

A FENNTARTHATÓ TERMÉK-ELŐÁLLÍTÁS ELŐÍRÁSRENDSZERÉNEK ALKALMAZÁSA A VIDÉKI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁSBAN

Nagyné Pércsi Kinga

NEMZETI KÖZSZOLGÁLATI EGYETEM
BUDAPEST



SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

A FENNTARTHATÓ TERMÉK-ELŐÁLLÍTÁS ELŐÍRÁSRENDSZERÉNEK ALKALMAZÁSA A VIDÉKI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁSBAN

Szerző:

Nagyné Pércsi Kinga

A kézirat lezárásának dátuma:

2019. július 31.

Kiadó:

Nemzeti Közszolgálati Egyetem
Közigazgatási Továbbképzési Intézet
www.uni-nke.hu

Felelős kiadó:

Prof. Dr. Kis Norbert rektorhelyettes
Címe: 1083 Budapest, Üllői út 82.

A kiadvány a KÖFOP-2.1.2-VEKOP-15-2016-00001 azonosítószámú,
„A jó kormányzást megalapozó közszolgálat-fejlesztés” című projekt
keretében készült el és jelent meg.

© Nagyné Pércsi Kinga, 2020

© Nemzeti Közszolgálati Egyetem
Közigazgatási Továbbképzési Intézet, 2020

A mű szerzői jogilag védett. Minden jog, így különösen a sokszorosítás, terjesztés
és fordítás joga fenntartva. A mű a kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül részeiben sem
reprodukálható, elektronikus rendszerek felhasználásával nem dolgozható fel,
azokban nem tárolható, azokkal nem sokszorosítható és nem terjeszthető.

TARTALOM

1. BEVEZETÉS	6
2. KISTERMELŐI TERMÉK-ELŐÁLLÍTÁS ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI KÖVETELMÉNYEI	9
3. AZ ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁS JELENTŐSÉGE A VIDÉKI ÉLELMISZERTERMELÉSBEN	12
3.1. A hazai ökológiai gazdálkodás jelentősége	13
3.2. Élelmiszer-biztonsági követelmények teljesülése az ökológiai élelmiszerek esetén	16
4. RÖVID ELLÁTÁSI LÁNCOK JELENTŐSÉGE A KISTERMELŐI ÉLELMISZEREK PIACRA JUTÁSÁBAN	19
4.1. A rövid ellátási lánc fogalma	20
4.2. A helyi élelmiszerrendszerek csoportosítása, főbb típusai	22
4.2.1. A biotermékek legnépszerűbb értékesítési csatornái	22
4.3. A rövid ellátási láncok kihívásai az élelmiszer-biztonság területén	23
4.4. A közvetlen értékesítés modern formái – Közösség által támogatott mezőgazdaság	27
5. A KISTERMELŐI ÉLELMISZERTERMÉKEKHEZ KAPCSOLÓDÓ FONTOSABB VÉDJEGYEK ÉS KÖVETELMÉNYEIK	28
5.1. A védjegyek és árujelzők rendszerezése, csoportosítása	29
5.2. A helyi termék védjegy uniós rendszerének lehetősége	33
5.3. A helyi élelmiszerrendszerek és a vidékfejlesztés kapcsolata	33
5.4. A lehetséges közösségi helyi termék-védjegyrendszerrel kapcsolatos követelmények	34
5.5. Általános jelölési szabályok	35
5.6. Ökológiai termékek jelölése	38
5.7. Az őshonos állattartáshoz kapcsolódó védjegyek	40
5.7.1. HU-BA: A Hungarikum Baromfitermék védjegy	41
5.7.2. A „Magyar Szürkemarha Hús” földrajzi árujelző	42
6. ÉLELMISZERFOGYASZTÓI SZOKÁSOK A RÖVID ELLÁTÁSI LÁNCOK ÉS AZ ÖKOLÓGIAI TERMÉKEK VONATKOZÁSÁBAN, ÉS ENNEK ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI VETÜLETEI	43
6.1. Az ökológiai termékek fogyasztásának jellemzői	44
6.2. A vizsgálat módszere	46
6.3. A fogyasztói felmérések eredményei	47

7. KÖVETKEZTETÉSEK	62
8. UTÓSZÓ	65
9. ABSTRACT	66
10. IRODALOMJEGYZÉK	67

1. BEVEZETÉS

A kistermelői termék-előállításához kapcsolódóan a fenntarthatóságnak két fő vetülete van. Az egyik a szociális, a másik a környezeti vetület.

A helyi termékek értékesítésének segítése nagymértékben befolyásolja a helyi gazdaságfejlesztési törekvéseket, hiszen a helyben megtermelt termékeket helyben értékesítik a termelők, ezáltal munkahelyet biztosítva a vidéken élő népességnek. Mindez az adott térség versenyképességét is növeli, közvetve tehát befolyással van a gazdaság aktivitására. Az előbbi jelenti a fenntarthatóság szociális oldalát, míg környezeti szempontból a helyi termékek egy speciális kategóriája, az ökológiai termékek előállítása biztosíthatja ugyanezt a funkciót. Az ökológiai termékek ugyanakkor élelmiszer-biztonsági szempontból is speciális kategóriát képviselnek, és bizonyos esetekben magasabb élelmiszer-biztonsági, higiéniai követelményeknek felelnek meg. A fenntartható termelési rendszerek működésének fő célkitűzése tehát a szociális és a környezeti fenntarthatóság. E két fenntarthatósági dimenzió ugyanakkor szoros összefüggésben van egymással.

Hogy egy szélsőséges példát említsek, nagyon fenyegető kihívás a fejlődő országokban a klímaváltozáshoz való alkalmazkodás kérdése, illetve ennek kezelése. A klímaváltozás a legérzékenyebben a kistermelői élelmiszer-előállítást érinti, főként a kistermelőket sújtja (Pingali, 2012), akik a leginkább kitettek az időjárás szélsőségeinek, változékonyságának (IFPRI Research on MENA, 2015). Számos tanulmány figyelmeztet, hogy Afrika a klímaváltozás szempontjából a legérzékenyebb régiók közé tartozik (de Sherbinin, 2014). Azt jósolják, hogy a főbb természetű növények termésátlaga csökkenni fog a jövőben a klímaváltozás következményeként (Wheeler - von Braun, 2013). Az Afrikai országok nagy részének élelmiszer-hozzáférési gondjai lehetnek. Azon tanulmányok zöme, amelyek a klímaváltozás és a társadalmi instabilitás kapcsolatát vizsgálják, megállapították, hogy a klímaváltozás és a társadalmi instabilitás között pozitív korreláció áll fenn (Hsiang - Burke, 2014). Bár az általuk adott áttekintés szerint a klímaváltozás és a különböző konfliktusok közötti kapcsolat laza, ezt a feltevést további vizsgálatok tárgyává kell tenni, és igazolni, hogy tényleg katalizátorhatású-e – és ha igen, milyen mértékben – a klímaváltozás a szociális konfliktusok kiváltásában. A világ élelmiszer-politikai térképe (IFPRI Research on MENA, 2015) szerint jelentős átfedés mutatható ki azok között a régiók között, amelyek civil konfliktusoktól is és időjárási szélsőségektől is szenvednek. Egy aszályos időszak után például lecsökken az elérhető vízkészlet mennyisége, és az egyéb erőforrásokból is hiány alakul ki, ami elindíthat egy konfliktust a társadalomban.

Az ökológiai gazdálkodás teljesítményének növelése a fejlődő országokban tapasztalható szegénység csökkentéséhez is hozzájárul (Setboonsarng, 2006), de a környezetre is kedvező hatással van. A kereteik között előállított élelmiszerek biztonsága, illetve minőségük magasabb színvonala csak másodlagos hozadék, vagy pozitív „mellékhatás”, mely e termelési rendszerek követelményeiből adódik. Ugyanakkor ez a biztonság sem garantált – mint ahogy azt később látni fogjuk –, hanem sérülékeny. Számos „rossz” higiéniai gyakorlat alakulhat ki, amely utószennyezés formájában veszélyt jelenthet a szermaradványmentes élelmiszerek biztonságára, ezáltal pedig a fogyasztók egészségére.

Az élelmiszer-biztonság, vagyis az az elvárás és követelmény, hogy az élelmiszer ne okozzon egészségkárosodást a fogyasztója számára, alapvető emberi jogunk, ugyanakkor az élelmiszer-biztonság, vagy élelmiszer-higiénia csak az élelmiszer-minőség egy részét képezi az érzékszervi, táplálkozásbiológiai, technológiai jellemzők közül.

Ezeket az élelmiszer-minőségi összetevőket egyre többen egészítik ki az etikai minőségjellemzők csoportjával, amely szintén nagyon fontos tényezője a fenntartható élelmiszerrendszereknek. A fenntartható élelmiszer-előállítási rendszereknek élelmiszer-biztonsági szempontból is magasabb követelményeknek kell megfelelniük, viszont sok esetben merülnek fel higiéniai problémák e termék-előállítási rendszerekben is. Elég csak a shigatoxint termelő, veseelégtelenséget is okozó németországi E. coli megbetegedésekre gondolni a közelmúltból (2011, 2016), melyek ökológiai gazdaságokból indultak. Mivel azonban a fogyasztói bizalom megrendülése még több kárt okoz e termékkategóriák esetén, mint az iparszerű élelmiszerek esetén, ezért különösen fontos a hiányosságok okainak feltárása és megszüntetése.

Az élelmiszer-biztonság és a vidékbiztonság főbb összefüggései

A vidékbiztonság nagyon fontos pillére az élelmiszer-biztonság és az élelmezésbiztonság, mely két különböző fogalom, és amelyek közül utóbbival jelen tanulmányban nem foglalkozom. Az élelmiszer-biztonság a vidékbiztonság 9 pillére közül nem csupán a fenntarthatóság dimenziójával, a vidéki életszínvonal és jövedelem biztosításával és környezetvédelem pillérrel áll szoros összefüggésben, hanem az úgynevezett kemény biztonsági pillérekkel is szoros a kapcsolata. Elég csak az ivóvízbe és táplálékba szándékosan, akár terrorcselekmény során bejuttatható, biológiai fegyverként is ismert mikroorganizmusokra gondolni, mint például az anthrax, vagy más néven lépfene kórokozójára, a Bacillus anthracisra, vagy a kolerát előidéző baktériumra, a Vibrio cholerae-re, hogy a legismertebbeket említsem. De példaként hozhatjuk a közelmúltban megjelent hírt, miszerint a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) ügyfélszolgálatára érkezett azzal kapcsolatos bejelentés, hogy több üzletlánc csomagolt termékei esetében, feltehetően gazdasági kár okozása céljából szennyezés történt. Kérték a fogyasztókat, hogy alaposan vizsgálják meg az élelmiszerek csomagolásának sértetlenségét fogyasztás előtt. Ezeket az eseményeket mindenképpen meg kell akadályozni az élelmiszer-előállító üzemek biztonságos kialakításával, a nyomkövetés biztosításával az egész élelmiszerláncon keresztül, illetve az ellenőrzött élelmiszer-termelés és -forgalmazás feltételeinek megteremtésével.

Kistermelés jelentősége a vidéki élelmiszer-ellátásban

Egyes megközelítések szerint a mezőgazdasági kisüzemek a többi üzemkategória szerves kiegészítői, tipikusan olyan tevékenységeket látnak el, amelyeket a nagyobb méretű gazdaságok nem tudnának észszerűen megszervezni (Brüntrup – Heidhues 2002). A kisüzemek a többi méretkategóriánál kedvezőtlenebb kibocsátási és hatékonysági mutatóik ellenére is jelentős szerepet töltenek be az agrárgazdaságban, hozzájárulnak a táj és a környezet karbantartásához, a vidék eltartóképességének növeléséhez, munkahelyeket tartanak fenn és hoznak létre (Bíró et al 2012; Harangi – Rákos et al 2013; Szumelda 2013). A fenntarthatósági pillérhez való kapcsolat talán leginkább a kistermelői élelmiszerek előállításának és értékesítésének szerepével igazolható a vidéki életszínvonal biztosításában. E termékkörre speciális élelmiszer-biztonsági szabályok vonatkoznak, hogy elősegítsék a kistermelők jövedelemszerzését, ugyanakkor biztonságos termékeket biztosítsanak a fogyasztók számára. Itt ismét meg kell említeni, hogy ennek ellenére sok, a kistermelői élelmiszerekhez kapcsolható élelmiszer-biztonsági esemény van. Ennek megelőzése, elkerülése nagyon fontos állami feladat, hiszen a fogyasztói bizalom megrendülése hatalmas károkat okoz, és a kistermelők megélhetését alapvetően befolyásolja.

A kisgazdaságok még mindig jelentős szerepet töltenek be a termelésben (Kemény et al 2017). A Központi Statisztikai Hivatal a gazdaságszerkezeti összeírások során két kategóriát alkalmaz: egyéni gazdaságok, a gazdasági szervezetek. A mezőgazdasági tevékenységet folytató egyéni gazdaságok száma 2016-ban megközelítette a 416

ezret. Az összeírás idején mintegy 900 ezer háztartás végzett küszöbérték alatti mezőgazdasági tevékenységet (ház körüli és az üdülőkhöz tartozó kertekben). Az egyéni gazdák esetében az átlagos méret növekedése figyelhető meg: az összes mezőgazdasági terület több mint felét a gazdaságok 7,0%-a (mindössze 25 ezer) használta. A legjellemzőbb a 20–200 hektár közötti mezőgazdasági terület. Az egyéni gazdaságok átlagos területe 3 év alatt 36%-kal emelkedett: egy egyéni gazdálkodó 2016-ban átlagosan közel 7,6 hektár területen gazdálkodott (GSZÖ 2016).

A 2016 júniusában felmért több mint 6 millió hektáros termőterület háromnegyede mezőgazdasági terület, amelynek több mint fele az egyéni gazdaságok kezében összpontosult. Ők művelik a földek 58%-át, a szántóterületek 56%-át. Szerepük 2013-hoz képest megnőtt; közel 190 ezer hektárral (7,7%-kal) nagyobb mezőgazdasági terület került a használatukba. 2015. június 1. és 2016. május 31. között mintegy 701 ezer családtag végzett nem fizetett mezőgazdasági tevékenységet (GSZÖ 2016).

Jelentőségüket igazolja továbbá, hogy a Nemzeti Vidékfejlesztési Programban célként tűzték ki a kis és közepes méretű gazdaságok létrejöttét nyugat-európai mintára (Csák et al 2015). További agrárpolitikai cél, hogy a vidéken élő lakosság képes legyen az önfoglalkoztatásra a mezőgazdaság segítségével (Kapronczai 2011). A kisüzemek sikere pedig elsősorban a magasabb hozzáadott értékkel rendelkező, tájjellegű élelmiszerek előállításban rejlik (Kurucz 2010).

2. KISTERMELŐI TERMÉK-ELŐÁLLÍTÁS ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI KÖVETELMÉNYEI

Számos mikrobiológiai biztonsági és egyéb higiéniai szabály kapcsolódik az élelmiszerek előállításához. A 852/2004 Bizottsági rendelet szerint az élelmiszerlánc biztonságát a farmtól az asztalig szigorú ellenőrzés alatt kell tartani. Az élelmiszer-előállítási és -értékesítési lánc minden egyes lépésének megvan a saját felelőssége abban, hogy a piacra biztonságos élelmiszer kerüljön. Az élelmiszer-biztonság ellenőrzése és biztosítása a „Jó Mezőgazdasági Gyakorlat”, „A Jó Gyártási Gyakorlat” és a „Veszélyelemzés Kritikus Ellenőrzési Pontok” (HACCP- Hazard Analysis Critical Control Points) rendszerek alapelvein alapszik. Az említett EU-rendelet minden típusú, méretű és formájú élelmiszer-előállításra érvényes, ugyanakkor a kistermelői termék-előállításra vonatkozóan számos ország kialakította speciális, piacra jutást segítő szabályozását. Az élelmiszer-előállítás szabályozásának bonyolultsága, a felelős személyek feladatainak sokrétűsége és mennyisége és az alapos ismeretek hiánya miatt szükségessé válhat az összefogás az élelmiszer-biztonsági szabályok megfelelő alkalmazása terén.

Fontos dilemma a jogalkotók számára a kistermelői élelmiszerek előállításával kapcsolatban, hogy megkönnyítsék a kistermelői élelmiszerek piacra jutását, tehát egyszerű szabályokat alkossanak, melyek nem jelentenek korlátot a termelők számára, ugyanakkor olyan élelmiszer-biztonsági követelményeket támasszanak, amelyek megfelelő biztonságot jelentenek a fogyasztók számára. E két kritériumot összeegyeztetni nehéz feladat, és sokszor a kistermelők higiéniai felkészültségének, ismeretének hiánya is nehézséget okoz. A kistermelői élelmiszer-előállítás élelmiszer-biztonsági előírásaihoz szorosan kapcsolódik két fontos termékkör, amelyek speciális élelmiszer-biztonsági kategóriát képeznek. Ezek a helyi élelmiszertermékek és az ökológiai élelmiszerek, amelyekhez külön védjegy is kapcsolódik, és amelyek követelményeit később ismertetem.

Magyarországon a helyi termelői piacon történő élelmiszer-forgalmazás feltételeit egy vidékfejlesztési miniszteri rendelet szabályozza [51/2012. (VI. 8.) VM rendelet a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről]. Ezen a rendeleten kívül még két további jogszabály határoz meg élelmiszer-biztonsági előírásokat a kistermelői élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozóan. Az egyik 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről, a másik pedig egy kormányrendelet (55/2009.) a vásárokról, a piacokról és a bevásárlóközpontokról. A kistermelői élelmiszer-előállítás és -forgalmazás különleges és egyszerűsített nemzeti szabályai és előírásai sokat segítettek mind a konvencionális, mind az ökológiai termelőknek. Fontos megemlíteni, hogy a szabályozás szigorú korlátokat határoz meg a méretkategóriákra vonatkozóan, amely könnyen túlléphető.

Az egyszerűsített higiéniai szabályok meghatározására azért volt szükség a kistermelők esetében, hogy elősegítsék a fogyasztóknak történő közvetlen értékesítést. Ugyanakkor a kis családi üzemek adminisztrációs terhei (számlaadási kötelezettség, növényvédelmi kezelések nyilvántartása, gazdálkodási és értékesítési napló, anyaghányad-nyilvántartás, hűtési lánc biztosításának dokumentálása) még így is nagyok. Bár ez az ökológiai gazdálkodókat kevésbé érinti, mivel ők már hozzászoktak a hasonló nyilvántartások vezetéséhez a tanúsítási és ellenőrzési folyamatok során.

Az értékesítési helyre is szigorú szabályok vonatkoznak, és fontos megemlíteni, hogy itt három kategóriát határoz meg a vonatkozó jogszabály – az értékesítendő termékkör élelmiszer-biztonsági veszélyeitől függően (VM 2013).

A hazai szabályozás szerint a kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

A kistermelő egyéb állati eredetű alaptermékeket, általa levágott baromfit és nyulat, általa kifogott halat, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszert (sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsnak kivételével) saját gazdaságának helyén, a régió belül (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban számított 40 km távolságon belül működő piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen a végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

A kistermelő saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon – beleértve a vágópontot is – levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát saját gazdaságának helyén a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesítheti. Ez utóbbi termékkategória értékesítésénél tehát már szigorú területi korlát van érvényben élelmiszer-biztonsági megfontolások miatt.

Az előzőekben említett szabályozások meghatározzák a piac létrehozásának kötelező eljárási szabályait.

Néhány fontosabb kistermelői termék-előállításra vonatkozó szabály

Ahhoz, hogy megértsük a jelenleg érvényben lévő hazai szabályozás és előírások lényegét, néhány fogalom tisztázása válik szükségessé. Az Unió élelmiszer-higiéniái rendelete (852/2004/EC) szerint az alaptermék olyan termék, amelyen nem végeznek további feldolgozási műveletet, és közvetlenül értékesítik. Az élő állatok és a nyers tej ilyen alaptermékeknek tekintendők.

Az alaptermékek a begyűjtési, illetve a termelési fázis után további feldolgozásra, kezelésre kerülhetnek. Ezt követően a feldolgozottsági foktól, illetve az alkalmazott kezeléstől függően feldolgozott vagy feldolgozatlan élelmiszertermékként kezelhetjük őket. Feldolgozatlan termékek esetében a kezelés lehet őrlés, nyúzás, darabolás, tisztítás, fagyasztás. A feldolgozott termékek pedig olyan kezelési folyamatokon esnek át, amely az eredeti termék tulajdonságait lényegesen megváltoztatják, mint a hőkezelés, a füstölés, pácolás, érlelés, szárítás, marinírozás, kivonás. Ilyen feldolgozott termékek például a pasztörözött tej, a kolbász, az őrölt fűszerpaprika és a lekvár (Nébih 2012).

A kistermelő egyes, az alaptermékből feldolgozatlan terméket eredményező előállítási részfolyamatot (például hús füstöltetése; zöldség, gyümölcs szárítása, őrlése) más élelmiszeripari vállalkozással is elvégeztethet a nyomonkövethetőség biztosítása mellett. Maga a kistermelő is végezhet szolgáltatásokat (például terménytisztítás, olajosmag-szárítás és-őrlés) más magánszemély, illetve kistermelő részére. Továbbra is életben maradt azonban élelmiszer-biztonsági okokból az a szigorú szabály, hogy az állat vágása és húsnak feldolgozása, valamint ételkészítés-szolgáltatási tevékenység más kistermelővel nem végeztethető (Pércsi-Szabó 2014).

A következőkben csak néhány speciális szabályt emelnék ki a tej és hús feldolgozásra vonatkozóan – mivel ezek magas kockázatú élelmiszer-alapanyagoknak számítanak, és számos élelmiszer-biztonsági esemény kapcsolódik hozzájuk –, valamint néhány olyan termékre vonatkozó szabályt, amelyek meghatározó jelentőségűek a rövid ellá-

tási láncok esetén (pl. tojásértékesítés). 2011-ben új VM-rendelet jelent meg a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-biztonsági feltételeiről (62/2011 VM), amely számos korábbi vendéglátásban alkalmazott higiéniai szabályt észszerűsített és egyszerűsített. A jelenlegi szabályoknak megfelelően a vendéglátó üzem nyers tejet is átvehet kistermelőtől bizonyos szabályok betartása mellett, ami korábban nem volt megengedett. Az új szabályozás további, a kistermelői termékek átvételére vonatkozó olyan élelmiszer-biztonsági követelményeket is tartalmaz, amelyek szintén segíthetik a kistermelők könnyebb piacra jutását.

A kistermelő állati eredetű alap- és feldolgozott terméket (tej, sajt, kolbász stb.) csak akkor hozhat forgalomba, ha azt az állatállományt, amelyből az előállított termékek származnak, a hatósági állatorvos megvizsgálta, és a hatósági állatorvosi bizonyítványt kiállította. A bizonyítvány igazolja, hogy az állomány részt vett a kötelező mentesítési programokban, illetve mentes gümőkórtól és brucellózistól. A bizonyítványt az állatorvos a kistermelő kérelmére állítja ki. A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított 1 évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható. A hatósági állatorvosi bizonyítványt vagy annak a hatósági vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát az élelmiszerek végső fogyasztó felé való értékesítésének minden egyes helyszínén (beleértve a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt is) az árusítás helyén kell tárolni (NÉBIH 2012).

A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában levő baromfit és nyúlfélét a tartás helyén levághatja. A vágás előtti állomány szintű, valamint a vágás utáni húsvizsgálatot a hatósági vagy az erre jogosult állatorvos végzi el, és állítja ki a forgalomba hozatalhoz szükséges húszállítási igazolást.

A kis mennyiségű és közvetlen értékesítés kivételt képez a vágás helyszínén végzett húsvizsgálat alól, azonban kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak és kizárólag az előírt húsvizsgálaton átesett és erről igazolással rendelkező baromfi- és nyúlhús értékesíthető.

A kistermelő a gazdaságában nevelt, tulajdonában levő sertést, juhot, kecskét, szarvasmarhát, struccot és emut engedélyezett vágóhídon vágathatja le. Ilyenkor a hatósági állatorvos a helyszínen végzi el a húsvizsgálatot, és állítja ki a húszállítási igazolást. A kistermelő köteles a húsvizsgálatot igazoló húszállítási igazolásokat 2 éven keresztül megőrizni.

A tejure és tejtermékekre vonatkozó higiéniai szabályok a tejfeldolgozáshoz, a hűtéshez és a keresztszennyeződések elkerüléséhez, megelőzéséhez kapcsolódnak. Fontos jelölési szabály vonatkozik a nyers tej, illetve ennek felhasználásával készült nem hőkezelt termékek értékesítésére. Eszerint a nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén jól látható és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve „nyers tejből készült” jelölést.

Falusi vendégasztal

A falusi vendégasztal-szolgáltatás – mint különleges értékesítési lehetőség –, valamint a már korábban is említett speciális rendezvények keretében lehetőségük van a kistermelőknek az ellenőrzött állományokból házi vágás elvégzésére (a hatóság felé természetesen előre bejelentve), a hús helyben való elkészítésére, értékesítésére, helyben fogyasztás céljára. A falusi és agroturisztikai szolgáltató tevékenységről szóló 136/2007. (VI. 13.) kormányrendelet értelmében pedig a falusi vendégasztal a családi magánétkezésekhez előállított házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatására és az így előállított saját készítmények értékesítésére napi legfeljebb tizenöt látogató részére (Pércsi-Szabó 2014).

3. AZ ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁS JELENTŐSÉGE A VIDÉKI ÉLELMISZERTERMELÉSBEN

Amikor a 18. században megjelent a vegyszerhasználat a mezőgazdasági termelésben, átalakult az addigi növénytermesztési és gazdálkodási rendszer. Az új technológiák, mint a műtrágya és a növényvédő szerek alkalmazása, sokáig hasznosnak bizonyultak a gazdasági növekedés szempontjából, mígnem a 20. század első felében elkezdték felismerni negatív, romboló hatásait, és több gazdálkodó visszatért a természetbarát gazdálkodáshoz. Az ökogazdálkodási mozgalom világméretű jelenséggé az 1980-as években válhatott, azt követően, hogy 1972-ben megalapították az Organikus Mezőgazdasági Mozgalmak Nemzetközi Szövetségét (IFOAM – International Federation of Organic Agriculture Movements). (Makkai 2008)

Számos kutató véli úgy, hogy az élelmezési problémákra jó megoldás lehet az alacsony inputfelhasználású fenntartható mezőgazdálkodási gyakorlat bevezetése és elterjesztése (Setboonsarng 2006). Az integrált növényvédelmi technológiát alkalmazó gazdálkodás és különösen az ökológiai gazdálkodás azok a fenntartható mezőgazdálkodási formák, amelyeket az elmúlt években bevezettek. Bár az ökológiai gazdálkodás megvalósulása és előírásrendszere régióként különböző (Genghini et al. 2006), mégis a legtöbb szerző az ökológiai gazdálkodást – mint környezetbarát termelési módszert – ajánlja (Badgley et al. 2007; Chappell - LaValle 2011; Scialabba 2000; Azadi et al. 2011; Schoonbeek et al. 2013; Seufert et al. 2012). Az ökológiai gazdálkodás egy olyan holisztikus termelési rendszer, amely figyelembe veszi a hosszú távú környezeti fenntarthatóságot, és alapvető célja, hogy környezetbarát módon állítson elő élelmiszertermékeket (Seufert et al. 2012). Környezeti szempontból az ökológiai gazdálkodás legfontosabb előnyei a biodiverzitás megőrzése, a jobb talajminőség elérése, a párolgás megakadályozása, a víz gyűjtése, alkalmazkodási stratégiák kifejlesztése, az üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentése, valamint az energiagazdálkodás hatékonyságának növelése (Seufert et al. 2012; Reganold - Wachter 2016).

„Az ökológiai termelés egy gazdasági irányításból és élelmiszertermelésből álló átfogó rendszer, amely ötvözi a legjobb környezetvédelmi gyakorlatokat, a magas szintű biodiverzitást, a természeti erőforrások megőrzését, a magas szintű állatjóléti szabványok alkalmazását és a bizonyos fogyasztók természetes anyagok és eljárások használatával előállított termékek iránti preferenciájával összhangban lévő termelési módszereket. Az ökológiai termelési módszernek így kettős társadalmi szerepe van, egyrészt gondoskodik az olyan speciális piacról, amely a fogyasztók ökológiai termékek iránti igényét kielégíti, másrészt olyan közjavakat termel, amelyek hozzájárulnak a környezet védelméhez és az állatjólléthez, valamint a vidékfejlesztéshez” (834/2007/EK tanácsi rendelet).

Gazdasági szempontból az ökológiai gazdálkodás legfontosabb előnyei között említhető a kistermelők szempontjából az externáliák csökkentése, az ökogazdák egyre könnyebb piacra jutása, továbbá a prémium értékesítési árak elérésének lehetősége. (Giovannucci 2006; Rundgren - Parrott 2006; Kilcher 2007). Az ökológiai élelmiszerek árprémiuma 10 és 300% között mozog, és becslések szerint a gazdálkodó ennek 44-50%-át kapja meg. Mindezek alapján az ökológiai gazdálkodás teljesítményének növelése a fejlődő országokban tapasztalható szegénység csökkentéséhez is hozzájárul (Setboonsarng 2006).

Az ökológiai gazdálkodás fejlesztése a nemzeti agrárpolitika alapvető céljai közé tartozik már évek óta. Az új KAP 2014–2020 tovább erősíti az ökológiai gazdálkodás központi szerepét a klímaváltozás elleni küzdelemben és a környezet és a biodiverzitás megőrzése érdekében. Az ökológiai gazdálkodók általában kis méretű vállalkozások, fejlesztésük a rövid élelmiszer-ellátási láncokéhoz is kapcsolódik, amely a Vidékfejlesztési Programok keretében támogatott. Az élelmiszerek egészségügyi vonatkozásai egyre nagyobb jelentőségűek az európai fogyasztók körében az elmúlt évtizedben. Az organikus termékeknek a rájuk vonatkozó elvekből következően is kedvezőbbek az élelmiszer-biztonsági tulajdonságai a hagyományoshoz képest. Ugyanakkor a kistermelők által előállított helyi termékek élelmiszer-biztonsági, higiéniai jellemzői nem térnek el jelentős mértékben az ökológiaitól.

3.1. A HAZAI ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁS JELENTŐSÉGE

Hazánkban az ökogazdálkodás gyökerei az 1980-as évek elejére nyúlnak vissza. A Biokultúra Klub megalakítása volt az első lépés a hazai mozgalomban 1983-ban. Ezt követte a Biokultúra Egyesület létrehozása 1987-ben. Később szakmai szervezetek csatlakozásával jött létre az Egyesület jogutódja 2005-ben, a Magyar Biokultúra Szövetség. A Magyar Biokultúra Szövetség tagszervezeteinek száma 12, amelyek az ország különböző területein működnek.

Az említett szövetség a tulajdonosa Magyarország piacvezető ökológiai gazdálkodást ellenőrző és tanúsító szervezetének, a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.-nek. A szervezet az ökológiai élelmiszer-termékpálya szereplőinek ellenőrzését és tanúsítását végzi az EU ökológiai gazdálkodást szabályzó rendeletei szerint.

Az ökológiai gazdálkodás jogi szabályozásának alapját 2092/91/EGK Tanácsi rendelet és két további hazai rendelet, a 140/1999 Kormányrendelet és a 74/2004 FVM rendelet szolgáltatja. A Magyar Biokultúra Szövetség nyilvántartást vezet az ökológiai gazdálkodókról, a termelői lista egy része nyilvános is – ezt a honlapjukon is közzéteszik és havonta frissítik –, valamint termelési, piaci, technológiai és minőségügyi információkat szolgáltat a termelőknek.

