meg: a vadgazdálkodási értékeink megóvása, a földtulajdonhoz kötött vadászati jog magyar kézben való megtartása, vadállományunk hungarikumok sorába történő felvétele és a vadhúsok közvetlen fogyasztói értékesítése, feldolgozása. Az ezt követő állófogadáson a **Pick Szalámi Zrt, a Mangary Kft és Balatoni Hús Kft** kiváló termékei mellett az **ásóthalmi Tóth borászat borait ízelhették meg** a közben megsokasodott érdeklődők. **E napon hajtottak fejet a vadászok a Lippai Imre utca családi utcánév átadásán, nem feledve tutajozásának és fafeldolgozásának történelmi időszakát.**

A szombati nap a Csongrád megyei **Vadásznap** tradicionális rendezvényéről szólt. A 61 megyei vadászatra jogosult és bérkilövő vadászok közel fele képviseltette magát és élt annak lehetőségével, hogy közvetlenül mutathassa meg a vadászok igazi arcát a szegedieknek. Azt az arcát, amely a vad és élőhelyének védelméről, a természet iránti elkötelezett tiszteletéről, vadász hagyományaink ápolásáról, a hivatásról és sportról, valamint civil szervezetek közösség építő erejéről szól. Az ünnepi alkalomra sátraikat feldíszítették, pillanatképpel vetítették mindennapi életükről, büszkén bemutattva vadgazdálkodásuk eredményeit. **A Temes és Hargita megyei vadászok** is impozáns kiállítást rendeztek be sátraiknál. Az Újszegedi Liget tölgy és platánfáinak lombkoronái árnyat adó védelmében sátorvárost rendeztünk be, amelyet **50 vadászati jellegű árus** megjelenése színesített. A Hortobágyi Madárkórház, a Balatoni Hús özből, szarvas-

ból készített kiváló termékei, a székelyudvarhelyi kürtös kalács, a vadászfelszerelések, művészeti alkotások és szakkönyvtárak mellett **Ásóthalom község,** mint társszervező pillanatképei sorakoztak fel.

A vadásznap ünnepélyes megnyitására a sétányon felállított impozáns környezetben került sor. A tárogató hívó dallamai után a ravatalra behozott két őzbak és a tradicionális korhű ruhába öltözött íjász, vadász és kutyás adta meg az ünnepség végső hangulatát. Az ünnepi köszöntők és díjak átadását a vadászkürtösök kürtszava kísérte. Nagysikerű vadászkutya és íjászbemutató következett, majd a sokak által várt vadász gasztronómia versenyével folytatódott a vadásznap. **A Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó (FÉVIT) vidéki kísérő rendezvény címét elnyerve a „Keressük a világ legjobb vadhúsát, vadétkét”** kategóriában indulhattak versenyzőink. A szakmai zsűri a vadhúsok előkészítésétől az asztalra tett remekműig végig kísérte a sütés-főzés lépéseit, élelmiszer biztonsági megfelelést. **A főzőversenyen és a legszebben berendezett vadász sátor kategóriában a mórakalmiak tartottak, elnyerve annak jogát, hogy a FÉVIT központi rendezvényén, a Budai várban is bemutathatták tudásukat.** Ott különdíjakkal jutalmazták gasztronómiai teljesítményüket. Szintén **jelentős elismerést ért el** ezen a versenyen a feldolgozott vadhúsok kategóriában a **Balatoni Hús Kft. vad szalámi termékeivel.** Talán az idősebb szegediek emlékeznek még, hogy télvíz idején a kis szatócsoboltok bejáratánál felakasztva árusították a mezei nyulat és fácánt. Ma különböző jogszabályok nehezítik a közvetlen értékesítést. Ezen kívánunk változtatni, hogy ismét lehessen reális áron hozzájutni a „civilnek” is a vadhúshoz és feldolgozott termékeikhez.

