



KERTÉSZETI HUNGARIKUMOK

MAGYARORSZÁG AZ ÉZREDFORDULÓN

AGRÁRIUM



Kertészeti hungarikumok

Kertészeti hungarikumok

Kertészeti
Hungarikumok

Kertészeti
Hungarikumok
Kertészeti
Hungarikumok

Kertészeti
Hungarikumok

Magyarország az ezredfordulón
Stratégiai tanulmányok a Magyar Tudományos Akadémián
II. Az agrárium helyzete és jövője

Programvezető
Kovács Ferenc

Szerkesztő
Glatz Ferenc

Olvasószerkesztő
Balogh Margit

**Magyarország az ezredfordulón
Stratégiai tanulmányok a Magyar Tudományos Akadémián
II. Az agrárium helyzete és jövője**

Kertészeti hungarikumok

Szerkesztette

Nyéki József

és

Papp János

Budapest 2003

MTA Társadalomkutató Központ

A kéziratok elkészülését támogatta
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

© Andrásfalvy András, Balázs Sándor, Bernáth Jenő, Botos Ernő Péter,
Csoma Zsigmond, Farnadi Éva, Füstös Zsuzsanna, Géczy László,
Gyórfi Júlia, Hajdu Edit, Kapitány József, Kováts Zoltán, Kristóf Lászlóné, Már János,
Marácz László, †Márkus Ferenc, Máté Valéria, Müller István, Nagy József, Nyéki József,
Pallóné Kisérdi Imola, Papp János, Rácz Endre, Retkes József, Schmidt Gábor,
Soltész Miklós, Szabó Attila, Szabó Zoltán, Szüts Menyhért, Terbe István,
Totth Gedeon, Zámboriné Németh Éva, Zatykó Ferenc

A kéziratot lektorálta:

Gonda István

Kézirat-előkészítő:

Gubek Istvánné

ISBN 963 508 404 8

ISSN 1417-8435

Kiadja az

MTA Társadalomkutató Központ

Kiadásért felel: Glatz Ferenc, a Nemzeti Stratégiai Kutatási Program elnöke

A borítót a kötet fotóinak felhasználásával Abinéri Gábor készítette

Nyomdai előkészítés: AbiPrint Bt., Budapest

Nyomdai munkálatok: Dabas Jegyzet Kft.

Felelős vezető: Marosi Györgyné

Megjelent 27,3 A/5 ív terjedelemben 1700 példányban

Tartalom

GLATZ Ferenc: Hungarikumok az élelemtermelésben, környezetgazdálkodásban (Előszó)	9
KOVÁCS Ferenc: Bevezető	11
ANDRÁSFALVY András–NYÉKI József–PAPP János: A hungarikum mint a magyar kertészeti termékek sajátos minősége (összefoglalás)	13
A hungarikum jellegű kertészeti termékek piaci versenyképessé- gének fejlesztése 15 • A magyar termékek exportjának elhelyezése az EU- és a környező országok piacain 16	

I. rész

HUNGARIKUMOK TEGNAP ÉS MA

PAPP János: Hungarikumok a kertészeti stratégiában	21
ANDRÁSFALVY András: A kertészeti hungarikumok sajátos minősége Mi nevezhető hungarikumnak? 25 • A hungarikumok forrásai: a tájtermesztés és az őshonos magyar fajták 26 • A hungarikum mint minőséget meghatározó ismérv 27 • A hungarikummal ki- tüntetett termékek köre és a felhasználás korlátai 28 • A hungari- kumokkal való gazdálkodás módszerei 29	25
CSOMA Zsigmond: A hungarikumok története és szerepe Bevezetés 31 • A kertészeti természetőtajak és a hungarikumok történeti kialakulása 34 • A szaporítóanyag-törvények és a hun- garikum tájfajták kiszorulása 38	31

II. rész

HUNGARIKUMOK A KERTÉSZETI ÁGAZATOKBAN

BALÁZS Sándor–FÜSTÖS Zsuzsanna–GÉCZI László–GYŐRFI Júlia– KAPITÁNY József–KRISTÓF Lászlóné–MÁR János– MÁRKUS Ferenc–NAGY József–TERBE István–ZATYKÓ Ferenc: Zöldségműveink mint hungarikumok	47
A magyar fűszerpaprika 49 • A hajdúsági torma 55 • A vecsési savanyú káposzta 63 • A makói vöröshagyma 72 • Konzervuborka	

79 • A magyar görög- és sárgadinnye 84 • A magyar gomba 97 •
A zöldségtermesztés fejlesztési lehetőségei 107

SOLTÉSZ Miklós–NYÉKI József–PAPP János–SZABÓ Zoltán:

Hungarikum gyümölcsök 111
Bevezetés 111 • A hungarikum gyümölcsök és termékek kritériu-
mai 113 • Hungarikum gyümölcsök és gyümölcsstermékek 117 •
A hungarikum gyümölcsök és termékek versenyképességének
növelése 137

BOTOS Ernő Péter–HAJDU Edit–SZABÓ Attila–MÜLLER István:

Hungarikumok a szőlő- és borágazatban 141
Bevezetés 141 • A hungarikum fogalma a magyar szőlészetben és
borászatban 142 • Magyarország és borvidékeinek ökológiája 144
• Alföldi borvidékek 144 • Dél-dunántúli borvidékek 149 • Észak-
magyarországi borvidékek 152 • Észak-dunántúli borvidékek 155
• Hungarikumok a szőlészetben 161 • Fajtaleírás – a régóta ter-
mesztett, honos szőlőfajták 164 • Nemesített, új szőlőfajták 169 •
Hungarikum borok és borvidékek 172 • Egyedi karakterű kárpát-
medencei termőhelyek 174 • A hungarikum borok piaca 205 •
A hungarikum borok marketingje 213

BERNÁTH Jenő–ZÁMBORINÉ NÉMETH Éva: Gyógy- és aromanövény-
hungarikumok 221

A hazai gyógy- és aromanövény-ágazat kialakulása 221 • A hazai
ökológiai potenciál elemzése 228 • Biológiai háttér 232 • A ter-
mesztés- és feldolgozótechnológia korszerűsítése 236 • A hun-
garikum-előállítás optimális körzeteinek fejlesztési lehetősége,
prioritások 240 • Országcsoportonkénti marketingstratégia ki-
dolgozása (eredetjelölés, márkázás) 242 • Javaslatok és tennivalók
az EU-csatlakozás tükrében 245

KOVÁTS Zoltán–MARÁCZI László–RETKES József–SCHMIDT Gábor:

Tájtermesztés a dísznövénytermesztésben 253
Hungarikumok a dísznövénytermesztésben 253 • A hun-
garikumok mint a magyar dísznövénytermesztés kitörési lehetőségei
255 • Tájtermesztés – hungarikumok a díszfaiskolákban 257 • Magyar
fajták a díszfaiskolai termesztésben 259 • Helyzet-
értékelés, a jövő alakulása, az EU-csatlakozás feladatai 262 •
A dísznövények fejlesztésének szükségessége és a hungarikumok
263 • Dísznövény-hungarikumok és a nemzetközi fajtavédelem
270 • Összegzés 273

III. rész
MARKETING, PIAC, VERSENYKÉPESSÉG

PALLÓNÉ KISÉRDI Imola: A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gyűjteménye	281
A magyar gyűjtemény követelményrendszerének általános elvei	
283 • Az általános elvek megvalósítására kidolgozott követelményrendszer legfontosabb elemei	284
FARNADI Éva–MÁTÉ Valéria–SZÜTS Menyhért–TOTTH Gedeon: Az Agrármarketing Centrum Hagyományok–Ízek–Régiók gyűjteménye	287
Az EU-tagállamok termékvédelme	291
RÁCZ Endre: A hungaricum gyümölcs- és zöldségtermékek piaci versenyképessége	295
A hungaricumok védelmi rendszerének alapkövetelményei	295 •
Az Európai Unió rendszerei	295 •
A hazai védelmi rendszerek	299
• A magyar rendszer működésének problémái, változtatási javaslatok	304
Irodalomjegyzék	307
Summary. The Hungaricum as a special quality of the Hungarian horticultural products and commodities	311
A kötet szerzői	317

Hungarikumok az élelemtermelésben, környezetgazdálkodásban

Segíteni. A magyar tudománynak segítenie kell az állam polgárait, hogy a világversenyben nyíló lehetőségeket és kényszereket felismerje, hogy a szállásterülete kínálta termelési adottságokat kihasználhassa és környezetgazdálkodási kötelezettségeinek eleget tehesen. Az agráriumban élő polgártársainkra különös felelősség hárul: ők nemcsak élelemtermelők, leleményes hasznosítói és árutermelői a Kárpát-medence éghajlati és talajadottságainak, hanem ők a szülőföld természeti értékeinek első számú karbantartói is. És ez mindnyájunk szülőföldje, mindnyájunk életkörnyezete. Mi egészséges erdőkben, vizekben, nem pollen-fertőzött réteken, domboldalakon szeretnénk életünket leélni. Ezek rendben tartása, belakása éppúgy az agrárium „dolgozó”-nak élettevékenysége, mint az egészséges táplálék megtermelése. Az agrárium „dolgozó” világversenyben álló árutermelők, ezzel a magyar adófizetői közösség hasznos tagjai, de ugyanakkor közérdekű tevékenységet végző munkások: természeti környezetünk gondozói. Ezért kap az agrárium szerte a fejlett világban külön támogatást az adófizetői közösségtől.

Segíteni. Mert az agrárium nem az egyik piacgazdasági ágazat a sok közül – az ipar, a kereskedelem, szolgáltatás közül. Az agrárium a lokális élőhely – az emberi, növényi, állati élőhely – egyensúlyban tartója. Az volt mindig a történelem folyamán, de erre a környezetgazdálkodási jelentőségére az emberiség addig nem figyelt fel, amíg nem rémlett fel előttünk a környezetpusztítás jelentőségének réme. Addig csak élelemtermelő munkást láttak a parasztban, nyereséget realizáló közvetítőt a terménykereskedőben. Ma már azonban képesek vagyunk szintézisbe foglalni ember és természet viszonyát. Ma már harmóniát kívánunk teremteni *természeti életkörülményeink* és *termelő tevékenységünk* között. Legalábbis mi, kutatók erre törekszünk.

Ez volt az egyik tézisünk 1996 decemberében, amikor a magyar agrárium jövőjéről a Nemzeti Stratégiai Kutatási Programban eszmecserét indítottunk és egy modern agrárprogram kidolgozását kezdtük el. 1997-ben, 1998-ban konferenciák, tanulmánykötetek adtak helyzetjelentést a magyarországi agrárium termelési ágazatainak helyzetéről – kertészetről, állattenyésztésről, erdőgazdálkodásról stb. –, egy új agrárstratégia tudományos megalapozási lehetőségéről, az élelemtermelés minőségi követelményeiről. Majd ennek folytatásaként 2001-ben indítottuk az ún. „Hungarikum-programot”: azaz

az egyes honi növényi és állati termékek kataszteréből kiválogatni azokat, amelyek a helyi éghajlati, víz-, és tulajdonságok között kiemelt figyelmet érdemelnek, amelyekkel a kitarulkozó világpiacon versenyben maradási esélyünk van, vagy amelyek megőrzése – egyediségük miatt – a helyi adófizetői közösség feladata. (Amennyiben a biodiverzitás világprogramját a magyar állam magára nézve kötelezőnek tartja.)

A Hungarikum-program a tudományos világ segítség-programja az agráriumban dolgozók részére. (Valójában az egész Nemzeti Stratégiai Kutatások Programja hasonló jellegű: a politikában, az iparban, a közlekedésben, a kereskedelemben, a szolgáltató és kulturális intézményrendszerben dolgozók számára dolgoz ki alternatívákat.)

A Hungarikum-program: 1. *Piackutatás*, 2. *Termékkutatás*, 3. *A biodiverzitás kárpát-medencei kötelezettségeinek feltárása*, 4. *A gazdaságpolitikai környezet adottságainak kutatása*. És végül – 5. pontként – a Hungarikum-program az állampolgári nevelés programja: *piacorientált és egyben környezetgondos* magatartásra kívánja ösztönözni és nevelni a magyar agráriumban élő polgártársainkat.

Igy indult a Hungarikum-program 2001-ben. S ma már a viták kellős közepén vagyunk: mit értünk a hungarikum fogalmán? Mi legyen az állam szerepe az európai uniós környezetben? Mennyit rontott a torz földtulajdon-szerkezet korszerűsítési esélyeinken, versenyképességünkön, napi életkörülményeinken? Milyen hasznosítási lehetőségek rejlenek a meghonosodott növény- és állatfajták termelésében, tenyésztésében, netán – mint e sorok írója ezt sem tartja kizártnak – milyen új növény- és állatfajokat lehet nálunk megtelepíteni és hungarikummá honosítani? Mert a világ változik, és mi szeretjük a változásokat, a kihívásokat. Mert ezek csiszolják értelmünket és tesznek bennünket teremtő élőlényé...

Glatz Ferenc

Bevezető

A kertészet a magyar agrárgazdaság legsokoldalúbb és legszínesebb szektora. Hazánk fejlett kertészeti kultúrája Európa-szerte elismert. A Kárpát-medence olyan ökológiai adottságokkal megajándékozott régió, amelynek természeti feltételei a kertészeti termékeket sajátos, a hazai és külföldi fogyasztók által is elismert minőségi tulajdonságokkal gazdagítják. E természeti adottságok fokozottabb kihasználása fontos feladat, amely mindinkább előtérbe kerül az Európai Unióhoz való csatlakozás utáni időszakban. Az Európai Unió a világ legnagyobb fizetőképes piaca a kertészeti termékek szempontjából.

A kertészet fejlesztése a magyar agrárium egyik ígéretes területe lesz az EU-csatlakozást követően. Az agrárgazdaság lehetséges jövőképében a kertészet kiemelt helyen szerepel. Az EU-tárgyalásokon megfogalmazott ajánlások is a hazai kertészet egyértelmű fejlesztését indokolják.

A kertészeti termékek szerepe az életminőség javításában napjainkban felértékelődött. E termékek jelentős része nélkülözhetetlen az egészséges táplálkozásban, az emberi szervezet ellenállóképességének fenntartásában. A lakás- és a tágabb lakókörnyezet humánusabbá tétele szintén feltételezi a környezet-kultúrával kapcsolatos kertészeti tevékenység nagyarányú fejlesztését.

A kertészeti ágazatra a munkaigényesség és a termékek sokfélesége jellemző. Ez a szempont különösen fontos hazánkban a krónikusan foglalkoztatási gondokkal küzdő hátrányos helyzetű régiókban. A vidékfejlesztés és a kertészeti ágazat jövője között szoros összefüggés van.

Hazánkban a kertészet fejlesztésének igénye széles társadalmi támogatottságot élvez. A kertészeti hungarikumok előállításának igénye nemcsak a mezőgazdasági export, hanem a hazai fogyasztók szempontjából is fontos, mert a kertészeti termékek többségét továbbra is belföldön használják fel. A magyar kertészeti termékek exportjának zöme jelenleg is az EU-országok piacán realizálódik. Az e piacokon meglévő magas piaci követelményeknek csak többletáruértékkel rendelkező minőségi, és élelmezés-egyensúlyi szempontból biztonságos kertészeti termékekkel lehet eleget tenni.

A magyar kertészeti termékeknek nyugat- és kelet-európai piacokon egyaránt jó hírneve van. Ebben az elismertségben a sajátos, hungarikum jellegű áruk szerepe kiemelkedő. A kertészeti hungarikumokban meglévő természeti és társadalmi értékek kihasználása érdekében növelni kell a piaci versenyképességet fokozott biológiai és műszaki fejlesztéssel és hatékony marketing-tevékenységgel.

Halaszthatatlan feladataink vannak a kertészeti termesztés sajátosságaiból eredően a piacra jutást és piacon maradást célzó, összefogáson alapuló marketingtevékenység kialakításában és az ehhez kapcsolódó infrastruktúra kiépítésében. A hungarikum jellegű kertészeti termékek értékesítése hozzáértő marketingmunkát igényel, ezért a piaci követelmények teljesítése, a közösségi értékesítő szervezetek működése elengedhetetlen.

A hazai agrárgazdaságot az EU-csatlakozással új pályára szükséges állítani. Ebben a váltóállításban a kertészeti ágazat fejlesztése és a kertészeti hungarikumok előállítása fontos irányt képvisel. A magyar mezőgazdaság évtizedek óta tartó válságából való kilábaláshoz stratégiai döntések és intézkedések szükségesek. Ezek körébe tartozik a kertészet biológiai alapjainak és technológiájának fejlesztése.

A Magyar Tudományos Akadémián folyó Nemzeti Stratégiai Kutatási Programok keretében 1996-tól kezdődően a legfelkészültebb kertészeti szakemberek közreműködésével mind az öt kertészeti ágazatban feltártuk a hungarikum termékek előállításának fejlesztési lehetőségeit. A kutatások legfontosabb eredményeit adjuk közre e könyvben, remélve, hogy nemcsak a kertészeti szakemberek, hanem az ágazat jövőjének alakításában közreműködők is hasznos ismereteket találnak.

Kovács Ferenc
akadémikus
programfelelős

A hungarikum mint a magyar kertészeti termékek sajátos minősége (összefoglalás)

Hungarikumnak tekinthető minden olyan növény vagy állat, továbbá abból készített élelmiszer-ipari termék, amely a magyar termelési kultúrához, tudáshoz, az itt élő lakosság generációi során kialakult hagyományokhoz kapcsolódik, és amelyet a magyarországi lakosság – de legalább egy kisebb tájegység lakossága szűkebb hazájára nézve – maga is magyarnak, magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el, és a külföld is magyar sajátosságként ismer(he)t meg.

Ha számba vesszük a hungarikumként elfogadható kertészeti és élelmiszeripari termékeket, akkor az alábbi főbb csoportokat különböztethetjük meg:

- tájfajták,
- fogyasztási cikkek és termékek:
 - élelmiszer-ipari termékek,
 - italok,
 - édesipari termékek.

A *tájfajták* a gyümölcs-, szőlő- és zöldségtermesztés földrajzilag körülhatárolható tájain régóta termesztett, a termőhely nevével többnyire társítható, hagyományos vagy honosított, éppen ezért többnyire a pillanatnyi divattal lépést nem tartó igényeket kielégítő, de a modern piacon is elfogadható minőséget termő fajták.

A Magyarországon ismert és termesztett *gyümölcsfajták* közül azokat érdemes hungarikumnak nevezni, amelyek nem annyira egyetlen klónfajtat képviselnek, hanem inkább fajtatípust, például *Besztercei, Bódi, Penyigei szilva, Ceglédi, Gönci kajszi, Egri, Szomolyai, Kiskörei cseresznye*. A legfontosabb gyümölcsfaj, az alma termesztésében a globalizált piac diktál, az egyetlen hazai „fajtatípus” a *Jonathan* iránt nincs számottevő piaci kereslet. A bogyósok között van esélye a tájfajták és eredetvédelem kifejlesztésének, például *Szentendrei, Hajdúsági köszméte, Nagymarosi málna*. Hasonló esélye lehetne a szinte fajtánként elkülöníthető dióoltvány-ültetvények termésének.

Szőlőtermesztésünk és borvidékeink örvendenek talán a legnagyobb hírnévnek, minden tájnak megvannak a saját fajtái, beleértve a zárt körzeteket is.

A bor eredetvédelme mintául szolgálhatna a többi kertészeti ágazat számára is. A híres borok kivétel nélkül fajtához kötöttek.

Zöldségtermesztésünk fajtaszerkezete csak a hungarikumként számításba jövő fűszerpaprika, *Szegedi, Kalocsai csemegepaprika (örlemény)*, változatos ugyan, de garantáltan és stabilan magyar eredetű. Ha eltekintünk attól, hogy az új fajták gyors egymásutánban jelennek meg a piacon, a *Szentesi paradicsomalakú, Greygo-fajták* pirosan érett termésű és a *Cecei, Keszthelyi, Táltos, Fehérözön* stb. viaszszárga színű étkezési paprikák jellegzetesen hungarikumként szerepeltethetők a nyugati piacokon, csak egységes nevet (logót) kellene nekik adni. Külön kategóriában kell szerepeltetni a csípős *Bogyiszlói* és *Almapaprika* fajtákat, valamint a kora tavaszi idény *Hegyes erős*, többnyire hajtatóssal termesztett F_1 hibrideket. A nyugaton kétségtelenül legnagyobb keresletnek örvendő nagy testű *Californiai óriás* kategória ugyan nem jellemző a mai magyar fajtasorra, de *Szentesi* vagy *Tétényi* megjelöléssel ki lehetne fejleszteni olyan analóg fajtákat, amelyekből sok szerepel az árjegyzékekben. Hasonló tájfajta jelleggel, de a fajták helyett inkább a termesztőkörzet hangsúlyozásával lehetne szerepeltetni a *Vecsési, Balinkai, Csurgói, Hajdúsági káposztát, vagy Téglási, Földesi tormát*. Fajttától szintén függetlenül, inkább csak a tájat hangsúlyozva lehet beszélni az egyes nagyobb geotermikus üveg-házkomplexumok és konzervüzemek tájáról származó *Szentesi korai hajtatótt paradicsomról, és Kecskeméti és Hatvani paradicsompüréről*.

A gyógy- és fűszernövények terén jó néhány szerény tömegű, de jól megala-pozott magyar eredetű készterméket, szárítmányt, kivonatot és kencét lehet-ne kifejleszteni.

Dísznövénytermesztésünk néhány magról szaporított egyynyári virág, pél-dául egyéves mályvarózsa változatos színű és termetű fajtasorával, a magyar sóvirággal, valamint az endemikus fás növények, például stabilizált berkenye-hibridek, hársfaklónok faiskolai termékként való exportjával.

A fogyasztási cikkek és termékek nagymértékben összefüggnek a tájak spe-cializációjával. Ezek a következők:

Élelmiszer-ipari termékek körébe tartoznak a *Kalocsai és Szegedi paprika-örlemény, Vecsési savanyúkáposzta, Pritamin paprikakrém*.

Alkoholos és üdítőitalok kategóriájában vezetnek az ország borvidékeinek különböző minőségű, eredetvédelemmel is ellátott márkás borai, amelyek eddig is szerepeltek a külföldi piacon. Sajnos a többféle vállalat által forgalma-zott gyümölcslevek márkái még nem törtek be a nyugati piacokra. Egységesen átgondolt exportpolitikával kell ezt elősegíteni. Külön kell foglalkoznunk az ún. röviditalokkal, amelyek egy része a borokhoz hasonlóan már megkapta a nemzetközi hírnevet: *Kecskeméti fütyülős barack, Szabolcsi alma, Szatmári szilva, Egri cseresznye, Halasi kieferkörte, Tokaji törkölypálinkák*.

Édesipari termékek részben átfedik a élelmiszeripari termékek kategóriá-ját, *Szatmári szilvalekvár, Kecskeméti kajszi-lekvár, Gesztenyepüré*.

A hungarikum jellegű kertészeti termékek piaci versenyképességének fejlesztése

A hungarikum megkülönböztetésre számot tartó termékek meghatározását és elfogadtatását sokrétű *társadalmi akcióprogram*, *termelő- és értékesítő-szövetkezeti megmozdulások* keretében kell erősíteni. Az egyes tájak termelőinek saját érdeke ugyan, de a közösségi tudat egyesítő ereje nélkül a kívánatos „alulról jövő kezdeményezésre” alig számíthatunk. A magyarországi kertészeti termőterületek nagymértékben különböznek identitásuk tudatában, leghatározottabb a szőlő- és borvidékeken. Kevésbé öntudatos és fejletlenebb a gyümölcsstermő tájak, és legkevésbé a zöldségtermesztő tájak szervezettsége és identitása és ezzel összefüggésben a szövetkezési hajlama is. A hungarikumok kifejlesztése ennek megfelelően különböző eséllyel és nehézségekkel jár.

Szélesebb, *horizontális és vertikális összefogásra és érdekegyeztetésre* is szükség van. Ami az élelmiszer-ipari termékeket illeti, a kertészeti termékek sorsa és fogyasztása szorosan összefonódik más, mezőgazdasági és állattenyésztési termékekével. A legtöbb magyar étel, gulyás, pörkölt, lecsó, főtt tészták, sütőipari termékek, töltött káposzta, különböző húsételek köreitei stb. az étlapon nem kertészeti terméként jelenik meg, holott ízét és zamatát a zöldségnek és fűszereknek köszönheti, amelyek a legfontosabb szerephez jutnak abban, hogy valóban magyarnak nevezhessük az ételt. Külön figyelmet kell szentelnünk a kereskedésben vásárolható termékeknek és a vendéglátóipar által kínált készételeknek, a menük étlapjának. Végeredményben a hungarikum potenciális élvezőinek, a külföldről érkező vendégeknek a vendéglőkben kínált ételek hívják fel a figyelmét. Ha azt akarjuk, hogy a „beetett” vendég vásárlóként keresse a jóízűnek ítélt ételek alapanyagait, a vendéglátók aktív közreműködését is igénybe kell vennünk. Legjobb reklám természetesen a magyar lakosság példamutatása, a vendéglőkben rutinszerűen megnyilvánuló étkezési szokások és ünnepi rendezvényeken való közös részvétel által kínálkozó alkalmak. Ne feledkezzünk meg arról, hogy az országimázs javításának fontos eleme a hungarikumok kifejlesztése.

Mivel termékeink legtöbb fogyasztója nyugatról jön és az *EU követelményrendszeréhez* szokott, sőt a várható fejlesztés egyértelműen a EU-csatlakozás jegyében fog történni, messzemenően alkalmazkodnunk kell az élelmiszerminőségi és higiéniai szabályokhoz ügyelve arra, hogy nemzeti jellegzetességeink megőrzését ne csorbítsa az alkalmazkodás.

A termelők és a táj érdekeire alapozott kezdeményezésnek szüksége van az *állami támogatásra*. A szövetkezést és a közös érdekek érvényesítését pénzügyi és adminisztratív intézkedésekkel elő kell segíteni, másrészt az induló kezdeményezéseket meg kell védeni a szabad piac tőkénének akcióitól. A helyi önkormányzatokat gyakran éri olyan kísértés, hogy pillanatnyi pénzügyi helyzetük javítása érdekében a táj (a termelők csoportjának) közérdekét sértő dön-

tésekre szánják rá magukat. A tőkeerős konkurenciát adminisztratív eszközökkel kell megfékezni, amíg az EU-integráció ezt meg nem tiltja. A márkák és a földrajzi eredetvédelem kérdéseiben a közigazgatás támogatása elengedhetetlen.

A táj, a régió és a szövetkezet helyi összetartozási tudatát (lokálpatriotizmusát) a helység minden lakójában erősíteni kell. Ebben legtöbbet tehetnek az *iskola és a társadalmi egyesületek*. Fontos szerep jut a helyi hagyományok ápolásának. Idegenforgalmi látványosságok és a turizmus lehetőségeit fel kell használni helyi fesztiválok rendezésére, amikor a vendéglátás és a vásárok lehetőséget kínálnak nemcsak a vendégeknek, hanem az egész lakosság számára, hogy megismerjék és élvezzék a helyi különlegességek, hungarikumok fogyasztását.

Nem kétséges, hogy a felvázolt indítványoknak megvalósítása, a helyi adottságoktól függően, kisebb-nagyobb nehézségekbe fog ütközni. Ezért országos, átfogó terjedelmű interaktív, közvéleményalakító mozgalmat kell indítani, kihasználva legalább egy *országos hetilap* (például *A falu*) és az *elektronikus médiák* (TV, rádió, internet) eszközeit, hogy a felmerülő akadályok elhárítása és a sikeres kezdeményezések példájának terjesztése folyamatosan felszínen tartsa a fejlesztés ügyét.

A magyar termékek exportjának elhelyezése az EU- és a környező országok piacain

A piaci értékesítés fejlesztésének kétféle megközelítését egyszerre kell elkezdeni. Az első, a klasszikus értelemben vett *piackutatás*, amely a meglévő vásárlóerő felkutatásával és felmérésével kezdődik, és az igények kielégítésének módját és mértékét ehhez igazítja. A másik megközelítési mód a *felvevőpiac fejlesztését* tűzi ki célul, egyrészt a meglévő igények fokozásával, másrészt új igények indukálásával.

A piackutatás mindenképpen indokolt, mert az alkalmazkodás elengedhetetlen feltétele. A többé-kevésbé telített világpiacra való „betöréshez” a leggyengébb pontok kipuhatolásával kell hozzáfogni. Ezek az ún. „*rés piacok*”, amelyek valamely általánosan igényelt fogyasztási cikk időszakos hiányát vagy (gyengébb ellátottság miatt) magasabb árát jelentik. A földrajzi fekvésből adódóan bizonyos gyümölcsök érési ideje más. Tőlünk délre korábban, északra később ér a cseresznye. A tavaszi primőr délről jön, de az idény végén északról szerezhető be ugyanaz az áru.

Meglévő és a minőségi követelményeknek megfelelő hungarikumaink értékesítése csak ott kecsegtet sikerrel, ahol a termékeinket ismerik. Az árut, tehát amelyet nem ismernek a fogyasztók, hiába kínáljuk addig, amíg az nem kelti fel a vásárló érdeklődését. Időszerű feladatunk tehát a hungarikumok

megismertetése, vagy más szóval a piac „bevetése”. Ez igényesebb munka, mert egész (embert) nemzetet kíván. Nagy része van ebben az „országimázs-nak”, amit elsősorban az idegenforgalom eszköztárával és a hazai lakosság példaadásával lehet kifejleszteni. Itt lehet beszélni reklámról is, de sokkal nagyobb súllyal esik a latba a hazai étkezési kultúra, amelyet a vendéglátóipar és a vendéglők magyar közönsége közvetít.

I. rész

Hungarikumok tegnap és ma

Hungarikumok a kertészeti stratégiában

I. rész

Hungarikumok tegnap és ma

Hungarikumok a kertészeti stratégiában

Hazánkban elődeink mintegy másfél évszázada kezdték meg a küzdelmet a kertészet elismertetéséért, a magyar kertészet fejlesztéséért.

A kiegyezést követő gyors ipari és polgári fejlődés igényelte a sokoldalú kertészeti ágazat termékeit itthon és az Osztrák–Magyar Monarchia más részeiben is. A viharos másfél évszázados történelmünk során többször került hátrányos helyzetbe a hazai kertészet, de a reális társadalmi szükséglet és igény, valamint a nagy társadalmi változások mindig lökést adtak a kertészet fejlődésének. Gondoljunk csak a múlt századi 1929–1933-as nagy gazdasági világválságra, amelyből való kilábalás a magyar kertészet nagyarányú fejlődését eredményezte. Az 1960-as és 1970-es évek foglalkoztatási gondjainak enyhítésében, a mezőgazdasági export ugrásszerű bővülésében a kertészet fejlesztése kiemelkedő szerepet játszott.

A hazai mezőgazdaság és kertészet több mint két évtizede tartó válsága és az EU-hoz történő csatlakozásunk közelsége stratégiai változásokat igényel. Ezek egyike a sokféleséggel, a sokszínűséggel jellemezhető kertészeti ágazat fejlesztése. A magyar kertészet társadalmi megítélése kedvezően változott, köszönhető ez a szakma elismertetéséért szerénységgel és állhatatossággal végzett küzdelemnek és a kedvező brüsszeli véleményeknek.

A magyar kertészetben rejlő lehetőségek kiaknázása, a kertészet fejlesztésének „zöld út” biztosítása nemcsak a kertészet ügye, mert az nemzetgazdasági érdek.

Még hat-nyolc évvel ezelőtt sem tartották a kertészeti termesztést a magyar mezőgazdaság egyik stratégiai ágazatának. Sokat változott a kertészet szerepének megítélése. A sokféleség, a sokoldalúság, a munkaigényesség, a nagyobb hozzáadott érték előállításának képessége társadalmunkban felértékelődött. A kertészet beágyazódott a magyar vidék szinte minden szegletébe, ezért a vidékfejlesztésben, a régiófejlesztési programokban szerepe megkerülhetetlen, mással nem helyettesíthető. Különösen jelentősége van a kertészeti tájtermesztésnek a hátrányos helyzetű mezőgazdasági körzetekben a lakosság megélhetésében és jövedelemkiegészítésében.

Az Országos Műszaki Fejlesztési Bizottság 1998–2000 között az Akadémia szakembereinek bevonásával hazai Technológiai Előrettekintési Programot indított a társadalom különböző területére vonatkozó jövőkép lehetséges forgatókönyvének a kidolgozására. A magyar mezőgazdaság jövőképre vonatkozó

három változat egyike a kertészeti központú jövőkép, amely a kertészet tudását és munkaintenzív tevékenységét állítja középpontba.

A magyar kertészek a kedvező változásokat figyelembe véve az FVM, az MTA és más intézmények segítségével több kertészeti stratégiai változatot készítettek a kertészet napirenden levő és távlati fejlesztésére vonatkozóan.

A közelségbe került EU-csatlakozásunk a feladatok újraértékelését igényli. Az EU átlagához viszonyítottan a gazdálkodási mutatókban többszörös a lemaradásunk. Ennek ellenére a magyar kertészet felzárkóztatása a legfontosabb feladatunk, mégha az nehéz, fáradságos és küzdelmes utat is jelent.

Az MTA-n folyó Nemzeti Stratégiai Kutatási Programok mezőgazdasággal foglalkozó programjában 2001-ben és 2002-ben a kertészetnek mind az öt ágazatában megvizsgáltuk a hungarikum-előállítás fejlesztésének lehetőségeit. A hungarikum kifejezést gyakran használjuk, s hozzávetőlegesen tudjuk a tartalmát, de nem könnyű terminológiáját is pontosan megadni. A hazai magyar nyelvi irodalom sem ad egyértelmű útmutatást, eligazítást ebben a kérdésben.

A magyar kertészet termelési volumene igen jelentősen csökkent az elmúlt évtizedben. A zöldségtermesztés mennyisége ma már elérte a '89-'90-es évek átlagát. A lecsökkent termelési volumen mellett is gyakoriak a piaci anomáliák.

Az Európai Unióban van a világ legnagyobb fizetőképes kertészeti piaca. A kertészeti termékek jelentős részében nem önellátott. A magyar friss és feldolgozott kertészeti termékek exportja ma is az EU-országokba irányul. A hazai kertészet jövedelmezősége jelentős részben az exportértékesítéstől függ. A piac magas minőségi követelményeit kielégíteni alapkövetelmény, de hogy egy ilyen telített piacon versenyképesse válhasson az áru, ahhoz valami többel kell rendelkezni a kertészeti terméknek. Ezek a termékek lehetnek a hungarikumok, amelyek sajátos jellegűek, a magyar természeti adottságok között termelt, megkülönböztethető tulajdonságokkal rendelkező, vagy ilyen alapanyagokból előállított feldolgozott termékek. A magyar kertészeti termékek hungarikum jellegét nem az *EU Élelmiszerkönyv* minőségi előírásai adják, de azokat természetesen maradéktalanul be kell tartani. A hungarikum jellegű kertészeti termékek piaci bevezetése, versenyképességének növelése folyamatos marketingtevékenységgel lehet eredményes. Sok kezdeményezés történt hazánkban a hungarikum jellegű termékek megkülönböztetésére (eredetjelzés, védjegy, márkázás stb.), de ezek a szakma és a kereskedelem által még rendszerbe nem foglalt, egyértelműen nem elfogadott, ezért következetesen nem alkalmazható gyakorlatot jelentenek.

A kertészeti hungarikumok nem csak az export szempontjából lehetnek jelentősek. Az életszínvonal emelkedésével párhuzamosan egyre nagyobb hazai fogyasztásuk aránya, sőt lehet olyan termék, amely sajátosságát csak a magyar fogyasztók ismerik el hungarikumként. A termékek köre változhat, korábbi

híres termékek elveszíthetik vonzó sajátosságukat a piacon, míg mások újra divatba hozhatók.

A kertészeti termékeink egy részének már ma is jó hírneve van az Európai Unió országaiban és Kelet-Európában. Elsősorban ezeket a jó hírnevet már kivívott termékeket kell hungarikum jellegűnek tekintenünk. Meg kell kísérelni az e körbe sorolhatók kiváló minőségi tulajdonságait megbízható laboratóriumi és érzékszervi bírálati eredményekkel alátámasztani, megkülönböztető sajátosságait igazolni. Ezek az összehasonlító, minden kétséget kizáró vizsgálati eredmények ma még nem minden terméknél állnak rendelkezésre, ezért szükséges, hogy a kertészeti hungarikumokra vonatkozó megbízható vizsgálatok országos kutatási programja induljon el.

A kertészeti hungarikumokhoz sorolt termékek köre a kertészek között is vitatott kérdés. Az azonban nem vitatott, hogy versenyképes kertészeti termesztés jövője jelentős részben a piac által visszaigazolt sajátos hungarikum termékek előállításának arányától is függ. A Magyar Tudományos Akadémián folyó Nemzeti Stratégiai Kutatási Program úttörő kezdeményezése a mezőgazdasági, közte a kertészeti hungarikumok helyzetének tudományos elemzése. A kertészeti hungarikumokkal foglalkozó tanulmányokat készítő kutatói csoportok képviselői az öt kertészeti ágazatra vonatkozóan foglalják össze megállapításaikat.

A kertészeti hungarikumok előállítását a kertészeti stratégia, a kertészeti fejlesztési tervek fókuszába kell állítani. A hungarikum termékek kiemelt kezelését indokolja az is, hogy szerény hazánkban a kertészettel hasznosított terület aránya jelentős (1. táblázat).

A magyar mezőgazdaság, a magyar kertészet ma történelmi léptékű változás előtt áll. A kertészeti ágazat a csatlakozás első évtizedében éles versenyhelyzetben lesz kénytelen szerkezetét megújítani, műszaki és technológiai korszerűsítését végrehajtani, s új értékesítési és piacszabályozási rendszert kiépíteni.

1. táblázat

A kertészeti ágazatokkal hasznosított terület (ha) 2001-ben

Zöldségtermesztés	100-110 000
Gyümölcstermesztés	97 500
Szőlőtermesztés	92 900
Gyógynövénytermesztés	kb. 38-40 000
Dísznövénytermesztés	kb. 3 000
Szőlő- és gyümölcsfaiskola	2 000
Kertészeti vetőmagtermesztés	15-20 000
Összesen	350-365 000
A mezőgazdasági terület %-a	kb. 6,0-6,2
A növénytermesztés bruttó termelési értékének %-a	44,4

A hungarikum termékek előállítására csak hazai kutatásfejlesztéssel lehet eredményes. Ehhez ki kell dolgozni a kertészeti ágazat központi kutatási programját, amely már évtizedek óta hiányzik. A kutatási stratégia kiemelt feladatává kell tenni a hungarikum jellegű termékek előállítását segítő, különösen a technológiai kutatások prioritásának biztosítását. A százezreket foglalkoztató kertészeti termesztés nélkülözhetetlen eleme a fejlett szaktanácsadási rendszer, amely szintén csak magas szintű K+F tevékenységre alapozódhat.

Az előzőekben már rámutattunk, hogy az eddigi agrárreformok mindig a kertészet fejlődését eredményezték. Az EU-csatlakozás nagy változásokat, reformokat igényel a hazai kertészetben is. Egyértelmű, hogy nagy értékeket jelent hazánk számára a sajátos hungarikum jellegű, eredetmegjelöléssel forgalmazható, különleges beltartalmi értékekkel rendelkező kertészeti termékek előállítása. Nem engedhetjük meg, hogy Magyarországon versenyképesen előállítható és jobb beltartalmi értékekkel rendelkező kertészeti termékek felhasználása helyett nagyarányú importra kerüljön sor.

Legyenek irányadók számunkra Németh László és Somogyi Imre prófétai gondolatai, és váljanak valósággá, amit a magyar kertészeti kultúra fejlődéséről írtak. A magyar mezőgazdaság, a magyar vidék nem minden gondjára orvososság a kertészet fejlesztése, de biztosan állíthatjuk, hogy minél jobban kihasználjuk természeti és társadalmi adottságainkat, minél többet megvalósítunk agrárreformereink elképzeléseiből, annál közelebb kerülhet országunk a szép, virágzó Magyarország megteremtéséhez.

A kertészeti hungarikumok sajátos minősége

Mi nevezhető hungarikumnak?

Alapvető tartalmát az „egyedien és egyedülállóan magyar” jelzővel fordíthatjuk le és vonatkoztatathatjuk fogalomra, tárgyra, jelenségre az élet minden területén – írja Farnadi Éva.

„Magyar vonatkozású szellemi alkotás (könyv, nyomtatvány), történelmi vagy természetrajzi lelet” – az *Idegen szavak szótára* szerint.

A hungarikumok tehát a termékek és szolgáltatások olyan csoportját képezik, amelyek szorosan kötődnek adott helyi vagy térségi termelési kultúrához, egyediek, és ebből következően alkalmasak az adott terület egység vonzerejének növeléséhez, a térség gazdasági fejlődésének előmozdításához.

Hungarikumnak tekinthető egy állat vagy növény, vagy abból készített élelmiszeripari termék, amely a magyar termelési kultúrához, tudáshoz, az itt élő lakosság generációi során kialakult hagyományokhoz (beleértve a nemzedékek során az itt élő magyarságba beolvadt etnikumokat, például sváb, szlovák stb.) kapcsolódik, és amelyet a magyarországi lakosság – de legalább egy kisebb tájegység lakossága szűkebb hazájára nézve – maga is magyarnak, magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el, és a külföld is magyar sajátosággként ismer(he)t meg.

De ha csak a magyar vonatkozás, tehát hagyomány, tudásanyag, magyar alapanyag a feltétele annak, hogy egy Magyarországon – mondjuk 80 éve – készített terméket hungarikumnak nevezünk, akkor nagyon sok (túl sok) „hungarikumunk” lenne. Ez esetben hagyományos termékről beszélhetünk, de a hungarikum – a mi értelmezésünk szerint – még ennél is többet, valami sajátosat, kiemelkedőt, általánosan ismertet, sőt elismertet jelent, valami olyat, amit még kívülálló, tehát például külföldi is ismer, és mint magyar jellegzetességet tart számon. Ha túl sok a hungarikumnak nevezett termék, akkor a hungarikum megkülönböztetés veszít az értékéből.

Csoma Zsigmond szerint a hungarikum fogalmán – amely az utóbbi évtizedben az agrárpolitikában is elterjedt – a következőket kell értenünk: egy-egy állat vagy növény, faj illetve fajta, egy-egy élelmiszer-ipari eljárás hatására Magyarországhoz, a magyarországi lakosághoz, az itteni sajátos szellemi termelőtevékenységhez, termelő kultúrához kapcsolódó, abból nyert, a társadalom által elismert produktum (fajta, termék), amely több évszázada vagy

nemzedékek során, de akár a közelmúltból ma is bizonyítja a magyarsághoz való tartozást, ami termék formájában és hírében külföldön is ismert, általánosságban Magyarországhoz köthető fogalomná vált.

A hungarikumok forrásai: a tájtermesztés és az őshonos magyar fajták

A *tájtermesztés* – az egyes hagyományos termőtájakon előállított és piacra hozott termények származásától, faji és fajtabeli hovatartozásától függetlenül – a földrajzi, éghajlati, talaj- és biológiai feltételeknek megfelelően kialakult terményszerkezet, amelynek eredetét törvény is védi. A tájban termesztett fajtákat joggal nevezhetjük *tájfajtáknak* akkor is, ha a nevezett fajták terménye más tájakon is vagy a világon bárhol szerepel. Az EU-ban elindított „Euroterroirs” mozgalom keretében hazai viszonyok között is meg kell határozni a hazai tájakat és (esetleg a határokon is túlterjedő) régiókat. Ebben az esetben azonban az EU-rendelkezésnek megfelelően csak az eredetvédelmi dokumentumban megjelölt táj jogosult a megnevezett tájfajta kereskedelmi forgalmazására (2081/92 EGK-rendelet).

A tájfajtáktól meg kell különböztetnünk az *őshonos* fajtákat, amelyek bizonyíthatóan az ország (és a Kárpát-medence) területén alakultak ki, vagy hosszú ideje hozzátartoznak a helyi terményszerkezethez, míg ugyanazok a fajták más, az ország területén kívül eső tájakon kipusztultak.

Meg kell jegyeznünk, hogy a fenti elvi megkülönböztetés érvényében való kételkedés nélkül, adott esetben a két kategória elválasztása nem mindig sikerül, azért inkább példaként az első kategóriába tartozó gyümölcs *tájfajták* felsorolására vállalkozunk:

- alma:* Batul, Húsvéti rozsmaring, Nyári fontos
- körte:* Arabitka, Árpával érő
- birs:* Bereczki, Mezőtúri
- cseresznye:* Solymári gömbölyű, Pomázi hosszúszarú, Szomolyai fekete
- meggy:* Cigánymeggy (populáció), Pándy meggy (populáció), Újfehértói fürtös, Kántorjánosi, Csengődi, Debreceni bőtermő
- szilva:* Besztercei szilva (populáció), Debreceni muskotály, Korai besztercei
- kajszi:* Gönci magyar kajszi (szelektált klón), Borsi-féle kései rózsza, Korai piros, Szegedi mamut, Korai piros
- őszibarack:* Arany csillag, Mariska, Piroska, Szegedi arany

A hungarikum mint minőséget meghatározó ismérv

A magyar kultúrának, a szellemi élet hagyományainak hordozói, tulajdonosai és felelősei vagyunk. Ezt a hagyományt őseink, elődeink, közvetlenül apáink hozták létre és fejlesztették ki. Amint ránk szállt, rajtunk áll további sorsa, és ettől függ a mi további sorsunk is. Gondját kell viselnünk, és gazdálkodnunk kell tehát az örökséggel. A Magyar Nemzeti Örökség védelmének a kormányban is van közvetlen gazdája, de az egész ország és annak minden anyagi és emberi vonatkozása a szakminisztériumok hatáskörében ugyancsak idetartozik. Ha kérdezzük, mi az, ami minket, magyarokat megkülönböztet közvetlen szomszédainktól, Európától és az egész világtól, akkor földrajzi határainkkal körülvett országunk és a nemzetünk által lakott határon túli területek sajátosságai jelennek meg előttünk. Nemzeti azonosságunk (identitásunk) alapja a közös származás és nyelv, de hiba volna figyelmen kívül hagynunk minden mást, ami ezen kívül esik. A civilizáció nemzetközivé válása, amelyet ma egyre gyakrabban globalizációnak is nevezünk, alig különbözteti meg a világ városait és lakóit, ahogyan élnek és fogyasztanak. Az adott tájhoz és országhoz való kötődés inkább a vidék emberét és a mezőgazdasággal, kertészettel, erdészettel, vízhasznosítással és élelmiszer-előállítással foglalkozó polgárt jellemzi. Nála még fellelhetők a hagyományos gazdálkodás nyomai, az ember és a természet egymásba fonódó élete, az ősök tapasztalatán alapuló szokások és túlélési stratégiák rendszere, amely csak itt alakulhatott ki. Fel kell tételeznünk, hogy az adott helyen a tapasztalat a lehető legjobb és legeredményesebb megoldásokra törekedvén meg is közelítette a kitűzött célt: a földrajzi táj, időjárás és természeti katasztrófáinak századokon át elviselt viszontagságai között életben tudtak maradni, sőt tapasztalataikat továbbfejlesztve adták át fiaiknak, nekünk, ezt a földet anyagi és szellemi kultúrájukkal együtt. Nyilvánvaló, hogy az örökölt tudati elemek összhangban vannak anyagi érdekeinkkel. Ezt az összefüggést azonban a tudomány és technika fejlődése fokozatosan már századokkal korábban fellazította. Egyre több az olyan elem, ami Európa-szerre, sőt világszerte egységes, alig különbözik, aminek nyilván lehet előnye is, de nehezen bizonyítható, hogy az adott hely és hagyományok környezetében a lehető legjobb tud maradni továbbra is.

A változatosságra való törekvés ősi emberi tulajdonság, egyébként is elmentmond az uniformizálódásra való törekvésnek. A kultúra története és a művészetek fejlődése eleven bizonyítéka ennek a hajlamnak. Ezt az igényt elégíti ki a világszerte fejlődő turizmus. Távoli, ismeretlen tájak meglátogatásának vágya fejeződik ki az egyhangúságtól való idegenkedésben is. A legújabb korban kifejlesztett mesterség, a marketing, a reklámpszichológia messzemenően kihasználja a fogyasztók efféle nosztalgikus vágyát, miért ne legyünk büszkék arra, hogy amit *hungarikumként* értékesíteni akarunk, az egészséges, kellemes, méghozzá magyar is?

A hungarikummal kitüntetett termékek köre és a felhasználás korlátai

Ha áttekintjük a hungarikumok fogalomkörébe tartozó fogyasztási cikkek hosszú lajstromát, valóban mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek ötlenek szemünkbe. Alig kerülnek szóba Jedlik Ányos a dinamó, Irinyi János a gyufa, Puskás Tivadar a telefonközpont feltalálói, de az sem, hogy ők magyarok voltak. Még kevésbé tudatosult a világ közvéleményében a 20. század történelmét alakító magyar feltalálók és Nobel-díjasok névsora. Hiszen tudósaink az egész emberiség civilizációját gyarapították, majdnem mind külföldön fejthették ki képességüket, oda áramlott a haszon és a dicsőség is. Azóta hosszú utat tett meg a tudomány és technika, ők csak egy láncszemet képviseltek ebben a folyamatban. Ami nekünk maradt, az áldott anyaföld, s azzal együtt annak művelői és terményei. Hungarikum marad mindaz, ami országunkhoz köthető, és amit természetesen kedvezően ítélnünk meg.

A birtokunkban levő értékekkel való ésszerű gazdálkodás fontos kötelességünk, ami e tekintetben óvatosságra int. Mindaz, ami minket, magyarokat megkülönböztet szomszédainktól és minden más nemzetől, egyrészt sajátos nyelvünk és kultúránk. De vajon ebből mi az, ami másokban tiszteletet és megbecsülést vált ki? Mert nyilvánvaló, hogy ha valakit rokonszenvesnek ítélnünk, annak a műveit is szívesebben fogadjuk. Sok olyan különlegességgel büszkélkedhetünk azonban, amiért súlyos árat fizettünk. Az tény, hogy Magyarországon a 20. században csodálatos népi kultúránk örökségének összegyűjtésére lehetőség nyílt a fonográf, magnetofon és a mozgófilm segítségével. Nyugati szomszédainkhoz viszonyítva ez egyedülálló csoda, ami a polgárosodás késlekedésével válhatott valóra. Nyugaton ennek a reménye is régen elveszett, mert azon kívül, amit korabeli művészeik átmentettek, az ő népi kultúrájukból csak leegyszerűsített sablonok maradtak fenn. Hasonlóan ára volt annak is, amit ma, mint hagyományos népművészeti alkotást, terméket, ételt, italt, növényfajtát és háziállatot tudunk kínálni a nyugatról idelátogató turistának. Jól tudjuk, hogy a sok kézi munkát igénylő termékek kínálatának az alacsonyabb élet színvonallal összefüggő kisebb munkabérhányad ad kedvező esélyt. Amikor féltett kincseinket áruba bocsátjuk, érzékenyen kell figyelni arra, ami fel nem újítható, mert őseink áldozatos élete is terheli a műkincseket, amelyeket életük során létrehozta, és amelyhez a szükséges tudást és tetterőt magukkal vitték a sírba. Áttételesen a ma termesztett termények és készülő termékek is jelentős hányadban korábbi gazdasági és technikai elmaradottságunknak „köszönhetőek”. Bölcsen kell tehát ezekkel gazdálkodnunk, mert ha nem is mondunk le értékesítésükről, tudnunk kell, hogy változó gazdasági környezetben ez a ma tapasztalható előny a gazdasági globalizáció előrehaladtával megváltozik. Mi az, ami tartósan megmarad? Ami a „hungarikum” megkülönböztetésnek köszönhetően a vásárlóban rokonszenvet kelt. Amikor annak a magyar kolbásznak az önköltsége már nem fog lényegesen különbözni a Német-

országban előállított kolbászétól, de a minősége, különleges íze (megjelenése) és nem utolsósorban a „hungarikum” megjelölés iránti rokonszenv következtében mégis előnyös üzletnek ígérkezhet. Ez nem zárja ki azt, hogy az EU keretében érvényesíthető eredetvédelmi lehetőségeket is kihasználjuk a *hungarikumok* előnyére.

A hungarikumokkal való gazdálkodás módszerei

Minőség, egyediség, rokonszenv

Ezzel a három tényezővel kell gazdálkodnunk. Az első kettő szakmai megfontolások tárgya. A *minőség* tekintetében nem nagy a játéktér, mert a nemzetközi, avagy EU-szabványokhoz kell alkalmazkodnunk.

Az *egyediség* sokféle arculattal juthat kifejezésre: a különleges íz, esetleg megjelenés vagy kiszérelés lehetőséget biztosít az invenciónak, amiben azonban óvatosságnak kell lennünk. A divat állandóan változik, a marketing tudománya is fejlődik. E térem nagyvonalú kísérletezésre, próbálkozásra és rugalmasságra van szükségünk.

Mindkét előző tényező, amelyeket más szóval *megbízhatóságnak* és az *új-donság varázsának* is nevezhetnénk, kihat a harmadikra, az *„országimázs”* iránti *rokonszenvre*: építi vagy rombolja. Jó adag marketing, hírverés kell hozzá, de erősen függ a világgazdaság alakulásától is, amire közvetlenül kevesebb befolyásunk van. Ebbe a kategóriába sorolhatjuk a termőhelyhez, márkához, „logó”-hoz való kötődés lehetőségét, amely ugyan csak keret, amelyet tartalommal kell kitölteni. A jó minőséggel és érdekes fűszerezéssel, kiszéreléssel felépített hírnév adja meg a logó súlyát.

A piac objektív lehetőségei

A piac objektív lehetőségeit, amelyeket a piackutatás hivatott felderíteni, természetesen nem hagyhatjuk figyelmen kívül. Kétféle megközelítési lehetőség van. A megszokott termékek folyamatos ellátásában jelentkező egyenetlenségek kitöltése, az úgynevezett *réspiacok* felderítése az egyik módszer. Biztos értékesítési lehetőség van meghatározott időszakban például a következő termékeknek:

- *spárga*: az osztrák és német szezon előtt,
- *cseresznye*: a francia, olasz és spanyol szezon után,
- *meggy*: a német és lengyel szezon előtt,
- *köszméte*: a lengyel és a német szezon előtt,
- *dinnye*: a görög és spanyol primőr után.

A világkereskedelem gyakran használt másik módszere az új *piaci igények fejlesztése (gerjesztése)*. Ez a módszer nagyobb áldozatot, körültekintést és kockázatot is jelent. A közelmúltban azonban éppen néhány hungarikumnak számító exportcikkünkkel értünk el látványos sikert. A *Cecei típusú fehér étkezési paprika* nyugaton néhány évtizeddel korábban alig volt ismert, de hála az 1956-os emigránsok jelenlétének, ma már a müncheni piacon ismert és kedvelt cikké vált. Céltudatos marketinggel végeredményben ezt a folyamatot serkentjük.

Példák a hungarikum címkével fémjelzett termékek köréből

A „hungarikum” megkülönböztető jelzővel illelhető terményeket és termékeket a mezőgazdasági tevékenység egyes ágazatai szerint csoportosítva az alábbi példákon mutatjuk be:

Növénytermesztés: Öko-10-tönkölybúza.

Kertészet

Gyümölcsstermesztés: Szomolyai fekete cseresznye, Gönci magyar kajszi.

Szőlőstermesztés: Csabagyöngye.

Zöldségstermesztés: Szegedi és Kalocsai fűszerpaprika, Makói vöröshagyma, Makói fokhagyma, Cecei fehér étkezési paprika, Piros paradicsompaprika.

Gyógynövénytermesztés: Síki kamilla.

Állattenyésztés: magyar szürke marha, magyar tarka bonyhádi tájfajta, rackajuh, cigájajuh, mangalica sertés, fodros tollú lúd, tiszai ponty, tiszai szürke harcsa, balatoni fogas.

Élelmiszer-ipari termékek: Vecsési savanyú káposzta, Nagykőrösi konzervuborka, Aranyfácán paradicsompüré, Piros paprikakrém, Ecetes almapaprika, Kovászos uborka, Pálpusztai sajt, Őrségi kecskesajt, Orosházi libamáj, Pick és Herz szalámi, Csabai paprikás kolbász és szalámi, Gyulai szárazkolbász, Stifolder kolbász.