A hazai ökológiai gazdálkodás és biotermék fogyasztás előmozdítása érdekében tevékenykedő fontosabb hazai szervezetek az alábbiak (Solti 2012):

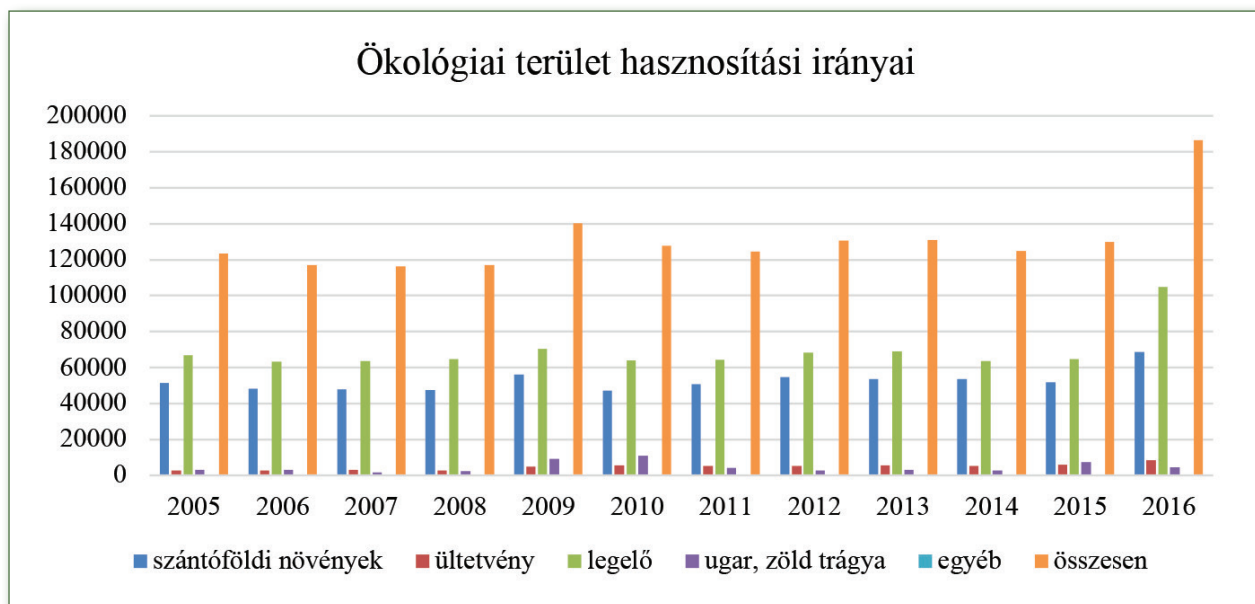
- Magyar Biokultúra Szövetség: elkötelezett a hazai ökológiai mezőgazdaság támogatása és fejlesztése iránt;
- Biokontroll Kft. és a Hungária Ökogarancia Kft.: elismert ökológiai gazdálkodást ellenőrző és tanúsító szervezetek;
- Tudatos Vásárlók Egyesülete (TVE): Budapesti székhelyű tudatos, fenntartható fogyasztást segítő szervezet;
- Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKI): A kutatóintézet felelős a képzésért, tapasztalatcseréért és szakmai fejlesztési programokért az ökogazdálkodás területén;
- Kárpát-medencei Ökogazdálkodók Szövetsége (KÖSZ): A Kárpát-medencei Ökogazdálkodók Szövetségét (KÖSZ) 2011-ben a Kárpát-medence 5 országából 11 ökoszervezet alapította meg;
- Magyar Ökogazdálkodók Szövetsége (MÖSZ): A 2000-ben alakult Magyar Ökogazdálkodók Szövetségének tagjai, és az általuk integrált gazdálkodók közel 30.000 hektár területen 6000 számosállattal gazdálkodnak.

Az ökológiai gazdálkodásnak a 80-as és 90-es évek végén és a 2000-es évek elején volt egy-egy felfutási periódusa, bár az utóbbi években – 2016 kivételével – csökkent a növekedés dinamikája.

Míg az ökológia alapanyagok iránti külföldi kereslet kezdetben az ökológiai gazdálkodás felfutásának motorja volt, a hazai kereslet nem növekedett, alacsony szintű maradt. Ez az exportpiaci függés kiszolgáltatott helyzetbe

hozta és sérülékennyé tette a hazai ökológiai gazdálkodókat, mivel csak a nagytermelők képesek az alapanyagtermelésre specializálódni (Balázs et al 2015).

Az ökológiai gazdálkodás támogatása 1997 óta folyamatos. Kezdetben nemzeti költségvetésből történt a támogatások kifizetése, majd 2002-től – amint az Uniós források elérhetővé váltak – egyre inkább normatív támogatási formává változott. Az ökológiai gazdálkodás támogatása szükségszerű és vitathatatlan, főként, ha arra gondolunk, hogy az átállási periódus alatt a termelési formaváltással járó többletköltségek már felmerültek, de az árprémium még nem teljes, vagyis nem lehet még bioélelmiszerként, illetve élelmiszer-alapanyagként értékesíteni a megtermelt terméket. Az EU-források elérhetővé válását követően egyébként megfigyelhető a termelés felfutása (1. ábra). A Magyar Biokultúra szövetség honlapján elérhető termelői listát alapul véve elmondható, hogy az ökológiai gazdálkodók tevékenységét 50%-ban a legelőművelési ág jelenti, melyet a gyümölcságazat és az erre épülő feldolgozott termékek követnek 47%-kal, a gabonaágazat részaránya 19%. Ezek az adatok nem meglepőek, ha arra gondolunk, hogy az ökológiai hasznosítású terület 50%-a legelő, illetve gyepek (1. ábra). A vetőmagtermelő ökológiai gazdaságok részesedése csak 1%, mely sérülékennyé teszi a hazai ágazatot.



1. ábra: Ökológiai terület hasznosítási irányai

Forrás: KSH-adatok alapján saját számítás, 2017

2007 és 2013 között az ökológiai gazdálkodás támogatása a vidékfejlesztési programok részeként, az agrár-környezetgazdálkodási intézkedéseken keresztül valósult meg.

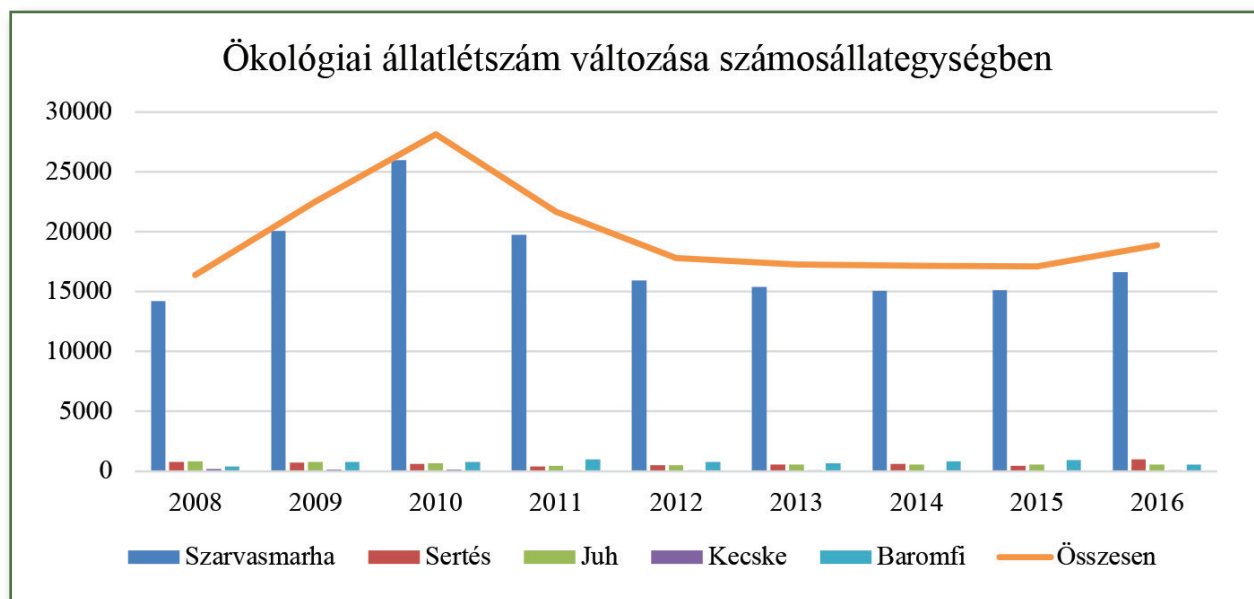
Az ökológiai gazdálkodás három célprogram keretén belül volt támogatható:

- ökológiai szántóterület célprogram,
- gyepegzálkodás,
- ökológiai gyümölcs- és szőlőültetvények támogatási lehetősége.

Az Új Vidékfejlesztési Programban az ökológiai gazdálkodás támogatását elkülönítették az agrár-környezetgazdál-

kodási kifizetésektől, és független forrást biztosítottak az ökológiai gazdálkodók számára, melyet egyúttal meg is háromszoroztak.

Sajnos az ökológiai állatlétszám nem nőtt olyan mértékben, mint az ökológiai mezőgazdasági terület, ami elég problematikus, mivel így nem biztosítható az ökológiai alapelvek teljesüléséhez szükséges állatsűrűségi mutató. A kívánatos érték 1-1,5 számosállat lenne hektáronként, ami ahhoz szükséges, hogy biztosítani lehessen a talaj-növény-állat körforgást. 2015 után ugyanakkor lassú növekedés figyelhető meg (2. ábra).



2. ábra: Ökológiai állatlétszám változása számosállategységben

Forrás: KSH-adatok alapján, saját számítás, 2017

Bár a legtöbb ökológiai gazdálkodó foglalkozik gyepgazdálkodással, a Biokultúra Szövetség listája szerint az ökológiai állattartók és az ökológiai állati termék termelők aránya 5%-ra tehető a gazdálkodók által megadott tevékenységi körök alapján. Ez az arány az ágazat jövőjét és versenyképességét tekintve nem túl kedvező, és megegyezik a Biokontroll tanúsító szervezet éves jelentésében megadott adattal.

Az ökológiai gazdálkodók és az ágazattal foglalkozó kutatók véleménye szerint a hazai ökológiai ágazatban az alábbi problémák és korlátozó tényezők merülnek fel (Drexler – Dezsény 2013, Willer et al. 2013, Solti 2012, Strenchock 2012):

- a hazai friss és feldolgozott ökológiai termékek folyamatos kiszorulása az Uniós piacról;
- nagy fokú függés az exportpiacoktól és exportlehetőségektől, alapanyagok exportálása;
- a hazai ökológiai élelmiszerfeldolgozó-kapacitás szűkössége – Lack of capability of the domestic organic processing industry;
- a külföldi ökológiai importtermékek uralják a legnépszerűbb hazai élelmiszer-kiskereskedelmi láncok kínálatát; a hazai ökológiai termékek ismertsége alacsony az itthoni piacon;
- a hazai kiskereskedelmi láncokba nehéz a bejutás az alacsony ár, a folyamatos mennyiség biztosításának és a minőségi szabványok folyamatos teljesítésének nehézségei miatt;

- a fogyasztók nincsenek tisztában az ökológiai és a konvencionális termékek közötti különbségekkel;
- a kormányzati beavatkozások nem hatékonyak;
- aránytalan függés alakult ki a közvetlen értékesítési lehetőségektől és piacoktól, valamint nagy az igény a városi eladási helyszínek iránt;
- alacsony kreativitás jellemzi a hazai ökológiai termékek népszerűsítését.

Az ökológiai gazdálkodáshoz kapcsolódó kormányzati szándék és politika

A 2000-es évek elején a frissen megalkotott Magyar Környezetgazdálkodási Program ösztönözést nyújtott a fenntartható fejlődésnek a mezőgazdasági szektorban. Ezt követően az Új Vidékfejlesztési Program 2007–2013 és az Új Nemzeti Vidékfejlesztési Stratégia 2014–2020 tartalmazott támogatási lehetőségeket a pozitív ökológiai hatással járó mezőgazdasági földhasználati formákhoz kapcsolódóan. A magyar kormány elkötelezett az ökológiai szektor fejlesztése iránt, ezért a Vidékfejlesztési Stratégia említett intézkedései mellett megalkotta a Nemzeti Cselekvési Tervet az ökológiai gazdálkodás fejlesztésének előmozdítására. A cselekvési terv meghatározza a fejlesztés lépéseit egészen 2020-ig.

Az említett dokumentum legfontosabb elemei a következők:

- az ökológiai elismerési eljárás szabályainak egyszerűsítése;
- a termékmennyiség és az ökológiai művelésbe vont terület növelése;
- a feldolgozottsági fok növelése;
- a képzés, szaktanácsadás és a kutatás-fejlesztési rendszer javítása;
- az adatgyűjtési rendszer fejlesztése;
- az ökológiai termékek népszerűsítése;
- a fogyasztói tudatosság növelése;
- a fogyasztói bizalom növelése;
- az együttműködési lehetőségek fejlesztése.

Sok gazdálkodó szerint a közvetlen termelői támogatások nem elég ösztönzőek, nagyon bürokratikusak, és csak nagy nehézségek árán vagy egyáltalán nem teljesíthető követelményeket tartalmaznak a kistermelők számára. Ez a támogatási rendszer a nagyobb méretű termelőknek kedvez, akik a korábbi programok hasznélvezői is voltak.

3.2. ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI KÖVETELMÉNYEK TELJESÜLÉSE AZ ÖKOLÓGIAI ÉLELMISZEREK ESETÉN

A fogyasztók egy meghatározott és jól körülhatárolható része is egyre nagyobb figyelmet szentel a fenntartható gazdálkodásból származó élelmiszereknek, és hajlandó magasabb árat is fizetni értük.

Általában úgy érezzük, hogy az ökológiai gazdálkodásból származó termékek biztonságosabbak, mint a konvencionális gazdálkodásból származók, főleg az elővigyázatosság elve miatt, amely egyrészt az ökológiai gazdálkodásra vonatkozó szabályokban, másrészt az élelmiszer-biztonsági kockázatelemzésben érvényesül.

Az ökológiai gazdálkodás és élelmiszer-feldolgozás főbb alapelvei (IFOAM 2001):

- magas minőségű élelmiszertermékek előállítása elegendő mennyiségben;
- természetes ciklusokban és zárt rendszerekben történő működés, amennyire csak lehetséges, a helyi erőforrásokra támaszkodva;
- a talajtermékenység fenntartása és hosszú távú fejlesztése;
- az állattenyésztés és növénytermesztés között egyensúly megteremtése;
- az állatjóllét magas szintű biztosítása;
- a helyi és regionális termelés és ellátási láncok segítése;
- társadalmi és ökológiai szempontból indokolt teljes termelési, feldolgozási és értékesítési lánc kialakításának támogatása.

Ezek az ökológiai gazdálkodási alapelvek biztosítják a magas szintű élelmiszer-biztonság biztosítását, annak dacára, hogy az élelmiszerek biztonsága nem szerepel a konkrét alapelvek között.

Ezek az alapelvek ugyanakkor a helyi élelmiszerrendszerek és az ökológiai gazdálkodás szoros kapcsolatát is alátámasztják.

Az ökológiai gazdálkodásnak szigorúbb élelmiszer-biztonsági követelményeknek kell megfelelnie, mint a konvencionálisnak. Az ökológiai élelmiszerek élelmiszer-biztonsági státuszának magas szintjét biztosítja az alacsonyabb nitrogén-felhasználás – amely csökkenti az élelmiszerben a nitrát koncentrációját –, valamint a növényvédőszer, antibiotikumok használatának tiltása és a kétszeres egészségügyi várakozási idő betartása az állati termék előállítási rendszerek esetén. Ez utóbbival biztosítva az állatgyógyászati szermaradványok alacsony szintjét, illetve a szermaradvány-mentességet a végtermékben (Hansen et al. 2002).

Baker et al. (2002) az ökológiai és a nem ökológiai gazdálkodás keretei között termesztett zöldség-gyümölcs minőségi különbségeinek összehasonlítását végezték, növényvédőszermaradvány-adatok elemzésével. Három piaci kategóriába tartozó (konvencionális, integrált növényvédelmi technológiát alkalmazó gazdálkodásból származó, valamint ökológiai) élelmiszer szermaradványértékeit hasonlították össze három adatbázis (az USA Mezőgazdasági Minisztériumának növényvédőszermaradvány-adatbázisa, a Kaliforniai Növényvédelmi Intézet piacfelügyeleti adatbázisa és a Fogyasztók Egyesületének független adatbázisa) alkalmazásával. Arra az eredményre jutottak, hogy az ökológiai élelmiszerek harmadannyi káros szermaradványt tartamaztak, mint a konvencionális termékek, és körülbelül feleannyit, mint, amit az integrált növényvédelmi technológiát alkalmazó gazdaságban termesztettek. A konvencionálisan termesztett és az integrált növényvédelmet alkalmazó gazdaságokban előállított élelmiszerek sokkal nagyobb valószínűséggel tartalmaztak többszörös növényvédőszer-maradványt, mint az ökológiai gazdálkodás termékei. A különböző növények speciális maradványértékeit összehasonlítva pedig megállapították, hogy az ökológiai min-tákban következetesen alacsonyabbak a szermaradványértékek, mint a másik két kategóriában (Baker et al. 2002).

Máskülönben az állattartás és takarmányozás állategészségügyi követelményei hasonlóak a konvencionális állattenyésztéséhez, mely főként a baromfitartás esetén különösen fontos.

Az ökológiai élelmiszer-feldolgozás követelményei, illetve ennek szabályozása is magasabb élelmiszer-biztonságot eredményez, elég csak a nem ökológiai összetevők 5%-ban maximalizált mennyiségére gondolni, illetve a sugárkezelés, mesterséges színezőanyagok, édesítőszer, adalékanyagok, ízesítő anyagok, transzsírsavak, GMO-tartalom tiltására. Mindezeknek köszönhetően magasabb élelmiszer-biztonság érhető el az ökológiai gazdálkodásban a konvencionálishoz képest (Hansen et al. 2002).

A magasabb élelmiszer-biztonsági követelményeknek való megfelelés az ökológiai termékek esetén csökkentheti a daganatos megbetegedések előfordulását és a rezisztenciagének átvitelének kockázatát az állati termék termelési rendszerekből a humán korokozók irányába. Fontos megjegyezni, hogy növényvédőszer-maradvány mind a konvencionális, mind az ökológiai élelmiszereknél előfordulhat, bár az ökológiai termékeknek általában jóval alacsonyabb koncentrációban.

A táplálkozásbiológiai érték tekintetében a Francia Élelmiszer-biztonsági Hatóság (AFSSA) tanulmánya megállapította, hogy az ökológiai növényi termékek szárazanyag-, ásványianyag-, mint vas- és magnézium-, valamint antioxidáns-tartalma magasabb. Ráadásul a többszörösen telítetlen zsírsavak mennyisége is nagyobb az ökológiai állati termékekben, mint a konvencionálisban (Lairon 2010). Ezenkívül egy 343 tanulmány eredményeit összegző metaanalízis megállapította, hogy jelentős a tápértékbeli különbség az ökológiai és a konvencionális között. Az előbb említett elemzés szerint az ökológiai élelmiszerek antioxidáns-tartalma magasabb, míg a mérgező nehézfém-, mint a kadmium- és a növényvédőszermaradvány-tartalma alacsonyabb, mint a konvencionális élelmiszereké (Barański et al. 2014; Średnicka-Tober et al. 2016). Az előzőekkel ellentétes, illetve ezeket cáfoló kutatási eredmények is születtek. Az ökológiai termékek nehézfém-szennyezettségét sokan hasonlóknak ítélték a nem ökológiai termékekéhez, a legtöbb tanulmány pedig elhanyagolhatónak találta a két termékcsoport közötti különbséget ebben a vonatkozásban (Malmauret et al 2002). Pintér (2013) a meggy és cseresznye biológiailag aktív vegyületeinek mérése és az adatainak elemzése során alátámasztotta, hogy a polifenoltartalom és antioxidáns-kapacitás kialakításában a fajtának van döntő szerepe, a termesztési mód (integrált, illetve ökológiai), hely és az évjárat hatásával összehasonlítva.

Az élelmiszer-biztonsági kockázatok emelkedésére is találunk példát az ökológiai gazdálkodásban. A biogabona esetén mikotoxin-szennyezettség alakul ki nem megfelelő tárolási körülmények miatt, a Salmonella és Campylobacter fertőzések gyakoribbak a szabadtartás miatt a bioállat-állományban. Fontos megjegyezni azonban, hogy ezek a veszélyek csökkenthetők, valamint hogy az ökoélelmiszerek esetében az antibiotikumrezisztens törzsek előfordulása alacsonyabb.

Szeitzné (2007) szerint az ökológiai termelés a mikotoxin-szennyezettség előtérbe kerülésével járhat, a régi, biztonságos élelmiszer-tartósítási technológiák kiiktatása pedig a mikrobiális veszélyeztetettséget növeli.

Pintér (2013) az ökológiai és az integrált gazdálkodásból származó almánál és a meggyenél vizsgálta a fajta, évjárat, termesztési mód hatását a mikrobiológiai szennyezettség mértékére. A termesztési módokat vizsgálva megállapította, hogy ökológiai termesztés esetén a magas aerob összcsíraszám és penészszám gyakrabban fordult elő az alma esetében (Pintér 2013).

Mint ahogy az előzőekben említettem, a másodlagos metabolitok (polifenolok, antioxidánsok) nagyobb mennyiségben találhatóak a bioélelmiszerekben egyes kutatások szerint. Ugyanakkor sokan felhívják a figyelmet a feltehetően megnövekedett mennyiségű, természetesen előforduló méreganyag egészségügyi kockázatára, amely a növény természetes védekező mechanizmusának fokozott használatából ered.

Sajnos még mindig sok az ellentmondásos terület az ökológiai termékek táplálkozásbiológiai értékének és egészségügyi előnyeinek vonatkozásában.

A fentiekhez hozzátartozik, hogy az ökológiai termék védjegyhasználatára több információt szolgáltat a fogyasztónak, ezáltal szolgálva az élelmiszer-biztonságot (Hansen et al. 2002).

4. RÖVID ELLÁTÁSI LÁNCOK JELENTŐSÉGE A KISTERMELŐI ÉLELMISZEREK PIACRA JUTÁSÁBAN

A globális, multinacionális élelmiszer-kiskereskedelmi láncok térnyerése és piaci terjeszkedése az évezred elején és talán hazánk EU-csatlakozását követően még inkább szembeötlő volt. A multinacionális láncok élelmiszerpiaci terjeszkedésének negatív hatása leginkább a hazai fogyasztói magatartás, vásárlói szokások változásában és a hazai termékek elosztási rendszerében volt tetten érhető. (Csáki - Jámbor 2009).

Nemcsak a hazai élelmiszerpac kiskereskedelmi struktúrája rendeződött át teljes mértékben rövid idő leforgása alatt, hanem a hazai fogyasztók fogyasztói szokásai is. Az élelmiszerpiacok felett gyakorolt ilyen mértékű kontroll és párhuzamosan a hazai fogyasztói szokások átalakítása mind a hagyományos, mind az ökológiai élelmiszer-termelésre jelentős hatást gyakorolt hazánkban (Balázs et al. 2015)

Az előzőekkel összefüggésben fontos megemlíteni, hogy a fogyasztói szokások modernizálódása és az erőteljes koncentrációs folyamatok kapcsán egyre nagyobb az igény a szorosabb termelői-fogyasztói kapcsolatok kialakítására (Szabó 2014). A helyi élelmiszer-termelés és a helyi élelmiszerláncok, melyeket gyakran úgy emlegetnek, mint az élelmiszertermelés relokalizációját, mostanában a termelők, a fogyasztók, a különböző civil szervezetek és a politikai döntéshozók figyelmének középpontjába került (Balázs 2012, Benedek - Balázs 2014). Nagy et al. (2017) megállapítja, hogy a kulináris termékeket árusító, nem kereskedelmi profilú kis helyi klaszterek kapcsolatba léphetnek helyi beszállítókkal, termelőkkel, és ezek hatással lehetnek a környező régiók aktivitására is. Ezek a rendszerek nagy múltra tekintenek vissza az Egyesült Államokban és Nyugat-Európában, de történelmi gyökerei vannak Magyarországon is (Balázs et al. 2015). Még akkor is igaz ez utóbbi állítás, ha a hagyományokat csorbítja az iparszerű tartási és termelési rendszerekre való gyors áttérés a szocializmus időszaka alatt, illetve 1989 után a multinacionális cégek térnyerése az élelmiszerlánc privatizációjának időszakában (Balázs et al. 2015).

Az élelmiszer-relokalizációs trendet a fogyasztók egészséges, ellenőrzött élelmiszerek iránti növekvő igénye, valamint az átlátható élelmiszer-ellátási lánc követelménye alakítják. A kistermelők termékeit általában ízletesebbnek, táplálóbbnak, frissebbnek, egészségesebbnek, megbízhatóbbnak tartják a fogyasztók, annak ellenére, hogy nem rendelkeznek semmilyen tanúsító védjeggyel vagy címkével (Kneafsey et al. 2013). A 2011-es Eurobarometer-felmérés felhívja a figyelmet a helyi élelmiszerek nagy fokú támogatottságára az összes EU-országban. Kiemelik, hogy az Unió polgárok fele teljes mértékben egyetértett abban, hogy a helyi termékek vásárlása csak előnyökkel jár számukra (Eurobarometer 2011). Egy másik Eurobarometer-felmérés szerint az élelmiszerlánc átláthatósága és a bizonytalan eredet problémája új tényezőként merült fel a vásárlói döntési folyamatban 2010-ben. Az élelmiszerek bizonytalan eredete a felmért uniós polgárok 7%-ában merült fel lehetséges veszélyforrásként (Eurobarometer 2010). Az Eurobarometer adatai arról tanúskodnak, hogy az Unió polgárok érdeklődnek az élelmiszer-biztonság iránt, és különösen nagy arányuk az élelmiszerek vegyszertartalma iránt. Az európai polgárok nagyobb bizalmat táplálnak a termelői termékek iránt, mint a szupermarketek élelmiszerkínálata iránt. Magyarországon a fogyasztók 70%-a jobban bízik a termelőkben, míg 30%-a a boltokban kapható élelmiszerekben. Az

európai polgárok 75%-a rendszeresen ellenőrzi az élelmiszerek címkéjét, és különösen fontosnak tartja a termék származását a vásárlói döntések meghozatalakor (Eurobarometer 2011).

Csíkné (2014) 2011-ben készült felmérése alapján a polgárok 84%-a legalább néhány alkalommal vásárol élelmiszert közvetlenül a termelőtől. A legnépszerűbb direkt értékesítési forma a hagyományos piaci kategóriába sorolt csoport volt 71%-os részesedéssel. Juhász és Szabó (2014) a termelők és a fogyasztók piaci értékelését vizsgálták, és hasonló eredményre jutottak. A felmérésben részt vevők legnagyobb része, 30%-a heti rendszerességgel látogatja a hazai piacok valamelyikét, míg 14%-uk hetente többször is igénybe veszi ezt az értékesítési formát.

Az előzőekkel ellentétes eredményre jutott egy hazai reprezentatív felmérés, amely a magyar társadalom fogyasztói szokásait és a szupermarketekről alkotott közvélekedést vizsgálta a helyi élelmiszerekkel szemben (Medián 2012). A vizsgálat keretén belül 1200 személyes interjú készült a 18 évesnél idősebb populációval. A legfontosabb tanulság az élelmiszerboltok kínálatával kapcsolatban, hogy a magyarok leggyakrabban helyi kis élelmiszerboltokban vagy szupermarketekben vásárolnak. Mindkét értékesítési csatornát 10-ből 7-en használják. Csak egy 13%-os kisebbség vásárol rendszeresen élelmiszert közvetlenül a termelőtől (Medián 2012).

A fogyasztók frissebbnek, egészségesebbnek, természetesebbnek, valódinak, táplálóbbnak, ízletesebbnek és biztonságosabbnak tartják a helyi élelmiszereket, mint az ipari előállítású párjaikat. Ugyanakkor kérdéses, hogy ezek az elvárások valóban reálisak-e (Ter Kuile, 2012).

Ha elemezzük a közvetlen értékesítés szerepét bizonyos termékek körében, megállapítható, hogy elsősorban zöldség-gyümölcs termékeket, tojást, mézet és tejet vásárolnak a termelőktől. Ezeket a termékeket a fogyasztók 30%-a szerzi be közvetlenül a termelőtől. (Csíkné 2014).

4.1. A RÖVID ELLÁTÁSI LÁNC FOGALMA

Mielőtt a rövid ellátási lánc meghatározásába kezdenék, fontosnak tartom tisztázni az utóbbi időben a politikusok, térségfejlesztő menedzserek, szaktanácsadók stb. által oly előszeretettel használt és hivatkozott alternatív vállalkozások fogalmát, melyet többnyire a termékek és szolgáltatások szemszögéből közelítenek meg, vagyis a fogyasztó és a társadalmi elvárások szemszögéből vizsgálják a mezőgazdasági termelési folyamatokat. Ennek megfelelően különböző tartalmú meghatározások vannak az alternatív vállalkozásokra.

Meg lehet határozni egy jól körülírható technológia és az ehhez kapcsolódó minőségi elvárás vagy kategória alapján az alternatív döntés, termék és vállalkozás lényegét. Így szélsőséges esetben csak az ökológiai gazdálkodást és az ökoturizmust értjük az alternatív gazdálkodás alatt. Lehet alternatív vállalkozásnak hívni a fogyasztó által elfogadott új minőségi kategóriákat magukban hordozó termékek és a hozzájuk kapcsolódó gazdálkodási-vállalkozási formákat. Ezek a termékek a piacon egy alternatív választási lehetőséget biztosítanak a fogyasztók számára. Ebben az esetben jó marketinggel és a termékekre vonatkozó minőségbiztosítási garanciákkal az alternatív vállalkozások köre folyamatosan bővíthető.

Amikor a környezet fenntarthatósága szempontjából közelítjük meg az alternatív vállalkozások definícióját, akkor az olyan gazdálkodási típusok jelentik az alternatív vállalkozásokat, amelyek a környezet szempontjából alacsony terhelésű (low-input) gazdálkodási formákat adaptálnak a területre. Többnyire ezek az ökológiai gazdálkodás, extenzív állattenyésztés és területhasznosítás, és a tájgazdálkodás, ami „egy komplex, többnyire kisebb táj-terület egységre adaptált hagyományokat, adottságokat és környezetvédelmet szem előtt tartó, integrált technológiákat alkalmazó gazdálkodási formát jelent” (Székelyhidi et al. 2003).

Murdoch et al. (2000) általános megfogalmazásában az alternatív élelmiszerlánc egy „gyűjtőfogalom, amely termelők, fogyasztók és egyéb résztvevők újonnan kialakuló hálózatait takarja, amely új hálózatok alternatívát jelentenek a hagyományos, nagyipari jellegű élelmiszer-ellátással szemben”.

A rövid élelmiszerlánc fogalma az elosztási rendszerek széles skáláját fedi le. A Rövid Élelmiszerláncban a földrajzi, társadalmi és kulturális távolság a termelők között jellemzően kicsi. Ezenkívül környezetbarát termelési módszerek és tudatos fogyasztási magatartás kapcsolódik hozzájuk (Balázs et al. 2015).

A rövid ellátási lánc tehát olyan értékesítési forma, amely maximum egy közvetítőt iktat be a termelő és a fogyasztó közé. Fontos a termelők együttműködése, amely földrajzi kapcsolatot és rendszeres értékesítést feltételez. Az értékesítési formák pedig nagyon változatosak lehetnek (Helyi Termék Kézikönyv, 2016).

Magyarországon elsősorban a hagyományos formák szerepe a meghatározó. Főként a termelői piacok és rendezvények esetében látható e téren fejlődés, mivel már egyre több település rendelkezik rendszeresen nyitva tartó termelői piaccal, illetve egyre több rendezvénnyel találkozhatunk, melyek kiváló lehetőséget nyújtanak a termelők termékeinek értékesítésére, megismertetésére.

A helyi élelmiszerrendszerek marginális jelentőségűek a tágabb európai agrárélelmiszer-rendszerekhez képest. Átlagosan a farmok körülbelül 15%-a értékesíti termékeinek több mint 50%-át közvetlenül a fogyasztóknak az Unióban. Bár ezek többnyire kis farmok (1–8 EUME közötti), a 100 EUME feletti farmoknak már csak 3%-a értékesíti termelésének több mint felét közvetlenül a fogyasztóknak. A tagállamok között lényeges különbségek vannak a közvetlen értékesítés részarányát tekintve, míg Görögországban a farmok majdnem 25%-a értékesít így, Szlovákiában 19%-uk, Magyarországon, Romániában, Észtországban 18%-uk. Míg a máltai, osztrák és spanyol farmok kevesebb mint 5%-a értékesíti termékeit közvetlenül a fogyasztóknak, addig Franciaországban a gazdaságok 21%-a értékesíti termékeit a REL-en keresztül, a zöldség- és méztermelő farmoknak pedig 50%-a (Augère-Granier 2016).

Az EU szintjén a közvetlen értékesítés a friss élelmiszerpiacnak csak 2%-át képviseli. (Augère-Granier 2016).

A Vidékfejlesztési Programban éppen ezért az egyik fontos prioritási terület az élelmiszerlánc szervezése, ezen belül is a rövid ellátási láncok (REL) támogatása, hiszen a kistermelők – méretüknél fogva – nehezen veszik fel a versenyt a nagyobb gazdaságokkal, így a versenyből könnyen kiszorulnak.

Az alprogram támogatja többek között:

- a termelők piacra jutását,
- a termelők élelmiszer-biztonsággal, értékesítési formákkal kapcsolatos képzését.

Kujáni (2014) ugyanakkor kiemeli, hogy „a lokális ellátást nem szabad túldimenzionálni, hanem a mennyiségi élelmiszer-előállítás mellett érdemes megtalálni a helyét és funkcióit az alternatív minőségre és helyi értékekre épülő gazdálkodási formákban”.

4.2. A HELYI ÉLELMISZERRENDSZEREK CSOPORTOSÍTÁSA, FŐBB TÍPUSAI

A helyi élelmiszerrendszerek lehetnek gazdasági és nem gazdasági rendszerek. A téma szempontjából a gazdasági rendszerek bemutatásának van létjogosultsága.

Ezek a rendszerek lehetnek (Réthy - Dezsényi 2013):

- termelői piacok,
- helyitermékvédjegy-rendszerek,
- közösség által támogatott mezőgazdálkodás különböző formái, vagyis a részarányos gazdálkodás, a dobozrendszer vagy a vásárlói közösségek (ld. később).

A rövid ellátási láncokat Szabó (2014) négy fő csoportba sorolja. Ezek a következők: „közvetítőn keresztül”, „házhoz szállítással”, „közvetlenül a farmon”, „átvételi ponton”. Minden kategóriának további két altípusa van, mégpedig a hagyományos és a modern forma (Szabó 2014). A hazai modern értékesítési csatornák magukban foglalják az alkalmi értékesítési lehetőségeket, amelyek a szezonálisan elérhető, szűk termékkör köré szerveződnek – a dobozrendszereket és a vásárlói közösségeket, 20-30 termelő és néhány száz rendszeres vásárló részvételével. Ezen kívül a weboldalakat, webshopokat, ahol a helyi termelők és termékeik elérhetők (termelotol.hu; naturhalo.hu; kamratura.hu; 30km.hu; egyhaztaji.hu) (Balázs et al 2015).

