

Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2008” konferenciáról

A „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2008” című, sorrendben a IX. Szegeden, most a Csongrád Megyei Kereskedelmi és Iparkamara épületében 2008. október 30-án megtartott konferencia elsősorban az élelmiszerlánc új jogi szabályozásával, a hagyományos és tájjellegű élelmiszerekkel, valamint azok fogyasztói fogadtatásával kapcsolatos előadásokat tűzte napirendre. Foglalkozott az Európai Bizottság közvetlen azelőtt közzétett „Zöld Könyv a mezőgazdasági termékek minőségéről: termékszabványok, gazdálkodással kapcsolatos követelmények és minőségi rendszerek” kiadványával is, melynek jelentőségére *Dr. Molnár Pál* levezető elnök, valamint egyes részleteire több előadó is utalt. A Zöld Könyvet, melyet a rendezvény kiadványa teljes egészében magyar nyelven tartalmaz, 2008. december 31-ig vitára bocsátották az Európai Unióban. A konzultáció eredményei alapján az Európai Bizottság 2009-ben kezdi meg a politikai megoldások kidolgozását.

Az FVM EU Koordinációs és Nemzetközi Főosztály által is támogatott rendezvény megnyitásaként *Varró Györgyné dr.*, a PICK Szeged Zrt. minőségügyi vezetője felolvasta Kovács László elnök-vezérigazgató köszöntő levelét a több mint 100 résztvevőnek, amelyben külön hangsúlyt kapott a 2009-ben megrendezendő X. jubileumi PICK – EOQ MNB szakmai konferencia megfelelő szintű előkészítése.

Gyaraky Zoltán főosztályvezető (FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály) részletesen ismertette az élelmiszerlánc szabályozásra vonatkozó alábbi új törvényeket:

1. 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
2. 2008. évi XLVIII. törvény a gazdasági reklámtevékenység alapvető feltételeiről és egyes korlátairól
3. 2008. évi XLVII. törvény a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmáról
4. 2008. évi XLII. törvény a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény, valamint egyes kapcsolódó törvények módosításáról

Legfontosabb a 2008. évi XLVI. alaptörvény, amely egységes szerkezetbe és eljárásrendbe foglalja az élelmiszerlánc szabályozását, magába olvasztva a növényvédelemről, a takarmányok előállításáról, az élelmiszerekről és az állategészségügyről szóló korábbi jogszabályokat. Célja a végső fogyasztók egészségének, érdekeinek védelme, az élelmiszer-előállítás és értékesítés elősegítése, az élelmiszer- és a takarmányvállalkozók érdekeinek védelme, valamint az állatok és a

növények egészségének megóvása. Az egységes szemléletű törvény kiterjed az élelmiszerlánc minden szereplőjére és minden kapcsolódó tevékenységi körre, de nem terjed ki a kizárólag magánfogyasztásra szánt élelmiszerekre, illetve egyes takarmány higiéniai tevékenységekre. Az alaptörvény 2008. szeptember 1-én lépett hatályba. "Hagyományos és tájjellegű élelmiszerek a globális piacon" címmel tartott színvonalas előadást **Pallóné Dr. Kísérdi Imola** szakmai tanácsadó, főtanácsos, az EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer munkacsoport vezetője (FVM EU Koordinációs és Nemzetközi Főosztály). Az EU minőségpolitikája az alábbi három jogszabályban ölt testet:

1. 834/2007/EK "BIO" rendelet
2. 510/2006/EK "EREDET" rendelet
3. 509/2006/EK "HAGYOMÁNYOS" rendelet

Az első minőségpolitikai rendeletek - a fentiek előzményei - már az 1990-es évek elején megjelentek, s azok alapján készült el a 4000 terméket magában foglaló Európai Gyűjtemény. Az Euroterroirs Program keretében 1998-ban a francia kormány támogatásával Magyarországon is megindult a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gyűjteményének kialakítása, melynek eredményeként egy 300 termékleírásból álló ún. HÍR Gyűjtemény jött létre. E kétkötetes, reprezentatív könyv és a kapcsolódó, idegen nyelvű CD már három kiadást ért meg. Itt emlékeztetni kell arra, hogy a hagyományos és tájjellegű termék fogalma kifejezi a helyi közösségekben (HELY) kialakult gyártási ismeretek (KULTÚRA, Hagyományok) generációkon keresztül (IDŐ) történő továbbadását. Ennek megfelelően a HÍR Gyűjtemény komplex hasznosítási stratégiáján belül kiemelésre kívánkozik a közösségi marketing, a nemzetközi oltalmi lehetőségek igénybe vétele, valamint a hazai vidékfejlesztési programokban való hasznosítás. Az Európai Unió tagállamai - így hazánk is - nagy erőfeszítéseket tesznek a hagyományos és tájjellegű termékek versenyképességének fokozása és ezáltal piacra jutásuk elősegítése érdekében. Ehhez hozzájárul az Európai Bizottság által 2008. október 15-én kibocsátott Zöld Könyv a mezőgazdasági termékek minőségéről, továbbá a Budapesten 2009. június 20-23. között megrendezésre kerülő IAMA Agrárgazdasági Világfórum. Az ún. hungarikumok védelméről már számos hazai jogszabály is született.