Italok: Szatmári szilvapálinka, Kecskeméti fütyülős barackpálinka, Rákóczi borpárlat (Tokaji brandy), Tokaji eszencia, Tokaji aszú, Tokaji szamorodni, Aszú-törköly pálinka, Szekszárdi és Egri bikavér, Badacsonyi olaszrizling, Badacsonyi kéknyelű, Debrői hárslevelű, Siklósi tramini, Villányi kékoportó, Somlói juhfark, Zwack Unicum, Mecseki itóka.

Édesipari termékek: Debreceni mézeskalács, Rábaközi percc, Konyakos meggy, Negró és Pemetefű cukorka, Kürtőskalács, Szaloncukor, Dobostorta, Kugler (mignon), Nyírségi akácmáz.

Tészták: csigatészta, tarhonya.

E válogatásból is kitűnik a széles skála, amellyel számolnunk lehet.

A hungarikumok története és szerepe

Bevezetés

Magyarország Európa közepén, a Kárpát-medencében, észak–dél és kelet–nyugat természeti és kulturális hatásainak ölelésében található államiságának 1000 éve óta. Mindezek a hatások a régi magyar, vagy magyarnak vélt, de a közvélemény szerint minden esetben Magyarországgal, a magyar termő-tájakkal, a magyar kertészeti termelő népesség munkájával, szaktudásával összekapcsolódott, s a minőségi fogalomként emlegetett híres magyar kertészeti termékek esetében is fennállnak, amelyek ma az ún. *hungarikumok* zömét adják a kertészeti ágazatban.

A *szőlőfajták* tekintetében a kutatás a középkori, magyarnak tartott, mai szóhasználatnál *hungarikum* szőlőfajtákat és termesztési-borászati értéküket már feltárta. Azonban a magyar származású szőlőfajták, különösen a csemege-szőlő-nemesítés terén az eredmények világra szólóak voltak. Elég, ha Mathiász János, Stark Adolf, Kocsis Pál, Kozma Pál nevét említjük, akik sok értékes fajtaival gazdagították Európa és a világ csemege-szőlő-termesztését, így például a különböző Duna–Tisza közti csemege-szőlőkével.

A magyarországi csemege-szőlő-termesztés legnagyobb mértékben a Duna–Tisza közén alakult ki. A filoxérafertőzés miatt kipusztuló hegyvidéki szőlők a Duna–Tisza közti immunis (75% kvarctartalmat elérő laza) homokterületek felértékelődtek, ahol a filoxéra nem tudott megélni, és a szőlők még saját gyökereiken is szépen díszlettek. Ez a terület lett Cegléd–Kecskemét központtal az új szőlőkultúra fellegvára. Itt dolgoztak a „homok óriásai”, akik termővé és virágzóvá tették a korábban értéktelen, meddő, sívó homokot. A szőlők nyomában kertek, gyümölcsfák is megjelentek. Az itt kialakuló csemege-szőlő-nemesítés és -termesztés két kiemelkedő alakja volt Mathiász János (1838–1921) és tanítványa Kocsis Pál (1884–1967), akiknek csemege-szőlő-fajtái világhírnevet szereztek a francia Chasselasok mellett. Mathiász János Kassán majd Mádon kezdte szőlőnemesítői munkáját, de sikereit az alföldi csemege-szőlőkkel érte el. Ebben az időben változott meg a magyarországi szőlő-termesztés, amikor az 1892. évi 25,8%-ról 39,2%-ra, majd az első világháború előtti időszakra már 43%-ra emelkedett a homoki szőlőterületek aránya Magyarországon. Mathiász első nemesítői kiemelkedő teljesítményét az *Ezeréves Magyarország emléke* nevű csemege-szőlő-fajtaival érte el, amit az 1896.

évi millenneumi kiállításon is bemutattak és elismerést nyert. De Kecskeméten hamarosan újabb és újabb fajták jelezték munkásságát, így az Erzsébet királyné emlékére, Kecskemét gyöngye, Kecskemét kincse, Kecskemét virága, Cegléd szépe, Thallóczy Lajos muskotály, Mathiász Jánosné muskotály, Mathiász János diadala, Munkátsy József, Szauder Gusztávné muskotály, Zrínyi Ilona, Bem tábornok, Darányi Ignác nevével fémjelzett fajták, és végül az 1916-ban utoljára nemesített, egyben leghíresebb, legismertebb csemegezőlő-fajtája, a *Szőlőskertek királynője*.

Mathiász János sikeres munkásságát a csemegezőlő-nemesítésben mutatja, hogy ma is 67 névvel ellátott fajtáját tartják számon, közülük 12 világszerte elterjedt, és a világ csemegezőlő-területén termesztett fajták közül változatlanul az első helyen áll. Nem kis részben neki köszönhető, hogy a magyar csemegezőlő-termesztés, különösképpen a homokon egyre magasabb színvonalra jutott. Az 1921-ben meghalt Mathiász utódja tanítványa, Kocsis Pál lett, aki tovább folytatta a csemegezőlő-nemesítést. Az ő érdeme is volt, hogy Mathiász halála után a francia Chasselas-fajták mellett a magyar csemegezőlő-fajták is világhírré tettek szert. 1929-ben állította elő leghíresebb fajtáját, a *Gloria Hungariae*-t és a *Kocsis Irmát*, majd a következő évben az *Irsay Olivért*.

Nagy hírű magyar fajták még, amelyek hungarikumszámba mennek, a *Csabagyöngye* és a *Kossuth szőlő*. Különleges, egyedi jellemzőik: enyhén muskotályos, az egyik legkorábbi csemegezőlő-fajta a 19. század végén, a 20. század elején a kontinentális európai szőlő- és borvidékeken.

Az egyik legnagyobb hírű és sikerű magyar csemegezőlő a *Csabagyöngye*, amely koraiságával, ízével a legközismertebb lett külföldön is. Békéscsaba – a búzatermelő „Viharsarok” – nem tartozott ugyan a híres magyar történeti borvidékek közé, ennek ellenére mégis e szőlőfajta világhódító útja itt kezdődött el. A város vaskereskedője, Stark Adolf (1834–1910) már 1869-ben eltelepítette első szőlőjét, ahol hamarosan fajtagyűjteményt alakított ki. Birtokát 16 kh nagyságúra bővítve évente 20 ezer kg csemegezőlőt termelt eladásra. Kísérletezései során, az 1880-as évek végétől, különböző elvetett szőlőmagokból szelektálással válogatta ki a legerősebb, legkorábban érő fajtákat, amelyeket nagyobb felületen is eltelepített. Az eltelt évek során Stark Adolf kísérletei, megfigyelései révén a szőlőhöz és a gazdálkodáshoz értő városi polgár lett, aki sok dicsőséget szerzett nemcsak Békéscsabának és a helyi gazdasági egyletnek, hanem az alföldi szőlőnek is. 1871-től a *Békés vármegyei Gazdasági Egylet* tagjaként működött. Már 1889-ben az Egylet Értesítőjében Starkot név szerint megemlítették, mint a királyné számára küldött csemegezőlő-küldemény egyik szőlőtermesztő gazdáját, akitől a csemegezőlők származtak. A 19. század végén, részben a filoxéravész utáni nagy szőlőrekonstrukcióban az immunis talajok értéke megnőtt, az Alföldön óriási mértékben telepítettek szőlőt. Az Aradi Kereskedelmi és Iparkamara 1880–1900 között többször jelentette, hogy a csabai, gyomai, szarvasi gazdák felkarolták a csemegezőlő-

termesztést, sőt egyes gazdák, már külföldre is szállítottak szőlőt. 1897-ben Békéscsabáról 250 mázsát, 1900-ban Ausztriába, Németországba, de csak Oroszországba 400 mázsát. A Csabagyöngye magonc klónszelekciója is erre az időre tehető. A Stark-féle szőlőtelep is egyre híresebb lett, amit a különböző szakmai elismerések is mutattak. A század végén 217 fajta szőlőjét ajánlotta katalógusában. 1903–1905-ben már 299 fajtát sorolt fel saját gyűjteményében.

A Csabagyöngye szőlőfajta sikerét mutatja, hogy az 1930-as években Franciaországban és a francia gyarmatokon is nagymértékben terjedt a fajta használata. De ekkor már ismerték Oroszországban és Amerikában is. Sikerét és termesztési értékét jelzi az is, hogy a szőlőnemesítők később is felhasználták fajon belüli és fajok közötti keresztezéses nemesítésben a kiváló szőlőfajták előállításához.

A *Kossuth szőlő* Stark Adolf magonca, amely az Alföldön elterjedt. A fajta keletkezése az 1880-as évek legvégére tehető. 1903–1905-ből származó „Szőlő-Catalogus”-a szerint a 23. sorszám alatt szerepelt a Kossuth Lajos fajta, a megjegyzési rovatban pedig az, hogy „saját keltezésű *Madl. Angevine* magjából”. Ez a nagy hírű fajta finom zamatú, tetszetős csemegeszőlő, ami valószínűleg a Madeleine Angevine, a Muscat Lierval és a Duc of Buccleuch természetes kereszteződéséből származott. Magyarországon gyakran előforduló, de külföldön is nagyban termesztik. Afrikában a termékenysége miatt a Csabagyöngye elé helyezik, bár érésideje a Csabagyöngye után két héttel, augusztus végén következik be. A Kossuth szőlő is nagymértékben hozzájárult Stark elismeréseihez, kitüntetéseihez.

A kertészeti termesztés más területét azonban még nem vizsgálták ilyen behatóan. Pedig a hungarikumok megismerése és tanulmányozása a génforrások megőrzésével együtt alapvető nemzeti érdek, ami nemzetközi kötelezettséget is jelent (a riói Biodiverzitás Egyezmény, a FAO Génmegőrzési Egyezménye stb.). A közelmúltban (1996–1997) Magyarországon is érvénybe lépett törvények előírják a növénytermelés genetikai anyagainak védelme érdekében a hazai fajok és fajták, változatok és vadrokonfajok mint génforrások megőrzését. Ebbe tartoznak a ma kiszoruló régi magyar kertészeti tájfajták is, amelyek ma már kertészeti hungarikumok.

A termesztett fajták, különösen a kertészeti növényfajták vizsgálata, megfigyelése és a termesztés eredményessége szempontjából történő értékelése, a minél tökéletesebb megismerése, már régi idők óta foglalkoztatta a gazdákat. A fajták eltérő tulajdonságainak ismerete nélkül a sikeres termesztés elképzelhetetlen volt. Számítalan, a termést befolyásoló – csakis a fajta biológiai-termesztési tulajdonságaitól függő – tényező alakíthatta ki a termesztés sikerességét, vagy határozta meg a termesztés sikertelenségét, eredménytelenségét a korábbi évszázadokban is. Ezek a biológiai-termesztési fajtatulajdonságok alig, vagy csak részben voltak ismertek a paraszti társadalomban, a falusi-

mezővárosi közösségekben. A tapasztalati úton összegyűjtött ismeretek rendszerezésére, ellenőrzésére, átadására, leírására és szélesebb körű szakmai közkinccsé tételére csak kevés próbálkozás történt, ezeknek történeti-ökológiai, történeti-néprajzi rögzítése, kutatása, összegyűjtése és feldolgozása, kiértékelése szintén hiányzik. Pedig a népi fajtaismeret, a fajtahasználat tudatossága a népi szaktudásra, a természetői öntudatra és még számos agrár-történeti kérdésre adhat választ.

Az agrártörténeti, történeti-néprajzi kutatás eddig a tájfajták történeti vizsgálataival nem foglalkozott eléggé behatóan. Pedig a termesztett régi tájfajták különleges termelési eszközöknek foghatók fel. Igen fontosak, sőt jellegzetesek lehetnek egy-egy történeti korban, egy-egy termesztő-termő tájon, vagy akár egy-egy termelő közösségre. Különösen nagy szerepük volt régen, ha figyelembe vesszük, hogy egy-egy tájfajta határozta meg – vagy legalábbis döntő mértékben befolyásolta – a termesztéstechnikát. Különösen a régi magyar, vagy magyarnak vélt, őshonos kárpát-medencei szőlőfajták vizsgálata mutatta ezt, az etno-ampelográfia számára. Az ún. hungarikum-szőlőfajták az ampelográfiai szakirodalom szerint ma már kis jelentőséggel bírnak, számuk az utolsó 100–150 évben az üzemi termesztésben lecsökkent, jelentőségük a nyugat-európai, *conv. occidentalis* fajtacsoport fajtáihoz képest ma már kicsi. Ugyanakkor a tájfajták az egykori, főleg a paraszti gazdálkodásban (gyümölcs-termesztésben és zöldségtermesztésben) játszott szerepe homályban maradt. Ezért a történeti néprajz és az agrártörténet kutatásának egyik feladata, hogy megismertesse ezeket a fajtákat, a tulajdonságaikat, és a korábbi évszázadok emberének viszonyát, ismeretanyagát ezekről az ősi, ma már alig ismert kertészeti tájfajtákról, hungarikumokról. A történeti ökológia pedig a régi növényfajták elterjedését és a természetes környezetben elfoglalt szerepüket, jelentőségüket kutatja.

A kertészeti termesztőtájak és a hungarikumok történeti kialakulása

A korábbi évszázadok termesztése révén a helyi ökológiai adottságokhoz leginkább megfelelő fajok és tájfajták választódtak ki. Ez a folyamat nemcsak természetes úton ment végbe, hanem az ember irányította pozitív és negatív szelekciók sokaságát jelentette. Így a természeti feltételek biztosították, majd az emberi termesztés tovább befolyásolta egy-egy kertészeti növénycsoport elhelyezkedését, területi specializálódását. Ebből adódott az is, hogy egy-egy táj-jelleg kialakulását a növény is elősegítette. A meghatározó termőhelyi optimum pedig egyes tájegységeket kiemelt és jellegzetes kertészeti körzetek kialakulását segítette elő, egyben a termesztett növények földrajzi, tájegységi tagozódását kialakítva.

A tájkörzetekben, a termesztési körzetekben az agroökológiai potenciál mindig meghatározó volt, különösen a természeti tényezők térségi jellegére, a tájkarakter kialakulására. Egyes tájak jellegzetes növényei tájképi arculatot is adhattak, mint például a fűszerpaprika-termelő falvak földjei, illetve a szárítás módjai révén. De ez a hagymás, káposztás, dinnyés területekre is vonatkozott, ahol az azonos termesztett kerti növény, tájfajta hasonló technológiája azonos képet kölcsönzött a tájnak, sőt az országhatáron túl is a magyar tájjal azonosította a közvélemény, a terméket, a terményt így hungarikummá tudatosítva. Az ilyen jellegű kertészeti hungarikumok a turizmus és az idegenforgalom megerősödésével szinte önálló életre keltek, már a termék pusztá látványa, ízletes csomagolása az országra, a magyar termesztőtájakra emlékeztette a külföldit, a Magyarországot felkereső turistákat.

Ezek az egykori tájfajták, ma hungarikumként meghatározott híres és ízese kertészeti termékek meghatározó szerepet játszottak a mikrotérségek kertkultúrájában, a lakosság jövedelemszerző és eltartó képességében. Az agrárkertészeti tájegységek, a hungarikumokat termesztő régiók kialakulását, tagolódását a természeti és közgazdasági tényezők térbeli jellege, egymásra gyakorolt kedvező hatása biztosította. A nagymértékű termelést, és a hungarikummá váló terméket a feldolgozóipar régióin belüli megtelepedése, megjelenése is tovább segítette. Szoros kapcsolat alakult ki a termelők és a feldolgozók között a magyarországi konzervipar történetével összefüggésben már a 19. század második felében. A múlthoz, a hagyományokhoz kapcsolódást, ezek továbbélését segítették elő a helyi tárolási-feldolgozási (konzerv, majd hűtőházi) lehetőségek. Mindezek az 1970-es évekig a tájfajták, a kertészeti hungarikumok fennmaradását és termesztését jelentették. Azonban már a korábbi évtizedekben megjelentek olyan intenzívebb fajták, elsősorban külföldiek, amelyek lassan megtörték a hazai, egységesnek tűnő tájfajtahasználatot. Ezek az új gyümölcsfajták (francia, belga, angol, német) a 19. század közepétől előbb lassan, elszórtan, elsősorban az uradalmakban nyertek tért. A zöldségtermesztésben a fajtaváltás később kezdődött, de az egyéves és a kétéves termesztés miatt egyes fajtáknál a részleges fajtaváltás gyorsabban bekövetkezett, a tájfajták, az egyes hungarikumnak számító híres fajták kiszorulása hamarabb megkezdődött. A nagy hírű termesztőkörzetek, termőtájak azonban megmaradtak, a kiváló termesztési és magtermesztési lehetőségeknek köszönhetően, azonban ezeken már nem a tájfajtákat, hanem esetleg a termesztőtajtól idegen, de jól adaptálódó képességű, nem is magyar fajtákat, hanem külföldieket termelnek a termesztőkörzetekben. A hungarikum név azonban erősebb, még akkor is híres és fennmaradt, ha már csak a táj neve őrzi az egykori híres termék emlékét. Természetesen a kiváló adottságú területen egy újabb fajta, gyakran külföldi is, tovább viheti a nagy hírű egykori magyar termék, hungarikum nevét.

A magyarországi kertészeti növények termőkörzetei ugyanis sokszor a középkorig visszavezethető termesztési kultúra csírájával, múltjával rendelkeztek. A török hódoltság utáni nagymértékű gazdasági és társadalmi, valamint természeti átalakítás a jellegzetes hungarikumtermesztő-körzetek felvirágzását is eredményezte a 18. századtól. Részben a közgazdasági feltételek (például az új telepések adókedvezményei a kerti, ún. szolgalmi földek termésyeiből, ami a század végére már többféle kedvezmény formájában országos méretű volt), részben a növekedő népességszám miatt, ami viszont a biztos felvevőpiacot jelentette. S mivel ez egyre jobb szállítási viszonyokat igényelt, a termelőhelyek és a piacok közti távolság időbeni csökkenését eredményezte. Mindez kedvező feltétele volt az ökológiai adottságok mellett a tájtermesztési körzetek és a tájfajták kialakulásának. A 20. század közepére a kertészeti termelés szintere így 6 nagytájra, 35 középtájra, 61 kistájcsoportra, 230 kistájra különült el, ezeken belül helyezkedtek el a zöldségnövény csoportok.

A termesztőkörzetek elkülönülését a növények biológia igényeit kielégítő környezeti tényezők segítették elő, ezekben a mikrorégiókban a legoptimálisabban használták ki a termőhelyi adottságokat. A termelői gondoskodás az apáról fiúra szálló szakmai tapasztalatokat is jelentette, amely a táj, a termesztőkörzet adottságaiból, a termelőközösségek tapasztalataiból, a tájegység sajátosságaiból összegeződött. Ennek hatására alakultak ki a kistájakra jellemző tájfajták, amelyek sokasága adta meg a kertészeti ágazatok által termelt termények, áruk, népi márkák sokaságát. Ezek a termények tettek egyes falvakat, falucsoportokat híressé, és a települések neve a népi márkában máig fennmaradva, akár külföldön is mint hungarikumok hirdetik a magyar termékek jó hírnevét. (Elég, ha csak a zentai sárgadinnyére, a szentesi karalábéra, a makói vöröshagymára vagy a fokhagymára, a mohácsi áttelelő kelkáposztára, a somogyi korai burgonyára, a hajdúsági káposztára, a solymári gömbölyű cseresznyére, a badacsonyi óriás cseresznyére, a nagymarosi málnára, a szobi ribizikére, a nagymarosi gesztenyére, a vecsési káposztára, a kecskeméti konzervuborkára, a kecskeméti kajszira, a csányi dinnyére stb. gondolunk.) Ezek a tájfajták adták az alapját a magyar kerti termesztésnek az 1970-es évekig, amelyek között ma több hungarikumnak nevezett is található (például szentesi fehér és paradicsom alakú paprika, a hevesi, baranyai görögdinnye, a makói vöröshagyma, szegedi kalocsai fűszerpaprika, cecei étkezési paprika stb.). Mindezen termékek történetének összegyűjtése a jövő feladata, és a belőlük levonható tapasztalatok a magyar agrárium szempontjából is nagyon tanulságosak lehetnek. Példaként a máig ismeretlen, de általános fogalomként ismert és használt vecsési káposztát hozzuk fel, ahol az ökológiai adottság, a szakmai hozzáértés, a közgazdasági lehetőségek kihasználása a nemzetiségtől függetlenül, együttesen is jól megfigyelhető. Ez tette kétszáz év alatt a vecsési puszta híressé, és a vecsésieket, függetlenül a társadalmi helyzetüktől, anyagiilag egyre gyarapodó gazdákká.

A *vecsesi káposzta* ma Magyarországon az egyik legjobb káposztafajta.

A Budapest közelében, a Pest–Szolnok főútvonal mentén fekvő Vecsés község Nagykovácsiból, Soroksárról (Hessenből és Württembergből származó németekkel), valamint Dunaharasztiból, Taksonyból (ausztriai és frankföldi németekkel) települt be a 18. század végén. A káposztásföldek a községtől délre és délkeletre eső mocsaras, mélyfekvésű területeken voltak. A káposzta nagymértékű termesztésével Magyarországon a német telepes gazdák szakszerűen foglalkoztak. A vecsesi káposztatermesztés is hamarosan híressé vált. 1854-ben 185 vecsesi zsellér beadványa szerint a homokbuckák között és az ősparlagon fekvő egykori vecsesi puszta földje szinte ontotta a sok eladni való veteményt, amit az egyre nagyobb lélekszámú Pest vásárolt fel.

De jó példa a borvidék, a régió hungarikumkialakító hatására a *tokaji aszú és az eszencia* is, amelyek jól ismertek a világon. Persze ez nem jelenti azt, hogy a termékek ismertetésére, állandó marketinggel történő bemutatására ne lenne szükség, akár a híres *Tokaji esencia (nektár)* esetében is. A sötét színű, méz sűrűségű, lassan folyós, olajos-szirupos konzisztenciájú folyadék igen magas cukortartalmú, ízében az édes és a különlegesen finom ízek mellett a nemespenész fűszeres, kissé fanyarkás íze érződik. Jellegzetes tokaji illatkoncentrátum, ami egyszerre gyümölcsös és enyhén keserű. Az 1998. január 1-jétől érvényes bortörvény 61. paragrafus 8. pontja megfogalmazása szerint „*Tokaji esencia (nektár): a tokajhegyaljai borvidék zárt területén termett, a Botrytis cinerea hatására nemesen rothadt tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség, mely literenként legalább 450 g összes természetes cukrot és 50 gr. cukormentes vonadékanyagot tartalmaz, ezen kívül az aszúra jellemző különleges illattal és zamattal rendelkezik.*” Különleges, egyedi jellemzője: csak Tokaj-Hegyalján készítik. Az aszúból készült eszencia nem a bor kategóriájához tartozik, mert magas cukortartalma miatt nem tud kiejedni, így nincs alkoholtartalma az itálnak. A magas cukortartalom egyben konzerválja is a szirupszerű italt. Magát az eszenciát, a nektárt, már az 1823-ban született nemzeti Himnuszban is megfogalmazta Kölcsey Ferenc. Ez a költeménye az országot kánaáni, bőven termő, édeni állapotban mutatta be, többek közt a tokaji édes szőlők aszújából készült eszenciát is megemlítve:

„... Tokaj szőlővesszein
Nektárt csepegtettél...”

Tokaj-Hegyalján 1707-ben és 1721-ben említik először az eszenciát. II. Rákóczi Ferenc ezt küldte Nagy Péter cárnak, mellyel kapcsolatban követte, Nedeczky Sándor a következőt írta: „...*Bor essentiáját kedvesen vette a cár, kétszer is itt előhozta s Varsaván is egyször.*” Az eszencia nemcsak a cárnak, hanem feleségének, a trónörökösnek, valamint a cár nénjeinek is annyira íz-

lett, hogy minél többet szerettek volna belőle kapni. A tokaji aszúszemekből készült esszenciát pontosan először Keler Pál írta le 1726-ban, latinul és németül, amit Balassa Iván monográfiája is feltüntet: „...wenn aus einer Parthey Truckenbeeren der gantz frey abfliessende Saft, wie Honig gesammelt und in Antal gefüllet wird so heisst dergleichen Wein Essentz...” Vagyis az aszúesszencia az aszús szőlőbogyók tömegéből, az aszúszemek kisajtolása, préselése nélkül, a saját súlyától csepegett ki. Az esszencia akkor tűnt fel, amikor az aszúszőlő szedése szélesebb körben elterjedt. Ezért olyan mennyiséget halmoztak fel kedvező aszús évszámokban a módosabb, nagyobb gazdák, hogy ebből a mennyiségből már önmagában is különös édességű lé csorgott ki. A kád alját megfúrták és abba tollat erősítettek, melyen át az értékes nedű cseppenként jutott az alatta elhelyezett edénykébe. Az esszencia a 18–19. században általánosan elterjedt és ismert lett Tokaj-Hegyalján. A *Magyar Kurir* című újság 1790-ben már az alábbi versikét tette közzé, ami az aszúesszencia gyógyhatásának felismerését is mutatja:

„...Hogy tsak szagadtól-is el szaladt az halál.
Mert egy beteg téged, mihelyt kezdett inni
Meg-gyógyult, noha már ki akarták vinni.
Pedig tsak keveset ivott ám belőlled,
Mint hogy az erszénnye mindég félt te-tolled.
Istenek itala halhatatlan Nectár
A holott, te természet, áldott az a határ.”

Mindez jelzi kedveltségét is. Főleg az asszonyok kedvelt itala volt társasági alkalmakon, és különleges ünnepi, valamint fényes családi összejöveteleken fogyasztották édesség, parfé, gyümölcs mellé az étkezések lezárásaként. Gazdag háztartásokban, nemési asztalokon, polgári étkezéseken volt gyakori. A nagy aszúsodó évszámokban készítették esszenciákat a korábbi évszázadokban. Az édes italkülönlegesség fogyasztása mellett orvosi, gyógyászati célra is iszogatták kortyonként. A *Vinum Tokayensis Passum* név is erre utalt, keserű gyógyszerek bevételénél és azok összekeverésénél a gyógyszerházakban, patikákban az aszús szőlőbogyókból készült esszenciát használták fel. A Tokaj Renaissance Egyesület, amely Magyarországon Tokaj-Hegyalján gondozza az egykori hagyományokat és fenntartja azt a termelők közt, ennek a terméknek a megőrzésén is munkálkodik.

A szaporítóanyag-törvények és a hungarikum tájfajták kiszorulása

A Földművelésügyi Minisztérium hivatalos lapja, a *Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő* 1997 decemberében hozta nyilvánosságra az 1996. évi

CXXXI. törvényt a növényfajták állami elismeréséről, valamint a vetőmagvak és a vegetatív szaporítóanyagok előállításáról és forgalmazásáról szóló törvényt (a „vetőmagtörvényt”), illetve a következő miniszteri rendeleteket: a 88/1997. (XI. 28.) FM rendelet a növényfajták állami elismeréséről, a 90/1997. (XI. 28.) FM rendelet a szőlő-, kumló-, gyümölcs- és dísznövény szaporítóanyagok előállításáról és forgalmazásáról, a 92/1997. (XI. 28.) FM rendelet a növényi genetikai anyagok megőrzéséről és felhasználásáról szólóakat. Mindez azt jelentette, hogy felismerte a törvényhozás a magas színvonalú növénytermesztésben, és ezen belül a zöldség- és gyümölcstermesztésben a fajtáknak és a jó minőségű szaporítóanyagoknak mint biológiai alapoknak a jelentőségét. Sajnos azonban mindezek sem segítik a nagy hírű, régi tájfajták és népi márkák termesztésben való fennmaradását, legfeljebb géntartalékként, nemesítési alapanyagként való megőrzésüket. Pedig több közöttük sikerrel szerepelhetne az egységes európai piacon, elsősorban a zöldpaprika, fűszerpaprika, görögdinnye, konzervuborka, salátafélék, fokhagyma, vöröshagyma, torma, spárga és a gomba fajtái.

Az elkészített és megújított Nemzeti Fajtajegyzékben évről évre rohamosan csökken a telepítésre, szaporításra, forgalmazásra engedélyezett nagy hírű, egykori magyar tájfajták száma. Mintha a magyar szigorúság ebben a kérdésben az európaiakat is meghaladná, és önként adnánk tért a nagy nyugati világfajtáknak, a multinacionális érdekeknek. Az EU-ban ugyanis a Nemzeti Fajtajegyzékben szereplő, esetleg még megtalálható elismert tájfajták az EU-fajtalistára is felkerülnek, ezek felhasználása az EU-n belül ezután már semmilyen módon nem korlátozható. A „vetőmagtörvény” III. fejezetének 5–6. §-a a növényfajták állami elismeréséről kimondta, hogy Magyarországon csak állami elismerésben részesített, vagy ideiglenesen szaporításra engedélyezett növényfajta természetű árutermelésben és hozható forgalomba. Ezzel megszüntette azt a korábbi gyakorlatot, hogy állami elismerésben nem részesített növényfajta is felhasználható legyen, akár exportcélú árutermelés céljából. Ez pedig azt eredményezte, hogy a külföldi cégek és termelők a fajtáikat elismertették a 20. század végén, így azokat termelik, és a kevesebbet tudó egykori magyar tájfajták, amelyek a termelés speciális igényeit már nem tudják annyira teljesíteni, háttérbe szorulnak. Így következhetett be, hogy bár 1997-ben a magyarországi zöldségfajta-ellátottság összességében jónak mondható volt, mégis az államilag elismert és forgalmazásra engedélyezett zöldség- és gyógynövényfajták jegyzékén 57 fajból 1625 fajta szerepelt, s csak a fajták kisebbségének hányada – 28% – volt magyar. Ezek között lehetett megtalálni az amúgy is kiszoruló régi tájfajtákat. Magyarországon azonban a régi tájfajták száma jelenleg még mindig magasabb, mint Európa nyugati országaiban, ahol majd évtizedenként kicserélődik például a gyümölcsfajta-állomány fele. Sajnos a régi tájfajták egyes tagjai nem ellenállóak, újabb betegségekre érzékenyek: a Besztercei szilva például a vírussal szemben, s ezért kezd e régi híres

tájfajta újabban kiszorulni. A mediterrán országok nagy kajszitermelése miatt a korai magyar kajszifajták is kezdenek kiszorulni, míg a kései érésűek reneszánsza várható. A Pándy meggy is háttérbe szorul újabban, bár a Kárpát-medencében még az 1970-es évek előtt Magyarország fő meggyfajtája volt.

Egyes termesztett fajokon belül azonban még mindig magas a magyar fajták száma, és itt vezető szerepet töltenek be a termesztésben (így a fűszerpaprika, a vöröshagyma, a konzervparadicsom területén).

A külföldi versenyfajták nemesítése a multinacionális vetőmagforgalmazóknál egyre erőteljesebben folyik. A közös érdekeltségen alapulva az új fajta gyors bevezetése és elterjedése a vetőmagellátás biztonságának is letéteményese. Hollandiában például 27 nemesítő cég működött 1990-ben. Évente 450 új fajtát állítottak elő, amelyből 350-et engedélyeztek is, miközben Magyarországon 20-22 új fajtabejelentés érkezett, és 18-20 fajta kapta meg az állami elismerést.

A magyar gyümölcsstermesztésnek jó piaci lehetőséget biztosító fajoként tűnik a cseresznye, a meggy, a kajszi, a málna, a dió – közöttük több versenyképes hungarikumra hívhatjuk még fel Európa és a világ figyelmét –, s még a versenyképesség szempontjából javításra szoruló fajok, az alma, az őszibarack és a szilva esetében is számos tájfajtával büszkélkedhet Magyarország. Ilyen hungarikum a gyümölcsstermesztésben például a Húsvéti rozmaring, a Besztercei szilva, a Milotai dió, a Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye, a Gönci magyar kajszi, a Badacsonyi cseresznye, a Solymári gömbölyű cseresznye, a Nagymarosi málna. Néhánynak rövid története mutatja nagy hírüket.

A *Húsvéti rozmaring* (más elnevezése: *Rozmaringalma*, *Citromalma* az Alföldön, *Honti alma* a Felvidéken). Az Alföldön elterjedt késői érésű, mutatós, zöldes színű almát nevezték húsvéti rozmaringalmának, amely húsvét körül jelent meg a gyümölcskereskedésekben, és sokszor júniusig is elállt. A 19. század első felében tűnt fel Magyarországon, amire a pomológusok felfigyeltek. Bereczki Máté híres gyümölcsfajta-kutató és -leíró nevéhez fűződik a magyar rozmaringalma megismertetése. Ez a fajtacsoport eredetileg tiroli eredetű, Entz Ferenc írta le *Magyar rozmaringalma* néven. Amikor azonban Bereczki Máté megkapta Entz Ferenc faiskolájából ezt a fajtát, hogy beazonosítsa, más, ettől különböző fajtát kapott, mint azt Entz leírásából gondolta. Ezért ezt elnevezte Entz-féle rozmaringnak, ami a magyar Alföldön nagymértékben elterjedt. Az alföldi ökológiai adottságoknak megfelelően egy szelektált mutáns, a Húsvéti rozmaringalma választódott ki, ami nemcsak édes, hanem kellemesen savanykás, üdítő ízű is volt. Fagymentes helyen, esetleg szalma közt tavaszig keményen elállt, így a tavaszi, húsvéti ünnepi asztalok almája volt. A szekrényeken, komódokon, mestergereďákon sorba rakva illatosították az utóérésben lévő almák a szobák levegőjét. Igénytelen nagy fája, nagy koronával a parasztporták jellegzetes gyümölcsfáját adták, a kertekben messziről felismerhetőek voltak.

Magyarországon a II. világháború után az üzemi gyümölcsösökben termesztettek sorrendjében a harmadik helyen állt a Húsvéti rozmaring, különösen az Alföldön. Az intenzív koronaformák és a gyenge növekedésű alanyok általános térhódítása révén az erőteljes növekedésű fajta háttérbe szorult, és a kilencvenes évekre csak a házkörüli kertekben, a háztájikban maradtak fenn.

A *Nagymarosi málna* a híres Duna-kanyar menti csemegeszőlők szerepének csökkenése, a filoxéravész pusztítása után a 19. század végétől egyre nagyobb szerepet kapott. A helybeli málnatermesztés hamarosan országos hírűvé vált, majd Közép-Európában is ismert és kedvelt lett. A két világháború között mint tájjellegű, híres terméket mutatták be a marosi málnát a korabeli kertészeti és mezőgazdasági kiállításokon. A történeti feldolgozások és kutatások szerint Heincz Antal ültetett először málnát Nagymaroson, aki a filoxéra utáni megújuló agrártermelés mintaszerű vállalkozója, példaképe volt. A kipusztuló szőlők miatt munkanélkülivé váló nagymarosiak új munka- és kereseti lehetőséget kaptak a málnásokbeli munkák révén.

Nagymaroson a Knewett-féle málnát termesztették először. Ez a korabeli fajta volt az, amelyik oly nagy hírnevet szerzett a vidéknek, ugyanis kitűnően adaptálódott a helyi mikroklimatikus környezethez és talajadottságokhoz. Ez a fajta lett az első hűtőtárolás révén az ún. „gurulós málna”, amit nemcsak a Duna menti domboldalakon termesztettek, hanem a szemközti szigeten is, a Szentendrei-sziget északi homokterületein. Speciális kis, eleinte kerek, majd később ovális, hosszúkás, fonott fűzvevessző kosárcákban szállították, amelyből kb. 10 darab fért el rétegesen egy nagyobb, hasonlóan font kosárban. Mindez a törődésmentességet biztosította a piacra jutásig. A sértetlen szállítás igényelte a legnagyobb figyelmet. Ezért különleges és néprajzilag is figyelemre méltó a helyi szállítóeszközök sokfélesége. A málnát kis farekeszekbe, úgynevezett *bundok*ba rakták, majd ezeket nagy ládába helyezték. A *bund* egy léckeretű vázban lévő 10 db kis oldalperemű fatálca volt, amelybe 1-1,5 kg málna fért bele. A kézi trog emeletes kiképzésével és polcrendszerével biztosították, hogy a kis kosárcákban lévő málna ütődés nélkül kerülhessen a felhasználóhoz. A lovasszekereket is speciális rugókkal, lemezrugókkal szerelték fel ún. *féderes kocsi*ként, hogy a dűlőutak bukkanóin, a nagymarosi, tahi hajó-réválomásra szállításig is minél kevesebb gyümölcs sérüljön meg. A szépen csomagolt, saját levelével bélelt és díszített étkezési málnát kofahajókkal szállították délre, elsősorban Budapest piacaira. Az 1930-as években már hordós lélmálnát is vásároltak a helyi kereskedők.

A kis málnatermésű, de ugyanakkor bőven termő *marosi málna* helyett új fajtákat kezdtek telepíteni a hatvanas évek második felében. A nagyobb termésméretű és a nagyobb terméshezámú *Malling Exploit*, *Malling Promise*, *Findus* és a hazai fertődi fajta miatt a hagyományos ízű, illatú *marosi málna* háttérbe szorult, de a termőtáj napjainkig is a leghíresebb málnatermesztőkörzet, amelynek neve még mindig fogalom.

A *zöldségtermesztésben* hungarikumnak számíthat még az almapaprika, a szentesi paradicsompaprika, a szentesi kosszarvú és a bogyzislói vastag húsú paprika, a hajdúsági torma, a nagydobosi sütőtök, a cecei étkezési fehérpaprika és a kovászos uborka.

Az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet Nemzeti Fajtagyűjteménye 1999-ben például 13 magyar vöröshagymafajta mellett 58 külföldit tartott nyilvántartásban, fokhagymánál 4 magyar mellett 29 külföldit, fejes káposztánál 7 magyar mellett 130 külföldit. A 7 hazai fajtán belül is csak kettő a régi hungarikum, a szentesi és a hajdúsági tájfajta.

A *Hajdúsági káposzta* a korábbi évszázadok általánosan ismert és használt fejeskáposztája volt Északkelet-Magyarországon az ecsedivel, amelyik valószínűleg a 18. századi németek által hozott és elterjesztett Branschweig a változata lehetett.

A hajdúvárosok: Böszörmény, Nánás, Szoboszló, Dorog, Hadház, Vámospécs és a 17. században még Polgár is – a Bocskai által letelepített hajdúk lakta Hajdúság – az Alföld keleti felének jellegzetes régióját alkották 1876-ig, a hajdúkerület megszűnéséig. Kollektív nemességük révén kikerültek a földesúri főség alól, de a 17. század utolsó évtizedétől már nem élhettek a legfontosabb nemesi privilégiummal, az adómentességgel. A szabad földfoglalást a 18. század közepétől a hajdúvárosok határában is az újraosztás váltotta fel, így a különleges növényi kultúrák, mint például a szőlő, a kender, a dinya, a káposzta honosodtak meg.

A káposzta az egyik legfontosabb népélelmezési cikk, termék volt a Hajdúságban is a korábbi évszázadokban. Számptalan ételt készítettek belőle ország-szerte. 1603-ban például egy galgóci földesúr, Thurzó Szaniszló egyik 18 fogásos ebédjéről maradt fenn egy feljegyzés, miszerint a 12. fogás „savanyúkáposzta tehénhússal” volt. De a közrendűek étkezésében is fontos és nélkülözhetetlen volt a káposzta, a káposzta hússal. Szirmay Antal (1747–1812) egy latin nyelvű versében így dicsérte a káposztát:

*„Első része ételünknek ama káposztás hús,
Ha szalonna nincsen benne, szívünk már nagyon bús.
Óh, áldott káposzta, paradicsom hozta,
Áldott, aki kolbásszal foldozta!”*

A hajdúsági parasztasszonyok szerint csak a mázatlan cserépfazekakban lehetett jól töltött káposztát főzni. De káposztából készítették a hajdúsági édeskáposzta-levest, a lucskoskáposzta-levest, a kelkáposztalevest, a paradicsomos káposztalevest, a káposztásbabot, a korhelylevest, az édeskáposztát, a hajdúkáposztát, a toroskáposztát, a rakott káposztát, a kolozsvári káposztát, a székelygulyást, a kásáskáposztát, a tepsiben sült hordós káposztát, a káposztás galuskát, a puliszkás káposztát, a pörkölt káposztát, a káposztasalátát, a

káposztacikát (gyalult hordós káposzta, húsokhoz való savanyúság), a fejes hordós káposztát, a vöröskáposztát, a töltött káposztát, a káposztás bélest, a káposztás rétest stb.

Érthető, hogy ezért a káposzta termesztése kiterjedt a Hajdúságban, és ahol alkalmas volt a talaj tápanyagtartalma és vízgazdálkodása, ott külön káposztáskertekben termelték a középkor óta. Fényes Elek 1851-ben Hajdúhadház leírásánál a termékeny földjét említette, ami a káposztatermesztésre nagyon alkalmassá tette: „*Határa részint fekete föld, részint homokos.*” Híres káposztáskert volt például Hajdúhadházon a község nyugati és északi részén a *Vénkert* és a *Békáskert* (ma *Jakabkert*). A helyi paraszti hagyomány szerint a *Békáskertnek* olyan vizes volt a talaja, hogy palántarakáskor lovas szánon lehetett benne közlekedni. A vízigényes káposzta termesztésénél ez nagyon fontos megfigyelés volt. A nagy káposztatermelő körzetek speciális tájfajtákat nemesítettek ki, ezek minősége felett magasszintű paraszti tudással örködték. A Hajdúságban például a hadházi tájfajta alakult ki, kissé lapos, kemény, tömött káposztafejjel. Mind téli, mind nyári káposztát termesztettek.

A káposztamagot az év századik napján vetették el (április 10.) szabadföldi palántaágyba, majd palántanagyságban ültették ki a szabadföldre. A káposztát mindenszentek napján (november 1.) káposztavágó késekkel vágják le a tövérről. Az eladható káposztát karóra húzva cégéreként mutatták az utcán a kereskedőknek. Alig volt utca a Hajdúság településein, ahol az utcai kisajtó mellett rúdra húzott káposzta ne lett volna, annak jeléül, hogy ott eladó káposzta van. A hajdúságiak a káposztát szalmával bélelt szekereken szállították Debrecenbe, Balmazújvárosba, valamint Miskolc, Eger, Szolnok piacaira, vásáraitra. A káposzta értékét jelzi, hogy cserekereskedelemben is elfogadták, vagyis ahány kiló káposztát adtak, annyi kilónyi vegyes terményt kaptak cserébe. Nemcsak fejes édeskáposztát, hanem savanyított hajdúsági káposztát is szállítottak az említett nagyvárosokba, ahol közvetítő kereskedők, káposztáskofák is árulták.

* * *

A jól megválasztott hungarikumok, amelyek Európa és a világ piacain sikerrel megmérettek és ma is fennmaradtak, húzótermékei lehetnek a magyar kertészetnek. De a kiszoruló régi, egykori hungarikumok többségét a tájfajták, a biológiai sokszínűség és a géntartalék mellett fel lehet használni a rezisztencia-nemesítésben, az ökológiai rendszerben termelő ültetvényekben, házikertekben, a szórványgyümölcsösökben, az elmaradott térségek, települések, az eredeti tájkép megőrzésében.

A hungarikumokra és a kiszoruló tájfajtákra az egységesülő Európa is kíváncsi, hiszen az egyéni ízek, zamatok színesítik a globalizálódó, ízeiben is homogenizálódó európai kertészeti termesztést és kertészeti terményeket.

Ezt a sokszínűséget jelentik és biztosítják ma még a nagy hírű magyar tájfajták, amelyek több évszázad termelői tapasztalatát ötvözik, sűrítik magukba. Ezek az ismeretek a terményekben megjelenve a különlegességeket is díjazó fogyasztóknál megbecsült, egyedi piaci terméket jelentenek. A csökkenő számú, a termelésből lassan kiszoruló egykori hungarikumoknak, tájfajtáknak nagy szerepe lehet a gasztroturizmusban, a különböző vidéki-régiós és kertészeti-idegenforgalmi programokban, ahol a történeti múlt, a jelen és az asztali örökök mint nemzeti örökségünk kincsei jelennek meg Európa közvéleménye előtt.

BALÁZS SÁNDOR-FUSTÓS ZSUZSANNA
GÉCZI LÁSZLÓ-GYÖRFÜJÜLIA-KARITÁNY JÓZSEF
KRISTÓF LÁSZLÓNÉ-MÁR JÁNOS
MÁRKUS FERENC-NAGY JÓZSEF
TERBE ISTVÁN-ZATYKÓ FERENC

Zöldsegnövényeink mint hungarikumok

II. rész

Hungarikumok a kertészeti ágazatokban

BALÁZS SÁNDOR-FÜSTÖS ZSUZSANNA-
GÉCZI LÁSZLÓ-GYÖRFI JÚLIA-KAPITÁNY JÓZSEF-
KRISTÓF LÁSZLÓNÉ-MÁRJÁNOS-
MÁRKUS FERENC-NAGY JÓZSEF-
TERBE ISTVÁN-ZATYKÓ FERENC

Zöldségnövényeink mint hungarikumok

Mint ahogy az EU gazdaságpolitikájából ismeretes, és amit a különböző szakmai tanulmányok is alátámasztanak, az európai uniós csatlakozásunk legsikeresebb ágazata a mezőgazdaságon belül a zöldség-gyümölcs ágazat lehet. A kedvező prognózist alátámasztja az EU 2200/96 számú piacsabályozási rendszere, amely szerint a zöldségtermesztés területén az Európai Unióban nincsenek kvóták, így a termelés növelhető, csupán a termék versenyképességnek kell megfelelőnek lennie. Ezt a pozíciót – miként más ország is teszi – csak a termesztés technológiai fejlesztésével, a termesztés biztonságának növelésével, a minőség javításával, valamint kitartó és átgondolt marketingmunkával lehet elérni.

Az európai piacok ismeretében Magyarországnak határozott marketingstratégiája van, amely két fontos elemre épül. Az egyik és legfontosabb az az adottság, amelynek folytán a magyar földön termelt zöldség íze kedvezőbb, mint a más országokban termelt termékeké, ezzel egy különleges választékot kínálva az európai fogyasztóknak. Emellett a stratégia része még, hogy az európai nagy zöldségtermelő országok (Olaszország, Spanyolország, Franciaország, Hollandia) termelési időszakát és volumenét figyelembe véve Magyarország nem a tömegtermelésben akar versenyezni, hanem az úgynevezett rés piacokra szeretne beszállítani, ezzel biztosítva a folyamatos, friss piaci ellátást.

Az utóbbi években kiforrott magyar marketingstratégia épít azokra a lehetőségekre, amelyek az egyes termőtájak adottságai alapján különleges minőségű és ízű termékeket alakítottak ki. Ezek közül jó néhány ma már a sikeres piaci fogadtatás alapján hungarikumként terjedt el a szakmai és fogyasztói köztudatban.

Azok a feladatok, amelyeket az EU-csatlakozásig meg kell tennünk annak érdekében, hogy jó minőségű és a piac által keresett árut tudjunk kínálni a vevőknek, szoros kapcsolatban vannak az egyes termőtájakat jellemző különleges ökológiai adottságokkal. A termőtáj fogalma ebben az értelemben kibővül, és nemcsak a hosszú évek alatt esetleg ott kialakult és híressé vált terméknek

az otthonát, hanem a jól adaptálható és az esetleg eredeti termőhelyénél kedvezőbb árut adó termékek körzetét is jelenti. Így a termőtáj egy állandóan fejlődő folyamatnak tekinthető, amelynek eredményeként az adott helyen széles körű tájtermesztés alakul ki. Ez a folyamat a magyar kertészet fejlődésének egész történetében jelen volt, és a tájtermesztés mindig újabb és újabb sikeres termékeket – hungarikumokat hozott létre.

A piac és a fogyasztó mindig nagyra értékelte ezeket a termékeket, amelyeknek már a termőhelye is garancia volt a különleges minőségre. Így a folyamat révén megteremtődött ezeknek a termékeknek a jó híre (image), és a fogyasztó először ezeket kereste (például a vecsési káposztát, a kalocsai vagy szegedi paprikát, a hevesi dinnyét stb.). E termékek jó híre túlnőtt Magyarország határain, és egy egész hungarikum néven jelölt kört hozott létre.

A jelentősebb zöldségtermesztő tájak már a 19. század közepén és a 20. század elején kialakultak ott, ahol az adott faj számára a termesztés körülményei (talaj, éghajlat, piac közelsége) a leginkább kedvezőek voltak. Azok a termőtájak, amelyek nem tudtak az állandóan változó piaci igényeknek megfelelni, vagy a gazdasági-társadalmi viszonyok nagymértékben megváltoztak, elsorvadtak, nevük azonban fogalomként még fennmaradt. Ilyen a cecei paprika, amely fajtatípusként (fehér húsú, hegyes) még tovább él, a Cece környéki termesztés azonban jelentéktelen. Más termesztőkörzeteket pedig éppen egy korszerű technológia hív újra életre, mint például Szatmárban a konzervuborkát, ami a korszerű támrendszeres termesztésnek köszönheti újabb hírnevét.

1. táblázat

Hungarikumnak számító zöldségfajok termésmennyisége

Zöldségfaj	Termésmennyiség ezer t/év
Fűszerpaprika	55
Étkezési paprika	241
Torma	8
Fejes káposzta	60
Vöröshagyma	147
Konzervuborka	35
Görögdinnye	148
Laskagomba	2
Összesen	177 000

Dolgozatunkban azokra hungarikumokra szeretnénk kitérni, melyek a kereskedelmi forgalomban folyamatosan jelen vannak és várható, hogy az EU-csatlakozás után is az egységes piacon megfelelő marketingstratégiával megállják helyüket. Ezek a következők:

- fűszerpaprika – Kalocsa, Szeged,
- étkezési paprika – Cece,
- torma – Hajdúság, Debrecen környéke,
- savanyú káposzta – Vecsés,
- hagyma – Makó,
- konzervuborka – Rábaköz, Szatmár,
- görögdinnye – Heves (Csány), Baranya, Békés, Nyírség,
- gomba – magyar laskagombafajták.

A magyar fűszerpaprika

Termőtáj

Az emberek már több évszázad óta felfigyeltek a fűszerpaprika íz-, zamat- és festékanyagára, illetve kiváló fűszerező hatására. Azóta világszerte elterjedt és kedvelt fűszerré vált. Európába, elsősorban Spanyolországba Kolumbusz révén került, majd az 1500-as években a Balkán-félszigeten terjedt el.

Hazánkban a paprikát az 1500-as évek óta ismerik, a törökök hozták be az országba. Termesztése a 18. században terjedt nagyobb mértékben, igen hamar a kereskedelmi forgalomba is bekerült. A fűszerpaprika Magyarországon közel 300 éve házi fűszer, 160 éve belföldi kereskedelmi cikk, és mintegy 100 év óta exportálják.

A Kalocsa környéki fűszerpaprikát termesztő táj kialakulásában és fejlődésében döntő szerepet játszottak a termesztési adottságok. A fűszerpaprika kiváló ízét, zamatát és festéktartalmát a kedvező klimatikus viszonyoknak (hőmérséklet, napsütéses órák száma), valamint a gyorsan felmelegedő és tápanyagban gazdag talajnak köszönheti. Termesztése a századfordulón a környező községekre (Fajszi, Bátyai, Miskei) terjedt ki, majd egyre több község kapcsolódott be a termesztésbe. A Duna völgyében folyó termelés gyakorlatilag Solttól Szekszárdig, Bajáig, a kalocsai tájkörzetet foglalta magába. A fűszerpaprika-termesztés fejlődésére jelentősen hatott az 1917-ben Kalocsán létesített Vegykísérleti Intézet kisugárzása, amely a termékminősítéssel, a csípőségmentes fűszerpaprika előállításával, a biológiai alapok biztosításával hozzájárult a Kalocsa környéki fűszerpaprika-termesztés kibővítéséhez, növeléséhez, a termék minőségének javításához. Az eddigi tipikusan kisüzemi, munkaiigényes növény termelésének hagyományos feldolgozása – töréstől, zúzástól az őrlésig – a technikai haladással korszerűsödött. A fajszi és bátyai vízimalmok közreműködésével és a Pálfi testvérek őrlő hengermalom-találmányával őrléménykészítő „őrlő és finomító gép” működött, ennek köszönhetően az általuk készített paprika olyan minőségű volt, hogy hamarosan ismertté vált Magyarország határain túl is.

A szegedi fűszerpaprika-termő táj Szegeden és környékén alakult ki, első-sorban Rösztke és Kiskundorozsma kapcsolódott be a termesztésbe, majd Gyála, Tápé és más községek is.

A szegedi fűszerpaprika-őrlemény kezdetektől fogva a szegedi tájkörzetben termelt és az itt meghonosodott módszerek szerint feldolgozott nyers csöves fűszerpaprikából készült terméket jelentett. Az esetenkénti konjunkturális időszakban más körzetekből, például Kalocsa vidékéről is szállítottak ide nyers paprikát, amit már a szegedi eljárás szerint dolgoztak fel, és szegedi őrleményként hoztak forgalomba.

A Kalocsa és Szeged környéki termelési központok kialakulásában és fejlődésében a fent említetteken kívül szerepet játszott még a hagyomány és a szakértelem, amely apáról fiúra szállt. Jelenleg mintegy tízezer család, illetve 50-60 ezer ember megélhetését biztosítja e nagy kézi munkaerőt igénylő növényi kultúra, melynek termelése során több fontos munkaművelet csak kézzel végezhető el. Az itt élő emberek sorsa, hétköznapjai összefonódtak sajátosan magyar növényvel, amely számukra megélhetési forrássá vált.

A fűszerpaprika-termesztő táj jellemző ökológiai adatai:

talaj: öntés, csernozjomok

domborzat: síkság

évi középhőmérséklet (°C): 10,5–11,0

fagymentes időszak (nap/év): 200–220

csapadék (mm/év): 150–600

napfénytartam (óra/év): 2100–2150

A fűszerpaprika magyarországi elterjedésén túl eredeti magyar terméként „hungarikummá” vált. Kedvező ökológiai adottságok, a magyar gazda szakértelme és szorgalma tette világhíressé a magyar paprikát, hiszen a világ több mint negyven országában ismert és elismert, keresett exportcikk, igazi „hungarikum”. Felhasználása a legkülönbözőbb: csípősségtől mentes és csípős változatban őrlemények, fűszerporok, levesporok, leveskockák, mártások, krémek, szószok, oleorezin megjelenítésben történik. Konyhai felhasználásán kívül jelentős szerepet tölt be a gyógyászatban és a kozmetikai iparban egyaránt.

Speciális termesztési technológia

A fűszerpaprika legeredményesebben a korábban kialakult kalocsai és szegedi termőterületen, valamint az ország több területén kialakult úgynevezett mikroökoszisztemekben történik. A terület és talaj kiválasztásánál nagyon fontos szempont, hogy a talaj minőségét is figyelembe véve válasszuk meg a szaporítási (termesztési) módot.

Palántázott termesztés elsősorban a könnyen felmelegedő barna homok, vagy középköttöt vályogtalajokon lehet sikeres. Kötöttebb talajok is megfelelnek, ha a talajművelés eszközrendszere adott a kívánt talajszerkezet biztosításához. Jól terem a dunai meszes, valamint a tiszai öntéstalajokon.

Helyrevetést elsősorban nem cserepesedő, jó táperőben levő, könnyen felmelegedő, jó vízgazdálkodású barna homoktalajokon végezzük. Ilyen területeken külső beavatkozás nélkül is zavartalan a kelés. Biztonságosabb és intenzívebb a kelés, továbbá kevesebb vetőmag is elegendő az optimális növényszám biztosításához.

A helyes vetésforgóra már a terület kiválasztásánál gondolni kell, fontos figyelembe venni a fűszerpaprika biológiai és agrotechnikai igényét. Legjobb elővetemény az őszi gabona, de jó elővetemény a hüvelyesek családjába tartozó bab és borsó is.

A termesztést az emberi tényező és a hagyomány, valamint az ökológiai hatások együttesen határozzák meg, jelentős hatást gyakorolva a termés mennyiségére és minőségére. Kezdetben helyrevetéssel, majd palántáról termeltek a paprikát, és az 1970-es évektől kezdődően többnyire újra helyrevetéssel termelik. Mindkét termesztési mód esetében a termesztés sikerét alapvetően meghatározza a termesztett fajta, valamint a szaporítóanyag (palánta, vetőmag) minősége, a szaporítás optimális időben történő végzése.