A fogyasztók és termelők közötti kapcsolatot igyekeznek elősegíteni a 30km.hu internetes oldal és mobilalkalmazás ötletgazdái is. (KISLÉPTÉK, 2016).

Szabó (2017) a hazai termelői piacokat mint a helyi élelmiszerrendszerek egyik formáját az alábbiak szerint kategorizálta:

- vásárcsarnokok,
- hagyományos (városi) piacok,
- újszerű termelői (helyi) piacok,
- időszakos és alkalmi vásárok,

4.2.1. A biotermékek legnépszerűbb értékesítési csatornái

A témával foglalkozó kutatók a biopiacok részesedését 2012-ben legfeljebb 10% körülire becsülték, azonban a helyzet azóta sokat változott. A jogszabályváltozások következtében ugyanis leegyszerűsödött a helyi termelői piacok nyitásának folyamata. Ez kétféleképpen is hatással lehet a bioszektorra. Egyrészt a termelői piacon árusító termelők mintegy 20%-a folytat ökológiai gazdálkodást (Benedek et al 2013), vagyis e termelők új piacot találtak termékeik értékesítésére. Másrészt a termelői piacok száma nagyban emelkedett, ami kedvezően hatott a biopiacok számára is. Jelenleg mintegy 35 biopiac működik országszerte, míg ez a szám 2012-ben az Agrárgazdasági Kutató Intézet (AKI) adatbázisa (Juhász - Szabó 2013) alapján 26 volt.

A biotermékek legfontosabb hazai értékesítési csatornáinak részesedése Frühwald (2012) becslése szerint az alábbi:

- kiskereskedelmi láncok biorészlege 60%;
- specializált boltok 20%;
- biopiacok, vásárok, rendezvények 6-10%;
- online értékesítés 6-7%;
- gazdaudvari értékesítés 2-3%.

A közvetlen értékesítés újabb formái egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek a biogazdálkodók körében. A közösség által támogatott rendszerben gazdálkodók száma 2013-ra elérte a 10-et (Réthy – Dezsény 2013), és további növekedésre lehet számítani. A dobozrendszerek (Benedek 2014) is egyre több termelő számára jelentenek alternatív jövedelemforrást. Az első szélesebb fogyasztói kör számára elérhető rendszer 2008-ban alakult, 2013-ban számuk már 15-re volt tehető. A jogszabályváltozások és az empirikus vizsgálatok tapasztalatai alapján valószínűsíthető, hogy a közvetlen értékesítési formák közül még mindig a piacok rendelkeznek a legnagyobb részesedéssel, a csatornán keresztül értékesített termék mennyiségét tekintve.

4.3. A RÖVID ELLÁTÁSI LÁNCOK KIHÍVÁSAI AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁG TERÜLETÉN

A helyi élelmiszer-termelést gyakran az élelmiszerek relokalizációjaként emlegetik, és egyre inkább a fogyasztók figyelmének középpontjába kerül (Balázs 2012, Benedek – Balázs 2014). Két fő oka is van annak, hogy miért használják a termék eredetét marketingeszközként (Papadopoulos – Butt 2006 in Hámori 2013). A kínálat oldaláról vizsgálva a kérdést, azt tapasztaljuk, hogy napjainkban a legtöbb termék bárhol és bárki által előállítható. A vállalatok vezetői azzal a kihívással találkoznak, hogy a termékeik számára olyan differenciáló tényezőket keressenek és alkalmazzanak, amelyek külső „tulajdonságként” jeleníthetők meg, mint pl. a származási hely, a márkanév. Ezzel szemben a vásárlók olyan belső tulajdonságokra utaló külső jeleket keresnek, amelyek egyben objektív minőségjelzőként értelmezhetők. A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek sajátossága, hogy minőségüket jelentős mértékben meghatározzák mind a termőhelyi adottságok, a fizikai környezet (klíma, termőföld, domborzat stb.), mind az adott helyhez köthető kulturális tényezők, élelmiszer-előállítási, feldolgozási folyamatok, étkezési szokások, tradíciók. Ebből adódóan a származási hely mint megkülönböztető minőségjelző többtényezős, komplex fogalomként értelmezhető (Hámori 2013).

A vonatkozó szakirodalom alapján megállapítható, hogy élvezeti értékek mellett felértékelődik az egészségügyi értékek szerepe, ezenfelül a fenntartható fejlődéshez és fogyasztáshoz kapcsolódó etikai értékek is egyre nagyobb szerepet játszanak. Ezek a folyamatok közvetlenül vagy közvetve a lokális termékek előnyben részesítését támogatják (Hámori 2013).

EU-szerte egyre nagyobb számban választják a fogyasztók a helyi élelmiszereket, amelyeket a helyi termelői piacon, közvetlenül a gazdálkodótól, dobozrendszeren vagy más közösségi gazdálkodási rendszeren keresztül szereznek be.

A nyugati országokban már jól működő, hazánkban még csak néhány gazdaságra jellemző gazdálkodási forma a közösség által támogatott mezőgazdaság. Franciaországban AMAP: „Associations pour le maintien d’une Agriculture paysanne”, Angliában CSA: „Community Supported Agriculture”, Németországban „Solidarische Land-

wirtschaft” néven terjedt el. (Perényi - Horváth 2009, Réthy - Dezsény 2013). Horváth (2013) szerint a közösségi mezőgazdálkodás a gazdák és a fogyasztók közvetlen kapcsolatán alapul, és hosszú távú elköteleződést jelent mindkét fél számára. Ennek egyik formája a dobozrendszer, amelyben a vásárlók vállalják, hogy egy meghatározott időszakon keresztül előre meghatározott értékben vásárolnak a gazdaság termékeiből, amiért cserébe a megállapodásnak megfelelő időközönként a gazda átadja az adott időszakban előállított termékeit egy előre megbeszélte átvételi ponton. Mivel a fenntartható gazdálkodás a célja a rendszernek, ezért az áruért fizetett összegnek is méltányosnak kell lennie, vagyis fedeznie kell a gazdálkodó munkabérét is. Réthy és Dezsény (2013) szerint a közösségi mezőgazdálkodás előnyös a termelőnek, mivel közvetlen és hosszú távú kapcsolatot építhet ki a fogyasztókkal, és nem kell az értékesítési csatornák keresésével töltenie az időt. Mindemellett a fogyasztók is megbízható forrásból juthatnak hozzá a termékekhez, és pontosan tudják, hogy milyen módon termelték azokat.

Az európai fogyasztók a helyi termékeket gyakran a magasabb minőségi szabványokkal (frissesség, táplálkozásbiológiai érték), az egészséges táplálkozással, a környezetbarát termelési rendszerekkel és az alacsonyabb karbonlábnyommal azonosítják (Augère-Granier 2016). Azt remélik, hogy ezek az élelmiszerek frissebbek, tisztábbak, egészségesebbek, természetesebbek, táplálókabbak, ízletesebbek és biztonságosabbak, mint a tömegélelmiszerek a boltok pultjain. Ugyanakkor vitatható, hogy mindezek az elvárások valóban reálisak-e (Ter Kuile 2012). A magyar lakosság körében 2014-ben készült reprezentatív felmérés szerint a fogyasztók elsősorban úgy gondolják, hogy „[m]anapság az élelmiszerek tele vannak káros anyaggal.” másodsorban pedig „[o]dafigyelnek arra, hogy hol vásárolnak élelmiszert” (Jakopánecz 2015). Az előbb említett folyamatok egyrészt a helyi termékek fogyasztásának egészségügyi vonatkozásaira irányítják a figyelmünket, másrészt rávilágítanak a helyi élelmiszer-termelés élelmiszer-biztonsági követelményeinek fontosságára.

Bár a fogyasztók úgy érzik, hogy a rövid ellátási láncon keresztül vásárolt helyi élelmiszerek biztonságosabbak, meg kell jegyezni, hogy a kistermelők hiányosságokkal küzdenek az élelmiszer-higiéniai ismeretek terén. Ráadásul a hatóság nagyobb hangsúlyt fektet a magasabb kockázatú élelmiszer-termelők ellenőrzésére, így az élelmiszer-biztonsági előírásoknak való megfelelést ellenőrző hatósági vizsgálatok a kistermelők körében, akiknek a termékei szűkebb fogyasztói körhöz jutnak el, ritkábbak. A NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal) adatai szerint csak az összes ellenőrzött élelmiszer 2,8% -a származik a kistermelők élelmiszer-termelő, -értékesítő, illetve vendéglátó tevékenységéből. A vizsgált termékek 2,2%-ánál valamilyen bírságot szabtak ki, ami 1%-kal volt magasabb az előző, 2010. évinél. 2013 július 31-ei adatok szerint ez az arány tovább nőtt 2,7%-kal. A forgalomból kivont termékek aránya 0,5% volt 2011-ben, 1,7% pedig 2012-ben, azaz egy évvel később és 2013-ban elérte a 6%-ot (Szabó 2014).

A következőkben néhány kistermelői termékhez kapcsolódó higiéniai problémára szeretném felhívni a figyelmet, mely legtöbbször az ismeretek hiányából fakad. A kistermelői termékeket általában közvetlenül értékesítik a piacon, ezért is szükséges a külön szabályozásuk, hogy egyszerűbbé váljon piacra vitelük, értékesítésük.

Jancsó (2015) a nyers tehéntej közvetlen hazai értékesítését és ennek minőségi vonatkozásait vizsgálta. A termelői nyers tehéntej közvetlen értékesítésének vizsgálatakor három fő csatornát, a piacokat, az önkiszolgáló értékesítést, tejautomatákat és a mozgó értékesítést, ezen belül is a házhozzállítást vette figyelembe. Az egyes értékesítési csatornákon belül különböző értékesítési gyakorlatok voltak azonosíthatók; a közvetlen értékesítés legkezdetlegesebb, hűtés nélküli formái, a hagyományos és nyugat-európai összehasonlításban is modernnek nevezhető gyakorlatok egyaránt megtalálhatók voltak. Az értékesítés színvonala – különösen a higiénés és technológiai fejelem szempontjából – széles skálán mozgott (Jancsó 2015).

Szinte az összes értékesítési ponton kifogásolható eredmények születtek mind az összcsíraszám (mezofil mikroorganizmusok), mind az egyedi kólifformszám tekintetében. A csomagolási és jelölési kötelezettség területén elsősorban a palackozott nyers tej forgalmazásával kapcsolatban merültek fel kifogások (Jancsó 2015).

Varga (2016) kutatása alapján is megállapítható, hogy a közvetlenül értékesített tejtételek minőségi jellemzői szinte valamennyi paraméter tekintetében elmaradtak a felvásárolt és minősített tejtételekétől. Valószínűsíthető, hogy a tejnyerés, a tejkezelés és az értékesítés gyakorlata során elkövetett mulasztások hátrányosan befolyásolták a nyers tej fizikai-kémiai és mikrobiológiai-higiéniai minőségét (Jancsó 2015). A közvetlenül értékesített termelői nyers tehéntej esetében tehát elsősorban a tejnyeréskor és tejkezeléskor elkövetett higiéniai mulasztások tehetők felelőssé az aerob mezofil mikrobák és a kólifform baktériumok kiugróan nagy elősejtszámaiért (Varga 2016).

Az összcsíraszám maximálisan megengedhető értékére vonatkozóan a felvásárolt tejtételek esetében a 16/2008. (II. 15.) FVM-SZMM együttes rendelet, míg a kistermelői élelmiszer-termelés keretében termelt és értékesített tételek esetében a kistermelői rendelet előírásai az irányadóak. A két említett rendelet azonos vizsgálati gyakoriságot és határértéket ír elő a mikrobaszámra, amely 2 hónapos időszak mozgó mértani átlaga alapján, havonta legalább két mintán vizsgálva, nem haladhatja meg a milliliterenkénti 100 000-et. (Varga 2016).

Más uniós tagországokban is szembesülnek az ismeretek hiánya miatt elkövetett higiéniai mulasztásokkal.

Hollandiában körülbelül 25 000 vállalat tekinthető Rövid Ellátási Láncban termelőnek. A mozgóboltos csoport a legnagyobb (11 500), ezt követik a pékek (3 500) és a hentesek (1 800). A teljes szám évek óta folyamatosan csökken. A különböző rövid ellátási lánc típusokra kidolgozták a Jó Higiéniai Útmutatókat a termékpályaszervezeteik a 852/2004 Bizottsági rendelet alapján (Ter Kuile 2012).

A hagyományos nagy méretű élelmiszer-előállító üzemek igyekeznek ellenőrzésük alatt tartani a teljes élelmiszerláncot a HACCP és a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) segítségével. A legtöbb nagyvállalat minőségügyi vezetőket és élelmiszer-biztonsági szakértőket alkalmaz. A rövid ellátási láncok esetén csak nagyon kevés vállalkozás rendelkezik olyan mérettel, hogy megengedhesse magának az élelmiszer-biztonsági specialisták szolgáltatásait (Ter Kuile 2012).

2006-ban rejtélyes fertőzések történtek egy ritka *Salmonella typhimurium* baktériummal a kelet hollandiai Twentében. A járványügyi vizsgálatot végzők arra a felfedezésre jutottak, hogy a fertőzések két szupermarket eladási körzetében jelentkeztek. Azon különleges termékek közül, amelyet az áruházak kizárólagosan forgalmaztak, néhány egy közeli sajtüzemből származott. Azokkal a standard vizsgálati módszerekkel, amelyeket a Holland Élelmiszer-biztonsági és Fogyasztóvédelmi Hatóság alkalmazott, nem volt kimutatható a sajtból a baktérium. Megtalálták ugyanakkor egy tehénistálló szennyvízcsövében az állattartó telepen, de nem foganatosítottak semmilyen intézkedést, mivel ez nem számított elégséges bizonyítéknak. Amikor a megbetegedések tovább folytatódtak, a Holland Egészségügyi és Környezetvédelmi Intézet nagyobb mintanagyság alkalmazásával kimutatta a baktériumtörzset a szóban forgó gazdaság egy érlelt sajtjából. Az arra irányuló vizsgálat, hogy hogyan kerülhetett a törzs a sajtba, kimutatta, hogy a gazda nem mindig váltott csizmát, mikor az istállóból átment a sajtüzembe. Nem talált logikát ebben a szabályban, ezért úgy gondolta, hogy szükségtelen (Ter Kuile 2012).

Sok közös vonás figyelhető meg az előző esetekben. A legfontosabb talán a megfelelő mikrobiológiai ismeretek hiánya a kis méretű üzemekben. A helyzet hasonló az otthoni főzéshez, amikor a higiéniai hiányosságok vezetnek ételártalomhoz. Problémát jelenthet még a HACCP-kézikönyvek és higiéniai útmutatók bonyolultsága. Sokszor túl részletesen írnak le egy egyszerű procedúrát, vagy ésszerűtlen szabályokat tartalmaznak, amelyek sok esetben vezetnek szabályszegéshez, mert már a fontos szabályokat sem veszik komolyan.

A rövid ellátási láncok egyik legkedveltebb értékesítési formája a helyi termelői piacon történő értékesítés. Az alábbi néhány tanulmány rávilágít azokra a leggyakoribb problémákra, amelyekkel e közvetlen értékesítési formánál találkozhatunk. Behnke et al. (2012) a termelői piacokon vizsgálta az alkalmazottak munkahelyi magatartását a személyi higiéniai szabályok három fő területe közül. Ezen belül is a kézmosás gyakoriságát és megfelelőségét. Megállapította, hogy a különféle termékfélések (alapanyag és késztermék) kezelése között az alkalmazottak nem elegendő gyakorisággal mostak kezét. Általában egy termelői piacon sok csomagolatlan élelmiszerterméket kezelnek az eladók, és gyakran ugyanaz az alkalmazott kezeli a pénzt és az élelmiszereket. Ugyanakkor a legtöbb esetben pedig hiányoznak a megfelelő kézmosási feltételek. Worsfold et al. (2004) arra az eredményre jutott, hogy a felmérésben részt vevő termelői piaci kereskedők majdnem negyede nem tudta helyesen megítélni azokat a veszélyeket, amelyek az árusított termékeihez kapcsolódtak, és 84%-uk nem ismerte el, hogy a termékei ételártalmat okozhatnak. Guzewich és Ross (1999) szakirodalmi kutatásuk során arra a megállapításra jutottak, hogy 83%-a az élelmiszerekhez köthető megbetegedéseknek élelmiszer-kereskedőktől indul, és az élelmiszer-kereskedőkhöz köthető megbetegedések többségének oka a nem megfelelő kézhigiénia, vagyis a kézről átvitt patogén mikroorganizmusok. Bizonyára ez a közvetítési módja a Norovírusoknak (Calici vírus) is, amely az élelmiszerhez köthető megbetegedések 17,8%-áért volt felelős 2008-ban Európában, de jelenleg is a Salmonella után a második helyen áll az ételártalmak okozói között. A helyes személyi higiénia és a betegségek veszélyének felismerése az alapja a fogyasztók felé történő közvetítés megakadályozásának (Herman et al., 2012)

A rövid ellátási láncok esetén az elsődleges termelés a legtöbbször ugyanazon a helyen van, ahol a feldolgozás és a végtermékek értékesítése. Számos élelmiszer-biztonsági esemény alakul ki amiatt, hogy a szennyezés az állatokról és az állatok környezetéből a piacra szánt végtermékre kerül.

A szennyezés előfordulhat utólagos szennyezésként a pasztörözés után, mint ahogy az a gazdálkodásban készített fagylaltba került verotoxin termelő *E. coli* 0145 és 026 törzsek által okozott fertőzések esetén volt Belgiumban (De Schrijver et al. 2008).

A betegséget okozó *E. coli* törzset, melyet a szennyezett fagylaltból izoláltak, a tehenekből és borjakból is kimutatták. A fertőzött állatból közvetlenül is rákerülhet a szennyeződés a végtermékre. Egy svédországi *Listeria monocytogenes* fertőzés során a baktérium egy kecske tejéből került a kecskesajtba. Szubklinikai tőgygyulladás miatt a kecske közvetlenül ürítette a tejbe. Ráadásul ugyanebben az üzemben keresztaszennyezés során ugyan ez a baktérium a tehéntejből készült sajtra is rákerült (Eilertz et al. 2004). Keresztaszennyezés úgy is előfordulhat, hogy az állatokról kerül a kórokozó a friss zöldségekre szennyezett öntözővízzel. Az öntözővíz biztonságának fontosságára az alapanyag-termelésben egy hatalmas svédországi *E. coli* 0157-es járvány is ráirányította a figyelmet. A baktérium az öntözővízzel a helyi előállítású salátára került 2005-ben (Söderström et al. 2008). A saláta öntözővizébe egy patakából került a szennyezés, amelybe pedig egy a patak mentén feljebb található szarvasmarha-telepről. A feldolgozás során alkalmazott víz biztonságának fontosságát támasztja alá egy *Campylobacter* fertőzés, amely a helyi termelésű és feldolgozású borsóból származott (Gardner et al., 2011). A borsót a vadon élő, farmon legelésző madarak szennyezték be a *Campylobacter jejuni* baktériummal bélsarukon keresztül. A feldolgozás utáni megghamozott borsó valószínűleg a feldolgozás során alkalmazott víztől szennyeződött, mivel azt nem fertőtlenítették. Éppen a *Campylobacter* fertőzés miatt fontos, hogy minden broilertermelő tisztában legyen azzal, hogy a természetközeli tartás elnyújtott csirkenevelési periódussal és szabad tartással megfelelő élelmiszer-biztonsági ellenőrzési rendszert is igényel, amely a veszélyek és a fertőzési források ismeretén alapszik. A nyerstej-termelésben is számolni kell a *Campylobacter* fertőzéssel, főként olyan országokban, például Nagy-Britanniában, ahol a vidéki területeken népszerű a nyers tej fogyasztása.

Az élelmiszer-biztonsági események egy része tehát a higiéniai hiányosságokra, az ismeretek hiányára vezethető vissza, míg más részük a termelési technológiából következik, illetve specifikusan egy adott termékkörre jellemző. Mint ahogy azt a későbbiekben is említem, a közvetlen értékesítési csatornák a friss élelmiszerek kedvelt beszerzési forrásai hazánkban. Ez a termékkör azonban számos speciális kockázattal jár, melyeket nem is a fogyasztók, hanem inkább a szakértők érzékelnek. A fogyasztók a friss termékekkel kapcsolatban inkább a szermaradványok miatt aggódnak.

4.4. A KÖZVETLEN ÉRTÉKESÍTÉS MODERN FORMÁI – KÖZÖSSÉG ÁLTAL TÁMOGATOTT MEZŐGAZDASÁG

A közösség által támogatott mezőgazdaságnak több formája is létezik, melyek alapvetően a fogyasztói elköteleződés mértékében különböznek egymástól (Réthy – Dezsényi, 2013):

- *Részarányos gazdálkodás:* A részarányos gazdálkodás a termelő és a fogyasztó legszorosabb elköteleződési formája. A részarány az éves termés egy részét jelenti, amiért a fogyasztó előre fizet
- *Dobozrendszer:* Ez a típusú, közösség által támogatott mezőgazdasági rendszer is azon alapul, hogy a gazdálkodók és a vásárlók állandó szövetséget hoznak létre.
- *Vásárlói közösségek:* A vásárlói közösségek alapja, hogy több helyi termelő, egy civil szervezet vagy a fogyasztók kisebb közössége (ki)szállítási és elosztói rendszert szervez (háztól házig vagy egy állandó átvevőpontra) a jellemzően kistermelői, helyben vagy regionálisan előállított áruk számára.

5. A KISTERMELŐI ÉLELMISZERTERMÉKEKHEZ KAPCSOLÓDÓ FONTOSABB VÉDJEJEGYEK ÉS KÖVETELMÉNYEIK

Nemcsak hazánkban, hanem az Európai Unió más országában is sokféle árujelző alkalmazása jöhet szóba a helyi termékek esetén. Ezek előírásrendszere eltérő, mégis felfedezhetők közös vonások, minőségbiztosítási funkciók. A védjegyrendszerek ismertetése előtt fontos azonban néhány alapvető, a témához kapcsolódó fogalmat, meghatározást tisztázni, valamint a különböző árujelzőket csoportosítani.

A fentiek kapcsán felmerülhet bennünk a kérdés, hogy miért fontos a helyi termékeket megkülönböztető árujelzővel ellátni, hiszen a fő értékesítési csatorna ezen termékek esetén, főként Magyarországon, a közvetlen értékesítés hagyományos formái. Abban az esetben, amikor a termelő saját gazdaságában vagy a termelői piacon értékesíti termékét, valóban nem nagy jelentőségű az árujelzők szerepe, hiszen ilyenkor egyik fő funkciójukat, a „bizalomkeltést” átveszi a termelő és a fogyasztó közötti rendszeres és legtöbbször hosszú távú kapcsolat. Ezen árujelzők megkülönböztető szerepe és alapvető minőségbiztosítási funkciója akkor válik igazán fontossá, amikor a helyi élelmiszertermék elhagyja a hagyományos közvetlen értékesítési csatornát. Ez az utóbbi megállapítás újabb kérdést vet fel. Hiszen hogy hagyhatja el a helyi termék a hagyományos értékesítési csatornát? Akkor mitől helyi élelmiszer az adott, helyben előállított élelmiszer? Emiatt szintén hasznos a helyi élelmiszertermék fogalmának megadása, tisztázása.

Helyi terméknek tekintjük a helyben megtermelt vagy összegyűjtött alapanyagokból, helyben kialakult eljárások alkalmazásával, többnyire kisüzemi keretek között előállított, esetleg csomagolásukban is helyi anyagokat, helyi kulturális elemeket felhasználó termékeket. Másrészt a helyi munkaerővel a helyi lakossági igényeket kielégítő termékek sorolhatók ebbe a körbe (G. Fekete 2009).

Juhász (2012) a *local food* kategóriát általánosan értelmezett helyi élelmiszernek nevezi, míg a *locality food* kategóriát az eredethez, hagyományokhoz köthető speciálisan értelmezett helyi élelmiszernek, amelynek jogszabályi vonatkozásait is ismerteti. Noha a helyi specialitásokat is értelmezni lehet a REL-konceptió keretei között, mégis a kis földrajzi távolságot jelenti inkább a helyi élelmiszer kifejezés, a szakirodalom és az empirikus vizsgálatok alapján is (Benedek 2014).

Empirikus és szakirodalmi vizsgálatok alapján a földrajzi távolság szükséges, de nem elégséges az élelmiszer helybeliségének meghatározásához; a termelés és a feldolgozás módja vagy a termelő gazdaság kis mérete legalább olyan fontos jellemzők. A kis (földrajzi) távolság és a termelővel való személyes kapcsolat leginkább azt segíti elő, hogy a fogyasztó meggyőződhesen az általa fontosnak tartott szempontok (pl. állatjóléti kérdések, környezetvédelmi vonatkozások, stb.) teljesüléséről, vagyis a bizalmat mozdítja elő (Benedek 2014).

A vidékfejlesztési intézkedések keretén belül az EU elismeri a kistermelés kulcsszerepét az agrár-élelmiszerláncban. A jogi szabályozás szerint az élelmiszerláncnak területi jelentősége van, és ezáltal alkalmas a környezetvédelmi célok teljesítésére is.

A továbbiakban a hazai és nemzetközi szakirodalom felhasználásával rendszerezem a helyi termékek esetében jól alkalmazható védjegyeket, valamint értékelem minőségbiztosítási funkciójukat.

5.1. A VÉDJEGYEK ÉS ÁRUJELZŐK RENDSZEREZÉSE, CSOPORTOSÍTÁSA

A helyi élelmiszertermékekkel kapcsolatos iparjogvédelmi oltalom lehetőségei különösen:

- a védjegyoltalom,
- az eredetmegjelölések és földrajzi jelzések oltalma.

A helyi termékek esetében célszerű csak Magyarország területére kiterjedő nemzeti oltalmat igényelni. Ugyanakkor, ha valaki az Európai Unió más tagállamaiba is szállít, akkor igényelhető az EU valamennyi tagállamára kiterjedő közösségi védjegy.

A védjegy minőségi garancia (Huszák – Mészáros 2011), ezenkívül származás- és eredetjelzés, de nem célja az áru forrásának azonosítása (Faludi – Lukácsi 2014).

A tanúsító védjegy kiemeli, megkülönbözteti a kiváló minőségű termékeket, emellett védelmet nyújt a hamisítások, félrevezető megjelölések használatával szemben, tájékoztatja a fogyasztót, és segíti a vásárlói döntés meghozatalában (Siklós 2011).

Az együttes védjegy használata szervezett, hosszú távú együttműködést feltételez, tehát integráló, valamint garanciafunkcióval is rendelkezik (Bognár 1984).

A helyi termékekkel kapcsolatban több önkormányzat rendelkezik védjegyoltalommal. Ezeket a védjegyeket „helyi védjegyeknek” is nevezik.

A védjegyoltalom és a földrajzi árujelző oltalma két külön iparjogvédelmi oltalmi forma, bár a köztudatban gyakran nem válik szét a kettő. A földrajzi árujelzők, nem védjegyek, hanem olyan megjelölések, amelyek egy földrajzi megnevezést tartalmaznak, vagy egyértelműen egy meghatározott földrajzi területre utalnak, és amelyekhez többlet-jelentést tartalom társul

Az egyszerű származásjelzések ilyen többletjelentéssel nem bírnak, azok csupán egy adott termék földrajzi eredetének feltüntetését szolgálják, függetlenül a termék tulajdonságaitól.

A földrajzi árujelzőknél a minőségjelzés nagyon fontos védjegyfunkció. Az Európai Unió kizárólagos oltalmi rendszert működtet mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre. Ezen árujelzők esetében csak uniós oltalmat lehet szerezni, magyar nemzeti oltalomszerzésre nincsen lehetőség.

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek sajátos tulajdonsága az, hogy minőségüket nagymértékben meghatározzák a termelési körülmények, feltételek, a fizikai környezet, mint a klíma, vagy a föld, a kulturális tényezők, a feldolgozási eljárások, étkezési szokások és hagyományok. Így a származási hely mint megkülönböztető tulajdonság egy összetett fogalom. (Hámori 2013).

Az uniós oltalmat élvező földrajzi árujelzők kétféle kategóriát képeznek a földrajzi terület és a termékminőség szorosságától függően. Az eredetmegjelölés esetében a minőségi jellemző a földrajzi környezetnek, a földrajzi jelzés esetében pedig a földrajzi származásnak tulajdonítható (Pallóné 2003). Ez utóbbi esetben nem feltétlenül a minősége köszönhető a földrajzi származásnak, hanem elegendő, ha a termék hírneve köszönhető az adott földrajzi területről való származásnak.

Mindkét megjelölés oltalmához jóváhagyott termékleírás is szükséges, amely a földrajzi terület pontos lehatárolásán kívül az előállítás minden lényeges követelményét tartalmazza. Az uniós oltalom alapján a termékleírásban meghatározott földrajzi területen belül működő valamennyi termelő, aki vállalja a termékleírás betartását, jogosult az oltalom alatt álló eredetmegjelölés, illetve földrajzi jelzés használatára. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés,

illetve földrajzi elnevezés kizárólagos használatának joga alapján a termelői közösségek felléphetnek a jogosultlan használat ellen.

A Hungarikumok Gyűjteményének jelentőségét hangsúlyozza Péli és szerzőtársai megállapítása, miszerint a vidéki hagyományok jelentősége csökkent. Ennek legfőbb okozója a szerzők szerint napjaink globalizált társadalma, hiszen a fogyasztói szokások a vidéki jellegű, periférikus településeken is egyre erőteljesebben a városiasodás jegyeit mutatják. Ennélfogva nemcsak a háztáji gazdálkodás, hanem a vidéki szokások, hagyományok és mesterségek is háttérbe szorulnak, majd néhány generációt követően eltűnnek (Péli et al. 2015).

A fent említett folyamatok okán is szükséges elhelyezni az árujelzők között a nagy népszerűségnek örvendő „Hungarikum”-megjelölést (védjegyet), valamint a „hagyományos különleges termék”-megjelölést.

A hungarikumnak minősülő termékek esetén a védjegyjogosult a Földművelésügyi Minisztérium, és védjegyhasználati szabályozást tartalmaz a Hungarikum törvény (2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról). Funkciójukat tekintve ezek speciális tanúsító védjegyek, bár nem tartozik hozzá megfelelő ellenőrzési rendszer, vagyis a követelmények hosszú távú betartását egyelőre nem ellenőrzi senki, így tanúsítóvédjegy-funkciója nem teljesül, jelen formájában nem működik jól.

A hagyományos különleges termék (HKT; traditional speciality guaranteed, TSG) árujelző a védjegytől és a földrajzi árujelzőtől eltérően, a magyar szabályozásban nem az iparjogvédelmi oltalmi formákhoz tartozik; a 15/2008. (II. 15.) FVM rendelet tartalmazza a vonatkozó szabályozást. A Hagyományos, Különleges Termék (HKT) olyan terméket jelöl, amely az adott termékre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül, mely nem védjegy vagy földrajzi árujelző.

A termék akkor „hagyományos”, ha a hazai piacon bizonyítottan legalább 30 éve jelen van. Egy ilyen termék bejegyzését is valamely, az előállításban érintett csoport, közösség kezdeményezheti, azonban a bejegyzés után az unió egész területén bárki használhatja az elnevezést, ha betartja a termékleírást. Ilyen például: a tepertős pogácsa, a pozsonyi kifli, és folyamatban van a rögös túró elismertetési eljárása.

A nyilvántartásba vétel során olyan termékek elismerése biztosított, amelyek összetételükben, vagy előállítási módjukban hagyományosak, anélkül, hogy valamely földrajzi területtel kizárólagos kapcsolatban lennének.

A kistermelői élelmiszer-előállításra jogosult gazdálkodók egyes termékeket – köztük hőkezelt húskészítményeket – közvetlenül árusíthatnak a piacon is. Teszik ezt amiatt is, mert a fogyasztók egyre inkább keresik a hagyományos, adalékanyagoktól mentes, kézműves előállítású árut. 2015. január 1-jéig azonban nem létezett olyan részletes szabályozás, amely meghatározta volna, hogy pontosan milyen alapanyagokból és milyen előállítási technológia alkalmazása mellett lehet azokat „kézműves termékként” értékesíteni. A Földművelésügyi Minisztérium a magas hozzáadott értéket képviselő kézműves élelmiszereket előállító termelők és a fogyasztók védelmében részletes szabályokat dolgozott ki, így 2015. január 1-jétől kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyv II. kötete szerint készített áru kerülhet kézműves termékként a piacokra (Szabó 2015).

