

# Beszámoló az EU Közösségi Konferenciáról

Debrecen, 2006. március 30-31.

„Az Európai Modell megvalósítása a védett földrajzi árujelzésű és eredetmegjelölésű, valamint speciális tulajdonságú (hagyományos) élelmiszerekre” témakörben rendezett Közösségi Konferenciára – az Európai Bizottság Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatósága támogatásával – az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság szervezésében került sor Debrecenben 2006. március 30-31-én.

Az EU tagállamok 1992 óta, sőt ma már a harmadik országok is EU-szinten regisztráltathatják termékmegnevezéseiket a közös európai regiszter szerint. Ez a rendszer kizárólagosságot élvez abban a tekintetben, hogy a tagállamok nem tarthatnak fenn párhuzamos nemzeti védelmi rendszereket az EU-jogszabályok által lefedett termékekre.

EU-szinten a következő háromféle elnevezés különböztethető meg:

- Védett eredet-megjelölés – PDO
- Védett földrajzi jelzés – PGI
- Garantáltan hagyományos különleges – TSG

2005. végén az EU regiszterben 705 PDO és PGI terméknév szerepelt, amelyek közül 24-et 2005 folyamán regisztráltak. 2005 végén a 10 új tagállamból összesen 76 PDO, PGI és TSG pályázat volt a Bizottság előtt, Magyarországról 11 kérelem érkezett.

A Közösségi Konferencia első szekcióülését **Dr. Molnár Pál**, a Szervező Bizottság elnöke, az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság elnök-főigazgatója vezette. Üdvözlő beszédében rámutatott, hogy a Közös Mezőgazdasági Politika (KAP) céljait a viszonylag új tag Magyarországon is népszerűsíteni kell. Ehhez jó alapot nyújt a Földművelésügyi Minisztérium által 1998-ban francia támogatással kezdeményezett ún. HÍR (Hagyományok-Ízek-Régiók) Program, amely a magyar gasztronómiai értékek megőrzését és hasznosítását tűzte ki célul, összhangban a vidék- és tájgazdálkodás közösségi elveivel.

A bevezető előadást **Katerina Strossová**, az Európai Bizottság Mezőgazdasági Főigazgatósága Agrártermékek Minőségpolitikai Osztályának munkatársa tartotta a védett mezőgazdasági termékek és élelmiszerek előállításának és forgalmazásának európai szabályozásáról, illetve az eddigi tapasztalatokról. Ismertette a földrajzi jelzések és az eredet védelméről szóló 2081/92/EGK számú, valamint a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról

szóló 2082/92/EGK számú rendeletet, illetve azok új változatait. (Itt jegyezzük meg, hogy 2006. március 31-én az EU Bizottságának Hivatalos Közlönyében megjelentek a fenti oltalmakra vonatkozó 509/2006/EK és 510/2006/EK számú új rendeletek). Elmondta, hogy mindkét rendelet hozzájárul a mezőgazdasági termelés változatossá tételéhez (diverzifikálásához), amely egyszersmind az agrárfejlesztési politika célját is képezi. Ezek a rendeletek az agrárgazdaság előnyét szolgálják különösen a legkevésbé kedvező területeken, emelik a gazdálkodók jövedelmét és hozzájárulnak a vidéki agrárnépesség megtartásához is. Ezt követően a Miniszterelnöki Hivatal Európai Ügyek Hivatala részéről **Dr. Jókúti András** ismertette a védett földrajzi árujelzésű élelmiszerek előállításának és forgalmazásának hazai szabályozását kiemelve, hogy a magyar gazdák és gyártók pályázati lehetőségei teljes mértékben harmonizáltak a vonatkozó EU jogszabályokkal. Eddig 11 magyar termék földrajzi elnevezését nyújtották be az Európai Bizottsághoz jóváhagyásra (addig ezek a termékek átmeneti nemzeti oltalom alatt állnak Magyarországon). **Dr. Rácz Endre** (Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, FVM) rámutatott előadásában a védett földrajzi árujelzésű élelmiszerek marketing előnyeire (széles körű ismertség, emocionális hozzáállás, jobb árfekvés, megnövekedett export lehetőségek). Az viszont szomorú tapasztalat, hogy a hungarikumok iránti érzelmi felbuzdulást nem követte a vásárlás fellendülése, azaz nálunk nem sokat javult a védett termékek piaci pozíciója. Ebből adódóan legfőbb feladatunk a jövőben: a fogyasztói preferencia növelése.

**Anna Soeiro** EU szakértő, a Portugál Vidékfejlesztési Intézet munkatársa áttekintette a védett élelmiszerek kapcsán hazájában eddig szerzett tapasztalatokat, visszatekintve a történelmi háttérre is. Felhívta a figyelmet a visszaélések és a hamisítások veszélyeire, illetve az ezek megakadályozását hivatott politikai intézkedések szükségességére. **Valerie Keller**, a Francia Eredet-megjelölési Intézet munkatársa részletesen beszámolt a hazájában szerzett tapasztalatokról: Franciaországban a földrajzi árujelzővel rendelkező termékek éves forgalma már eléri a 19 milliárd eurót, ami az élelmiszeripar összes forgalmának 15%-át teszi ki. Megjegyzendő, hogy az ilyen termékek forgalma kétszer olyan gyorsan nő, mint a többi „közönséges” terméké.