Palántázással – fóliaházban március végén elvetett magról felnevelt 6-8 lomblevelű palántával, május 20-25. közötti időszakban történő ültetéssel – korai, szeptember elején érő, jó minőségű termést takaríthatunk be. Április 1-10. közötti időszakban végzett helyrevetéssel 2-3 héttel későbbi érés és alacsonyabb minőség érhető el a palántázotthoz viszonyítva. A fűszerpaprika termesztése 50-60 cm-es sortávolságban történik, palántázva 180-220 ezer, helyrevetve 300-500 ezer hektáronkénti növény számmal.

A növény nemcsak igényes és sok kézi munkaerőt igényel, hanem szakszerű növényápolást, öntözést és tápanyagellátást is, amit magas hozammal és jó minőséggel hálál meg. A fajtát, a termesztési módot és a termesztés körülményrendszerét minden esetben optimalizálni kell, mely során nagyon fontos szempontnak kell tekinteni a fémzárolt, fajtatiszta, magas vigorértékű vetőmag használatát.

A fűszerpaprika betakarítása teljesen bepirosodott, érett állapotban történik. A szedés időpontja palántázott termesztésben szeptember elején, helyrevetés esetén szeptember végén, október elején van. Egyes fajták esetében kétféle alkalommal történik a szedés, ami a fűszerpaprika-termesztés legmunkaigényesebb fázisa. A szedés után a terméseket vékony rétegben elterítik, fonnyasztják, majd 250 cm-es zsinegre felfűzve füzérek készítenek. A füzérek a házak ereszei alatt, vagy falra függesztve helyezik el, ezzel látványos dekorációt kölcsönöznek a „paprikások” házáinak. A paprikával díszített házak egyedülálló, szemet kápráztató látványosságot nyújtanak a Kalocsa és

Szeged környéki településeknek. A füzéres tárolással a fűszerpaprika 4-6 hét alatt utóérik, kedvező biokémiai folyamaton megy át, víz- és cukortartalma csökkenése mellett a festéktartalom (különösen a piros festékek aránya) megnő. E minőségjavító fázis fontos eleme a feldolgozásnak, amit a jó minőségű árualapanyag érdekében kell alkalmazni. Jelenlegi gyakorlatban az utóérlelést ládákban végzik, vagy néhány napos prizmás tárolás után nagy teljesítményű szárítókban a termést feldolgozzák. A megszáritott fűszerpaprikát és félterméket (terméscsal, erezet és mag) gyártandó minőségtől függően „csumaszegényítik”, zúzzák és megőrlik.

A fűszerpaprikát mint fűszert története során több változatban használták fel, amely elsősorban a feldolgozás szintjétől, módszereitől, valamint a felhasználás céljától függően változott. Felhasználták törött paprikaként durva szemcsézetten, valamint őrlésmódjától függően durva szemcsétől (0,5–1,0 mm) a finom szemcseméretig (0,3–0,45 mm) egyaránt. Íz alapján csípős és csípőségmentes fűszerpaprika-őrleményt ismerünk. A fűszerpaprika-őrleményt fizikai és kémiai jellemzők alapján a következő minőségű csoportokba sorolják: különleges, csemege, édesnemes, rózsza.

Kalocsa és Szeged környékének kiváló klímája, talajadottságai, az évszázadokra visszanyúló hagyomány tette a növényt híressé, melynek terméséből finom aromájú, kiváló ízű, magas színezéktartalmú fűszert állítanak elő. A legjobb fűszerpaprika-fajták válogatott utóérlelt terméséből a hagyományos feldolgozási eljárást is megtestestítő, korszerű és magas higiéniai követelményeket is kielégítő feldolgozás-technológiával előállított őrlemény aromában, ízben és illatban egyedülálló a világon.

A magyar fűszerpaprika-őrlemény homogén őrlésű, egyöntetű megjelenésű. Kiváló festőképességű, fűszeresen aromás illatú, kellemes ízű és zamatanyag-tartalmú, magas higiéniai tisztaságú. A magyaros ételek méltán keresett fűszere az igényes hazai és külföldi konyhákban egyaránt.

A fűszerpaprika Kalocsa és Szeged környékének mezőgazdasági termelését meghatározó magas kézi munkaerőt igénylő kertészeti kultúra, amely több ezer embernek munkalehetőséget és megélhetést biztosít. A belőle készült őrlemény eredeti magyar termék, „hungaricum”, amely elismert és keresett az egész világon.

Főbb tájfajták

A termesztés sikerét a fajta, a termesztendő fajta típusát pedig a termőhelyi körülmények, az alkalmazott termesztési mód, valamint a technikai feltételek határozzák meg. A jelenleg rendelkezésre álló fajtasor a legkülönbözőbb termőhelyi körülmények között is lehetővé teszi a jó minőségű fűszerpaprika-alapanyag termelését.

A termesztési igények figyelembevételével megválasztott fajtaösszetétel lehetővé teszi a különböző évjáratok, szélsőséges hatások kivédését, a viszonylag egyenletes termésmennyiség előállítását.

A fűszerpaprika jelenleg is egyedüli növényfaj, amelynek termesztése kizárólag hazai nemesítésű fajtákkal történik. A termesztés biológiai alapjait képező 26 államilag elismert fajta széles választékot biztosít folytonos növekedésű, féldeterminált és determinált fajtatípusokban csípősség nélküli és csípős változatban. A köztermesztésben az alábbi főbb fajták termesztése történik.

Folytonos növekedésű fajták:

– *csípősség nélküli*: Kalocsai 50, Kalocsai 90, Szegedi 20, Szegedi 80, Csárdás Folklor, Remény, Kármin, Mihályteleki

– *csípős*: Kalocsai V-2, Szegedi 178.

Féldeterminált fajták:

– *csípősség nélküli*: Kalocsai m. 622, Kalocsai 801, Rubin.

Determinált fajták:

– *csípősség nélküli*: Kalocsai D 601.

Termelési volumen

A fűszerpaprika termőterülete az utóbbi években a statisztikai adatok alapján 5500-6000 ha körül alakult, és emellett a kiskerti és magántermelés mintegy 1000-1500 ha-t tesz ki, ezeken mintegy 50-60 ezer tonna nyers termést, illetve 8-10 ezer tonna őrleményt állítottak elő. A megtermelt őrleményből 4-5 ezer tonna exportra, és ugyanennyi hazai felhasználásra került. Az export nemzetgazdasági szinten 10-12 millió USD deviza árbevételt jelent. Magyarország a fűszerpaprika világtermelés, illetve exportjának mintegy 8-10%-át adja. A fűszerpaprika-termelés az elmúlt években a 2. táblázat szerint alakult.

A belföldi piacon a legális kereskedelemben mintegy 3500-4000 tonna paprikaőrleményt értékesítettek az elmúlt években, igen nagy áringadozások mellett. Fogyasztását hivatalos statisztikák hiányában mintegy 5000 tonnára becsülik. Ebből kitűnik, hogy a legális forgalom mellett a feketepiaci forgalmazás a 20-25%-ot is eléri, jelentős veszteséget okozva a legális forgalmazóknak. A feketepiac térnyerését segíti az is, hogy a fűszerpaprika-őrlemény áfakulcsa azonos az élvezeti cikkekével (25%), holott ezt a magyar gasztronómiában betöltött szerepe egyáltalán nem indokolja.

Az exportpiacokon 4500-6000 tonna magyar fűszerpaprika értékesítésével számol az ágazat hosszabb távon is. Sajnos az elmúlt években az exportőrök számára sorozatos kedvezőtlen változások mentek végbe, jelentős veszteséget okozva az őrleménygyártó cégeknek. Napjainkban a világpiaci árak némileg emelkedtek, de jellemző a fűszerpaprika-őrlemény „nyomott áron”, 2-2,5

2. táblázat

A fűszerpaprika-termelés alakulása Magyarországon

Év	Termőterület (ha)	Nyers termés (t)	Nyers átlagtermés (t/ha)
1996	5750	50 374	10,61
1997	4842	46 540	9,61
1998	6359	64 804	10,19
1999	3017	26 215	8,69
2000	5638	44 103	7,82
2001	5389	57 996	10,76

euro/kg átlagáron történő értékesítése, ami önköltség alatti termékértékesítést jelent. Ezt a helyzetet súlyosítja az, hogy az ágazat támogatottsága évről évre csökkent, illetve megszűnt, miközben új termelőkkel kell a világpiacon versenyezni, amelyeknél az alacsonyabb előállítási költség mellett nagyobb a támogatottság.

Az ágazat erősen exportorientált, ezért a termék gazdaságosságának fenntartása érdekében lehetőség szerint hosszú távon fenntartandó a minőségi termelési támogatása a korábbi exporttámogatás kényszerű megszüntetésének ellensúlyozására.

Javaslatok

A fűszerpaprika termesztését biztonságos alapokra szükséges helyezni annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a termésingadozásból bekövetkező áringadozás. Növelni szükséges az öntözhető területek nagyságát, valamint a rezisztenciával rendelkező fajták széles körű használatát, javítva ezzel a termékbiztonságot.

Ösztönözni szükséges az új típusú integráció kialakulását, ahol a jobb tőkeellátottság és technikai háttér biztosítása mellett növelhető a termésátlag és a gazdaságosság.

A meglévő szárítókapacitás energetikai, higiéniai, környezetterhelési paramétereit olyan szintre kell hozni, hogy azok megfeleljenek az uniós előírásoknak is. Az alapanyag és készterméktárolás jelenleg nem megoldott, szükséges a megfelelő kapacitások (hűtött tér) kiépítése. Ezek a fejlesztések központi források igénybevétele nélkül nem valósíthatók meg. Szükséges továbbá a szárítók kapacitás-kihasználtságának javítása egyéb zöldszárítómányok előállításával.

A meglévő őrlőkapacitások elegendőek, viszont támogatni és ösztönözni szükséges az elsődleges szemponttá váló élelmiszer-biztonságot javító fejlesztéseket.

Ki kell dolgozni olyan ágazati marketingstratégiát, amely révén lehetővé válik a magyar előállítók számára, hogy a jelenlegi értékesítési struktúrát át-alkítva termékeiket a közvetlen fogyasztói piacra is megjelentethessék. Jelenleg a magyar fűszerpaprika-őrlemény 98%-a nagy kiszerezésben az ipari felhasználókhoz kerül, elveszítve ezzel azt a lehetőséget, hogy a közvetlen fogyasztó meggyőződhesen arról: a magyar fűszerpaprika jobb, mint a többi termelő ország paprikája. Az ágazati marketing egyik eszköze lehet egy megkülönböztető védjegy kialakítása, ezzel együtt ki kell dolgozni egy azonosítási és nyomonkövetési rendszert.

Kiemelt szerepet kell szánni a márka- és eredetvédelmi szabályozás működtetésének. Az eredetvédelem erősítésével segíteni kell a magyar fűszerpaprika piaci pozíciójának erősítését.

Az értékesítés területén jelentős előrelépést jelenthet, ha a fűszerpaprika kikerül az élvezeti cikkek kategóriájából, és ezáltal a 25%-os áfa jelentős mértékben csökkenthető.

A világpiacon bevezetett új minőségi követelmények indokoltá teszik valamely magyarországi akkreditált labor olyan műszerekkel való felszereltségét, melyek révén a feldolgozók mentesülnének a jelenleg lassú és költségigényes németországi vizsgálatoktól.

A termelői érdekek érvényesítése érdekében a fűszerpaprikatermelők is hozzanak létre termelői értékesítő szervezeteket, ahol az elsődleges feldolgozás termelői kézben marad, ezzel javítva a jövedelmezőséget.

A hajdúsági torma

A termőtáj története és adottságai

A torma délkelet-európai és nyugat-ázsiai származású vad alakja Magyarországon több mint ezer éve endemikus. Európában hat történelmi termesztőkörzete van, hazánk egyike ezen körzeteknek. Felismerve a torma kedvező táplálkozási és gyógyító hatását eleink hosszú időn keresztül az őshonos változatát gyűjtötték, majd a 19. század végétől Debrecen környékén termesztették.

Felmerül a kérdés, hogy miért éppen ebben a régióban alakult ki a növény termesztési körzete. A szubjektivitásé a döntő momentum, vagy van-e valamely különlegessége e tájnak, amely ezt a növényt idevonzotta? Volt-e olyan külföldön szerzett tapasztalat, amely az összefüggő felületen történő termesztést inspirálta? Volt-e olyan kényszerítő körülmény, amely az itt élő gazdálko-

dókat arra sarkallta, hogy keressék meg azt a növényt, amelyet e kedvezőtlen adottságú tájon is jövedelmezően lehet termesztetni? A feltett kérdések mind-egyikére igennel lehet válaszolni. A területi adottságok szegényesek. A Nyír-ség nyugati részén helyezkedik el ez a termelési körzet, amelyre a savanyú homoktalaj, a hullámos felszín a jellemző.

Kezdetben évelő növényként termesztették, majd az 1920-as évek elejétől az Ausztriából átvett módszerrel áttértek az egyéves termesztésre, amely mind a napig alkalmazott technológia.

Debrecentől délkeletre, jól körülhatárolható területen – az alacsony aranykorona értékű réti öntés- és láptalajokon, valamint a homokos-lössös talajokon – az 1930-as évek óta fő növényként termesztik. A helyi talajokon kiváló minőségű torma termesztendő, amely nem fásodik úgy, mint a sovány homokon, ízletes és nem túl csípős, mint a nagyon kötött talajon.

A táj éghajlata ugyancsak kedvező. A korai felmelegedésnek és a késői fagyoknak köszönhetően hosszú a tenyészidő, a napsütéses órák nagy száma pedig a jó gyökérképződést segíti elő. A torma szereti az egyenletesen nedves talajt, amit már őseink is jól tudtak, amikor a 90–120 cm-es talajvízszintű, mély termőréttegű talajokat választották ki.

A hajdúsági tormatermesztő táj jellemző ökológiai adatai:

talaj: homok, réti öntés, láp

domborzat: síkság

évi középhőmérséklet (°C): 10,0–10,5

fagymentes időszak (nap/év): 150–200

csapadék (mm/év): 500–550

napfénytartam (óra/év): 2000–2050

Termelésre elsősorban a homokdombok közötti részek alkalmasak. Az utóbbiaknak is csak egy része, mivel a tartósan vizes területek csak rét- és legelőterületeknek használhatók. Tormát elsősorban a mélyfekvésű és enyhe lejtésű területeken lehet sikeresen termesztetni, a homokdombokon és tartósan vízállásos területeken nem.

Feljegyzések szerint az 1915–1920-as évek között telepítették le az első összefüggő tormatáblákat nagybirtokosi (Bagamér) és bérlői (Debrecen) területeken. Bagamérban Nemes Imre uradalmi intéző volt az első „próbálkozó”, aki a „semmit nem érő homoktalajon” kezdte el ezt a munkát. Feltehetően a németországi tapasztalatok is hozzájárultak e kezdeményezéshez. Ebben az időben Németországban több helyen „nagytablásan” termesztették a tormát. Elődeink szaporítóanyagot is hoztak be (Nürbergi torma). Aki elkezdte termesztetni, láthatta, hogy a torma élelmes növény: a talaj mélyebb rétegeiből is képes a vizet és a tápanyagot felvenni. Gazdag gyökérzete a talaj 60–70 cm-es mélységéig is lehatol. Ahhoz, hogy e növénnel mind többen kezdjenek el foglalkozni, jelentősen hozzájárult, hogy a terméket el lehetett adni a debreceni és nagyváradai piacokon. Többen a szőlőt vágták ki, és helyette tormát ültettek.

Ahol a szőlőt a „víz nyomta”, a bakhátban lévő torma igen szépen termett. A termelők „rájöttek”, hogy a bakhát az „üdvözítő”, mert ebben szép tormát lehet termesztetni, az „aljasabb” földeket is hasznosítani, és könnyebb a kiszedés is, mint síkművelés esetén. Bakhátkészítő ekéket készítettek, a 90-100 cm-re lévő bakhátközöket lóvontatású ekekapával művelték. A bakhátba ültetett gyökérdugványok (25 cm hosszúak és ceruza vastagságúak voltak) 3-4 hajtást is hoztak. E növényeket ki kellett bontani, csak egy hajtást meghagyni, a felső gyökereket eltávolítani és a földet visszahúzni. Ezt a munkát csak kézzel és a könnyen mozgatható homoktalajokon lehetett elvégezni.

A torma tehát bőséges munkát igényelt, nem is szólva a felszedést követő koronavágásról és a talpgyökerek kézi lepattintásáról, majd a következő évre szóló dugványok előkészítéséről. A torma szinte egész évben lekötötte a családok munkaerejét.

Mindez nem jelentett gondot, mert a „végterméket” el lehetett adni, és egy-egy területről jóval több pénzt kapni, mintha más növényt (búzát, kukoricát, napraforgót, burgonyát) termesztett volna a gazda! Közben a termelő olyan speciális tapasztalatra tett szert (de e községekben élő napszámosréteg is), amely a termelés folyamatosságát, illetve bővítését tette lehetővé. A „bővítés” gondot jelentett, mert igazán „jó tormafield” kevés volt/van. Egy-egy gazdasági egységen belül a kívánatos vetésforgó, növényváltás nem jöhetett létre. Így alakult ki a ma is létező monokultúrás termesztés. A termelőszövetkezeti időszakban annyi változás történt, hogy a szövetkezet biztosította a háztáji tormatermesztéshez a gépeket, s felvásárolta a tagjai által termelt tormát. Ekkor lépett be az „export” (1960–1970), ami a termőterület még szélesebb kiterjedését eredményezte. (A szövetkezetnek is volt közös tormaterülete, de a döntő a háztáji termesztés volt.)

A torma termesztése nagy szakértelmet igényel, de ugyanakkor nehéz fizikai munkát is jelent. A technológia egyes elemeit – talajelőkészítést, növényápolást és növényvédelmet, valamint a rizoma kiemelését – gépesítették, de a dugványok előkészítése, ültetése, a hajtásválogatás, a felső gyökerek ledörzsölése, majd a rizoma kiszédése, tisztítása, válogatása mind-mind kézi munka. A bihari termesztőtáj mintegy 5400 km² kiterjedésű terület, ahol nyolc községben (Almasd, Bagamér, Létavértes, Monostorpályi, Nyírmártonfalva, Újléta és Vámospércs) napjainkig az ősi szakmai hagyományokra alapozva, de a termesztéstechnológiát folyamatosan fejlesztve 600–1000 ha-on termesztik a tormát.

A földdel nem rendelkezők számára az ültetés, a hajtásválogatás-fejlesztés és a kitermelés, valamint az azt követő árukikészítés nyújtott (és nyújt) munkalehetőséget. Jó hír, hogy a roma kisebbség egy része is megtanulta e szakmát. Bagamérban több mint 20 cigány család szövetkezett a tormatermesztésre. Manapság a kisebb területen termelők a kft.-hez csatlakoznak értékesítés céljából. Feldolgozóüzemek, hűtőházak épülnek e térségben, ami e növény pers-

pektíváját is jelzi. Örvendetes, hogy a jó minőségű magyar torma egyre több országba jut el. A mi tormánk íz- és zamatanyagban gazdag, mentes az igen erős kesernyés íztől. A hús színe fehér, felülete csaknem sima, és egyenletesen vastagodó.

Speciális termesztési technológia

A Debrecen környékén ma is alkalmazott termesztési technológia közel százéves „töprengés” eredménye, hiszen a termelők mindig azon gondolkodtak, hogy a helyi adottságokat (talaj, csapadék stb.) hogyan lehet a legjobban hasznosítani, a sok kézi munkát pedig csökkenteni, gépekkel kiváltani.

A talaj-előkészítésnél a mély, laza termőrétég kialakítása a legfőbb szempont, mert csak így nevelhető szép egyenes, hosszú főgyökér. A torma-termesztés úttörői a bagamériek, ezt 80–100 cm mély rigolirozással (altalajlazítással) érték el. A mai technológiában 50 cm-ig altalajt lazítanak, 35–40 cm mélyen szántanak, a talaj felszínén 15–20 cm magas bakhátakat alakítanak ki, amelyekhez helyben megfelelő eszközöket is konstruáltak, például bakhátkészítő és termést kiszedő ekéket, a bakhát közét és sorát művelő gépet, a fűkaszát pedig úgy alakították ki, hogy ez a torma leveleit – a gyökerek kiszedése előtt – a talajfelszín közelében levágja. A mélyműveléssel egy időben nagyadagú istállótrágyát (4-5 kg/m²) is kijuttatnak. Hogyha ugyanarra a területre telepítenek tormát, a visszamaradt vékony talpgyökereket összeszedik, és ezt dugványozásra használják.

Az 50–60 cm-es mélyszántást követően készítik el a bakhátakat. Ezek 90–100 cm-re (esetleg 120 cm-re) vannak egymástól, aljuk 40 cm, tetejük 30 cm széles, magasságuk ugyancsak 30 cm. A bakhát tetejét bakhátsimítóval asztalsimává teszik, így könnyebbé válik az ültetési távolság és mélység egyenletes betartása.

A tormadugványok előkészítése gondos munkát igényel. Az ültetésre alkalmas gyökér legalább 5 mm átmérőjű és 20 cm hosszú. Legjobb minőséget azonban a 8-10 mm átmérőjű talpgyökerek adják. A megszedett gyökereket a szabadban tárolják. (Így kevesebb lesz a penészes gyökér.) Az ültetésre a téli hónapokban készítik elő a dugványokat, amikor is méretre vágják és kötegelik. Vágással jelölik a dugvány polaritását, a feji részt egyenesre, a talpát kissé ferdeire vágják. A dugványokról tavasszal durva vászonnal ledörzsölik a sarjrügyeket oly módon, hogy a dugvány tetején és talpán kb. 2-3 cm-es részen a rügyeket meghagyják. Ezekből lesznek azután a hajtások és a gyökerek. Elterjedt a dugványok előhajtatása, aminek az a célja, hogy a gyökér-, illetve hajtásképződés már az ültetés előtt meginduljon.

Debrecen környékén április végén, május elején ültetik a tormát, de ahol a területet sokáig víz borítja, ott még júniusban is ültetnek. Ültetéskor ültetőfá-

val 28–30 cm mély lyukat fúrnak, és ebbe teszik a dugványt úgy, hogy 2–3 cm-rel a talaj felszíne alá kerüljön.

A tenyészidő alatt a területet gyommentesen kell tartani, ehhez négy-öt alkalommal ekekapázzák a sorközoeket. Eközben vigyázni kell, hogy a bakhát ne sérüljön. A bakháton előtörő előző évi tormákat, az ún. „vadtormát” kihúzzák, mert rontja az ültetvény árumínőségét. Speciális munka az ún. fejelés, vagyis a főgyökér felső oldalán előtörő gyökerek, esetleg hajtások eltávolítása. Ez mindenképpen kézi munka, a bakhátat a tövek körül 10–15 cm mélyen ki kell bontani, a gyökereket durva vászonnal ledörzsölni, majd a földet óvatosan visszahúzni, ügyelve arra, hogy a torma koronáját (felső hajtásait) ne takarják be földdel. Ezt a műveletet kétszer végzik el, először ültetés után kb. egy hónappal, amikor a levelek 8–10 cm-esek, és másodszor legkésőbb augusztus első napjaiban. A művelet célja, hogy szabályos, egyenes főgyökér fejlődjön, mert ha a nyaki gyökerek megerősödnek, akkor ún. kétfejű torma képződik, ami nem piacképes.

A Debrecen környéki termőtájban lévő mintegy 800–1000 ha torma felét öntözik. Öntözéssel a termésmennyiség megduplázható, az extra minőség aránya növelhető. Hagyományos mód az árasztás, de terjed a víztakarékos csepegtető öntözés is. Nyáron egy-két alkalommal nitrogén műtrágyázás szükséges, mert a „jó gazda” tudja, hogyha nagyobb a lomb, akkor nagyobb lesz a torma is.

A torma növényvédelme esetleges. Ugyan sok kórokozója és károsítója van, de a növény olyan életerővel bír, hogy kinövi a kártételt, ebből adódóan elképzelhető a torma biotermesztése is.

A torma szedése október közepétől november második feléig, a fagyok beálltaig tart. A kiszedés előtt kb. egy héttel a lombot levágják úgy, hogy kb. 4–6 cm csonk maradjon. A sorok alatt 50–70 cm mélységben erre a célra kialakított „U” alakú ekével meglazítják a talajt és a főgyökereket kézzel szedik fel. A területről védett helyre kupacokba hordott tormát tisztítják. Először a talpgyökereket tördelik ki, majd ezt követi a „koronázás”, vagyis az a művelet, amikor a maradék levélrózsát eltávolítják. Az optimális koronázáshoz nagy gyakorlat szükséges, ugyanis ha sekélyen vágnak, akkor ott maradnak a törőzsalevelek, ha viszont mélyen vágnak, akkor nagy a tisztítási veszteség. Szébb, piacosabb a torma, hogyha a levágott törőzsa szélén a rizomát körbevágják. A talpgyökereket kézzel pattintják ki, így a sebfelület kisebb, hamarabb kalluszosodik, beforr, nem fertőződik, ugyanakkor a vékonyabb gyökereken a törés helye biztosan mutatja, hogy hol a dugvány „feje” teteje.

Az I. osztályú tormagyökér leveleitől, földtől megtisztított, egészséges, fehér húsú, egyéves fejlődésű, enyhén csípős legyen. Vizes nem lehet. Fagykártól, idegen íztől, szagtól, elágazástól, állati és gomba kártételektől mentes legyen. Ne legyen fonnyadt, elvényt, fás, üreges, szennyezett. Hossza legalább 20 cm, vastagsága a legnagyobb átmérőnél mérve 2,5 cm legyen.

A II. osztályú tormagyökér olyan, mint az I. osztályú, azzal az eltéréssel, hogy egy elágazás, kismértékű fonnyadás, alaki és színhiba, valamint 5 mm-nél nem mélyebb, legfeljebb 6 cm² összterületű beparásodott sérülés a tömeg legfeljebb 20%-áig megengedett. Hossza legalább 20 cm, vastagsága a legnagyobb átmérőben mérve legalább 2 cm legyen.

A torma tárolása igen sokoldalú. Mivel télálló, a tövek a termőhelyen hagyhatók és tavasszal a fagyok elmúltával kiszedhetők. Elterjedt Hajdú-Bihar megyében a szalmabálák közötti prizmás tárolás. A gyökerek a -10, -15 °C-os hideget is kibírják és nem károsodnak, hogyha fokozatosan emeljük a hőmérsékletet +10, +15 °C-ra.

A hűtőházi tárolás az utóbbi néhány évben indult el. A piacra raschel-hálóba vagy polietilén zsákokba kiszerelt gyökereket -2, -4 °C-on tárolják. Olcsóbb megoldás az ún. „plusszos” tárolás, amikor 0, +4 °C-ig terjedő hőmérsékleten prizmákba rakva teszik el a tormát. Ez a tárolási mód rendszeres ellenőrzést, szellőztetést, párasítást, átválogatást igényel.

A torma hat hónapig tárolható, így az ősszel kiszedett gyökerek a következő év áprilisáig tartanak ki. Mivel a növény a termőhelyen is jól áttelel, a későbbi friss áru innen szedhető, és így biztosítható a folyamatos ellátás.

Tájfajták, típusok

A tormatermesztésben főleg tájfajtákkal találkozunk. Minden vidéken kialakult egy-egy jellegzetes változat, amelyet a termőtájról neveztek el (Debreceni édesnemes, Lucsonyi), de a külföldi termesztési körzetekben is tájfajtákat termesztene (így ismert Nürnbergi, Spreewaldi, Dán torma stb.). Ezek hosszú évtizedes termesztés során kiválóan alkalmazkodtak egy-egy vidék adottságaihoz, sőt a helyi szelekciónak köszönhetően bizonyos tájjellegű minőségi tulajdonságot is hordoznak. Például a Debrecen környéki tormapopuláció főgyökere szép szabályos, hengerded alakú, egyenletesen vastag, húsa fehér és viszonylag kevésbé csípős (allilizocianát tartalma alacsony). A Debreceni Egyetem génmegőrzésében több mint 70 változat található.

A hagyományos tájpopulációk azonban nem felelnek meg az árutermesztés alapkövetelményének, a jogszabályban előírt államilag elismert fajta és ellenőrzött szaporítóanyag használatának. Éppen ezért mintegy 8-10 éve a Debrecen környéki tájpopuláció szelektálásával megkezdődött a hazai tormafajták előállítás, ami európai viszonylatban egyedülállónak mondható. A „népi nemesítést” felváltó szakszerű szelekciós munkának köszönhetően 1996 óta hat államilag elismert tormafajtával rendelkezünk, amelyek mindegyike a Debrecen környékén fellelhető populációból származik:

Államilag elismert (ÁE) tormafajták:

Bagaméri 93/1	(ÁE 1996)	Bagaméri Delikát	(ÁE 1997)
Bihari	(ÁE 1998)	Danvit	(ÁE 1998)
Nemes	(ÁE 1998)	Pózna	(ÁE 1998)

Valamennyi fajta hordozza a helyi termesztésben kialakult populációk táj-jellegét, vagyis fogyasztásra használt főgyökerük szabályos hengeres alakú, egyenletesen vastag, felületük sima, húsupuk fehér, finom rostú, nem fásodó. A fajták legfőképp csípősségükben, lombozatukban, betegségellenálló- és termőképességükben különböznek egymástól, amelyek elsősorban termesztési tulajdonságok, és az áru minőségét, értékét, jellegzetességét nem érintik.

Termelési volumen

Magyarországon a torma termőterülete az 1997-es és 1998-as kiugró évektől eltekintve 1200 és 1500 ha körül alakult (3. táblázat).

A Debrecen környéki termőterület mintegy 1000 ha, így országosan nagy jelentőségű. A termésátlagok a termesztés intenzitásától, illetve az öntözhetőségtől függően változnak, de átlagosan 6 t/ha terméssel lehet e térségben számolni. Összes termőterületre számítva a Debrecen környéki termőtájban 6000 tonna, jobb években 7000 tonna tormát termelnek, ami az országos mennyiségnek mintegy 75-80%-a. Az ilyen nagymértékben koncentrált táj-termesztésnél különösen figyelni kell a termésbiztonságra, a technológiafejlesztésre és az értékesítés megszervezésére, hiszen itt több száz család megélhetését biztosítja a torma. A tormatermesztők közel 70%-a 10 hektár alatti, kb. 20%-a 10-25 hektár közötti, míg 10%-a 24 ha feletti területen gazdálkodik.

3. táblázat

A torma termőterülete és termésmennyisége Magyarországon

Év	Terület (ha)	Termésmennyiség (ezer tonna)
1995	1200	8,2
1996	1400	9,0
1997	1800	11,2
1998	2100	12,5
1999	1500	9,0
2000	1200	8,0

Forrás: A Magyar Zöldség és Gyümölcs Terméksalád éves információs kiadványa.

Fontosabb piaci adatok

A hazai friss piac és a feldolgozóipar évente legfeljebb 2500 tonna tormát képes felvenni, így a megtermelt mennyiség nagyobbik részét (90-95%-a) exportáljuk. Európa összes tormatermelése 24-25 ezer tonnára becsülhető, ebből Magyarország 10-12 ezer tonna körüli mennyiséget állít elő, így elmondható, hogy „tormanagyhatalom” vagyunk, mivel az összes európai termelésből 45-50 százalékkalkal részesedünk. Exportunk évi hét-nyolcezer tonna körül alakul.

Exportpiacaink két meghatározó része – az EU- és a CEFTA-országok – nagyjából fele-fele arányban osztoznak a kivitt mennyiségen. Az EU piaci (ahol Németország a legnagyobb vásárló) évek óta stabilak, a CEFTA-országok közül Lengyelország a legjelentősebb. Az export szinte teljes mennyisége a Debrecen környéki falvakból kerül ki.

A torma fogyasztása évek óta stabil szinten van, így hagyományos piacainkon nagy felfutásra nem számíthatunk. Új piacok kiépítése a torma speciális fogyasztási kultúrájára való tekintettel nehéz. Reálisnak tűnik az évi 7-8 ezer tonna körüli export, de növelhető lehetne a hazai, főleg a feldolgozóipari felvásárlás mennyisége is.

A friss export és hazai piaci pozíciónk megőrzése érdekében törekedni kell a szabványban előírt I. osztályú árunál jobb, extra minőségű termék előállítására. Megfelelő tárolókapacitás kiépítésével folyamatos szállítást, ellátást kell biztosítani. Elsősorban a hazai fogyasztóval kell tudatosítani a debreceni vagy hajdúsági torma egyedi minőségét, de külföldön is jelölni kell a magyar torma eredetét, amire az EU minőségi előírásai lehetőséget adnak.

Javaslatok

A mintegy százéves múltra tekintő Debrecen környéki tormatermesztés fő pozíciót tölt be a hazai termesztésben és az exportban egyaránt. A termőterület csak a biztos piacok ismeretében növelhető (az 1997-98-as túltermelés komoly piaci zavarokat idézett elő). A termésbiztonság, a minőség javítása és stabilizálása érdekében szükséges a teljes termőterület öntözése, ellenőrzött fajta és szaporítóanyag használata, a technológia fejlesztése, gépesítése és a hűtőházak építése. Értékesítésben a termelői szerveződések, a TЭСZ-ek létrehozása és működése nélkülözhetetlen. A termelést csak biztos értékesítési háttérrel szabad fejleszteni.

A nyerstorma exportja mellett növelni kellene a hazai feldolgozás arányát, egyrészt azért, mert ez biztosabb felvásárlási háttérrel jelent, mint az export (az 1997-es orosz válság 40%-os exportkiesést jelentett, hatását az ágazat 2000-ig nem tudta kiheverni), másrészt mert a feldolgozott termék nagyobb

értéket képvisel, mint a nyersáru, nem is beszélve a foglalkoztatottságban jelentkező előnyökről.

A vecsési savanyú káposzta

A termőtáj története és adottságai

A vecsési savanyú káposzta ma Magyarországon általánosan ismert termék és fogalom. A török hódoltság idején elnéptelenedett Vecsés pusztára a 18. század második felében ötven német család telepedett le. Ők hozták magukkal a káposztatermesztés és -savanyítás tudományát. Gróf Grassalkovich Antal az 1786. június 15-én kelt telepítési szerződésében az új lakóknak káposztaföldet is biztosított: „...A Káposzta földek a Nádasok között lévő tisztáson ki mérettek minden Gazdára 180 ölbül állok.” A szerződés 10. pontja kimondta, hogy Szt. György (április 24.) és Szt. Mihály (szeptember 29.) napja között minden telkes gazda minden veteményéből, így a káposztából is 1/7-nyi dézsmát köteles adni, kivéve, ha a házak körüli kertekben termelte meg a terményét. Ekkor még írásos adatok a később oly híres savanyított káposztáról nem tesznek említést, pedig ekkor már a káposzta eltartásának leggyakoribb módja a savanyítás volt, és a legtöbb ételfeleséget is savanyított káposztából készítették a 18–19. században. A község *Historia Domusának* tanúsága szerint az 1797. március 5-én kelt szerződésben a vecsési gazdák vállalták, hogy a papjuk káposztaföldjét felássák. A község monográfusa, Bilkei Gorzó János 1938-ban méltán állapíthatta meg: *„Zöldségtermelvényei között különösen nagy hírre, csaknem hírességre tesz szert, a híres ‘vecsési’ káposztával.”*

A savanyítás családi receptúra szerint történt az elmúlt évszázadban. A finom ízű savanyú káposzta különleges árunak számított és mindenkor jól eladható volt. Nagyváthy János – az első magyar nyelvű mezőgazdasági szakkönyv írója – is azt írta a savanyú káposzta készítéséről: *„A Fejes káposztának besavanyítása minálunk minden házban tudva lévő dolog: de mégis nem minden háznál talál az ember jó ízű káposztát.”* A vecsési káposztának a könnyen felmelegedő homoktalaj alatti vízzáró agyagréteg, a szelekció során kialakult tájfajta és a szabadföldi palántázás volt az alapja, ami a savanyú káposzta nyersanyagtermelését sikerrel koronázta. A vecsési lapos káposztát vékonyan leszeletelték, vagy a laza fejeket fejesen tették el savanyításra. A fejes savanyítandó káposztából kivágták, kifúrták a torzsát. A laza fej jó volt a kiváló átéréshez.

A föld szerete, a termelés és feldolgozás módja és eszközei generációkon keresztül öröklődtek és fejlődtek. Jellemzően ma is az egykori német telepesek leszármazottainak családi gazdaságaiban folytatják ezt a tevékenységet. A 20. század első felére fejlett családi gazdaságok alakultak ki. Az 1887-ben alapított Vecsési Gazdakör 429 taggal a II. világháborúig működött. A szom-

szédos települések legjobb termőföldjei is vecsési tulajdonba kerültek. A savanyú káposztát a gazdák asszonyai árulták a budapesti piacokon, átszedés nélkül az erjesztő fakádakból literre mérték ki a vevőknek. A káposztának állandó és biztos felvásárlói voltak a kórházak, a honvédségi és az üzemi konyhák. A hentesüzletek forgalma is megnőtt, ha a hús mellé savanyú káposztát is kínáltak.

A század elején Vecsésre nőtt Trethahn (Tölgyesi) nevű iparos feltalálta a forgótárcsás szeletelőgépet, és ezzel forradalmasította a feldolgozást. Nagy segítség volt a gépre szerelt szárnyas torzsafúró. A villanymotorral meghajtott káposztavágó gép megsokszorozta a feldolgozható mennyiséget. Több erjesztőkádra, fahordóra lett szükség, ezért a kádárszakma is felvirágzott a községben.

A történelem viharai azonban nem voltak kíméletesek. Sok vecsési került orosz hadifogságba, még többen származásuk miatt németországi kitelepítésre. Az itthon maradottakra kuláklista és vagyoneklobzás várt. A gazdaságok megmaradt romjain pedig termelőszövetkezetet szerveztek. A Zöldmező és Ezüstkalász, majd később az egyesített Ferihegy Mgtsz-ben nagyüzemi módszerrel, helybevetéssel termelték meg a nyersanyagot és 180-220 mázsás erjesztőkádakban érlelték a káposztát. Nemcsak belföldön forgalmazták, exportra is termeltek. A nagyüzem mennyiséget állított elő, de nem tudott versenyre kelni a „háztáji” gazdaságokban készített hordós káposzta minőségével. Az 1970-es, '80-as években a családi gazdaságok kezdtek újra megerősödni. A rendszerváltást, majd a tsz megszűnését követően a belföldi piacok ellátását teljes mértékben átvállalták. A fakádakat 2-3 m³-es műanyag tartályok váltották fel, amelyekbe a szeletelt káposztát szállítószalag továbbítja, és a leszorításra vízszákókat alkalmaznak. A savanyú káposzta mellett tucatnyi egyéb savanyúságot is forgalmaznak.

A tájörzet kialakításában a hasonló éghajlati és talajadottságok, a tájfajta és termelési kultúra, valamint a feldolgozás technológiájának folyamatos fejlesztése játszottak fő szerepet. A fővárosi piacok közelsége nyújtott biztonságot az értékesítésre.

A vecsési körzet különleges talajadottsága, hogy a könnyen felmelegedő, jól művelhető homokos termőréteg alatt vízzáró agyagréteg található, amely növeli a talaj vízmegtartó képességét. Itt a káposzta kevesebb öntözéssel is megtermelhető, illetve elviseli az aszályos időszakokat.

A vecsési káposzta termesztőkörzetének jellemző ökológiai adatai:

talaj: réti, réti öntés, humuszos homok

domborzat: síkság

évi középhőmérséklet (°C): 10,0–10,5

fagymentes időszak (nap/év): 150–200

csapadék (mm/év): 500–550

napfény tartama (óra/év): 2000–2050



*HRF F₂, a legelterjedtebb fehérhúsú
hajtató paprikafajta*



*A Pritavit F₁ paradicsomalakú
paprikafajta*



*Fehérözön
étkezési
paprikafajta*



Fűszerpaprika-tábla



A fűszerpaprika betakarítása



Fűszerpaprika utóérlelése és szárítása

Értékesítésre előkészített
torma



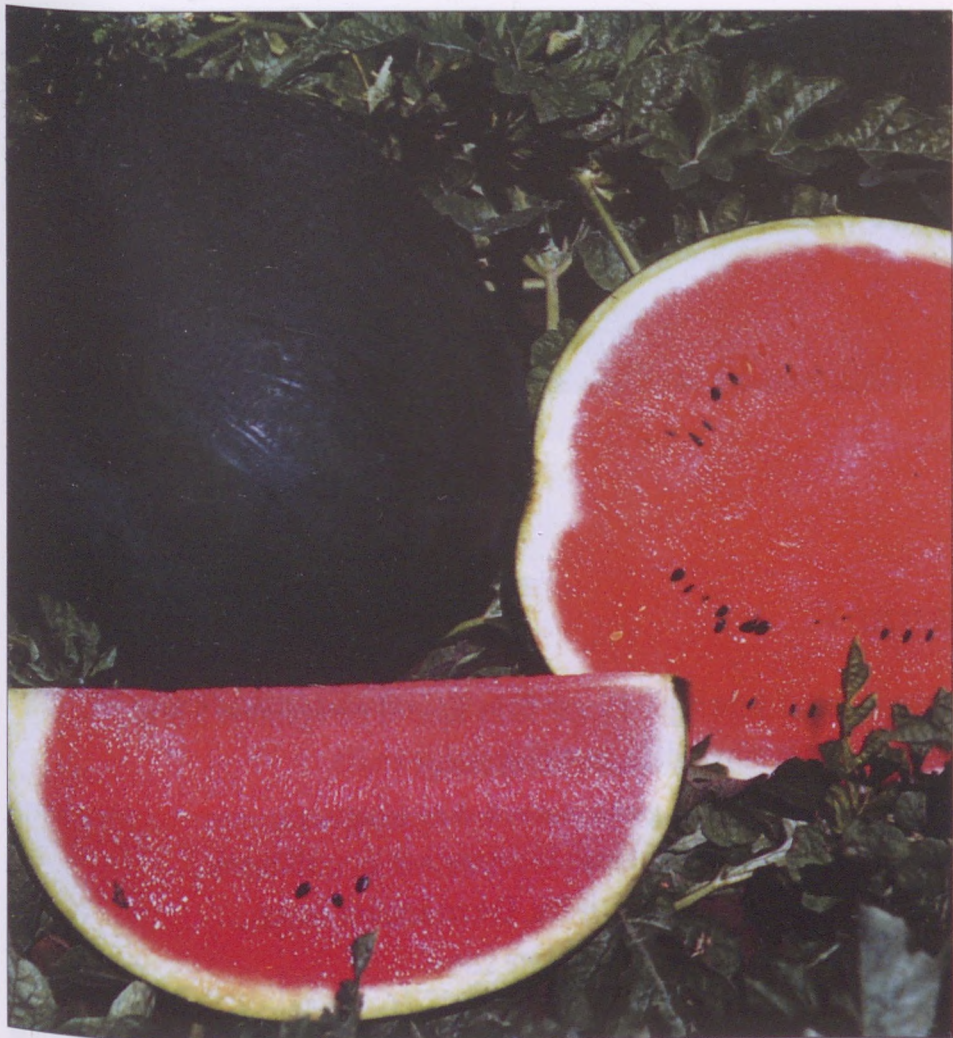
Makói vöröshagyma



Fejes káposzta szedés előtt



*A szabadföldi konzervuborka
támrendszeren*



Jellegzetes magyar görögdinnyefajta



Tétényi csereshéjú
sárgadinnye



Csiperkegomba zsákos termesztése pincében



Fehér kalapú csiperkegomba



Barna kalapú csiperkegomba



Laskagomba

A I-VIII. táblák fotói a BKÁE Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék tulajdona.

A feldolgozás gépesítése megsokszorozta a nyersanyagigényt, amit a vecsési földeken a vetésforgó betartása mellett már nem lehetett megtermelni. A termőkörzet részben Ecsér, Üllő, Gyömrő, Péteri, Monor, Vasad irányába bővült, míg Alsónémedi, Ócsa, Bugyi térségében az ipari fajták mellett főként friss piacra termelnek káposztaféléket.

A vecsési káposzta termesztési tájkörzet az alábbi települések közigazgatási területére terjed ki: Vecsés, Alsónémedi, Bénye, Bugyi, Csévharaszt, Ecsér, Gomba, Gyömrő, Káva, Maglód, Monor, Nyáregyháza, Ócsa, Péteri, Pilis, Üllő, Vasad.

A vecsési káposzta speciális termesztéstechnológiája

A káposzta magas C-vitamin-tartalmát biológiai erjedéssel megőrző savanyú káposztának a vitaminszegény téli időszakban van a fő szezonja. A termesztés technológiája ehhez igazodik. A magot a kertekben áprilisban vetik palántaágyásokba. A palánták kiültetése a május végén, június elején rendszeresen beköszöntő csapadékos időben történik. A tenyészidőszakban négy-ötzöri, régen lovasekével, ma inkább kultivátorral történő talajlazításra és kétszeri kapálásra kerül sor.

A betakarítás az érettségtől függően október, november hónapban történik. Egy részét azonnali feldolgozásra a mezőn tisztítják meg, a többit „vadlevesen”, szellőztethető prizmákba rakva tárolják.

A vetőmag-forgalmazó cégek ipari célra nemesített fajtái közül próbaév után érdemes választani, szem előtt tartva a termesztés célját (korai, őszi, tárolási, egészben savanyítandó). Csak fémzárolt, csávázott vetőmagot használnak. A vecsési fajtát is csávázva használják fel.

A káposztafélék érzékenyek a talajuntságra, ezért négyéves vetésforgó alkalmazása javasolt. Előveteményként a gabonafélék és a pillangósvirágúak a legmegfelelőbbek. Ezek tavasszal történő leszántással zöldtrágyaként is hasznosíthatóak. A palánták kiültetésével is fertőzhetünk, ezért fontos, hogy a palántanevelő területet is évente váltogassuk. Ahol erre nincs lehetőség, ott a talajcsere, illetve a tálcás palántanevelés alkalmazása célszerű.

A palántanevelés hagyományosan szabadföldön, palántaágyban történik. A palántaágyat egy héttel a vetés előtt készítik el, amihez megbízható forrásból származó tőzeges földkeveréket használnak. 1 m² felületre maximum 550 szem vetőmagot vetnek, hogy zömök, erős szárú, egészséges palántájuk legyen. Korai kiültetéshez fóliaházban nevelnek palántát, de terjed a korongos és tálcás palántanevelés is. (A vetést követő egyenletes beöntözés után érdemes a területet fekete fóliával letakarni a gyors, egyöntetű csírázás érdekében, amit a kelés kezdetén kell eltávolítani.)

A fóliaházból történő kiültetés előtt edzik a palántákat. A területet kiültetés előtt egy-két héttel készítik elő. Elegendő csapadék híján palántázás előtt fel kell tölteni a terület talaját vízzel. Az erőgépre szerelt négysoros ültetőgéppel 70 cm-es sortávolságra ültetnek. A tőtávolságot a fajták helyigénye alapján 40–60 cm között választják meg. Ennek alapján hektáronként 24–36 ezres tőszámmal számolhatunk.

A káposztatermesztéshez jó víztartó képességű, termékeny talajokat kell választani. Korai termesztésben a könnyen felmelegedő laza talajok a legmegfelelőbbek, míg a tárolási fajták kötöttebb talajokon adják a legjobb eredményt. A négyzetméterenkénti 5–10 kg érett szerves trágyát a növények meghálálják. Ez a talajszerkezet javításában játszik fontos szerepet. A további tápanyagszükséglet meghatározását talajvizsgálatokra kell építeni. A csapadék mennyiségétől és a tenyészidőtől függően négy-hat alkalommal kell a talajt 20–30 cm mélyen beáztatni. Betakarítás előtt a fejes káposztát nem szabad öntözni, mert rontja a tárolhatóságát. A fejes káposztának sok állati kártevője és kórokozója van, amelyek ellen rendszeres növényvédelmet kell folytatni.

A vecsési savanyú káposzta gyártási technológiája

Nyersanyag: Savanyításra a rövid torzsájú, vékony levelű, közepesen tömör, nagy fejtárgytömegű, megfelelően érett ipari fajták alkalmasak. A nagyon rövid tenyészidejű (55–60 napos) korai és a kis fejtárgytömegű (1–2 kg), nagyon tömör, friss piaci fajták nem megfelelőek. Helyes fajtaválasztással és megfelelő tápanyagpótlással (K, Mg) biztosítható az optimális szárazanyag-tartalom és kiváló íz. A fokozott nitrogéntrágyázással és öntözéssel túlajtott, laza sejtszerkezetű fejes káposzta nem tárolható, és csak nagy súlyvesztéssel savanyítható.

Betakarítás, téli tárolás: A káposztát optimális érettségi állapotban (nem túlreppen!) október, november hónapban, de a fagyok beállta előtt és lehetőleg száraz időben kell betakarítani.

Régen barázdában, sorba rakva leszántották és szalmával, káposzta levelével takarták. Ma inkább esőtől védett, fagymentes, jól szellőzött helyiségben vagy fóliaházban prizmákba rakva tárolják a káposztát télire. A tárolóból a piac igényei szerint folyamatosan történik a kitárolás, feldolgozás.

Tisztítás: A fejes káposzta tisztítása nyáron és ősszel a termőhelyen, télen a tárolóban történik. Le kell vágni a torzsavéget, el kell távolítani a zöld borítóleveleket, a sérült, esetleg szennyezett részeket. A tisztított káposztát 48 órán belül fel kell dolgozni, átfagyott káposztát feldolgozni tilos.

Gyártási műveletek: A nyári és a téli savanyított káposzta gyártási eljárása lényegében azonos. A nyári káposzták nagyobb víztartalma miatt az erjesztéshez magasabb sókoncentrációt alkalmaznak. A nyári melegben az erjedési

idő lényegesen lerövidül. Az őszi-téli időszakban sokkal nagyobb mennyiségben történik a feldolgozás.

Torzsafúrás: Célja, hogy a káposztaszetelek elváljanak egymástól. Torzsfúrás után a káposztafej leveleire bontható. Ügyelni kell arra, hogy a fúró a torzsa közepén, de csak annak mélységéig hatoljon a fejbe. A szeletelőgépre szerelt fúró szárnyának át kell érnie a torzsa keresztmetszetét.

Szeletelés: Az erjedési folyamatra és a késztermék piacosságára is döntő kihatású a szakszerűen végzett szeletelés. Minél vékonyabbra és hosszabbra aprítják fel a levélszövetet, annál jobb lesz a minőség. A szeletelőgép működési elve: függőleges tengelyen forgó tárcsára mérettől függően 5–11 sarló alakú éles kés van felszerelve. A kések nyílása 1,5–2 mm, ez adja a szeletvastagságot. (A leghosszabb szeletet úgy nyerhetjük, ha szeleteléskor a káposzta torzsját a vágótárcsával párhuzamosan tartjuk.) A kagylós fogóval szerelt szeletelőgép a káposztafejek nem foroghatnak. A késeket minden 3–4 tonna káposzta felszeletelése után élesíteni kell.

Betöltés, sózás: A fejes káposztát megméri, hogy a hozzáadandó só mennyiségét meg tudják határozni. Ez a káposzta víztartalmától függően lehet 1,8–2,5%. Az erjesztőkád vagy tartály alját vékonyan megsózzák. (A régebben használt fakádak belső felületét megtisztított hagymával dörzsölték be.) Kisebber üzemekben a szeletelőgépről ma is kosarakba, műanyagtálakba gyűjtik a leszeletelt káposztát, majd kádba töltve egyenletesen szétterítik és rétegenként sózzák.

Fűszerezés: A savanyú káposzta fűszerezése családonként, illetve üzemként változik. Sokan egyáltalán nem használnak fűszereket. A leggyakrabban használt ízesítő télen a piros csöves paprika, nyáron a kapor, de gyakori a bors és a babérlevél használata is. Kevésbé használatos fűszerek a kömény, a koriander, az alma- és a birskarika.

Taposás: A halmosan megrakott kádat néhány óráig „pihentetik”. Ez alatt a só a sérült sejtfalakon keresztül kioldja a sejtnedvet a káposzta szeleteiből, és a szeletelt káposzta térfogatának kétharmadára összeesik. Ezután ismét púposra töltik a kádat, majd külön erre a célra fenntartott gumicsizmában (másutt facipőben) addig tapossák, amíg a felszínen saját leve megjelenik. A taposás célja tehát a levegő kiszorítása, a fermentáció anaerob feltételének biztosítása. A tejsavas erjedés a taposás által kinyert lében zajlik le.

Lefedés és lenyomatás: A letaposott káposzta felszínét fóliaréteggel takarják, hogy az erjedés során felszínre kerülő habos lé ne tudjon visszahúzódni a káposztaszetelek közé. Ezután a fa- vagy műanyag tetőt a fóliára helyezik. Erre rakják a tisztára mosott nyomóköveket. Nagyobb tartályoknál kő helyett vízzel tölthető műanyag tömlőt használnak lenyomatásra. A nyomó súly a káposzta tömegének kb. 20%-a, amely az erjedéskor keletkező gázok felnyomó erejét ellensúlyozza. A lekövezés célja tehát, hogy a káposztát lé alatt tartsa, így a tejsavas erjedésnek kedvező anaerob körülményeket biztosít.

Erjesztés: A fermentáció sebessége a leszeletelt káposzta és az erjesztőkamra hőmérsékletétől függ. Nyáron 28-30 °C-on egy hét alatt végbe megy az erjedés. Téli időszakban 22-25 °C-os fűtött helyiségben kb. 2 hét alatt, 14-15 °C-os pincehőmérsékleten 30 nap alatt nyerhetünk optimálisan érett, enyhén savas, kellemes ízű savanyú káposztát. Az erjedés első szakaszában a gázképződés kitágítja a térfogatot, és a levét hőszerűen felhabosítja. Később ez az intenzív szakasz elcsendesedik, a tető az eredeti térfogatra visszahúzódik. Ekkor a beszáradó habos levét el kell távolítani a felszínéről. A hibás erjesztés okozhatja a felső rétegek elpuhulását, barnulását, amelynek kellemetlen íze, illata az egész tartályra átterjedhet.

Tárolás: Legcélszerűbb a frissen érett savanyú káposztát értékesíteni. Ezt a célt szolgálja az egész éves folyamatos feldolgozás és a fejes káposzta nyersen történő tárolása. Ha mégis a késztermék tárolására kényszerülünk, ez 2-0 °C-os hőmérsékletet kíván. Amennyiben a tárolás, később a kiszerezés, raktározás során hőingadozások érik, aktivizálódnak a mellékfolyamatok. A beinduló másodlagos (főként alkoholos és ecetsavas) erjedés teljesen elfogyasztja a visszamaradó cukrot, a nedvességpárolgás következtében pedig a sótartalom megnő.

Kiszerezés, csomagolás: El kell távolítani a nyomóköveket vagy vízszakot és a tetőt. A tartály felső peremét le kell tisztítani. A fóliát a rajta összegyűlt lével úgy kell eltávolítani, hogy abból ne kerüljön a káposztára. A káposzta esetleg levegővel érintkezett szélét le kell szedni. Ezután a káposztát műanyag edényekbe (hordókba, vödrökbe) töltik, mérik és szállítják. A bevásárlóközpontok és üzletláncok részére hegesztett fóliacsomagolásban kilós kiszerezést is alkalmaznak.

Minőségi követelmények: A káposzta savanyításához a konyhasó kivételével más konzerválószer vagy vegyszer nem használható. Az egészben eltett káposztafejek tömege 1,0-3,0 kg között legyen. A termék szabad létartalma 10% lehet. A lé tejsavban kifejezett összes savtartalma 7-20 g/l, konyhasó tartalma 15-20 g/l lehet. Értékcsökkentő tulajdonságok: elbarnult vagy rózsaszínű káposzta, idegen vagy kellemetlen szag, gyenge, nem jellegzetes íz vagy kellemetlen mellékíz, egyenetlen vágású rövid, vastag szálú káposzta, elpuhult állomány.

Tájfajták, típusok

A vecsési savanyú káposzta egyedülálló minőségét – szálak finomságát, hosszát, állagát, színét, ízét – a termőhelyi adottságokon kívül nagymértékben az alapanyagként felhasznált fajta határozza meg.

Vecsésen több mint 200 éve foglalkoznak a gazdák káposztatermesztéssel. A vetőmagot a családok maguk állították elő. Ez idő alatt szelektálódott ki a „Vecsési lapos” tájfajta, amely a mai napig legkiválóbb nyersanyaga a savanyú

káposztának. Levélzetben gazdag, jó stressztűrő képességű. A fajta egyéb kiemelkedő jellemzői:

- a lapított fejben szabályosan, egymást jól átfedő levelek,
- a levéllemez és a levél erezte is rendkívül vékony,
- íze finom, édeskés.