Kézműves, illetve kézműves élelmiszernek nevezhető az az egyedi jellegű termék, amelynek előállítása során a különös gondosság, a „mivesség”, a kézzel végzett – és a szaktudás által irányított – munkafolyamat dominál. Ilyen terméket elsősorban kézi technológiával állítanak elő. Egyes munkafolyamatok gépesíthetők, azonban az előállításnak a közvetlen emberi irányításon és a kézi munkavégzésen, emberi erőfeszítésen, tapasztalaton kell alapulnia. Törekedni kell a felhasznált adalékanyagok, technológiai segédanyagok mennyiségének csökkentésére, valamint a természetes anyagok felhasználására. Nem használhatók fel pótanyagok, mesterséges színezékek, aromák, édesítőszer, ízfokozók. Ugyancsak tilalmazottak az imitátumok, vagyis az élelmiszer természetes összetevőjét vagy

alkotóelemét helyettesítő anyagok. (Ilyen például a „frissfől” típusú termékekben található nem tejeredetű növényi zsiradék). Az előírásoknak megfelelő termékek esetében azok megnevezését a „kézműves” vagy „kézműves” jelzővel kell kiegészíteni. Magának a feliratnak nincs jogszabályban meghatározott formája. Az előrecsomagolt termékeken minden esetben fel kell tüntetni a gyártó nevét és címét. A 1169/2011/EK rendelet szerint a hústermék származási országának feltüntetése azonban nem kötelező, de önkéntesen alkalmazható, például „Származási hely: Magyarország”. A kézműves termékek előállításnál további előny, hogy nem kötelező feltüntetni az élelmiszerek tápértékét sem. A kézműves termék előállítójának rendelkeznie kell a folyamat során felhasznált összetevők eredetét igazoló bizonylatokkal, az összetevők minőségére vonatkozó leírással, továbbá a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség-ellenőrzésére alkalmas rendszerrel, vagy annak adott körülmények között értelmezhető elemeivel. Az előállítónak végig dokumentálnia kell a készítés folyamatát. Meg kell határozni az önellenőrzési pontokat, a vizsgálandó minőségi jellemzőket és az önellenőrzés gyakoriságát. A technológiai szabályok és a dokumentációs kötelezettség betartásának ellenőrzésére az élelmiszerlánc-felügyeleti szervek, azaz a NÉBIH, valamint a megyei kormányhivatalok Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságai és járási hivatalai jogosultak (Szabó 2015).

1. táblázat: A kézműves termékkörök főbb szabályai

Kézműves termékkör	
Sütőipari termék – Kézműves kenyér	A kézműves kenyerek kovásztolt technológiával előállított, kézzel formázott termékek. Adalékanyagokat és enzimeket a kézműves kenyérben tilos felhasználni! Kézműves kenyér kenyércímkéjén fel kell sorolni a termék összetevőit.
Pálinka	Kézműves pálinkát csak saját előállítású cefréből szabad előállítani, csak egyféle gyümölcsből készülhet, valamint a különböző évjáratok sem keverhetők. Kézműves pálinkának csak a kisüsti eljárással előállított pálinka nevezhető, amennyiben az üst töltőképessége nem haladja meg az 1000 litert. Az előállított pálinka mennyisége korlátozott, összesen 10 ezer hektoliterfok éves szinten.
Étolajok	Kézműves étolajnak nevezhető a magvakból vagy olajtartalmú növényi részekből, hagyományos piritás után vagy piritás nélkül, hideg sajtolással készült étolaj. Kézműves étolaj előállításához adalékanyag nem használható fel! Kézműves étolajok csomagolóanyagként műanyag palack nem használható!
Ecetek	A kézműves ecet hagyományos technológiával (alkoholos vagy ecetsavas biológiai erjesztés), hagyományos eszközökkel, döntően emberi beavatkozással irányított technológiával előállított termék. A kézműves ecetek az erjedés végétől számított minimum 3 hónapos érlelés után kerülhetnek forgalomba. Kézműves ecetet az évi max. 100 ezer liter terméket előállító üzem gyárthat. Kézműves ecet nem forgalmazható műanyag palackban!
Tejtermékek	Különleges kézműves tejtermékek akkor nevezhető egy termék (hőkezelt fogyasztói tejfélések, tejföl, rögös állományú étkezési tehéntúró, juhgomolya sajt, Óvári sajt, Trappista sajt, Mosonmegyei csemegesajt, Pálpusztai sajt, Lajta sajt, körített túró), amennyiben azt hagyományos technológiával, hagyományos eszközökkel, döntően kézzel végzett, vagy kézi beavatkozással irányított, nem automatizált technikák alkalmazásával állították elő. Az adott kézműves tejtermék alapanyaga rideg- vagy átmeneti tartásban tartott állatoktól, akár több állattartó telepről is származhat. A különböző telepekről származó tejet az előállítás során külön tételként kell feldolgozni. Kézműves tejtermék előállítása során hozzáadott tejszármazékot nem szabad felhasználni. A tej- és tejtermékeknél a tej származási országát kötelező feltüntetni.

Kézműves termékkör	
Lekvárok, gyümölcszörpök	<p>A kézműves lekvárokra jellemző a nagy gyümölcs- és a kis hozzáadott cukortartalom. A kézműves minőségű lekvárokat a hőkezelés és a besűrités együttes alkalmazásával tartósítják. A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni, ha az édesítésre más gyümölcs sűrítményét használták!</p> <p>A kézműves gyümölcszörpökre szintén jellemző a nagy gyümölcs- és a kis hozzáadott cukortartalom, tartósításukra pedig kizárólag hőkezelés alkalmazható. Savasság beállításához csak citromlé vagy citromlé-sűrítmény használható. Kézműves zörpökhöz adalékanyagok nem használhatók fel!</p>
Fűszerpaprika-örlemény	<p>A különleges fűszerpaprika-örlemény a különböző Capsicum annum L. var. longum DC. fajták érett, szárított, csúszatlanított terméséből, őrléssel előállított termék. Különleges fűszerpaprika-alapanyagot, nyers terméket a feldolgozó csak olyan termelőtől vásárolhat, aki rendelkezik folyamatosan vezetett gazdálkodási naplóval. Saját termelés esetén is kötelező ilyen nyilvántartás vezetése. A fűszerpaprika-örlemények csomagolásán fel kell tüntetni a termesztés helyét. „Kézműves” vagy „kézműves” megjelölés abban az esetben tüntethető fel, amennyiben a paprikát kézzel szedték, és nem gépi úton szárították. Adalékanyag és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.</p>

Forrás: Magyar Élelmiszerkönyv II. kötete

A prémiumtermékeket a magyartermék-rendelet magasabb minőségi fokozat vagy különleges minőségi tulajdonság alapján különbözteti meg a hasonló készítményektől. A jelölés akkor használható feldolgozott vagy feldolgozatlan termék csomagolásán, ha megnevezése megfelel az Élelmiszerkönyv irányelveinek és az előírásoknak, és a termék összetételi és érzékszervi tulajdonságai magasabb minőségűek, és ezek már a gyártás előtt meghatározottak. A termék megnevezésében a következő jelzők utalhatnak a magasabb minőségre: különleges, kiváló, extra, prémium, stb. Ilyen szabályozás a különleges termékgyártás feltételeiről eddig elkészült: mézekre, lekvárokra, zörpökre, egyes tejtermékekre, édességekre, sütőipari termékekre (Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság, Mitől lehet prémium...). A tejtermékekre elkészült irányelvről elmondható, hogy a kézműves termékekről szóló irányelvvel összevetve igen nagy hasonlóságot mutat. Az eltérés abból ered, hogy a magasabb minőségről elkészült irányelv időben korábban keletkezett, így kevesebb termékcsoporthoz tartalmaz. A minőségi követelményeket vizsgálva is feltűnhet, hogy a hőkezelt fogyasztói tejfélések követelményei mindkét irányelvben egyeznek. Valószínűleg az egyezés oka a kézműves termékek magas minőségi elvárásai, azonban részletesebb leírás és előírás lenne elvárt. A felhasználható anyagok között természetesen van különbség, hiszen a prémiumtermékek esetében megengedett a tejfehérje-konzentrátumok, ásványi anyagok, vitaminok és laktózbontó enzimek használata. (Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság 2012/a). A piacon a Prémium Hungaricum Egyesület foglalkozik magasabb minőségű termékek tanúsításával. A következőket olvashatjuk a honlapjukon: „Egyesületünk 2004-ben alakult azzal a céllal, hogy összefogja és segítse a Kárpát-medence mindazon kis és közepméretű élelmiszeripari és kapcsolódó vállalkozásait, melyek a magyar gasztronómiai-kulturális hagyományban gyökerezve egyedülálló minőséget állítanak elő.” (Prémium Hungaricum Egyesület: Egyesületünk) Az egyesület alulról szerveződő és gyártók által koordinált közösségi marketinget valósít meg. A rendeletben egyezik azzal az elvvel, hogy a piacon található hasonló termékekhez képest magasabb minőségű, ízvilágában, fizikai megjelenésében különlegesebb termékeket tanúsít. A termékbírálat területei is ehhez köthetőek: beltartalom (íz, illat, állomány, szín), esztétikai megjelenés, nyomonkövethetőség, minőségbiztosítás, csomagolás, jelölés.

5.2. A HELYI TERMÉK VÉDJEGY UNIÓS RENDSZERÉNEK LEHETŐSÉGE

Először a 1698/2005-ös rendeletben jelent meg az élelmiszerlánc a vidékfejlesztési támogatási területek között. A rendelet fő célja az uniós szabályozással harmonizált nemzeti minőségi rendszerekben való részvétel támogatása. A szabályozás az olyan szervezett élelmiszerláncban való részvételt segíti, melyben a minőségi termékek a területhez kötődnek.

A francia vidéktörvény (Rural Code) rendelkezései alapján a nemzeti élelmiszerprogramnak speciális intézkedésekkel támogatnia kell a REL fejlesztését, melynek célja a helyi termékek részarányának növelése a vendéglátásban, a szezonális termékek értékesítésének ösztönzése, valamint a minőség-, eredetanúsító és az ökológiai védjegyek és termékcímkék használatának fokozása (Canfora 2016).

Az olasz regionális törvények bevezették a REL-hez kapcsolódó termékcímkék és marketingeszközök használatának rendszerét (Canfora 2016). Ezek magukban foglalják a helyi termékek azonosítására szolgáló címkéket, például a „zero km”-címkét, amelyet az eladásösztönzés egyik jogi eszközének tekintenek a helyi piacokon (Canfora 2016).

A helyi élelmiszervédjegy-rendszerek tehát már megjelentek a nemzeti jogszabályokban. A címkék, árujelzők használata fontos a termelési körzetek megkülönböztetésében, amennyiben helyi élelmiszerláncról van szó, de nincs közvetlen értékesítés a farmról (például kiskereskedelmi forgalmazás, vendéglátó szolgáltatás). A fő feladat a nemzeti szintű szabályozásban a „helyi piac” fogalmának tisztázása; ez szükséges ahhoz, hogy azonosítani lehessen a helyi eredetű és helyi piacon értékesített termékeket. Ezt a fogalmat külön kell kezelni a védett eredetű termékektől, és az élelmiszereket különleges minőségük vagy tulajdonságuk alapján kell azonosítani.

A nemzeti tapasztalatok alapján a címkézés a földrajzi eredet megadása nélkül, mint például az olasz „zero km” esetében, nem ütközik az Uniós minőségügyi rendszerben a védett eredetmegjelölésű és a védett földrajzi jelzésű termékek esetén alkalmazott jelölésekkel. Ugyanakkor hozzájárul a helyi ellátási lánc fejlesztéséhez, a CO₂-kibocsátás csökkentéséhez és a helyi agrártermelés fenntartásához. A fentiek okán a „zero km”-megjelölésű termékek definíciója bekerült az olasz jogszabályokba (Canfora 2016).

5.3. A HELYI ÉLELMISZERRENDSZEREK ÉS A VIDÉKFEJLESZTÉS KAPCSOLATA

A helyitermék-védjegyrendszer kialakításának indokai között szerepel a helyi élelmiszertermék-rendszerek és a vidék kapcsolatának a szorossága, ezáltal a vidékfejlesztési célok teljesülésének az előmozdítása.

A helyi termékek iránti növekvő kereslet kielégítését célzó kezdeményezések erősíthetik és fejleszthetik a vidéki területek versenyképességét. A helyitermék-rendszerek ellátása ugyanis nemcsak a mezőgazdasági termelők számára jelent értékesítési lehetőséget, hanem érinti a feldolgozó, vendéglátó és kereskedelmi tevékenységet is, ezáltal multiplikátorhatást fejt ki a helyi közösségre.

Egy 84 európai rövid ellátási rendszert vizsgáló tanulmány arra az eredményre jutott, hogy a vizsgált rendszerek több mint fele növeli a társadalmi érintkezést az emberek között, ezen keresztül pedig a közösségi érzést, a bizalmat. Ezenkívül segíti az együttműködést egyrészt a vállalkozások között, másrészt a termelők és a fogyasztók között (Knefsey et al 2013).

A termelők és a fogyasztók közötti szoros kapcsolat növeli a fogyasztók ismereteit, illetve az élelmiszerek előállításával kapcsolatos tudását, és ez pozitívan visszahat a gazdálkodók tevékenységére és a környezetvédelemre is (Knefsey et al 2013).

A rövid ellátási láncok használata munkaerő-igényesebb más értékesítési rendszerekhez viszonyítva, a feldolgozási, csomagolási és értékesítési tevékenységeknek köszönhetően.

5.4. A LEHETSÉGES KÖZÖSSÉGI HELYITERMÉK-VÉDJEGYRENDSZERREL KAPCSOLATOS KÖVETELMÉNYEK

A lehetséges új címkének egyszerűnek kell lennie, és nem jelenthet felesleges adminisztratív terhet a gazdálkodónak. Ugyanakkor hosszú távon ellenőrizhetőnek kell lennie, ezáltal lesz a fogyasztó számára hiteles. Sajnos hazánkban jelenleg ez hiányzik a hungarikumvédjegy esetében. További cél, hogy a fogyasztó megtévesztésének veszélyét csökkentse.

Az új jelölési rendszer csak akkor jelenthet hozzáadott értéket a helyi termékek számára, ha azok elhagyják a közvetlen értékesítési csatornákat, valamint ha a tagállamok biztosítani tudják, hogy kiegészítő intézkedések is kapcsolódjanak az új jelölési rendszerhez, amelyek segítik a gazdálkodókat más, alternatív értékesítési lehetőségek megtalálásában. Ilyen kiegészítő tevékenységek például a szaktanácsadás nyújtása, a különféle minőségbiztosítási rendszerekben való részvétel támogatása, a gazdálkodók együttműködésének elősegítése, stb. (Commission Report 2013)

Az közösségi ökológiai termékvédjegy mint speciális minőségtanúsító védjegy nem tartozik közvetlenül a cikkben vizsgált kérdéskörhöz, ugyanakkor ennek a speciális szabályozási modellnek a kialakulása mintaként szolgálhat az uniós helyi termék-védjegyrendszer esetén.

Először a 1760/87 EU rendelet tartalmazta azt a rendelkezést, hogy az ökológiai gazdálkodók környezetgazdálkodási támogatásban részesüljenek az extenzív gazdálkodási forma okán (Sanders et al. 2011). Ezt követően a 2092/91-es rendelet megadta a harmonizált gazdálkodási szabályokra épülő ökológiai termékvédjegy szabályozási modelljét. Az ökológiai termékvédjegy e szabályozási rendszerének bevezetése óta az ökológiai piac egész Európában növekszik.

Ez egyrészt a kapcsolódó támogatásoknak, a tagállami Cselekvési Programok intézkedéseinek és az Európai ökológiai címkézési rendszernek köszönhető (Sanders et al. 2011). Ez a szabályozott ökológiai termék tanúsítási rendszer a fogyasztók orientálásában is nagy jelentőséggel bír, hiszen segít azonosítani a terméket a különleges termelési eljárás alapján, és megkülönböztetni a hagyományos termékektől (Canfora 2016).

Rácz (2013) kutatásai alapján megállapítható, hogy a Magyar termék és Biotermék védjegyeket észlelő fogyasztók előnyben részesítik a közvetlen értékesítésből származó élelmiszereket. Ismert védjegy továbbá a Hungarikum védjegy, bár itt egyéb értékesítési formák dominálnak. (Kassai et al 2016). Az egyre igényesebb fogyasztó a minőség mellett a vásárlás átláthatóságát és biztonságát is igényli. Lewis és Bridger (2001) is arra a következtetésre jutott, hogy a fogyasztó döntéshozatalában a bizalom kiemelkedően fontos szempont. A hagyományos táplálkozás veszélyeinek felismerése és az élelmiszerbotrányok miatt a bizalom egyre nagyobb szerephez jut az élelmiszerek kiválasztása során. A bizalom lényege ebben az aspektusban, hogy általa leegyszerűsíthető a vásárlói döntés (Brávác 2015).

Haas et al. (2014) arra a megállapításra jutott, hogy hiába az eltérő értékesítési csatorna, címkézés, jelölés, árképzés, az ökológiai és a helyi élelmiszerek egymás versenytársai, helyettesítői az amerikai élelmiszerpiacokon (Szente 2015). Éppen ezért mivel a helyi termékek speciális esetét képezik az ökológiai élelmiszerek, ezek címkézési, jelölési követelményeit, előírásait is érdemes áttekinteni, valamint megvizsgálni, hogy a fogyasztók e termékek esetében milyen információt tartanak fontosnak a terméken.

Ai és Swee (2001) szerint az észlelést befolyásolja, hogy a fogyasztó új vagy már ismert információval találkozik. Az ismeretlen információ esetén előfordulhat, hogy a fogyasztó nem képes ahhoz jelentést társítani, így nem vonja

be a vásárlási döntési folyamatba (Lehota – Rácz 2013). Az újdonságtartalmon kívül fontos szerepet kap a csomagoláson feltüntetett információk mennyisége és minősége, vagyis a jelölések száma és hasznossága. A jó minőségű információk növelik a fogyasztó bizalmát a termékkel kapcsolatban, így képesek jelentős mértékben befolyásolni a vásárlási döntést. Az előbbiek mellett fontos, hogy az információ hiteles legyen, a jelölések, tanúsító szervezetek sokasága ugyanis összezavarja a fogyasztót (Loureiro et al. 2002, Sabbe et al. 2009 in Lehota – Rácz 2013).

Lehota és Rácz (2013) vizsgálataik alapján arra a megállapításra jutottak, hogy nélkülözhetetlen a fogyasztók jelölésekkel kapcsolatos ismereteinek bővítése az értékrendnek megfelelő vásárlási döntés érdekében. Még a leginkább elkötelezett fogyasztók esetén is megfigyeltek némi fogalmi bizonytalanságot (pl. öko-, natúr termékek), valamint azt, hogy ezek a fogyasztók az egészséges életstílus követelményeit főként a diétás étrend kialakításával párosítják, amelyek a valóságban nem értelmezhető szinonim fogalmakként.

5.5. ÁLTALÁNOS JELÖLÉSI SZABÁLYOK

Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásért elsődlegesen felelős élelmiszer-vállalkozó az a vállalkozó, akinek neve vagy cégneve alatt az élelmiszert forgalomba hozzák, vagy ha ez a vállalkozó nem letelepedett az Unió területén, akkor az élelmiszert az uniós piacra behozó importőr. Ugyanakkor a lánc valamennyi tagja felelősséggel tartozik a saját hatáskörén belül a jelölési információk meglétéért és pontosságáért. Például a kereskedő a felelős, ha tudja vagy szakmai információk alapján tudhatja, hogy az általa értékesített terméken a jelölés nem megfelelő (pl. jelöletlen termék).

Az 1169/2011/EU rendelet szerint az élelmiszer-vállalkozóknak az ellenőrzésük alá tartozó vállalkozásokban biztosítaniuk kell, hogy a végső fogyasztónak vagy vendéglátásnak, illetve közétkeztetésnek szánt, nem előre csomagolt élelmiszerek esetében is továbbítsák az élelmiszerekkel kapcsolatos információkat az élelmiszert átvevő gazdasági szereplőnek, hogy lehetővé váljon a kötelező tájékoztatás ismertetése a végső fogyasztóval. A 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet szerint a nem előre csomagolt élelmiszerek például a következők:

- párizsi, sajt; amit a vevő kér, és jelenlétében becsomagolnak;
- kereskedelmi előre csomagolt kakaós ostya;
- vendéglátás során felkínált ételek.

2015. április 1-jétől a nem előre csomagolt élelmiszer végső fogyasztónak történő értékesítése esetén az eladás helyén jól látható módon fel kell tüntetni például a pultban egy táblán a következő információkat:

1. Élelmiszer neve
2. Az élelmiszer nevéhez kapcsolódóan fel kell tüntetni:
 - „Édesítőszerrel (édesítőszerekkel)”
 - „Cukorral (cukrokkal) és édesítőszerrel (édesítőszerekkel)”
3. Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102), Neukokcin (E 124) színezékek jelenléte esetén: „a színezék(ek) megnevezése vagy E-száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”

Konkrét példával szemléltetve: „Vaníliakrémmel töltött édes sütemény (macaron) cukorral és édesítőszerrel. Az azorubin színezék a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat.” vagy „Vegyes vágott savanyúság édesítőszerrel”.

A végső fogyasztót kérésére az egyéb jelölési információkról is tájékoztatni kell (pl. összetevőkről, gyártóról, tárolási feltételekről stb.), ennek módja azonban nincs előírva, a tájékoztatás szóban is elegendő. Ha a vevő rákérdez a kiskereskedelmi pultban elhelyezett valamely termék összetevőire, akkor a tájékoztatást a kereskedőnek meg kell adnia. Ahhoz, hogy a kötelező tájékoztatásnak a kereskedő eleget tudjon tenni, a kiskereskedelmi forgalmazásra átadott termékeket a kísérő dokumentumban úgy kell jelölni, mint ha csomagolt lenne. Vagyis nem elegendő csupán az allergéneket feltüntetni, de az összetevőket is jelölni kell. Ezt a dokumentumot egyszer is elég megküldeni a kereskedőnek, azonban ha bármilyen változás történik, akkor haladéktalanul újat kell küldeni.

36/2014. (XII. 17.) FM rendelet szerint a végső fogyasztó figyelmét az allergénekre is fel kell hívni. Az allergénre vonatkozó információnak könnyen elérhetőnek kell lennie, és jól látható módon kell megjeleníteni. A tájékoztatást az eladás helyén kell megtenni, például az étlapon, vagy a nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében a pultban elhelyezett táblán kell feltüntetni. A tájékoztatás elérhetőségének helyére a végső fogyasztó figyelmét jól olvasható módon, a létesítményben elhelyezett fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell hívni, például: „Az allergénekről tájékozódjon a kihelyezett plakáton!”. Ugyanakkor szóban is közölhető az allergén információ, ha valamilyen módon felhívják erre a vásárló figyelmét, például: „Az allergénekről tájékozódjon az eladónál!”. Ennek azonban feltétele, hogy

- a létesítményben folyamatosan jelen legyen az információ átadásáért felelős személy;
- a fogyasztó – kérésére – az információt haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően;
- az információ a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapuljon.

2015. július 1-jétől kötelező az élelmiszer-vállalkozónak belső eljárást kidolgoznia az allergének jelenlétére vonatkozó szóbeli tájékoztatás megadásának módjáról, és ki kell jelölnie a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személyt. A belső eljárást fizikai vagy elektronikus adathordozón dokumentálni kell, és a személyzet, valamint az ellenőrző hatóság számára könnyen elérhetővé kell tenni. A belső eljárásban az oktatásra is ki kell térni, amelyet dokumentumokkal is alá kell támasztani!

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet alapján, ha a kistermelő csomagoltan értékesíti a termékét a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozszállítással, akkor az alábbi adatokat kell a csomagoláson feltüntetnie:

- a kistermelő neve, címe vagy a gazdaság helyének címe;
- a termék neve;
- a lejárat dátum;
- fogyaszthatósági idő esetén tárolási hőmérséklet;
- a termék tömege – kivéve, ha a kistermelő a vevő jelenlétében méri le.

Ha a kistermelő csomagolatlanul értékesíti termékét, akkor a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni a nevét, címét, a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét. A kistermelőkre is vonatkozik az allergénekre vonatkozó

tájékoztatási kötelezettség, de nem kell például táblán kiírni, hogy erről kérhetnek tájékoztatást a vevők. Szóban is megadható az allergén információ, ha az információt haladéktalanul megkapja a fogyasztó az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően. A tájékoztatásnak nem kell írásos dokumentumon alapulnia, és eljárásrendet sem kell készíteni róla!

1337/2013/EU rendelet alapján 2015. április 1-jétől az előrecsomagolt, végső fogyasztónak szánt, valamint a közétkeztetésben működő gazdasági szereplőnek szánt friss, hűtött vagy fagyasztott sertés-, juh-, kecske-, és baromfihús esetében fel kell tüntetni az állattartás helyét, a vágás helyét, valamint a hús azonosító tételszámát. Az állattartás helyének meghatározása a következő előírások szerint történik:

Sertések esetében:

- ha az állatot 6 hónapnál idősebb korában vágják le, akkor az a tagállam, ahol az állatot az utolsó, legalább négy hónapos időszakban tartották;
- ha az állat elérte a legalább 80 kilogramm élősúlyt, és 6 hónapnál fiatalabb korában vágják le, akkor az a tagállam, ahol az állatot az azt követő időszakban tartották, amikor elérte a 30 kilogramm élősúlyt;
- ha az állat nem érte el a 80 kilogramm élősúlyt, és 6 hónapnál fiatalabb korában vágják le, akkor az a tagállam, ahol az állatot a teljes időszakban tartották.

Juhok és kecskék esetében: az a tagállam, ahol az állatot az utolsó, legalább 6 hónapos időszakban tartották, vagy abban az esetben, ha az állatot 6 hónapnál fiatalabb korában vágják le, az a tagállam, ahol az állatot a teljes időszakban tartották.

Baromfik esetében: az a tagállam, ahol az állatot az utolsó, legalább 1 hónapos időszakban tartották, vagy abban az esetben, ha az állatot 1 hónapnál fiatalabb korában vágják le, az a tagállam, ahol az állatot a teljes időszakban tartották.

Ha az említett tartási időszakok az állat nevelkedése szerinti egyik tagállamban vagy harmadik országban sem megfelelő hosszúságúak, akkor a címkén „Az állattartás helye: az Európai Unió több tagállama” feliratot kell feltüntetni. Ha a húst vagy az állatokat az Unióba importálták, akkor a következő jelölést kell alkalmazni: „Az állattartás helye: több Európai Unió kívüli ország” vagy „Az állattartás helye: az Európai Unió több tagállama és több Európai Unió kívüli ország”. Ha hitelt érdemlően bizonyítható az állat nevelésének helye, akkor a tagországokat is fel lehet sorolni, pl.: „Az állattartás helye: Ausztria, Magyarország stb.” Ha a hús olyan állatból származik, amely egyetlen tagállamban született, nevelkedett és került levágásra, akkor a származás kifejezést is lehet használni: „Származási hely: Magyarország”.

A fogyasztónak vagy közétkeztetésben működő gazdasági szereplőnek szánt ugyanazon csomagban elhelyezett több azonos vagy különböző fajtából származó húsdarabra a címkén fel kell tüntetni valamennyi faj esetében a megfelelő tagállamok felsorolását, illetve a fogyasztónak vagy a közétkeztetésben működő gazdasági szereplőnek szállított hús azonosító tételszámát.

A pultba kitett nem előrecsomagolt húsoknál azonban a 1337/2013/EU rendeletben előírtakat a pultban nem kell feltüntetni!

5.6. ÖKOLÓGIAI TERMÉKEK JELÖLÉSE

Az ökológiai termékek jelölésének főbb szabályait a Hungária Öko Garancia (2018) tanúsító szervezet honlapján található információk alapján ismertetem. A vállalkozás által forgalmazott termékekről listát kell vezetni, melyet folyamatosan aktualizálni kell. Kizárólag azokat a termékeket lehet az ökológiai eredetre utaló jelöléssel ellátni és forgalomba hozni, amelyek szerepelnek a vállalkozás részére kiállított érvényes tanúsítványon, azaz amelyeket a vonatkozó jogszabályok szerint és egy elismert ellenőrzőszervezet ellenőrzése mellett állítottak elő.

Az újonnan csatlakozó termelők esetében fontos, hogy az átállás szabályait pontosan ismerjék. A 889/2008/EK rendelet szerint a szántóföldi kultúrák esetében akkor tekinthető ökológiainak a betakarított termés, ha a vetést megelőzően legalább két év már eltelt a tanúsító szervezettel történt szerződéskötés óta, ugyanis az ökológiai gazdálkodásra történő átállási időtartam az ellenőrző szervezettel kötött szerződés napjától kezdődik. A legelő vagy élő takarmánytermő területek esetében nem a vetés, hanem a betakarítás időpontját kell figyelembe venni, és ehhez képest kell visszaszámolni legalább két évet a szerződéskötés napjától. Ha a takarmány betakarítása előtt már letelt a két éves átállási idő, akkor a betakarított takarmányt ökológiai minősítésűnek kell tekinteni. Egyéb élő növények esetében a betakarítás előtt legalább három évnek kell elteltie, míg az ökológiai állattartásra szánt földterületek esetében az átállási idő egy évre csökkenthető. Ha a területet az állatokkal történő hasznosítást megelőzően egy évig nem kezelték semmiféle olyan vegyszerrel, amely tiltott az ökológiai gazdálkodásban, akkor az átállási idő hat hónapra mérsékelhető. Meg kell azonban jegyezni, hogy a növénytermesztésre szánt területek átállási időszakát két részre bontjuk. Ha az ellenőrző szervezethez történő bejelentkezés és az adott növény vetése, illetve betakarítása között még nem telt el egy év, akkor az még ún. „nem jelölhető termés”. Ha már eltelt egy év a vetés, illetve a betakarítás előtt, akkor beszélhetünk „átállási termékről” (Szabó – Zsilinszky 2017).

A 889/2008/EK rendelet előírja, hogy ha az átállás alatt lévő termék egyetlen növényből származik, és a betakarítás előtt betartották a legalább 12 hónapos átállási időszakot, akkor „az ökológiai termelésre való átállásból származó termék” jelölést kell használni. Ha a termelő az ökológiai termelésre utaló kifejezést jogosulatlanul használja, akkor a 34/2013. (V. 14.) VM rendelet szerint a jogséttéssel arányos módon elrendelheti az érintett termékre nézve az ökológiai termelésre utaló kifejezés használatával történő forgalmazás korlátozását vagy megtiltását, az ökológiai gazdálkodási tevékenység egy része vagy egésze átállási idejének újraindulását, vagy a gazdálkodó kizárását az ökológiai gazdálkodás ellenőrzési rendszeréből, legfeljebb hároméves időtartamra (Szabó – Zsilinszky 2017).

Az ökológiai termékek címkéin (az egyéb jogszabályi kötelezettségeken felül) szerepeltetni kell a termék megnevezését, az előállító/forgalmazó nevét, címét, az ökológiai eredetre utaló jelölést, valamint az utolsó árumanipulálást (feldolgozást/csomagolást/címkézést) ellenőrző szervezet kódszámát.

Feldolgozott élelmiszerek esetében a következő három kategóriát különböztetjük meg:

1. *Ökológiai jelölés a kereskedelmi megnevezésben*, ha a termék főként mezőgazdasági összetevőkből áll, melyek legalább 95%-a ökológiai, és kizárólag a 889/2008/EK rendelet 27. cikkében, valamint VIII. és IX. mellékletében foglalt nem ökológiai, illetve nem mezőgazdasági eredetű összetevőket, adalék- és segédanyagokat tartalmazza, és az ott előírt korlátozásokat betartották.
2. *Ökológiai jelölés kizárólag az összetevők felsorolásában*, ha a termék főként mezőgazdasági összetevőkből áll, és kizárólag a 889/2008/EK rendelet 27. cikkében és VIII. mellékletében foglalt nem mezőgazdasági eredetű összetevőket, adalék- és segédanyagokat tartalmazza, és az ott előírt korlátozásokat betartották.

3. *Ökológiai jelölés az összetevők felsorolásában és a kereskedelmi megnevezéssel egy mezőben, ha a fő összetevő halászati vagy vadászati termék, az egyéb mezőgazdasági eredetű összetevők mindegyike ökológiai, a termék főként mezőgazdasági összetevőkből áll, és kizárólag a 889/2008/EK rendelet 27. cikkében és VIII. mellékletében foglalt nem mezőgazdasági eredetű összetevőket, adalék- és segédanyagokat tartalmazza.*

Az összetevők felsorolásában minden esetben fel kell tüntetni, mely összetevők ökológiai eredetűek. A 2. és 3. pont esetében az ökológiai termelésre vonatkozó hivatkozások kizárólag az ökológiai összetevőkkel kapcsolatban jelenhetnek meg, és az összetevők felsorolásában fel kell tüntetni az ökológiai összetevők teljes százalékos arányát a mezőgazdasági eredetű összetevők teljes mennyiségéhez képest. Mindezeket pedig az összetevők felsorolásában szereplő egyéb jelzésekkel megegyező színben, méretben és betűtípussal kell feltüntetni.

Az ökológiai státusszal tanúsított termékeken (1. kategória) 2010. július 1-ét követően az EU ökológiai logóját is kötelezően szerepeltetni kell. Ezekben a termékeken feltüntethető továbbá a tanúsító szervezet logója is. Érdekes ugyanakkor, hogy a biotermékek ellenőrző szervezetei által kiadott címke ismertsége csekély, és a fogyasztók csupán 10,2%-át befolyásolja (Szakály – Szigeti 2012 in Szakály – Sente szerk. 2012).

Az Uniói rendeleten alapuló ökológiai termékjelölésen kívül még több biotermék-védjegy is ismert, amelyek az ún. biomagánvédjegyek. Itt fontos azonban megemlíteni, hogy hazai biomagánvédjegy-rendszer jelenleg nem működik.

Lehota és Rácz (2013) szerint a Biotermék védjegy kiemelt szerepet játszik a fenntarthatóság iránt elkötelezett fogyasztói csoportok vásárlási döntési folyamatában (Lehota – Rácz 2013).