Délután a **Vértónál a székely kapuk avatása előtt a vadászok nevében megkoszorúztuk az Életfába vésett Nimród szobrát.**

Az I. Magyar Vadász Világtalálkozó vasárnapi programját Szeged hajdani Alsótanyája, Ásóthalom adta. A **Gátsori Tanyamúzeum várta a mintegy száz érdeklődőt, ahol hagyományaink ápolását, múltunk iránti elkötelezett tiszteletet mutattuk be.** Megtekintettük a Bedő Albert Erdészeti Szakiskolát és Múzeumát, a Művelődési Házban **Fekete Réka és Balázs Ödön** székelyudvarhelyi fotóművészek életképeit, **Szurovica Ernő** fácánnevelőjét és **Szendi-Horváth Gábor** vaddisznós kertjét. Korongozás, szöttes és gobelinkészítésben gyönyörködhetek a tanyamúzeumba visszatérők és bepillanthattak a kemencés kenyérsütés rejtelmébe. Megkóstolták a bográcsos gulyáslevest és indulhattak tanyalátogatásra és **kamra-túrára a Faki tanyára.** Késő délután Szegeden a Ligetben zártuk a három napos vadászünnepséget, amelyen szegediek és turisták ezrei vettek részt. **Mi vadászok is köszönjük Szegednek ezt a gyönyörű három napot.**

Fackelmann István  
szervező

## FÓRUM

## LESZ-E IGAZSÁGOSABB ELOSZTÁS A TEJ TERMÉKPÁLYÁN KÉPZŐDŐ JÖVEDELMEK A SZEREPLŐK KÖZÖTT?

A tejágazat mélyrepülése nem egyedi eset, az EU agrárreform-intézkedései következtében óriási veszteségeket könyvelhettek el a kontinens minden országában a tehenészetek. 2009. ősztől kezdve tapasztalható némi árnövekedés, de ez még mindig nem fedezi a termelők költségeit. Uniós és hazai erőfeszítések történnek a helyzet javítására, mely fokozatosan fejti ki hatását.

## 2010. évi felvásárlás alakulása

	Felvásárolt mennyiség:		Extraár: Tejzsír és fehérjetartalom mellett:	
	(tonna)	Index: 2010. évi/2009. évi (%)	(Ft/kg)	Index: 2010. évi/2009. évi (%)
2010. január	88.768	98,58	66,45	101,35
2010. február	170.013	98,02	67,01	103,37
2010. március	261.100	97,59	67,23	104,76
2010. április	353.573	98,95	67,33	107,00
2010. május	447.732	99,58	67,24	108,67
2010. június	533.840	99,56	67,10	110,46
2010. július	616.853	99,06	67,22	112,02

**2009-ben 312000db volt a tejelőtehenek létszáma, éves tejhozam 8194kg/db, a termelt tej összesen 1,753 milliárd kg.**

Átlagos felvásárlási ár 21.48 eurocent/kg, ami messze nem fedezi a 80ft/Kg feletti önköltséget. 2009 évi XCV. tv. – mely a tisztességtelen forgalmazói magatartás tilalmáról szól – tükrözi a kormányzat szándékát a piaci helyzet stabilizálására.

**A 2010-es évben számos rendelet jelent meg a tejtermelés stabilizálása érdekében, többek között:**

- 18/201./II.4.) FVM rendelet a tejtermelők által igénybe vehető állami támogatásról, melyet a tejtermelők az éven túli forgóeszköz-hitelhez vehetnek igénybe az esedékes kamat megfizetését követően 2010, 2011, 2012. évben de minimis támogatásként.
- 20/2010.(II.11) FVM rendelet a tejágazatot

kvóta mértékéig vehető igénybe a gazdasági szempontból sérülékeny területen, vagy környezeti szempontból érzékeny területen gazdálkodó tejtermelő. Magyarországi keret 12,464.3 milliárd HUF.

Nagyobb tétel lesz az Európai Gazdaság-élénkítő csomag keretében nyújtandó tejjá-azati szerkezetátalakítási és állatjóléti intézkedések, melyek alapján 6-7 Ft/kg támogatás igényelhető 5 éven keresztül a hat kötelező előírás betartásáért.

Brüsszeli jóváhagyás alapján kifizetésre kerül a SAPS rendszer szerint járó tejkvóta támogatás 50%-a 4-5 Ft/kg, melynek utalása 2010. október 16-tól indul.