A családonként szelektálódott fajtában van tömörebb, 6-8 kg fejtárlagsúlyt is elérő, szép fehér színű. Ez adja a legjobb szeletminőséget és ez a leggazdaságosabb. A lazább belső szerkezetű, kissé sárgás színű vecsési káposzta különösen alkalmas az egészben történő savanyításra. A fajta egyetlen hátránya, hogy 2-3 hónapnál tovább nem tárolható. Legkésőbb január hónapban fel kell dolgozni.

A piac ma már folyamatos ellátást igényel. Az azonos minőségű, optimális érettségű, megfelelő ízharmoniójú savanyú káposzta csak egész éves folyamatos feldolgozással biztosítható. Ehhez a nyersanyagot is egész évben biztosítani kell. Szükség lett a hosszú tárolást jól bíró, az ipari feldolgozásra alkalmas, rövid tenyészidejű, ún. nyári káposztára.

A vecsési tájpopulációból szelektálták a *Vecsési gömbölyű* fajtát is. A fejet nagy kékeszöld borítólevelek veszik körül. Feje nagy, gömbölyű, tömör. Februárig, márciusig tárolható. Elsősorban friss fogyasztásra termesztik, de savanyításra is használják.

A tájkörzetben is természetnek új, korszerű fajtákat, hibrideket, amelyek külföldi nemesítésűek. A holland, dán és egyéb vetőmag-kereskedő cégek fajtái közül a gazdák a következő szempontok szerint válogatnak:

- rezisztencia,
- fejszerkezet, szín, érettség, torzsaméret,
- tenyészidő, lábon tarthatóság,
- fejméret, alak és tömeg,
- tárolhatóság.

A vecsési savanyú káposzta esetében több tájjelleg, helyi specialitás érvényesül. A megtermett káposztán kívül a savanyítás technológiája, ízesítése is egyedi, a térségre jellemző. Éppen ezért nem kizárólag a két tájfajtából készített savanyú káposzta érdemelheti ki a „vecsési” márkanévet, hanem minden olyan termék, amely a Vecsésen hagyományosan készített savanyú káposzta minőségi tulajdonságaival rendelkezik.

Termelési volumen

A Magyar Zöldség és Gyümölcs TermékTanács éves információs kiadványa szerint az őszi értékesítésre, tárolásra és savanyításra termesztett fejes káposzta adatait a 4. táblázat tartalmazza.

4. táblázat

Az ipari és tárolási fejeskáposzta-termesztés országos adatai

Év	Termőterület (ha)	Termelt mennyiség (ezer tonna)
1995	1500	64,0
1996	1400	49,0
1997	1300	50,0
1998	1200	52,0
1999	1500	50,0
2000	1800	62,0

Amíg az ország káposztatermő területében csökkenés mutatkozott, addig Vecsés körzetében a termőterület 700-800 ha körül állandósult. A termőtájban a termésátlag meghaladja az országos átlagot. A jól gondozott területeken nem ritka a 100 t/ha-os termés. Ezt alapul véve a térségben 70-80 ezer tonna káposzta terem. A savanyú káposztából az éves termelt mennyiség becsült adatok szerint 30-40 ezer tonna.

Fontosabb piaci adatok

A savanyú káposzta előállításával napjainkban kisüzemi körülmények között megközelítőleg 150-200 család foglalkozik. (A mintegy 15 éve épült nagyüzemi savanyító a privatizációt követően beszüntette termelését.) Mintegy 15-20 nagyobb családi vállalkozás képes bolthálózatok, áruházláncok kiszolgálására is. A savanyított káposzta döntő része a hazai piacokon értékesül, az export elenyésző.

A vecsési savanyú káposzta több szempontból „kényes” termék. A legjobb minőség a két helyi tájfajtából, a *Vecsési lapítottból* és a *Vecsési gömbölyűből* készíthető. Ezek a fajták azonban csak januárig tárolhatók, így a tavaszi gyártáshoz egyéb, jól tárolható (tehát nem vecsési) fajtát kell felhasználni. A másik kritikus pont az értékesítés körül jelentkezik. A vecsési savanyú káposzta fermentálódási folyamata a kiszerezés után is tart, ezért fontos, hogy a termék optimális „érettségi állapotában” kerüljön a fogyasztóhoz, mert a túlrettet sava-

nyú káposzta puha, íze már kellemetlen. Az utóerjedést elkerülendő, az áruházláncok és az ÁNTSz csomagolási előírásainak is eleget téve a savanyú káposzta „saját” levét le kell önteni és új felöntőlével kell csomagolni (így született a dobozolt „boros káposzta”). Ebben az esetben az íz- és zamatanyagokban, valamint vitaminokban legértékesebb komponens – a saját leve, ami a vecsési savanyú káposzta sajátja – hiányzik a termékből.

A vecsési savanyú káposzta – és újabban a vecsési savanyúságok (paprika, uborka, vegyes savanyú, cékla) – elsősorban a hazai fogyasztók körében ismeretek és nagyon kedveltek, keresettek. A fogyasztók elsősorban piacokon, boltokban a hordós vagy vödörös savanyú káposztát veszik, mert tudják, hogy ez az „igazi” vecsési.

Javaslatok

A hazai fogyasztás fokozható, hiszen a savanyú káposzta igen jelentős C-vitamin-forrás, jellegzetes, értékes magyar alapanyag. Az export érdekében komoly marketingtevékenységre lenne szükség, és megoldásra vár egy olyan csomagolás, amelyben hosszú időre megőrzi a termék jellegzetes értékeit, egyedi minőségét.

A vecsési feldolgozók többsége nem tud eleget tenni az EU-ban kötelező gyártási (ISO) és minőségbiztosítási (HACCP) előírásoknak. Ez azt is jelentheti, hogy az EU-csatlakozást követően a vecsési savanyú káposzta – a jelenlegi módon – a hazai piacokon sem lesz forgalmazható. A szigorú gyártási előírások csak nagyobb, központosított feldolgozóegységeknél valósíthatók meg, ezért azoknak a nagyobb termelőknek, akik bolti és áruházlánci forgalmazásba is be akarnak kerülni, feltétlenül szövetkezniük kell új és korszerű feldolgozó- és kiszerezőüzem létesítésére. A vecsési savanyú káposzta egyedi, házi készítmény módja feltehetően az EU-csatlakozást követően is fennmarad. Az innen származó termékekre az ISO és HACCP minőségtanúsításánál kevésbé szigorú, de a környezetvédelmi és humán-egészségügyi szempontokat figyelembe vevő egyedi előírást kellene bevezetni, amely lehetővé tenné a hagyományos és speciális eljárások fennmaradását, és egy jellegzetes magyar termék piaci megjelenését.

Tennivalók:

- a tájtermesztés fejlesztése,
- okszerű fajtaválasztás a savanyítási szempontok elsődleges figyelembevételével,
- a termelők szövetkezése a feldolgozásra és értékesítésre,
- korszerű feldolgozó- és csomagolóüzem létesítésének támogatása,
- a fermentáció utáni technológia kidolgozása (a termék stabilizálása),
- a termék márkázása,

- a hazai fogyasztás népszerűsítése,
- marketingtevékenység javítása a külföldön.

A makói vöröshagyma

Története

A vöröshagyma az egyik legősibb kultúrnövényünk, a hagyma szó finnugor eredetű. Bár Magyarország minden termőterülete alkalmas hagymatermesztésre, az első már a 18. században és napjainkban is számottevő termőtáj a makói.

A hódoltság időszakában Közép-Ázsiából – a Balkánon keresztül – a törökök közvetítésével, illetve a törökök elől menekülő délszláv népekkel került a hagyma Makóra. A korabeli összeírások már adóként tüntettek fel hagymáskerteket, ún. bosztán kerteket és nagy mennyiségű hagymát, ami a hagymatermesztés akkori kedveltségét igazolja. A hagymafelesleget a 18. század végén ún. tergovác (távolsági) kereskedők szállították el dél-délkelet irányba, Erdélybe. A hagymások a 19. század elején az Aradi utcában, a hagymások utcájában vagy a reformátusok utcájának nevezett városrészben laktak. Ők voltak azok a zsellérek, akik a 200–600 négyszögöles kertjeikben a jobbágyi kötöttségeket nem vállalva, intenzív kertkultúrával foglalkoztak. Ennek a városrésznek a lakói a század első negyedében 68%-ban zsellérek voltak. Makón a zselléresedés igen nagyarányúvá vált, és a társadalmi feszültség a belterjes kertkultúra kialakulásához vezetett. Az alföldi uradalmak ugyanis szántóföldi gabonatermeléssel foglalkoztak, ők hagymát és zöldséget soha nem termeltek.

Az 1821. évi árvíz is közrejátszott abban, hogy 4-5 millió szőlőtő kivágásával veteményeskerteket hozzanak létre. A terméket, más terményekkel együtt, az egyre élénkülő kereskedelem szívtta fel és továbbította, biztos megélhetést, paraszt-polgári vagyonosodást biztosítva a helyieknek. Az élénkülő kereskedelembe zsidó kereskedők is beszálltak, sőt Makón jelentős számú ortodox közösség is letelepedett. A nagyfokú kereskedelem a termelés specializálódását eredményezte, a 19. század közepére a vöröshagyma termelése a monokultúra szintjére emelkedett. A 400 négyszögöles veteményes értéke azonos volt négy és fél hold szántóföldével! A házas zsellérek életviszonyai a 19. század közepére lényegesen megváltoztak, a korábbinál könnyebben éltek. A vöröshagyma termesztése tehát társadalmi átrétegződéshez vezetett, a házas zsellérek aránya növekedett, míg a szántóföld elaprózódása miatt a telkes gazdák életszínvonala tovább süllyedt.

1861-ben felosztották a belső legelőt, így a kerti földekről kikerülve a hagymatermelés szántóföldivé, nagyobb mértékűvé vált. A 19. század végi gazdasági fellendülés a házatlan zsellérek életmódjában is meghozta a felemelkedést.

A 18. századtól az 1970-es évekig szinte változatlanok maradtak a sok kézi munkát igénylő, hagyományos termesztési módszerek. Ezek leglényegesebb eleme, hogy a vöröshagymát két év alatt termelik meg, az első évben a hüvelyk-ujj vastagságnyi dughagyma előállítás történik, a másodikban ezt elültetve megtermelik azt a hagymát, ami a fogyasztók asztalára kerül. Ez az eljárás költséges, és csak itt, Makón valósítható meg a korábban már említett kedvező termesztési tényezők, valamint a hőkezelt dughagyma miatt. Már a 19. század közepétől rohamosan nőtt a külföldi érdeklődés a makói hagymák iránt. Az 1859-es és az 1866. évi olasz-osztrák háború következtében az olasz hagyma helyett a Makón termelt vonult be a nyugat-európai piacokra. Az 1856-ban elkészült Bécs–Budapest–Temesvár vasútvonalnak köszönhetően a hagymát csak Szőregig kellett szekéren szállítani. A vasúti közlekedés és teherszállítás révén rendszeresen szállítottak hagymát Bécsbe, majd Németországba, de megjelentek a hamburgi, liegnitzi nagykereskedők is. Ekkor jöttek létre az első termelői-kereskedelmi társulások is. A makói gazdák a francia piacot is meghódították hagymájukkal. A létrehozott hagymaszindikátus segítségével az angol piacon is sikerült kedvező értékesítési lehetőséget találni.

A makói vöröshagyma hírnevét és eladhatóságát jelentősen segítette az 1873-as bécsi és az 1888-as brüsszeli világkiállításon való sikeres bemutatkozása. A századfordulón a nagy munkaerőt igénylő hagymatermesztés a szorgalmas makói hagymakertészeknek köszönhetően virágzott. Az első világháború és az azt követő gazdasági válság idején túltermelés volt a termőtájban, amely arra készítette a kormányzatot, hogy összeírja a hagyma vetésterületeit, és a termelőket összefogja az átgondolt vöröshagyma-termesztés érdekében.

A második világháború után a termelés visszaesett. Az újonnan alakult értékesítő vállalatok és szövetkezetek kiemelten foglalkoztak a már hírnévvel rendelkező vöröshagymával. Az 1950-es években a Mezőker, majd a MÉK, az 1970-es évektől pedig a Csongrád Megyei Zöldség-Gyümölcskereskedelmi Szövetkezeti Vállalat gondoskodott a megtermelt mennyiség értékesítésével. A privatizáció után, 1990-től a hagymatermelők készletét az AGORA Rt. és több új, családi-kereskedelmi szervezet vásárolja fel és szállítja el.

Az 1970-es évektől a szövetkezeti-állami üzemek kialakították az egyéves hagymatermesztés technológiáját, ami azt jelenti, hogy a magvetés évében már megjelenik a felszedhető vöröshagyma. A gépesítés révén munkába állították az ún. Kovács–Bruder hagymamindenes gépsort, amivel mindenféle hagymához kötődő talajmunkát el lehet végezni.

Biológiai adatok

Talajtani tényezők: A tájörzet talajait elsősorban a medrét változtató Maros folyó hordalékai alakították ki; a lösztalaj, illetve öntéstalaj nagy táp-

anyag- és sokrétű nyomelemtartalma, jó hő-, levegő- és vízgazdálkodása kiválóan alkalmas a magas biológiai értékű makói vöröshagyma termesztésére.

Éghajlati tényezők: A makói tájörzet legjellemzőbb éghajlati adottsága a forró nyár. Magyarországon itt fordul elő a legtöbb, 85-90 nyári nap, és a hőségnapok száma is itt a legnagyobb (30 nap). A nyári félév átlagos hőmérséklete 18,1 °C, ez 3340 °C hőösszeget eredményez. A hagymafej képződése 20 °C felett indul meg, ekkor lelassul, majd leáll az új lomblevelek képződése. A csapadékhiány és a nagy meleg hatására a lomb és a gyökérzet elszárad, a hagymatest külső levelei elvékonyodnak és a jellemző bronzvörös színűre színeződnek.

A hőmérséklet szoros összefüggésben van a fényviszonyokkal. A makói hagyma „hosszúnappalos” hagymaváltozat, így a hagymafejek kialakulásához (az északabbi 12 órás változatokkal szemben) 15 órás megvilágítás szükséges. Nyáron ezen tájörzet az egész ország legderültebb időjárású vidéke, így a tenyészidő alatti napsütéses órák száma meghaladja a 2100 órát, ami a fejesedés és a szárazanyag-tartalom növekedésének alapvető feltétele.

Társadalmi és közgazdasági adatok

A makói tájörzetre jellemző, hogy a mintegy 50 ezer tonna vöröshagymát 25 ezer termelő, többségükben kistermelő állítja elő, egyre inkább társas vállalkozásokban. A Hagyma Terméktanács – amely kiemelt szerepet szán a makói tájörzetnek, összefogja a termelés, feldolgozás és értékesítés folyamatát – kezdeményezte a 2000-ben megvalósult makói vöröshagyma földrajzi árujelző lajstromozását, amely szerint a makói vöröshagymát Makón és térségében Apátvalva, Magyarcsanád, Kövegy, Csanádpalota, Pitvaros, Ambrózfalva, Nagyér, Csanádalberti, Kirányhegyes, Feldeák, Kiszombor, Maroslele, Klárafalva, Ferencszállás, Nagylak, Tótkomlós és Békéssámson termőterületein állítják elő.

Speciális termesztési technológia

Kétéves termelési mód – dughagymatermesztés: Az első évben sűrű magvetést készítenek, ennek eredményeként kisméretű hagyma – az ún. dughagyma – fejlődik ki; ez lesz a következő évi áruhágya termelésének az alapanyaga (szaporítóanyaga).

Dughagymatermesztésre sík fekvésű terület alkalmas. A jó terméshez közepkötött, morzsalékos szerkezetű, rögösödéssre, cserepesedésre és tömörödéssre nem hajlamos, magas humusztartalmú, jó tápanyag-ellátottságú és vízgazdálkodású, semleges pH-értékű talaj szükséges.

A vetésforgónál alapvető követelmény, hogy a vöröshagyma önmagát öt éven belül ne kövesse, mert ellenkező esetben a kártevők és kórokozók halmozottan jelentkeznek. Előveteményként az őszi búza az optimális, a kukoricát mint előveteményt viszont kifejezetten kerülni kell. A makói hagyma előírás-szerű termesztéséhez a vetésforgó betartását és az elővetemény jellegét „Táblatörzskönyv” alapján, vagy más hitelt érdemlő módon igazolni kell.

A jó talaj-előkészítés első lépése az előző év őszén, októberben végzett mélyszántás, amelyet a talaj elmunkálása követ. Tavasszal porhanyós, aprómorzsás vetőágyat és egyenletes talajfelszínt kell kialakítani, és ebbe kell elvetni egysoros vagy ikersoros formában a 100–120 kg/ha (25–28 millió csíra/ha) vetőmagot február végén–március elején 3–3,5 cm mélységben. A tenyészidőszakban alapvető fontosságú a gyommentesség fenntartása (mechanikai eszközökkel, illetve vegyszerrel), valamint az állomány védelme a kórokozóktól.

Augusztus közepére a dughagyma beérik. Az elszáradt szárrész eltávolítása (lesöprése) után a dughagymasorok fellazítása (tolókapával), majd a dughagyma felszedése, rostálása, szikkasztása (utóérlelése) és a termőföldről a tárolóhelyre történő beszállítása következik. A tárolóhelyre beszállított dughagymát nagyság szerint szét kell osztályozni, mert a hőkezelés és a vetés csak egységes méretű dughagymával lehetséges.

Hőkezelés: Az osztályozott dughagymát ritka szövésű zsákban, szellős helyen kell az őszi folyamán tárolni, majd a tél elején, november végén kezdődik a makói hagyma termesztésének egyedülálló, minden más fajtától eltérő technológiai eleme: a hőkezelés.

A vöröshagyma ugyanis jellegéből eredően a második évben magszárat hoz és magot érlel, ez azonban értéktelenné teszi a hagymatestet. Ezért egy speciális technológiai folyamattal, a hőkezeléssel olyan belső átalakulást hozunk létre a dughagymában, amely megakadályozza a felmagzást, és így a növény a földben levő fejét (amely módosult szárrész) növeli.

A hőkezelés során előbb fokozatosan felmelegítik a dughagymát (12 nap) a tárolási 3–5 °C-ról 30–32 °C-ra, majd mérettől függően 30–60 napig ezen a hőmérsékleten tartják (közben 10 napig 32–35 °C-ra melegítik). Ezután a kiültetésig fokozatosan 10–14 °C hőmérsékletre hűtik le.

A technológia betartása nagyon fontos, mert megsértése esetén vagy eredménytelen lesz a hőkezelés, vagy károsodik a dughagyma. Ügyelni kell arra is, hogy a hőkezelést követően a dughagymát ne érje hideg hatás, mert akkor „elfelejti” a hőkezelést és elvetés után felmagzik (felbördözik).

A hőkezelés élettani hatása nem csupán a felmagzás megakadályozásában jelentkezik, hanem termésnövelő és gombaölő hatása is van, mert a 35 °C-os hőmérsékleten tartott dughagymában elpusztulnak a peronoszpóra élő szervei.

A hőkezelést hagyományosan a lakószobában, a fűtött kemence fölött, hagymaszárító rácson végzik, újabban azonban az erre a célra kialakított, de a technológia lényegét alapvetően megőrző, nagyobb mennyiség, több termelő árujának hőkezelésére alkalmas hőkezelőkben valósítják meg. A hőkezelő olyan zárt tárolóhely, ahol meleg levegő befúvásával szabályozottan növelhető, hideg levegő befúvásával pedig irányítottan csökkenthető a betárolt dughagyma hőmérséklete, ugyanakkor a felszabaduló pára elvezetése folyamatosan biztosítható.

Áruhagyma előállítás: A makói hagyma termesztésénél a második év a tulajdonképpeni áruhagyma előállításának időszaka. Az előző évben megtermelt és télen hőkezelt dughagymát kitisztítják (szelelik), majd a kártevők ellen csávázzák, és tavasszal a felmelegedő talajba elvetik. Az ehhez szükséges termőhely talajigénye fekvésben és talajszerkezetben megegyezik a dughagyma-előállítás talajigényével.

Fontos, hogy az elővetemény ekkor is búza (kalászos) legyen, és az ötéves vetésváltást (legalább 5 évig ne kerüljön önmaga után a hagyma) be kell tartani, ellenkező esetben a betegségek fokozottan jelentkeznek.

A vetést (rakást) hagyományosan kézzel végzik, utalóval kijelölt sorokba, gyökerével lefelé. Újabban az e célra kialakított vetőgépet (dughagymaszóró) is alkalmazzák, amelynek segítségével a dughagyma vetése – optimális időben – április közepéig elvégezhető. A kézi rakás egy-két héttel korábbi érést eredményez, és ez adott esetben jelentős piaci előnyt hoz. Az elvetett mennyiség mérettől függően folyóméterenként 15–25 db, a vetés mélysége 3–5 cm. Vetés céljára legkedvezőbb a szétosztályozott I., II. vagy III. osztályú dughagyma, mert ezektől a méretektől várható megfelelő termés.

A termesztésben fontos a talajvizsgálaton alapuló okszerű tápanyagellátás, mert a vöröshagyma tápanyagigényes növény. A kálium- és a foszforműtrágyát valamint a nitrogénműtrágya felét alapműtrágya formájában, a nitrogénműtrágya másik felét a tenyészidőszakban osztottan kell adagolni.

Az előrejelzésen alapuló, a megelőzést előtérbe helyező, minimális vegyszerigényű integrált növényvédelem segíti az egészséges, de szermaradványoktól mentes vöröshagyma előállítását.

Augusztus második felében történik a betakarítás (kiemelés, napon szikkasztás renden, felrakodás és beszállítás), majd az értékesítés vagy tárolás. A betakarításnak egyaránt van kézi és gépi technológiája. A kézi betakarítás jobban kíméli az árut, de a „Makói” fajták a többrétegű erős levélzetük révén jól tűrik a gépi betakarítást is.

Egyéves termelési mód: A Makó térségében kialakított, az előbbiével analóg rendszabályok betartása mellett végzett egyéves termesztési mód a dughagymás vöröshagyma genetikai állományának felhasználásával kineme-

sített „egyéves vöröshagyma” magjának vetésével kezdődik, jó minőségű vetőgéppel március hónapban 3–7 kg/ha (hektáronként 900 ezer–1,1 millió csírát jelent) vetőmagot vetnek el.

A tenyészidőszakban a termelési (tápanyagellátási, növényvédelmi, gyomtalanítási stb.) folyamat, valamint az azt követő művelet sor a dughagymás hagymáéval azonos, azonban – az egyéves ciklusra tekintettel – a tenyészidő hosszabb, az érés szeptember közepén történik, ellenben a dughagyma-előállítás és a hőkezelési műveleti szakasz elmarad. A Makó térségbeli klimatikus viszonyok között a magról vetett vöröshagymától csak öntözött körülmények között várható gazdasági termésmennyiség; ezért a térségben kialakított gépesített termesztéstechnológia szerves részét képezi az öntözés célját szolgáló rendszer.

Főbb tájfajták, fajtatípusok

A makói „őszi” tájfajtákra jellemző, hogy minden makói hagymakertész egyben nemesítő is volt, maga válogatta, szelektálta hagymáját. Azt azonban valamennyien szem előtt tartották, hogy a hagyma héjazata erős, többrétegű, színe bronzvörös legyen. Vizsgálták a nyak záródását, a hagyma alakját, tárolhatóságát.

Az 1935-ös hagymakiállítás alkalmával a Makó és Vidéke Hagymakertészek Szövetkezetének és Egyesületének felkérésére híres tudósokból álló bizottság létesült a makói tájfajta lényeges jegyeinek vizsgálatára. A sok termelőtől származó áruról megállapították, hogy a tájörzetben termelt áru nagymértékben egységes és jellegzetes. Két jól elkülöníthető változatot írtak le:

- az Erdei-féle világosvörös színű, finomabb héjú, vállas, korábbi változat;
- a Rozsnyai-féle sötétvörös színű, vastagabb, zártabb héjú, gömb alakú, későbbi változat.

Ezek a tájfajták képezték a nemesítés alapját. A makói típusoknak a földrajzi árujelzésben szereplő dokumentum szerint csak fehér hússzínűnek, 15% feletti szárazanyag-tartalmúnak, jól tárolhatónak kell lenniük.

A tájörzetben javasolt fajták, amelyek a makói tájfajtákra vezethetők vissza, a dughagymáról szaporított *nemesített Makói*, a *Makói CR* (klímarezisztens), a dughagymáról és magról szaporítható *Makói fehér*, valamint a magról vetett technológiával termesztendő *Makói 104* és *Makói bronz*.

A makói vöröshagyma termesztésénél alapvető követelmény a származási bizonyítvánnyal ellátott fémzárolt vetőmag.

Termelési volumen

A termőfelület jelentős mértékben nem változik, a megtermelt árumennyiség az időjárás függvényében kisebb-nagyobb ingadozásokat mutat:

- termőfelület: 2000-2500 ha,
- termésmennyiség: 50000 tonna,
- termésátlag: 20-25 t/ha.

Az átvételi ár az elmúlt években 50-60 Ft/kg körül mozgott, de volt, hogy túltermelés miatt 30 Ft alá süllyedt.

Fontosabb piaci adatok

A makói vöröshagyma jelentős exportcikk, de a kiegyenlítetlen termésmennyiség miatt az exportpiacok megtartása kérdésessé vált. 2000-ben hagymahiány lépett fel. 2001-ben jelentős a termésmennyiség, de a csapadékos betakarítási időszak miatt a minőség és a tárolhatóság nem megfelelő. Hagyományos nyugati exportpiacaink megtartásához az egyenletes minőség és a folyamatos kiszállítás nélkülözhetetlen.

Javaslatok

A piaci pozíciók és a kedvező árak megtartása érdekében a termelésszervezés és a marketingtevékenységgel kapcsolatosan a következő javaslataink vannak:

- A kidolgozott termékpálya-szabályozás megvalósítása a gyakorlatban.
- Területoptimalizálás - a termelés kérdéseinek a fogyasztói szokások, a piaci igények oldaláról történő megközelítése mint vezérelv.
- Országos területkvóta meghatározása a területoptimalizálás alapján, ennek megosztása a termelők között.
- Az irányár bevezetése és figyelése a főbb termelési, felvásárlási központokban.
- Közös kockázati alap létrehozása. Az alap rendeltetése, célja a túltermelés (piaci zavar) negatív hatásainak csökkentése. A TermékTanács állami pénzeszközből és a TermékTanács közös kockázati alapjából rendezi a túltermelés okozta jövedelemkiesést.
- A piaci zavart az irányárat figyelő rendszer jelzi. A jelzés alapján az FMV és a TermékTanács az előző pontban említett pénzeszközökből oldja meg az intervenciót, a piaci beavatkozást.
- Az agrártámogatások között szerepel a minőségi vöröshagyma támogatása. Az FVM támogatja a termesztőtől termelési szerződéssel a feldol-

gozóiparhoz kerülő árut. Ezt a támogatást fontos lenne kiterjeszteni a szerződött friss piaci vöröshagymára is.

- Az integrált növényvédelem, tápanyag-utánpótlás és előrejelzési rendszer megvalósítása.

- A megtermelt árualap közös kiszerelese, egységes jelölése, logo, csomagolóanyag bevezetése a gyakorlati kereskedelembe.

Konzervuborka

Története

A legrégebben termesztett zöldségnövények egyike, egyes adatok szerint Indiában már 3000 évvel ezelőtt foglalkoztak vele. Európában is előfordul már 2300-2500 évvel ezelőtt, hazánk területére a 13. században került.

Az uborka elsősorban az előző évszázad második felében vált igazi hungarikummá a konzervipar részére történő termesztés jelentőségének fokozódásával. A korábbi termesztési körzetek (Nagykőrös, Kecskemét, Bodroghöz) a korai termesztésű, elsősorban salátauborka-fajták jelentőségének visszavonulásával váltak kevésbé fontossá, s adták át helyüket a konzervipari „berakó” fajták termesztésében előretörő Kisalföldnek, Somogy megyének, sőt napjainkra Kelet-Magyarországnak, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyének.

A támrendszeres szabadföldi uborkatermesztés terén Magyarország a világ élvonalához tartozik, hiszen ilyen arányú előfordulása máshol nem tapasztalható.

Ez a magyarázata annak, hogy a termőterület csökkenése ellenére a megtermelt mennyiség és az elért bevétel nem mutatja ezt az irányt. A hagyományos síkműveléses technológiával elérhető m²-enkénti 1-2 kg-os konzervuborka termékkel szemben már az intenzív síkművelés is legalább kétszeres termést eredményezhet, de a támrendszerrel akár 8-10 kg is leszedhető.

A felsorolt országrészekon kívül viszonylag nagy területen folyik konzervuborka-termesztés Zala (Letenye), Békés (Gerendás), Szolnok és Bács-Kiskun megyékben is.

Speciális termesztési technológiái

A szabadföldi uborkatermesztés vetésterülete hagyományosan a korai szabadföldi, illetve tömegáru előállítását célzó félhosszú termésű salátauborka, valamint a konzervipari felhasználásra előállított „berakó” uborkafajták területéből áll. Ma már túlnyomórészt ez utóbbi foglalja el a szabadföldi vetésterü-

letet, de a gyors technológiai változásnak köszönhetően itt is nagy átrendező-
dés történt.

Extenzív szántóföldi termesztés (síkműveléses technológia): Ennek a változatnak ma még ott van létjogosultsága, ahol nem biztosítható a folyamatos vízellátás és a hetenkénti legalább két-háromszori szedés. Ilyenkor meg kell elégedni a kisebb termésátlaggal és a változó termésminőséggel, a pontos időzítésre sincs nagyon lehetőségünk. Ennél a módszernél vegyes virágú fajtákat használunk, a növények telepítése 80–120 cm-es sor- és 15–30 cm-es tőtávolságra történik állandó helyrevetéssel.

Intenzív síkműveléses termesztés: Az utóbbi évtizedekben ez váltotta fel az extenzív technológiát, feltétele a rendszeres öntözés és a gyakori szedés lehetőségének biztosítása. Itt a fajták már túlnyomóan nővirágúak legyenek. A tenyészterület 120–180 × 15–30 cm állandó helyrevetéssel.

Támrendszeres termesztés: Feltétele a rendszeres öntözés, a várható nagy termés folyamatos szedéséhez szükséges munkaerő biztosítása és a szélvédelem. Támrendszer mellett túlnyomóan nővirágú vagy parthenokarp fajtákat termesztenek.

Jelenleg ez a technológiai változat kezd egyeduralgódóvá válni, s jelenti Európában az igazi hungarikumot. A hazai konzervuborka termőterületének 75-85%-a ma már támrendszer mellett terem, s a kezdetben Győr-Moson-Sopron megyére jellemző technológia lassan nagyjából a keleti országrészre tevődik át, elsősorban az olcsóbb munkaerő és a keleti piacok közelsége miatt.

Előnye, hogy a növények több fényt és levegőt kapnak, a termés nem szennyeződik, a szedési teljesítmény is lényegesen javul. Nincs taposási kár, a lomb sokáig ép marad, így a tenyészidő 4-6 héttel is megnyúlhat. Célirányosabban szedhetők az egyes méretek, nincs elmaradt, s ezért a következő szedésig túlnövő termés.

Hátrányként a támrendszerépítés és a metszés költsége említhető, amely azonban messze elmarad a jobb minőségű és sokszorosára növekvő termés nyújtotta bevételnövekedés mellett.

A támrendszer kialakításánál fontos, hogy a növények és a termés tömegét vizes állapotban és szeles időben is bírja. Olcsó anyagból és egyszerűen megépíthető legyen. Magassága olyan legyen, hogy a természedés és a fitotechnikai munkák földön állva elvégezhetőek legyenek, minél kevésbé akadályozza a talaj- és egyéb munkákat.

Az egysoros támrendszernek 3 méterenként 120–140 cm sortávolságra levert, s a talajból 2 m-re kiálló karók között feszítünk ki három sor acélhuzalt, amelyre a műanyagháló kerül.

Az ikersoros támrendszer erősebb oszlopokból áll, ezeket 2 m sortávolságra egymástól 4 m-re helyezünk a talajba 50-60 cm mélyre, a külső magasságuk 2 m. Az uborka ikersorait az oszlopokon keresztbe erősített 60 cm hosszúságú tetőlécvek végéhez rögzített acélhuzalról lelógó műanyagzsinegek vagy műanyaghálo tartja.

A növény sorok sokszor enyhe „V” alakot formálva fölfelé szélesednek, így biztosítva a jobb fényellátást, a könnyebb talajművelést és a hatékonyabb szedési munkát.

Az uborka szaporítása történhet állandó helyre vetéssel (május 10–20.), állomány sűrűség 2,5–3 növény/m², vagy palántaneveléssel (ültetés: május 15. körül). A palántanevelés előnye a 100% közeli növényállomány, a három héttel korábbi szedéskezdet és a vetőmag-megtakarítás. Hátránya a nevelési és ültetési költségtöbblet.

Ennél az intenzív támrendszeres termesztéstechnikánál még fokozottabban ügyeljünk az egyes technológiai elemek betartására:

- területkiválasztás,
- vetésforgó (helyette nagy adagú szerves trágya),
- talajfertőtlenítés,
- tápanyagellátás (a fejtrágyaadag és kijuttatási mód változik),
- talaj-előkészítés,
- öntözés,
- növényvédelem (a gyakori szedés miatt rövid a várakozási idő),
- zöldmunkák (heti kétszer hajtásigazítás, az alsó 30-35 cm-en oldalhajtás és termés ne maradjon, az oldalhajtások visszacsípése, a főhajtás átbuktatása a felső zsinóron, esetleg hajtás- és lombritkítás),
- a szedésre 1-2 naponta került sor, az osztályozás és üzemi előhűtés elengedhetetlen.

Főbb tájfajták, fajtatípusok

A termelésre való felkészülés meghatározó eleme a megfelelő fajta kiválasztása, melynek során a piac igényének szem előtt tartása a legfontosabb. A piacorientált fajtaválasztáskor a minőség, az időzítés és az elérhető termés mennyiség kerülnek előtérbe.

A termés minőségét elsősorban a külső tulajdonságok (felület, alak, termés csúcsalak és szín) és a belső jellemzők (a hús ropogóssága, íze) határozzák meg. A minőségi tulajdonságok elsősorban a fajtához kötöttek, termesztéstechnológiával kevésbé módosíthatók.

A technológiával elsősorban a termés időzítésére hathatunk, de itt is fontos szerepe van a fajta tenyésztés szerinti hovatartozásának. A termés mennyiség alakulása a fajta megválasztásán kívül a technológia és a szedés üteme-

zésének a függvénye. Néha nem célszerű a legbőtermőbb fajták választása, mert ezeknél sokszor a hús minősége kívánni valót hagy maga után.

A fajtaválasztásnál további fontos szempont a növekedési erély, a termésképzés módja és a betegség-ellenállóképesség figyelembevétele. A növekedési erély a hajtás növekedését, az oldalhajtásképzést és a lomb nagyságát befolyásolja. Az erős növekedésű fajták inkább az extenzívebb körülmények közé valók, jobban bírják a környezeti stresszhatásokat, később érnek, de hosszú ideig és folyamatosan. A középerős növekedésű fajtákat válasszuk a támrendszeres termesztésre, hiszen jó megújuló képességük miatt hosszú ideig termeszthetők.

A gyenge növekedésűek korai érésűek, a szabadföldi intenzív síkművelési technológia fajtái.

A termésképzés tekintetében a megporozást igénylő fajták között még szerepelnek a vegyes virágú és a túlnyomóan nővirágúak is, ez utóbbiak korábbiak és nagyobb termőképességűek.

A megporozást nem igénylő fajták parthenokarpiára képesek, koraiak, bőtermők és termésképzésük a kedvezőtlen időjárási körülmények között is megfelelő.

A betegség-ellenállóság fokozása az egyik legfontosabb nemesítési feladat világszerte. Ebben a tekintetben a hazai nemesítők is szép eredményeket értek el.

Összegzőképpen megállapítható, hogy e fontos hungarikumnak számító zöldségfajnál is sikerült előállítani, illetve kiválasztani a gépi szedésre, válogatásra alkalmas és sajátos magyarországi talaj- és éghajlati viszonyoknak megfelelő fajtakört.

A termelés volumene

Az uborka világviszonylatban is az egyik legfontosabb zöldségfaj. Európában több mint 200 ezer hektáron, Észak-Amerikában 80 ezer, míg Ázsiában 300 ezer hektáron termesztik.

A hazai területi adatok az utóbbi évtizedekben komoly csökkenést mutatnak, hiszen az 1960-as évek 10 ezer hektáros termőterülete napjainkra 3-4000 hektárra csökkent. Igaz ugyan, hogy a megtermelt mennyiség és különösen a termelési érték nem csökkent ilyen mértékben, mert mind a leszedett termés méretkategóriáin belül, mind pedig a termesztéstechnológiák komoly változáson mentek át. Csökkent a 6-9 és a 9-12 cm terméshosszúságban szedett termés részaránya, és nőtt az úgynevezett cornichon uborkák (1-3, 2-5) hányada.

Az utóbbi évtizedben jelentős változás állt be a szabadföldi uborkatermesztés technológiájában is, hiszen a hagyományos extenzív síkműveléses technológiát felváltotta annak intenzív változata, és meghatározó lett a támrendszeres termesztés.

Míg hét-nyolc évvel ezelőtt a szabadföldi konzervuborka termőterületének csak mintegy 30-40%-a volt támrendszeres, addig mára ez az arány elérte a 75-85%-ot.

A mintegy 80 ezer tonnára tehető konzervuborka-termés 40%-át belföldön értékesítik, míg 60%-a kerül exportra.

Fontosabb piaci adatok

Az európai piacokon változatlanul nagy érdeklődés nyilvánul meg a csemegeuborka-konzervek iránt, határt csak a nyersanyag-beszerzési lehetőségek korlátozott volta szab.

Legfontosabb exportpiacunk Németország, kisebb szállítmányokat küldünk még Svájcba, Olaszországba és a Benelux államokba, valamint Ausztriába.

Földrajzi helyzetünkől adódóan néhány napos szállítási időt takaríthatunk meg Nyugat-Európába irányuló exportunknál, hiszen a legnagyobb konkurenciát jelentő és a mienknél olcsóbb árut kínáló Törökország és Bulgária több száz kilométerrel messzebb van.

Javaslatok

Az utóbbi néhány évtized óta hungarikumnak számító támrendszeres konzervuborka-termesztés biztonságosabbá tétele és jövedelmezőségének fokozása érdekében számos feladat vár még megoldásra.

Különösen figyelemre méltó, hogy az európai konzervgyárak az árualapjuk biztosítása érdekében az olcsó munkaerővel termelő távolabbi, fejlődő országokban létesítenek üzemeket, ahol vállalják a termelés előfinanszírozását.

- Biztosítani kell, hogy az intenzív síkművelést folytató gazdaságok támogatást kapjanak az öntözés, gépi szedés, a válogatás és az üzemi hűtőkapacitás kialakításához.
- A jövőben megnő a konzervgyári termeltető partner szerepe.
- Az áruforgalmazás integrálása, a TЭСZ-ek alakítása és erősítése a védőárak rendszerének kialakítása mind nagy jelentőségű lesz az Európai Unióban, hiszen a konzervuborka-termesztést sem szabályozzák kvóták, de annál inkább a versenyképes, jó minőségű és jól időzíthető áru biztosítása.
- A környezetbarát, integrált konzervuborka-termesztésből származó áru a kisebb növényvédőszer- és műtrágya-felhasználás miatt Nyugat-Európában keresett cikk, az ilyen áru hányadának növelése fontos piacmegtartó és -bővítő tényező.

- Hatékony népszerűsítő munkával ki kell használni a magyar különlegességként számon tartott „cornichon” uborkában rejlő piaci lehetőségeket.
- Fontos feladatként jelentkezik a szaktanácsadók képzése és a hálózat fejlesztése, mert a konzervuborka-termesztés a nagy munkaerőigény miatt főleg kisüzemekben folyik, ezek összefogása, integrálása is részben a szaktanácsadók feladata.
- Hazánkban több mint 40 feldolgozóüzem foglalkozik konzervuborkával, nyersanyagigényük 700 ezer tonna, tehát jelenlegi termelésünk kétszerese. Megfelelő technológiai háttérrel, szervezettséggel és érdekeltséggel az ország képes lenne ezt a mennyiséget megtermelni.

A magyar görög- és sárgadinnye

Termőtáj

A dinnye egyike azoknak a növényeknek, amelyekkel az emberiség már igen régen ismeretséget kötött. Megízlelte vad formáit, fogyasztotta azt, majd keverte az ízletesebb, édesebb egyedeit, míg a fejlődés folyamán maga is aktívan részt vett házasításában, nemesítésében. Az utóbbi időben feltárt tárgyi bizonyítékok ismeretében biztonsággal állíthatjuk, hogy a magyarság vándorlása során már ismerte a dinnyét (görög- és sárgadinnyét egyaránt).

Az 1955. év utáni, budavári ásatások rendkívül gazdag maganyagot tartalmaztak, bizonyítván, hogy a dinnyét már a 13–14. század óta ismerték és termesztették Magyarországon.

A 15. és 16. században Magyarországon a dinnye termesztése széles körben elterjedt. Ismerték „mezei” termesztését is, mert időjelzésül használták a „dinnyevetéskor” kifejezést. Igaz kezdetben – sok más növényfajjal egyetemben – valószínűleg csak a főúri és kolostorkertek agyondédelgetett, védett növénye volt. Itt alakult ki „kerti” termesztése. A kerti dinnyetermesztést aprólékos, gondos technológia jellemezte. A növényeket a lehető legnagyobb védelemben részesítették, minden akkor elképzelhető feltételt biztosítottak számukra. A termesztők között ily módon verseny alakult ki, s szinte észrevétlenül folytatódott a dinnye nemesítése, kiválogatása. A kertek szélvédett, napos részén már kora ősszel kiásták a fészek helyét – amely akkora lehetett, mint amekkorát ma ásunk egy gyümölcsfának –, s hamut, trágyát, jó földet, mindenféle „tápláló anyagot” hordtak a kiásott gödörbe. Ide ültették a dinnyét, és várták a „csodahatást”, a különböző kiállításokon, dinnyeverseynen a nagy hírnevet és dicsőséget.

A török megszállás idején bővült a fajtaválaszték, s ezzel javult a technológia színvonala is, ugyanis a megtelepedett törökök drinápolyi és szmirnai fajták magjait hozták be, amelyeket a hozzáértő magyar termesztők szelektáltak, javítottak.

A magyar dinnye kiváló minőségére utal a 17. században Evlia Cselebi török utazó feljegyzése, amelyben nagy elismeréssel ír a Makó környéki kertekben termelt dinnye kiváló ízéről.

Az első átfogó, magyar nyelvű kertészeti szakkönyv Lippay János *Posoni kert* (1664) című műve általánosan ismert és természetett növényként mutatja be a dinnyét: „A dinnyét sem ítéltém sok szóval leábrázolnom, és írnom, mivel ez is közönséges Magyarországon.”

1735-ben Bél Mátyás a *Notitia Hungariae* című könyvében a szabolcsi dinnyekultúrát mutatja be, központjának Újfehértót jelölve meg.

Az Egri Állami Levéltár úrbéri peres iratai igazolják, hogy a 17. században már létezett a hevesi termőtáj is.

A 18. század végén már az ország szinte valamennyi tájegységében kiterjedten foglalkoztak dinnyetermesztéssel, amit Weszelszky Antal *A növényपालánták országából való erdei és mezei gyűjtemény* című könyvében 1798-ban – szinte Lippay gondolatát folytatva – így fogalmazott meg: „A dinnye a Magyar-nál nem nagy újság, esméri még a gyermek is, tudják is természeteni mindenütt, de enni is.” A leírtak az akkori termesztés elismerését, a növényfaj közkedveltségét bizonyítják.

A 19. századból számos irodalmi adat maradt fenn a korabeli dinnyetermesztésről. Így Pethe Ferenc *Pallérozott Mezei Gazdaság* (1808), Szontágh Gusztáv *Dinnyetermesztés* (1853), *A szenvedelmes dinnyész* (1860), Katona D. *Dinnyészet* (1860), Ónody Bertalan *Khiva dinnyészete* (1877) című munkák.

Ez idő tájt alakult meg a Magyar Dinnyész Egyesület, amely a termesztés korszerűsítését, az újabb fajták vizsgálatát, a jó fajták elterjesztését szorgalmazta. Ebben az időben váltak általánossá a dinnyeversenyek. Megindult a nemes vételkedés, hogy ki érleli be elsőnek a dinnyét, kinél nő nagyobbra, kié szebb, édesebb stb. Így vált hungarikummá a dinnye Magyarországon, termesztése az ország teljes területére kiterjedt.

Ezen belül természetesen kialakultak a jelentősebb és kevésbé jelentősebb termőtájak, körzetek. A teljesség igénye nélkül megemlíthetjük a napjainkban is meghatározó legjelentősebbeket: hevesi, békési, baranyai, nyírségi stb. termőtáj.

Hevesi termőtáj: Talán a hazai dinnyetermesztésre a legnagyobb hatással volt, elsősorban a termesztéstechnológia fejlesztését illetően. A csányi, hevesi dinnyések (feles dinnyések) a dinnyetermesztés technikáját falujuk gazdái-nak a földjén alakították ki, majd ezt továbbfejlesztve, nagyobb földdel birkózva kidolgozták ennek a fajnak a művelési módját, és ennek egyedüli specialistáivá váltak az országban. Később fetiszizálták is ezen ismereteiket.

A dinnye termesztésének különös lendületet adott a kapáskultúrák általános fellendülése. Kezdetben az úrbéres jobbágyság foglalkoztak a dinnye nagy-

bani „mezei” termesztésével. Termesztettek saját használatukra és eladásra. Kezdetben erdőirtások, gyeptörések talajába vetették a dinnyemagot (mert ebben az időben csak ezt a szaporítási módot ismerték).

A technológia egyes elemeit az irodalmi utalások alapján nyomon követhetjük. A monokultúrárs termesztés és a vetésváltás (vetésforgó) témája már 1745-ben szerepel a Polgári Peres Iratokban. Heves megyében egymás után többször is ültettek dinnyét ugyanarra a helyre, panaszolták. Meg is lett az eredménye!

A saját községük határában egyre csökkenő termesztési lehetőség, a jobb, emberibb élet utáni vágy, a dinnyéhez való ragaszkodás készítette a dinnyetermesztőket arra, hogy más községek határában vállaljanak munkát. Az 1880-as évektől Csány, Hort, Ecséd községek vállalkozói szétröppentek az országban, a szélrózsa minden irányába. Itt jegyezzük meg, hogy Csongrádban és Békésben is volt egy-egy góc, ahonnan migráltak a dinnyések: Ásotthalom, Óföldséák, Nagykamarás.

Az 1930-as évek gazdasági válsága után nagy lendületet vett a dinnye termesztése Magyarországon. A termesztők nagymérvű vándorlása ekkor tetőzött, s a részes művelési forma sok esetben szorgalmazta a kedvezőtlen adottságú területek bekapcsolását is a termesztésbe. A mezőgazdaság szocialista átszervezése után – a korszerű nagyüzemi technológia hiányában – még mindig a részes művelési forma uralkodott az 1990-es évekig, amikor is a birtokviszonyok átalakulásával visszaesett. Az ezt követő években a monokultúrárs termesztés problémái újra jelentkeztek.

Miért válhattak meghatározóvá a hevesi dinnyések Magyarországon? Azért, mert felismerték, vagy megszenvedték a monokultúrárs termesztés átkát, baját. Azért, mert a gyeptörések gyakorlatát nem, de jelképét, a gyepkockát továbbvitték. Kidolgozták a gyepkockás palántanevelés technológiáját. Ezzel a koraiságot illetően hatalmas előnyre tettek szert az állandó helyrevetést alkalmazó termesztőkkel szemben. Keresték az érés gyorsítás különböző módjait: rövid tenyészidejű fajta, vetőmagja előáztatva, előcsírátzatva, gyepkockába vetve, korán kiültetve, különböző védelemben (üveges, hasurás termesztés) részesítve. Sikerüket szolgálta szorgalmuk és az akkori színvonalcsúcsot jelentő szakismeretük. Féltékenyen őrködtek is az új dinnyetermesztési technika felett.

Békési termőtáj: Történetében azonos a hevesi tájjal. Megújulásában újabb. A Medgyesegyháza–Békéscsaba központú termőtáj a 19. században azal került hátrányba a hevesi körzettel szemben, hogy a dinnye szaporítási módját illetően megmaradt a helyrevetésnél. A 20. század második felében azal ragadta magához a kezdeményezést, hogy a termesztéstechnológiai fejlesztés élére állt, s ezt a legnagyobb területre terjesztette ki. A termőtáj megközelítően 2000 ha dinnyetermő területet mondhat magáénak

(Medgyesegyháza, Nagykamarás, Magyarbánhegyes, Kunágota, Békéscsaba, Medgyesbodrás). A nagy szakmai ismeretekkel rendelkező, rendkívül piacérzékeny, szorgalmas termesztők jó érzékkel nyúltak az 1970-es években a koraiságfokozó technológiai fejlesztésekhez. A rendkívül jó talajtani, időjárási adottságú területen termesztők termesztésmódjukba illesztették a váz nélküli fóliás, kisalagutas termesztéstechnológiát, a fóliás talajtakarást, a két-rétegű fóliás alagúttakarást, a színes takarófóliák alkalmazását, a sárgadinnye hajtását. Magas fokon megszervezték szakmai tevékenységüket, és ezzel meghatározóvá váltak a dinnye magyarországi termesztését illetően.

Felújították a dinnyeversenyeket, ünneppé tették a termőtájon a dinnyeérés idejét. Lovasfelvonulások, zenés ébresztők, szórakoztató műsorok, tudományos előadások, családi-baráti találkozások színesítik az itt élők életét.

Dél-baranyai termőtáj: Viszonylag újabb keletű. Igazán az 1970-es évektől kezdett fejlődni. A medgyesegyházi termesztőkhöz hasonlóan korszerű fóliatakarásos technológiát valósítottak meg. Központja Sellye. A termesztőtáj területe 600–1000 ha között változik.

Sellye körzetében viszonylag kevés, 5000 ha zöldségtermesztéssel hasznosítható terület van, a Drávára alapozott öntözési lehetőség szerény. A termőtáj többi községénél ennél kedvezőbbek a feltételek. A térségre a korai felmelegedés, kiegyensúlyozott hőmérsékleti és csapadékviszonyok jellemzőek. Sajnos, a jégverés is gyakoribb, mint az ország más területén.

Nyírségi termőtáj: Régi történelmi hagyományai vannak a dinnyetermesztésnek. Mivel az ország északkeleti részében helyezkedik el, a dinnye termesztettségének az északi határán, itt nem a koraiság, hanem a termesztés megvalósíthatósága a legfőbb feladat. Ezért itt a tömegtermesztésre kell a fő figyelmet fordítani.

Ökológiai adatok

Az ökológiai adataink igazolják, hogy hazánk területének nagyobb része megfelel a sárga- és görögdinnye szakszerű, igényes termesztésének. Adottságaink mellett kiváló ízű, az európai elvárásokat messze meghaladó értékű dinynyét tudunk előállítani a július elejétől szeptember végéig terjedő időszakban, s ezzel jól kiegészítjük a déli, mediterrán térségek termesztését, megnyújthatjuk az európai fogyasztás idejét.

Taljadottságaink igen kedvezőek a dinnyetermesztés számára. Mint tudjuk, a termés nagysága a növény genetikai teljesítőképességén és az időjáráson kívül nagyban függ a talaj minőségétől, teljesítőképességétől. A jó minőségű, termékeny talajra jellemző, hogy hosszú ideig ellátja termesztett növényeinket

vízzel, tápanyaggal. Talajaink összetételét, minőségét tekintve nagyon különbözőek.

A dinnye számára a hazánkba 6 csoportba osztott termőhelyi kategória közül az első négy jöhet számításba: I. csernozjom talajok; II. barna erdőtalajok; III. kötött réti talajok; IV. laza talajok. Mind a négy termőhelyen kiváló minőségű dinnye termeszthető. A kötöttebb talajokon a teltebb, színesebb, nagy termést adó termesztés jellemző. Laza talajokon a koraiság jó minőséggel párosítva érhető el.

Az időjárás az ország legnagyobb részén lehetővé teszi a dinnye termesztését, az ország déli tájain inkább a korai termesztést, a többi területen a tömegtermesztést.

A fagyos napok száma hazánkban 120–80 között van. Baranyában 80 alá esik. Az utolsó fagy és az első fagy fellépése zárja körül azt az időközt, amelybe a tulajdonképpeni vegetációs idő esik.

Nyáron az ország területe a 19 és 21 fokos izotermával elhatárolt három részre oszlik. A termőtájak ezen intervallumban találhatók. A nyár legmelegebb hónapja a július, ez a dinnyeérés ideje (kezdeté). Ekkor a délkeleti ország-részben 21 °C felett van a hőmérséklet havi átlaga. A hőségnapok száma (30 °C-ot meghaladó maximumú napok) délen 20–30, közép- és északi részen 15–25 között változik.

A napsütéses órák száma északon 1800, délen 2000 óra. Mint látható, mindkét érték garantálja a dinnye biztonságos beérését és termesztését.

A természetes csapadékmennyiség a tenyészidőben 300–400 mm között változik a termőtájakon. A júliusi csapadékértékek 25–40 mm között változnak. Sajnos, a biztonságos termesztés, a megfelelő termésátlag eléréséhez ez kevés.

Társadalmi és közgazdasági háttér

Mint a történeti áttekintésben is láttuk, a dinnye termesztése zömmel a szegényebb néprétegek megélhetését szolgáló tevékenység volt. Napjainkra a kép változatosabb lett. Az Ormánságban, Kodolányi „egyke világában” a megélhetés ma is nehéz, az ipari munkahelyek száma kevés. A fiatalemberek, házasságuk megkötése után, boldogulásukat tekintve talán legnagyobb sikerrel, családi segítséggel a dinnyében bízhatnak.

A Nyírségben hasonló a társadalmi helyzet. A gyümölcs mellett a kitorést a dinnye jelentheti.

Hevesben is hasonló a helyzet. A különböző tőkeerővel rendelkező termesztők – úgy, mint Békésben – különböző termesztéstechnológiát megvalósítva, különböző eredményességgel termesztik a dinnyét.

A rendelkezésre álló tőkeerő függvényében, szinte minden termőfajra jellemzően azonos technológiai változatok egyaránt megtalálhatóak.

Országosan az alábbi termesztéstechnológiai változatokkal találkozhatunk:

- szabadföldi tömegtermesztés, helyrevetett (április 10–20.),
- szabadföldi tömegtermesztés, palántázott (május 15–25.),
- szabadföldi korai termesztés (május 1–15.),
- fekete fóliás talajsortakarás (az előző ültetési időpontokban),
- ágyásos, színes vékony fóliás takarás (május 1–15.),
- váz nélküli fóliás takarás és kisalagutas termesztés (április 25–május 5.),
- téli dinnye termesztése (vetés május 20–30.),
- támrendszeres termesztés (az előzőknél használt időzítésekben),
- fűtés nélküli fóliás termesztés (április 1–20.),
- enyhe fűtésű fóliás termesztés (március 15–30.).

Az *állandó helyrevetés* a dinnye legrégibb szaporítási módja. A világon ma is igen elterjedt. A legkevesebb tőkebefektetést igényli. Megítélésünk szerint Magyarországon méltánytalanul mellőzött termesztési mód. Az elmúlt évtizedekben a dinnyénél a koraiság elérése volt a legfontosabb vezérlő elv. Ennek az lett az eredménye, hogy lett korai dinnyénk, de kicsi lett a termésátlag, és a nyár második felében nem tudtunk dinnyét szállítani. A nemzetközi munkamegosztásban, a globalizáció eredményeként ismét nagyobb jelentőséget kell tulajdonítanunk minden termőfajon a későbbi érésű dinnyének.

A *palántázott tömegtermesztést* mint már utaltunk rá – Hevesben fejlesztették ki. A palántaneveléssel korábbra hozhatjuk az érést, megnyújthatjuk a tenyészidőt. A gyepkocka olcsó, de használata bizonyos veszélyekkel jár a gyomirtószer-maradványok miatt.