A fontosabb egyéb tanúsító védjegyek és az Uniói ökológiai termékjelölési rendszer előírásainak fő különbségei

A biomagánvédjegy-rendszerek az EU-rendeletnél megfogalmazottaknál konkrétabb, esetenként szigorúbb követelményrendszert fogalmaznak meg. Ezenkívül fontosabb a regionalitás és a hagyományok szerepe a magánvédjegyek előírásrendszerében. Több hazai termelő is megfelel a magánvédjegyek elvárásainak is; ennek az export szempontjából van jelentősége, de hazánkban is egyre keresettebbek például a Demeter védjeggyel ellátott termékek.

Bio Suisse

A Bio Suisse védjegye a „rügy” („Knospe” vagy „Bud”). Követelményrendszere szigorúbb az Unió ökológiaitermék-rendeleténél, mivel a gazdaság teljes átállítását követeli meg. Az üzem vezetője nem lehet felelős más konvencionális egységért sem, a vetésciklus szerkezetével kapcsolatosan a talajépítő és talajzsaroló növények arányát meghatározzák, téli időszakban legalább a területek felén növénytakarásnak kell lennie. Ezenfelül a gazdaság teljes területének 7%-án olyan növénytakarónak kell lennie (pl. élő virágos gyep, fasor, erdőfolt, kaszáló, vizes élőhely), amely növeli a biodiverzitást. Gabonafélék esetén kötelező a biovetőmag használata. A Bio Suisse csak olyan termékek importját engedélyezi, amelyet a saját, svájci termelők nem, vagy nem elegendő mennyiségben képesek előállítani (így például déligyümölcsöket, friss és feldolgozott gyümölcsöket és zöldségeket a mediterrán régióból). Magyarországról elsősorban feldolgozatlan terményt, takarmányalapanyagokat importálnak.

Bioaustria, Bioland, Naturland

Német és osztrák regionális védjegyek. Előírásrendszerük nagyon hasonlít a Bio Suisse követelményrendszeréhez. A magyar gazdálkodók beszállítók akkor lehetnek, ha nincs, vagy nem elegendő az alapanyag (búza, kukorica, takarmány alapanyagok) az adott piacon.

Demeter

A Demeter a legrégebbi biovédjegy, a biodinamikusan gazdálkodó termelők védjegye. Az előírásrendszerének két alapvető kritériuma van. Egyrészt kötelező az állattartás, mégpedig a kérődző állatok tartása (0,2 számosállat/ha, azaz 5 hektáronként 1 tehén), és a gazdaságban tartott állatok számára meg kell termelni a takarmány döntő hányadát. A kérődzők szalastakarmányt fogyasztanak, így mindenképpen „egészséges” vetésforgó-szerkezet alakul ki, amelyben a talajszerkezet-javító és nitrogénmegkötő pillangós növények aránya biztosított, és még állati eredetű szerves trágya is keletkezik. A másik alapvető előírás a biodinamikus preparátumok használata és az ehhez kapcsolódó közösségi tevékenység. Jelenleg minden biodinamikusan gazdálkodó termelő ellenőrzését az Uniók rendelet követelményeinek való megfelelés ellenőrzésével egy időpontban végzik. A tanúsításuk az ellenőrzéskor készült jelentés alapján történik a Demeter International nemzetközi központjában a tanúsítványok kiadásával együtt. Néhány exportorientált nagyobb üzem és több kisebb, a hazai piacra termelő gazdaság is ilyen gazdálkodást folytat. A Biodinamikus Közhasznú Egyesület fogja össze a biodinamikus gazdálkodókat.

Magyarországon az ökológiai élelmiszerek jellemző értékesítési formája a közvetlen értékesítés, tehát az ökológiai élelmiszer rendszerek esetében is rövid ellátási láncról beszélhetünk. Az ökológiai élelmiszerek közös tulajdonsága, hogy termelésük bizonyos tekintetben hagyományos módszerekkel zajlik, illetve tájjelleggel is felruházott termékek, ugyanis az ökológiai gazdálkodás alapvető követelménye és egyben tulajdonsága, hogy a helyi értékekből és erőforrásokból táplálkozik. Ezek alapján a helyi termelői termékek értékesítése lefedi az ökoélelmiszereket is, az ökológiai élelmiszerek a helyi termelői élelmiszerek részhalmazának is tekinthetők.

5.7. AZ ŐSHONOS ÁLLATTARTÁSHOZ KAPCSOLÓDÓ VÉDJEGYEK

Az őshonos állattartás termékei igen közkedveltek a fogyasztók körében, ugyanakkor termelői oldalról vizsgálva, az ökológiai gazdálkodók is előszeretettel tartanak őshonos fajtákat, mert jól igazodik a gazdálkodás alapelveihez. Lassú növekedésű, ellenálló, az extenzív tartási körülményekhez jól illeszkedő fajták. Ugyanakkor termékeik fogyasztása számos egészségügyi előnnyel is jár azon túlmenően, hogy nagyon ízletes, prémium termék kategóriát képviselnek. Az ökológiai gazdálkodók által választható fajta illetve az ehhez kapcsolódó gazdasági megfontolások egyébként mindig fontos és problematikus területe volt a vállalkozó beruházási döntésének. Kicsit intenzívebben termelő ökológiai állattartó gazdaságok, kevésbé diverzifikált tevékenységszerkezettel, előbb-utóbb beleütköznek a fajtaválasztás problémájába és korlátaiba.

Az őshonos állatokhoz egyébként a termelési rendszerektől független védjegy tartozhat. E rendszerek előírásainak nem feltétele az ökológiai gazdálkodási forma. Őshonos állatok tartásával sem feltétlenül kistermelők foglalkoznak, nem üzemmérethez kötött ezek termékeinek előállítása.

Az Országgyűlés a 32/2004. (IV. 19.) határozatában a védett őshonos vagy veszélyeztetett, magas genetikai értéket képviselő tenyésztett magyar állatfajtákat nemzeti kincsé nyilvánította.

A nemzeti kincsé nyilvánított állatfajták tenyésztését, állományának fenntartását, illetve az ezekkel összefüggő tevékenységeket az állam elősegíti. A védett őshonos és régi magyar tenyésztett állatfajták megőrzése nemcsak állami feladat, nemzeti kincsé nyilvánításuk a civil és gazdálkodó szervezetek, valamint a magánszemélyek összefogására buzdít. A védett őshonos és régi magyar állatfajtáknak szerepe van az oktatásban, a művészetekben, nemzeti identitásunk megtartásában. Esztétikai értéket képeznek, a bennük rejlő génállomány gazdasági jelentőséggel bír.

A következőkben felsorolt állatfajtákat magyar őshonos állatoknak tekintjük, amelyek egyben Magyarország szimbólumai: magyar szürke szarvasmarha, magyar tarka szarvasmarha, magyar bivaly, fehér hortobágyi racka, fekete hortobágyi racka, gyimesi racka, cigája, cikta, magyar (parlagi) kecske, szőke mangalica, fecskehasú mangalica, vörös mangalica, fehér magyar tyúk, sárga magyar tyúk, kendermagos magyar tyúk, fogolyszínű magyar tyúk, erdélyi kopasznyakú tyúk (fehér, fekete, kendermagos), rézpulyka, bronzpulyka, fodrostollú magyar lúd (fehér, szürke, tarka), simatollú magyar lúd, magyar kacska (fehér, tarka), magyar gyöngytyúk (fehér, ezüst, tarka, kékesszürke). Továbbá a ló, a nyúl, szamár, a halak, kutyák, galambok egyes fajtái.

Jelenleg a legjobban pozícionált termék a piacon a szürke marha, amely földrajzi árujelzővel, védjeggyel és termékkövető SMS-rendszerrel is rendelkezik. A mangalica esetében még nincsenek ilyen megkülönböztető jelzések. A baromfitermékek piaci képviselete is viszonylag kezdetleges; jelenleg egyetlen program keretében próbálják népszerűsíteni az őshonos baromfitermékeket, de forrás hiányában ez is csak lassan fejlődik. A juhtermékeknek szintén kezdetleges a piaca, ami annak is köszönhető, hogy Magyarországon a juhtermékek fogyasztása is alacsony színvonalú.

5.7.1. HU-BA: A Hungarikum Baromfitermék védjegy

Az egyre inkább elterjedőben lévő alternatív baromfityesztési és tartási rendszerek – ideértve az ökológiai baromfityesztést is – közös jellemzője, hogy természetszerű feltételek között termelik a különböző márkánévvél és védjeggyel előállított hagyományos baromfitermékeket. Az alternatív termék-előállítás teljes vertikuma a termékenként kialakított szabályrendszer szerint szigorúan ellenőrzött, a fogyasztó pedig az intenzív rendszerekben előállítotthoz képest különleges minőségű terméket vásárolhat. Magyarországon még rendelkezésünkre állnak a régi magyar baromfifajták tenyészetei, amelyre biztonságos génmegőrzési és szaporítási program végrehajtása esetén egy hungarikumtípusú, ökológiai minőségű termék-előállítás alapozható. Ennek érdekében jött létre a HU-BA-program, amelynek célja, a fajták génmegőrzésének biztonságossá tétele mellett a magyar genetikai alapok, a tartásmód és az ellenőrzési rendszer egységes feltételek szerinti meghatározása a fontosabb baromfihús termék-csoportokra (Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete 2015).

A hungarikumként értékesíthető, különleges magyar baromfitermékek előállításának feltételei közé tartozik, hogy természetes, extenzív termelési módokat alkalmaz, és kizárólag a hazai génmegőrzési programok keretében fenntartott, különleges hús- és tojásmínőséget örökítő, magyar genetikai alapokra támaszkodik. A kereskedelem és a fogyasztók bizalmának legfontosabb feltétele, hogy a termelési és ellenőrzési rendszer garantálja az állandó és megbízható termékminőséget.

A program védjeggyel elátott termékei az alábbiak:

- pecsenyelúd,
- pecsenyekacsa,
- pecsenyegyöngyös
- HU-BA-tojás,
- rántani való csirke,
- pecsenyecsirke,
- kappan,
- levestyúk (Szalay 2015).

5.7.2. A „Magyar Szürkemarha Hús” földrajzi árujelző

„A »Magyar szürkemarha hús« elnevezés kizárólag a Magyarországon, extrém-extenzív viszonyok között tartott, bizonyítottan a Magyar szürke szarvasmarha fajtából származó, fajtaazonos és fajtatiszta egyedekből nyert hús vonatkozásában használható. A »Magyar szürkemarha hús« kiemelkedő beltartalmi értékeit, illetve minden más marhahústól eltérő ízvilágát és minőségét kutatási eredmények igazolják. A hús legszembetűnőbb tulajdonsága sötét élénkvörös színe, ami nagy pigmenttartalmának köszönhető. A »Magyar szürkemarha hús« csepegési vesztesége minimális, állaga száraz-rostos, ami a hagyományokra épülő extenzív jártatva legeltetés eredménye. A kizárólag legelőn tartott állatok húsa minimális mennyiségű izmon belüli faggyút tartalmaz, ami előnyösnek minősül az egészséges táplálkozás tekintetében. A »Magyar szürkemarha hús« szárazanyag-tartalma magas, jóval kevesebb vizet tartalmaz a standard húsmarha fajtákénál, ezért kevésbé esik össze a főzés során.

Az oltalom alatt álló hús csak a meghatározott földrajzi területen született, nevelkedett, hizlalt és levágott magyar szürke fajtájú marhákból származhat. A hús darabolása és csomagolása csak a meghatározott földrajzi területen belül történhet. A takarmánynak szintén a meghatározott földrajzi területről kell származnia. Az állatok vágása és darabolása az ország közigazgatási határán belül olyan vágóhidakon, illetve daraboló üzemekben történik, ahol az állatok vágása és feldolgozása során a hús elkülönített kezelése az eljárás teljes folyamatában megvalósítható. Tekintettel a magyar szürke fajta hagyományos tartási módjára, a »Magyar szürkemarha hús« -t szolgáltató állatok tenyésztésének és tartásának helye az ország 19 megyéjének a legeltetéses extenzív tartásra alkalmas területeire, azaz a gyepek, nádasok, illetve művelés alól kivett mocsaras művelési ágú területekre terjed ki” (Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete 2015).

6. ÉLELMISZERFOGYASZTÓI SZOKÁSOK A RÖVID ELLÁTÁSI LÁNCOK ÉS AZ ÖKOLÓGIAI TERMÉKEK VONATKOZÁSÁBAN, ÉS ENNEK ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI VETÜLETEI

Westenhöfer (2003) német táplálkozásszociológus korunk fogyasztóinak táplálkozással kapcsolatos motivációit összegezve az egészséggel kapcsolatban három csoportba sorolta a motivációs tényezőket: (Dudás 2015)

1. Betegségek, allergiák miatt adódó speciális igények (pl.: diéták)
2. Fitness- vagy wellnessmegfontolások, illetve szépségnormák (pl.: müzli, probiotikus joghurt, fogyókúrák)
3. Biztonságkeresés, a káros tényezők elhárítása (pl.: BSE-krízis)

Az általunk végzett budapesti közvetlen biopiaci felmérés során szintén megállapíthatóak voltak a fenti kategóriák. A megkérdezettek zöme gyermekének vásárol ökológiai élelmiszereket a káros élelmiszer-összetevők elkerülése érdekében; szintén jelentős csoport valamilyen egészségügyi probléma miatt fogyaszt bioélelmiszereket, míg egy kisebb csoport státuszszimbólumnak tekinti a biopiaci vásárlást. Az előzőeken kívül lehatárolható volt egy környezettudatos szegmens is, mely a kisgyermekes családok csoportjával is átfedésben volt.

A GfK Hungária és az Agrár Európa Kft. (2011) a friss zöldség- és gyümölcsvásárlásokra vonatkozóan végeztek fogyasztói vizsgálatot. Eredményeik szerint a vásárlók a friss zöldséget és gyümölcsöt még mindig nagyrészt a hagyományos piacokon, kistermelőktől vagy utcai árusoknál szerezték be. A GfK elemzése szerint ezek a helyszínek adták az összes megvásárolt mennyiség 27%-át. A piacon elsősorban friss élelmiszert vásároltak; a költség 36%-át zöldségre, 18%-át gyümölcsre, 12%-át friss húsról, 7–7%-át pékárura és feldolgozott hústermékekre fordították (Szabó 2017).

A Vidékfejlesztési Minisztérium (2013) termelői piacokkal kapcsolatos reprezentatív fogyasztói kutatása is hasonló eredményeket hozott: a válaszadók a zöldséget és gyümölcsöt (50%), valamint hús- és hentesárut (25%) vásároltak leggyakrabban termelői piacokon (Szabó 2017). A válaszadók 17%-a esetében a leggyakrabban vásárolt termék kategória volt még a tej és tejtermékek kategóriája, és csak 5% válaszolt úgy, hogy sütőipari termékeket vásárol leggyakrabban a termelői piacon.

Az általunk végzett felmérésből is kiderült (Nagyné et al., 2018), hogy a leggyakrabban közvetlenül a termelőtől vásárolt termék kategória a zöldség-gyümölcs volt, amelyet a méz követett, majd a tojás, valamint a tej és tejtermékek kategóriája.

Az ökológiai élelmiszereket vásárlókra jellemző, hogy naponta fogyasztanak friss zöldséget-gyümölcsöt, ami nagyon öröndetes tény, ugyanakkor fel kell hívni itt a figyelmet egy olyan, élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos problémára a friss termékekhez kapcsolódóan, amely egyre inkább a figyelem középpontjába kerül.

A friss termékek elkülöníthető élelmiszer-biztonsági kategóriát jelentenek. A bakteriális kórokozókat tekintik a szakértők általánosságban a legfontosabb élelmiszer-biztonsági veszélynek a friss termékek vonatkozásában, ezt

követik az élelmiszerekkel közvetített vírusok, majd a növényvédőszer-maradványok és a penészgombák toxinjai. Érdekes, hogy a fogyasztók a mikrobiológiai veszélyeket nem tekintik olyan súlyos problémának, ők inkább a szer-maradványokat tekintik veszélyes tényezőnek e termékkörben (Van Boxtaela et al. 2013).

Annak ellenére, hogy a friss termékek kedvező egészségügyi hatása vitathatatlan, a hozzájuk kapcsolódó mikrobiológiai és kémiai veszélyek egyre inkább a figyelem középpontjába kerülnek, illetve aggodalomra adnak okot (Lynch - Tauxe, V – Hedberg 2009; Strawn, Schneider - Danyluk 2011). A megbetegedések főként a mikrobiológiai veszélyek szórványos előfordulásához kötődnek, mint például a Salmonella-fajokhoz, a verotoxin-termelő, veseelégtelenséget gyakrabban előidéző E. coli baktériumhoz, vagy a norovírusokhoz (NoV) and norovirus (NoV) (Sivapalasingam, Friedman, Cohen, Tauxe 2004; FAO/WHO 2008; Berger et al. 2010). Az Európai Unióban 2009-ben 4,4%-a, 2010-ben 10% -a az élelmiszer eredetű megbetegedéseknek a zöldségek-gyümölcsök, bogyósok, gyümölcslevek és az ezekből készült termékek fogyasztásához kötődött (EFSA/ECDC 2012). 2011-ben például hatalmas élelmiszer-eredetű járvány sújtotta Németországot, amelynek okozója a verotoxin-termelő E. coli törzs volt (VTEC O104:H4), és amely 4000 embert betegített meg, köztük 50-et halálosan. A megbetegedések nagy valószínűség szerint egy ökológiai gazdaságban előállított, szennyezett görögszénacsírából származtak. De példaként hozható az egyesült államokbeli Listeria monocytogenes baktérium által okozott megbetegedési hullám, amely 135 embert érintett, és 30 halálos áldozatot követelt a baktériummal szennyezett sárgadinnye elfogyasztása miatt (WHO 2011b; ProMED-mail 2011). Ilyen élelmiszer-eredetű megbetegedések a nagyon komoly, sőt halálos közegészségügyi következményeken túl jelentős gazdasági károkat is okoznak (Calvin, Avendano, Schwentesius 2004; WHO 2011a). Más élelmiszer-biztonsági veszélyek, mint például a növényvédőszer-maradványok, az antibiotikumrezisztencia, a viaszbevonat a gyümölcsök felületén, valamint a genetikailag módosított szervezetek egyre inkább előtérbe kerülő problémák a friss élelmiszertermékek ellátási láncának szereplői számára. (Tait - Bruce 2001; Magnuson, Jonaitis, Card 2011; Domingo - Gine Bordonaba 2011).

6.1. AZ ÖKOLÓGIAI TERMÉKEK FOGYASZTÁSÁNAK JELLEMZŐI

Bár az ökológiai élelmiszerek fogyasztása alacsony szintű hazánkban a bioélelmiszerek iránti kereslet növekszik. 2010-ben az ökológiai termékek piaci értéke 82,3 millió USD volt, ami az összes élelmiszerforgalomnak 1,5%-a, ami 2005-höz képest jelentős növekedést jelent, hiszen ekkor az ökológiaiélelmiszer-eladások értéke 36,7 millió USD volt, az összes élelmiszerforgalom 0,8%-a. 2015-re az ökológiaiélelmiszer-eladások értékét 110,4 millió USD-ra becsülték (Euromonitor International April 2011; July 2011b). A fogyasztók a gazdaság fellendülésével egyre nagyobb figyelmet szentelnek az egészséges életmódnak és táplálkozásnak, ami az ökológiai élelmiszerek eladásának is kedvez. Ugyanakkor a magyar ökológiai termelés és feldolgozás fejletlen; 2009-ben az ökológiai élelmiszerek megközelítőleg 70%-a importból származott. A magyar bioboltok elsősorban a vegetáriánus termékekre összpontosítanak; az ökológiai hústermékek forgalmazásával – holott ezek jobban illeszkednek a hagyományos táplálkozási szokásokhoz – sokkal kevesebben foglalkoznak (Canadian Trade Commissioner Service 2010).

Az ezredforduló elején – és még inkább az EU-csatlakozást követően – a multinacionális kiskereskedelmi láncok térnyerése a hazai élelmiszerpiacon különösen szembeötlő volt. Nemcsak a korábbi kiskereskedelmi struktúrák, hanem a hazai fogyasztói szokások is gyökeresen megváltoztak viszonylag rövid idő leforgása alatt. Az élelmiszerpiacok kiskereskedelmi láncok általi ellenőrzésének és ezzel együtt a fogyasztói szokások befolyásolásának mind a konvencionális, mind az ökopiacokra jelentős volt a hatása.

A különféle hazai élelmiszerek fogyasztását ösztönző kampányok, beleértve a hazai termelésű, illetve a hazánkban termelt alapanyagot tartalmazó élelmiszerek címkézését is, már évek óta működnek, ugyanakkor a hazai előállítású ökológiai termékek speciális marketingprogramja még mindig nem működik megfelelően.

Hazánkban a fogyasztók elsősorban a vélt kedvező egészségügyi hatásai miatt fogyasztják a bioélelmiszereket, amelyek adalékanyag- és növényvédőszer-mentesek. Ezt követi a fogyasztói döntések motivációjaként a helyi élelmiszertermelőkkel való közösségvállalás és a termelés kedvező környezetvédelmi hatásai (Balázs et al. 2015).

Lehota (2012) szerint a bioélelmiszer-fogyasztók köre két csoportra osztható: az elkötelezett fogyasztók, azaz „a keménymag” jellemzően felső és felső középosztálybeliek, ugyanis jövedelmi viszonyaik lehetővé teszik, hogy speciális tulajdonsággal rendelkező javakat fogyasszanak. A másik csoport, akik rendszeresen, de ritkábban vásárolnak bioterméket, alacsonyabb jövedelemmel és magasabb árérzékenységgel rendelkeznek. Ők többnyire szupermarketben vásárolnak a kényelmi szempontok miatt. (Lehota 2012)

A két csoport közti különbséget adja, hogy az elkötelezett biofogyasztók figyelembe veszik a termékek közvetett hasznosságát, azaz az előállítási folyamat méltányosságát és fenntarthatóságát elismerve választják ezeket az élelmiszereket.

Az ökológiai élelmiszertermékek fogyasztóit más szerzők is csoportosították (Drexler – Dezsény 2013, Strenchock 2012 in Balázs et al. 2015). A csoportosítások alapján megállapítható, hogy az ökológiai élelmiszereket elsősorban az egészség- és környezettudatos fogyasztók preferálják (Balázs et al. 2015). Az egészségtudatos csoporton belül jól körvonalazható a kisgyermekes családok csoportja. A kisgyermekes családok azok, akik különösen érdeklődnek az ökológiai termékek iránt. 2006 és 2010 között az ökológiai bébiétel és a speciális bébi tejtermékek értékesítése növekedésnek indult. A válság éveitől a családok a kiadásait gyermekeikre összpontosították, gyakran ökológiai terméket választva, melyet egészségesebbnek és biztonságosabbnak tartanak más bébiételeknél (Euromonitor International July 2011a).

Az átlagos magyar háztartás kiadásainak ugyanakkor kevesebb mint 1%-át költi ökoélelmiszerekre becslések szerint. Ezenkívül a hazai fogyasztók nagyon árérzékenyek (Balázs - Szabadkai - Pálházy 2010 in Balázs et al 2015; Lehota 2012 in Balázs et al 2015). Az ökotermékekre költött egy főre jutó éves kiadás hazánkban csak 2,5 EUR (Willer et al 2013, in Balázs et al, 2015.). A fentiekhez kapcsolódóan meg kell jegyezni tehát, hogy továbbra is az ár a legerősebb akadályozó tényező a kereslet felfutásában. Az Euromonitor International szerint a magyar fogyasztóknak csak 13%-a vásárol esetenként ökológiai élelmiszert, ugyanakkor a fogyasztókat nagyon érdekli az élelmiszerek biztonsága, és a friss és természetes élelmiszereket preferálják. Ezen okok miatt a bioélelmiszerek iránti kereslet folyamatos emelkedésére lehet számítani (Euromonitor International July 2011a).

Az ökológiai élelmiszerfogyasztás legfőbb akadályozó tényezői tehát – a szakirodalom alapján – Magyarországon a fizetőképes kereslet hiánya, ezzel összefüggésben az ökoélelmiszerek magas ára. Akadályozó tényező továbbá a nehéz hozzáférhetőség és az ökológiai tanúsítványba vetett fogyasztói bizalom hiánya (Drexler - Dezsény 2013). Makatouni (2002) mindezt még az észlelt érték hiányával egészíti ki (Ozguven 2012).

Az ökológiai élelmiszerek előállítása a helyi élelmiszertermékek előállításának egy speciális csoportját képezi. A fogyasztók a helyi élelmiszereket általában egészségesebbnek, frissebbnek és biztonságosabbnak tartják, mint a konvencionális élelmiszer-ellátási csatornákon keresztül forgalmazott termékeket. Ez az előbbi állítás még inkább igaz az ökológiai élelmiszerekre. Ez utóbbi esetben a fogyasztók elismerik, az árban pedig honorálják az előállítási folyamat mikéntjét is. Mint ahogy azt korábban említettem, az ökológiai élelmiszertermékek iránti hazai keresletet az észlelt egészségügyi előnyök hajtják, amelyek a növényvédőszermaradvány-mentességéből és az adaléka-

nyag-mentességéből fakadnak (Balázs et al. 2015). Másrészt a helyi termelőkkel vállalt szolidaritás és a kapcsolódó környezetvédelmi előnyök is fontos motiváló tényezői a bioélelmiszerek fogyasztásának a világon. Meg kell említeni még – mint fontos hajtóerőket – a fogyasztói bizalmat, a közvetlen, személyes termelői-fogyasztói kapcsolatot a vásárlói döntési folyamatban. Az ökológiai élelmiszerfogyasztókat érdekli, hogy ki termelte az elfogyasztásra szánt élelmiszert, és hogy honnan származik. Az ökológiai élelmiszerek fogyasztóit ösztönzi, hogy egy általuk ismert termelőt támogassanak, ahelyett, hogy egy személytelen, távoli vállalkozással tennék ugyanezt (Strenchock 2012).

Az előzőekben említett kedvező egészségügyi és környezeti hatásokon kívül az élelmiszer-biztonsági megfontolásokat, az érzékszervi és az úgynevezett etikai minőség jellemzőket említette a legtöbb témában készült kutatás ösztönző tényezőként az ökológiai termékek vásárlása kapcsán (Tregear et al. 1994 in Ozguven 2012; Magnusson et al. 2003 in Ozguven 2012, Bilal et al 2015). Az ökológiai élelmiszereket fogyasztók hajlandók magasabb árat is fizetni a magasabb élelmiszer-biztonsági követelmények teljesüléséért cserébe (Schifferstein - Oude Ophuis 1998 in Ozguven 2012). Az ökológiai élelmiszer-vásárlások legnagyobb része a környezetvédelmi és az élelmiszer-biztonsági megfontolásoknak köszönhető. Ezzel egyidejűleg fontos megemlíteni, hogy Csíkné (2014) szerint az élelmiszer-beszerzéseknél a legfontosabb befolyásoló tényező egy átlag magyar fogyasztó esetében az ár, a frissesség, az élelmiszer-biztonság és a választék. A szerző arra a megállapításra jutott, hogy a legkevésbé a gazdálkodóval való személyes kapcsolat, a termelési módszer és a csökkenő környezetterhelés motiválja az átlag hazai élelmiszerfogyasztót vásárlási döntései meghozatalában (Csíkné 2014).

6.2. A VIZSGÁLAT MÓDSZERE

Az ökológiai élelmiszer-fogyasztás és -értékesítés specialitásainak külön figyelmet szenteltek, mivel a fenntarthatóság szempontjából ez a termelési forma a legfejlettebb, legelfogadottabb a helyi élelmiszertermelési rendszerek közül.

Szente (2015) felmérése alapján a helyi élelmiszertermékek esetében az eredet részben vagy teljes mértékben fontos a felmérésben részt vevők számára (72,9%) és azok akik az ökológiai gazdálkodás keretein belül előállított élelmiszereket preferálják, szintén figyelmet szentelnek a helyi származásnak. (Nagyné et al 2018).

A hazai ökológiai élelmiszer-értékesítési csatornák főbb jellemzőinek feltárására felmérést végeztünk a legnagyobb hazai ökopiacon, a Biokultúra Ökopiacon, Budapesten a XII. kerületi Csörsz utcában. A kérdőíves vizsgálatra 2018 februárjában került sor. Hallgatói segítséggel összesen 31 kérdőívet sikerült kitöltenünk személyes megkérdezés útján. Itt hiányosságokra is fény derült, tehát a vizsgálat alapján lehetőségem volt a kérdőívet továbbfejleszteni. A felmért személyeknek lehetőségük volt a véleményüket kifejezni az egyes kérdésekkel kapcsolatban, amelyeket feljegyeztünk, és felhasználtunk az adatok feldolgozása során.

Az alkalmazott kérdőív összesen 16, főként zárt kérdést tartalmazott, amelyek a táplálkozási szokásokhoz, fogyasztói magatartáshoz, attitűdhez, a beszerzési csatornákhöz, az élelmiszer-biztonság megítéléséhez kapcsolódtak a megkérdezettek demográfiai jellemzőin túl. Az előzőeken kívül 811 kérdőívet gyűjtöttünk össze azon hallgatók segítségével, akik a Szent István Egyetem „Élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás” és a „Higiénia a vendéglátásban” kurzusokra járnak. A hallgatók feladata az volt, hogy kérdezzék le a kérdéseket tágabb környezetükben, családjukban, nagyszüleik, unokatestvéreik, nagynénik és nagybácsik körében március végéig. Fontos kritérium volt, hogy a megkérdezettek 18. életévüket betöltsék. Összesen tehát 842 kérdőív gyűlt össze a fent említett módokon. A 842 kérdőívből 247 volt alkalmas az ökológiai élelmiszer-fogyasztói szokások vizsgálatára, mivel a

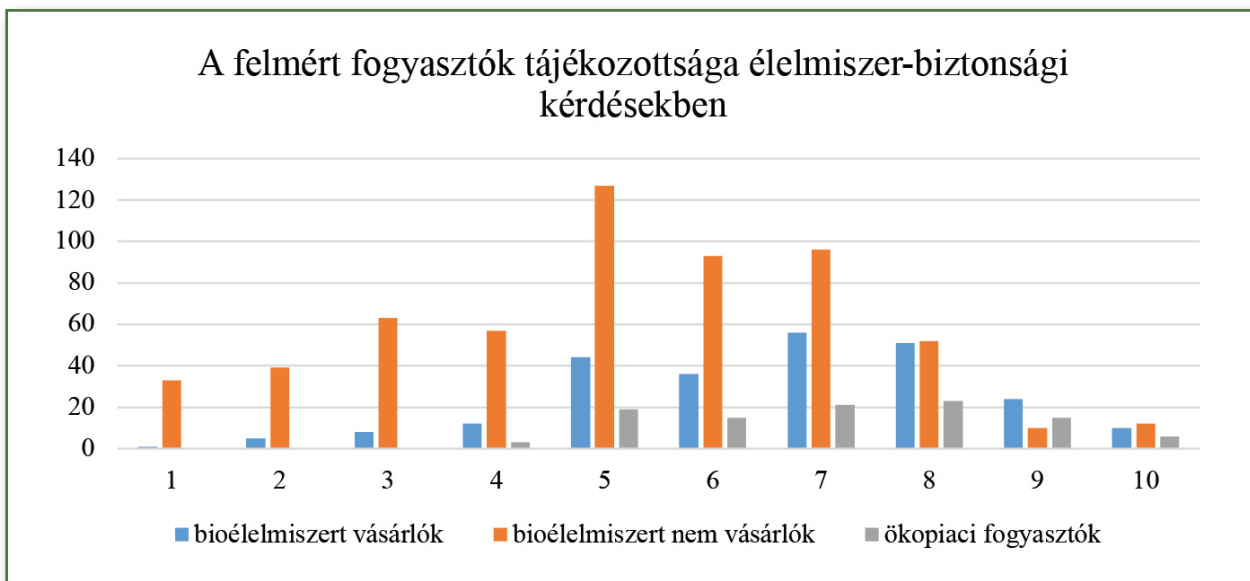
személyes biopiaci megkérdezéssel együtt ennyi megkérdezett vásárol rendszeresen ökológiai, vagy más néven bioélelmiszert. Ezen a csoporton belül is elkülöníthető egy alcsoport, melyet biopiaci, illetve más néven ökopiaci fogyasztóknak neveztem el. Ezek fő sajátossága, hogy elsősorban a biopiacok valamelyikén – mint fő beszerzési csatornán keresztül – szerzik be az ökológiai élelmiszereket. E minta elemszáma összesen 102, amelybe beletartozik a közvetlenül, a Biokultúra Biopiacon személyesen megkérdezett 32 fő is. Sajnos 13 kérdőívet ki kellett zárnom a további adatfeldolgozásból, túl sok hiányzó adat vagy ellentmondás miatt. 18 olyan kérdőívet ugyanakkor bent tartottam a feldolgozási folyamatban, ahol a válaszadó bár úgy nyilatkozott, hogy nem vásárol ökológiai élelmiszerterméket, a beszerzési csatornák között bejelölte a biopiacot mint élelmiszer-beszerzési opciót. Itt valószínűleg a fogalom meghatározással lehetett probléma, esetleg az ökológiai és bioélelmiszer fogalmak nem szinonimként való értelmezésével, annak ellenére, hogy a hallgatónak feladata volt a segítségnyújtás a kérdőív értelmezésében.

6.3. A FOGYASZTÓI FELMÉRÉSEK EREDMÉNYEI

Az ökológiai élelmiszert vásárlók zöme, 60%-a nő, 45%-uk Budapesten él, 51% felsőfokú végzettséggel rendelkezik, és 44% végez szellemi munkát. Ezek az adatok a korábbi felmérések eredményeivel (Szente 2015; Medián 2013) is egybecsengnek. A megkérdezettek 86%-a nyilatkozott úgy, hogy családjukban az egy főre jutó jövedelem átlagos, illetve az átlagosnál magasabb.