**Zobor Enikő** (FVM) a védett földrajzi árujelzésű élelmiszerekre vonatkozó szabályozás magyarországi végrehajtásáról adott számot előadásában. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes nemzeti eljárási szabályokat a jelenleg átdolgozás alatt levő 78/2004. (IV.19.) Kormányrendelet tartalmazza; a regisztrált földrajzi árujelzők ellenőrzését – az érintett termék jellegétől függően – más-más hatóság végzi.

A jelenleg átmeneti nemzeti oltalom alatt álló termékek közül **Varró Györgyné dr.** (PICK Szeged Szalámigyár és Húsüzem Zrt.) a PICK szalámival, **Dr. Szanka László** (Hagyma TermékTanács) pedig a makói hagymával, mint védett földrajzi árujelzésű termékekkel kapcsolatos tapasztalatokat tekintette át. Mindkét termék előállítására már jóval több mint egy évszázad óta egy bizonyos, jól körülhatárolható földrajzi területhez köthető, ami alapvetően meghatározza a kiemelkedő tulajdonságokat és így a termékminőséget is. Nagyon fontos, hogy a fogyasztók közvetlen promóció keretében ismerkedjenek meg az ilyen termékek sajátos tulajdonságaival (jobb íz, magas beltartalmi érték, hosszabb eltarthatóság stb.). Amint azt **Dr. Erdős Zoltán** (EOQ MNB) is hangsúlyozta előadásában, a népszerűsítő kezdeményezések közé tartozik az 1986-ban Olaszországban megalakult Slow Food mozgalom, amely az „elfelejtett ízek újrafelfedezését”, továbbá a hagyományos termékek és a kis közösségek gasztronómiai értékeinek nemzetközi szintű népszerűsítését tűzte zászlajára. A nap végén a Konferencia résztvevői – egy vetített képes bemutatón keresztül – betekintést nyerhettek a barokk idők magyar konyhaművészetébe a török hódoltság végétől kezdve egészen a reformkorig **Dr. Orbán Gyula** (Tolna megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás) előadása alapján.

A Közösségi Konferencia második, a hagyományos élelmiszerekkel foglalkozó munkanapján a nyitó előadást a szekció levezető elnöke, **Pallóné Dr. Kisérdi Imola** (FVM), a Hagyományos Élelmiszer munkacsoport vezetője tartotta. Ismertette a Hagyományok – Ízek – Régiók-programot, valamint beszélt az előző konferencianaphoz kapcsolódóan a hagyományos és tájjellegű termékek hármassági minőségi dimenziójáról (táj, történet és kultúra (hagyományok) Európában. Az EU által kialakított minőségpolitikai rendszer lényege, hogy minőségi, jogi védelem alakuljon ki, és támogatási rendszer is kapcsolódik hozzá. Előadásában részletesen bemutatta a HÍR gyűjtemény komplex hasznosítási programját, melynek három fő stratégiai iránya volt az elmúlt években: hasznosítás a közösségi marketing eszközeivel; hasznosítás a közösségi oltalom eszközeivel és hasznosítás a vidékfejlesztési programokban. Végül ismertette a hagyományos és tájjellegű termékeink európai szintű hasznosításának stratégiai lépéseit a jövőben: nemzeti tájékoztató program a közösségi oltalmi lehetőségek népszerűsítésére (AMC); a hagyományos élelmiszerek előállítására, forgalmazására vonatkozó szabályozások egyszerűsítése (pl. kistermelői szabályozás, falusi vendégasztal szolgáltatás bevezetése); továbbá a versenyképességüket erősítő további fejlesztési irányok meghatározása.

A HÍR gyűjtemény komplex hasznosítási stratégiájának közösségi marketing eszközöket felhasználó részéről **Bujdosóné Kertész Judit**

(AMC) tartott részletes előadást. Ismertetett egy részletes marketingstratégiát a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek számára SWOT-analízissel, stratégiai célok felvázolásával illetve a célok eléréséhez alkalmazható eszközök bemutatásával.

**Popovics Anett** (AMC) a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek fogyasztói magatartásának vizsgálatakor kapott eredményeket mutatta be. Következtetéseiben kiemelte, hogy a fogyasztók az érzékelhető tulajdonságok mellett a termék eredetét és hagyományos jellegét is fontos szempontnak tekintik. Ebből adódik, hogy az oltalom alatt álló termékek versenyelőnyhöz juthatnak az EU túltelített piacán mert van fizetőképes kereslet.