A *szabadföldi korai termesztés* a legnagyobb kockázattal járó termesztéstechnológiai változat. A május elseje körüli szabadföldi kiültetésre rendszerint jöttek a „fagyösszentek”. Ha környörületesek voltak, jól járt a dinnyés, ha nem, a tartalékpalántákat kellett kiültetnie, vagy vetni. Abban az időben a dinnyés maga szedte a magot a konstans fajtákból. Költségkihatása minimális volt. Ma ez a szemlélet az igen költséges hibridfajták magjával már nem járható, ezért a dinnyések különböző kockázatcsökkentő technológiai eljárásokat dolgoztak ki.

Legegyszerűbb a *fekete fóliás sortakarás*. 40–60 cm-es fóliacsíkot fektetnek a talajra, ezt perforálják a növényelrendezésnek és a szaporítási módnak megfelelően. A fekete fóliás talajtakarás teljes védelmet nyújt a takart terület alatt fejlődő gyomok ellen. Segíti a talaj vízgazdálkodását, a talajéletet. A fekete szín elnyeli a nap sugarainak nagy részét, ezért alatta a talaj nem tud úgy fel-

melegedni, mint a takaratlan, illetve más színű fóliával takart területen. Költségei miatt ez az eljárás lassan terjed.

Az *ágyásos, színes, vékony fóliás takarás* viszonylag új Magyarországon, de külföldön sincs túl nagy hagyománya. Szinte minden termőtájunkon megjelent. Alkalmazásával és a tápoldatozás bevezetésével a dinnyetermés átlagát lényegesen növelni lehet.

Az eljáráshoz tartozó meghatározó elem a *talaj-előkészítés* is. Szakítva a magyar hagyományokkal, alkalmazkodva a nemzetközi gyakorlathoz, csak üdvözölhető, hogy bevezettük az ágyáskészítő gépek alkalmazását. Ezek a gépek a vetés-ültetés talajelőkészítő művelési rendszert forradalmasították. Ültetés előtt néhány nappal a talajra ráengedve 120 cm ágyásszélességben, 25–30 cm mélységig szinte gilisztahumusz minőségűre előkészítik a talajt. A nagyfokú lazítás következményeként ki is emelik az ágyást. Az ágyáskészítő (Herkules) után következik a fóliaterítőgép, majd ezt követi az ültetőgép. Fóliatakarással csökkenthetjük a kárt. Erre szolgál a *váz nélküli fóliás takarás és a kisalagutas termesztés*.

A váz nélküli fóliás takarás és a fóliaalagút tekinthető a legegyszerűbb termesztőberendezésnek. Speciális és viszonylag új a fóliaalagút alatti vékony fóliás takarás. Itt felhasználható a fehér (áttetsző) színű, vékony fólia (20–40 mikron), ha a gyomoktól nem kell tartani. Erősebben gyomosodó területen célszerűbb a lila, zöld fóliák használata. A palántákat soros vagy ikersoros elrendezésben ültetjük ki (jobb az utóbbi), s erre építjük az alagutat. A hatékonyság növelését jelenti a kettős fóliaborítás, illetve az energiaerőnyő használatának lehetősége. Mindkét eljárás gépesíthető. Egy egyrétegű fóliás takaráshoz 200–300 kg/ha fóliára van szükség.

Szabadföldi termesztésnél ezek az eljárások már kivédik a mínusz 3–5 °C-os hideget. Ezek az eljárások a legkorszerűbbek, szinte minden termőtájunkon megtalálhatók.

Téli dinnye termesztése: Különleges csoportot képviselnek a téli dinnyék. Az utóbbi években szinte minden fajtatípusnál megjelentek az úgynevezett pulton tartható sárgadinnyék. A pulton tarthatóság jelenthet néhány napot és néhány hónapot.

Támrendszeres termesztés: A termesztés hatékonyságát fokozhatjuk, ha az egységnyi területre (1 m²) ültetett növények termőfelületét és termését függőleges irányban, a légtérben helyezük el.

Szélvédett, jó mikroklímájú helyeken – elsősorban kisüzemi termesztésben – az uborkához hasonlóan elsősorban a sárgadinnyét is termesztetjük szabadföldön, táंबरendezés mellett. A tartószerkezet, az elrendezés (de csak egysoroson), megegyezik az uborkánál alkalmazott eljárással.

Első kérdésként jelentkezik mindig, hogy a hajtás talpra állítva elbírja-e, megtartja-e a termést? A sárgadinnyénél a válaszunk igen. Görögdinnyénél „hálózni” kell a termést. A termőfelület alakítása metszéssel történik.

Hajtatás: A dinnyék friss terméseinek fogyasztási ideje (hazai előállításból) – a több évtizede kialakult szabadföldi termesztésen alapulva – rendkívül rövid, mindössze az év három hónapjára (július, augusztus, szeptember) korlátozódik. A 19. század második felében dinnyehajtatásunk már „fejlett” volt. Napjainkban a hajtatott dinnye erősen visszaszorult.

A sárgadinnye-hajtatás területi növelésével visszaállíthatnánk a faj régi hírért. Mint ismert, a szabadföldi termőterület egyre csökken. A sárgadinnye szinte kiveszőfélben van Magyarországon. A további csökkenés megállítása érdekében új helyet kell keresnünk a vetésszerkezetben a sárgadinnye részére. Szinte kínálkozik a lehetőség, hogy a nagy légtérű fóliás hajtatásban jelöljük ki a helyét. A hajtatott sárgadinnye helyfoglalását segíti az utóbbi években jelentkező árubőség, és a téli értékesítési nehézségek a paprika- és paradicsomhajtatóknál. A sárgadinnye-hajtatás viszonylag kisebb ráfordítással, kevesebb kézi munkaerő felhasználásával, elfogadható jövedelmezőséggel valósítható meg. Helye van a fűtés nélküli, az enyhe fűtésű fóliásátor alatt tavasszal, a téli dinnye termesztésének az őszi hajtatásban.

A dinnye termőterületének kijelölése hosszú évszázadokra visszamenőleg az egyik legfontosabb szakmai feladat volt. Szereti a sík, egyenletes fekvésű, szélvédett helyeket. A természetők megfigyelése, hogy olyan helyre ültessük, ahol napkeltétől napnyugtáig süti a táblát a nap.

A vetésforgó különleges agrotechnikai eljárás. Különlegessége abban van, hogy megvalósításához beruházás és kézi munka nem szükséges, csupán tervezési és szervezési munkát igényel.

Az alapvető talajművelési eljárások nem változtak, csak lényegesen drágábbak lettek. A „jó vetőágy” jellemzője az aprómorzás szerkezet, az ülepedettség, a sima felszín, a gyommentesség. Kétségtelen, hogy a mai gyakorlat legkorszerűbb eljárása az ágyáskészítő gépek munkája. A felsorolt követelményeknek megfelel, az esetleges megelőző talajművelési hiányokat, hibákat kiküszöböli. Remélhetőleg ezek a gépek nagyobb számban elterjednek a dinnyetermesztésben.

Megállapított tény, hogy a dinnye a szerves trágyát nagyon jól hasznosítja. A dinnye tenyészidejéhez jól igazodnak a retardált, lassú feltáródású műtrágyák. Ezek szélesebb körű elterjesztése, alkalmazása célszerű. A tápoldatozás egyre terjed a dinnyetermesztők között. Ismert tény, hogy a folyamatos „ete-tés” a növénynek igen nagy teljesítmény elérését teszi lehetővé. Erre a célra csak a maradvány nélkül oldódó, speciális műtrágyák felelnek meg. 2000-ben a tápoldatozással termesztők Magyarországon minden eddigi termésátlagot megdöntöttek. A sellyei termesztők között volt, aki 150 tonna/hektár, a Medgyesegyháza körzetében termesztők között többen meghaladták a 100 tonna/hektár termésátlagot. Ezek a számok és a tápoldatozás önmagukért beszélnek. Ez a jövő útja. A tápoldatozás megoldja az eddig elmaradt fejtrágyázás kérdését is.

A dinnyetermesztésben a jövőben is fent kell tartani, termesztéstechnológia típusának megfelelően az állandó helyre vetést és a palántanevelést. De nem tűr halasztást az oltás széles körű elterjesztése és alkalmazása. Gondoljuk csak végig: elaprózott birtokviszonyok, vetésforgó hiánya, talajművelés színvonala stb. Ezek a veszélyek csak az oltott dinnyepalánták által küszöbölhetőek ki. Az oltást elvégezhetik az erre szakosodott vállalkozások, de erre szakosodhatnak maguk a termesztők is. Az oltással a kiültetendő állománysűrűség 6000 db/ha-ra csökkenthető, az optimális 9-10 ezer db/ha-ról. A növény egyedi teljesítőképessége megnő, a termesztési lehetőségek a hidegebb talajokra is kiterjedhetnek. A termésátlaggal egyetemben a termesztés biztonsága is nő. Az oltással a talajban lévő kór- és károkozók ellen automatikusan védekezünk. Ez az eljárás nem termőtájhoz kötött. Az egész országban be kell vezetni és elterjeszteni. Jól mutatják ezt a külföldi tapasztalatok is.

Régi hibája, szinte történelmi jellemzője a magyar dinnyetermesztésnek a kívánatosnál kisebb állománysűrűség alkalmazása. Ha a talajt süti a nap, az felmelegszik, de nem asszimilál. Ezért a görögdinnyéből oltott palántát ültetve legalább 6000 db/ha, hagyományos palántáról 8-10 ezer db/ha állománysűrűséget érjünk el. Ez utóbbi értéket közelítse meg az állandó helyre vetett tábla állománysűrűsége is. A sárgadinnyénél a fenti számok kétszeresét valósítsuk meg.

Magyarországon még ma is nagy területen termesztik a dinnyét öntözés nélkül. Az elfogadható termésátlag és a megfelelő termésbiztonság érdekében a dinnye termesztéstechnológiájának szerves részévé kell tennünk az öntözést is.

Viszonyaink között egy-egy dinnyenövényen tíz-húsz db termősvirág fejlődik ki a tenyészidő folyamán. Ebből az alkalmazott technológiai és a környezeti tényezők együttes hatásaként egy-két db termést tudunk betakarítani.

A termesztéstechnológiai fejlesztés célja csak egy lehet: a növény genetikai teljesítőképességének minél nagyobb mérvű realizálása a termésképzésben. Ennek érdekében a korábbi szemléleten változtatni érdemes, s a koraiság mellett törekedni kell a növényenkénti két-három termés kinevelésére.

Főbb tájfajták, típusok

A termesztés sikerének az alapja maga a fajta. A hevesi dinnyések, akik behálózták az egész ország területét, a megcsontosodott technológián az „Istennek” sem voltak hajlandók változtatni, de a korai fajta magjáért minden pénzt megadtak. A sárga- és görögdinnyénél egyaránt a koraiságot becsülték a legtöbbre. A koraiság bűvölete a minőség romlásához, a termésátlag gyenge voltához, a gazdaságtalan termesztéshez, a termőterület nagymérvű visszaeséséhez vezetett.

A 19. század közepén 700 fajtánál is több sárgadinnyét és jelentős számú görögdinnyefajtát regisztráltak Magyarországon. A Magyar Dinnyészegylet 1864-ben Pólya József úr pest-rákosi birtokán fajta-összehasonlító kísérletben 330 sárga- és görögdinnyefajtát vizsgált Girókuti P. Ferenc vezetésével. Ebből 273 fajta sárgadinnye, 57 fajta görögdinnye volt. Szinte ma sem tudnak olyan fajtátípust mondani, amelyik az összehasonlításban ne szerepelt volna. E kísérlet eredményei alapján a *Falusi Gazda* című folyóirat 1864. február 10-én megjelent számában 14 görög- és 98 sárgadinnyefajta termesztését javasolta az országban.

A történeti visszatekintés alapján megállapíthatjuk, hogy igen gazdag fajtaválaszték állt már a 19. században a termesztők részére. A 20. század szűkítette a fajtátípusok választékát a sárgadinnyénél, megmaradtak a rövid tenyészidejű, korai fajták. A görögdinnyénél a 20. században a magyar dinnyenemesítés szép eredményeket ért el: a görögdinnye-választék sötét héjszínű, vékony héjú, vörösvörös hússzínű, aprómagvú, kiváló ízű fajtákból tevődött össze. A 20. század második felében ezek a típusok, fajták meghódították Európát, uralták a termesztést és a fogyasztást.

A 20. század végén változik a helyzet. Az 1970-es évektől hazánkba is „be-települő” nemzetközi vetőmag-forgalmazó cégek itthoni és európai munkájának eredményeként megváltozik a kínálat, ennek eredményeként megváltoznak a fogyasztási szokások. Visszahozzák a sárgadinnyénél szinte a teljes fajtátípus-választékot. A görögdinnyénél a globalizáció Európa-szerte uralkodóvá teszi a csíkos fajtákat (Crimson típus), és kiszorítja a termesztésből és a fogyasztásból a hagyományos, jó minőségű magyar fajtákat.

A görögdinnye fajtátípusok között külön kell foglalkozni a mag nélküli (triploid típusok) kérdésével. Különösen Észak-Európában, de más nyugati országokban is „divattá”, napi igénnyé vált fogyasztásuk. Ezek a dinnyék inkább a magszegény elnevezés minőségi követelményeinek felelnek meg. Termesztésükben sok hátránnyal, fogyasztásukban sok előnnyel rendelkeznek. Előállításuk a magyar termesztőknek kb. 30%-os többletráfordítást jelent. A piacok nem egyértelműen értékelik ezt a tevékenységet. A hazai piac nem akarja elismerni a többletráfordítást, a külföld részben. De a jövőben, ha nem lesz más választásunk, márpedig nem lesz, ezt a típust kell exportálnunk, mert a nemzetközi piac része vagyunk, és még inkább az akarunk maradni.

Termesztési volumen

A termesztés volumenét csak országos vonatkozásban tudjuk követni. A magyarországi termesztést már érintettük a történeti áttekintésben. A számadatok egyértelműen igazolják, hogy ezek a zöldségfajok történelmünk során többször átsegítették a nemzetet a nehéz táplálkozási, gazdasági problémákon.

1895-től kezdték Magyarországon a zöldségfajok termesztési adatait rögzíteni. Az első adatok 1896-ból valók, akkor 12 851 hektáron termeltek dinnyét, 10 070 kg/ha termésátlaggal. Itt még együtt szerepel a sárga- és görögdinnye. A legtöbb dinnyét 1948-ban termesztették, 31 701 hektáron. Ezt követően állandóan csökkent a termőterület. Különösen szembetűnő ez a sárgadinnyénél: termőterülete 1980 után már 1000 ha alá esett, és a mélypontot az 1990–1992-es években érte el. Az eredményt a történelmi változások is magyarázzák. Jelenleg 10 ezer ha körüli felületen látszik a dinnyetermesztés stabilizálódni.

Termesztésünk fő kritikáját az elért termésátlagok adják. A sárga- és görögdinnye termésátlagai egyaránt elmaradnak a világ és az európai termésátlagoktól. A sárgadinnye európai termésátlaga 15 000–19 000 kg/ha között változik, nálunk 5000–13 000 kg/ha. Görögdinnyéből a világ termésátlaga 16 000–19 000 kg/ha körül mozog, nálunk a jobb években 12 000–15 000 kg/ha között változott.

Fontosabb piaci adatok

Sajnálattal konstatáljuk, hogy a dinnyefogyasztás Magyarországon igen alacsony színvonalon van.

A sárgadinnye termelt árutömege 1999-ben 7706 tonna volt. Ez megközelítőleg 77 dkg/fő. De még ennek a terméstömegnek is egytizedét exportáltuk (778 tonna).

A görögdinnye jelentős részét exportáljuk, de a belföldi fogyasztás itt is kevés. Mindkettő növelhető a jövőben. Érdekes jelenség, hogy a dinnye fogyasztásának ideje is széthúzódik éves szintre. Ezt természetesen az importból, amely egyre növekszik, tudjuk kielégíteni.

A sárgadinnye felvásárlási ára 47,20–81,50 Ft/kg, termelői piaci ára 121,20–142,10 Ft/kg között változott. A görögdinnye felvásárlási átlagára 13,40–23,30 Ft/kg, termelői piaci átlagára 55,60–74,00 Ft/kg volt. Az exportárak ennél kedvezőtlenebbek. Álljon itt a 2000. év tanulsága. Ebben az évben a korai felmelegedés és aszály hatására a korai termesztéstechnológiai változatoknál 2 héttel korábban kezdődött a görögdinnye érése. Így a mi árunk találokzott az európai piacokon a mediterrán vidéken termesztett dinnyével. Ennek eredménye a túlkínálat lett. A helyzetet tovább rontotta, hogy július elejétől egész Európára kiterjedő lehülés következett be. Lecsökkent a fogyasztói kereslet. Nagy tartalékok halmozódtak fel a kereskedőknél is.

Az is egyértelmű tény, hogy a mi adottságaink mellett az év meghatározott részében (június, július, augusztus, szeptember) van keresnivalónk az európai piacokon, és ezt kell maximálisan kihasználnunk.

A legfontosabb feladatunk a külkereskedelemben kivívott helyünk és időnk stabilizálása, az értékesített áru mennyiségének növelése, az elérhető átlagár növelése. Ez csak jól szervezett termelői egységek (TÉSZ), korrekt tájékoztatást és marketingtevékenységet folytató irányító és kereskedő szervezetek egységes, összehangolt munkájával érhetjük el.

Külön téma a csomagolás. Tudomásul kell vennünk, hogy a kiváló minőségű árut is csak kellően csomagolva lehet elfogadható áron eladni. A dinnyénél a ládás csomagolás, osztályozott, azonos méretű áruval jelenti az európai követelményt. Sajnos, mi ömlesztve, kamionban szállítjuk az export döntő többségét, igen alacsony fekvésű áron. S nemegyszer az így kiszállított áru többszörös áron kel el, ládázva, egy harmadik ország piacán. Ezen sürgősen változtatni kell.

1999-ben a görögdinnye bruttó termelési értéke 3476 millió Ft, a sárgadinnyéé 720 millió Ft volt. Ez nagyon sok magyar ember, család megélhetését jelenti. Ennek növelése a célunk, eléréséért mindent meg kell tennünk.

Javaslatok

- Termelői szerveződések (TÉSZ) létrehozása.
- A hazai dinnyetermesztés versenyképessé tétele a külföldiekkel.
- A dinnye termesztésbiztonságának növelése, jövedelmezőségének javítása.
- A koraiság értékének megtartása mellett a termesztőtájnak és a termelő anyagi felkészítésének megfelelő termesztéstechnológiai változatok alkalmazása.
- A technológián belül fokozott figyelmet kell fordítani
 - a területkijelölésre,
 - a vetésforgóra,
 - a monokultúras termesztés felszámolására,
 - az ágyásos vetés előtti talajművelési mód kiszélesítésre,
 - az okszerű trágyázásra, lassan feltáródó műtrágyák használatára,
 - a tápoldatozásra,
 - az öntözésre,
 - a szaporításnál lassan fel kell hagyni a gyepkocka használatával, helyette tápcockát kell alkalmazni,
 - el kell terjeszteni az oltott palánták használatát,
 - megfelelő állománysűrűség és egészséges növény tud elfogadható termésátlagot adni,
 - külön ki kell emelni a téli sárgadinnyék termesztésének jelentőségét,
 - a dinnyeszezon kiterjesztése az őszi fagyokig,

- termésátlag növelése, az egy növény–egyterméses technológia mellett az egy növény–két–három terméses technológiák elterjesztése.

Marketingstratégia

- Vissza kell állítani a magyar dinnye több évszázados jó hírnevét.
- Amellett, hogy a globalizáció szükségszerű törvényét a fajtaválasztás területén tudomásul vesszük, ahhoz maximálisan alkalmazkodunk, keresnünk kell a fekete héjú, vérvörös hússzínű, aprómagvú, kiváló minőségű hagyományos magyar görögdinnyék választékbővítő elterjesztésének lehetőségeit.
- El kell érniük, hogy a kiváló áruminőség mellé megfelelő eladási ár is társuljon.
- Ki kell dolgozni a magyar stratégiát.
- Ne adjuk ömlesztve, olcsón a magyar dinnyét. Csomagoljuk be, és jó áron értékesítsük.
- A hozzá nem értő, a termesztőt sokszor becsapó „külkereskedőket” ki kell zárni a folyamatból.
- A több száz dinnyével kereskedő sok erre a piacra. Számukat csökkenteni kell.
- Az egymás árujának becsmérése, árának alávágása a külkereskedők részéről nem a magyar érdekeket képviseli.
- Meg kell ragadni minden lehetőséget belföldön és külföldön a magyar dinnye hírnevének öregbítésére.
- Növelni kell a belföldi fogyasztás mértékét is.

Fejlesztési prioritások

- A hazai termesztés és az export rendszeres támogatása.
- A TЭСZ-ek szervezése.
- A bel- és külkereskedelem szakszerűbbé tétele.
- Az árukezelő, -gyűjtő, -tároló telepek létrehozásának támogatása.
- Az újabb szakmai ismeretek eljuttatása a termesztőkhöz.
- A szaktanácsadó hálózat(ok) kiépítése, működtetése.

A magyar gomba

Az 1990–2000. között eltelt 10 év alatt a magyar gombatermesztés jelentős eredményeket ért el, s ezzel a hazai kertészeti termelés sikerágazatává vált.

Ebben az időszakban a megtermelt gomba mennyisége több mint hétszeresére, míg a frissgomba-exportból származó árbevétel több mint húszszorosára emelkedett.

Magyarországon jelenleg csiperkegombát (*Agaricus bisporus*) és laskagombát (*Pleurotus* spp.), valamint shiitake-t (*Lentinula edodes*) termesztünk. Az előbbi gombafajokon kívül még néhány más gombafaj (gyapjas tintagomba, pecsétviaszgomba, ördögszekér-laskagomba) termesztése is folyik, amelyeknek piaci jelentősége napjainkban még nincs.

A gombák termesztése minden más kertészeti kultúrától eltérő, mert a klasszikus értelemben vett termőföldet nem igénylik és teljesen egyedi, speciális termesztési technológiájuk van. A gombák különböző mezőgazdasági hulladékanyagokon és melléktermékeken termeszthetők, így ezeknek az anyagoknak gombatermesztésre való felhasználásával egyrészt értékes emberi táplálékhoz jutunk, másrészt ezeknek az anyagoknak az újrahasznosítása is megoldódik.

A csiperkegomba termesztőközegét komposztnak nevezzük, amely gabonafélék szalmájából (elsősorban búzaszalma), lótrágyából, csirketrágyából, ásványi adalékból (gipsz) és vízből készül, napjainkban már külön komposztgyártásra szakosodott üzemekben. A csiperkegomba szaporítóanyagával (csíra) beoltott, polietilén zsákokba rakott komposzt kerül magához a gombatermesztőhöz. A laskagomba táptalaja az alapanyag, többnyire búzaszalmából készül, de készítésére felhasználható kukoricaszár, kukoricacsutka és egyéb növényi hulladék is. A shiitake termesztőközegét úgyszintén alapanyagként vagy táptalajként nevezzük, ami különböző faanyagok fűrészporából, faforgácsból, gabonafélék szalmájából stb. tevődik össze.

A magyar gombatermesztés története

A magyar gombatermesztés – pontosabban a csiperkegomba termesztése – közel százéves múltra tekint vissza. A kezdeti próbálkozásokat is figyelembe véve a gombatermesztés már 150 éve ismert az országban. Hazai meghonosítói az akkoriban Párizs környékén megforduló magyar kertészek voltak.

Az igazi fellendülés az I. világháború befejezése után kezdődött el Magyarországon. A csiperkekomposzt készítéséhez termesztési alapanyagként szalmás lótrágyát használtak. Ezekben az években olyan nagy volt a lóállomány, hogy a gombatermesztők igényeit például a hadsereg lovasalakulatai akár egyedül is ki tudták volna elégíteni. Az első gombatelepek Kőbányán létesültek, majd Budafokon, Budatétényben is megkezdődött a csiperke termesztése. A nagy mennyiségű lótrágya, az előbb felsorolt kerületekben található hatalmas pincék, pincerendszerek vállalkozói kedvvel párosultak.

A magyar gombatermesztés „első fénykora” a két világháború közé esett. Ebben az időszakban három nagy cég, a Makó Testvérek, a Suppan Champignon Kulturák és a Zalay-féle cég határozták meg az egész ország termelését. Mindhárom cégnek önálló csíralaboratóriuma volt, konzervfeldolgozással is foglalkoztak, és a friss csiperkegomba eljutott a bécsi piacra is.

Magyarország 1938-ban az 1200 tonna mennyiséggel – Franciaország és az Egyesült Államok után – a harmadik legtöbb gombát termeszto ország volt a világon, s ebben az időszakban már több mint 200 ezer m²-en folyt a csiperke termesztése. A II. világháború alatt jelentős visszaesés következett be, majd különböző átszervezések után lassan, de ismét megindult a fejlődés, és a termelés évről évre nőtt.

Az 1950-es években új fejezet kezdődött a hazai termesztés történetében. Az államosítások után megalakított Gombatermelési Vállalat vette kezébe a csíragyártást és a kutatást. A világon először Magyarországon kezdték el a szabad természetben található Agaricus-fajokat és fajtákat összegyűjteni és nemesítési célra felhasználni.

A komposztkészítés területén is történtek fejlesztések. Heltay Imre 1956-ban kidolgozta az úgynevezett rövid komposztálást, ami azt jelentette, hogy az addig alkalmazott 17–30 napos komposztálási időt 16 napra csökkentette. Ezzel a megoldással az addigi 3–4 kg helyett, komposztmázsánként 6–8 kg gomba termett.

1967-től a csepeli Duna Mgtsz lett a magyar gombatermesztés, elsősorban a csiperketermesztés meghatározó szereplője, s az is maradt 1990-ig. A közel negyedszázad alatt került sor először a ládás hőkezelés, majd a polietilénzsákos technológia bevezetésére, később pedig a tömeghőkezelés meghonosítására. A Duna Mgtsz 1975-ben a hazai gombatermesztés rendszergazdája lett. Elősegítette, hogy Pécsen és Győrben komposztüzemek épüljenek, s ezzel a gombatermesztés az ország különböző területein is meghonosodott. A technológia fejlesztése miatt a termésátlagok emelkedtek, így a ládás hőkezelés révén komposztmázsánként már 13–15 kg, a zsákos technológia bevezetése után 15–18 kg volt a termésátlag. A tömeghőkezelés alkalmazása és a nitrogénforrásként használt csirketrágya miatt a csiperkegomba hozama az 1980-as évek végén komposztmázsánként 16–20 (22) kg volt.

A Duna Mgtsz egészen a megszűnéséig működtette kutató-kísérleti laboratóriumát. A legfontosabb terület a csiperkegomba termesztéséhez kapcsolódott, de foglalkoztak a laskagomba, a négyspórás csiperkegomba, a shiitake és egyéb gombák termesztési kérdéseivel is. Az 1950-es években elkezdett vadon termő fajok/fajták gyűjtését mindvégig folytatták, így az 1980-as évek közepén a külföldről kapott törzsekkel együtt már 385 különböző csiperketörzs volt a laboratórium birtokában.

A laskagombafajták nemesítésében kiemelkedő szerepet töltöttek be a magyar kutatók, a HK 35 törzs (mai neve Duna HK 35) még napjainkban is a legnagyobb mennyiségben termesztett fajta egész Európában.

A laskagomba termesztése is elkezdődött az 1960-as években, amikor magyar kutatók három intenzív termesztéstechnológiát dolgoztak ki az alapanyag előállítására. Mind a három eljárást szabadalomként is bejelentették:

- a steril termesztési technológia,
- a mikrobiológiai hőkezelés,
- a száraz hőkezelési eljárás.

Mindegyik eljárás tartalmaz egy-egy olyan elemet, amely biztosítja a laskagomba védelmét a különböző versengő és antagonistáknak ellen. Napjainkban Magyarországon a száraz hőkezelési eljárás a legelterjedtebb.

Az elmúlt tíz év hazai fejlesztéseit tekintve a csiperkekomposzt gyártásában történtek a legnagyobb változások, de a világszínvonalon felépített csírlaboratóriumok is hozzájárultak a gombatermesztés dinamikus fejlődéséhez. Az új komposztüzemek földrajzi elhelyezkedése miatt új természetközvetek alakultak ki, a hagyományos körzetekben is fellendült a termesztési kedv, megváltozott a termesztéstechnológia s ezzel együtt a termésátlagok is nőttek. Ugyancsak az elmúlt évtized eredménye, hogy a hagyományos gombatermesztő és az újabban kialakult körzetek mellett az ország valamennyi megyéjében meghonosodott a csiperketermesztés. Komposztüzemeink technikai megoldásaikban ma már világszínvonalon működnek, és többnyire jó termőképességű komposztokkal látják el a termesztőket.

A komposztüzemek először a hőkezelt és becsírázott II. fázisú komposztot árusították, majd a hazai termesztésben megjelent a III. fázisú komposzt is, amely nem más, mint a csiperkegomba micéliumával már átszőtt komposzt. Az átszövetés nem a termesztőnél történik, hanem a komposztüzemben, nem polietilénzsákokban, hanem tömegben. A tömegben való átszövetés hőkezelő kamrákban történik.

Az elmúlt években a préselt blokkok gyártása is megkezdődött, ami előrelépést jelent a zsákos technológiához képest. A préselt blokkban levő becsírázott komposzt már alkalmas a többszintes, polcos termesztésre is, szállítása raklapokon megoldható, de a kihordás folyamata még mindig nehézkes, sőt nehezebb is megoldani, mint a zsákok mozgatását. A blokkos technológia egyaránt alkalmazható a gombasátrakban és az átalakított istállóknál való termesztésre.

Gombatermesztésünk alapvetően a csiperkegombára épül, jelenleg 5 jelentős csiperketermesztő-körzet (Budapest és környéke, Eger és környéke, Győr és környéke, Máriaikálnok és környéke a Szigetközzel együtt, Pécs és környéke) található az országban.

Magyarországon 2000-ben 8 komposztüzem működött, ezek a következők: Áporka, Csikvánd, Győr, Hódmezővásárhely, Kerecsend, Máriakálnok, Pécs és Tök. Összesen 200 ezer tonna csiperkekomposzt készült.

Az elmúlt 30 év legjelentősebb előrelépése volt a levegőztetett I. fázis, más néven a bunkertechnológia bevezetése. Először 1995-ban kezdték el alkalmazni különböző országokban, eltérő módokon, de azonos elv alapján. A bunkerben lejátszódó folyamatok tulajdonképpen a hagyományos komposztálásnál, a kazalban levő folyamatokat utánozzák. Bunkertechnológiával működnek a következő komposztüzemeink: Áporka, Győr, Kerecsend, Máriakálnok, Tök.

1990-ig az országos termésátlag, komposztmázsánként 18–22 kg volt. Az elmúlt évtizedben a bunker-technológia bevezetésének, a természetstechnológia változásainak, továbbá a III. fázisú komposztnak köszönhetően a csiperketermesztésben a hozam 2000-ben egy mázsa komposztra vetítve 28–34 kg volt.

Mint már az előbbieken ismertettük, a II. világháború befejezésétől a gombatermesztés fokozatosan fejlődött. A csiperketermesztés adatait az 5. táblázat mutatja.

Az országban ma 500 ezer m² területen természetnek gombaféléket. A gombaágazat mintegy 10 ezer embernek nyújt biztos megélhetést. A hazai gombatermesztést 15–20, kizárólag gombatermesztéssel foglalkozó cég határozza meg.

5. táblázat

A csiperkegomba hazai termesztésének alakulása 1945–2000 között

Év	Termésmennyiség (tonna)
1945	100
1948	200
1950–1956	700–900
1960	1 200
1967	1 530
1972	2 000
1975	3 000
1982	4 000
1986	4 000
1995	22 000
1996	25 000
1998	33 000
1999	35 000
2000	38 000

Fontosabb piaci adatok

A magyar gombaágazat árbevétele 2000-ben 17-18 milliárd forint volt, amelyből a komposzt hozzávetőleg 4,5 milliárdot, a frissgomba és a konzerv exportja mintegy 6 milliárdot, a belföldi forgalom úgyszintén 6 milliárd forintot, míg a csíraexport, a takaróanyag, a felhasznált kemikáliák együttesen kb. 1 milliárd forintot jelentettek.

2000-ben 38 ezer tonna gombát termelt az ország, ennek 92-93%-a csiperkegomba, 6-7%-a laskagomba, míg 1%-a shiitake volt. Az előbbi gombafajokon kívül még néhány más gomba (gyapjas tintagomba, pecsétviaszgomba) termesztése is folyik, elenyésző mennyiségben.

Az exportlehetőségek bővülésének köszönhetően 1990-től kezdve a megtermelt gombamennyiségből évről évre több került és kerül a nyugat-európai piacokra. A 2000. évben a frissen exportált gomba mintegy 90%-a csiperke, 8-9%-a laskagomba, míg a shiitake alig 1%-ot jelentett. A frissgomba-exportból származó árbevétel több mint 22 millió USA dollár volt.

A friss csiperke legfontosabb piaca hagyományosan Ausztria, ahová az összes mennyiség 47%-a került, míg a második legfontosabb exportpiacunkra, Németországba közel 32%. Egyre fontosabb piaccá válik Olaszország, ahová az összes csiperke 13%-a került. A fennmaradó 8% különböző országok (Románia, Szlovénia, Horvátország, Jugoszlávia) között oszlik meg.

A laskagomba legfontosabb felvevőpiaca változatlanul Németország, ahová az összes kiszállított mennyiség 67%-a került, utána Ausztria következik. Kevesebb mennyiségben szállítottunk laskagombát Svájcba, Angliába, Franciaországba is. A csekély mennyiségben termesztett shiitake is elsősorban Németországban talál vevőre.

A frissgomba-export lehetőségei földrajzi szempontból behatároltak, ami a gomba kicsi piaci rádiuszával magyarázható. A piaci rádiusz a magyar élelmiszerexportnál egy kb. 2000 km sugarú kör, amelynek a középpontja nem más, mint ahonnan az export kiindul (Magyarország), míg a körvonal a maximális szállítási távolságot jelenti. A friss csiperke piaci rádiusza az élelmiszerekétől kisebb, inkább egy 1000 km sugarú kört jelent. Ebből a szempontból jobb helyzetben van a laskagomba és a shiitake, mivel jobban tűrik a szállítást, eltarthatóságuk jobb a csiperkéénél, épp ezért lehetséges, hogy például a magyar laskagomba már többek között eljutott Angliába, Franciaországba is, vagyis ezeknek a fajoknak a piaci rádiusza akár 2000 km is lehet. A frissgomba a leggyorsabban romló termékek közé tartozik, minőségét (piacosságát) a természetkor meglevő minőségen kívül alapvetően az árukezelés, a csomagolás mékényje, a szállítási és a tárolási idő határozza meg. A szedéstől a vásárlóhoz kerülésig jó minőségű friss gombát csak és kizárólag az elvartaknak megfelelően működő hűtlánc segítségével lehet biztosítani, ami egyrészt növeli a ter-

melési költségeket, másrészt alapvetően meghatározza a célpiac lehetséges távolságát.

A hűtőlánc kiépítését és működtetését tovább nehezíti, hogy a friss gombát nem lehet akármilyen gyümölcssel vagy zöldségfélével még hűtőházban sem együtt tárolni, hűtőkocsiban szállítani. Így például a hagymától, almától, körétől stb. különös szagúvá válik a gomba, s a különböző zöldség- és gyümölcs-félék jelenléte felgyorsíthatja a gomba állapotának romlását.

A magyar csiperke- és laskagombának más mezőgazdasági termékekhez hasonlóan meg kell küzdenie nemcsak a külföldi piacok megszerzéséért, hanem azok megtartásáért is. Az Európai Unió különböző adminisztratív intézkedésekkel, szigorúan előírt kvótákkal és védővámokkal védi saját tagországainak gombatermelését. Ezek a szigorítások éppen a legfontosabb exportált gombafajunkat, a csiperkegombát érintik. Frisscsiperke-exportunk jövedelmezőségét jelentősen befolyásolja az Európai Unió által évente megállapított kontingens. A minden év július 1-jétől a következő év június 30-ig tartó keresztfélévre kiszabott mennyiségen felül kivitt gombát magas vám sújtja, ami alapvetően csökkenti alkupozíciónkat a versenytársakkal szemben. A laskagombára és a shiitake-ra nem szabtak meg kvótát, de vámot úgyszintén kellett fizetni. Az Európai Unió által 2000. április 14-én aláírt megállapodás (1727/2000. EK-rendelet) évi 8000 tonna friss csiperkegombára adott kontingenst, és előírja, hogy minden évben 10%-kal lehet emelni az előző évi mennyiséget. Ennek értelmében 2001. július 1-jétől 2002. június 30-ig összesen 8800 tonna friss csiperkét lehet kedvezményesen exportálnunk. Ugyanebben a rendeletben jelent meg, hogy mennyiségi megkötés nélkül, vámentesen exportálható a laskagomba és a shiitake.

2000/2001-ben a kvóta mennyiségéig kivitt friss csiperkegomba után 2,6% vámot, a kvótán felüli mennyiség után már 12,8% vámot kell fizetni. A friss csiperke- és laskagomba exportadatait 1996-tól lehet külön-külön regisztrálni, mert ettől az évtől kapott a két termesztett gombaféle egyedi vámtarifaszámot. Az elmúlt 5 év friss csiperke exportadatait áttekintve megállapítható, hogy a kvóta a kivitt mennyiség alig felére elég (6. táblázat).

Az elmúlt 5 év adataiból látható, hogy a csiperkegombából évről évre többet exportáltunk. Különösen szembetűnő, hogy az 1996-ban exportált csiperkemennyiség 3 év alatt, 1999-ben csaknem megduplázódott.

Minden évben májustól szeptemberig az exportmennyiségek drasztikusan csökkennek. Ennek oka egyrészt, hogy nyáron az export-célszországokban is friss zöldség-gyümölcs szezon van, így a gomba iránti kereslet lényegesen csökken. Másik oka minden bizonnyal abban rejlik, hogy Magyarországon minden évben „visszatérnek” a nyári komposztgondok (nem megfelelő az alapanyag minősége), amikor a hozamok messze elmaradnak a megszokottól, s ha lenne is igény a friss gombára, azt ebben az időszakban a hazai termesztés nem tudja megtermelni.

6. táblázat

A friss csiperkegomba exportjának alakulása 1996–2000 között

Hónap	1996		1997		1998		1999		2000	
	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg
I.	611	2,07	842	1,92	948	1,64	1 199	1,71	1 384	1,43
II.	601	1,95	724	1,84	961	1,64	1 126	1,65	1 336	1,35
III.	724	2,01	917	1,80	1 228	1,59	1 444	1,59	1 583	1,29
IV.	651	2,00	938	1,71	1 162	1,54	1 292	1,51	1 406	1,27
V.	631	1,87	806	1,70	1 090	1,55	1 284	1,53	1 308	1,22
VI.	478	1,91	711	1,71	936	1,60	1 006	1,50	1 035	1,27
VII.	462	2,05	651	1,74	811	1,66	904	1,46	986	1,30
VIII.	485	2,01	521	1,64	758	1,63	928	1,50	779	1,33
IX.	581	1,97	711	1,65	1 022	1,62	845	1,49	1 043	1,19
X.	754	1,83	900	1,71	1 062	1,67	1 246	1,50	1 200	1,21
XI.	754	1,89	926	1,70	1 105	1,69	1 393	1,43	1 412	1,13
XII.	546	1,79	1 028	1,70	1 203	1,68	1 525	1,39	1 397	1,15
Összesen	7 278	1,94	9 675	1,74	12 286	1,63	14 192	1,52	14 869	1,26

Az elmúlt öt évben a frisscsiperke-export átlagára folyamatosan csökkent, így az 1996. évi 1,94 \$/kg ár a 2000. év átlagában már mindössze 1,26 \$/kg volt. Az öt év alatt bekövetkezett 68 dollárcentnyi esés nagy bevételkiesést jelentett az ágazatnak. Különösen szembetűnő az 1999–2000-es év, amikor 26 dollárcenttel esett az átlagár, ami elég jelentős érték, de a háttér ismeretében némi magyarázat is található. A legnagyobb bevételkiesést azonban a frissen kiszállított, de konzervipari célra hasznosított gombáért kapott ár okozta. A konzervfeldolgozásra szánt friss gombát csaknem 100 százalékban Olaszországba szállítják. Nem szerencsés, hogy a hazai konzervkészítés kapacitása behatárolt, igaz viszont, hogy mi semmiképpen sem tudnánk az Európai Unióban megfelelő áron értékesíteni a magyar konzervet a magas büntetővám miatt.

A csiperkegomba piacán a legnagyobb versenytársunk 2001-ig Hollandia volt, mert a friss holland gomba folyamatosan jelen van a német, de egyre inkább az osztrák piacon is. A jó minőségű magyar gomba eddig még állni tudta a versenyt a gyengébb minőségű hollanddal szemben, 2001-től kezdve azonban már Lengyelország is komoly vetélytársunkká vált, elsősorban a német piacon. Az Európai Unió 2001. január 1-jétől eltörölte a lengyel gombánál a kvótát (így a vámot is), így a friss lengyel csiperkét – elsősorban a keleti, hozzánk közel eső német tartományokban – több mint 10%-kal olcsóbban tudják kínálni, mint a magyar termelésűt.

7. táblázat

A friss laskagomba exportjának alakulása 1996–2000 között

Hónap	1996		1997		1998		1999		2000	
	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg	tonna	\$/kg
I.	104	2,56	92	2,80	73	2,33	187	2,19	163	2,06
II.	99	0,25	61	2,92	79	2,42	236	2,05	157	1,98
III.	118	2,67	80	2,98	95	2,35	217	1,96	174	1,99
IV.	116	2,62	74	2,80	101	2,23	158	1,95	185	1,92
V.	71	2,65	46	2,80	85	2,14	182	2,03	155	1,91
VI.	89	2,73	69	2,81	87	2,45	141	1,95	131	2,01
VII.	91	2,69	76	2,91	94	2,66	143	1,95	152	2,01
VIII.	70	2,97	74	2,73	81	2,73	137	2,20	86	1,97
IX.	116	2,92	79	2,75	130	2,57	129	1,96	156	1,83
X.	116	2,82	73	2,65	150	2,26	147	2,11	130	1,89
XI.	112	2,51	83	2,54	94	2,46	147	2,08	142	1,88
XII.	102	2,50	95	2,48	121	2,32	182	2,01	142	1,92
Összesen	1 204	2,68	902	2,76	1 190	2,40	2 006	2,04	1 773	1,95

Laskagomba-termesztésünk, amely 1991-ben (3 ezer tonna) érte el eddigi legjobb eredményét az elmúlt évtizedben, megtorpanások után, de egyre többet termel. A 7. táblázat adataiból megállapítható, hogy az exportra kerülő mennyiségek is többé-kevésbé emelkedtek, kivéve a 2000. évet, amikor a rendkívül forró és hosszan tartó nyár miatt nem volt elegendő árualap.

A jó minőségű, tetszetős elrendezésű, leveles (sorolt) laskagomba elsősorban a német piacon számít „hungarikum”-nak, az ára is magasabb, mint a csokrosan árusított gombáé. Mindezek ellenére a laskagomba átlagára is csökkenő tendenciát mutat. A nagyobb mennyiségű laskagomba termesztésének egyik legnagyobb akadálya, hogy nincs megfelelő kapacitású alapanyaggyártó üzem, továbbá a termesztő létesítmények túlnyomó részében csak szezonális (ősztől tavaszig) termesztés valósítható meg.

A hazai termékpálya – Magyarország évi gombatermelése – 2010-ben elérheti az évi 100 ezer tonnát. A kérdés csak az, hogy kinek lehet eladni ezt a mennyiséget. Az Európai Unió országaiban jelenleg 50-60 ezer tonna csiperkegomba-hiány mutatkozik. Ennek egy részét nyilván a hazai termesztés is tudná biztosítani, de nem mindegy, hogy milyen áron. Hollandia egyre többet és egyre olcsóbban termel, továbbá, mint már említettük, 2001-től Lengyelország első számú versenytársunkká vált.

A hazai fogyasztás az elmúlt 10 évben jelentősen emelkedett, jelenleg közel 2 kg fejenként és évente. Gombafogyasztásunk napjainkban – és várhatóan a

jövőben is – elsősorban a csiperkegombára épül. Nyilvánvaló, hogy a fogyasztás növelhető, akár meg is kétszerezhető. A korszerű táplálkozás jegyében, ha hetente minden lakos csak 10 dkg gombát fogyasztana (ami nem tekinthető soknak), akkor az évi fogyasztás fejenként elérné az 5,2 kg-ot, amelyet évi 52 ezer tonna megtermelésével lehetne biztosítani. Ha figyelembe vesszük, hogy exportlehetőségeink az elkövetkező években az 1999–2000. év szintjén maradnak (évi 18 ezer tonna), akkor 2010-ben évi 70 ezer tonna gomba termelése lenne indokolt.

Sajnálatos, hogy a gomba még napjainkban sem szerepel a mezőgazdaság stratégiai termékei között, miközben legnagyobb vetélytársunknál, Hollandiában stratégiai terméknek tekintik.

Javaslatok

Az Európai Uniónál már a csatlakozás előtt célszerű lenne elérni, hogy kölcsönösségi alapon (az EU-ból hozzánk érkező csiperkét se terhelje vám), töröljék el a magyar csiperkegombára az évenként kiszabott kvótát, és teljes vámmentességet kapjon ez a termék is.

Magyarországon az elfogyasztott gombakonzerv 48%-a kínai exportból származik. A magyar hatóságoknál el kellene érni, hogy a rendkívül alacsony költségen előállított, s így dömpingáron Magyarországra szállított kínai konzervet – más országokhoz hasonlóan – megfelelően magas vám terhelje. A hazai termelésű konzerv árban nem tud versenyezni a kínai gyártásával, minőségben azonban messze felülmúlja azt. A konzerválás mindenütt a világon a gombatermesztés egyik fontos szegmense, mert általa lehetővé válik az időszakonkénti túltermelés levezénylése. A hazai gombakonzerv-előállítók a teljes magyar fogyasztást tudnák biztosítani. Ugyanakkor a magyar gombakonzerv nem tud az Európai Unió piacaira bejutni, mert egyrészt az értékesítési árat 18,6% vám, míg töltő súlyát kilogrammonként 2,22 euró büntetővám terheli. Nagy segítség lenne a hazai gombaágazatnak, ha az uniótól legalább kedvezményes vámelbírálású kontingenst kaphatnánk.

Magyarországon jelenleg az értékesített friss gomba közel 50%-a nagy áruházláncon keresztül kerül a vásárlókhöz. A gombakereskedelemben a Budapesti Nagybani Piac szerepe évről évre csökken.

Az áruházláncon egész évben azonos minőségű, de időről időre változó mennyiségű árut várnak el a beszállítóktól. Az áruházláncon a jövőben kizárólag azokat az ún. nagy szállítókat részesítik majd előnyben, akik napról napra biztosítani tudják az áruházlánc akár több száz kilogrammos kiszolgálását is friss gombával – a vevő igényei szerinti – 200 és 500 g-os, igényes, tálcás csomagolásban. Ezeknek a feltételeknek csak a nagy gombatermesztők tudnak önmagukban megfelelni, vagy több kis termesztőnek kell egymással összefog-

ni. Célszerű lenne Termelői és Értékesítő Szövetkezetekbe (TÉSZ) tömörülni, létrehozását, működésük feltételeit az Európai Unió is támogatja. Magyarországon eddig még egyetlen „gombás” TÉSZ sem alakult meg.

Napjainkig az általánossá vált vevői szokásokhoz igazodva a friss gombát méret, szín, tisztaság szerint osztályozták és minősítették, mivel a vevő szemre vásárol. Fel kell készülni arra, hogy talán a már nem is olyan távoli jövőben az igényes európai s az egyre igényesebb hazai piac a fentiekén túlmenően előtérbe helyez egy másfajta minőségi követelményt is, mégpedig a gomba szárazanyag-tartalmát, s ezzel összefüggésben a beltartalmi értékeket. Szerencsénkre a beltartalom szerint elvárt magas minőséget a pincei termesztésű magyar gomba már eddig is tudta biztosítani.

A belföldi piac az elkövetkező időszakban minden bizonnyal felértékelődik. Emelni kellene a fejenkénti gombafogyasztást, mert ezen a területen még jelentős tartalékok vannak. A hazai fogyasztóknak is csúcsmínőséget és szolgáltatást kellene nyújtani, a friss gombánál az ezredfordulón már nem lenne szabad különbséget tennünk export és belföldi minőség között.

Megengedhetetlen, hogy a nagy áruházláncok zöldséges pultjaitól kezdve a piacokig sehol sem tudják megfelelő szakértelemmel tárolni, kezelni, árusítani a friss gombát. Sokkal leleményesebbnek kellene lennünk a marketingben mind a gomba elosztásában (mindenüvé jusson az országban), mind pedig új, konyhakész termékek előállításában és kínálásában. A hazai fogyasztókkal jobb kapcsolatot kellene kiépíteni, mert többségük még ma is kizárólag a csiperkegombát ismeri, s az elkészítési módok között sem sok változat szerepel. A laskagomba, esetleg shiitake megismertetésével kedvet lehetne csinálni a gombafogyasztáshoz. Az egészséges táplálkozás hangsúlyozása keretében a gombafogyasztás növelésére kellene ösztönözni a lakosságot.

A környezetvédelem témakörében két területen lenne célszerű továbblépni, az egyik az integrált gombatermesztés bevezetése, míg a másik a letermelt gombakomposzt újrahasznosítása.

Az integrált gombatermesztés bevezetése elkerülhetetlen lesz. Magyarországon erre eddig nem került sor, de a világ nagy gombatermesztő országainak egy részében (például Egyesült Államok) már általánosan elterjedt gyakorlat, s az Európai Unió több országában is egyre inkább teret nyer az okszerű vegyszerhasználattal való gombatermesztés.

Az integrált gombatermesztési technológia kidolgozása már megtörtént. Bevezetéséhez egy jól átgondolt és zökkenőmentesen működő ellenőrző rendszert kell kiépíteni, s mindehhez csatlakoznia kellene egy árujegy/védjegy használatának. Ez utóbbinak védett márkajelnek kell lennie, amelyet minden egyes gombacsomagoláson, jól látható helyen kell elhelyezni. A gombatermesztő az árujegy/védjegy feltüntetésével arra kívánja felhívni a vásárló figyelmét, hogy terméke az egészséges táplálkozás céljából integrált termesztésből származik, továbbá, hogy a környezetvédelem okán többletköltsége

keletkezett, vagy ami szintén megeshet, kevesebb lett hozama. A többletráfordítások vagy a hozamcsökkenés miatt a termesztő magasabb árat szeretne kapni árujáért. Az integrált termesztést vállaló gombatermesztő részére biztosított állami támogatás minden bizonnyal elősegíti majd az okszerű vegyszerhasználat elterjesztését.

A letermelt gombakomposzt újrahasznosítása szintén az elkövetkező időszak megoldandó feladatai közé tartozik. Magyarországon 2000-ben mintegy 200 ezer tonna csiperkegomba-komposzt készült, így csaknem ugyanennyi letermelt komposzt halmozódott fel. Amennyiben a termelésünket még tovább növeljük, s ha nem, akkor is, célszerű ennek az anyagnak az újrahasznosítása.

A fejlesztés legfontosabb területei a következők:

- felszíni termesztőházak és sátrak építése,
- a gombapincék korszerűsítése,
- a termesztéstechnológia modernizálása,
- az elmaradott térségekben a gombatermesztés meghonosítása,
- az oktatás megszervezése,
- a kutatás hathatós anyagi támogatása.

A zöldségtermesztés fejlesztési lehetőségei

A tájtermesztés fennmaradása érdekében fejleszteni kell a termesztéstechnológiát, az öntözést, a nehéz fizikai munkát igénylő műveletek gépesítését, alkalmazni kell a korszerű post harvest eljárásokat és a tárolást. Az új fajták bevezetésére csak akkor kerülhet sor, hogyha kísérletek, illetve próbatermesztés során beigazolódik: ugyanazokat a minőséget, jellegzetességeket hordozzák, mint amelyek az adott tájra korábban is jellemzőek voltak. Ugyanez vonatkozik az új termesztési eljárásokra (például talaj nélküli termesztés a hajtásban, vagy talajtakarás, támrendszeres termesztés a szabadföldön).

A műtrágyákat, növényvédő szereket vagy egyéb termésfokozó eljárásokat is csak nagyon gondos kísérletezés és megfontolás után lehet bevezetni. Nagyon fontos fejlesztési feladat a termőtájban megtermelt áru megkülönböztető jelölése, márkázása, ami a piacon az egyediségét bizonyítja. Erre az európai uniós zöldségpiac-szabályozás is lehetőséget biztosít.

Feltétlenül érdemes fejleszteni a hagyományos táj- és hungarikum jellegű termékeinket (az étkezési és fűszerpaprikát, a hagymát, a dinnyét, a káposztát, a tormát vagy a gombát), de újabb zöldségfélék is bekerülhetnek ebbe a körbe, például a támrendszeren termelt konzervuborka, csemegekukorica vagy a korai (a német termelést megelőző) spárga.

Az egyre szélesedő kereskedelemben a hungarikumhoz vagy a termőtájhoz kötött zöldség jelölése a hazai piac megtartása szempontjából elsődleges fontosságú. A magyar fogyasztó jobban ismeri és kötődik a hagyományokhoz,

megfelelő marketingmunkával kellene tudatosítani a „hazai” zöldség vásárlásával járó előnyöket. A helyi specialitások, a hungarikumok esetében is jól felépített, folyamatos és következetes marketingtevékenységet kell folytatni, hogy az árudömpingben felhívják a fogyasztó figyelmét az egyedi minőségre. A piacokon, de a nagy bolthálózatokban és áruházláncokban is feltűnően kellene jelezni az egyes termőterületekből származó élelmiszereket (zöldséget, gyümölcsöt és egyéb termékeket). A tájtermékek hazai reklámozása a külföldi keresletet is fellendítené, mert a hozzánk látogató turistában rögzül az itteni választék emléke, és saját üzlethálózatában is hamarabb keresi, megveszi a Magyarországon megismert zöldséget.

A zöldség tájtermesztését állandó fejlődési folyamat jellemezte addig is, amíg kialakultak a mai fogalmaink szerinti tájra jellemző minőségi specialitások. Ezt a fejlődést, fejlesztést a jövőre nézve is folytatni kell, mert napjainkban és főleg a közös európai piacon a hagyományos minőség mellett egyéb szempontokból is versenyképesnek kell lennie a tájtermesztésnek, a hungarikumnak, amelyet a márkázás tovább erősíthet. A fejlesztés során a táj természeti adottságait kihasználva (talaj, napfény, hőmérséklet) a termesztés biztonságát fokozó és gazdaságosságát javító korszerű eljárásokat feltétlenül be kell vezetni. A hagyományosan száraz gazdálkodású hajdúsági tormatermesztést vagy vecsési káposztatermesztést napjainkban felváltotta az öntözéses gazdálkodás. A dinnyetermő-tájakon éppúgy használják a tápkockás palántát, mint a drágább gyepek kockát, hiszen ez a technológiai elem nem befolyásolja a hagyományos minőséget.

A hungarikumok tájhoz kötött termesztése túl azon, hogy a termék piaci értékesítésének esélyeit javíthatja, előmozdítja az adott térség fejlődését:

- fellendíti a zöldségtermesztést,
- javítja a foglalkoztatottságot (a zöldségtermesztés mindenképpen kézimunka-igényes),
- folyamatos technikai, technológiai megújulás a szellemi erő számára is vonzó,
- segíti a térség kulturális felemelkedését (hagyományok átmentése révén),
- kapcsolt gazdasági lehetőségekkel jár (például élénkíti a falusi turizmust),
- a fentiek által segíti a térség lakosságmegetartó erejét, felemelkedését.

* * *

Magyarország kiváló ökológiai adottságokkal és nagy hagyományokkal rendelkezik a zöldségtermesztés területén. Hosszú évek során egyes fajok bizonyos tájakon különösen jelentőssé váltak, speciális termesztésmódjuk alakult ki és fajtákat szelektáltak. Ezek a zöldségek különleges minőségükkel – alakjukkal, színükkel vagy ízükkel – váltak a tájra, illetve az országra jellemzőkké, azaz hungarikumokká.