A bioélelmiszereket nem vásárlók 52%-a nő, 21%-uk felsőfokú, 62%-uk középfokú végzettséggel rendelkezik, 28%-uk végez szellemi munkát és 45%-uk él vidéki városokban. Ebben a csoportban is a megkérdezettek 86%-a nyilatkozott úgy, hogy családjukban az egy főre jutó jövedelem átlagos, illetve az átlagosnál magasabb. A Medián piackutató által 2012-ben végzett reprezentatív felmérés szerint az egészséges, szezonális és vegyszermentes élelmiszertermékeket a magasabb jövedelmű és végzettségű populáció részesíti előnyben (Medián 2013). Egy másik, 2014-ben készült reprezentatív felmérés alapján (Szente 2015) az ökoélelmiszereket vásárlók döntően nők (36,0%), felsőfokú végzettséggel rendelkeznek (39,9%), szellemi munkát végzők (41,9%), és átlagos (45,7%) vagy annál magasabb jövedelemmel (30,8%) rendelkeznek.

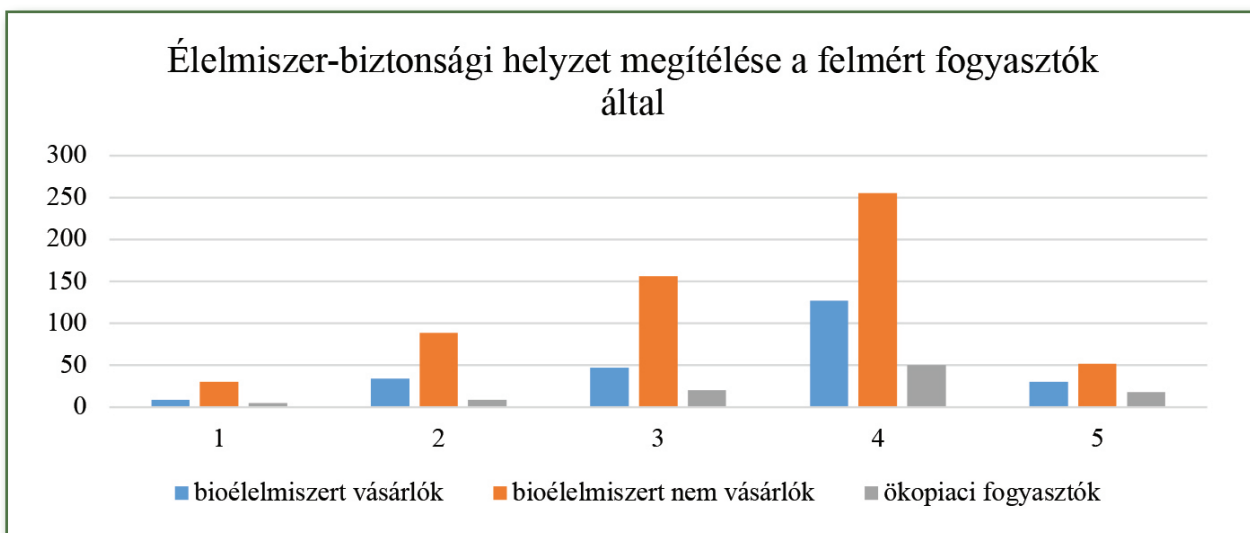
A felmérés egyik érdekes és fontos eredménye a fogyasztók élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudásának, felkészültségének saját maguk általi megítélése (3. ábra). 1–10-ig terjedő skálán kellett pontozni tájékozottságukat élelmiszer-biztonsági kérdésekben. Az ökológiai élelmiszereket vásárlók által átlagosan adott pontszám 6,58 volt, mely a válaszadók közepes felkészültségét jelzi ezen a téren. A bioélelmiszer- és a biopiaci vásárló válaszadók többsége 8-as és 7-es pontszámmal értékelte a saját élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudását. Érdeemes összehasonlítani az előbbi eredményt a bioélelmiszert nem vásárló fogyasztókéval. Itt az átlagosan adott pontszám 5,18, ami átlagos felkészültséget jelez.



3. ábra: A fogyasztók felkészültsége élelmiszer-biztonsági kérdésekben

Forrás: Nagyné et al. 2018; saját adatgyűjtés és feldolgozás, 2018

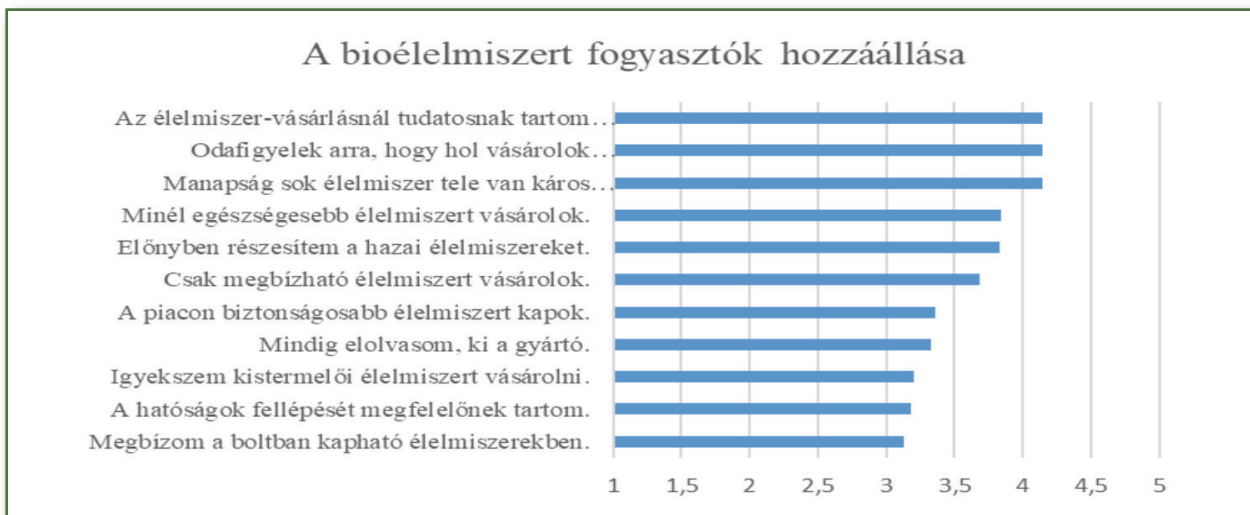
A bioélelmiszert vásárlók átlagosan 3,53 pontra értékelték az élelmiszer-biztonsági hatóság fellépését, teljesítményét 1–5-ig terjedő skálán, ami azt jelenti, hogy a válaszadók szerint az élelmiszer-biztonsági hatóság teljesítménye javult valamennyit az elmúlt néhány évben. A legtöbb bioélelmiszer- és biopiaci fogyasztó 4-es pontszámot adott az 5-ből (4. ábra). A bioélelmiszert nem vásárlók hasonlóan értékelték a hatóságok teljesítményét, tehát szerintük is javult az élelmiszer-biztonsági helyzet. Ebben a kérdésben egységes volt a három csoport véleménye.



4. ábra: Az élelmiszer-biztonsági helyzet megítélése a fogyasztók körében

Forrás: Nagyné et al. 2018; saját adatgyűjtés és feldolgozás, 2018

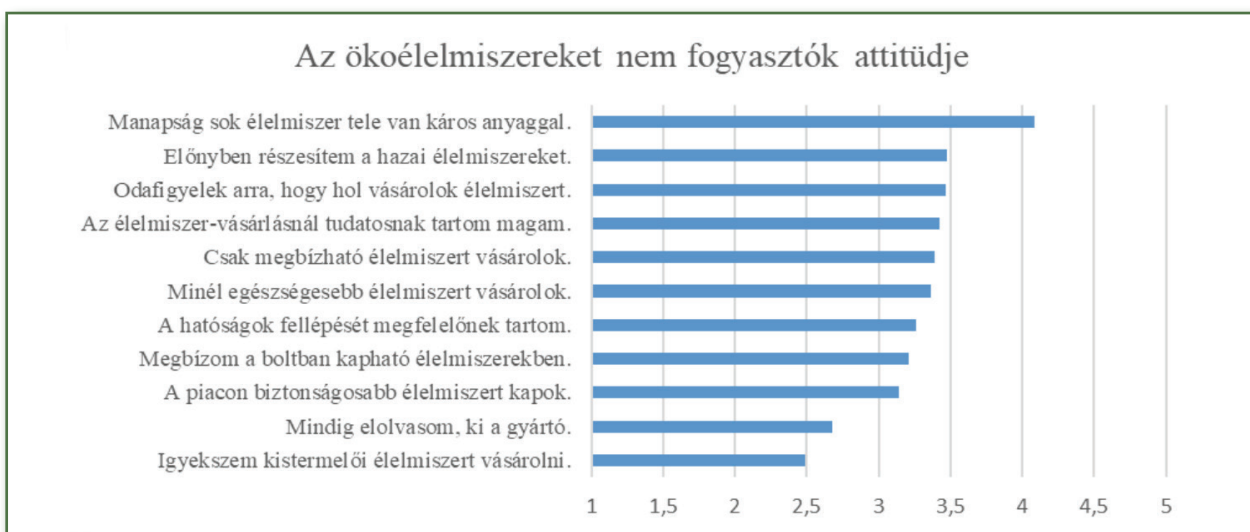
Érdekes eredmény, hogy annak ellenére, hogy élelmiszer-biztonsági kérdésekben nem túl felkészültek az ökológiai élelmiszer fogyasztók, ennek ellenére tudatos vásárlónak érzik magukat. Feltehetően nem kapcsolják össze ezt a két területet. Az ökoélelmiszer-fogyasztók nagy figyelmet szentelnek annak, hogy hol vásárolnak élelmiszert, ugyanakkor nem törekszenek kistermelőtől beszerezni az élelmiszereket, tehát az élelmiszer-biztonságot és minőséget kevésbé kötik össze a kistermelői élelmiszer kategóriával, és valószínűleg kevésbé fontos cél számukra a kistermelő jövedelmének biztosítása. Nem tekintik biztonságosabbnak a piacon beszerezhető élelmiszereket, de a boltokban kapható élelmiszerekben sem bíznak (5. ábra).



5. ábra: A bioélelmiszert vásárlók hozzáállása

Forrás: Nagyné et al. 2018

Az ökológiai élelmiszereket nem fogyasztók szerint „[m]anapság sok élelmiszer tele van káros anyaggal”, mely vélemény összefügg azzal az eredménnyel, hogy ez a szegmens is a bioélelmiszer-fogyasztókhoz hasonlóan a legveszélyesebb élelmiszer-összetevőnek a szermaradványokat tartják. Érdekes, hogy második helyen ez a fogyasztói csoport a hazai termékek előnyben részesítését jelölte meg mint rá jellemző tulajdonságot (6. ábra).

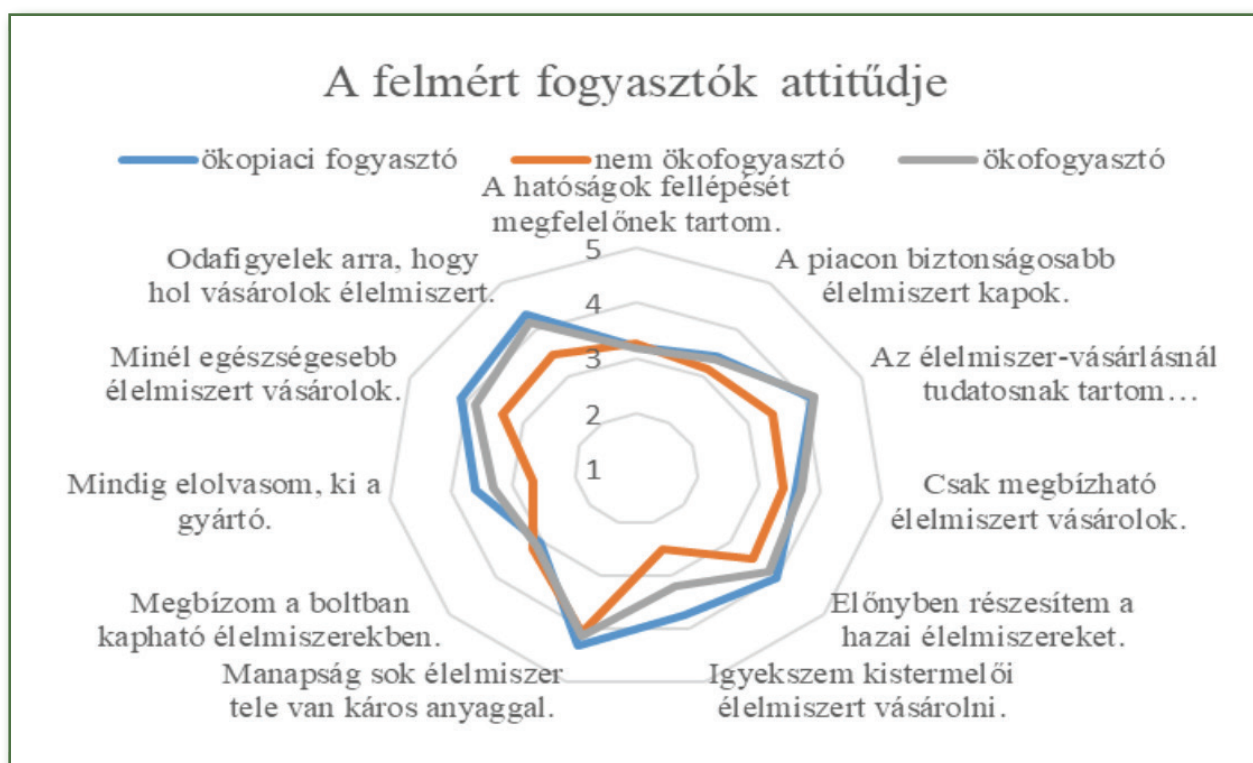


6. ábra: A bioélelmiszert nem vásárlók hozzáállása

Forrás: Saját adatgyűjtés és feldolgozás, 2018

Jakopánecz (2015) hazai lakosságra kiterjedő reprezentatív felmérésében is 5. helyen szerepel az az állítás miszerint „[c]sak megbízható, ismert márkájú terméket vásárolok”, ugyanakkor csak ezt követi a sorban a hazai termékek előnyben részesítése, annak biztonságosabb volta miatt.

Az ökopiaci fogyasztók közül is a legtöbben úgy gondolják, hogy „[m]anapság nagyon sok élelmiszer tele van káros anyaggal”. Gyakorlatilag ugyanannyian érezték igaznak azt az állítást, hogy „[o]dfigyelnek arra, hogy hol vásárolnak élelmiszert”. Tudatosnak érzik magukat, igyekeznek minél egészségesebb élelmiszert vásárolni, és előnyben részesítik a hazai termékeket, mert azokat biztonságosabbnak érzik. Fontos ugyanakkor kiemelni, hogy az ökopiaci fogyasztók nem bíznak meg a boltban kapható élelmiszerekben. Viszont azzal az állítással sem értettek egyet, miszerint a piacon biztonságosabb élelmiszert tudnak beszerezni. Tehát általában bizalmatlanok a forgalomban lévő élelmiszerek iránt (7. ábra). A Budapesti Ökopiacon készült felmérésből, ahol mint említettem a fogyasztóknak lehetőségük volt a véleményük kifejtésére, kiderült, hogy minden megkérdezett számára fontos a személyes kapcsolat a termelővel, így jobban megbíznak az élelmiszer biztonságában. Ugyanakkor vannak olyan termékfeleségek, mint a zöldség, a gyümölcs és a méz, melyek esetében mindig ugyanannál a termelőnél vásárolnak a megkérdezettek.



7. ábra: A felmért fogyasztói csoportok hozzáállása

Forrás: Saját adatgyűjtés és feldolgozás, 2018

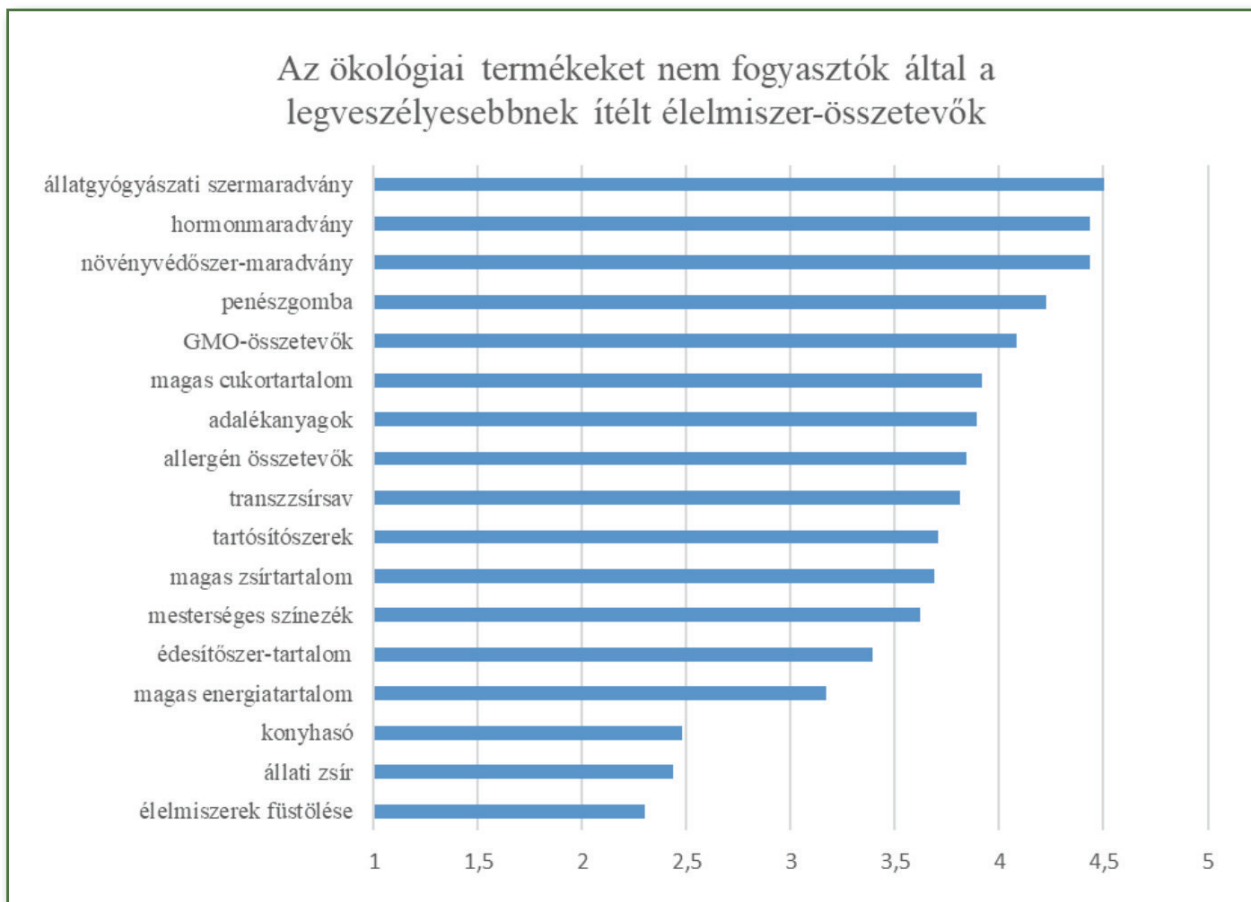
Az ökológiai élelmiszert fogyasztók a legveszélyesebb élelmiszer-összetevőnek a szermaradványokat tartják (8. ábra). Ezt a megállapítást már más, hasonló témakörben végzett kutatás is alátámasztotta (Bilal et al. 2015, Ozguven et al. 2012). E fogyasztói csoportban az élelmiszerek füstölése rendelkezett a legnagyobb szórásértékkel.



8. ábra: Az ökoélelmiszert vásárlók által legveszélyesebbnek tartott élelmiszer-összetevők

Forrás: Nagyné et al. 2018

Az ökológiai élelmiszereket nem vásárlók is ezen összetevőket, vagyis a szermaradványokat tartják a legveszélyesebb élelmiszer-összetevőknek, és a további sorrend is megegyezik a két fogyasztói csoportnál egészen a 6. helyig (9. ábra).



9. ábra: Az ökoélelmiszert nem vásárlók által legveszélyesebbnek tartott élelmiszer-összetevők

Forrás: Saját adatgyűjtés és feldolgozás, 2018

Fontos különbség, hogy ebben a csoportban az állatgyógyászati szermaradványok negatív megítélése megelőzi a növényvédőszer-maradványt, ami valószínűleg a magasabb hús- és alacsonyabb zöldség-gyümölcs fogyasztás következménye. Az ökológiai élelmiszereket nem fogyasztók körében a legnagyobb szórás az allergén összetevők esetében volt tapasztalható, bár ez is alacsony értéket (1,16) mutatott.

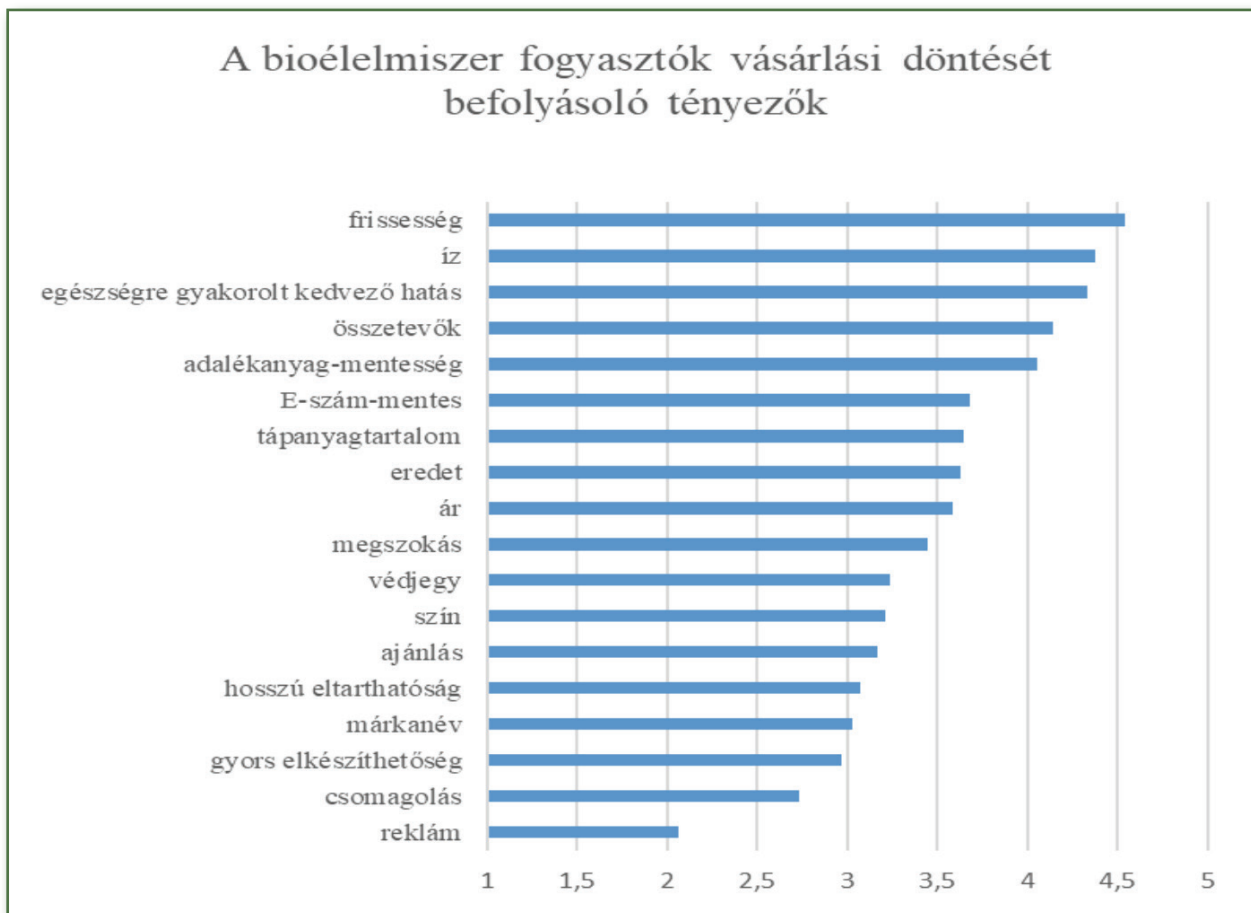
Ha közös diagramon összevettjük a három fogyasztói csoport által legveszélyesebbnek ítélt élelmiszer-összetevőket, akkor megállapítható, hogy minden csoport a szermaradványokat tartja a legveszélyesebbnek (10. ábra). Az ökológiai élelmiszereket fogyasztók és természetesen az ökopiaci fogyasztók ezenkívül veszélyesebbnek tartják a mesterséges színezékek, tartósítószer és az édesítőszer használatát, míg kevésbé veszélyes számukra az állati zsír és a magas zsírtartalom az ökológiai termékeket nem vásárlókhoz képest. Ez is valószínűleg ez utóbbi csoport magasabb húsfogyasztásával van összefüggésben, de ez mélyebb vizsgálatot igényelne.



10. ábra: Az egyes fogyasztói csoportok által legveszélyesebbnek ítélt élelmiszer-összetevők

Forrás: Saját adatgyűjtés és feldolgozás, 2018

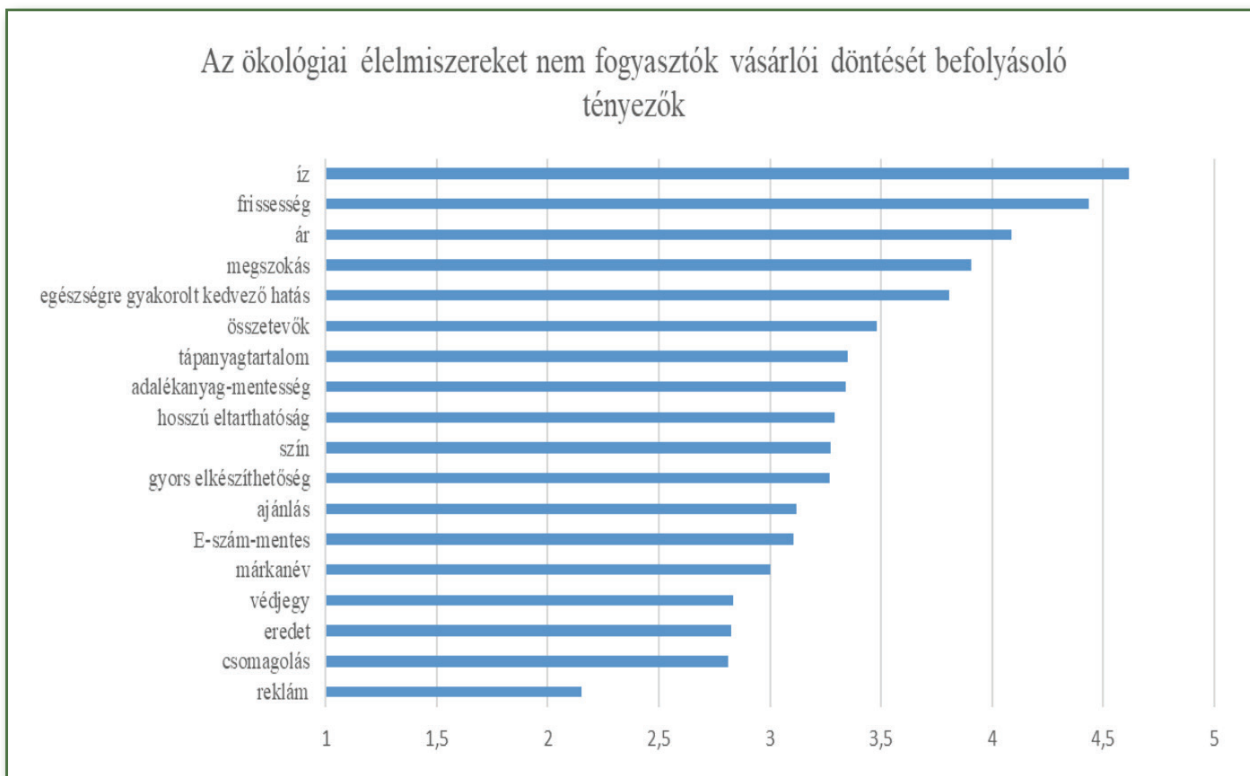
Az ökológiai élelmiszereket fogyasztók körében végzett felmérés szerint a legfontosabb vásárlási döntést befolyásoló tényezők a frissesség és az íz, míg a kedvező egészségügyi hatás csak a harmadik helyen szerepel. A válaszadóknak 1–5-ös skálán kellett megadniuk, mennyire fontosak számukra vásárlásaik során a megadott szempontok. Az átlagos hazai fogyasztói magatartással ellentétben az ár nem igazán meghatározó döntéshatározó tényező e szegmens számára (11. ábra).



11. ábra: A bioélelmiszer-fogyasztók vásárlási döntését befolyásoló tényezők

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

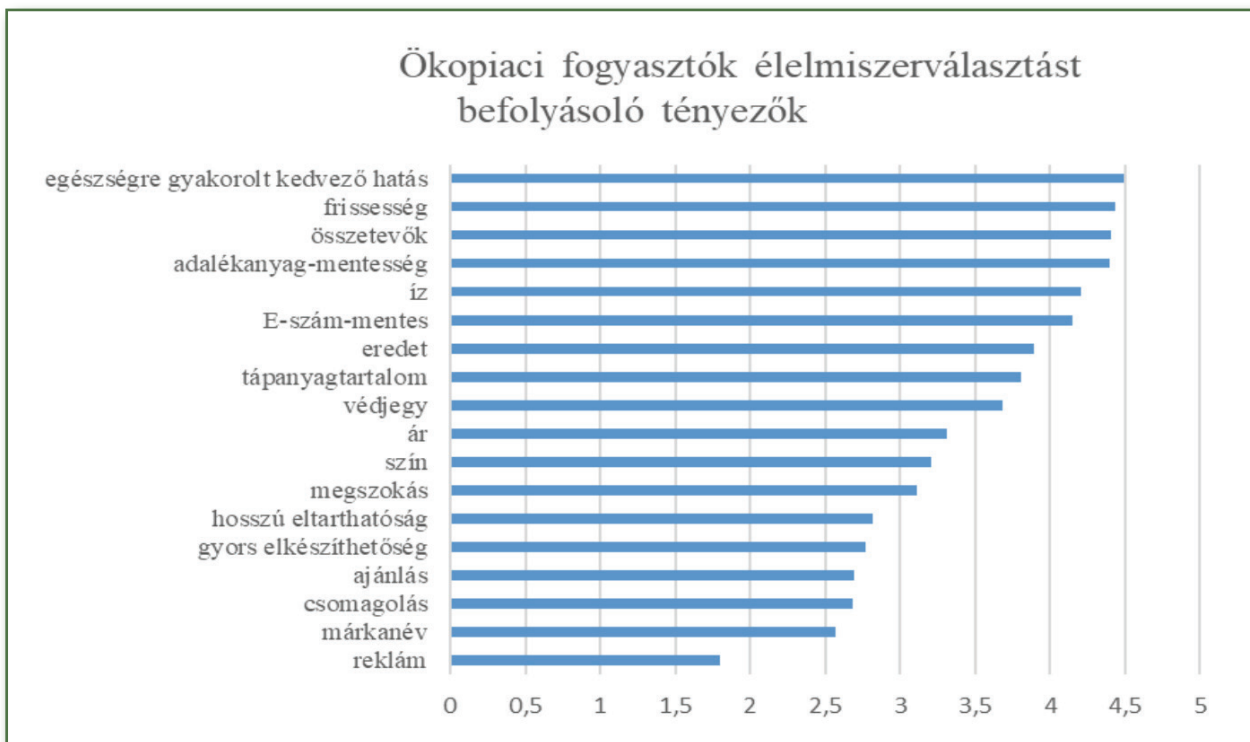
Az ökológiai élelmiszereket nem fogyasztók körében is az érzékszervi tényezők dominálnak, de ebben a körben az ár áll a harmadik helyen, mint vásárlási döntést befolyásoló tényező (12. ábra). Még a megszokás is megelőzi az egészségre gyakorolt kedvező hatást a vásárlói döntések alakításában. Érdekes eredmény, hogy az élelmiszer eredete az utolsó helyeken szerepel a csomagolás és a reklám mellett, mint döntésbefolyásoló tényező.



12. ábra: A bioélelmiszert nem fogyasztók vásárlási döntését befolyásoló tényezők

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

Az ökoélelmiszert vásárlók csoportján belül az ökopiaci fogyasztók élelmiszerválasztását befolyásoló legfontosabb tényezők az egészségre gyakorolt kedvező hatás, a frissesség és az élelmiszerek összetevői (13. ábra).