2009-ben az AKG pályázatban több tehenészet is nyert pályázatot, a támogatások a kötelezettségek teljesítését követően 2011. augusztus 31-e után szintén csökkenthetik a veszteséget. /a földbirtok struktúra jellemzője továbbra is a bérlemény/

Ezen intézkedések együttes hatására van remény a tejtermelés mélyrepülésének megállítására. Nagyon fontos a tejpiaci intézkedések hazai stabilitása, mert ez ad reményt a tejtermelés folytatására. A tejtermelés jelentősége szerteágazó, mert nem csak önfoglalkoztatást jelent, de fontos a takarmánytermő területek hasznosítása szempontjából is, mezőgazdasági és nemzetgazdasági vetülete sem elhanyagolható /jelentős piacot is jelent-eszközlektése óriási/.

Tonkó Tibor  
MAK UMVP tanácsadó

## „ISKOLATEJJEL AZ EGÉSZSÉGES GYERMEKEKÉRT ÉS A MUNKAHELY MEGŐRZÉSÉRT”

## NAGYÍTÓ ALATT AZ ISKOLATEJ PROGRAM

Magyarországon 2004 óta működik az Európai Unió által kezdeményezett Iskolatej Program. 2010-ben 400 millió forintot állami támogatás állt rendelkezésre, amely 150 ezer kisgyermeknek tette lehetővé, hogy minden nap igyanak egy pohár tejet az iskolában. Ebből a „Cool Tej az Iskoláknak” Alapítvány jelenleg Borsod, Heves és Nógrád megyében több mint 17 000 gyermeket lát el naponta iskolatejjel. Ezzel az országot egyik leghátrányosabb régiójában nem csak a gyermekek egészséges fejlődéséhez járul hozzá, hanem a helyi termelőknek is állandó megrendelést és munkát biztosít.

Hazánkban jelenleg több mint 100 ezer gyermek alultáplált és közel 20 ezer éhezik. Elszomorító tény, hogy Magyarországon a gyermekek közel fele egyáltalán nem iszik tejet, kétharmaduk pedig semmilyen tejterméket nem fogyaszt, így az egyik legfontosabb kalciumforrástól és fontos vitaminoktól, tápanyagoktól esik el szervezetük. E probléma enyhítésére az Európai Unió Iskolatej Programot dolgozott ki, amelyben Magyarország 2004 óta vesz részt. A gyerekek 90 százaléka nem élvez-

heti az iskolatej által biztosított táplálkozási előnyöket. A Vidékfejlesztési Minisztérium már kifejezte szándékát, hogy 2011-ben legalább 1 milliárd forinttal tervezi növelni az igénybe vehető támogatás mértékét, hogy még több gyermek juthasson hozzá naponta egy pohár tejhez.

Az Iskolatej Programnak a gyermekek egészséges fejlődésének biztosítása mellett a munkahelymegőrzésben is jelentős szerepe van. Helyi termelőktől és tejfeldolgozóktól kerül a tej az iskolákba, így jótékony hatással van a Program a helyi gazdaság fellendítésére, a mezőgazdaság fejlődésére. Az Európai Unió 27 tagállamában a 2007-2008-as tanévben mintegy 300 ezer tonnányi tejet szállítottak az iskolákba. Idén Magyarországon körülbelül 150 ezer gyermek ellátásához kellett a termelőknek tejet biztosítani, ami a teljes tanévre kivetítve 5,4 millió liter iskolatejet jelent.

Az Iskolatej Program lebonyolítását, a beérkezett pályázatok elbírálását a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal végzi, illetve ott döntenek a támogatás mértékéről is. A jelenlegi szabályozási keretek szerint kizárólag iskolafenntartók pályázhatnak, ami Magyarországon elsősorban az ön-

kormányzatokat jelenti. Majd a támogatást nyert pályázók egy bonyolult adminisztrációs elszámolást követően, körülbelül 4-5 hónapos előfinanszírozást követően kapják meg a megítélt összeget. A hosszadalmas elszámolási idő sajnos szinte lehetetlenné teszi a forráshiánnyal küszködő önkormányzatok számára, hogy részt vegyenek az Iskolatej Programban.