A kalocsai és a szegedi fűszerpaprika-őrlemény kiváló színe és aromája a hazai fajtáknak, a termőtáj éghajlatának és a hosszú évek technológiai fejlesztésének köszönhető. A világ paprika-szortimentjében egyedülálló a fehér húsú, hegyes „cecei” típus. A makói hagyma – amelyet hagyományosan dughagymáról szaporítanak – szárazanyag-tartalma magasabb, mint a magról vetett hagymáé, húsa fehér marad a szárítás vagy a konzerválás során, és igen jól tárolható. A vecsési savanyú káposztát egyedülálló állaga és íze tette hungarikummá. A torma termesztése a Hajdúságban vált híressé. A laza talajban a tormatest alakja egyenes, a technológiának köszönhetően felülete sima, és a folyamatosan szelektált fajták húsa fehér, ízletes. A görögdinnye hagyományos termőtája Heves megye volt, de az új fajták és a korszerű technológiák alkalmazásával a Baranya megyei és a medgyesegyházi dinnye kiváló ízével is egyedülálló minőséget ad. Az utóbbi 20-25 évben a támrendszeren termelt apró méretű, sima héjú konzervuborka Európa-szerte magyar uborkaként lett ismert, Észak-Dunántúl (Rábaköz) mellett Kelet-Magyarország (Szatmár) termeli ezt a minőséget. A magyar gombatermesztés mintegy 150 éves múltra tekint vissza, de igazi hungarikum a laskagomba, amelyből Európa-szerte magyar fajtákat természetnek ugyancsak magyar technológiával.

A piac globalizációját figyelembe véve a jövőben tovább kell erősíteni a zöldséghungarikumok pozícióját a termék márkázásával, a termelés biztonságának növelésével, a termelésteknológia fejlesztésével.

SOLTÉSZ MIKLÓS-NYÉKI JÓZSEF-
PAPP JÁNOS-SZABÓ ZOLTÁN

Hungarikum gyümölcsök

Bevezetés

Éghajlati adottságai miatt Magyarország szinte mindegyik mérsékelt égövi gyümölcs termesztésére alkalmas, méghozzá piaci előnyöket jelentő kiváló minőségben. A nálunk termett gyümölcsök különleges minőségét elsősorban a beltartalmi jellemzők (íz, zamat, aroma stb.) adják. A gyümölcs vagy gyümölcsstermék különleges minősége azonban önmagában még nem hungarikum. Hazánk és gyümölcsstermesztésünk szimbólumává, nemzetgazdasági szempontból is meghatározó tényezővé akkor válik, ha az a piaci keresletben is megnyilvánul. A hungarikumok termesztésének és előállításának elsődleges célja a piaci pozíció megerősítése, új piacok szerzése, a külföldi gyümölcsfogyasztók figyelmének felhívása. Ilyen szempontból az utóbbi cél nemcsak az exportot, hanem a külföldieknek a hazai vendéglátáshoz kapcsolódó ellátását is érinti. Az egységes piac kiszélesedésével a külföldi fogyasztók figyelmének és elismerésének növelésére hivatott hungarikum hosszú távon csak akkor hozhat eredményt, ha a különleges minőség elismertségét a hazai lakosság fogyasztása alapozza meg.

A viszonylag kevés mérsékelt égövi gyümölcsfajjal foglalkozó, de nagyobb volumenben termelő országok (például Új-Zéland, Chile, Argentína, Spanyolország, Görögország) könnyebb helyzetben vannak, mert a keresletkínálat alakításában az egyedi karakterüket jobban meg tudják jeleníteni. A hazai gyümölcsstermesztés – éghajlati adottságainkhoz igazodó – sokfélesége egyben szétaprózottságot is jelent.

A hungarikum szerepét csak néhány gyümölcsfaj és -termék töltheti be. Ezek az ágazat „éllovasai” vagy „zászlóshajói”. A hungarikum érték az adott gyümölcsfaj hazai termesztésének fellendülésén kívül közvetve kedvezően hat a többi gyümölcsünk iránti érdeklődésre, s így az egész ágazat piaci súlyára, versenyképességére is.

A hungarikum gyümölcsök és termékek kedvezően befolyásolják az ország megítélését is. Ezt a szerepet más – ipari, vendéglátási, gasztronómiai, népi iparművészeti, állattenyésztési, növénytermesztési, kertészeti stb. – hungarikumokkal együtt töltik be. A hungarikumok szinergista hatásának eredményeként megnő a különleges magyar termékek nemzetgazdasági és világpiacon jelentősége. Megfelelő támogatással ezért azt kell elérni, hogy minél több versenyképes hungarikum legyen. A hungarikumoknak nem egymással kell „versenyezniük”, hanem az országimázs-háló részeként egységesen elősegíteni az ország gazdasági fejlődését, a vidékfejlesztést és az életminőséget javító környezettudatos gazdálkodást.

A hungarikum fogalmának tágabb és szűkebb értelmezését is meg kell említenünk. Tágabb értelemben minden különleges tárgyi és szellemi érték idesorolható. A fogalom szűkebb körű értelmezésénél egyet érthetünk *Udovecz és munkatársai* meghatározásával: „A hungarikumok nagy nemzeti értéket képviselő, nemzeti hagyományokra alapozódó magyar mezőgazdasági termékek és élelmiszerek.” A gyümölcsök ebből adódóan szűkebb és tágabb értelemben egyaránt hungarikumok lehetnek.

A hungarikum gyümölcsök közvetve ahhoz is hozzájárulnak, hogy Magyarország Európa egyik jelentős „gyümölcsöskertje” legyen. Vitatott kérdés, célszerű-e publikussá tenni hungarikum értékeinket, hiszen ezek ezzel a konkurencia célpontjaivá is válhatnak. Kétségtelen, ha a konkurencia a zászlóshajó szerepét betöltő hungarikumokra csapást mér, az többszörösen kihat egész gyümölcskínálatunkra is. Véleményünk szerint azonban nemzeti gyümölcserképeinkkel nem célszerű titkolózni, hosszú távon az az érdekünk, hogy az értékeinket felfedjük, mert csak így számíthatunk rá, hogy az érintettekhez az információk eljutnak, és megfelelően hasznosulnak. A kiszámítható és stabil minőséget megfelelő marketingmunkával előbb-utóbb el tudjuk fogadtatni a gyümölcspiacon, ha a versenyképesség egyéb követelményeinek is megfelelünk. A kiemelt támogatást igénylő gyümölcsök és termékek kiválasztása nagy felelősséget és körültekintést, továbbá dinamikus és rugalmas innovációt, hungarikum-infrastruktúrát igényel. A jó és rossz döntések egyaránt nagyobb hatást gyakorolnak az átlagosnál az ágazat fejlődésére. A hungarikumhoz érdek csak akkor fűződik, ha számunkra valamilyen előnyt jelent, vagy később előnyt hozhat.

Külön kell megemlíteni a hungarikum gyümölcsfajták nemesítési értékét. A hazai génforrások hozzájárulhatnak a külföldi fajták nemesítéséhez is, amellyel közvetve szintén hazánk és gyümölcs(termesztés)ünk elismertségét növelik (1. táblázat). A termesztésből kiszoruló, de génforrásként értékes hungarikumok vizsgálata nagyobb figyelmet érdemel. A hazai génforrások megőrzése és rendelkezésre bocsátása nemzeti érdek, ami nemzetközi kötelezettséget is jelent (riói Biodiverzitás Egyezmény, FAO Génmegőrzési Egyezménye stb.).

**Génforrásként nemzetközileg hasznosítható
magyarországi nemesítésű gyümölcsfajták**

Gyümölcsfaj	Magyarországi nemesítésű fajták
Alma	Ceglédi piros, Egri piros, Fertődi téli, Húsvéti rozsmaring, Jonager, Kovaguszt, Kovmulti, Kovsztár, Mizsei, Nyári fontos, Nyári zamatos, Mizsei
Körte	Bohusné vajkörtéje, Fehérvári körte, Ilonka, Kornélia, Lőrinc kovács, Mézes körte, Mogyoródi óriás körte, Mosoly körte, Szűcsi körte
Birs	Bereczki bőtermő, Mezőtúri
Naspolya	Szentesi rózsza
Őszibarack	Remény
Szilva	Debreceni muskotály, Penyigei szilva
Cseresznye	Aida, Alex, Anita, Badacsonyi óriás, Carmen, Katalin, Kavics, Pál, Péter, Rita, Sándor, Solymári gömbölyű, Szomolyai fekete, Tünde, Vera
Mandula	Budatétényi 70, Szigetcsépi 92, Tétényi bőtermő, Tétényi keményhéjú, Tétényi rekord
Gesztenye	Iharosberényi 2, Iharosberényi 29, Kőszegszerdahelyi 29, Nagymarosi 22, Nagymarosi 37, Nagymarosi 38
Szamóca	Fertődi 5, Kortés
Köszméte	Debrez, Pallagi óriás, Piros ízletes
Piros ribiszke	Fertődi hosszúfürtű
Fekete ribiszke	Aranka, Dyana, Fertődi 1, Hidasi bőtermő
Bodza	Fertődi 33, Fertődi 479, Fertődi 480, Fertődi 481

Forrás: Soltész M.: Gyümölcsfajta-ismeret és használat. Mezőgazda Kiadó. Budapest, 1998.

A hungarikum gyümölcsök és termékek kritériumai

Egy adott ország megítélésében szerepet játszó termékek köre, illetve az ország szimbólummá válás követelményei térben és időben állandóan változnak. Véleményünk szerint Magyarországon jelenleg a hungarikum (jellegű) gyümölcsnek és gyümölcsterméknek a következő követelményeknek kell megfelelnie:

1. Tükrözi és képviseli Magyarországnak, vagy az ország jelentős gyümölcsstermesztő tájainak hagyományait, a természetben vagy termék-előállításban felhalmozott tudást és tapasztalatokat, az innovációval hozzáadott értéket.
2. Egyedi és sajátos, illetve jól megkülönböztethető. Egyedien és egyedülállóan magyar.
3. Kiemelkedő elismertséget szerzett a hazai fogyasztók körében.

4. A külföldi fogyasztók ismerik, s magyarországi jellegzetességként tartják számon.
5. Megfelelő mennyiségben folyamatosan jelen van a piacon. A gyümölcs-termék az év bármelyik időszakában, a friss gyümölcs a fogyasztási idény minél nagyobb szakaszában.
6. A márka és a földrajzi eredetvédelem garantált, a friss gyümölcs a piacon jól kezelhető, polctartóssága vonzó a fogyasztók körében.
7. Egyben a környezettudatos ökológiai termesztési és előállítási módot, a biztonságot és a nyomon követhető minőségirányítást is magában hordozza.

Az első hat kritérium tulajdonképpen – valamilyen formában – évszázadok óta érvényesülő szempontnak számít. Az utolsóként megfogalmazott kritériumot a kínálati pozíció által kikényszerített új minőségbiztosítási rendszerek teszik kikerülhetetlenné. A jövőben csak az a hungarikum gyümölcs kaphat világszerte elismerést, amelyiket az ökológiai termesztés valamilyen formájával biztosítunk. A hungarikum gyümölcstermékkel szembeni követelmények még szigorúbbak, hiszen nemcsak a nyersanyagnak, hanem az előállítás módjának és a csomagolásnak is környezettudatosnak kell lennie.

Minőségen azoknak a tulajdonságoknak az összességét értjük, amelyek meghatározzák az adott gyümölcs valamilyen felhasználásra való alkalmasságát. A hungarikum érték ezen túl még azt is jelenti, hogy egy gyümölcs vagy a belőle készült termék mennyire alkalmas országszimbólumnak. Általában sok vita övezi, valójában mit is jelent a hungarikum fogalma. Pedig ez még egyszerű matematikai formulával is leírható. Hungarikum gyümölcs vagy gyümölcs-termék = a felhasználói igényeknek való magas szintű megfelelés + egyedülállóan magyar termékként alkalmas legyen országszimbólumnak. Ez egybevág *Biacs Pál* véleményével, miszerint hungarikum az, amelyik egyedien és egyedülállóan magyar. Ehhez az értékhez azonban érdek csak akkor fűződik, ha az számunkra valamilyen előnyt jelent. A hazánkat jól képviselő gyümölcsök és termékek országos specifikumok lehetnek. Azokat a gyümölcsöket (meggy, kajsziparack) és termékeket (gyümölcspálinkák), amelyek már most is teljesítik az előbbi feltételeket, hungarikumoknak tekintjük. A hungarikum jellegű gyümölcs vagy gyümölcstermék azt jelenti, hogy hungarikumként szintén kiemelteké válhatnak, amennyiben a megfelelő volumet biztosítani tudjuk a piacbefolyásoló képesség növelése érdekében (például málna, dió, később esetleg a cseresznye is).

A friss gyümölcsök esetében a hungarikum értéket, vagyis az egyedi és egyedülállóan magyar jelleget elsősorban a nemzetközi színvonalú áruértékelő bíróság magyar fajtákkal érhetjük el. Vagyis azt a gyümölcsfajt tekinthetjük hungarikum értékűnek, ahol a hazai termés döntő hányadát (megítélésünk szerint legalább 50%-át) magyar fajták adják. A 2. táblázatban megadjuk, hogy jelenleg a magyar fajták milyen arányt képvisel(het)nek az adott gyümölcsfaj

2. táblázat

Az államilag elismert és szaporításra engedélyezett magyar gyümölcsfajták száma és aránya 2003-ban

Gyümölcsfaj	Hazánkba telepíthető összes fajta (db)	Magyar fajták száma (db)	Magyar fajták aránya (%)
Gesztenye	6	6	100
Mandula	9	9	100
Meggy ⁺	18	17	95
Kajszi ⁺	27	20	74
Dió	11	8	73
Köszméte	10	6	60
Birs	6	3	50
Fekete ribiszke	12	5	42
Cseresznye ⁺	22	9	44
Naspolya	3	1	33
Riszméte	3	1	33
Málna és málnaszeder	23	7	30
Alma ⁺	81	12	15
Őszibarack	55	8	15
Körte ⁺	38	5	13
Mogyoró	8	1	12
Piros ribiszke	11	1	9
Szilva	28	2	7
Szamóca	36	2	6
Áfonya	6	0	0
Bodza	1	0	0
Homoktövis	5	0	0
Szeder	7	0	0
Összesen	426	123	29

Forrás: Harsányi-Mády Rezsőné: Szőlő- és gyümölcsfajták. Leíró fajtajegyzék. OMMI. Harsányi-Mády Rezsőné adatai alapján 2003.

+ Megjegyzés: mutánsok nélkül.

hazai termesztésében. A 2. táblázat adatai alapján a gyümölcsfajokat a következők szerint csoportosíthatjuk:

- A magyar fajták aránya a hazai termesztésben több mint 50%, az elenyésző termelési volumen miatt azonban piacbefolyásoló hungarikumként nem jönnek számításba: gesztenye, mandula, birs.
- A hazai fajták aránya, illetve a hazai fajtákból termelt gyümölcsök aránya egyaránt meghaladja az 50%-ot, továbbá a külföldi piac befolyásolására

alkalmas termelési volumennel rendelkeznek, ezért elsősorban ezek lehetnek hungarikum gyümölcsök: meggy, kajszi, barack, dió.

- c) A hazai fajták aránya kisebb mint 50%, de az általuk termelt gyümölcsök mennyisége jelentősen meghaladja ezt az arányt, a jövőben a hazai fajták számának a növekedése is várható: málna és málnaszeder.
- d) A hazai fajták aránya és összes termésmennyisége jelenleg nem éri el az 50%-ot, de az értékes hazai fajták további térnyerésével erre a közeljövőben lehetőség lesz, ezért a hungarikumok első számú tartalékát jelentik: cseresznye.
- e) A hazai fajták aránya és termésmennyisége jelentős, de a gyümölcsök értékesítésére elsősorban a belföldi piacon lehet számítani, ezért hungarikum értéke átmeneti helyet képvisel, s inkább az idegenforgalmi gyümölcsellátásban lehet szerepe: köszméte.
- f) A frissgyümölcs-piacon nem jelennek meg hungarikumként, de gyümölcsstermékként ilyen szerepet betölthetnek: fekete ribiszke, alma, őszibarack, körte, piros ribiszke, szilva, szamóca, bodza.
- g) Hungarikum értékük a jövőben friss fogyasztásnál és feldolgozott formában sem lehet: naspolya, riszméte, mogyoró, áfonya, homoktövis, szeder.

Az előbbi csoportosítás a jelenlegi helyzetet tükrözi. A hungarikumok köre nyitott és változhat. A könyörtelen piaci verseny miatt inkább kell a hungarikumok szűkülésétől, mint a bővülésétől „tartani”.

A hungarikum rangot addig visel(het)i egy gyümölcs vagy termék, míg megfelel a kritériumoknak, s bármelyik gyümölcs hungarikummá válhat, ha tartósan bizonyítja erre való alkalmasságát. A 3. táblázatban a hungarikum gyümölcsfajok gazdasági jelentőségét bemutató fontosabb adatokat foglaltuk össze.

3. táblázat

A hungarikum gyümölcsök részesedési aránya a világ és a hazai gyümölcsstermésből, 2003–2010 közötti évek átlagában

Gyümölcs	Reálisan tervezhető mennyiség Magyarországon (tonna)	1,3 millió tonna hazai gyümölcs %-ában	Részesedés az adott gyümölcsök világterméséből (%)	Tervezhető hazai exporthányad (%)
Meggy	90 000	7,0	8,2	60
Kajszi	50 000	3,8	2,5	10
Málna	20 000	1,5	5,0	30
Dió (héjas dió)	10 000	0,8	1,0	40
Együtt	170 000	13,1	3,8	40

Forrás: Soltész et al: A gyümölcsstermesztés korszerűsítésének feladatai. *Int Journ. Hort. Sci.* 2000. 6 (2) 29–44. p.

Az országot képviselő szimbólummá válás tartalékait jelentik azok a – nemzetgazdasági szempontból szintén jelentős – gyümölcsök és termékek, amelyek jelenleg csak a kisebb exportvolumenük miatt nem lehetnek hungarikumok, de megfelelő védjeggyel és földrajzi árujellel ellátva meghatározó tényezői a minőségi gyümölcsstermesztésnek és -fogyasztásnak.

Hungarikum gyümölcsök és gyümölcstermékek

A meggy

Nincs, aki vitatná, hogy jelenleg a meggy az első számú hungarikum gyümölcs. Termesztési hagyományait, fajtahasználatát, technológiai színvonalát és piaci lehetőségeit tekintve egyaránt világhatalom vagyunk.

Ez az egyetlen gyümölcs, amelyről bizonyítottan tudjuk, hogy őseink már a honfoglalás előtt ismerték és kedvelték. A Kárpát-medencében történő letelepedést sok tényező motiválhatta, mindenesetre érdekes egybeesés, hogy ez a térség jelenti a világ meggykultúrájának leggazdagabb génforrását. Ennek kialakulásához a földrajzi adottságokon kívül évezrednyi termesztési hagyományaink is döntően hozzájárultak. Helységnevek (például Nyírmeggyes, Meggyaszó, Meggyes stb.) is jelzik a gyümölcsfaj iránti szeretetünket. Nagykőrös és környéke hagyományos termőhelye a meggy termesztésének. A meggy gyümölcsének egészségnövelő hatását helyi szőlás is kifejezi.

A világ meggytermése jelenleg meghaladja az 1 millió tonnát, ez a közeljövőben 50%-kal is növekedhet. Az előbbi termésnek csaknem felét Európa adja, ezen belül is a meggy elsősorban Kelet-Európa gyümölcse. Az utóbbi térségben Lengyelország is meghatározó tényező, az évi 150 ezer tonna – elsősorban ipari célra alkalmas – termésmennyiségével.

Hazánk széleskörűen alkalmas a meggy termesztésére. A 19. század végétől évtizedeken keresztül a *Pándy meggy* határozta meg a meggytermesztés alakulását. Gyümölcsminősége etalonnak számított és számít ma is, ezért igazi magyar specifikum. Ha nem lennének termesztési problémái, s gyenge termékenyülésén változtatni lehetne, a jövőben is hungarikumként számíthatnánk rá. A *Pándy meggy* helyettesítése az elmúlt három évtizedben egyrészt Maliga Pál munkásságának eredményeként keresztezéses nemesítésből nyert fajtákkal (például Érdi bőtermő, Érdi jubileum, Maliga emléke stb.), másrészt az Északkelet-Magyarországon szelektált tájfajtákkal (például Újfehértói fürtös, Kántorjánosi, Debreceni bőtermő stb.) oldódott meg. Ezeket a fajtákat a világ hungarikumként ismeri – és egyre inkább termeszt is (4. táblázat).

A negyedszázaddal ezelőtti telepítési hullámnak köszönhetően az 1980-as években az országos évenkénti termésmennyiség 80 ezer tonna körüli volt,

A Magyarországon nemesített meggyfajták főbb jellemzői

Fajta	Érési idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Du-1	május 15-20.	22-24 mm, 5,5-6 g	friss fogyasztás	önmeddő, csak pollenadóval telepíthető, rövid termőrészek jellemzik, felkopaszodásra kevésbé hajlamos	ismeretlen
IV-3/48	május 20-22.	20-21 mm, sötét-bordó, festőlevű, kocsánya alig pálhás	friss fogyasztás	öntermékeny és bőtermő, teljesen éretten, szárazon válik a kocsánytól, csak kézi szüretre alkalmas, felkopaszodásra kevésbé hajlamos, orsófanak is nevelhető	Érdi bőtermő x Meteor korai
IV-2/152	június 1-4.	24-26 mm, 7-8 g, közepesen festőlevű, kocsánya nem pálhás	friss fogyasztás	gyengén öntermékenyülő, pollenadóval célszerű telepíteni, teljesen éretten, szárazon válik a kocsánytól, csak kézi szüretre alkalmas, felkopaszodásra kevésbé hajlamos, orsófanak is nevelhető	M 221 x Meteor korai
Meteor korai	június 2-5., elhúzódó	21-22 mm, 4,5-5,5 g, kocsánya ritkán pálhal+eveles	friss fogyasztás	öntermékeny, teljesen éretten szárazon válik a kocsánytól, csak kézi szüretre alkalmas, koronája jól elágazódó, orsófanak is nevelhető, felkopaszodásra kevésbé hajlamos	Pándy x Nagy angol meggy
Fortuna*	június 3-5.	édes, puha, jellegtelen, 18-20 mm	friss fogyasztás	öntermékeny, rendszeresen és bőven terem, rosszul szállítható, csak kézi szüretre alkalmas	
Csengődi*	június 5-8., elhúzódó	21-22 mm, 5 g, magas szárazanyag-tartalom, kocsánya pálhalevél nélküli	friss fogyasztás	öntermékeny, gyümölcse csak teljesen éretten válik szárazon a kocsánytól, géppel nem rázható, moníliaival és blumeriellás levélfoltossággal szemben ellenálló, fája felkopaszodásra nem hajlamos	ismeretlen

4. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Korai pipacs-meggy	június 10–12.	21–22 mm, 5–6,5 g, világospiros, nem festőlevű	friss fogyasztás	öntermékeny, rendszeresen és bőven terem, teljesen éretten szárazon válik a kocsánytól, termése nagy részét rövid termővesszőkön hozza, erős és rendszeres metszést nem igényel	Pándy x Császár
Favorit*	június 10–15., elhúzódó	23–24 mm, 6 g, világospiros, nem festőlevű, kocsány kissé pálhaleveles	friss fogyasztás	öntermékeny, rendszeresen és bőven terem, gyümölcssei nem szárazon válnak a kocsánytól, szélverésre érzékeny, rövid termőrészekeken terem, felkopaszodásra kevésbé hajlamos	Pándy x Montreuille
Érdi nagygyümölcsű	június 12–14.	23–25 mm, 6–6,5 g, édes, kocsányon alig pálhaleveles	friss fogyasztás	önmeddő, csak pollenadókkal együtt telepíthető, közepes termőképességű, jól elágazódó koronája kevésbé kopaszodik fel, rendszeres metszést nem igényel	Hankovszky korai szabad-megporzású magonca
Kőrösi korai*	június 12–14.	20 mm, sötétpiros, bőven savas, kesernyés, kocsánya erősen pálhaleveles	friss fogyasztás	öntermékeny, gépi szüretre és kocsány nélküli kézi szüretre nem alkalmas	ismeretlen
M 18*	június 14–18.	21–23 mm, 4,5–5 g, sötétbordó, festőlevű	friss fogyasztás	öntermékeny, kocsánytól szárazon válik, vékony és sűrűsödésre hajlamos elágazódásokat nevelő koronája rendszeres metszést igényel	Pándy x Császár
Érdi jubileum	június 15–25., elhúzódó	20–23 mm, 4,5–6 g, keményhúsú, magas szárazanyag-tartalom, festőlevű, kocsánya alig pálhás	friss fogyasztás, lé, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, kocsánytól szárazon válik, idősebb fák felkopaszodásra hajlamosak és rendszeres metszést igényelnek	Pándy x Eugenia

4. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érés menet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Érdi bőtermő	június 16–20.	20–23 mm, 5,5–6 g, közepesen festőlevű, édes-savas, kocsányokon kevés és apró pálhalevél	friss fogyasztás, lé, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, nagy termőképességű, kocsánytól szárazon válik, idősebb fák felkopaszodásra hajlamosak és rendszeresen metszést igényelnek	Pándy x Nagy angol megyy
Cigánymeggy 404 sz. klón Cigánymeggy 7 sz. klón Cigánymeggy 59 sz. klón	június 16–22., elhúzódó	14–20 mm, sötét-piros, erősen festőlevű és savas, hosszú kocsányok gyakran pálhalevelesek	légyártás, szeszipar	öntermékeny, gyümölcssei szárazon válnak, jól rázható, gépi rázáshoz fája gondos korona alakítást igényel, lecsüngő termőgallyai rendszeres metszést igényelnek, betegségekre kevésbé fogékony	ismeretlen
Maliga emléke	június 22–24., elhúzódó	23–25 mm, 6,5–7,5 g, nem festőlevű, kocsánya pálhamentes	friss fogyasztás	öntermékeny, rendszeresen és igen bőven terem, teljesen éretten válik szárazon a kocsánytól, csak kézi szüretre alkalmas kompakt és gyenge növekedésű, jól alakítható korona, felkopaszodásra nem hajlamos, orsófának is nevelhető	Pándy x Eugenia
M 71*	június 21–25.	23–24 mm	friss fogyasztás	öntermékeny és igen bőtermő, lecsüngő ágrendszere rendszeres metszést igényel	Pándy x Eugenia
Pándy megyy 48 sz. klón Pándy megyy bb 119 sz. klón Pándy megyy 279 sz. klón	június 24–30., elhúzódó	22–25 mm, 6–8 g, nem festőlevű, savanykás-édes,	friss fogyasztás, befőtt	önmeddő és gyenge termőképességű, illetve pollenadónak sem alkalmas, csak gondos fajtatársítással termesztendő, szárazon válik, termőgallyai felkopaszodásra hajlamosak, rendszeres metszést igényelnek	Prunus avium x Cerasus fruticosa spontán hibrid

4. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Debreceni bőtermő	július 1-3.	18-22 mm, 5-5,8 g, kevésbé festőlevű	friss fogyasztás, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, rendszeresen és bőven terem, kocsánytól szárazon válik, fája jól rázható, felkopaszodásra hajlamos, erős és rendszeres metszést igényel, saját gyökereken is nevelhető, így kisebb koronát fejleszt	ismeretlen
Kántorjánosi 3	július 3-5.	18-22 mm, 5-5,7 g, közepesen festőlevű, nagyobb savtartalmú	friss fogyasztás, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, rendszeresen és bőven terem, kocsánytól szárazon válik, gépi rázásra alkalmas, felkopaszodásra hajlamos, rendszeres metszést igényel, moniliára fogékony, blumeriellás levélfoltosságra kevésbé fogékony	ismeretlen
Újfehértói fürtös	július 3-8., elhúzódó	18-23 mm, 5-5,6 g	friss fogyasztás, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, kocsánytól szárazon válik, koronája felfelé törő és jól elágazódó, rendszeres metszést igényel, ökológiai alkalmazkodóképessége nagyon jó	ismeretlen
M 63 *	július 5-9.	22-23 mm, festőlevű	friss fogyasztásra és piaci célra	öntermékeny, gyümölcse szárazon válik és jól rázható, felkopaszodásra hajlamos, erős és rendszeres metszést igényel	Pándy x Montreuille
LPP 4/1 T	július 7-15.	5,1-5,7 g, 20-23 mm, mérsékelten festőlevű, savas és kemény húsú	friss fogyasztás, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, rendszeresen és igen bőven terem, gyümölcse szárazon válik, fája erős növekedésű, felfelé törő, idősebb korban felkopaszodásra hajlamos és rendszeres metszést igényel	ismeretlen
LPP 4/1 D	július 8-15.	5,2-5,6 g, 20-24 mm, enyhén festőlevű, nagy savtartalmú, kemény húsú	friss fogyasztás, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, rendszeresen és bőven terem, gyümölcse szárazon válik, fája erős növekedésű, koronája felfelé törő, majd szétterülő, felkopaszodásra kevésbé hajlamos	ismeretlen

4. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
LPP 4/1 R	július 9–17., elhúzódó	20–23 mm, 5,2–5,8 g, enyhén festőlevű, kemény húsu	friss fogyasztás, befőtt, gyorsfagyasztás	öntermékeny, rendszeresen és bőven terem, gyümölcse szárazon válik, fája középerős növekedésű, koronája felfelé törő, majd szétterülő jól elágazódó, felkopaszodásra kevésbé hajlamos	ismeretlen

Forrás: Soltész M.: Gyümölcsfajta-ismeret és -használat. Mezőgazda Kiadó. 1998; uő: Gyümölcsök. 2003; Szabó T.: Meggyfajták és alanyok. 2002; Apostol J.: A fontosabb meggyfajták ismertetése. 2003. Részletesebben lásd az irodalomjegyzékben.

** Megjegyzés: elsősorban génforrás keresztezéses nemesítéshez.*

1989-ben a 90 ezer tonnát is megközelítette. Az utóbbi évtizedben a hazai termés mennyiség csökkent, évente átlagosan 50 ezer tonna körül alakul. A termés kiesés legfőbb okának az utóbbi évek sorozatos moníliafertőzését tekintjük. Habár ezzel az 50 ezer tonna terméssel is vezető helyen vagyunk Európában és a világon, de a hazánkban könnyen megtermelhető 90–100 ezer tonna meggy biztonságos értékesítése is elérhető lenne.

Hiába értünk a meggyhez, erre a gyümölcsfajra is jellemző a termésátlagok évenkénti hullámzása, ami nemcsak a gyakran emlegetett időjárási okokra vezethető vissza, hanem az ültevények eltérő termőhelyi adottságaira, a fák előregedésére, a ráfordításokkal való ésszerűtlen takarékoskodásra, továbbá a hiányos, megkésett növényvédelemre.

A meggytermesztés problémáinak megoldása továbbra is az egyik legfőbb kitérési pontot jelenti a hazai gyümölcstermesztésben. A fejlesztés azonban csak összehangolt munkával érhető el, kellő hangsúlyt helyezve a hungarikum jelleg kidomborítására. Ennek során a következő tennivalókat tekintjük a legfontosabbnak:

1. A széles körű természettség és telepítési szándék miatt Magyarország szinte egyetlen meggytermesztési régiónak tekinthető. Ezért a meggy-nél van leginkább lehetőség arra, hogy minden egyes piaci tételnél az országot szimbolizáló egységes védjegy szerepeljen, más országok példájából tanulva. Az egységes hungarikum jelleg nem zárja ki, hogy a földrajzi árujeleket is használjuk. Így lehetőség van arra, hogy a meggytermesztést nagyobb volumenben képviselő megyék (Pest, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Bács-Kiskun, Heves, Fejér, Baranya, Somogy, Tolna) egységesebb árukínálattal jelenjenek meg. Legalább a legnagyobb termőfajainkra eredetvédelmet kell kidolgozni. A fajtának és a termőhelynek az együttes megjelenítésével oldhatjuk csak meg a hungarikum jelleg megtartását és erősítését. Nemzetközileg elismert régebbi meggyfajtáink már szabadalmi oltalomban nem részesíthetők, ezért a márkavédelem a járható út.

2. A céltermelést a fajtahasználati irányok és a fogyasztási tendenciák alapján korszerűsíteni kell. Jó lenne elérni, hogy az ipari nyersanyagként használható magyarországi meggyet ne az importáló országok dolgozzák fel, még hozzá a származási hely feltűntetése nélkül. A meggy akkor válna még inkább hungarikummá, ha a világpiacra a legkülönbözőbb gyümölcstermékek formájában jelenne meg. Ehhez azonban a termelők összefogása, a különleges meggytermékek hazai előállításának megszervezése, vagyis a hazai termékpályák teljes kiépítése és részvevőinek integrálódása szükséges, az egységes gyümölcstermék-kínálat elérése érdekében. Mindaddig míg ez nem valósul meg, nem mondhatunk le a meggy ipari nyersanyagként való exportálásáról, s így a legnagyobb felvásárlónak számító Németország igényeihez való alkalmazkodásról. A tőlünk északra lévő országok árukínálatával csak akkor tudunk versenyezni, ha ipari célra alkalmas, korábban (június utolsó hetében) érő gyü-

mölcsöket is tudunk szállítani. A német piactól való függőség csökkentése érdekében az ipari célra alkalmas meggy részére fokozatosan új piacokat is kell szerezni.

3. Jelenleg a világon a meggyet elsődlegesen géppel betakarított és ipari felhasználásra kerülő gyümölcsként tartják számon. A hazai meggyfajták nagy részének egyik különleges értéke, hogy gyümölcsök az ipari felhasználáson kívül friss fogyasztásra is alkalmasak. A közeljövőben fokozatos elmozdulás várható a meggy piacán és az ehhez kapcsolódó fajtahasználásban is. Arra lehet számítani, hogy egyre nagyobb arányt képvisel a frissen fogyasztott meggy. Erre a célra olyan fajták alkalmasak, amelyeknek a gyümölcsminősége megközelíti a Pándy meggyét, átmérőjük 22–25 mm, nem repednek, a fák növekedési jellege pedig a hatékony kézi szüretet biztosító orsó koronafarmák nevelését teszi lehetővé. Nagyfokú versenyképesség ilyen szempontból elsősorban a kései érésű meggyfajtáktól várható, hiszen egyrészt megfelelően követhetik a cseresznye friss fogyasztási időszakát, másrészt kevésbé kell tartani a cseresznyelégység kártételétől. Ha nem állunk rá erre a fejlesztési irányra, azt előbb-utóbb mások megteszik helyettünk. A hazánkban található génforrások jelentős lépéselőnyt adnak a meggy világpiacát befolyásoló innovációhoz.

4. További kiemelt figyelmet érdemel a hazai keresztezéses nemesítés és tájfajta-szelekció támogatása. A céltermelésekre vagy kettős hasznosításokra olyan fajtatorok álljanak rendelkezésre, amelyeknél a kiváló minőségén kívül a piaci igényekhez igazodó érési idő, a betegségekkel szembeni rezisztencia vagy nagymértékű tolerancia, a tervezett kézi vagy gépi betakarítás hatékonysága egyaránt fontos. A nemzetközi együttműködésben végzett fajtanemesítés a meggy hungarikum értékét szintén növelheti. Meggytermesztésünk fejlesztése elsősorban a hazai fajtákra és fajtajelöltekre alapozódik, de szükség esetén speciális célokra külföldi fajtákat is figyelembe veszünk. Jó példa erre az *Oblacsinszka* fajta.

5. A technológiai fejlesztésben előtérbe kerül a céltermelést megalapozó fajtaspecifikus technológia és művelési rendszer kidolgozása, a hatékony növényvédelem megvalósítása, a szüret, az áruvá készítés, a szállítás és tárolás technikai feltételeinek megteremtése. Szerencsés, hogy hazánkban elsőként dolgozták ki az integrált meggytermesztés rendszerét. Fajtáink egy része (például Csengődi, Pipacs 1 stb.) és a családi gazdálkodás elterjedtsége a meggytermesztésben már most is lehetőséget teremt a biotermesztésre, amit a jövőben tovább kell szélesíteni.

6. A meggytermesztés fejlesztése érdekében speciális programokat is javasolunk meghirdetni. Ilyen az ún. GEM-program (garantáltan egészséges meggy), amely elsősorban az ökológiai termesztés megvalósítására irányul. A friss meggy és a meggybefőtt régóta népi gyógyászati terméknek is minősül. Szinte korlátlan mennyiségben fogyasztható, s fontos szerepe van az emberi

egészség megtartásában. Ezért kiemelt jelentősége lehet az ún. *5 M Programnak* (Magyarországon meggyet mindenkinek minden mennyiségben). Hazánk példáját követve világszerte tovább bővíthet a meggy fogyasztása.

7. A piaci stabilitást jelentősen növelni kell, mert a legutóbbi években tapasztalt igen nagy mértékű áringadozás az egyik legnagyobb visszahúzó erő lehet a hazai meggytermesztés versenyképességénél, s ebben az esetben további fejlődésre sem számíthatunk. Az alacsony piaci árak eddig kevésbé jelentettek gondot, mert az olcsóbb termelés miatt még így is elfogadható jövedelemhez jutottak a termesztők. Az agrárrolló további szétnyílása, az ipari árak növekedése azonban már gazdaságtalanná teheti a termesztést, ha az alacsony árak gyenge termésátlagokkal párosulnak.

A kajszibarack

A kajszit feltehetően a római korban terjedt el a Kárpát-medencében. Az első maglelet Magyarországról a 3–4. századból való. Hungarikum értéke a múltban vetekedett a meggyével, frissen és feldolgozva (elsősorban lekvárnak és pálinkának) elismerést vívott ki a nemzetközi piacokon is. A 16. századtól a külföldi írásos emlékek a Magyarországról származó kajszit gyümölcsöt „nagynak” és „legjobbnek” nevezik, s ez az értékítélet évszázadokon át megmaradt. Az 1950-es és az 1960-as években az évi termésmennyiség megközelítette, egyes években meghaladta a 100 ezer tonnát. Az elmúlt évtizedekben csökkent a kajszit hazai jelentősége. Nehezen tudunk megbirkózni azzal a körülménnyel, hogy a természetesség északi határán vagyunk. Bármennyire is utolérhetetlen a hazai gyümölcsök beltartalmi értéke, nehezen álljuk a versenyt a kedvezőbb termőhelyeken lévő kajszitermesztéssel, ahol a fák produktivitása, az ültetvények termésbiztonsága, illetve a gyümölcsök mérete és attraktív színeződése előnyösebb. Nehézségeink ellenére nem mondhatunk le a kajszibarack termesztéséről és hungarikum értékének megtartásáról. Ezért a hazai fajtanemesítés további támogatásával, az eddigi hazai termőhelyek felülvizsgálatával és a nagyobb biztonságot nyújtók kijelölésével, a piaci viszonyokhoz jobban igazodó érési időkkal, a gyümölcsök kettős hasznosítására való felkészüléssel lehet a célkitűzéseket megvalósítani. Az 5. táblázatban összefoglaltuk a hazai kajszifajták legfontosabb tulajdonságait, amelyeket a termesztésük, illetve a további nemesítés során egyaránt figyelembe lehet venni.

A Duna–Tisza közén a török hódoltság idején kezdték termesztetni. A 19. században a vasútépítés, majd a szőlőfiloxéra-vész lendített a térség kajszitermesztésén. A 20. század első felében a szőlővel történő kettős termesztés, illetve a sorra épült konzervgyárak igénye következtében erősödött meg a Duna–Tisza közti kajszitermesztés, amely nagyon sokáig az ország egyedüli jelentős termőtájának számított. Az itt lévő Ceglédi Kutatóintézetben nemesített fajták

5. táblázat

A Magyarországon nemesített kajszifajták főbb jellemzői

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Harmat*	Magyar kajszii előtt 20-25 nappal	kicsi vagy közepes, bibepont kiemelkedő, húsa finom szövetű, magvaváló	friss fogyasztás	gyengén öntermékenyülő, pollenadóval célszerű telepíteni, fája erős növekedésű, kevés elágazódású, rövid termővesszőkön terem, fagyérzékeny, gnomóniára és moníliára fogékony	ismeretlen
Mk 132-5	Magyar kajszii előtt 14-15 nappal	középnagy, kissé kúpos, napos oldalon kárminpirossal belehelt, húsa finoman rostos, közepesen kemény, bőlevű	friss fogyasztás, ipari feldolgozás	öntermékeny, virágzása elhúzódó, fája középerős, merev ágrendszerű, sharkavírussal szemben toleráns	Késői rózsza x Rakovszky
Korai piros	Magyar kajszii előtt 10-14 nappal	kicsi, kárminpirossal bemosott, kissé savas	hűtőipar, friss fogyasztás likőripar	öntermékenyülése gyenge, csak pollenadóval telepíthető, ökológiai alkalmazkodóképessége jó	ismeretlen
Korai zamatos	Magyar kajszii előtt 7-10 nappal	középnagy, ovális, napos oldalon halványpirossal belehelt, lédús, rostos, közepesen kemény, duránci	friss fogyasztás	öntermékeny, de pollenadóval célszerű telepíteni, közepes termőképességű, fája erős növekedésű, koronája laza szerkezetű, hosszú vesszőkön is terem, gnomóniára és moníliára fogékony	Jubilar szabad-megporzású magonca
Ceglédi Piroska	Magyar kajszii előtt 5-7 nappal	gömbölyű, középnagy, pirossal bemosott, csak teljes érésben zamatos	friss fogyasztás	önmeddő, csak pollenadóval telepíthető, kisméretű, sűrű koronát nevel, hosszúvesszőn is terem, termésritkítást igényel, moníliával szemben toleráns	Magyar kajszii x Ceglédi óriás

5. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Ceglédi óriás*	Magyar kajszi előtt 3-5 nappal	nagy, napos oldalon élénk kárminpiros, finoman pontozott, lédús	friss fogyasztás, befőtt	önmeddő, csak pollenadóval telepíthető, fagyérzékeny, sharka vírusra kevésbé fogékony, ágelhalásra hajlamos	ismeretlen
Szegedi mammut*	Magyar kajszi előtt 3-5 nappal	nagy, kárminpiros fedőszínű, rostos, bőlevű, puhulásra hajlamos	friss fogyasztás, konzervipar	önmeddő, csak pollenadóval telepíthető, közepes termőképességű, fája fiatal korban feltörő, később félgömb alakúvá terebélyesedik, fagyérzékeny	ismeretlen
H-II. 19/39	Magyar kajszi előtt 3-4 nappal	nagy, megnyúlt halvány kárminpiros pontozottságú, húsa kemény és bőlevű, finom ízű	friss fogyasztás, befőtt	önmeddő, csak pollenadóval telepíthető, termőképessége közepes, fája erős növekedésű, felfelé törő, sharka vírussal szemben toleráns	Korai piros C 508 x C 326
H-II. 16/1	Magyar kajszi előtt 2-3 nappal	nagy, dudoros, mutatós, húsa kemény és bőlevű	friss fogyasztás, befőtt	önmeddő, csak pollenadóval telepíthető, fája közepes növekedésű, sűrű koronát nevel és rendszeres metszést igényel, sharka vírussal szemben toleráns	Magyar kajszi C 302 x Mandulakajszi
Magyar kajszi C 235	július közepe	középnagy, gömbölyded, tompán kúpalakú, kárminpirossal behelt, húsa lédús, aromás, finom ízű	friss fogyasztás, sokirányú ipari feldolgozás	öntermékeny, nagy termőképességű, elsősorban rövid termőnyársakon terem, fagyérzékeny, fája középerős növekedésű, koronája kusza szerkezetű	Magyar kajszi szelektált változata

5. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Gönci magyar kajszi	július közepe	középnagy, gömbölyded, kúpos, oldalról kissé lapított, finoman molyhos, húsa finom rostos, bőlevű, kiváló zamatú	friss fogyasztás, sokirányú ipari feldolgozás	öntermékeny, nagy termőképességű, nagyobb arányban terem hosszú termővesszőkön, koronája zömökebb, kevésbé kuszált	Magyar kajszi szelektált változata
H-II. 45/45	Magyar kajszi után 1-2 nappal	középnagy, bibepont kifejezett, sötétkárminnal bemosott, húsa rugalmas és bőlevű	friss fogyasztás, konzervipar	öntermékenyülése gyenge, pollenadóval célszerű telepíteni, fája középerős, kissé felfelé törő koronát nevel	Kaukázusi vadkajszi x Ceglédi óriás
Ceglédi bíborkajszi*	Magyar kajszi után 1-5 nappal elhúzóóó	nagy, mutatós, bíborpirossal bemosott, lédús, különleges zamatú, egyenetlenül érik	friss fogyasztás, befőtt, lé	öntermékeny, bőtermő, erős növekedésű fája felkopaszodásra hajlamos, nagyon fagyérzékeny	ismeretlen
Ligeti óriás*	Magyar kajszi után 2-4 nappal	nagy, kárminpirossal fedett és pontozott, bőlevű	friss fogyasztás, konzervipar	önmeddő, kevés virágot hoz, fája fényigényes, felkopaszodásra hajlamos	ismeretlen
Rakovszky	Magyar kajszi után 4-7 nappal	középnagy, kissé lapított, bőlevű, igen finom ízű	friss fogyasztás	öntermékeny és bőtermő, fája rákosodásra hajlamos	ismeretlen



Újfehértói fürtös (fotó: Szabó Tibor)



Debreceni bőtermő (fotó: Szabó Tibor)



Maliga emléke (fotó: Apostol János)



Érdi jubileum (fotó: Apostol János)



Alex cseresznye
(fotó: Apostol János)



Carmen cseresznye
(fotó: Apostol János)



Katalin cseresznye
(fotó: Apostol János)



Gönci magyar kajszi (fotó: Szalay László)



Ceglédi óriás (fotó: Szabó Zoltán)



Ceglédi piroska (fotó: Szabó Zoltán)



Alsószentiváni 117 (fotó: Szentiványi Péter)



Milotai 10 (fotó: Szentiványi Péter)

Fertődi zamatos
(fotó: Kollányi László)



Fertődi Venus
(fotó: Kollányi László)



Fertődi Zenit
(fotó: Kollányi László)





Nagymarosi
(fotó: Papp János)



Malling Exploit (fotó: Papp János)

5. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
1553/54*	Magyar kajszi után 4-7 nappal	kicsi, bársonyosan molyhos, kárminnal erősen bemosott, húsa gyengén rostos, magas szárazanyag-tartalommal	pálinka, lé	termésbiztonsága jó, viszonylag fagyűrő, fája erős növekedésű	Badem Erik szabad-megporzású magonca
H-II. 45/26*	Magyar kajszi után 5 nappal	középnagy, kárminnal finoman bemosott, húsa bőlevű, jellegtelen	ipari feldolgozás	öntermékeny, bőtermő, rövid termőnyársakon terem, viszonylag fagyűrő, sharka vírusra kevésbé fogékony	Kaukázusi vadkajszi x Ceglédi bíborhajú
Pannónia	Magyar kajszi után 5-6 nappal	nagy, napos oldalon kárminpiros, finoman rostos, lédús	friss fogyasztás, ipari feldolgozás	öntermékeny, túlkötődésre is hajlamos, hosszú vesszőkön is terem, rendszeres metszést és termésritkítást igényel, fa gyenge növekedésű, szétterülő koronát nevel	Magyar kajszi x Késői rózsza
Mandulakajszi	Magyar kajszi után 5-7 nappal	nagy, erősen megnyúlt, kárminpirossal bemosott és pontozott	friss fogyasztás, befőtt	csak pollenadóval telepíthető, ökológiai alkalmazkodóképessége megfelelő	ismeretlen
H-II. 25/37	Magyar kajszi után 5-7 nappal	középnagy, kissé kúpos, kárminnal bemosott, húsa finom rostos és bőlevű	friss fogyasztás, konzervipar	öntermékeny, termőképessége jó, fa közép-erős növekedésű, ritka ágrendszerű, gnomóniára nem fogékony, sharka vírusra közepesen fogékony	Kései rózsza C 320 x Ceglédi bíborkajszi
Ceglédi arany	Magyar kajszi után 6-7 nappal	nagy, gömbölyed, fél oldala kárminnal behelt, kellemes zamatú egyöntetűen érik	friss fogyasztás, ipari	öntermékeny és igen nagy termőképességű, fája igen erős növekedésű, gyenge elágazódása miatt gondos koronaalakítást igényel, sharka vírussal szemben toleráns	Ceglédi óriás x Rózsabarack C 1668

5. táblázat folytatása

Fajta	Érési idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
H-I. 4/25*	Magyar kajszi után 6-7 nappal	nagy, bibepontja alig látható, kárminnal finoman belehelt, bőlevű, finom rostos	friss fogyasztás, konzervipar	öntermékenyülése gyenge, pollenadóval célszerű telepíteni, közepes termőképességű, fagyérzékeny, sharka vírussal szemben toleráns	Ceglédi óriás magonca
H-II. 25/62	Magyar kajszi után 7-10 nappal	középnagy, kárminnal bemosott, vérvörösen pontozott, húsa kemény, finom rostos és bőlevű	friss fogyasztás, ipari feldolgozás	önmeddő, csak pollenadóval telepíthető, termőképessége közepes, fája erős növekedésű, ritka ágrendszerű, sharka vírussal szemben erősen toleráns	Kései rózsza C 320 x Ceglédi bíborhajú
H-II. 25/65*	Magyar kajszi után 7-12 nappal elhúzódó	középnagy, kissé kúpos, mutatós, kárminpirossal bemosott, húsa bőlevű illatos, magvaváló	friss fogyasztás, ipari feldolgozás	öntermékeny, fája középerős növekedésű, sharka vírusra fogékony	Kései rózsza C 320 x Ceglédi bíborkajszi
Ceglédi kedves	Magyar kajszi után 8 nappal	középnagy, kissé lapított és megnyúlt, halvány kárminpirossal bemosott, húsa kemény és rugalmas	friss fogyasztás, ipari feldolgozás	öntermékeny, termőképessége igen jó, fája közepes, sűrű elágazódású, lecsüngő gallyazatú, sharka vírussal szemben viszonylag toleráns	Ceglédi óriás szabad-megporzású magonca
H-II. 20/6	Magyar kajszi után 12 nappal	középnagy, kissé lapított, dudoros, tetszetős, húsa kemény, finom rostos, jó ízű	konzervipar, friss fogyasztás	öntermékeny, termőképessége jó, fája középerős, hosszú vesszőn is terem, sharka vírussal szemben fogékony	Magyar kajszi C 1646 x Ceglédi bíborkajszi

5. táblázat folytatása

Fajta	Érés idő és érésmenet	Gyümölcs-tulajdonságok	Felhasználás	Termesztési sajátosságok	Származás
Rózsakajszai C. 1406*	Magyar kajszai után 12-14 nappal	középnagy, aszimmetrikus, lapított, napos oldalon kárminnal belehelt, finom rostú, bőlevű	konzervipar	öntermékeny, túlkötődésre is hajlamos, fája erős növekedésű, fényigényes, felkopaszodásra hajlamos, rendszeres metszést igényel, sharka vírusra igen fogékony	ismeretlen
Budapest*	Magyar kajszai után 13-16 nappal	nagy, lapított, napos oldalon narancsvörös, élénkpiros pontozott- ság, magvaváló, kevésbé lédús, savas	friss fogyasztás, ipari feldolgozás	öntermékeny, fája gyenge növésű, sűrű ágrendszerű, ágak lehasadásra hajlamosak, sharka vírusra kevésbé fogékony	Nancy magonca
H-II. 36/26*	Magyar kajszai után 13-16 nappal, elhúzódó	középnagy, kárminnal bemosott	friss fogyasztás, konzervipar	öntermékeny, csak rövid termővesszőn terem, himlővírusra fogékony	Rózsabarack C. 778 szabad- megporzású magonca
Borsi-féle kései rózsza	Magyar kajszai után 14 nappal	kicsi vagy közepes, narancsvörös fedőszínű, vérvörös pontozottság, magvaváló, rostos, kevésbé lédús	friss fogyasztás, konzervipar	öntermékeny, túlkötődésre is hajlamos, fényigényes, fája felkopaszodásra hajlamos	ismeretlen

Forrás: Nyujtó-Surányi: A kajszai. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981; Kerek-Nyujtó: Kajszibarack. In Soltész M. (szerk.): Gyümölcsfajta-ismeret és -használat. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 234-253. p.

*Megjegyzés: elsősorban nemesítési génforrás.

is hozzájárultak a termesztés bővüléséhez. Később azonban – különösen a nagyüzemi ültetvények sablonos kialakításával, a mikroökoszterek jelentőségének figyelmen kívül hagyásával – kiütköztek a Duna–Tisza közti kajszitermesztés problémái. A legjobb hazai fajták sem biztosítottak megfelelő termésbiztonságot a kajszis széles körű alföldi termesztéséhez, az igen gyakori téli és/vagy tavaszi fagykár gazdaságtalanná tette a termesztést. A Duna–Tisza közét ma már nem tartjuk a kajszis legfőbb hazai termőterületének, de nem is mondhatunk le arról, hogy a térség tradicionális mikroökosztereiben (Kecskemét, Nagykőrös, Cegléd, Tiszakécske, Lakitelek, Tiszaalpár, Kiskunhalas stb.) fennmaradjon a termesztése. Ezt egyrészt a nagyon értékes ceglédi fajták és fajtajelöltek, másrészt a korábban kivívott hungarikumstátusz kihasználása indokolja. A rendszertelen terméshezóás miatt a frissgyümölcs-piacon egyelőre reménytelennek látszik a Duna–Tisza közén termelt kajszibarack versenyképességének növelése. A *hírös sárgabarack* nemzeti szimbólumként elsődlegesen mint *hírös (fütyülös) barackpálinka*, vagy más gyümölcsstermék maradhat fenn. A gyümölcsök feldolgozásával lehet csak mérsékelni a kihagyó évek gazdasági hátrányait. A kajszis piaci árának nagyfokú hullámozása a jelentős termésmennyiség követi. Gyenge termésmennyiséget adó években viszont hiába magas az értékesítési ár, olyan magas soha sem lehet, ami ellensúlyozhatná a súlyos terméskiesést. Bőtermő években viszont az erős árzuhanás a kajszis piaci sajátossága. Ezt kivédeni gazdaságosan csak a gyümölcsök kettős hasznosítási módjaival lehetséges.

A Duna–Tisza közis termesztés nehézségei miatt az újabb telepítések fokozatosan áthúzódtak a védett domboldalakra, a nagyobb vízfelületek melletti kiegyenlítettebb klímájú területekre (például Pécs, Dunavecse, Ceglédbercel, Balatonboglár, Pomáz, Gyöngyös stb.). További tapasztalat, hogy a fák korábbi pusztulását eredményező téli hőingást a déli vagy délnyugati fekvésű lejtőkön létesített hazai ültetvényekben sem kerülhetjük el. Ilyen előzmények alapján erősödött meg a gönci termőterület, ahol a terület fekvése miatt viszonylag nagy termésbiztonságú ültetvények találhatóak: a téli hőmérsékletingadozás kisebb, a rügyfakadás és a virágzás későbbi, a fák szárazságtűrése pedig nagyobb, mint az ország sok más termőterületén. A vegetációs időszak hő- és fényviszonyai viszont még megfelelő mértékben biztosítottak a kiváló beltartalmi érték eléréséhez. A 40-50 ezer tonnás országos termésmennyiségből egyre növekvő arányban részesedő gönci termőterület a jövőben méltó képviselője lehet a kajszibarack hungarikum értékének.

Göncön az 1850-es évekig a gyümölcsök közül elsősorban a cseresznyét termesztették. Majd a kajszis is megjelent, különösen a filoxeravész követően. Lassú fejlődés következett, a termesztési hagyomány fokozatosan erősödött, a 20. század közepéig mégsem vált meghatározó tényezővé a hazai kajszitermesztésben. Nagyobb arányú telepítés az 1960-as években indult meg, s az adatok szerint a jelenlegi telepítési szándék is itt a legnagyobb. 2000-ben közel 1000 hektár ültetvényt tartottak nyilván. A nagyobb termésbiztonság

alapját képezi a folyamatos piaci jelenlétnek, de a gyümölcsfeldolgozásra is felkészültek.