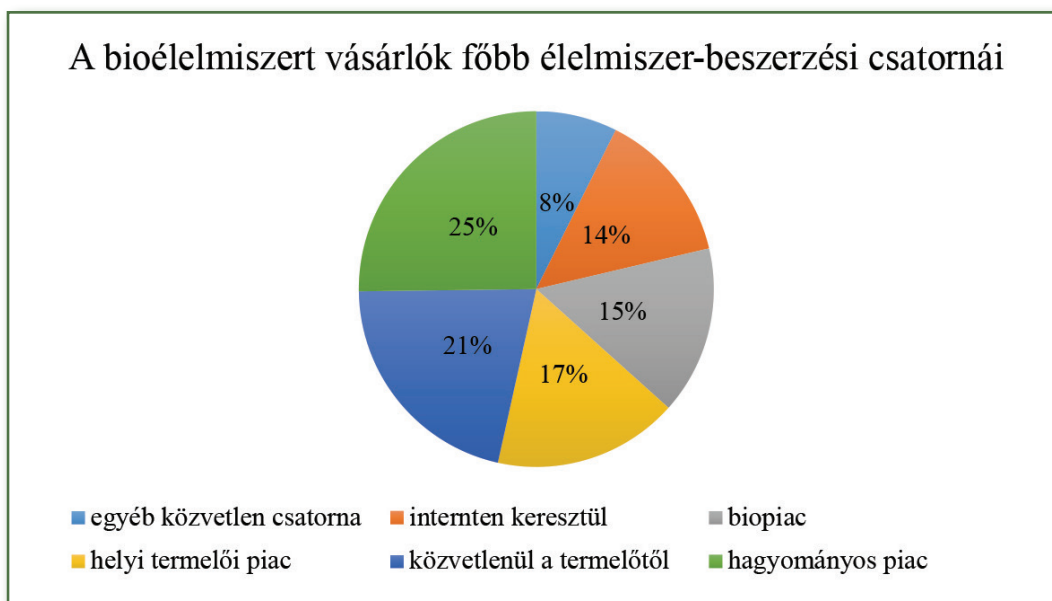
13. ábra: Az ökopiaci fogyasztók élelmiszerválasztását befolyásoló tényezők

Forrás: Saját adatgyűjtés és feldolgozás, 2018

Jakopánecz (2015) valamelyest eltérő szempontokat vett figyelembe felmérésében, amely a hazai lakosságra kiterjedő, reprezentatív kutatás volt. Ugyanakkor a két eredmény mégis összevethető, mivel olyan szempontokat is figyelembe vett a fogyasztók ételválasztását befolyásoló tényezők között, mint az egészségre gyakorolt hatás és az összetétel. Vizsgálata alapján az egészségre gyakorolt hatás csak a harmadik helyen szerepel – mint döntéshatásoló tényező –, azt megelőzi az élelmiszerek minősége és mennyisége. Az élelmiszer összetevői pedig még ennél is hátrébb szerepelnek a rangsorban, tehát itt lényeges különbség látszik az ökopiaci fogyasztók preferenciáiban és tudatosságában az átlagos élelmiszerfogyasztókéhoz képest.

Az ökológiai gazdálkodásból származó élelmiszereket fogyasztók legnagyobb gyakorisággal a hagyományos piacokon intézik bevásárlásaikat. Ezt a beszerzési formát követi a közvetlenül a termelőtől történő beszerzés, valamint harmadik helyen a helyi termelői piacokon történő vásárlás (14. ábra). Ez a megállapítás más hasonló felmérések eredményeivel is összecseng. A szórás a biopiac esetén volt a legalacsonyabb, míg a legmagasabb a közvetlen termelői beszerzések esetén.

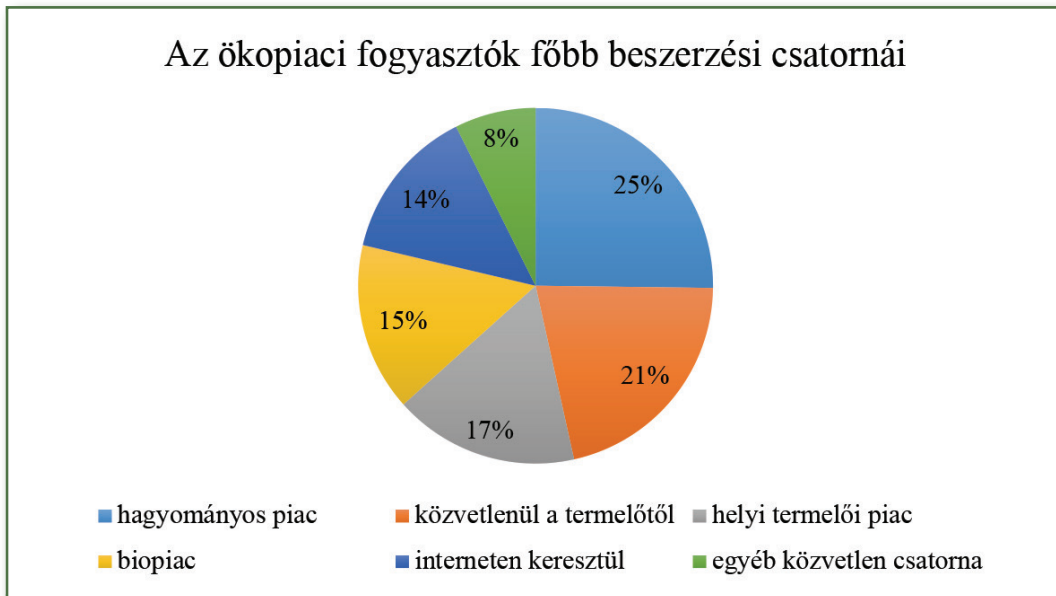
Másik fontos kérdés, hogy az ökológiai élelmiszertermékeket vásárlók hol szerzik be azokat. A kérdőíves vizsgálat alapján megállapítható, hogy elsősorban a biopiacokat kedvelik, mely beszerzési csatornát a bioboltok és a kiskereskedelmi láncok követik népszerűségben.



14. ábra: A bioélelmiszert vásárlók főbb élelmiszer-beszerzési csatornái

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

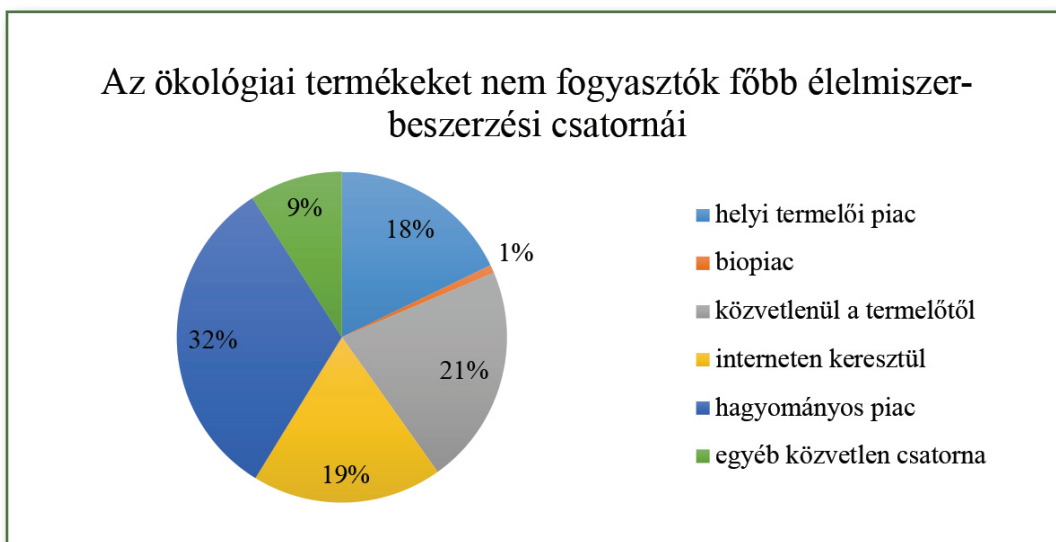
Az ökopiaci fogyasztók legfontosabb közvetlen élelmiszer-beszerzési csatornája a hagyományos piac, melyet a közvetlen termelői beszerzés, a helyi termelői és a biopiac követ a sorban (15. ábra)



15. ábra: Az ököpiaci fogyasztók főbb élelmiszer-beszerzési csatornái

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

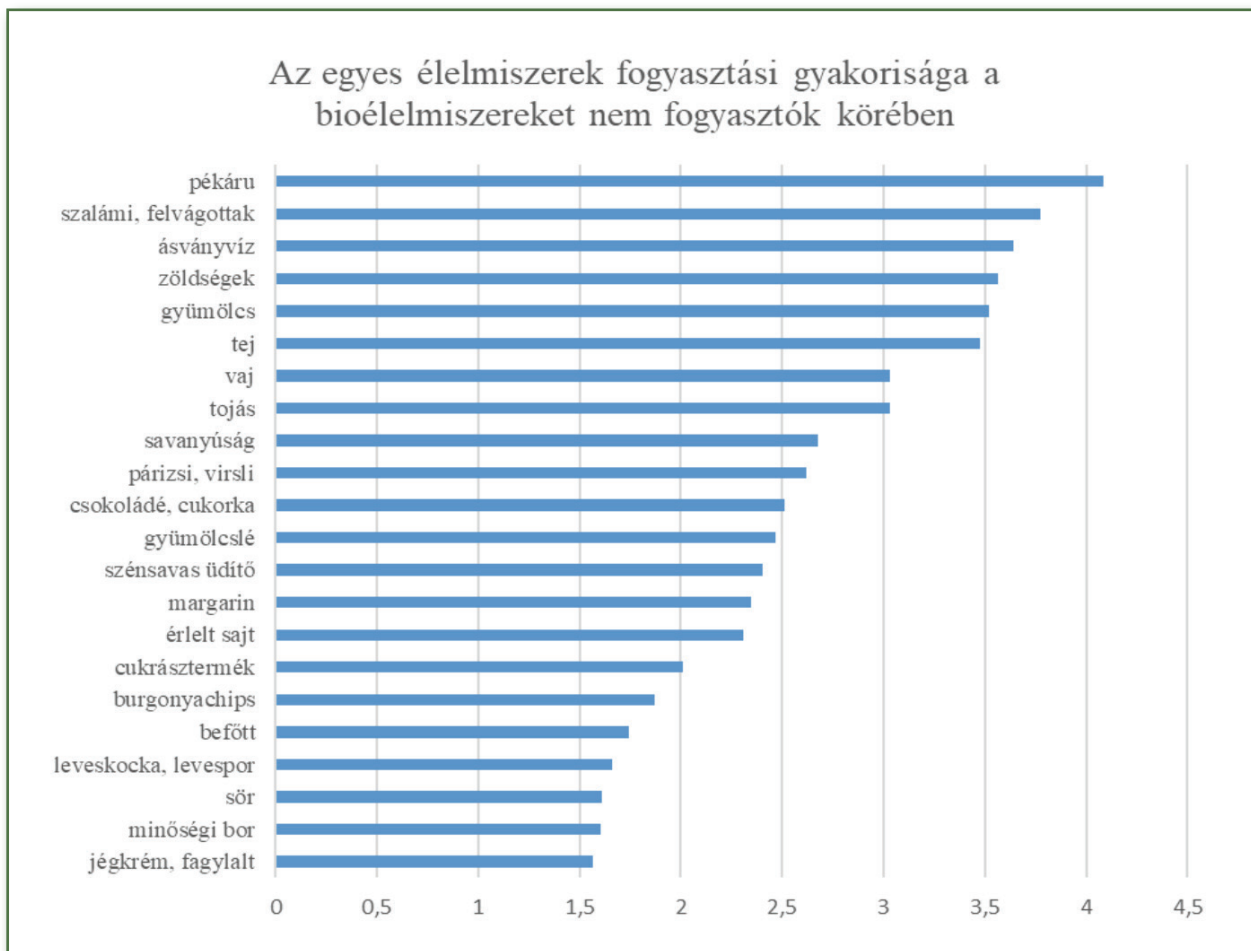
Hasonló a helyzet a bioélelmiszereket nem vásárlók főbb direkt beszerzési csatornáival is (16. ábra). E csoportnál is a hagyományos piac dominál, melyet a termelőktől történő közvetlen beszerzés követ. Annak ellenére, hogy ez a csoport nem vásárol bioélelmiszereket, néhányan mégis bejelölték a biopiacot mint közvetlen beszerzési csatornát. E csoportnál a helyi termelői piacok használatát megelőzi az interneten keresztül történő vásárlás, ami nagy valószínűség szerint nem közvetlenül a termelővel való kapcsolatot jelenti, hanem a kiskereskedőtől történő házhoz rendelést.



16. ábra: A bioélelmiszert nem vásárlók főbb élelmiszer-beszerzési csatornái

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

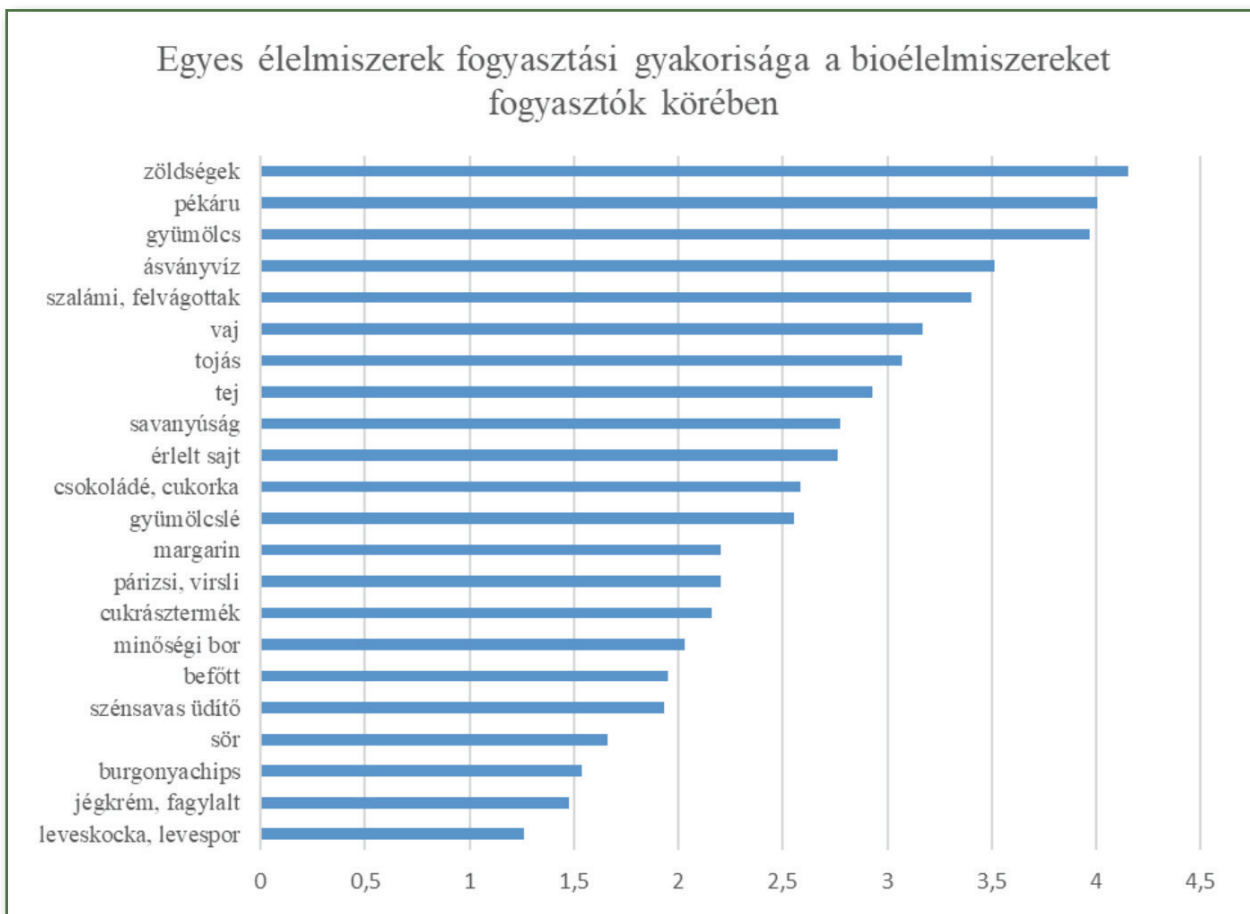
Az ökológiai élelmiszereket nem fogyasztók táplálkozási szokásait elemezve megállapítható, hogy ez a fogyasztói csoport legnagyobb gyakorisággal a pékáruat fogyasztja, ezt követik a szalámik és felvágottak csoportja, és a zöldségek csak a negyedik helyen szerepelnek. A megadott áruféleségek közül a legnagyobb szórás az ásványvíz esetében volt tapasztalható, melyet a tej, a vaj és a margarin követett (17. ábra).



17. ábra: Az egyes élelmiszerek fogyasztási gyakorisága a bioélelmiszereket nem fogyasztók körében

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

Az adatok szintén nagyon szóródtak a szénsavas üdítő és a sör esetében. A legkisebb szórás éppen a pékáru esetén volt tapasztalható. Ha ezeket az adatokat összevetjük az ökológiai termékeket fogyasztók csoportjának fogyasztási mintájával, megállapítható, hogy ez a csoport legnagyobb gyakorisággal a zöldségeket fogyasztja, és csak ezt követik a pékáruk, majd harmadik helyen a gyümölcs (18. ábra). Ez a minta tehát egészségesebb táplálkozási szokásokról tanúskodik. Ebben a fogyasztói körben a legnagyobb szórás a vaj esetében volt, amit az ásványvíz, margarin és tej követett.

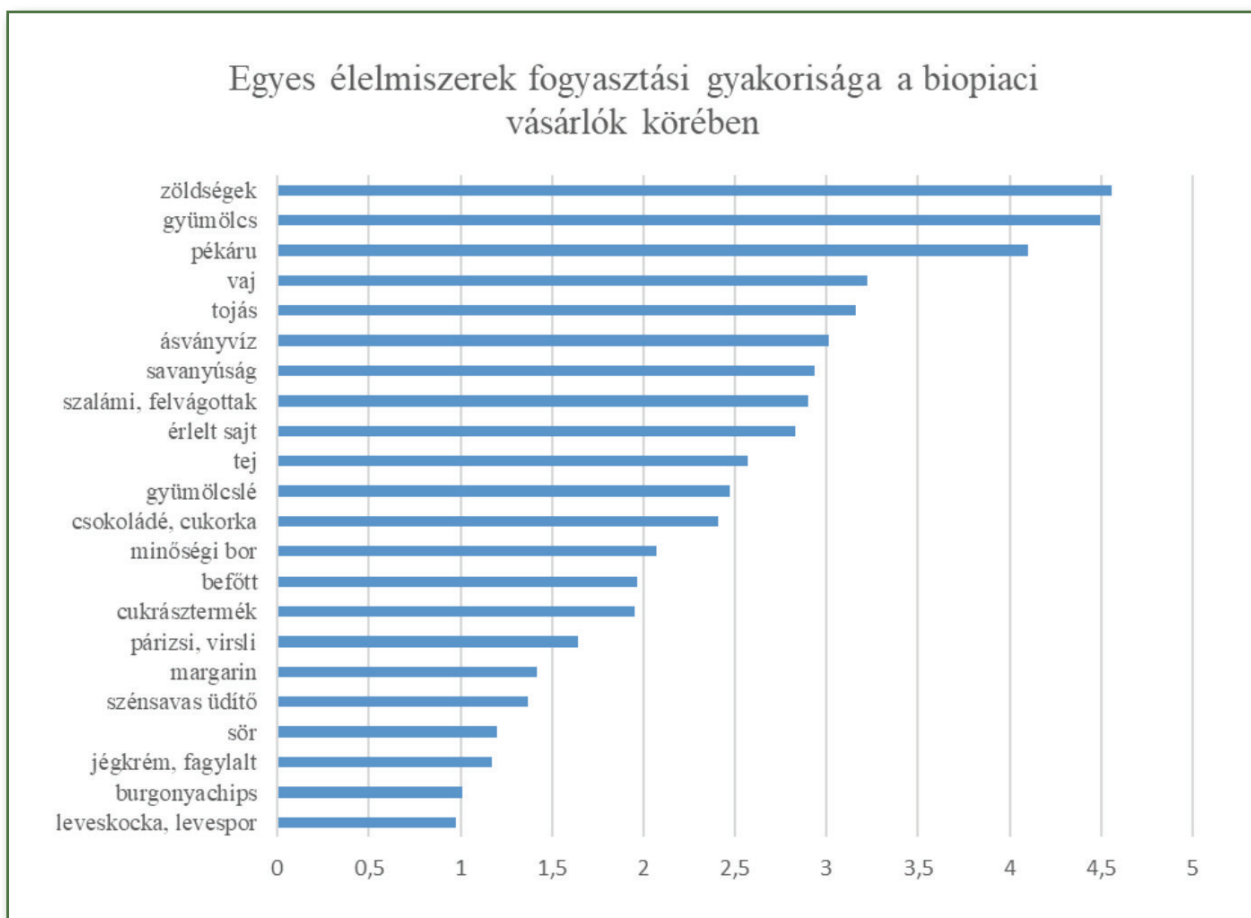


18. ábra: Az egyes élelmiszerek fogyasztási gyakorisága a bioélelmiszereket fogyasztók körében

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

Az ökológiai élelmiszert vásárlókon belül elkülöníthető alcsoport, a biopiaci vásárlók csoportja táplálkozik a leg-egészségesebben.

A biopiaci válaszadók táplálkozási szokásait elemezve látható, hogy igyekeznek minél egészségesebben étkezni (19. ábra). A leggyakrabban, naponta fogyasztott élelmiszerfélések a zöldség, ezt követi alig lemaradva a gyümölcs. Legritkábban a burgonyachipset és a leveskockát, instant levest fogyasztják a megkérdezettek.



19. ábra: Az egyes élelmiszerek fogyasztási gyakorisága a biopiaci fogyasztók körében

Forrás: Saját adatfeldolgozás, 2018

7. KÖVETKEZTETÉSEK

Következtetésem a helyi termék rendszerek fogalmához, a kapcsolódó védjegyekhez és élelmiszer-biztonsági problémákhoz, valamint javarészen az empirikus vizsálathoz kapcsolódnak, mely a hazai fogyasztók körében készült.

A helyi élelmiszerrendszerek vagy rövid ellátási láncok olyan rendszerek, amelyek magukban foglalják a kis-termelői termék-előállítás (alapanyagtermelést és feldolgozást) és az előállított termékek közvetlen értékesítését, függetlenül attól, hogy az élelmiszer-biztonsági előírások, illetve kockázatok miatt állati alapterméket csak szigorúbb területi korlátozásokkal értékesíthetnek, mint nem állati eredetűt, illetve mézet és élő halat, melyet bárhol az országban értékesíthetnek.

Ugyanakkor az is kérdésként, további vizsgálati területként merül fel, hogy a helyi termelők milyen méretekkel rendelkeznek, nem jelent-e túlságosan nagymértékű korlátozó tényezőt a rendeletben megadott kis mennyiség.

Élelmiszer-biztonsági szempontból a rövid ellátási láncok számos kihívással küzdenek. Ezek egy része a termelők hiányos ismereteihez, másrészt a termelés sajátosságaihoz köthetők. A túl szigorú, „értelmetlennek” érzett szabályok azért is problematikusak, mert más szabályok betartására is kedvezőtlenül hatnak. Fontos még megemlíteni, hogy a közvetlen értékesítési csatornákon keresztül elsősorban friss termékek értékesülnek, a fogyasztók elsősorban ezeket szerzik be ezeken a csatornákon keresztül; ez a termékkör viszont speciális élelmiszer-biztonsági kockázatokat rejt. Az emberi tényező és munkaszervezés, üzemeltetés, karbantartás, hibaelhárítás, értékesítési gyakorlat, a minőségi aspektusok, valamint a csomagolás-termékjelölés kritikus pontként és kihívásként értékelt területein a helyes szemlélet alkalmazása már önmagában is jelentős mértékű javulást eredményezhetne. A termeléssel és értékesítéssel foglalkozó dolgozók fizikai-kémiai, mikrobiológiai-higiéniai és üzletvitelhez szükséges ismereteinek bővítése, az alapvető technológiai és higiénés előírások következetes betartása, valamint a „helyes higiénés szemlélet és gyakorlat” alkalmazása érdemben javíthatná a közvetlenül értékesített termékek minőségét (Jancsó 2015).

A helyi élelmiszertermékek esetében alkalmazott és a közvetlen értékesítés elősegítését hivatott védjegyek sokfélesége, fogyasztók általi áttekinthetlensége miatt az általuk nyújtott alapvető funkciók kerülhetnek veszélybe, vagyis megkülönböztető, bizalomkeltő funkcióik. A hazai védjegy-törvény tartalmaz minőségbiztosítási elveknek megfelelő rendelkezéseket. Ilyenek többek között a nyomonkövethetőség, a nyilvántartás, a termék állagának megőrzése, a dokumentációs követelmény, a minőségtervezés. A védjegy minőségbiztosítási funkcióit azonban a gyakorlatban csak úgy lehet kihasználni, ha azok ismertek, széles körben használják őket.

Itt fontos megjegyezni, hogy a helyi termékek vonatkozásában hazánkban szóba jöhető védjegyek közül a Hungarikum védjegy mindaddig nem tudja betölteni tanúsítóvédjegy-funkcióját, amíg nem tartozik hozzá megfelelően kialakított ellenőrzési rendszer.

A fentiek kapcsán EU-szinten felmerült egy közösségi rendszer kialakításának a lehetősége. Az új uniós jelölési rendszer igazán csak akkor jelenthet hozzáadott értéket a helyi termékek számára, ha azok elhagyják a közvetlen értékesítési csatornákat, valamint ha a tagállamok biztosítani tudják, hogy kiegészítő intézkedések is kapcsolódjanak hozzá, mint szaktanácsadás, minőségbiztosítás, együttműködés.

Az ökológiai gazdálkodás a helyitermék-rendszerek egy speciális esetét képviselik, mind élelmiszer-biztonsági, mind környezetvédelmi szempontból. A jelenleg elérhető adatok alapján megállapítható, hogy a biogazdálkodók széles termékkálával rendelkeznek, és nagy különbségek vannak a gazdaságok méreteiben. A legtöbb gazdaság a gyepgazdálkodásban érdekelt, ökológiai szántóföldi növénytermesztéssel, ezen belül is gabonatermesztéssel és gabonatermékek előállításával foglalkozik. A két vezető ágazatot követi a zöldség-gyümölcs termelés és a szőlőtermesztés. Nem meglepő ezek után, hogy az ökológiai mezőgazdasági területek fő hasznosítási iránya a gyep. Az ökológiai állattenyésztés részaránya még mindig nagyon alacsony. A nyilvános listában megadott adatok alapján az állattartással és az állattermék-termeléssel foglalkozó gazdaságok részaránya 5% körüli. Ez az arány nagyon kedvezőtlen az alapelvek érvényesülése és a versenyképesség szempontjából, és megegyezik a Biokontroll tanúsító szervezet éves jelentésében közölt adattal. A vetőmagtermesztő biogazdaságok részaránya még alacsonyabb, mindössze 1%, ami igen sérülékenyvé teszi az ágazatot.

„Az agrártermékek és élelmiszerek minőségügyi rendszerei” elnevezésű intézkedés további támogatási lehetőséget tartogat a szektor számára. A támogatás e formájának célkitűzése, hogy erősítse az ökológiai gazdálkodók biztonságosabb integrációját az élelmiszerláncba, és szélesítse a fogyasztók ismereteit promóciós és információs kampányok segítségével.

A „Rövid Ellátási Láncok” tematikus alprogram szintén segítséget jelent a kistermelőknek és az ökológiai gazdálkodóknak a piacra jutásban. A helyi termelői piacok jelentősége abban rejlik, hogy segíti a magas minőségű termékeket a fogyasztók asztalához továbbítani. A termékek helyi értékesítése kisebb környezeti terhelést jelent, és kiemelkedő szerepet játszik a helyi közösség életében, hozzájárulva annak fejlesztéséhez.

Az egyik legfontosabb témához kapcsolódó eredménye az ökológiai élelmiszereket fogyasztók körében részben e tanulmány keretében végzett empirikus vizsgálatnak, hogy mindhárom vizsgált fogyasztói csoportban a legnépszerűbb közvetlen értékesítési csatorna, ahol a leggyakrabban vásárolnak a fogyasztók, a hagyományos piac. Ez a legnépszerűbb közvetlen értékesítési forma az ökológiai élelmiszereket nem vásárlók körében is, valamint a témában végzett hazai kutatások szerint is. (Szabó 2017; Csíkné 2014). Ez a tény ugyanakkor rávilágít a közvetlen termelő-fogyasztó bizalmi kapcsolat problémájára, hiszen a hagyományos piacon nemcsak a termelők, hanem a kereskedők is szép számmal jelen vannak. Bár ez az állítás a biopiacra is igaz.

Az ökológiai élelmiszer-termelés egy speciális kategóriát képvisel a helyi élelmiszer-termelési rendszerek között, mint ahogy azt már korábban is említettem. A fogyasztók hazánkban elsősorban az adalékanyag-mentesség és a növényvédőszermaradvány-mentesség, illetve ezek kedvező egészségügyi hatásai miatt érdeklődnek a bioélelmiszerek iránt (Balázs et al. 2015; Bilal et al. 2015, Ozguven et al. 2012). Másrészt a helyi termelőkkel vállalt szolidaritás és az említett termelési forma kedvező környezeti hatásai motiválják a bioélelmiszer-fogyasztókat. Ezeket a szakirodalomban megfogalmazott megállapításokat alátámasztották a fogyasztói felmérés eredményei is, bár a szermaradványok mindhárom kategóriában a legveszélyesebbnek ítélt összetevők, az adalékanyagok és növényvédőszer-maradvány viszont egyértelműen veszélyesebb összetevő a bioélelmiszereket fogyasztók számára. Az ökológiai élelmiszerek biztonságának szavatolása szorosan kapcsolódik az ökológiai gazdálkodás alapelveihez, így a felmért bioélelmiszer-fogyasztók felkészültsége ezen a téren betekintést nyújt e piaci szegmens alapvető jellemzőibe is. E körben végzett felmérés alapján és az előzőekkel összefüggésben megállapítható, hogy a bioélelmiszer-fogyasztók többsége úgy gondolja, hogy élelmiszer-biztonsági kérdésekben tájékozottsága az átlag feletti. Ugyanakkor úgy gondolják, hogy az élelmiszer-biztonsági helyzet kevésbé ugyan, de javult hazánkban az elmúlt években. Ez utóbbival a bioélelmiszereket nem fogyasztók is egyetértettek.

Az ökológiai élelmiszereket fogyasztók különös figyelmet szentelnek annak, hogy hol szerzik be az élelmiszereket. Nem fontos ugyanakkor számukra, hogy kistermelői élelmiszert vásároljanak, és nem gondolják úgy, hogy a piacon biztonságosabb élelmiszert kapnak, viszont a boltban kapható élelmiszerekben sem bíznak. A hazai termékek előnyben részesítése és a kistermelői élelmiszerek beszerzése elsősorban az ökopiaci fogyasztókra jellemző a három csoport közül. Valószínűleg ők a leginkább szolidárisak a termelők irányában.

Az ökológiai élelmiszereket fogyasztók körében végzett felmérés szerint a legfontosabb vásárlási döntést befolyásoló tényezők a frissesség és az íz, míg a kedvező egészségügyi hatás csak a harmadik helyen szerepel. Az átlagos hazai fogyasztói magatartással ellentétben az ár nem igazán meghatározó döntésbefolyásoló tényező a szegmens számára. Az ökológiai élelmiszereket nem fogyasztók körében is az érzékszervi tényezők dominálnak, de ebben a körben az ár áll a harmadik helyen, mint vásárlási döntést befolyásoló tényező. Még a megszokás is megelőzi az egészségre gyakorolt kedvező hatást a vásárlói döntések alakításában. Érdekes eredmény, hogy az élelmiszer eredete az utolsó helyeken szerepel a csomagolás és a reklám mellett, mint döntésbefolyásoló tényező.

Az ökoélelmiszert vásárlók csoportján belül az ökopiaci fogyasztók élelmiszerválasztását befolyásoló legfontosabb tényezők az egészségre gyakorolt kedvező hatás, a frissesség és az élelmiszerek összetevői.

Az ökológiai élelmiszerek legnépszerűbb beszerzési csatornája a biopiac, amely a legtöbb esetben közvetlen termelő-fogyasztói kapcsolatot jelent. Második helyen a bioboltok szerepelnek, melyeket a kiskereskedelmi láncok követnek népszerűségben. Ez felhívja a figyelmet arra, hogy a kiskereskedelmi láncok, mint a Tesco, Auchan, Spar stb. további értékesítési lehetőséget tartogatnak az ökológiai élelmiszerek számára a jövőben.

Mint ahogy az előzőekben is említettem, a legnépszerűbb közvetlen értékesítési csatorna a felmérésben részt vevők számára a hagyományos piac, melyet a termelőktől való közvetlen beszerzés követ. Ez a megállapítás más szerzők vizsgálati eredményeivel is összecseng (Mácsai 2014). A modernebb közvetlen értékesítési formák kevésbé ismertek a hazai fogyasztók körében.

8. UTÓSZÓ

Mikor megkaptam a megtisztelő felkérést a „A jó kormányzást megalapozó közszolgálat-fejlesztés” elnevezésű projektben való részvételre, még nem igazán tudtam, hogyan kapcsolódik az élelmiszer-biztonság témaköre a vidékbiztonsághoz. Úgy éreztem, nincs kapcsolat a két terület között. Mikor már lehatárolásra kerültek a vidékbiztonság pillérei, körvonalazódott bennem, hogyan is kapcsolódnak a kutatási területeim a témához. De igazán most a kutatás lezárulásával jöttem rá, hogy rengeteg a kapcsolódási pont és a kölcsönös egymásra hatás az élelmiszer-biztonság, a környezetvédelem, a környezeti és szociális fenntarthatóság, a szociális konfliktusok és élelmezésbiztonság között. Tehát összességében rengeteget tanultam a kutatómunka során, amit külön köszönök ezúton is Dr. Szilágyi Tivadar Professzor Úrnak, a projektvezetőnek.