A TRUEFOOD projekt felméréseinek a hagyományos élelmiszerekre és az élelmiszerláncokra vonatkozó eredményeit tekintette át előadásában **Sebők András** ügyvezető (Campden & Chorleywood Hungary, Budapest). A munka célkitűzését olyan stratégiák kifejlesztése képezte, amelyek - főként a kis- és közepes vállalatok (KKV-k) számára - megkönnyítik a hagyományos termékek piacra jutását elsősorban a marketing és ellátási

lánc irányításának, illetve az ellátási lánc teljesítményének fejlesztése révén. A munka során először meg kellett határozni a hagyományos termékeket gyártó vállalkozások sikertényezőit és szűk keresztmetszeti elemeit, majd egy összehasonlító "benchmark" eszközt dolgoztak ki és alkalmazták a hagyományos termékeket gyártó vállalkozások marketing képességeinek értékelésére. Ezt követte a teljes ellátási lánc jelzőszámainak (indikátorok) meghatározása, majd végül innovatív értékesítési kiskereskedelmi stratégiákat dolgoztak ki hagyományos termékekre. A KKV-k feltárt fő gyengeségei közé tartozott például, hogy általában nem vizsgálják felül a marketing terv céljainak megvalósítását és az eredményeket, de nem végeznek helyesbítő tevékenységet sem. Csupán korlátozott információval rendelkeznek a versenytársak eredményeiről és képtelenek rugalmasan alkalmazkodni a marketing változásokhoz. Segíthetne a helyzeten az új alternatívák kidolgozása, így többek között az országrészek és az ágazatok közötti együttműködés erősítése, az agro- és a gyógyturizmusra való koncentrálás, az internetes értékesítés és a mozgó árusítás megvalósítása, valamint a hagyományos élelmiszer termékek imázsának jobb kiaknázása. Mindenképpen hasznos lenne az ellátási lánc rövidítése és a hagyományos élelmiszert gyártó KKV-k közvetlen értékesítési volumenének növelése.

Zobor Enikő főtanácsos (FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály) előadásából megtudhattuk, milyen elismerésre számíthatnak a magyar hagyományos és tájjellegű élelmiszerek az Európai Unióban. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek egyedi tulajdonságainak védelmét szolgálja egyrészt a földrajzi árujelzők (eredetmegjelölés és földrajzi jelzés) oltalma, másrészt pedig a hagyományos különleges termékek (különleges tulajdonsággal rendelkező hagyományos mezőgazdasági termék vagy élelmiszer) elismerése. Magyarországon jelenleg egyetlen eredetmegjelölés áll közösségi oltalom alatt: "Szegedi szalámi" vagy "Szegedi téliszalámi". Oltalomra bejelentett termékek a dél-alföldi régióból: Csabai (vastag)kolbász, Gyulai (páros)kolbász, Makói vöröshagyma, illetve a szegedi és a kalocsai fűszerpaprika őrlemény. A HÍR Gyűjtemény alapján azonban további bejelentések is tehetőek hagyományos termékekre, például: kulcsos kalács, tepertős pogácsa, tarhonya és sonkasajt. A bejegyzési kérelmet a megfelelő hazai vizsgálatok és egyeztetések elvégzése után a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (FVM) továbbítja az Európai Bizottság felé. Csak azoknak az elnevezéseknek a bejegyzését lehet kérelmezni, amelyeket a kereskedelemben vagy a köznyelvben már használnak. A termék-leírásoknak való megfelelés ellenőrzését a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal vagy egy megfelelő termék-tanúsító szerv végzi: az ellenőrzés költségeit az ellenőrzött előállítók

viselik. A Bizottság által 2008. október 15-én elfogadott "Zöld Könyv a mezőgazdasági termékek minőségéről" című dokumentum célja olyan megfelelő intézkedések és jogszabályi keretek megteremtése, amelyek biztosítják a minőségi termékek védelmét, ugyanakkor ösztönzőleg is hatnak az ilyen termékek előállítására.

A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek marketingjével kapcsolatos fogyasztói attitűdöket tekintette át előadásában **Szakály Zoltán** tanszékvezető egyetemi docens (Kaposvári Egyetem). Ugyancsak fogyasztói attitűd vizsgálatokkal foglalkozott előadásában Nótári Márta főiskolai docens (Kecskeméti Főiskola), aki a dél-alföldi kertészeti hungarikum termékeket vette górcső alá. E két előadás teljes szövege hozzáférhető az Élelmiszervizsgálati Közlemények jelenlegi LV. kötetében (2009. évi 1. füzet).