A hungarikum értékű kajszitermesztés tartós versenyképességének növelése érdekében elsődlegesen a következő feladatok megoldására kell törekedni:

1. A termésbiztonság növelése a legfontosabb célkitűzés. Ennek egyaránt meg kell nyilvánulni a fajtamegválasztásban, a termőhelyi mikrokörzetek kijelölésében, az ültetési anyag és művelési rendszer kiválasztásában, az ültetvények fajtatársításában, a téli és tavaszi fagykár kockázatának csökkentésében, a termésbiztonságot növelő agro- és fitotechnikai, valamint speciális fagyvédelmi eljárásokban (virágzási idő késleltetése öntözéssel, virágzáskori fagyelleni védekezés szélgéppel, öntözéssel, viaszgyertyával vagy más módon).

2. A jó gyümölcsminőséget adó hazai fajták közül széles körű termesztésre csak azokat kell telepíteni, amelyek elfogadható termésbiztonsággal rendelkeznek, s friss fogyasztásra és ipari célra egyaránt alkalmasak (például Pannónia, Gönci magyar kajszit stb.). Az eddig termesztésbe vont (például Bergeron) és hazánkban is ígéretes (például Serena, Sirena, Orangered, Jumbocot, Hardgrand stb.) külföldi fajtáknál egyaránt ezek az elsődleges szempontok. További fontos követelmény a sharka vírussal szembeni tolerancia, valamint a július második felében és az augusztusban érő fajták arányának növelése. Ennek előnye a friss gyümölcs piaci versenyében és az ipari feldolgozásban, annak folyamatos nyersanyaggal való ellátásában is megmutatkozik.

3. A fejlesztési innováció és szaktanácsadás összehangolásával ki kell építeni a kajszibarack hazai termékpályáját, különös hangsúlyt helyezve a termelői érdekeltségen nyugvó ipari feldolgozásra. A kajszit hungarikumként akkor tudjuk megtartani, ha a termelés szétaprózottságát megszüntetjük, a kiszámíthatóságot fokozzuk. Ezt akkor érhetjük el, ha a természetőket integráljuk, s a termelői szervezetek az ipari feldolgozás lehetőségét is kézben tartják.

A málna

A málnatermesztésnek régi hagyományai vannak hazánkban. Nagyobb arányú termesztése 70-80 évvel ezelőtt kezdődött el, az országos termésmennyiség fokozatosan emelkedett, 1960-1980 között az évi átlagos termésmennyiség 10 ezer tonna feletti volt. Az elmúlt két évtizedben a termésmennyiség megközelítette vagy meghaladta a 20 ezer tonnát. Ebben az időszakban a málnatermesztés kiegyensúlyozottan fejlődött. Voltak átmeneti nehézségek, de a többi gyümölcsfajhoz viszonyítva a termesztés jövedelmezősége kedvezőbben alakult, elsősorban az exportorientáltság és a piaci viszonyok érvényesülése miatt.

A jelenlegi termelési volumenünkkel és exportunkkal is jelentős helyet képviselünk a világon. A versenyképességünket viszont a jövőben csak úgy tudjuk megtartani, sőt növelni, ha a hazai málnatermesztést összehangoltan

fejlesztjük. Ennek sikeres végrehajtásával a málna kiemelt jelentőségű hungarikummá válhat:

- Gyorsfagyasztásra kiválóan alkalmas, a hazai környezeti adottságokhoz megfelelően alkalmazkodó, a hagyományainkat jól képviselő saját nemesítésű – például a Fertődi zamatos, illetve a további ígéretes – fajták széles körű termesztésbe vonása.
- A termőhelyek körültekintőbb megválasztása (kiegyenlített klíma, megfelelő csapadék és páratartalom, talaj).
- Gondosabb ültetvénylétesítés (újraterelítés elkerülése, talajfertőtlenítés, egészséges és vírusmentes szaporítóanyag, hatékony kézi szedéshez igazodó művelési rendszer stb.).
- Környezettudatos termesztési technológia (öntözés, fitotechnika, integrált növényvédelem stb.).
- Az elsődlegesen gyorsfagyasztásra, részben a friss fogyasztásra orientált termesztés szervezeti integrálódása, a termékpálya kiépítése, az áruvá készítés, szállítás és feldolgozás összehangolása.

A dió (Juglans regia)

A diótermesztés fejlesztése jelentős tartalékokkal rendelkezik. Jelenleg 6-7 ezer tonna héjas diót termesztünk, amely mindössze 0,5%-a a világ termésének. A diótermesztésre alkalmas tradicionális területeinken (Szabolcs-Szatmár-Bereg, Somogy, Baranya és Vas megye) öt-hat éven belül elérhető az évi 10 ezer tonna héjas dió. Újabb alkalmas termőhelyek bevonásával és a keresztezéses nemesítéssel előállított hazai fajták termesztésbe vonásával hosszabb távon akár 15-20 ezer tonna héjas dió is teremhet az országban. A diótermesztés felfutásához, s ezáltal a hungarikummá váláshoz összehangolt fejlesztés szükséges, amelynek a legfőbb lépései a következők:

- Az ültetvényekben a hazai tájfajták (Alsószentiváni 117, Milotai 10, Tiszacsécsi 83) és az új fajták (például Alsószentiváni kései, Milotai bőtermő, Milotai kései stb.) aránya közel azonos legyen, a tavaszi fagyveszélynek kitett helyeken elsősorban az utóbbiakat telepítsük.
- A diótermesztés csak oltvánnyal létesített ültetvényekben lehet versenyképes, ennek megfelelően kell biztosítani a szaporítóanyagot, s e szerint szükséges kidolgozni a hagyományos és intenzív művelési rendszereket, illetve az ültetvények fajtatársítási változatait.
- A jelenleginél fejlettebb technológiai színvonalat kell elérni, amelyhez a korszerű betakarítás, áruvá készítés és (hűtő)tárolás is hozzátartozik.
- Jelentős marketingmunkával a hazai fogyasztás növelése mellett a magyar dió nemzetközi rangját is emelni kell. Fontos az eredetvédelem, a hazai dió márkáztatása, esetleg a földrajzi árujelek bevezetése is.

- Meg kell vizsgálni a diótermés felhasználásának további lehetőségeit a speciális magyar termékek előállítására érdekében.

A pálinka

Jelenleg – és talán hosszabb távon is – elsősorban a pálinkák lehetnek a legfőbb hungarikum gyümölcsstermékek. Ezt a következő tényezők határozzák meg:

- A hazai gyümölcstermesztés sok problémával küzd. A konzervgyárak nagy része külföldi tulajdonban van, ezért nem elsődleges érdekük a magyarországi ipari gyümölcsök hasznosítása, a hazai termesztőkkel való együttműködés erősítése. A sűrítésgyártásban egyelőre még számottevő a hazai érdekeltség is. A túlkínálat miatt azonban a sűrítésgyártásban árzuhanás várható, másrészt a sűrítésgyártás nem végtermék, ezért alkalmatlan a hungarikum szerepre.
- Jelenleg Magyarországon a pálinkagyártás van legkevésbé külföldi tulajdonban, illetve itt hozható létre leggyorsabban hazai érdekeltségű gyártói kapacitás.
- Magyarországnak sikerült kivívnia a gyümölcsből készült párlatoknál a „pálinka” elnevezés használatát. A pálinkát szinte kizárólagos magyar terméknek fogadják el.
- A pálinkák tartalmukban és nevükben is a magyar gyümölcstermesztés értékeit képviselhetik, s termelői integrációval viszonylag könnyen elérhető, hogy megfelelő volumenben, földrajzi árujelzéssel védett hungarikumként jelenjenek meg a piacon.
- A pálinka gasztronómiai jelentősége nagy, s mértékletes fogyasztásának előnyei bizonyítottak az emberi egészség szempontjából. Étkezés előtt fogyasztva étvágynövelő szerepe régóta ismert. Hazánkban eddig elsősorban erre hivatkozva fogyasztottuk. Legalább ennyire fontos – vagy még fontosabb – az étkezés után elfogyasztott kupica pálinka. Ekkor többek között jelentősen elősegítheti a zsíros ételek emésztését, a koleszterinszint csökkenését és a bélelzáródás megakadályozását.

A párlatkészítés hazánkban emberemlékezet óta állami monopólium. A második világháború után is hivatalosan csak állami és szövetkezeti szeszfőzdék működtek. A tiltott szeszfőzés anomáliáit részben megszüntette egy 1982. évi miniszteri rendelet, amely magánszemélyeknek is engedélyezte a párlatkészítést, legfeljebb 500 liter üstkapacitású pálinkafőzdékben. A jelenlegi törvényi szabályozást figyelembe véve mielőbb tisztázni kell, mit kell gyümölcstermesztő háztartáson érteni, amely jogosult lesz a jövőben arra, hogy évente legfeljebb ötven liter gyümölcsszesz mennyiségben pálinkát főzhet. Erősödő vélemény, hogy nem a liternek, hanem a hektoliterfoknak kellene a kedvezményes bérfőzetési szeszadó alapjául szolgálnia.

A pálinka elnevezést csak valódi, 100%-ban gyümölcsből készült párlat forgalmazásánál szabad használni. A pálinka nem tartalmazhat semmiféle alkoholt, aromát vagy ízesítőt. Ennek most csak azt a vonzatát emeljük ki, hogy a kommersz „szeszesital”-tól jobb áron értékesíthető pálinka gyümölcsből készül, s ez kedvező hatással lesz a hazai termesztésre, a gyümölcsök értékesítési biztonságára. A hazánkban termelt gyümölcsök különleges íze és aromája párlatokban megjelenve is jól érvényesülhet a piacon.

A földrajzi árujelzéssel ellátott pálinkák (szabolcsi alma, szatmári szilva, kecskeméti barack, gönci barack, békési szilva, halasi körte stb.) különösen alkalmasak az adott termőtáj gyümölcstermesztésének fellendítésére. A magyar gyártók azonban egyelőre jogosan panaszolják, hogy bár 2002 júliusától pálinka néven csak azok a termékek gyárthatók, amelyek tisztán gyümölcsből vagy szőlőtörkölyből erjesztéssel és lepárlással készülnek, a boltokban még akár 3-4 évig – mint „kifutó készlet” – ott lehetnek a nem valódi pálinkák is. Habár ezeknél az álpálinkáknál csak a „szeszesital” elnevezés használható, mégis megnehezítheti a pálinkapiac minőségi fejlődését. A gyártói érdekvédelem sajnos nem működik megfelelően, ezért az álpálinkákat nem sikerült azonnali hatállyal kivonni a forgalomból.

Kár lenne elszalasztani azt a lehetőséget, hogy Magyarország már megkapta azt a különleges státuszt az EU-tól, miszerint nálunk használhatjuk a pálinka elnevezést a gyümölcsből erjesztéssel és lepárlással készült termékekre. Azzal, hogy a magyar pálinkát nemzeti italunknak ismerték el, lehetőséget kaptunk arra, hogy ezt a hungarikum értékű terméket bevigyük az EU belső piacára. De azt a jogot is elnyertük ezzel, hogy hazánkba sem szabad behozni pálinka néven máshol gyártott szeszes italt. Itt említhető meg, hogy Magyarországon kívül csak Ausztria négy tartománya (Alsó-Ausztria, Bécs környéke, Burgenland, Stájerország) kapta meg ugyanezt a lehetőséget. Nem várható, hogy ezek a szomszédos térségek jelentős konkurenciát jelentenének a jövőben a magyar pálinkának. Az érdekarányos együttműködéssel sokkal inkább a kölcsönös előnyök aknázhatók ki.

A pálinkagyártók felelőssége nagyon nagy. Erős hagyománnyal gazdag jövőt építhetnek, s az egész ágazat sorsára komoly hatást gyakorolhatnak. A lehetőséggel visszaélve azonban végérvényesen kiszorulhatunk a párlatok világpiacáról is, amelynek a hazai gyümölcstermesztésre nézve is súlyos következményei lennének.

A pálinka hungarikum értékének növelésében azonban nem csak a gyártóknak van felelősségük. Sürgősen szükség lenne egy jól előkészített, de lehetőleg minél hamarabb bevezetendő teljes körű pálinkatörvényre, amely egyrészt a megkezdett törvényi szabályozás útján előrelépve az előbbieken felsorolt problémák zömét orvosolná, másrészt a hazai pálinkagyártók versenyképességét, valamint pálinkáink piaci keresletét és elismertségét jelentősen növelné. Nemzetközi példák sora mutatja, hogy a biztonságot adó törvé-

nyi szabályozás jelentős gazdasági előnnyel járhat. Közel százéves már a skót whiskyre vonatkozó törvény, amely jelentősen hozzájárult ennek a gabonából készült párlatnak a világgpiaci sikeréhez, a gyártói biztonság növeléséhez. Később más európai országok élelmiszerkönyvében is kiemelt helyet vívott ki magának a saját nemzeti italuk (például a francia calvados, az olasz grappa, a görög ouzo stb.), amelyek a törvényi szabályozásnak és a földrajzi árujel használatának köszönhetően jól ismert piaci sikereket hoztak a gyártóiknak.

A törvényi szabályozás keretében rendezésre váró feladat a pálinkakészítés minőségirányítási rendszerének kidolgozása, de hasonlóan fontos feladat a pálinkakészítéssel kapcsolatos kutatási, szaktanácsadási és szakképzési területek fejlesztése is. Magyarországon jelenleg nincs pálinkabíráló szakértői képzés. Megfelelő minősítő szakemberek nélkül nem lesz lehetőségünk a pálinkák – a borokhoz hasonló – szakszerű bírálatára. A pálinkára vonatkozóan is volt az érzékszervi bírálatot szabályozó kötelező magyar előírás, az 1974. évi szabvány, amit azonban napjainkra hatályon kívül helyeztek. Bognár N. (lásd irodalomjegyzék) – a pálinkagyártók véleményét összegezve – úgy látja, hogy csak az egyértelmű és kötelező szabályozás biztosíthatja a párlatok objektív megítélését. A minőségi párlatnak egyik, de nem egyedüli feltétele az, hogy 100%-ban gyümölcsből készült. További feltétel, hogy feleljen meg a szabályozottan rögzített minőségi paramétereknek. Ezeknek a paramétereknek a meghatározása a kialakítandó minősítő rendszer elsődleges feladata lesz.

A hungarikum gyümölcsök és termékek versenyképességének növelése

Nem lehet megtévesztő, hogy – elsősorban a kedvezőtlen időjárás miatt – az elmúlt évben kevesebb gyümölcs termett a világon. Hosszabb távú tendencia szerint azonban a piaci túlkínálat megmarad. A gyümölcs piac globalizációja és a kereskedelmi koncentráció szintén nehezíteni fogja az értékesítést. Könnyörtelen piaci verseny várható, amelyet felerősít, hogy 2003-tól a GATT/WTO-törekvéseknek megfelelően a vámkorlátok teljesen megszűnnek. Ezért csak összehangolt, megfelelően koordinált és támogatott fejlesztéssel lehet versenyben tartani a hazai gyümölcstermesztést. A hungarikumokra (és azokra is, amelyek hungarikumokká válhatnak) még nagyobb figyelmet kell fordítani. A termesztés és értékesítés logisztikai összehangolását elsőként a hungarikumoknál kell megvalósítani:

- az egységes minőségű árukínálat koncentrációja, az EU-konform termelői szervezetek létrehozásával és megerősítésével a piaci pozíció javítása, további piacok felkutatása,
- az ökológiai szemléletű termesztést és annak szervezeti formában való megjelenését segítő kutatási, fejlesztési és szaktanácsadási feladatok meghatározása, kiemelt támogatása,

- a tájtermesztés és a földrajzi eredetvédelem összehangolt fejlesztése,
- a hungarikumok termesztését segítő fajtakutatás, szaporítóanyag-ellátás és technológiai fejlesztés támogatása,
- hatékony propaganda a hungarikum gyümölcsök és termékek nagyobb mértékű hazai fogyasztására,
- hungarikum bemutatók, kiállítások rendszeressé tétele, a külföldi szakvásárokon való megjelenés bővítése,
- a hungarikumok termékpályájának megerősítése, a termesztők, feldolgozók és kereskedők integrálódása, ebben a folyamatban az érdekvédelmi és szakmaközi szervezetek felelősségének megnövelése.

A hungarikumok jelentős szerepet kaphatnak abban, hogy Magyarország az ezredforduló utáni évtizedekben az EU követelményeinek megfelelő, versenyképes kertgazdasággal rendelkezzen.

A hungarikumok tartós versenyképességének megítéléséhez gondos gazdasági elemzések szükségesek. Udovecz Gábor és munkatársai szerint (lásd irodalomjegyzék) a piacra kerülő áruk versenyképességét legalább három kritérium egyidejű teljesülése biztosítja:

- a) meggyőzően, jól dokumentálhatóan mutatnak fel sajátos minőségi tulajdonságokat,
- b) a hungarikumok kínálati ára az összevethető minőségi kategóriában legalább ne haladja meg a piacvezető termékek árszintjét,
- c) a hungarikum gyümölcsöt vagy terméket szervezetten, a fogyasztó-orientált programozott termeléssel megalapozva megfelelően integrált termékpályán juttatjuk el a piacra (illetve a fogyasztóhoz).

Kiemelt feladat a versenyhátrányt jelentő tényezők felszámolása. Elsősorban nem a termesztés biológiai és technológiai alapjaival vannak gondjaink. Ugyanakkor hátrányban vagyunk a termesztés műszaki-technikai színvonalát és a gyümölcsök áruvá készítését, tárolását, termelői érdekeltségű szervezett értékesítési rendszerét tekintve.

A hungarikumok termesztése, különösen pedig a gyümölcsstermékek előállítása szorosan kapcsolódik a földrajzi eredetvédelemhez. A földrajzi árujelzőknek két csoportja lehet. Az *eredetmegjelölés* azt jelenti, hogy közvetlen és elválaszthatatlan kapcsolat van a termékminőség és a földrajzi környezet között, a termék előállításának minden lépése az adott földrajzi területen történik. A *földrajzi jelzés* arra utal, hogy a termék jellemzői és a földrajzi környezet között kevésbé szoros a kapcsolat. A termék – az emberi és természeti feltételektől függetlenül – a termék hírnevét, tulajdonságait a földrajzi környezetnek köszönheti. Ekkor a termék-előállítás valamelyik lépésének kell a körülhatárolt földrajzi területen történnie. A védjegy használata szűkebb körű, csak egy-egy termelő gyümölcsét vagy gyümölcsstermékét oltalmazza. A földrajzi árujelzőket szélesebb körben lehet alkalmazni, ezért az elérhető nagyobb volumen révén a hungarikumjelleg képviselőit jobban alkalmasak.

A földrajzi eredetvédelemnek nemcsak a külföldön értékesített gyümölcsöknél lehet szerepe, hanem az idegenforgalmi vendéglátásban is. Ilyen esetekben gyakran nem elsődlegesen a piaci versenyképesség jelent hasznot, hanem az a közvetett gazdasági előny, amely a turizmus felélénküléséhez, a környezetvédelemben, a terület- és vidékfejlesztés kapcsán pedig a vidéki lakosság migrációjának csökkenésében nyilvánulhat meg.

A hungarikumoknál különösen fontos, hogy olyan elnevezéseket használjunk, amelyek a magyar nyelv szépségét közvetítik, de mások számára könnyen használhatók. A nehezen írható és ejthető nevek akadályozhatják a hungarikum érték érvényesülését. A teljesség igénye nélkül említjük meg, hogy más anyanyelvűek számára is viszonylag könnyen megjegyezhető és ejthető magyar fajtanev például az Aranka, Budapest, Fortuna, Favorit, Aida, Alex, Anita, Dyana, Pál, Rita, Pannónia, Carmen vagy a Jonager. Ugyanakkor sok példa található az ilyen szempontból kevésbé szerencsés fajtanevekre, mint amilyen például az Érdi nagygyümölcsű, Bohusné vajkörtéje, Szomolyai fekete, Borsi-féle kései rózsza, Fertődi hosszúfürtű stb. Az új magyar fajták elnevezésénél – különösen a hungarikum értékű meggy, kajszi, málna, dió és cseresznye esetében – arra kell törekedni, hogy a külföldiek részéről a könnyű átvehetőséget biztosítani tudja.

* * *

Magyarország széleskörűen alkalmas a mérsékelt égövi gyümölcsök termesztésére. Hazánkban a következő évtizedekben évente 1,1–1,3 millió tonna gyümölcs termesztésével számolunk. Ennek mintegy 15%-át teszik ki a hungarikumok (90 ezer tonna meggy, 50 ezer tonna kajszi, 20 ezer tonna málna, 10 ezer tonna héjas dió), amelyek minőségi szimbólumai a magyar gyümölcsstermesztésnek, és rászolgálnak a külföldi fogyasztók figyelmére is.

A hungarikum értékű meggy-, kajszi-, málna- és diótermesztés szinte kizárólag a hazai fajtákkal történik, amelyek alkalmasak a különleges minőségek elérésére, a gyümölcspiaci kínálat színesebbé tételére.

A gyümölcsstermékek közül elsősorban a gyümölcspárlatokat tekintjük hungarikumnak, amelyek szinte kizárólag magyarországi terméken viselhetik a pálinka elnevezést. A földrajzi árujellel ellátott pálinkák versenyképesek lesznek a világpiacon is. Kisebb volumennel, de szintén jelentős hungarikum termék lehet a különleges minőségű gyorsfagyasztott málna.

Hungarikumok a szőlő- és borágazatban

Bevezetés

A magyar agráriumban, így a magyar borszektorban is egyre nagyobb hangsúlyt kap a hungarikumok kérdése. Érthető, hiszen az agrárpiacon, így a borpiacon is az egyedi, a megkülönböztethető termék, termesztési és piaci fontossága növekvő. A hungarikumok ilyen egyediséget magukban rejtő termékek. Ráadásul az egyediség a hazai ökológiai adottságokból, vagy éppen a hazai szellemi potenciálból eredeztethető. Ettől egyedi, ettől hungarikum.

Az előbbiekkal együtt a kérdéskör természetesen nem egyszerűsödött. Egyrészt a hungarikum termékre általában, de a hungarikum szőlőfajtára, vagy éppen a hungarikum borra pontos meghatározás illenék, amit nem könnyű megtenni. Nem egyszerű a határvonalakat meghúzni.

A másik oldalról pedig még sokáig kutatható a hungarikum borok szerepe és piaci fontossága. Erről ma még nincs egységes elképzelésünk, de pontos adatoknak is a hiányában vagyunk. Talán éppen ezért különleges fontosságú az erről készült tanulmány. A hungarikumok kérdését a borászaton belül ez a munka nem kívánja megoldani, a kérdéskör ennél lényegesen nagyobb. Ugyanakkor kísérletet tesz azok megfogalmazására, valamint – ami talán mindennél fontosabb – a kérdést szőlész, borász és piaci oldalról is körbejárja, azaz komplexen elemezni.

A kérdéskör fontossága nemcsak azért tűnik valóságosnak, mert egy európai integrációban elemi érdekünk nemzeti sajátosságainkat megtartani, sőt hangsúlyozni, hanem mert tényleges termelési és piaci kérdésről is szó van. A hungarikumok termelési potenciálja, bármilyen kalkulációs formát is alkalmazunk, nem kevés. A termelésünk és a borpiac differenciálódása sokféle terméknek nyújt lehetőséget, így a hungarikum boroknak is. Ezek a termékek még nem találták meg végleges helyüket sem a termelésben, sem a piacon, de éppen ezért érdekes és fontos erről gondolkodni. Az azonban nem vitatható, hogy helyük van a piacon, és komoly szerep vár rájuk a jövőben.

A dolgozat rövid fogalmi meghatározással indul, amely kevésbé akarja a hungarikum borok határait véglegesíteni, de azok lényegét inkább igyekszik visszaadni. Kétségtelen, hogy az ökológiai adottságok sok mindent eldönte-

nek. Ezért a tanulmány az ökológiai és a területi potenciál leírásával kezdődik érdemben. A szőlészetben és a borászatban a fajta rendkívüli fontossággal bír, de tudjuk a borpiacon is így van ez. A következő nagy fejezet tehát a hungarikumnak tekinthető fajtákkal foglalkozik. Ezek után következik a termőhely és a bor, ami a fogyasztóhoz eljut, és eldől, tudja-e a borívó ember hungarikum bornak tekinteni, amit mi annak határozunk meg. A hungarikumok elemzése a borok oldaláról szintén egy különálló fejezetben történik meg. Végezetül a hungarikum borok piaci potenciáljának az elemzése a feladat, amelyre az utolsó fejezetben kerül sor.

A hungarikum fogalma a magyar szőlészetben és borászatban

A bor készítésekor két nagy eredetet különböztetünk meg. Az egyik az ökológiai eredetet, azaz a természeti források összességét jelenti, míg a másik a humán eredet, azaz minden olyan tényező, amely az embertől, annak beavatkozásától függ, az utóbbiba tartoznak, például a technológiák, a fajták.

a) *Ökológiai eredet*

A földrajzi eredet jelöli tágabban a régiót, a térséget, majd a borvidéket, a borvidéki körzetet, a település határát és a dűlőt. Magában foglal minden természeti tényezőt a klimatikus és edafikus tényezőkön keresztül a domborzati tényezőig.

b) *Humán eredet*

Ezen a szőlőtermesztési, a borászati technológiát, a termesztésbe vont fajtát, valamint a termékfejlesztést és annak marketingjét értjük.

Az előbbi gondolatmenethez ragaszkodva azt mondhatjuk, hogy:

Hungarikumnak nevezhetjük azokat a borokat, amelyek a földrajzi eredetet és az emberi inputot tekintve olyan bor készítését eredményezi, amely egyrészt egyediségét tekintve jól megkülönböztethető a többi bortól, másrészt az ökológiai és a humán eredet sajátos, valamint jellemző, más esetben meg nem ismételt kombinációjából vezethető le.

Természetesen az elméleti megközelítés és meghatározás nem mindent old meg. A gyakorlatban ugyanis meg kell határozni, ki kell jelölni, hogy mit tekintünk egyedinek és jellemzőnek a hungarikumoknál. Az is látszik, hogy a fogalom tartalmából adódóan a hungarikum boroknak nemcsak sorozata, azaz mellérendeltsége van, hanem hierarchiája is. Ez érthető, mert a földrajzi eredetben is meg tudunk különböztetni területi hierarchiát, és hasonlóan vagyunk a technológiákkal, a termék kategóriákkal és a végül a fajtákkal is.

Példának okáért egy régiónak, például a Kárpát-medencének, de egy borvidéki körzetnek is lehet hungarikum terméke, jöllehet azok mérete, valamint ökológiai és humán meghatározása más és más.

Éppen ezért a tanulmány nem is törekszik ennek a rendszernek a teljes, minden egyes pontján történő meghatározására, de a hungarikum borok rendszerének értelmezésére és egy lehetséges levezetésére igen.

Nagyon fontos, hogy a hungarikum borok esetében az ökológiai és a humán eredetiség együttesen legyen jelen, megengedve ezek eltérő arányát és súlyát a különböző esetekben. Szétválasztásuk azonban nem megengedhető, hiszen szélsőséges példát említve a Tokaj-hegyaljai borvidéken egy Chardonnay szőlőfajta bora nem tekinthető hungarikumnak, pedig annak ökológiája, azaz földrajzi eredete mindenképpen az, de önmagában nem elégséges, csupán szükséges feltétel.

1. táblázat

A szőlő termőhelyi kataszterének összesített adatai (2002. szeptember 30.)

Borvidékek, termőhelyek	Termőhely területe (ha)	Területmegosztás kataszteri osztályának adatai			
		I. osztály		II. osztály	
		ha	%	ha	%
1. Csongrádi	14 275	2 595	19	8 474	60
2. Hajós-bajai	14 873			6 582	45
3. Kunsági	104 962	1 521	1	26 310	26
4. Ászár-neszmélyi	7 407	5 057	68	2 003	27
5. Badacsonyi	4 263	3 620	85	635	15
6. Balatonfüred-csopaki	6 445	5 851	92	574	8
7. Balatonfelvidéki	5 344	5 184	97	160	3
8. Etyek-budai	7 117	4 866	68	2 251	32
9. Móri	1 994	1 459	73	535	27
10. Panonnhalma-sokoróaljai	4 234	3 463	82	609	18
11. Somlói	1 158	893	78	265	22
12. Soproni	5 294	5 124	96	170	4
13. Balatonboglári	10 391	8 661	83	1 730	17
14. Mecsekaljai	7 652	6 968	91	588	9
15. Szekszárdi	6 964	4 536	65	2 205	32
16. Villányi	4 792	2 975	62	1 771	37
17. Bükkaljai	18 597	16 199	87	2 366	13
18. Egri	22 342	18 444	82	3 898	18
19. Mátraaljai	32 382	24 261	75	8 121	25
20. Tokaj-hegyaljai	11 251	9 882	88	1 340	12
21. Balatonmelléke	6 383	4 427	69	1 956	31
22. Tölnai	14 505	9 904	68	3 117	21
<i>Borvidékek összesen</i>	<i>312 625</i>	<i>145 890</i>	<i>47</i>	<i>75 660</i>	<i>24</i>

Magyarország és borvidékeinek ökológiája

Magyarország ökológiai adottságai a szőlőtermesztés világában egyedüliek. Sehol máshol a világon nem adatik meg, hogy a különböző éghajlati adottságok, a mediterrán, a kontinentális és az atlanti áramlatok, ilyen változatos módon alakítsák a magyar bor földrajzi eredetét. Ennek vannak hátrányai és vannak előnyei. Nehezen kiszámítható az évjárat, nagy az évjáratingadozás, kis ökológiai különbségek is komoly eltéréseket okoznak a bor karakterében, vörösbora-ink csak ökológiai szigeteken termelhetőek. Ugyanakkor a Kárpát-medence klímája az egyik legkiválóbb a fehérborok számára. Ökológiai versenyképességünk ezen a téren elvitathatatlan. Ez a magyar borhungarikumnak az egyik alapja.

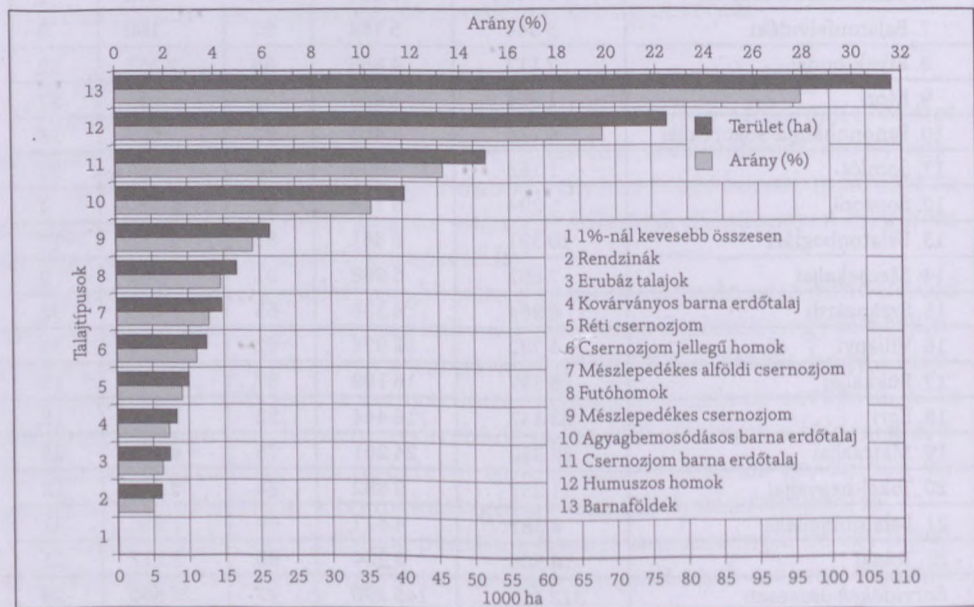
A hazai szőlőtermesztés ökológiai tényezőit tartja nyilván, minősíti és mutatja be a szőlő termőhelyi katasztere (1. táblázat, 1-9. ábra).

Alföldi borvidékek

Az alföldi szőlőtermő tájra (Csongrádi, Hajós-bajai, Kunsági borvidék) jellemző a napfényes órák magas száma. A késő tavaszi és kora őszi fagyos napok

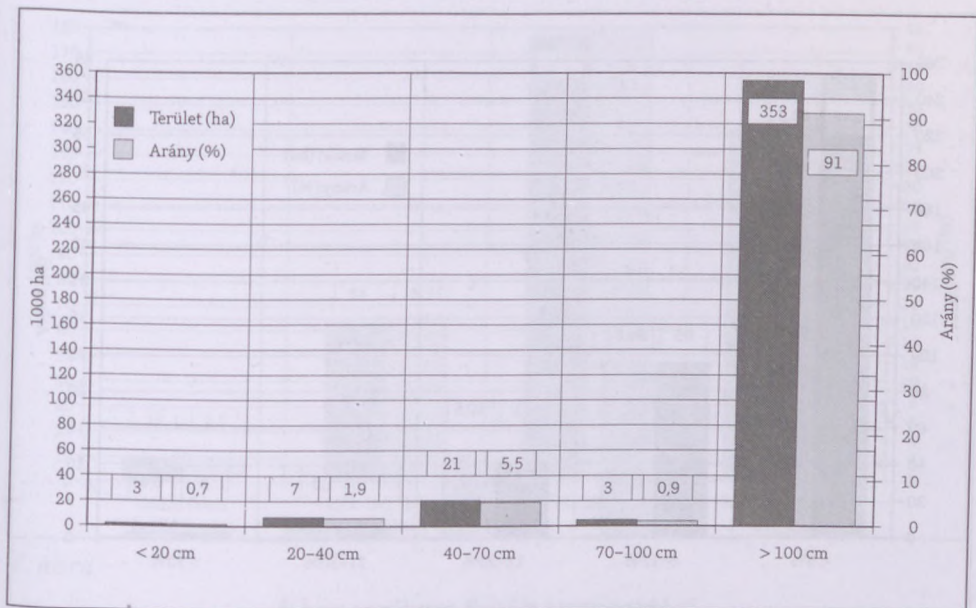
1. ábra

**A magyarországi borvidékek talajtípusainak megoszlása
(a szőlő termőhelyi katasztere alapján)**



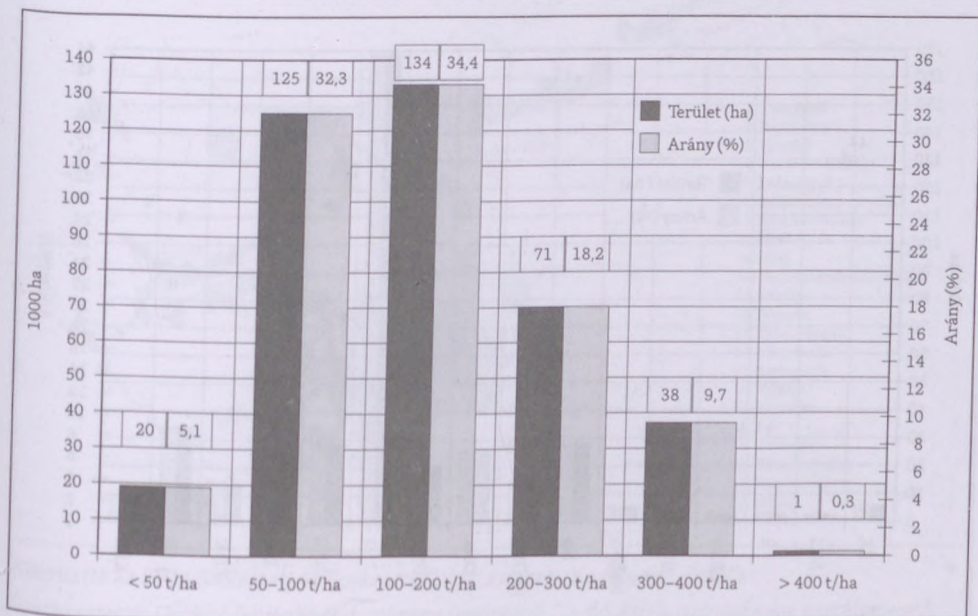
2. ábra

**A magyarországi borvidékek termőrétegének vastagsága
(a szőlő termőhelyi katasztere alapján)**



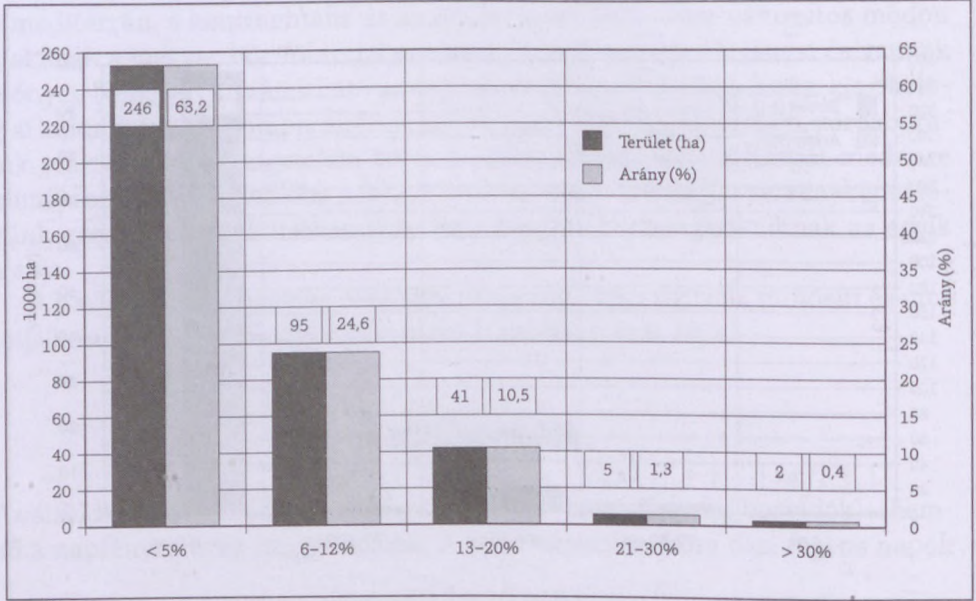
3. ábra

**A magyarországi borvidékek humuszkészletének alakulása
(a szőlő termőhelyi katasztere alapján)**



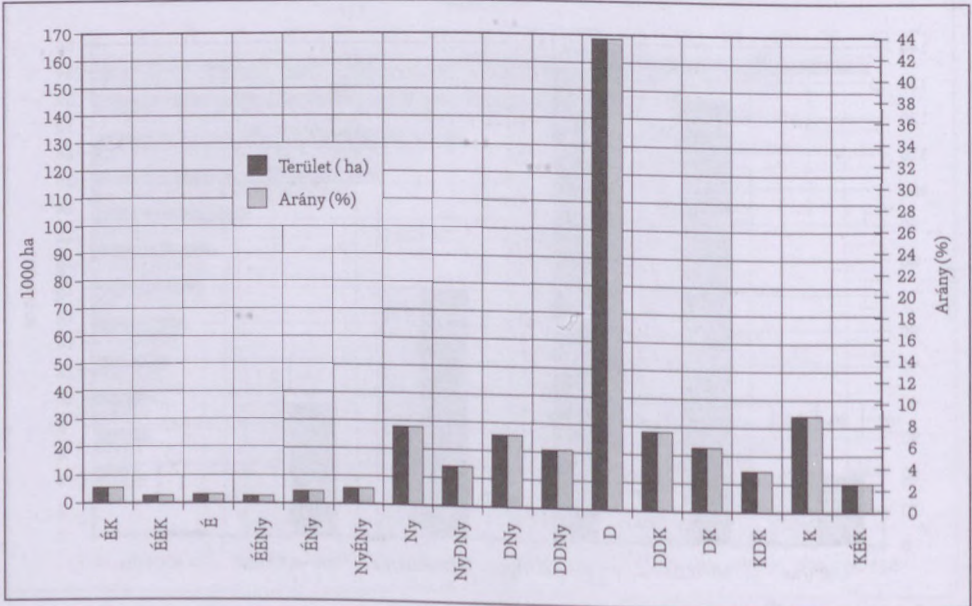
4. ábra

**A lejtőkategóriák megoszlása a magyarországi borvidékeken
(a szőlő termőhelyi katasztere alapján)**



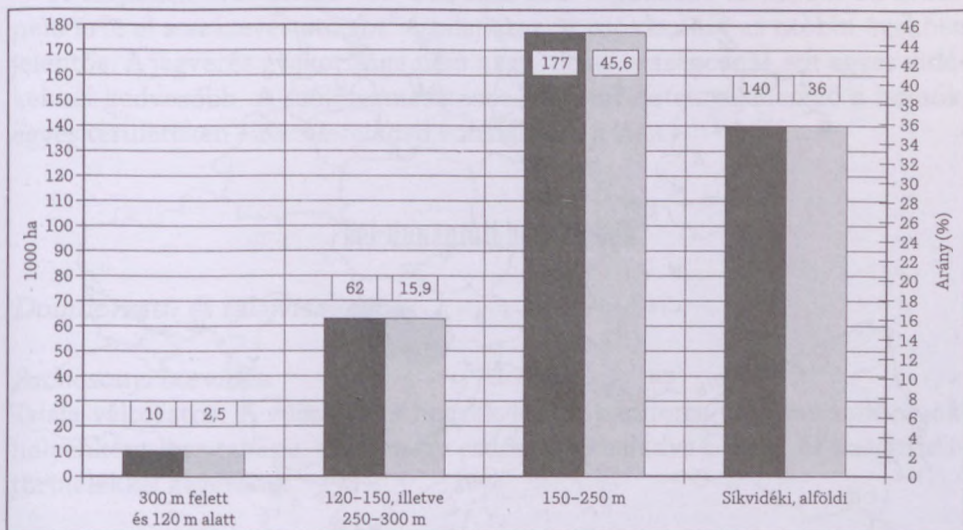
5. ábra

**A kitettség alakulása a magyarországi borvidékeken
(a szőlő termőhelyi katasztere alapján)**



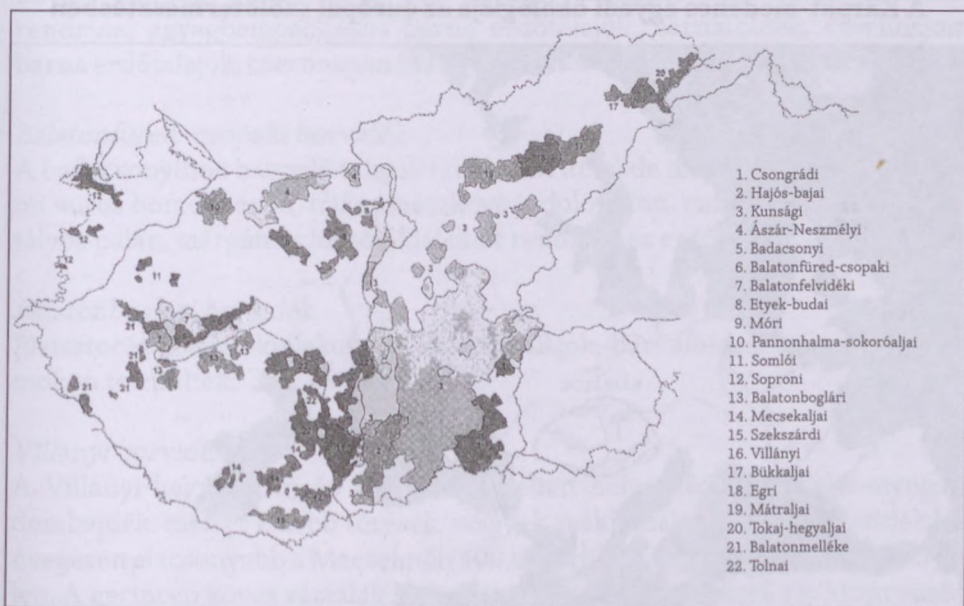
6. ábra

A tengerszint feletti magasság alakulása a magyarországi borvidékeken (a szőlő termőhelyi katasztere alapján)



7. ábra

A hungarikum fajták termesztési és borkészítési körzetei Magyarország borvidégein



Készítette az FVM Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete Kecskemét (2002).

Szerkesztette: Dutkon Istvánné tudományos ügyintéző, Szabó Attila tudományos osztályvezető.

8. ábra

**Az európai zónarendszer nehezen illeszthető
a Kárpát-medence ökológiai adottságaira**



9. ábra

A Kárpát-medence egyedi ökológiája az európai szőlőtermesztésben



megjelenése az országos átlaghoz hasonló. A téli fagyok veszélye nagyobb, mint az országos átlag, emiatt nagy szerepe van a kisebb domborzati kiemelkedéseknek is.

A csapadék éves átlaga 450–550 mm közt ingadozik, az utóbbi 15 évben nem érte el a százéves átlagot. A talajvízszint csökkenése az utóbbi években jelentős. A jégverés gyakorisága nem nagyobb az országosnál, sőt egyes vidékeknél kedvezőbb. A szőlőtermesztésbe vont területekre jellemző a homok, egyes területeken – Kecel–Sükösd vonalában – a lösz.

Dél-dunántúli borvidékek

Domborzati- és talajviszonyok

Badacsonyi borvidék

Talaja változatos. A vulkanikus hegyek lejtőit pannonagyag, pannonhomok, helyenként lösz takarja, ami a hegy csúcsa felé haladva bazalt- és bazalttufatörmelékekkel keveredik.

Balatonfelvidéki borvidék

A badacsonyinál változatosabb talajok jellemzik. Dolomiton fekvő pannonagyagon, homokkő-málladék, löszön és pleisztocén homoktakarón, mészkövön, márgán, pannonhomokon, agyagon, bazalttufa-keveréken kialakult rendzina, agyagbemosódásos barna erdőtalajok, barnaföldek, csernozjom barna erdőtalajok, csernozjom barnaföldek, köves és földes kopárok tarkítják.

Balatonfüred–csopaki borvidék

A badacsonyihoz hasonló talajok találhatóak itt is, de megtalálhatók még: permi vörös homokkövön, triász mészkövön, dolomiton, pannonhomokon, kristályos palán, márgán és löszön kialakult rendzina és erdőtalajok is.

Balatonboglári borvidék

Pleisztocén löszön kialakult barna erdőtalajok, barnaföldek, helyenként homokon települtek.

Villányi borvidék

A Villányi-hegységben és annak előterében helyezkedik el. Kelet-nyugati dombvidék, melyet kisebb törések, völgyek szakítanak meg. A dombvidék lényegesen alacsonyabb a Mecseknél (400 m körüli), a lösz alapközetként van jelen. A gerincen köves váztalajok, rendzinák és különböző korú reliktum vörös agyagok váltják egymást. A déli lejtőkön csernozjom barna erdőtalajok, a magasabb részekben Ramman-féle barna erdőtalajok képezik a talajtakarót.

A borvidék szőlői ezekre a talajokra települtek. Tengerszint feletti magasságuk 100-200 m, Siklós és Máriagyűd környékén helyenként 300 m magasan is előfordulnak szőlőültetvények. A talajművelést nehezítő köves talajon ezen a borvidéken nem folyik szőlőtermesztés. Az erősen melegedő domboldalakon – különösen a lösz alapkőzetű talajokon – gyakori és jelentős az eróziókár.

Mecsekaljai borvidék

A Mecseken, a Mecsek–Villányi-hegység közötti dombvidéken és a Geresdi-dombvidék délnyugati peremén fekszik. A Mecsek hegység kelet-nyugati irányú hegyvonulat. A keleti részét mély észak-déli völgyek szabdalják, a nyugati fele egységesebb, folyamatosabb hegyvonulatot képez. A hegyek tengerszint feletti magassága 600 m körüli. A szőlők 110–300 m térszinten találhatóak. A Mecsekben a talajképző kőzet a pannon üledék és lösz (nyugati rész), magasabb részeken triász mészkő, de foltokban előfordul a permi homokkő és permi agyagpala is. A Mecsek hegység lejtésviszonyai következtében nagyarányú az erózió, így sok helyen felszínre kerül az anyakőzet, köves-sziklás vázta, vagy az anyakőzet tulajdonságait erősen magán viselő, vékony rétegű talajok formájában. Megtalálhatók a rendzinák fekete- és vörösbarna változatai, a mészkőfelszín werfeni pala maradványai. Helyenként a homokkő márgás és palás rétegekkel váltakozva került a felszínre, itt humuszkarbonát-talajok alakultak ki, míg a sziklás vázta talajokat a kavicsos talajok váltják fel.

A Mecsek–Villányi-hegység közötti dombvidék észak-déli irányban tördelt táblás felszín, melynek a Mecsekkel határos (északi) fele kissé megemelt (200 m). A terület pannon alapzatú, lösszel vastagon fedett dombvidék. A nyugati rész gyenge relief, platós felszínű térség, keleti határán a Duna-völgy felé fokozatos átmenetet mutat. Uralkodó talajtípusa a Ramman-féle barna erdőtalaj; a Duna-völgy peremterületein a csernozjom barna erdőtalajok is megjelennek. A táj keleti felén (a lejtésviszonyokból adódóan) a fenti talajok nagyobb mértékben erodálódott változatai, míg a nyugati részen épebben megmaradt szelvényei találhatóak. A Geresdi-dombvidék déli lejtője völgyekkel sűrűn szabdalva, lösszel vastagon fedett terület. A borvidéknek ezen a területén a talajtakaró megegyezik az előző két tájnal leírtakkal. A Mecsek–Villányi-hegység közötti dombvidéken, továbbá a Geresdi-dombvidéken köves talajon nem folyik szőlőtermesztés.

Szekszárdi borvidék

A Szekszárdi-dombvidéket és a Geresdi-dombvidék északi részét foglalja magába. A Szekszárdi-dombvidékre rendkívül nagy formagazdaság jellemző. A völgyek amőbacseppszerűek, különleges mikroklimával. A területet vastag lösztakaró borítja. A nagy domboldalakon löszmélyutak teszik még szabdaltabbá a felszínt. A Szekszárdi-dombvidéken Ramman-féle barna erdőtalajok, azok különböző mértékben erodált változatai fordulnak elő, egészen a

lőszkopárokig, amelyeknek részaránya jelentős. A Szekszárdi-dombvidék fokozatos átmenetet képez a Geresdi-dombvidék felé, nincs éles morfológiai határvonal, csupán közzettanilag különböznek egymástól. A Geresdi-dombvidék északi, kiemeltebb szakasza már a szekszárdi dombvidékhez tartozik, itt már az agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek.

A Dél-Dunántúlon a domborzati és talajviszonyok az üzemi gépi művelésre alapozott szőlőtermesztésre, nagy mennyiségű és jó minőségű bor termelésére kiválóan alkalmasak. Az erózió elleni védelemre azonban fokozott figyelmet kell fordítani.

Éghajlati tényezők

Hazánk a szőlőtermesztés északi határán van, ezért a borvidék klímájának ismerete fokozott jelentőségű. A kiváló minőségű bor- és csemegeszőlő termelésének egyik feltétele a termőhelyen uralkodó időjárási tényezők kedvező összhatása. A klíma egyes tényezőinek ismeretében lehet az agrotechnikai teendőket megtervezni, illetve megszervezni. A Balaton környéki borvidékeken a Balaton víztükre kedvező mikroklímát teremt a szőlő számára. Északon a Bakony hegység hatása is érvényesül.

Napsugárzás

A napsugárzást és a hőmérsékleti viszonyokat tekintve a Dél-dunántúli borvidékek előkelő helyet foglalnak el. Kimagasló mennyiségű és időtartamú napsugárzásban részesülnek, azonban nem mindenhol jut el a felszínig (Pécsett az ipari szennyezés miatt magas a borult napok száma), és emiatt nem mértek országos maximumokat.

A napsütéses órák száma évente ezen borvidékeken 2000 óra körüli. Pécs, Siklós, Mohács, Szekszárd termőfajain a déli kitettségű lejtők különösen gazdagok napsütésben.

Hőmérséklet

A hőmérsékleti viszonyokat tanulmányozva az látható, hogy hazánkban legmagasabb évi középhőmérsékleti értékeket Pécsett, Szekszárdon és Szegeden észleltek az 50 évi (1901–1950) átlagértékek alapján. Siklós, Bóly és Mohács is az országos átlagnál magasabb évi középhőmérsékletekkel szerepel.

A hőmérsékleti értékek havi megoszlását figyelve megállapítható, hogy Banyában és Szekszárd körzetében a tél enyhe, az országban ezen a tengerszint feletti magasságon a legenyhébb. A fagykár is ritkább és nem olyan súlyos, mint az ország más vidékein. A késő tavaszi és kora őszi fagyok sem gyakoriak. A hótakarós napok száma a Dél-Dunántúlon az országoshoz képest magas.

A fagyos és zord napok száma is kevesebb a hazai átlagnál. Ezért ezen a tájon a fagy ritkábban és kisebb mértékben károsít, mint hazánk más szőlőtermő vidékein. A Dél-Dunántúlon az első fagy később, az utolsó pedig korábban jelentkezik, mint hazánk többi fontos borvidékén. A vegetációs időszak itt emiatt évente 10-20 nappal hosszabb, mint másutt.

Csapadék

Az évi csapadékmennyiség Dél-Dunántúlon meghaladja a 600 mm-t, Villány és Siklós körzetében 700 mm közelében van. A Balaton környékén 600-800 mm között van az éves csapadék mennyisége. Bár ez a csapadékmennyiség elegendő a szőlő vízellátásához, aszálykárral azonban – elsősorban a mecsek-aljai borvidéken – minden harmadik évben számolni kell, mivel a csapadékmegosztás esetenként nem kedvező. A csapadék havi eloszlását tekintve, hogy a tenyészidőszak legcsapadékosabb hónapja Dél-Dunántúlon tavasszal május-június, ősszel pedig október-november. Ez jól jelzi az itteni éghajlat mediterrán jellegét. Ki kell emelni Mohács és Bóly térségét a viszonylag alacsony augusztus-szeptemberi csapadékaival. Ez a jelenség a termelés biztonsága szempontjából nagyon fontos, mert Baranyában a Botrytis fellépése nagyban függ a csapadéktól. Augusztus-szeptember hónapban a várható csapadékmennyiség az egyes tájakon 90%-os valószínűséggel a következő: Pécssett 25 és 18 mm, Mohácson 15 és 13 mm.

Az éghajlati tényezők többsége Dél-Dunántúlon a szőlőtermesztésre az országos átlagnál kedvezőbb viszonyokat teremt:

- több a napfény,
- a hőmérsékleti értékek magasabbak,
- a csapadék mennyisége és eloszlása megfelelő,
- a zord és a havas napok száma viszonylag kevés,
- a téli, a késő tavaszi és a kora őszi fagyok ritkán károsítanak,
- a vegetációs időszak aránylag hosszú.

A domboldalak, a völgykatlanok mikroklímája szőlőtermesztésre – jelentős felületen – különlegesen kedvező. A minőségi fehér-, különösen pedig a vörösbor termelésére kiváló.

Észak-magyarországi borvidékek

Egri borvidék

Az ország egyik legszárazabb, legaszályosabb borvidéke.

A 30 éves csapadékátlag: 593 mm.

Hőösszeg: 4029 °C.

Évi középhőmérséklet: 10,1 °C.

A csapadékadatok azt mutatják, hogy az egri borvidék Magyarország egyik legaszályosabb borvidéke, ez a tendencia sajnos egyre erősödik. Ezzel összefüggésben az effektív hőösszeg fokozatosan növekszik.

A borvidék jellemzője, hogy északról a Bükk védi a hidegebb levegő betörésétől. A magasabban fekvő területeken a téli fagy – egy-két évjárat kivételével – nem károsít. Jégeső a borvidék keleti részén (Ostoros, Andornaktálya), valamint Feldebrő környékén gyakori.

Jellemző alapkőzetek a riolittufa, mészkődolomit és az agyagpala.

A borvidék jellemző talajtípusai:

- Egri körzet: agyagbemosódásos barna erdőtalaj, barnaföld, Ramann-féle barna erdőtalaj.
- Debrői körzet: kovárványos barna erdőtalaj, homok (öntéshomok, Tarna).

A borvidék a szőlőtermesztés északi határán fekszik, ezért különös jelentőséggel bírnak a *mikroklimatikus zónák*. Az eltérés különösen a vörösborok minőségében jelenik meg. A jobb minőségű vörösborhoz magasabb évi effektív hőösszeg, több napsütés szükséges. Ezt a déli és délnyugati fekvésű lejtőkön kialakult mikroklímák tudják igazán biztosítani. Különösen kiemelkedő minőséget a következő zónák produkálnak: Eged-hegy, Sík-hegy, Afrika, Pajdos, Galagonyás. A borvidék nyugati részén a kisebb lejtésű alacsonyabb debri dombok különösen a fehérborok termesztésének kedveznek.