9. ABSTRACT

I analysed the food safety aspects of small scale and the sustainable food production systems primarily from the costumers' point of view. On the basis of the literature review it can be stated that Short Supply Chains and the Local Food Systems are synonymous terms they cover similar meaning, which is the production and direct selling of small scale food. The hungarian and also other EU consumers buy local food especially organically produced local food because of their assumed or real positive health impacts. However the hungarian consumers do not trust in marketed food in general independently from that they usually eat organics or not. It is very intresting because trust is one of the most influencing elements of the consumers' decision making process at buying local food. So the losing of trust is especially harmful in this product circle. The consumers think the food stemming from small scale producers is not safer as compared to the conventional food marketed in food stores. They do not link them to higher quality and safety standards. Even those who usually buy organics prefer direct relations with small scale producers because they feel solidarity with them. The accepted size or quantity of the food produced by small scale farmers is also a great dilemma for policy makers, and it should be the subject of further investigation. It is questionable in what extent it means limitation in the development of rural producers, and what should be acceptable, and secure from food safety aspects.

10. IRODALOMJEGYZÉK

- Augère-Granier, Marie-Laure. (2016): *Short food supply chains and local food systems in the EU*. European Parliamentary Research Service. Briefing.
- Azadi, Hossein – Schoonbeek, Sanne – Mahmoudi, Hossein – Deruddera, Ben – De Maeyer, Philippe – Witlox, Frank (2011): Organic agriculture and sustainable food production system: Main potentials. *Agric. Ecosyst. Environ.* 144, 92–94. URL: <https://biblio.ugent.be/publication/2029795/file/2029803> (Letöltés ideje: 2019. 06. 28.)
- Badgley, Catherine – Moghtader, Jeremy – Quintero, Eileen – Zakem, Emily – Chappell, M.Jahi – Aviles-Vazquez, Katia – Samulon, Andrea – Perfecto, Ivette (2007): *Organic agriculture and the global food supply*. *Renewable Agric. Food Syst.*, 22. évf. 2. sz. 86–108.
- Baker, P. Brian – Benbrook M., Charles – Groth III, Edward – Lutz Benbrook – Karen (2002): *Pesticide residues in conventional, integrated pest management (IPM)-grown and organic foods: insights from three US data sets*. *Food Additives & Contaminants*, 19. évf. 5. sz. 427–446.
- Balázs Bálint. (2011): *Kooperatív kutatás a hazai alternatív élelmiszer-hálózatok elősegítésére*. In: Pataki G. – Vári A. (szerk.): *Részvétel – akció – kutatás. Magyarországi tapasztalatok a részvételi-, akció- és kooperatív kutatásokból*. MTA Szociológiai Kutatóintézet, Budapest, 140–162.
- Balázs Bálint (2012): *Local Food System Development in Hungary*. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19. évf. 3. sz. 403–421.
- Balázs Bálint – Bertényi Gábor – Králl Anita – Pintér László – Strenchock, Logan (2015): *PATHWAYS project Exploring transition pathways to sustainable, low carbon societies*, January 2015.
- Balázs Bálint – Szabadkai Andrea – Pálházyiné Sármany Csilla (2010): *A fenntartható közétkeztetéslehetőségei Magyarországon*. Nemzeti Érdek (Társadalom, Gazdaság, Stratégia), 2010 nyár.
- Barański, Marcin – Średnicka-Tober, Dominika – Volakakis, Nikolaos – Seal, Chris – Sanderson, Roy – Stewart, Gavin B. – Giotis, Charilaos (2014): *Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses*. *Br. J. Nutr.*, 112. évf. 5. sz. 794–811. URL: http://www.chiro.org/nutrition/ABSTRACTS/Higher_Antioxidant_and_Lower_Cadmium.shtml (Letöltés ideje: 2019. 06. 28.)
- Behnke, Carl – Seo, Soobin – Miller, Kay (2012): *Assessing food safety practices in farmers' markets*. *Food Prot. Trends*, 32: 232–239. URL: <http://www.foodprotection.org/files/food-protection-trends/May-12-Behnke.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 28.)
- Benedek Zsófia (2014): *A rövid ellátási láncok hatásai – Összefoglaló a nemzetközi szakirodalom és a hazai tapasztalatok alapján*. MTA Közgazdaság- és Regionális Tudományi Kutatóközpont, Közgazdaság-tudományi Intézet, Budapest.
- Benedek Zsófia – Balázs Bálint (2014): *A rövid ellátási láncok szocioökonómiai hatásai (Socioeconomic impacts of short food supply chains)*. *Külgazdaság*, 2014/5–6.
- Benedek Zsófia – Fertő Imre (2014): *Fejlődési lehetőség előtt a biotermelők*. *A Falu*, 29. évf. 2. sz. 9–21.

- Berger, Cedric N. – Sodha, Samir V. – Shaw, Robert K. – Griffin, Patricia M. – Pink, David – Hand, Paul – Frankel, Gad (2010): *Fresh fruit and vegetables as vehicles for the transmission of human pathogens*. Environmental Microbiology, 12, 2385–2397.
- Bíró Sz. (szerk.) – Hamza E. – Molnár A. – Rácz K. – Székely E. (szerk.) – Tóth K. – Tóth O. – Varga E. (2012): *A mezőgazdasági foglalkoztatás bővítésének lehetőségei vidéki térségeinkben*. AKI, Budapest
- Brüntrup, M. – Heidhues, F. (2002): *Subsistence Agriculture in Development: Its Role in the Processes of Structural Change*. Discussion Paper No. 1/2002., Institute of Agricultural Economics and Social Science in Tropics and Subtropics, University of Hohenheim
- Calvin, Linda – Avendano, Belem – Schwentesius, Rita (2004): *The economics of food safety: the case of green onions and Hepatitis A outbreaks*. Report from the USDA Economic Research Service. United States Department of Agriculture. URL: https://www.ers.usda.gov/webdocs/publications/39501/30244_vgs30501_002.pdf?v=41465 (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Canfora, Irene (2016): *Is the short food supply chain an efficient solution for sustainability in food market?* Florence “Sustainability of Well-Being International Forum”. 2015: Food for Sustainability and not just food, Florence-SWIF2015. Agriculture and Agricultural Science Procedia 8. 402–407.
- Chappell, Michael Jahi – LaValle, Liliana Alma (2011): *Food security and biodiversity: can we have both? An agroecological analysis*. Agric. Hum. Values, 28. évf. 1. sz. 3–26.
- Chukeir, Fatime (2014): *Közösség által támogatott mezőgazdaság – A doboz rendszer bemutatása egy angol példa alapján*. Gyakorlati beszámoló, SZIE, BKH, RKG, 2015
- Commission Report (2013): *Local farming and direct sales labelling scheme. Report from the Commission to the European Parliament and the Council on the case for a local farming and direct sales labelling scheme*. Brussels, 6.12.2013, COM (2016) 866 final. URL: https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/quality/local-farming-direct-sales/pdf/com-report-12-2013_en.pdf (Letöltés ideje: 2019. 05. 31.)
- Csák Csilla – Kocsis Bianka Enikő – Raisz Anikó (2015): *Agrárpolitikai-agrárjogi vektorok és indikátorok a mezőgazdasági birtokstruktúra szemszögéből*. Agrár- és Környezetjog 2015, 19. sz. 44–55.
- Csáki Csaba – Jámbor Attila (2009): *The Diversity of Effects of EU Membership on Agriculture in New Member States*. FAO Policy Studies on Rural Transition No. 2009-4 URL: <http://www.fao.org/3/a-aq336e.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 05. 31.)
- Csíkné Mácsai Éva (2014): *Közvetlen értékesítés a mezőgazdasági termékek piacán*. PhD-értekezés, Gazdálkodás és Szervezéstudományok Doktori Iskola, SZIE, Gödöllő.
- De Schrijver, K. – Buvens, G. – Possé, B. – Van den Branden, D. – Oosterlynck, O. – De Zutter, L. – Eilers, K. – Piérard, D. – Dierick, K. – Van Damme-Lombaerts, R. – Lauwers, C. – Jacobs, R. (2008): *Outbreak of verocytotoxin-producing E. coli O145 and O26 infections associated with the consumption of ice cream produced at a farm, Belgium, 2007*. Eurosurveillance 13: 1–4.
- De Sherbinin, Alex (2014): *Climate change hotspots mapping: what have we learned?* Clim. Chang., 123. évf. 1. sz. 23–37.
- Domingo, José. L. – Gine Bordonaba, Jordi. (2011): *A literature review on the safety assessment of genetically modified plants*. Environment International, vol. 37. iss. 4. 734–742. URL: <http://gaiapresse.ca/images/nouvelles/28563.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Drexler Dóra – Dezsény Zoltán (2013). *Organic Agriculture in Hungary – Past, Present, Future*. The World of Organic Agriculture-Statistics and Emerging Trends 2013, 239–241.

- Dudás Katalin (2015): *Az egészségtudatos vásárlói magatartás jellemzői – szakirodalmi összefoglalás, E-health fejlesztéseket megalapozó kardiológiai, diagnosztikai, genetikai kutatások ösztönzése a Pécsi Tudományegyetemen, TÁMOP-4.2.2.D-15/1/KONV-2015-0009*. Pécsi Tudományegyetem, Pécs.
- EFSA/ECDC. (2012): *European Food Safety Authority/European Centre for Disease Control. The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, zoonotic Agents and food-borne outbreaks in 2010*. EFSA Journal, 10, 2597–3039.
- Eilertz, I. – Danielsson-Tham, M. L. – Hammarberg, K. E. – Reeves, M. W. – Rocourt, J. – Seeliger, H. P. – Swaminathan, B. – Tham, W. (2004): *Isolation of Listeria monocytogenes from goat cheese associated with a case of listeriosis in goat*. Foodborne Pathog. Dis., 1: 154–159.
- Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Államtitkárság (n.a.) *Mitől lehet különleges, prémium vagy extra minőségű egy termék*. URL: <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/mitol-lehet-kulonleges-premium-vagy-extramino-segu-egy-termek> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Euromonitor International (April 2011): *“Health and Wellness: Market Sizes.”*
- Euromonitor International (July 2011a): *“Consumer Lifestyles in Hungary.”*
- Euromonitor International (July 2011b): *“Packaged Food: Market Sizes.”*
- Faludi Gábor – Lukácsi Péter (szerk.) (2014): *A védjegy-törvény magyarázata*. HVG-ORAC Lap- és könyvkiadó Kft., Budapest.
- FAO/WHO. (2008): *Joint FAO/WHO (Food and Agricultural Organization/World Health Organization). Microbiological hazards in fresh leafy vegetables and herbs*. Microbiological risk assessment series, 14. 1–163. URL: http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra_fruitveges/en/index.html (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Fertő Imre – Forgács Csaba (2009): *The choice between conventional and organic farming. A Hungarian example*. Applied Studies in Agribusiness and Commerce – APSTRACT Agroinform Publishing House, Budapest.
- Frühwald Ferenc. (2012): *A biogazdálkodás és a biotermékek helye a médiában és a kereskedelemben. Az ökológiai gazdálkodás hazai helyzete – Trendek és kitérés pontok*. 2012. 02. 02. ÖMKI, Gödöllő. 10–13.
- G. Fekete Éva (2009): *Helyi termékek előállítása és értékesítése a Zala Termárvölgyében*. Zala Termárvölgye Egyesület, Zalaszentgrót.
- Gardner, T. J. – Fitzgerald, C. – Xavier, C. – Klein, R. – Pruckler, J. – Stroika, S. – McLaughlin, J. B. (2011): *Outbreak of campylobacteriosis associated with consumption of raw peas*. CID 53: 26-32SciCom FAVV 18-2012. The contribution of the food chain to the transfer of antibiotic resistance to humans. URL: http://www.favv.be/wetenschappelijkomitee/adviezen/_documents/ADVIES182012_NL_DOSSIER2007-08.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.); http://www.favv.be/comitescientifique/avis/_documents/AVIS182012_FR_DOSSIER2007-08.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Genghini, Marco – Gellini, Stefano – Gustin, Marco (2006): *Organic and integrated agriculture: the effects on bird communities in orchard farms in northern Italy*. Biodivers. Conserv. 15, 3077–3094.
- GFK HUNGÁRIA PIACKUTATÓ KFT. - AGRÁR EURÓPA KFT. (2011): *A hazai háztartások friss zöldség és gyümölcs vásárlásai*, Budapest.
- Giovannucci, Daniele (2006): *Evaluation of organic agriculture and poverty reduction in Asia*. IFAD.
- GSZŐ (2016): *Gazdaság Szerkezeti Összeírás*, KSH, 2016.
- Guzewich, Jack – Ross, Marianne P. (1999): *White paper: evaluation of risks related to microbiological contamination of ready-to-eat food by food preparation workers and the effectiveness of interventions to minimize those risks*. Food And Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition. URL: <https://pdfs.semanticscholar.org/7866/fcb5ebda21e78fdaea78da30936f4fe206a9.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)

- Hámori Judit (2013): *Az etnocentrizmus érvényesülése a fogyasztói döntéseknél az élelmiszerek piacán*. PhD-értekezés, Gödöllő.
- Hansen, Brigitte – Fjelsted Alrøe, Hugo – Steen Kristensen, Erik – Wier, Mette (2002): *Assessment of food safety in organic farming*. DARCOF Working Papers, no. 52., January 2002.
- Harangi-Rákos M – Szabó G. – Popp J. (2013): *Az egyéni és társas gazdaságok szerepének főbb jellemzői a magyar mezőgazdaságban*. *Gazdálkodás*, 57. évf. 6. sz. 532–543.
- Helyi Termék Kézikönyv (2016): <https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/101-helyi-termekek-kezikonyv/file> (Letöltés ideje: 2019. 05. 31.)
- Herman, L. – Heyndrickx, M. – De Reu, K. – Van Coillie, E. – Uyttendaele, M. (2012): *Microbiological safety and quality aspects in relation to Short Food Supply Chain. Food safety of the short supply chain*. Symposium SciCom 2012, 32–44.
- Horváth Gergő (2013): *Közösségi mezőgazdálkodás. Légy a részese! Tudatos Vásárlók Egyesületének kiadványa*, 2013/6. 67.
- Hsiang, Solomon M. – Burke, Marshall (2014): *Climate, conflict, and social stability: what does the evidence say?* *Clim. Chang.*, 1., 2., 3. évf. 1 sz. 39–55.
- Huszák Loretta – Mészáros Eleonóra (2011): *A magyar vállalkozások iparjogvédelmi tudatossága – két kérdőíves felmérés tanulságai*. *Iparjogvédelmi és Szerzői Jogi Szemle*, 116 évf. 4 sz. 21–41.
- IFPRI Research on MENA (2015): *Middle East and North Africa – Dimensions of food security*. URL: <http://www.ifpri.org/book-6959/node/8227> (Letöltés ideje: 2019. 05. 31.)
- International Markets Bureau Canada (2013): *The Hungarian Consumer Behaviour, Attitudes and Perceptions Toward Food Products*. Market Analysis Report, January 2013.
- Jakopánecz Eszter (2015): *Élelmiszer-vásárlási tudatosság és fogyasztói ellenállásra való hajlandósága magyar felnőtt lakosság körében*. Dr. Törőcsik Marketing Inspiráció Fogyasztói Magatartás Kutató Intézet, WHO Egészség Világnap, Élelmiszerbiztonság konferencia, 2017. április 7.
- Jancsó András (2015): *A termelői nyers tehéntej közvetlen értékesítésének gyakorlata és a minőség értékelése, Nyugat-Magyarországi Egyetem*. Wittmann Antal Növény-, Állat- és Élelmiszer-tudományi Multidiszciplináris Doktori Iskola, PhD-értekezés, Mosonmagyaróvár.
- Juhász Anikó – Szabó Dorottya (2013): *A piacok jellemzői termelői és fogyasztói szemmel*. Kézirat, AKI, Budapest.
- Juhász Anikó. (2012): *A közvetlen értékesítés szerepe és lehetőségei a hazai élelmiszerek piacrajutásában*. Agrárgazdasági Tanulmányok. Agrárgazdasági Kutató Intézet, Budapest.
- Káposzta József – Ritter Krisztián – Kassai Zsuzsanna (2015): *Examination of the territorial significance of Pálinka as a Hungaricum*. *Tér és Társadalom*, 29. évf. 4. sz. doi:10.17649/TET.29.4.2707
- Kapronczai István (2011): *Birtokméret, felszereltség, hatékonyság*. *Agrofórum*, 11. sz. 10–16.
- Kemény Gábor – Rácz Katalin (szerk.) (2017): *A mezőgazdasági kisüzemek jellemzői és fejlesztési lehetőségei*. Agrárgazdasági Kutató Intézet, Budapest.
- Kerepesi Katalin (2016): *Vevőre váró őstermelők, importtól roskadozó polcok*. *30km.hu. Kistermelők Lapja*, 60. évf. 5. sz. 8.
- Kilcher, Lukas (2007): *How organic agriculture contributes to sustainable development*. *J. Agric. Res. Trop. Subtrop.*, 89. 31–49 (Supplement). URL: http://orgprints.org/10680/1/Kilcher_2007_JARTS_SP_89.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)

- KISLÉPTÉK (2016): *Tevékenységünk, szervezeti adatok*. URL: <http://www.kisleptek.hu/tevekenysegunkrol/> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Kneafsey, Moya – Venn, Laura – Schmutz, Ulrich – Balázs Bálint – Trenchard, Liz – Eyden-Wood, Trish – Bos, Elizabeth – Sutton, Gemma – Blackett, Matthew (2013): *Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics*. JRC, January 2013. URL: https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/quality/local-farming-direct-sales/pdf/com-report-12-2013_en.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Kujáni Katalin (2014): *Fenntarthatósági és rövid ellátási lánc modellek alkalmazásának hazai vizsgálata*. Doktori értekezés, Szent István Egyetem, Gazdálkodás és Szervezéstudomány Doktori Iskola, Gödöllő, 2014.
- Kurucz Mihály (2010): *Gondolatok az agrárpolitikáról (1.)*. Agrofórum, 2010/ 8. sz. 5–6.
- Lairon, Denis (2010): *Nutritional quality and safety of organic food. A review*. Agron. Sustain. Dev., 30. évf. 1. sz. 33–41.
- Lehota József (2012): *Biatermékek marketingje, kutatási eredmények és kitérés pontok*. (Marketing of organic products, research results and breaking points) Paper for the Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (OMKI) (Research Institute of Organic Agriculture in Hungary) Conference: The Domestic Situation of Organic Farming-Trends and Breaking Points. Budapest, Hungary February 2012.
- Lehota József – Rácz Georgina (2013): *Az élelmiszer-információk vásárlási döntést befolyásoló szerepének változása a fenntarthatóság trendjének hatására*. URL: http://kgk.sze.hu/images/dokumentumok/kautzkiadvany2013/marketing/lehota_racz.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Lynch, Michael – Tauxe, Robert V. – Hedberg, Craig (2009). *The growing burden of foodborne outbreaks due to contaminated fresh produce: risks and opportunities*. Epidemiology and Infection, 137. 307–315.
- Magnuson, Bernadene. A. – Jonaitis, Tomas. S. – Card, Jeffrey W. (2011): *A Brief Review of the Occurrence, Use, and Safety of Food-Related Nanomaterials*. Journal of Food Science, 76. 126–133.
- Magnusson, Maria – K., Arvola – Anne, Hurstia – Ulla-Kaisa Koivisto – Aberg, Lars – Sjoden, Per-Olow (2003): *Choice of organic food is related to perceived consequences for human health and to environmentally friendly behaviour*. Appetite, 40. évf. 2. sz. 109–117.
- Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság (2012/a) *Codex Alimentarius Hungaricus*, 2-104 számú irányelv – Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek. URL: <http://www.omgk.hu/Mekv/2/2-104.pdf> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság (2012/b) *Codex Alimentarius Hungaricus*, 2-105 számú irányelv – Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek. URL: <http://www.omgk.hu/Mekv/2/2-105.pdf> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság (2013) *Codex Alimentarius Hungaricus*, 2-109 számú irányelv – Kézműves/kézműves élelmiszerek általános jellemzői. URL: <http://www.omgk.hu/Mekv/2/2-109.pdf> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete (2015): HU-BA: *A Hungarikum Baromfitermékek*. URL: http://www.mgegodollo.hu/WEBSET_DOWNLOADS/526/HU-BA%20program_MGE_Szalay_2009_05_25.pdf (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete (2015): *Eredetvédelem*. URL: <http://www.szurkemarha.hu/eredetvedelem.html> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Makatouni, Alkaterini, (2002): *What motivates consumers to buy organic food in the UK*. British Food Journal, 104. évf. 3., 4., 5. sz. 345–352.

- Makkai Gergely (2008): *Ökológiai gazdálkodás*. Mentor Kiadó, Marosvásárhely.
- Malmauret, Laure – Parent-Massin, Dominique – L. Hardy, Joseph – Verger, Philippe (2002): *Contaminants in organic and conventional foodstuffs in France*. Food Additives & Contaminants, 19. évf. 6. sz. 524–532.
- Medián (2013): *Attitudes towards the social effects of food purchasing*. Report for ESSRG. Manuscript in Hungarian in Kneafsey et al.
- Meredith, Stephen – Willer, Helga (2014): *Organic in Europe – PROSPECTS AND DEVELOPMENTS*, IFOAM.
- Murdoch, Jonathan – Marsden, Terry – Banks, Jo (2000): *Quality, nature, and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector**. Economic geography, vol. 76, iss. 2. 107–125.
- Nagy Henrietta – Káposzta József (2016): *The interpretation of land-use system in Hungary in the context of rural development*. ENGINEERING FOR RURAL DEVELOPMENT (15.). 1330–1335.
- Nagy-Pércsi Kinga (2018): *Food safety requirements in case of short food supply chain*. Studia Mundi – Economica, 5. évf. 1. sz. 79–86.
- Ozguven, Nihan (2012): *Organic foods motivations factors for consumers*. Procedia – Social and Behavioral Sciences, vol. 62. 661–665.
- Pallóné Kisérdi Imola (2003): *Lajstromozott földrajzi árujelzők és védjegyek kapcsolata*. Védjegyvilág, 13. évf. 1. sz. 15–18.
- Papadopoulos, Nicolas – Butt, Ifran (2006): *Place image and place branding: what the data tell us*. Vezetéstudomány, 2006/7–8 sz. 73–87.
- Péli László – Némediné Kollár Kitti – Tóth Tamás (2015): *A hungarikumok magyarországi és nemzetközi megítélésének főbb aspektusai az egyetemi hallgatók körében*. Gazdálkodás, 2015/6. sz.
- Pércsi Kinga - Szabó Virág (2014): *Az ökológiai gazdálkodók piacra jutási lehetősége: a kistermelői értékesítés szabályai*. Agrár Élet Magazin: Input – Gépesítés – Logosztika, 1. évf. 5. sz. 18–20.
- Perényi Zsófia – Horváth Gergő (2009): *Kérdések és válaszok a francia AMAP csoportok működéséről*. Tudatos Vásárlók Egyesülete. URL: http://tudatosvasarlar.hu/attachment/file/105/AMAP_FAQ.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Pingali, Prabhu L. (2012): *GreenRevolution: Impacts, limits, and the path ahead*. Proc. Natl. Acad. Sci., 109. évf. 31. sz. 12302–12308.
- Pintér Szilvia (2013): *Ökológiai és integrált gazdálkodással termesztett csonthéjas és almatermésű gyümölcsök mikrobiológiai és kémiai analízise*. PhD-értekezés, Budapest.
- Premium Hungaricum Egyesület (n.a.): *Egyesületünk*. URL: <http://www.premium-hungaricum.hu/egyesuletunk/> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- Premium Hungaricum Egyesület (n.a.): *Védjegyünk*. URL: <http://www.premium-hungaricum.hu/vedjegyunk> (Letöltés ideje: 2016. 08. 10.)
- ProMED-mail (2011): *Listeriosis, fatal-USA (14): Cantaloupe, more cases & deaths* (5 November 2011). 9-1-2012.
- Reganold, John P. – Wachter, Jonathan M. (2016) *Organic agriculture in the twenty-first century*. Nat. Plants URL: <http://www.agroecologia.net/wp-content/uploads/2016/02/Reganold-2016-Organic-farming-in-XXI-Nature-Plants.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Renting, Henk – Schermer Markus – Rossi, Adanella (2012): *Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship*. International Journal of Sociology of Agriculture and Food, 19. évf. 3 sz. 289–307. URL: <https://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/319481> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)

- Réthy Katalin – Dezsény Zoltán (2013): *Közösség által támogatott mezőgazdaság*. ÖMKI, Budapest.
- Roszík Péter (2008): *Legyen jövedelmezőbb a biogazdálkodás*. A Magyar Mezőgazdaság és Kertészet és Szőlészet melléklete, 5. évf. 8. sz. 8.
- Rundgren, Gunnar – Parrott, Nicholas (2006): *Organic agriculture and food security*. International Federation of Organic Agriculture Movements. URL: https://www.ifoam.bio/sites/default/files/organic_agriculture_and_food_security_printcopy.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Sanders, J. – Stolze, M. – Padel, S. (2011): *Use and efficiency of public support measures addressing organic farming*. Institute of Farm Economics, Braunschweig.
- Schifferstein, H. N. J. – Oude Ophuis, P. A. M. (1998) *Health-related determinants of organic food consumption in the Netherlands*. Food Quality and Preference, vol. 9. iss. 3. 119–133.
- Schoonbeek, Sanne – Azadi, Hossein – Mahmoudi, Hossein – Derudder, Ben – De Maeyer, Philippe – Witlox, Frank (2013): *Organic agriculture and undernourishment in developing countries: Main potentials and challenges*. Crit. Rev. Food Sci. Nutr., vol. 53. iss. 9., 917–928.
- Scialabba, Nadia El-Hage – Müller-Lindenlauf, Maria (2010): *Organic agriculture and climate change*. Renewable Agric. Food Syst. 25. évf. 2. sz. 158–169. URL: <http://www.fao.org/3/a-al185e.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Setboonsarng, Sununtar (2006): *Organic Agriculture, Poverty Reduction and the Millennium Development Goals*. International Workshop on Sufficiency Economy, Poverty Reduction, and the MDGs Organized under the umbrella of the Exposition of Sufficiency Economy for Sustainable Development. URL: <http://www.adbi.org/files/2006.09.dp54.organic.agriculture.mdgs.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Seufert, Verena – Ramankutty, Navin – Foley, Jonathan A. (2012): *Comparing the yields of organic and conventional agriculture*. Nature, 485 (7397). 229–232.
- Siklós Kata (2011): *Az együttes és a tanúsító védjegyek jelentősége a Védjegyjogban*. Védjegyvilág, 21. évf. 2. sz. 2–16.
- Sivapalasingam, Sumathi – Friedman, Cindy R. – Cohen, Linda – Tauxe, Robert V. (2004) *Fresh Produce: A Growing Cause of Outbreaks of Foodborne Illness in the United States, 1973 through 1997*. Journal of Food Protection: October 2004, 67. évf. 10. sz. 2342–2353.
- Söderström, A. – Osterberg, P. – Lindqvist, A. – Jönsson, B. – Lindberg, A. – Blide-Ulander, S. – Welinder-Olsson, C. – Löfdahl, S. – Kaijser, B. – De Jong, B. – Kühlmann-Berenzon, S. – Boqvist, S. – Eriksson, E. – Szanto, E. – Andersson, S. – Allestam, G. – Hedenström, I. – Ledet-Muller, L. – Andersson, Y. (2008): *A large Escherichia coli O157 outbreak in Sweden . . . associated with locally produced lettuce*. Food borne Pathog. Dis., vol. 5. iss. 3. 339–349.
- Solti Gábor: (2012): *A hazai ökológiai mezőgazdálkodás és a biokultúra válsága, a kilábalás lehetséges útjai*. Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKi), The Domestic Situation of Organic Farming-Trends and Breaking Points. Budapest, February 2012.
- Średnicka-Tober, Dominika – Barański, Marcin – Seal, Chris et al. (2016): *Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis*. British Journal of Nutrition, 115. évf. 6. sz. 1–18. URL: <https://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF/meat/documents/SrednickaTober%20et%20al%202016%20meat%20MA.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Strawn, Laura K. – Schneider, Keith R. – Danyluk, Michelle D. (2011): *Microbial Safety of Tropical Fruits*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, vol. 51. iss. 2., 132–145.
- Strenchock, Logan (2012): *Local Food Systems in Budapest: Citizen Driven Conscious Food Consumption Initiatives to and their Ability to Shape New Food Paradigms in Hungary*. Master's Thesis. URL: www.etd.ceu.hu/2012/strenchock_logan.pdf (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)

- Szabó Virág (2015): *Mitől kézműves egy termék?: Házi jellegű, vagy csak annak látszik?* Haszon Agrár Magazin, 9. évf. 1. sz. 62–64.
- Szabó Dorottya (2014): *A rövid ellátási láncban rejlő lehetőségek és veszélyek Magyarországon.* Acta Carolus Robertus, 4. évf. 2. sz. 109–118
- Szabó Dorottya (2017): *A termelői piacok piacszervezői, termelői és fogyasztói szempontú vizsgálata.* PhD-értekezés, Enyedi György Regionális Tudományok Doktori Iskola, Gödöllő.
- Szabó Virág – Zsilinszky Fanni Rea (2017): *Az ökológiai gazdálkodásra történő átállás jogi útvesztői.* Agrofórum: A Növénytermesztők és Növényvédők Havilapja, 28. évf. 10. sz. 110–112.
- Szalay István (2015): <http://genmegorzes.hu/szalay-istv%C3%A1n.html> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Szeitzné Szabó Mária (2007): *A táplálékláncba került mikotoxinok populációs szintű egészségkockázatának elemzése, különös tekintettel a hazai forgalmazású paprika aflatoxin és ochratoxin tartalmára.* PhD-értekezés, Kaposvár.
- Székelyhidi Tamás (szerk.) (2003): *Alternatív vidéki vállalkozások szervezése.* Szaktudás Kiadó Ház, Budapest.
- Szumelda, A. (2013): *Is Small Beautiful? The Debate on the Future of Small Individual Farms in Poland.* Eastern European Countryside, vol. 19. iss. 1. 219–250.
- Tait, Joyce – Bruce, Ann (2001): *Globalisation and transboundary risk regulation: pesticides and genetically modified crops.* Health Risk & Society, vol. 3. iss. 1., 99–112.
- Ter Kuile, Benno (2012): *Food safety problems specific to the short chain. Food safety of the short supply chain.* Symposium SciCom 2012. 28–31., 80.
- Tregear, A. – Dent, J. B. – McGregor, M. J. (1994): *The demand for organically grown produce.* British Food Journal, 94. évf. 4. sz. 21.
- Van Boxstael, Sigrid – Habib, Ihab – Jacxsens, Liesbeth – De Vocht, Melanie – Baert, Leen – Van de Perre, Evelien – Rajkovic, Andreja – Lopez-Galvez, Francisco – Sampers, Imca – Spanoghe, Pieter – De Meulenaer, Bruno – Uytendaele, Mieke (2013): *Food safety issues in fresh produce: bacterial pathogens, viruses and pesticide residues indicated as major concerns by stakeholders in the fresh produce chain.* Food Control, 32. évf. 1. sz. 190–197.
- Varga László (2016): *Nyers tejek és funkcionális savanyú tejtermékek bakteriológiája, higiéniája.* MTA Doktori Értekezés, Széchenyi István Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszer-tudományi Kar, Élelmiszer-tudományi Tanszék, Mosonmagyaróvár.
- Vidékfejlesztési Minisztérium (2013a): *A helyi termelői piacokról szóló felmérésének kiértékelése.* Jelentés, VM, Budapest, 2013. március 25.
- Vidékfejlesztési Minisztérium (2013b): *Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről,* 2. kiadás, Budapest. URL: <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/7e/50000/Kistermelői%20tájékoztató%202013.pdf> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- Wheeler, Tim – Von Braun, Joachim (2013): *Climate change impacts on global food security.* Science vol. 341. iss. 6145. 508–513.
- WHO (2011a). *World Health Organization. Foodborne outbreaks: managing the risks.* Bulletin of the World Health Organization, 89. 554–555. URL: <http://www.who.int/bulletin/volumes/89/8/11-040811/en/index.html> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)
- WHO (2011b): *World Health Organization. International Health Regulations. Outbreaks of E. coli O104:H4: update 30.* URL: <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/emergencies/international-health-regulations/news/news/2011/07/outbreaks-of-e.-coli-o104h4-infection-update-30> (Letöltés ideje: 2019. 06. 30.)

- Willer, Helga – Lernoud, Julia – Kilcher, Lukas (Eds.) (2013): *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2013*. FiBL-IFOAM Report. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, and International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), Bonn.
- Worsfold, D. – Worsfold, P. – Griffith, C. (2004): *An Assessment of food hygiene and safety at farmers markets*. Int. J. Environ. Health Res., vol. 14., iss. 2. 109–119.

A Nemzeti Közzolgálati Egyetem kiadványa



Kiadó:

Nemzeti Közzolgálati Egyetem
Közigazgatási Továbbképzési Intézet
www.uni-nke.hu

Felelős kiadó:

Prof. Dr. Kis Norbert rektorhelyettes
Címe: 1083 Budapest, Üllői út 82.

Kiadói szerkesztő:

Kelemen Dóra

Tördelőszerkesztő:

Mikes Vivien

ISBN 978-963-498-265-4 (elektronikus)