A Cool Tej az Iskoláknak Alapítvány 2007 óta aktív szereplője a magyarországi Iskolatej Programnak. Alapítványunk célja, hogy minél több gyermek kapjon naponta egy pohár friss, helyi termelőktől származó iskolatejet. Rövid távon 50 ezer, később 100 ezer gyermek ellátását céloztuk meg. Ennek eléréséhez szorosan együtt működünk az önkormányzatokkal mint iskolafenntartókkal, a Vidékfejlesztési Minisztériummal, a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatallal, a Tej Termék Tanácsal és a szektorban érintett nemzetközi szervezetekkel is. Folyamatosan monitorozzuk az iskolatejjel kapcsolatos hazai és európai kutatásokat, az országok közötti összehasonlításokat, valamint a szabályozás adta keretrendszer további lehetőségeit.

Tálosi Tamás elnök  
Cool Tej az Iskoláknak Alapítvány

## VÁLLALKOZÓI ÉLETKÉPEK

## BIO PIPACS TANYA, PUSZTASZER



Családi gazdaságunkban 7 éve foglalkozunk biotermeléssel, mindehhez 14 éves németországi tapasztalattal a hátunk mögött fogtunk hozzá. Őt gyermekes családként különösen fontos számunkra, hogy gyermekeinket egészséges környezetben és egészséges élelmiszereken nevelhessük fel. Ennek legegyszerűbb módját abban láttuk, ha minél több mindent magunk állítunk elő, s mindezt a biotermelés keretein belül.

Földjeinken konyhakerti növények, gabona és takarmánynövények termesztésével és állattartással foglalkozunk. Az általunk telepített gyümölcsfáink lassan termőre fordulnak, így a gyümölcs nagy részét eddig más biotermelőktől szereztük be. Állatokat elsősorban őshonos, ellenálló fajtákat tartunk, mint pl.: mangalica sertés, racka juh, szarvasok közül: pulyka, gyöngyös, kacsa, liba. A jövőre nézve tervezzük egy tehén beállítását is, amivel tovább szélesedhet az általunk előállított termékek listája. Bár házi tejből jelenleg is készítünk sajtot, túrót, joghurtot, de lehetővé válna vaj, tejfölt is magunknak készíteni.



Mindennapi kenyerünket is helyben sütjük, bio rozsból, búzából és tönkölybúzából, természetesen a saját készítésű, fatüzelésű kemencében.

Mivel tanyánk szállásadó egységként is működik, vendégeink számára is ezekkel a finom, házi készítésű ételekkel, magyaros ízekkel és friss bio zöldségekkel állunk rendelkezésre, egy kellemes tanyasi hangulatot árasztó környezetben.

Számunkra a „bio” egy életforma, amit szívesen osztunk meg mindenkivel, legyen az a

gazdaságlátogató, vagy a falusi vendégasztal keretein belül idelátogató csoport, iskolai osztály, vagy csak megszálló vendég.

**Életünk mottója: élni és élni hagyni.**

Fontos tehát, hogy azzal az életformával, amit mi választottunk, nem csupán a saját egészségünkre összpontosítva tevékenykedünk, hanem szűkebb és tágabb környezetünket is tudatosan óvjuk, védjük!

Mindez tükröződik a munkánkban, életünkben és a növénytermesztésben is. Növénytermesztésnél bio vetőmagokat vásárolunk, illetve kisebb hányadát itt is magunk állítjuk elő. Műtrágyázás helyett komposztálunk, pillangós növényeket iktatunk be. Gyomszabályozásra kézi eszközöket alkalmazunk. 3-6 éves vetésforgóval és az abba beiktatott zöldtrágyázással a talajélet regenerálódását segítjük elő, illetve a betegségek, kártevők elszaporodását akadályozzuk meg. Növényirtással és vetési-naptár (hold-naptár) használatával is segítjük zöldegeink és más növényeink egészséges fejlődését. Tervezzük egy ló vásárlását, melynek munkájával még jobban óvva a talajéletet, lehetne azt megművelni.