Hogyan kapcsolja össze a hagyomány, a kultúra és az innováció a múltat, a jelent és a jövőt - erre a kérdésre kereste a választ előadásában **Bánffi István** ügyvezető a Bánffi szóda és a Szegedi Szikvíz Múzeum történetének rövid ismertetésével. Mottónak egy Márai Sándortól származó idézetet választott: "Nemzedékek és évszázadok fortélyá kellett hozzá, míg a magyar megtanulta és feltalálta a fröccsöt, ami a hosszú élet titka. S a magyar, mikor feltalálta ezt a csodálatos, bölcs és óvatos vegyületet, mely elég tömény ahhoz, hogy sarkallja a borozgató férfi képzelő erejét, s ugyanakkor eléggé szelídített, hogy ne ártson a nemesebb szerveknek, mély élettapasztalatról tett tanúbizonyságot." A magyar Jedlik Ányos volt az a feltaláló, aki áttörést ért el a kisüzemi módszerekkel történő szikvíz előállítás terén: 1829-ben olyan készüléket szerkesztett, amely képes volt olcsón telíteni a vizet széndioxiddal. A XIX. század végén már 4-5000 szikvízkészítő működött Magyarországon, majd 1901-ben saját Ipartestületet alakítottak. A rendszerváltás után, 1990-ben megalakult a Magyar Országos Szikvízkészítő Ipartestület, amelynek jelenleg közel 500 tagja van. 2004. óta hazánkban a szikvíz Garantáltan Hagyományos és Különleges Terméknek számít. Az Ipartestület célja, hogy a szikvíz közösségi oltalomban részesüljön, ehhez azonban az EU-nak előbb ki kellene terjesztenie a hagyományos különleges termékekről szóló közösségi rendelet hatálya alá tartozó termékek körét a szódavízre. A több mint egy évszázada fennálló családi vállalkozás, a Bánffi Szóda Bt. jelenleg különösen nehéz helyzetben van: a szikvíz piaci riválisai, az ásványvizek ugyanis az utóbbi évtizedben hallatlanul nagy népszerűsége miatt és - öngerjesztő módon - a nagyobb árbevétel következtében több pénz jut a reklámozásra és a promócióra is. Ezzel szemben a szikvízkészítés igen munkaerő igényes folyamat és a kiadások is évről évre növekednek. Nagy öröm viszont, hogy sok évtizedes gyűjtőmunka eredményeként egy olyan

gazdag ipartörténeti gyűjtemény jött létre, amelyet vándorkiállítás keretében már Budapesten és az ország több nagyvárosában is bemutattak. 2006-tól a gyűjtemény nagyobbik része a szegedi felújított Víztoronyban kapott állandó helyet.

Erdős Zoltán ügyvezető igazgató (Qualiment Kft.) szemléletes példákat mutatott be a gasztronómiának a kultúrával és az életminőséggel való összefonódására. Jelenleg az igénytelen szórakoztatóipar, a reklámözön és a hipermarket láncok csábító árainak korában szinte eltűnni látszanak a korábbi gasztronómiai értékek: a mai kisdiákok már nem ismerik a Jonathán alma vagy a frissen fejt tej ízét. A globálissá váló élelmiszer piac következtében nem csak az élelmiszerbiztonság kockázata emelkedik, de nő az igénytelenség, esik a fogyasztási kultúra színvonala és eltűnedeznek a hagyományos regionális termékek is. A Slow Food mozgalom éppen ezt a tendenciát kívánja ha nem is megállítani, de legalább kordában tartani, hogy enyhítse annak kihatásait a fogyasztók igényességének növelésével, illetve a helyi élelmiszer termékek megőrzésével. A cél nem más, mint a globális folyamatok és a lokális értékek olyan összehangolása, amely elegendő mozgásteret és kedvezőbb egyensúlyt, azaz élhetőbb alternatívákat teremt a fenntartható regionális boldogulás érdekében. Ebben segít az ún. "nyugodt város" (CittaSlow vagy Slow City) mozgalom, amely lehetővé teszi a jó eredményeket felmutató régiók és kisvárosok elismerését és tanúsítását, kialakítva így egy nemzetközi hálózatot. A méltó városok kiválasztására irányuló mozgalmat a Slow Food 1999-ben az olasz Orvietóban hirdette meg; jelenleg 13 országban vannak tanúsított városok. A cím elnyerésének részletes feltételsora van, amely érinti a környezetet, a városi vezetést és az infrastruktúrát, a hagyományokat és a kulturális értékeket, továbbá a helyi öko-gasztronómia kérdéseit, vagyis a régióban termelt javak hasznosításán alapuló élelmiszer kereskedelmet és vendéglátást. A feltételek legalább 50%-át teljesíteni kell és legfeljebb ötvenezres lélekszámú települések pályázhatnak. A mozgalom lényegét és előnyeit a nemzeti és a regionális érvényesülés jelenti. Aki a Slow Food és a kapcsolódó mozgalmak szellemiségét megérti és él azok eszközeivel, saját helyi boldogulását segíti elő.

A rendezvényt **Gyaraki Zoltán**, FVM főosztályvezető – az előadók és résztvevők bevonásával lebonyolított – kerekasztal megbeszéléssel zárta, amelyen az élelmiszergazdaság több aktuális problémája és néhány sürgető feladata megvitatásra került.

A résztvevők kisebb csoportja – a délutáni fakultatív program keretében – látogatást tett a Szegedi Víztoronyban található, nemzetközi viszonylatban is egyedülálló Szikvíz Múzeumban.