**Dr. Sebők András** (cégvezető, Campden&Chorleywood Magyarország Kht.) „Az élelmiszermínőség üzenete a hagyományos élelmiszerek a magyar fogyasztó szemével” c. előadásában hasonló fogyasztói szegmenseket különített el az élelmiszerek jellemző tulajdonságaihoz kötődő gondolkodásmód alapján, mint a Pallóné Dr. Kisérdi Imola és Popovics Anett korábbi publikációiban szerepeltek. Felhívta a figyelmet, hogy a magyar fogyasztó a minőséget és a hagyományos ízlést összeköti, ám ha nem őrizzük meg a magyar élelmiszerek jellegzetes érzékszervi tulajdonságait a fiatal generáció már nem fogja ismerni. Előadása végén tájékoztatta a résztvevőket, hogy az 2005. október 14-én megalakult a Magyar Nemzeti Élelmiszer-technológiai Platform elkészítette és a döntéshozók rendelkezésére bocsátja „A magyar élelmiszeripar egyeztetett innovációs stratégiáját”. A Magyar Nemzeti Élelmiszer-technológiai Platform által meghatározott két fő stratégiai irány közül az egyik a hagyományos termékek innovációja.

A hátralevő előadók konkrét, több évszázados múltra visszatekintő magyarországi és közép-kelet-európai élelmiszereket mutattak be a hallgatóságnak. Élvezhetőségénél és színes felvételeinél fogva különösen megragadta a résztvevők figyelmét **Dr. Juhász Tiborné** (Hajdú-Bihar megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás) előadása a debreceni mézeskalács hagyományőrző szerepéről. Hasonlóan nagy jelentőséggel bírnak az Észak-Alföldi Régió növényi eredetű hagyományos, különleges tulajdonságú termékei, például a szatmári szilvalekvár vagy a szatmári szilvapálinka (erről **Dr. Makay Piroska** tartott előadást). A közelmúltban megalakult Szilva Út Egyesület a falusi turizmus fellendítésével hathatósan hozzájárul az említett és más tájjellegű termékek népszerűsítéséhez. **Dr. Mosonyi Ágota** pedig ismertette a malomipar által gyártott hagyományos termékeket, mindenek előtt a különféle búzaőrleményeket. **Kopasz Árpád** a Jász-Nagykun-Szolnok megyei paprikás ízhagyományokat tekintette át (pörkölt, gulyás, halpaprikás stb.)

hangsúlyozva, hogy a főzött ételek levédhetősége ma még megoldatlan. Amint **Bánffi István** (Szikvízkészítő Ipartestület) előadásában rámutatott: ugyancsak a garantáltan hagyományos és különleges termékek közé tartozik a szikvíz, hiszen Jedlik Ányos bencés paptanár és fizikus már 1826-ban kísérleteket végzett a szikvíz előállítására. A Magyar Országos és Budapesti Szikvízkészítő Szakmai Ipartestület 2004-ben elnyerte a Garantáltan Hagyományos és Különleges termékvédjegy használatának jogát Magyarországon.

A kétnapos Konferencia előadásaiból, de a hozzászólásokból is egyaránt kicsengett a felismerés, hogy Magyarország valóságos kincsesára a hagyományos és különlegesen értékes tulajdonságokkal rendelkező tájjellegű élelmiszereknek. Ezt a nagy nemzeti vagyonunkat nem hagyhatjuk kihasználatlanul, különösen ma, amikor a globálissá vált piacokon messze felértékelődnek az élelmiszer-különlegességek. A hasznosításra és az ismertség terjesztésére egyaránt kiváló lehetőséget teremt a már említett HÍR Gyűjtemény, ami az oktatásban, de az élelmiszeripar által is jól hasznosítható. Ugyancsak nagy jelentőséggel bír a közösségi marketingmunka intenzívebbé tétele, a falusi turizmus fejlesztése, valamint a nagyközönség érdeklődésének felkeltése kóstoltatás és más látványos promóciós események segítségével. Különösen figyelemre méltó a hagyományos élelmiszerek és a napjainkban egyre népszerűbbé váló biotermesztés kapcsolata, ha meggondoljuk, hogy az évszázadok óta élő hagyományos termékeket és alapanyagokat többnyire tradicionális módszerekkel és a dédszüleinktől örökölt „házi” fortélyok, technikák felhasználásával állítják elő. Nem elhanyagolható az ilyen termékek társadalmi hatása sem, hiszen a mai, nem éppen alacsony munkanélküliség mellett a falusi népesség egyre nagyobb hányada számára nyújtanak biztos megélhetést.

A Közösségi Konferencián elhangzott 20 előadást magyar és angol nyelven, szimultán tolmácsolás segítségével követhette a közel 300 résztvevő, közöttük többen a környező országokból.

A konferencia mintegy 215 oldalas kiadványa a legtöbb előadás kéziratát magyar és angol nyelven tartalmazza és segíti a témakör későbbi tanulmányozását, elemzését. A kiadvány teljes terjedelmében az EOQ MNB (<http://eoq.hu>) és az FVM (<http://www.fvm.hu>) honlapján elérhető.

A rendezvényt termékkiállítás egészítette ki és tette színessé, ahol bemutatásra és kóstoltatásra kerültek többek között a magyar gasztronómia különlegességei is.

*Molnár Pál*