Gyakran kérdezik tőlünk, hogyan lehet egyáltalán manapság bio-t előállítani, amikor ki tudja mi minden van a levegőben, esőben, talajvízben...? Nekik csak annyit szoktunk válaszolni, hogy a biogazda nem steril élelmiszert állít elő, hanem a legjobb tudása szerint kerül minden egészségre káros mérgezőanyag használatát, s tesszük ezt mi is tudatosan és a **Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. ellenőrzése alatt.**

**Tagjai vagyunk a Kiskunfélegyházi biocsoportnak,** akikkel számos rendezvényen és kiállításon veszünk részt az év folyamán. Mivel jelenleg nem túl sok piacra kész áruunk van, így e kevés eladásában is e csoport tagjai segítenek, akik minden vasárnap délelőtt a tavasszal megnyílt **szegedi biopiacon árusítanak.**

Mindannak ellenére, hogy már nem tegnap kezdődött bio-s pályafutásunk, folyamatosan próbálunk tanulni, hogy minél jobban csinálhassuk azt, amit elkezdtünk, s ezt a tudást készek vagyunk másokkal is megosztani.

**Bármilyen érdeklődést szívesen fogadunk:**  
**Arnoldné Óré Zsuzsanna, Arnold Jörg**  
**6769, Pusztaszer Tanya 72.**  
**Tel: +36 20/538-0938,**  
**pipacs.tanya@freemail.hu,**  
**www.pipacstanya.fw.hu**



**MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUSI ÉS ARANYKALÁSZOS GAZDA TANFOLYAM INDUL SZEGEDEN 2010 OKTÓBERÉBEN**

A jogosultak részére a Munkaügyi Központ Kirendeltségén keresztül egyéni munkaügyi támogatás igényelhető 50-80%-ban!

**A tanfolyam szervezője:** A Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft.

**Végzettség:** Az Aranykalászos gazda tanfolyamon középfokú mezőgazdasági, a mg. technikus képzésen emelt szintű középfokú végzettség szerezhető.

A képzés felhasználható mezőgazdasági és vidékfejlesztési pályázatokhoz minimum végzettség megszerzését, egyes hitelpályázatokhoz, illetve birtok-összevonási pályázatokhoz kötelezően előírt végzettség megszerzését teszi lehetővé.

Az **elméleti órák** Szegeden a Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft. székházában, 6722 Szeged, Kossuth L. sgt. 17. szám alatt.

A **gyakorlati órák** Makón lesznek megtartva. Galamb József Szakképző Iskolában, a MOK Tagintézményében

**Tanfolyam indítása: 2010. október**

**Oktatás:** Általában heti 2-3 alkalommal:  
 – munkanapokon du. 14:00-19:00 óráig  
 – szombaton 9-15:30 óráig.

Aranykalászos gazda tanfolyam díja:

160 000 Ft + tankönyv

Mezőgazdasági technikus tanfolyam

170 000 Ft + tankönyv

Mezőgazdasági technikus tanfolyam Aranykalászos gazda tanfolyamra épülve

100 000 Ft

**Belépés feltétele:** Aranykalászos gazda képzésre: minimum 8 általános, a Mezőgazdasági technikus képzésre: érettségi

Mindkét tanfolyamhoz Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély: (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória) megléte szükséges

**További információ Szegeden:**

Seprenyiné Erdei Gizella,

Tel: 62/551-000, 30/303-45-17,

gseprenyi@csmak.hu

Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft.

Felelős kiadó: Dr. Frank László  
 DABIC Dél-Alföldi Bio-Innovációs Centrum Nonprofit Kft.

6600 Szentes, Alsóré 154.

Tel.: 06 63 313 144, Fax: 06 63 313 442

E-mail: laszlo.frank@vnet.hu

Felelős szerkesztő: Kormányos Sándor

Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft.

6722 Szeged, Kossuth L. sgt. 17.

Tel.: 06 62 551 003, Fax: 06 62 551 001

E-mail: skormanyos@csmak.hu

Műszaki szerkesztő: Bágyoni József