Mátraaljai borvidék

A Mátraaljai borvidék a Mátra hegység déli lejtőjén és az előtte húzódó dombokon helyezkedik el. Az északi szelektől a hegység védi a szőlőket, a déli fekvésű lejtők kedvező fényellátottsága jó cukorképződést, kiváló íz- és zamatanyagot biztosít. A hosszú, meleg ősz hatására a késői érésű fajták (olaszrizling, hárslevelű, Muscat Lunel) is jól beérnek, különleges minőséget adnak. A borvidék talaja nyirok és barna erdőtalaj. A jó tápanyag-szolgáltató képesség biztosítja az erős növekedésű ültetvények kialakulását. A fagyok csak ritkán okoznak károkat. Jégverés csak 10-15 évenként jelent nagyobb veszélyt.

Tokaj-hegyaljai borvidék

Tokaj-Hegyalja a Bodrog és Hernád folyók közötti vulkanikus eredetű Zempléni-hegység déli, délkeleti és délnyugati nyúlványain fekszik. A főként riolitból és andezitből létrejött vulkáni takarón barna erdőtalajok alakultak ki. A borvidék talajának döntő része magas agyagtartalmú, sok helyen köves, nehezen művelhető nyirok. Az Arany-féle kötöttségük 30-50 közötti, néhol 65-70-es értéket is eléri. Ezek a talajok viszont nyáron a mélyebb rétegekben nem száradnak ki, ezért a rajta lévő ültetvények az aszályt jól tűrik. Művelhetőségüket

tekintve az optimális talajmunka elvégzéséhez viszonylag kevés idő áll rendelkezésre, mert sem nedves, sem száraz állapotban nem célszerű dolgozni rajta. Az ilyen talajon termett borok keményebbek, savasabbak, hosszú ideig jól tárolhatók.

A borvidék kis részén (a tokaji Kopasz-hegy és nyúlványain) lösztakaró található. Ez könnyen felmelegedő, a hőt jól tároló, mészben gazdagabb, jól művelhető talajféleség. Hátránya viszont, hogy a vizet hamar elveszíti, emiatt száraz nyarakon gyakran aszálykár mutatkozik az ültetvényen. Az ilyen helyen termelt borok illatgazdagabbak, kevesebb savat tartalmaznak, hamarabb érnének, de a hosszabb idejű ászkolás alkalmával gyakran lelágynak.

A tokaj-hegyaljai talajokat (nyirok) jellemzi, hogy savanyú kémhatásúak (a pH 5–6 közötti) és jó tápanyag-szolgáltató képességekkel rendelkeznek. A hegyoldalakon az erózió az évszázadok alatt több-kevesebb pusztítást mindenütt végzett. A művelés egyik legfontosabb feladata, hogy ennek mértékét minél kisebbre csökkentse, illetve megakadályozza.

A szőlőterületek égtáji fekvését illetően a legkiválóbbak a déli, délnyugati és délkeleti fekvések. A tengerszint feletti magasságot tekintve optimális a 150–250 m közötti zóna. Előfordulnak ültetvények a 300 m tengerszint feletti magasságokban is, de ezek felülete csekély. Körülbelül 120 m az a magassági zóna, amely fölött a téli és kora őszi fagyok gyakorisága sokkal kisebb, mint az ún. szoknyaterületeken. A 90–100 m alatti zónában pedig már semmiképpen nem szabad szőlőt telepíteni.

Tokaj-Hegyalja makro- és mikroklímája a legtöbb fekvésben optimális, vagy azt megközelítő feltételeket biztosít a szőlőnek és lehetővé teszi a jellegzetes aszúsodást. A csapadék évi átlaga 550 mm, amiből a tenyészidőszakban hullik 350 mm. Az őszi sajátos mikroklíma az, amely páratlan értékűvé teszi ezt a vidéket. Az érési folyamat alatt gyakran beköszöntő egyhetes párásabb, csapadékosabb időt többnyire derűs, napfényes időszak váltja fel. Ez rendkívül kedvez a *Botrytis cinerea* fertőzésének, amely az aszúsodás elengedhetetlen feltétele. Évszázadok alatt itt alakult ki a legkésőbbi szüret Magyarországon: Simon, Juda napján (október 28.) kezdve és november első felében befejezve.

Az évi középhőmérséklet 10,6 °C, a leghidegebb a január -2,6 °C-kal, és a legmelegebb az augusztus 21,2 °C-kal. A napfényes órák száma 2000 körüli, és ennek 70-80%-a a vegetációra esik. A 10 °C-os napi középhőmérséklet tavaszi határnapja április 15-e, az őszi határnapja pedig október 15-e. A leggyakoribb szélirány északkeleti, majd ezt követi az északi és nyugati.

Komolyabb téli fagykár a 20. században háromszor fordult elő: az 1920-as, az 1940-es és az 1980-as években. A természetett fajták főüregyei -17 °C alatti hőmérsékleten károsodást szenvednek, ez okozza a legnagyobb termelési bizonytalanságot. Különböző mértékű főüregkár (30-40%-os) az évjáratok 20-30%-ában fordul elő, melyet a terhelés szabályozásával lehet ellensúlyozni. Az első őszi fagy átlagos napja a borvidéken október 15-e és 20-a közé esik.

2. táblázat

Meteorológiai megfigyelések eredményei Tarcalon (90 év átlaga)

Hónap/tényező	Középhőmérséklet (°C)	Csapadék (mm)	Napfényes órák száma (óra/hónap)
Január	-2,4	29,8	56,6
Február	-0,9	17,3	80,4
Március	5,9	37,5	134,4
Április	11,4	36,1	184,5
Május	17,5	44,3	241,1
Június	19,6	70,6	238,8
Július	21,0	50,2	264,9
Augusztus	21,1	62,1	265,8
Szeptember	17,3	54,8	206,3
Október	11,4	30,1	152,8
November	4,4	45,9	65,8
December	0,7	37,6	40,9
Vegetációs átlag	17,0	348,2	1554,2
Éves átlag	10,6	516,3	1946,8

Forrás: Tokaj-hegyaljai borvidék Hegyközségi Tanácsa Tarcalon (2002).

Az utolsó tavaszi fagy időpontja április 20-a. A fagyos napok száma egész évben 110 nap (2. táblázat).

Észak-dunántúli borvidékek

Ászár-neszmélyi borvidék

Éghajlata az ország éghajlatának megfelelően kontinentális, óceáni mérséklő hatással. Az évi középhőmérséklet 10–11 °C. A hőmérséklet évi ingadozása pedig 22–23 °C. A tenyészidőszak (április–szeptember) hőmérsékleti összege 3100–3200 °C között van. A leghidegebb hónapja a január, amikor a havi közepes hőmérséklet -1–2 °C. A fagyos napok száma 90–100 nap. A napfénytartam évi összege 1950–2000 óra.

Az uralkodó szélirány északnyugati. A Dunántúlnak ezen az északkeleti részén már érvényesül a hegyek szélvédő hatása. A Kisalföldön előforduló erős szelek rombolásától az itt lévő ültetvények így védelmet élveznek. A csapadék évi átlaga 600–650 mm, kedvezőbb, mint az országos átlag. Ebből a tenyészidőszakra (április–szeptember) 300–350 mm esik, mint az ország legnagyobb részében. Az éghajlatról megállapítható, hogy a napsütés és a kapott napenergia kevesebb, mint az Alföldé. Az évi hőmérsékleti szélsőségek mérsékeltek, mert a tél nem túlságosan zord, a nyár pedig csak mérsékelten meleg. A táj

késő tavaszon és kora ősszel közepesen fagyveszélyes. A csapadék mennyisége, a hőviszonyok kedvezőek, de a csapadékbizonytalanság a jellemző. A vidék az atlanti-óceáni légtömegek elsődleges érkezési helyére esik. Meglehetősen egyöntetű, lassú átmenetekkel bíró klíma a jellemző.

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található, ahol 150 m-től 300 m-ig emelkedik a tengerszint feletti magasság. A neszmélyi Meleges-hegy tengerszint feletti magassága 274 m, a volt nagyüzemi szőlőtáblák itt helyezkednek el. A neszmélyi borvidék területén a lejtők kitétsége szerint valamennyi égtáj irányába fekvő szőlőültetvényeket és lejtőket találunk. A legtöbb terület délnyugati és déli lejtésű. Ez elsősorban Baj, Szomód és Dunaalmás területére vonatkozik. Neszmélyen is inkább a déli, délnyugati lejtés dominál, de jellemző az északi és a keleti kitétség is. Sajátos adottsága még a borvidéknek, hogy viszonylag alacsony hegységek: Gerecse (634 m), Öreg-hegy (310 m), Vaskapu (404 m) hátain és oldalain alig található árnyékolás, és minden fekvés szinte egész nap napfényben fürdik.

A Neszmélyi borvidéken a talajtípusok változatosak. A Gerecse erdő borította területein rendzina talajok vannak, amelyek a mészkő és dolomit tömör szénsavas meszet tartalmazó kőzetein képződtek, szerkezetük morzsás.

A talajok gyengén vagy közepesen humuszosak. Neszmélyen löszön kialakult erdőmaradványos csernozjom talajokon, Esztergomban pedig barna erdőségi talajokon, gyengén humuszos homokon, illetve mezőségi homoktalajokon folyik szőlőtermesztés.

A löszön kiváló minőségű bor terem. A lösz a pleisztocén korszakban lerakódott hulló por, amely Neszmély esetében arra utal, hogy a lösz lerakódása idejében is szélcsendes volt a lerakódási terület. A talajok fizikai szempontból vályog- és homokos vályogfélék. Kémhatásuk lúgos. Káros mennyiségben sót és szódát nem tartalmaznak. Különösen Neszmélyen (Zsellérpáskum, 57,2 magyar mérfok) és Dunaalmáson (Fűzihegy 25–28 magyar mérfok) magas a talajok fiziológiai mésztartalma, ami az alanyfajták megválasztása szempontjából rendkívül fontos.

Etyeki borvidék

A terület tengerszint feletti magassága százhetven és háromszáz méter közötti. Lankás dombvidék, amelyet a Vértes és a Velencei-hegység elődombjaitól a Váli-völgy határolja, északkelet és kelet felé a Sós-kúti-patak választja el a Tétényi-fennsíktól.

Földtanilag önálló egységként kezelhető. Az éghajlat területi értékelése alapján a Dunántúl dombos-hegyes terület éghajlati tájába tartozik.

Napsütésben és kapott napenergiában legszegényebb terület, egyben a legfelhősebb és aránylag párás levegőjű. A hőmérséklet kis ingása jellemző. Kevésbé forró a nyár, kevésbé zord a tél, mint az Alföldön. Legkisebb a hajlam a késő tavaszi és kora őszi fagyra. A leghosszabb tenyészidőszakú vidék. A csa-

padékmennyiség a legkevésbé szeszélyes eloszlással jelentkezik, tehát kicsi a csapadékbizonytalanság, számottevő a hóbősség.

A szélerősség közepes, az uralkodó szélirány túlnyomórészt északnyugati. Függetlenül tagoltsága miatt mezo- és mikroklímában meglehetősen gazdag vidék. Éghajlata nem egyöntetű, területileg igen változatos. Többnyire hűvösebb nyarú, és közepesen csapadékos éghajlatú, kivéve a déli lejtők mikroklímáját.

A lefolyásos hegy-, illetve domboldalak, valamint a medencék huzatosak, hűvös mikroklímájuk, de ugyanakkor a szőlőtermesztés számára a maximális termelési biztonságot jelentik. Ennek köszönhető, hogy 1985-ben és 1986-ban a borvidék ültetvényei az idős fás részek tekintetében jelentéktelen kárt szenvedtek.

A fontosabb meteorológiai adatok 50 éves átlagértékei a következők:

- abszolút hőingás: 45–50 °C,
- fagyos időszak: 170–190 nap,
- évi csapadék: 600–800 mm,
- évi napsütés: 1900–2000 óra,
- uralkodó szélirány: északnyugati.

A légmozgás gyakorisága az átlagosnál nagyobb. Ez lehetővé teszi a szőlő optimális egészségi állapotának mindenkori biztosítását. Az évi átlaghőmérséklet az országos átlagnál kissé alacsonyabb, 9,5–10,5 °C közötti, napsütésben szegényes.

A csapadékelátottság az átlagostól kissé elmarad, 400–600 mm, de az uralkodó középötött vályogtalajjal együtt (amelynek vízháztartása jó) rendszeresen biztosítja a szőlő szükséges vízigényét. Így a borvidék két jellemző vonásban azonos, de bizonyos részleteiben mégis eltérő termőfajra osztható.

1. A legnagyobb terület a Vértesalja (Etyek, Vál, Bicske, Alcsútdoboz, Gyűrő, Tordas, Lovasberény, Vértesacska, Csákvár, Felcsút termőhelyekkel), mely minden évben kiváló pezsgő alapbort biztosít, a szükséges paraméterekkel. Bizonyos fajták pedig minőségi borok alapanyagát termelik (Chardonnay, Pinot blanc).
2. A Velencei-hegység nyúlványain elterülő szőlőfelületen (Pázmánd, Pátka, Nadap, Sukoró, Pákozds, Velence, Kápolnásnyék termőhelyekkel) korai szürettel kiváló pezsgő alapbor, míg később leszüretelve tüzes, karakteres minőségi bor nyerhető.

Tehát a borvidéken a két alkörzetre jellemző karakterű bor nyerhető. Az etyeki termőfajon a friss, üde jellegű, de élénk vagy harmonikus savtartalmú, a pázmándi körzetben pedig az üde jelleg lágyabb karakter társul.

A borvidék talajtani, éghajlati és klimatikus tényezők, valamint a domborzati viszonyok tekintetében egységesnek tekinthető. A lösz mint talajképző kőzet uralkodó, talajtípusban a csernozjom barna erdőtalaj, az erdőmaradványos csernozjom a jellemző, a Velencei-hegység nyúlványain pedig a barna er-

dőtalaj. A Velencei-hegység nyúlványain a gránittörmelék lösszel keveredve a tájegységre jellemző kőzetet teremt.

A talaj pH-ja 7,0–7,6 közötti, tehát lúgos, zárt foltokban magas aktív mésztartalommal. Az erdőmaradványos csernozjom talajok teszik ki a térség talajainak 87%-át. Talajképző kőzete homokos lösz, löszös homok, lösz. Fizikai talajfélesége homokos vályog, vályog, agyagos vályog kötöttségű. A humusz százaléka 0,40–4,20% között változik. A humuszos réteg vastagsága 25–150 cm között van.

Móri borvidék

A Móri borvidék résztáj jellegű vidéken található, és ez az éghajlati mutatókban bizonyos módosításként jelentkezik. Az „árokhatás” szellős, huzatos jellegével előnyöket jelent a szőlőt károsító gombabetegségek héttérbe szorításában, másrészt a fagyveszély elkerülésében, gyakoriságainak csökkentésében. Jó adottságként említhető a hegységperemszakasz délnyugati lejtőinek kedvező kitétsége. A szőlőtermesztési táj övezete a védettebb peremszakasz-tól távolodva mind a csapadékeloszlásban, mind a jégverés gyakoriságában kedvezőtlen irányban tér el az előzőtől (Cserhát, Felsődobos). A szőlőterméshez fontos napsütéses órák száma 1900–2000, ami a szőlőtermesztési szempontból kedvezőnek mondható, ebből a tenyészidőszakra 1450–1500 óra esik. Az évi középhőmérséklet 10,4 °C (50 év átlagában). A tenyészidő középhőmérséklete 15,5 °C.

Az első fagy átlagos napja október 5–15, az utolsó fagyé április 20–28. A változatos domborzat következtében a vidék mikroklímában gazdag. A tavasz kiegyenlített, olykor szeszélyes. A nyári napok száma 50–60 (min. 25 °C), a hőségnapoké 25–30 (min. 30 °C). A csapadékösszeg 50 éves átlaga 650 mm, ebből a tenyészidőszak csapadékösszege 387 mm.

Az egyes esztendőik között jelentős az ingadozás (500–1000 mm). A csapadékos napok száma 110–120, ebből a havas napok száma 20/év. Csapadékos napok száma a vegetációban 50–60/év, az évi csapadék 51%-a.

A domborzati adottságok kedvezőtlenek. A terület zöme a Móri-árokban, a Vértes déli, délnyugati lejtőin terül el. A terület erősen szabdalt, képét az erózió és a szél alakította ki. A Móri-árok ősfolyammer, alsó- és középszakasz jelleggel. A területen 0–45 fokos lejtésig minden megtalálható. A borvidék szőlőterületei 180–250 m tengerszint magasságban 10–30 fokos lejtőkön helyezkednek el, ezek az adottságok kiemelkedően jó fénykihasználást eredményeznek.

A terület az éghajlati és talajadottságok miatt vízben viszonylag szegény. Ebben a mérsékelt évi csapadék és a tényleges párolgás mellett a felszint felépítő, jó vízáteresztő kőzeteknek jelentős szerepe van.

A hegység zömét karbonátos alapkőzet építi fel, előterében és ettől északnyugat felé távolodva pedig a későbbi korok üledékkőzetei alakították ki a

talajgenetikai alapokat (perem löszök, lejtő löszök, pannonagyag, homok, kavics stb.).

Szőlőtalajtani szempontból legfontosabb a jura- és kréta-mészköre települt peremi és lejtőlöszök alapvető szerepe, amelynek rétegvastagsága megközelíti, vagy meghaladja a 30–45 m-t is.

Pannonhalma–sokoróaljai borvidék

A borvidék a Dunántúli-középhegységhez és azon belül a Bakonyhoz tartozik. A Pannonhalmi-dombságot azonban jól elhatárolja a Bernát-patak tektonikus völgye a Bakonytól. Az ó-pleisztocén végén erőteljes kéregmozgások hatására a pannóniai rétegekből három vonulat, a pannonhalmi, a ravazd-csanaki és a Sokoró emelkedett ki, míg a Gyórszentmártoni-völgy és a Tényői-völgy lesüllyedt. A középső vonulat a ravazd-csanaki. Délkeletről Ravazdtól nyúlik szinte egyenes vonalban északnyugat felé, míg el nem ér Csanakig. Keleti oldalán fekszenek Écs, Nyúl és Győrújbarát.

A hegylánc gerincét nagyrészt erdők koszorúzzák. Keleti lejtőit, hajlásait kisparcellás szőlők, málnások, valamint a pannonhalmi, ravazdi, kis-écsi és a nyúli volt tsz-ek szőlői borítják. Nyugati oldalán található a győrújbaráti szövetkezet ültetvénye és a tényői fiatal szőlők.

A pannonhalmi vonulat az előbbtől keletre esik, de a középső hosszú láncolatla párhuzamosan északnyugat felé tart. Az előző, középső vonulattal együtt a Pándzsa-ér által öntözött termékeny Gyórszentmártoni-völgyet alkotja. Gerince nem képez olyan egyenes vonalat, mint az előbbié, de menete tisztán felismerhető. Önállóan kiemelkedő magaslatok, váltakozva a közbeeső völgyekkel, együttesen alkotják a hullámzó láncolatot. Ez a vonulat Tárjánpusztánál kezdődik, Pannonhalmának tart a hármas csúcs egyikén a főapátsággal – innen kelet felé Pázmánd irányába hajlik. Tovább vonul az eredeti irányba, érintve Gyórságot, majd Kismegyernél a Templom-hegyben és Szabadhegyben teljesen ellaposodik. Ezen a vonulaton fekszik a pannonhalmi szövetkezet széldombi ültetvénye és a nyúli szövetkezet szőlőültetvénye. E keleti láncolat a borvidék legszebb tájai közé tartozik. Harmadik, vagy nyugati láncolat a Sokoró. A középső vonulattal párhuzamosan halad, azzal együtt a Tényői-völgyet alkotja. E nyugati láncolat északnyugati vége képezi a szoros értelemben vett sokorói hegyeket.

A megye nyugati részén az óceáni hatások jelentkeznek intenzívebben, a borvidék a mérsékelt meleg, mérsékelt száraz, viszonylag enyhe telű éghajlati körzethez tartozik. Az évi napsütéses órák száma alig haladja meg a 2000 órát. Összehasonlítással Sopron 1880–1900, Pécs 2002, Kecskemét 2051 óra. A tél az ország többi borvidékhez viszonyítva enyhébb, de –15, –23 °C közötti lehűlések is előfordultak (például 1984-ben és 1987-ben). Az első fagyos nap ősszel október 25., és az utolsó többnyire április 9. A fagymentes napok száma 288. A nyár mérsékelt meleg. Az erős nyári felmelegedés a Győri-medencében lényege-

sen ritkább, mint az Alföldön. A vegetáció április 17-én kezdődik és október 18-ig tart, hossza 185 nap. Az uralkodó szél az északnyugati.

A borvidéken a relatív páratartalom a vegetációs időben 60-70%, a nyugalmi időben 70-80% körüli. A csapadék eloszlása kedvező. A viszonylag kevés csapadék – évi 500-600 mm – miatt az évi vízmérleg az utóbbi években hiányt mutat, bár az itteni talajféleségek viszonylag jól megőrzik a vizet, így kimondott aszály ritkán károsítja a szőlőt.

A Bakony északi előterében közel 300 m tengerszint feletti magasságra kiemelkedő északnyugati, délkeleti irányú, eróziós völgyekkel felszabdalt domb-ság felépítése változatos. A felső miocén homokból és agyagból (13,3%), pliocén (1,2%) és pleisztocén középhegység eredetű kavicsos-homokos folyóvízi öszletekből (6,7%), valamint lejtő üledékekből és homokos löszből (72,6%) épült domb-ság a szerkezeti mozgások következtében környezetéhez képest magasabb helyzetbe került. A hármastagozódású domb-ságot eróziós és derázisos folyamatok formálták (Pannonhalma, Csanak, Szemere). A löszös területeken sok a vájt pince (vannak homokkőbe vájt pincék is Nyúlon).

A borvidék talajainak többsége jó, illetve igen jó minősítést kap a szőlőtermesztés szempontjából. A talajok kötöttsége szempontjából a szőlőültetvények homokos vályog, vályog és az agyagos vályog területeken helyezkednek el. A térség alapkőzete nagyrészt lösz, ami nagyban hozzájárul a talaj gyors felmelegedéséhez. A pH-t tekintve a borvidék szőlőinek talaja a 6,5-9,0 pH között változik. Az egész megyére jellemző az erősen erodált területek nagy aránya. Ez elmondható a Pannonhalma-sokoróaljai borvidékre is.

A lejtő szempontjából jelentős a meredeksége, hosszúsága és kitettsége. A borvidéken találunk hosszú és meredek lejtőket, amelyeken a felületen lefolyó víz nagyobb energiát nyer, és ezzel a talajszállító képessége is nagyobb. Néhol fellelhetők a barázdás erózió nyomai is.

Soproni borvidék

A Soproni borvidék a Dunántúl nyugati szélén fekszik, a 47. szélességi és a 17. hosszúsági fokon. Területét tekintve hegyes-dombos vidék. Több kisebb hegység zárja körül, amelynek lankáin évszázadok óta virágzó szőlőtermesztés folyik. Ezek a Lajta-hegység, a Rozália-hegység és a Fertő melléki domb-sor. A dombvidék területéhez a Sopron város, Fertőrákos, Balf és Magyarfalva határában lévő hegyi szőlők tartoznak.

Keleti-északkeleti oldaláról a Fertő tó, délen pedig a Kisalföld enyhe lejtésű, főként mezőgazdasági termeléssel hasznosított területei határolják. A szőlőtermesztés szempontjából legfontosabb a Fertő melléki domb-sor, amely Fertőrákostól Balfig húzódik. Ez a terület mind mennyiségi, mind minőségi termelést tekintve a borvidék magvát képezi. A Fertő tó hőkiegyenlítő hatása a területen érvényesül legjobban. A borvidék tengerszint feletti magassága 150-280 m. A szőlők a 170-220 m-es magasságban települtek.

Geológiai szempontból a borvidék területén legnagyobbbészrt kristályos palák, üledékes kőzetek és vulkanikus eredetű kőzetek fordulnak elő. Több helyen gombakalapszerűen kúpok, csúcsok, hegyek bukkannak elő, ezek anyaga agyagos, homokos, helyenként kavicsos, de mindenütt termékeny talaj. Ilyen például a Harkai-plató és a fertőrákosi Kőhegy. A talajban sok a márga, ami az egész borvidék talajának meszességét adja. Különösen Fertőrákos és Balf határában lévő szőlők talajának nagy része ilyen meszes márga.

A borvidék éghajlata kedvező. A hegyekkel koszorúzott Soproni-medencében – ezek védőhatása révén – szubalpin jellegű éghajlat uralkodik. Az évi középhőmérséklet 9,6 °C. A borvidék éghajlatának szubalpin jellege abban jut kifejezésre, hogy az évi hőingadozás kisebb, az év folyamán lehullott csapadék nagyobb mennyiségű és eloszlása is jobb, mint az ország más részein, ahol szőlőtermesztéssel foglalkoznak. A kiegyenlítettebb éghajlathoz nagymértékben hozzájárul a Fertő tónak, mint jelentős nagyságú (68 km²) vízfelületnek a jelenléte. Erősebb teleken érezhető, hogy a fagykár a Fertő tó mentén észrevehetően kisebb, mint a borvidék más területein.

Sopron meteorológiai adatai a következők:

- évi átlagos hőmérséklet (30 éves átlag): 9,7 °C,
- napsütéses órák száma (30 éves átlag): 1734 óra,
- csapadékmennyiség (30 éves átlag): 711 mm.

A tavasz elég későn köszönt be. A szőlők itt néhány nappal később fakadnak, mint az ország más vidékein. A nyári hőmérséklet július–augusztusban sem emelkedik annyira, hogy a szőlők életfolyamataira káros lenne. Augusztusban a hőmérséklet napi értéke 19–20 °C.

A csapadék eloszlása is jónak mondható. Leginkább május, szeptember hónapban esik, a vegetáció fő szakaszában. A szőlők vízellátása így egész nyáron biztosítva van e mélyrétegű, jó vízkapacitású talajokon.

A napsütéses órák száma, ami szintén fontos a szőlő jó beérésénél, kissé kevésnek mondható. Az évi napsütéses órák száma 1734 óra, ezt azonban a fajták helyes megválasztásával bizonyos mértékig ellensúlyozni lehet. Az egyes évjáratokból kapott bor minősége, színe nagyon különböző az időjárási viszonyok alakulásától függően. A borvidéken gyakori, szinte állandó a széljárás. Leginkább az északi, északnyugati, hűvös szél az uralkodó. Ez néha erősen tombol, zorddá teszi az időjárást. Az erős, hűvös szelek különösen tavasszal gyakoriak.

Hungarikumok a szőlészetben

A szőlő areáljában sokféle fajta született meg, maradt fent és terjedt el az évezredek során. A biocönózis azonos helyein, azonos környezeti feltételek között bizonyos fajták vagy fajtacsoportok maradtak fenn, túlélve a természete-

tes szelekciót. A szőlő evolúciója során a különféle stresszhatásokra állandóan módosult mind fenotípusaiban, mind genotípusaiban. Ebben az állandó változásban fellazultak az örökítőanyagok, majd a szelekciós nyomás hatására ugyanezek rögzültek.

Közép-Európában, a Kárpát-medencében a magyarok már évszázadok óta foglalkoznak a szőlő termesztésével. Tevékenységüket a kelták, majd a rómaiak szőlőtermesztésének hagyományaira alapozták.

A Kárpátok hegyláncai által körbezárt, nagy kiterjedésű medencében sajátos az éghajlat. Itt a szárazföldi (kontinentális), az óceáni (atlanti) és a földközi-tengeri (mediterrán) éghajlat találkozik és keveredik, de közülük a szárazföldi klíma az uralkodó, a meghatározó. A rendkívül változatos éghajlat mellé sokféle edafikus (talajtani) hatás is járul, elsősorban a sokféle talajtípusnak (erdő, lösz, bazalt, csillámpala, homok stb.) köszönhetően.

Ezen feltételek között a Kárpát-medencében a szőlőnek, aminek legnagyobb része Magyarországon terül el, sajátos fajtapopulációja s ennek részpopulációi alakultak ki. Ezek a fajták meghonosodtak a sajátos termesztő-tájegységek vagy -körzetek ökológiai adottságai között. Fennmaradásukat segítették a szőlőtermesztők kedvtelése, hagyományai, az étkezési és borfogyasztási kultúrájuk, illetve a piaci helyzetük, s mindezek háttérben a szakmai tudásuk.

Ma már több olyan fajtáról beszélhetünk, amelyek a magyar borvidékeken vagy termesztő-tájegységben honosodtak meg. Az ottani lakosság megismerte, szokásaihoz illesztette ezeket a fajtákat. A fajtahasználatnak időről időre, generációról generációra egy-egy zárt földrajzi egységben hagyománya alakult ki. Ampelográfusaink egyes szőlőfajtákról már nagy biztonsággal kijelentették, hogy a Kárpát-medence szülöttei, vagyis „hungarikumok”. Másokról származásuk (eredetük) miatt ez nem mondható, azonban évszázadok óta itt élnek, meghonosodtak és termesztésükben hagyományaik vannak. Így mindkét csoporthoz tartozó fajtákat joggal nevezhetjük hungarikumoknak (3. táblázat).

A hungarikumok csoportjai:

1. Régi magyar fajták, amelyek a Kárpát-medencében születtek:

– *borszőlőfajták*

Bajor, Bánáti rizling, Budai, Csomorika, Erdei, Ezerjő, Fehér szlanka, Furmint, Gohér, Gyöngy, Hárslevelű, Járdovány, Juhfark, Kéknyelű, Királyleányka, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Mézes, Mirkovacska, Mustos, Pozsonyi, Sárfehér, Szerémi,

– *csemegeszőlő-fajták* (magyar szőlőnemesítők fajtái)

Attila, Cegléd szépe, Csaba gyöngye, Favorit, Irsai Olivér, Mathiász Jánosné, Pannónia, Nero, Szőlőskertek királynője muskotály, Téli muskotály, Zalagyöngye, Teréz stb.

2. Nem magyar eredetű, de régóta a Kárpát-medencében termesztett fajták: Izsáki, Kadarka, Kékfrankos, Olaszrizling, Piros szlanka, Szürkebarát.

3. táblázat

**A vörösborszőlő-fajták területi aránya
az összes borvidék vörösborszőlő-területének megoszlásában**

Szőlőfajták	Terület (hektár)	Arány (%)
Kékfrankos*	5 747,89	46,46
Zweigelt	2 030,19	16,41
Kékportó*	1 193,77	9,65
Kadarka*	1 092,22	8,83
Merlot	652,54	5,27
Cabernet sauvignon	506,50	4,09
Cabernet franc	471,52	3,81
Bíbor kadarka*	247,11	2,00
Pinot noir	136,92	1,11
Kármin*	83,00	0,67
Blauburger	65,24	0,53
Medina*	60,00	0,49
Alicante	24,30	0,20
Rubintos*	24,00	0,19
Medoc noir	7,00	0,06
CS 2*	6,65	0,05
CSVT 55*	5,00	0,04
Turán*	4,70	0,04
Magyar frankos*	4,40	0,04
Szent Lőrinc	4,00	0,03
Piros veltelíni	2,00	0,02
Eger 205/Titán*	1,00	0,01
Syrah	1,00	0,01
Összesen	12 370,95	100,00
Borvidékek összes területe	75 514,00	16,38**

Forrás: HNT (2001).

Megjegyzés: * Nemesítési, termesztési, történeti és piaci szempontból hungarikumnak tekinthető fajta.

** A vörös borszőlők aránya az összes területhez képest.

Most azoknak a fajtáknak adjuk meg leírását, amelyeket még termesztik vagy telepítésük várható.

Fajtaleírás – a régóta termesztett, honos szőlőfajták

Csomorika

convar. pontica, subconvar. balcanica, provarietas microcarpa, subprovar. carpatica

Hasonnevei: Csomor, Gyúdi fehér, Szederkényi fehér.

Története: a 20. század elején terjedt el Baranya megyében.

Elterjedése: a II. világháború előtt a területe 700 ha.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezes gyapjas, zöld, középérsen növe tőkájú, a levelek középnagyok, karéjosak, vállöble közép mély, levelének széle fűrészcsipkés, fonákja szőrös. Szeptember második felében érik. Fürtje hengeres, tömött, nagy. Bogyói kicsik, gömbölyűek, fehérek, pontozottak, feltűnően hamvasak, húsa kásás. Bogyói rothadnak. Fagyérzékeny, a szárazságot viszonylag tűri. Bőtermő.

Bora: kiváló pezsgő-alapbor.

Ezerjó

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. mesocarpa, subprovar. tacica

Hasonnevei: Budai fehér, Budicsin, Fehér sajtó, Korponai.

Története: a 18. században a Felső-Duna mentéről terjedt el.

Elterjedése: az egész ország területén elterjedt fajta.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, vöröseszöld. Középérsen növe tőkén a levelei szív alakúak, közép nagyok, karéjos-hasadtak, vállöble közép mély, levelének széle csipkés, sekélyen bemetszett, fonákja bársonyos, gyapjas. Szeptember közepén érik. Fürtje vállas, tömött, közép nagy. Bogyói közép nagyok, gömbölyűek, fehérek, pontozottak, alig hamvasak, húsa lédús, sava fanyarkás és semleges. Bogyói rothadnak. Bőtermő. Fagyérzékeny. Szellős lombot nevel.

Bora: enyhén illatos, zamatos, kemény, savas jellegű.

Furmint

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. mesocarpa, subprovar. hungarica

Hasonnevei: Bihari boros, Demjén, Görin, Som, Szalai, Szegszőlő.

Története: a 18. század közepén írják le először.

Elterjedése: az ország minden minőségi bort adó vidékén; legfőbb termesztési körzete Tokaj-Hegyalja.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, zöld, középérsen növe tőkén a levelek közép nagyok, hullámosak, vállöble közép mély, tagolatlan vagy karéjos, levelének széle fűrészcsipkés, fonákja szőrösödő és gyapjas. Október elején érik. Fürtje nagy, hengeres, tömött. Bogyói közép

nagyok, oválisak, alig hamvasak, lédúsak, finom ízűek. Bogyói rothadnak és jól aszúsodnak. Fagyérzékeny és szárazságtűrő. Bőtermő.

Bora: kellemes illatú és zamatú, aszú készítésére alkalmas.

Gohér

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. mesocarpa, subprovar. hungarica

Hasonnevei: Aranyos sárga, Ágas szőlő, Bajor, Cserszőlő, Kolontár, Somo-gyi fehér.

Története: a szakirodalomban már 1798-ban írnak róla.

Elterjedése: az országban szórványosan terjedt el, ma már tiszta telepítés-ben nem található.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, zöld, középerősen növe tőkéin a levelek középnyagok, hullámosak, karéjosak, levelének széle fűrészes-csipkés, vállöble középnyag, fonákja szőrösödő és gyapjas. Szeptem-ber második felében érik. Fürtje laza, bogyói zöldessárgák, oválisak, alig hamvasak, semleges ízűek. Korán érik, fagyérzékeny, kissé rothad. Keveset terem.

Bora: illatos, zamatos, lágy jellegű.

Hárslevelű

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. microcarpa, subprovar. zem-plénica

Hasonnevei: Kerekes, Kereklevelű.

Története: a 19. században kezdték termesztani.

Elterjedése: az ország minden borvidékén termesztik, a tokaji borok fő fajtája.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, zöld, erősen növe tőkéin a levelek középnyagok, a hársfa leveleire emlékeztetőek, szélesek, hullámosak, tagolatlanok vagy ritkán karéjosak, vállöble középnyag és nyílt, a levelének széle csipkés, fonákja gyapjas. Október elején érik.

Fürtje igen nagy, laza, hosszú, ágas, bogyója gömbölyű, kicsi, fehér, ponto-zott, alig hamvas, lédús, finom savú. Fagyra, szárazságra, lisztharmatra és rothadásra érzékeny. Bogyói jól aszúsodnak. Bőtermő.

Bora: illatos, kellemes zamatú, fajtajelleges, aszú készítésére alkalmas.

Juhfark

convar. orientalis, subconvar. caspica

Hasonnevei: Bácsó, Báránfarkú, Durbancs, Keserű, Mohácsi, Nyárhajú, Pápai, Szeplős, Tárpai.

Története: a filoxeravész előtt hazánkban igen elterjedt, erre utal számos szinonim neve.

Elterjedése: főként a somlói és a pécsi borvidékeken termesztik.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája pókhálós, zöld, tőkéje erősen nő, rajta a levelei nagyok, hullámosak, karéjosak-hasadtak-osztottak, vállöble mély,

levelének széle fűrészkes, mélyen bemetszett, fonákja szőrösödő és pókhálós. Szeptember végén érik. Fürtje kúpos-hengeres, tömött, középnagy, bogyója gömbölyű, kicsi fehér, pontozott, feltűnően hamvas, lédús, közömbös. Rothadékony, talajra nem igényes. Fagyérzékeny, szárazságtűrő. Jól terem.

Bora: illatos, zamatos, tüzes, finom savú, karakteres.

Kéknyelű

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. microcarpa, subconvar. carpatica

Hasonnevei: Blaustängler.

Története: Goethe H. a Picoletto biancóval azonosnak véli, más ampelográfusok szerint régi magyar fajta.

Elterjedése: tiszta állományban csak a badacsonyi borvidéken található.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája gyapjas és bronzos, tőkéje közép-erősen nő, levelei középnagyok, kerekék, vállöble középmély és nyílt, levelének széle csipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett, fonákja bársonyos és gyapjas. Október elején érik. Fürtje középnagy, ágas, laza. Bogyói gömbölyűek, kicsik sárgásfehérek, feltűnően hamvasak, lédúsak, közömbös ízűek. Rosszul termékenyül, egyenetlenül terem, későn érik. Nem rothad, a szárazságot tűri. Keveset terem.

Bora: illatos, zamatos, tüzes, finom és elegáns savú, különleges bor.

Királyleányka

convar. pontica, subconvar. georgica

Hasonnevei: Dánosi, Erdélyi sárga.

Története: Németh Márton és Kriszten György 1961-ben találták meg Barabás községben (Erdély), ahonnet származik a fajta.

Elterjedése: Erdélyből több magyar borvidékre betelepítették, ahol termesztik.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, bronzos zöld; középerősen növe tőkéjén a levelek középnagyok, hullámosak, vállöble sekély és nyílt, szélük fűrészkes-csipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett, fonákja szőrösödő és gyapjas. Szeptember végén érik. Fürtje kúpos, tömött, kicsi. Bogyója gömbölyű, kicsi, fehér, pontozott, alig hamvas, lédús, vékony héjú, finom ízű. Közepesen terem, jól termékenyül. Kissé rothad, fagyérzékeny.

Bora: finom illatú és savú, elegánsan könnyed.

Kövidinka

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. microcarpa, subprovar. sirmica

Hasonnevei: Bakar, Hajnalpiros, Kubinyi, Pankota, Rusitzta.

Története: a 19. század elején találták rá a termesztésben Versec és Fehértemplom környékén. Onnan terjedt el a filoxeravész idején.

Elterjedése: sok borvidéken megtalálható, s a fajták között nagy a részaránya.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, bronzoszöld. Középerősen növe tőkéin a levelek középnyagok, kerekerek, tagolatlanok vagy karéjosak. Vállöble sekély és határozatlan, fonákja gyapjas, levélszéle csipkés és határozatlanul bemetszett. Október közepén érik. Fürtje kicsi vagy középnyag, vállas, nagyon tömött. Bogyója kicsi, gömbölyű, feltűnően hamvas, hús-piros, lédús, közömbös. Fagyérzékeny, de fagyok után jól regenerálódik. Szárazságtűrő, nem rothad. Bőtermő.

Bora: szerény illatú és zamatú, vékony, lágy, üde.

Kövérshőlő

convar. pontica, subconvar. georgica

Hasonnevei: Happajagos, Pataki.

Története: Mátyás király küldte vesseit Cotnár nevű vincellérével ajándékol Nagy István fejedelemnek.

Elterjedése: főként Erdélyben és Tokaj-Hegyalján található.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája gyapjas és bronzos, tőkéje közép-erős, levele középnyag, hullámos, tagolatlan vagy karéjos, vállöble középnyag, nyílt, levelének széle fűrészes-csipkés, fonákja bársonyos és pókhálós. Október elején érik. Fürtje kicsi, ágas, laza. Bogyója középnyag, pontozott, gömbölyű, alig hamvas, sárgászöld, lédús, különlegesen finom ízű. Viszonylag fagy-és szárazságtűrő. Kevésbé rothad. Keveset terem.

Bora: enyhén illatos, zamatos, testes és finom savú.

Leányka

convar. orientalis, subconvar. caspica

Hasonnevei: Fehér leányka, Leánka, Leányszőlő, Lyán szőlő.

Története: a 19. század végén már termesztésben volt.

Elterjedése: minden borvidéken megtalálható, de főként az egri és a mátraaljai borvidéken terjedt el.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája csupasz és barnabronzos, tőkéje erősen nő. Levelei középnyagok, hullámosak, vállöble sekély, széles, nyílt, kapcsolójel alakú, a levélszél fűrészes-csipkés, fonákja szőrösödő. Szeptember végén érik. Fürtje kicsi, vállas, tömött. Bogyója gömbölyű, kicsi, fehér, feltűnően hamvas, lédús, íze közömbös. Viszonylag fagy- és szárazságtűrő, rothad, szárazságot jól tűri. Bőtermő.

Bora: illatos, kellemes zamatú, testes, olajosan mozgó, kissé lágy.

Pozsonyi

convar. pontica, subconvar. georgica

Hasonnevei: Czétényi, Czétényi fehér, Fehér dinka, Pozsonyi fehér.

Története: a 20. század elején találtak rá a termesztésben.

Elterjedése: szórványosan az ország borvidégein megtalálható, de legnagyobb felülete a Duna-Tisza között található.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája gyapjas és zöld. Tőkéje középérsően növő. Levele középnagy, kerek, hullámos, osztott-hasadt, vállöble közép mély, levelének széle fűrészcsipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett, fonákja szőrösödő és pókhálós. Fürtje középnagy, vállas, nagyon tömött. Bogyója kicsi, gömbölyű, sárga pontozott, alig hamvas, íze közömbös, húsa lédús. Október elején érik. Homokon jól tenyészik. Fagyra érzékeny, szárazságot elviseli, rothadásra mérsékelten hajlamos. Peronoszpórára érzékeny. Bőtermő.

Bora: enyhén illatos, zamatos, vékony, savas.

Olaszrizling

convar. occidentalis

Hasonnevei: Rizling, Riesling italien, Vlassky.

Története: Franciaországból került Németországba. A 19. században eljutott Európa többi országába, így Magyarországra is.

Elterjedése: annak ellenére, hogy csak 100 éve ismerjük, az ország minden borvidékén megtalálható.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, zöld. Tőkéje középérső, levelei középnagyok, kiterítettek, osztott-hasadt-karéjos. Vállöble közép mély, levelének széle fűrészcsipkés, mélyen és sűrűn bemetszett, fonákja bársonyos és gyapjas. Október elején érik. Fürtje kicsi, hengeres, tömött, mellékfürt jellemző. Bogyója kicsi, sárga, gömbölyű, pontozott, lédús, semleges ízű. Faggal szemben közepesen ellenáll. Rothadásra mérsékelt, lisztharmatra érzékeny. Közepesen terem.

Bora: enyhén rezedaillatú, zamatos, tüzes, enyhén mandulára emlékeztető kesernyével.

Kékfrankos

convar. orientalis, subconvar. caspica

Hasonnevei: Kék frank, Nagyburgundi, Limberger.

Története: eredete nem ismert. Magyarországra Sopronba került először a filoxéravész idején.

Elterjedése: minden borvidékünkön termesztik, elterjedt fajta.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája csupasz, barnásbronzos. Tőkéje erősen nő. Levele középnagy, kiterített, tagolatlan vagy karéjos, vállöble közép mély, nyílt. Levelének széle fűrészcsipkés, fonákja szőrösödő. Október első dekádjában érik. Fürtje középnagy, vállas, tömött. Bogyója gömbölyű, kicsi, kék, pontozott, feltűnően hamvas, leve világospiros, íze közömbös. Viszonylag jó fagyűrő, a szárazságot jól tűri, nem rothadékonny. Bőtermő.

Bora: enyhén illatos, testes és fanyar, fajtajelleges és rubinvörös.

Izsáki

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. mesocarpa, subconvar. macedonica

Hasonnevei: Fehér dinka, Fehér kadarka, Huszár dinka, Huszárszőlő, Német dinka, Németszőlő, Sváb dinka, Szőkeszőlő, Üvegszőlő, Vékonyhjú.

Története: a 19. század közepén ismert és termesztett fajta. Legfőképpen Izsák környékén terjedt el.

Elterjedése: legnagyobb felülete a Duna–Tisza közén található.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája nemezesen gyapjas, bronzos. A tőke középerős növésű, levele középnagy, hullámos, osztott-hasadt, vállöble sekély és nyílt, a levélszél fűrészcsipkés, fonákja bársonyos és gyapjas. Október közepén érik. Fürtje nagy, vállas, tömött. Bogyója középnagy, gömbölyű, pontozott, sárgásfehér, feltűnően hamvas, íze közömbös, enyhén savas. Fagyérzékeny, vízigényes, rothadásra kissé hajlamos. Bőtermő.

Bora: vékony, savas, alkoholban szegény.

Szürkebarát

convar. occidentalis, subconvar. galica

Hasonnevei: Barátságyszőlő, Burgundi szürke, Hamuszőlő, Hamvas szőlő, Szürke burgundi, Szürke klévner.

Története: a francia eredetű fajta hazánkba Németországból került be Ruland kereskedővel.

Elterjedése: minden minőségi bort adó vidéken elterjedt és megterem.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája pókhálós és bronzoszöld. Tőkéje középerős növésű. Levele középnagy, ötszögletű, kiterített, osztott-karéjos, vállöble közép mély, határozatlan alakú. A levélszél fűrészcsipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett, fonákja pókhálós. Szeptember második felében érik. Fürtje kicsi, hengeres, tömött. Bogyója gömbölyű, kicsi, pontozott, szürkéslila, hamvas, lédús, finom ízű. Fagyűrése közepes, rothadásra kissé hajlamos. Bőtermő.

Bora: illatban gazdag, jellegzetes zamatú, testes, finom ízű és savú minőségi bor.

Nemesített, új szőlőfajták

Csaba gyöngye

convar. orientalis subconvar. caspica provar. apiana

Hasonnevei: Csaba, Csaba gyöngye fehér, Csaba gyöngye muskotály, Fehér Csaba gyöngye, Pearl of Csaba, Cabsky biser, Tamiosa Ciaba, Zemcsug Szaba.

Története: Mathiász János nemesítette a Bronnerstraube x Muscat Ottonel fajtákból, s a magoncokat Stark Adolf nevelte fel és szelektálta.

Elterjedése: a világon elterjedt mint legkorábban érő csemegeszőlő-fajta.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája bronzos és pókhálós. Tőkéje közép-erős növekedésű. Levele középnagy, szabálytalan alakú, hullámos, tagolatlan-karéjos, vállöble közép mély, záródó. Levelének széle fűrészcsipkés, sekélyen, sűrűn és egyenletesen bemetszett, fonákja szőrösödő. Augusztus első dekádjában érik. Fürtje középnagy, vállas, közepesen laza. Bogyója gömbölyű, kicsi, alig hamvas, sárgászöld, ropogós, lédús, íze muskotályos. Téltűrése gyenge közepes, a gombabetegségekre (rothadás, lisztharmat, peronoszpóra) mérsékelten érzékeny. Korai érése miatt a darázs nagyon károsítja.

Bora: mint csemegeszőlőből készült bor könnyű, üde, muskotályos ízű, jó házasítási alapanyaga a muskotályos jellegű boroknak.

Nero

Rezisztens csemegeszőlő-fajta.

Hasonnevei: még nincsenek. Hibrid jele: Bornemissza Gergely 15.

Története: Csizmazia D. József és Bereznai László állította a S.V.12375 E.2 x Gárdonyi Géza fajták keresztezéséből 1965-ben Egerben.

Elterjedése: mint új rezisztens étkezési fajta most kezd terjedni, főként a környezetbarátok körében itthon és külföldön is. Héjában lévő rezveratrol tartalma miatt az emberi egészségre is igen hasznos. Svájcban és Németországban fajtaoltalom alatt áll.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája erősen bronzoszöld, csupasz és fényes. Tőkéje erőteljesen növvő. Levele nagy, kerekded, karéjos, hullámos, sima, sötétzöld, tompafényű, vállöble nyílt, széles, U-alakú. Levelének széle csipkés-fűrészcsipkés, változatos mélységben bemetszett. Erezete zöld, fonákja az ereken szőrösödő. Augusztus végén érik. Fürtje középnagy, vállas, közepesen tömött. Bogyója középnagy, megnyúlt gömbölyű, sötétkék, hamvas, ropogós húsú, lédús, finom ízű. Rügyei téltűrőek. A szárazságot közepesen tűri. Magnéziumhiányra érzékeny. Peronoszpórával és lisztharmattal szemben jól ellenáll. Bogyói nem rothadnak.

Bora: fűszeres, kellemes, különleges rosé és vörösborként is.

Palatina

Rezisztens csemegeszőlő-fajta.

Hasonnevei: Prím, Augusztusi muskotály. Hibrid jele: Cs.F.T. 159.

Története: Kozma Pál 1966-ban Szigetcsépen nemesítette a S.V.12375 x Szőlőskertek királynője muskotály fajták keresztezésével.

Elterjedése: most kezd terjedni itthon és Csehországban, illetve Németországban. 1997-ben az OMMI nyilvántartása szerint 24,3 ha.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája csupasz, bronzoszöld. Tőkéje erőteljesen nő. Levele középnagy, szabálytalanul ötszögletű, hullámos, fűzöld, tompa fényű és karéjos. Vállöble közép mély, széles U alakú, teljesen nyitott.

Erezete zöld és a töve vörös. fonákja az ereken serteszőrös. Levelének széle fűrészkes, középnyelven, ritkán és élesen bemetszett. Augusztus második dekádjában érik. Fürtje középnyelven, vállas, kedvezően tömött. Bogyója középnyelven, ovális, borostyánsárga, alig hamvas, húsa ropogós, íze muskotályos.

Teréz

Rezisztens csemegeszőlő-fajta.

Hasonnevei: nincsenek. Hibrid jele: R. 58.

Története: Szegedi Sándor 1969-ben nemesítette munkatársaival a S.V.12375 E.2 x Olimpia fajták keresztezésével Kecskemét-Katonatelepen.

Elterjedése: elsősorban házikerti fajtaként terjed, de árutermelésre és tárolásra is rendkívül értékes, rezisztens fajta. Ez az oka főként szaporításának.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája bronzoszöld és gyapjas, a szára lilásbarna. Tőkéje igen erős növekedésű, de ritka lombzatú. Levele középnyelven, szabálytalan alakú, osztott vagy karéjos, hullámos, sima felületű, erezete zöld. Fürtje igen nagy, ágas, laza. Bogyója igen nagy, ovális, a bibepont felé kissé hegyesedő, sárgászöld, húsa ropogós, héja kissé rágós, semleges ízű. Téltűrése és gombarezisztenciája figyelemre méltó. Rendkívül piacos fajta és könnyű termesztésű.

Bianca

Rezisztens borszőlőfajta.

Hasonnevei: nincsenek. Hibrid jele: ECS.40, Egri csillagok 40.

Története: Csizmazia D. József és Bereznai László 1963-ban Egerben állította elő a S.V.12375 E.2 x Bouvier fajták keresztezésével.

Elterjedése: fellendült telepítése. Mint rezisztens és új fajtát hazánkban már 1997-ban 750 ha-on termesztik.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája bronzoszöld és pókhálós. Tőkéje igen erősen nő sok hajtással. Levele középnyelven, határozatlan alakú, hullámos és sima felületű. Erezete zöld, tövével halványvörös. Fonákán az erek serteszőrösök. Vállöble nyílt és mély. Levélszél fűrészkes, középnyelven és ritkán bemetszett. Szeptember első felében érik. Fürtje kicsi, hengeres vagy vállas, laza. Bogyója gömbölyű, kicsi, zöldessárga, lédús, szívós héjú, sajátosan fűszeres ízű.

Bora: alkoholban gazdag, tüzes, testes, finom savú, elegáns, különleges zamatú fehérbor.

Cserszegi fűszeres

Borszőlőfajta.

Hasonnevei: nem ismertek.

Története: Bakonyi Károly 1960-ban állította elő Cserszegtomajon az Irsai Olivér x Piros tramini fajták keresztezésével.

Elterjedése: az egyik leggyorsabban terjedő új szőlőfajtánk. Területe 1997-ben 1530 ha-t ért el az OMMI adatai szerint.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája bronzoszöld, csupasz, fényes. Tőkéje középerős növekedésű sok számú hajtással. Levele középnagy, ötszögletű, karéjos, sima, vállöble nyílt, ék alakú. fonákja szőrösödő, erezete zöld. Levelének széle fűrészcsipkés. Szeptember második felében érik. Fürtje középnagy, vállas, kedvezően tömött. Bogyója kicsi, gömbölyű vagy kissé megnyúlt, rózsaszínű, lédús, savas, fűszeres ízű. Rügyei tél- és fagyűrőek. Nagy a terméshibabiztonsága. Víz- és tápanyagigényes. Bogyói nem rothadnak, levelei a peronoszpórával szemben jól ellenállóak.

Bora: savas karakterű, fűszeres, ízekben és illatokban gazdag, figyelemre méltó, sajátosan elegáns minőségi bor.

Zenit

Hasonnevei: nincsenek. Hibrid jele: B.7, Badacsony 7.

Története: Király Ferenc állította elő 1951-ben Pécssett az Ezerjő x Bouvier fajták keresztezésével.

Elterjedése: Magyarországon és a környező államokban a hűvösebb és a csapadékosabb borvidékeken terjed. 1977-ben 870 ha területe volt már hazánkban.

Leírása és termesztési értéke: vitorlája zöld és gyapjas. Tőkéje vitális. Levele nagy, sarkos, széles, ötszögletű és karéjos. A levéllemez felülete hullámos, hólyagos, fűzöld. Vállöble zárt, mély. Erezete zöld, töve vörös, fonákja bársonyos és pókhálós. Levelének széle kétszeresen fűrészcsipkés, egyenletesen és sekélyen bemetszett. Szeptember elején érik. Fürtje középnagy, vállas, néha hengeres, közepesen tömött. Bogyója kicsi, megnyúlt gömbölyű, zöldessárga, lédús, édes, semleges ízű.

Bora: sajátos karakterű, savai és cukrai finom ízűek, harmonikus bor.

A bemutatott fajták ízelítőt adnak a hungarikum fajtakörből. Szaporításuk mindenképpen ajánlott azokon a borvidékeken, ahol születtek, ahol már történelmi hagyományuk van, s ahol gazdaságosan termeszthetőek, boraik különleges magyaros ízvilágot nyújtanak kóstolóiknak. E fajták szaporítása a meglévő fajtagyűjteményekből vagy törzsültetvényeinkből indulhat.

Hungarikum borok és borvidékek

Az alföldi borvidékek szőlészeti és borászati hagyományai

Az alföldi szőlőtermesztés (csongrádi, hajós-bajai, kunsági borvidék) és borászat a honfoglalás idejére, sőt az azt megelőző időkre is visszavezethető. Már

Anonymus *Gesta Hungarorum*ában vannak erre mutató utalások, első írásos emléke, pedig a *Garamszentbenedeki kolostor alapító levelében* található az 1070-es évekből, ahol felsőalpári (ma szikrai) szőlődombokra történik utalás. Írásos emléke van annak is, hogy Nagy Lajos király udvarában szabadszállási (királyi birtok volt) bort fogyasztottak.

Nagyon pontos írásos dokumentumok Kecskemét városának a török idők-ből fennmaradt jegyzőkönyvei (Hornyik János feldolgozásában). A 17–18. századi homokveszedelem elleni védelemben a Duna–Tisza közén az erdővel, gyümölcsös-sel együtt a szőlőültetés volt a leghatásosabb fegyver. A települések előjáróságai szigorúan elő is írták a telepítést. Ugyancsak jelentős tényező volt a törökdúlás utáni újratelepítésekben, a szőlőtermő vidékekről idetelepített családok megélhetésében a gyümölcsös-sel együtt ültetett szőlő.

Innen eredeztethető a betelepített svábok szorgalmának eredménye a szőlőtermelésben és borászatban, elsősorban a hajós–vaskúti borvidéken. Erre az időre jellemző a régi, ma már elfelejtett fajták (Szegedi fehér, Mustos fehér, Erdei fehér stb.) és a Balkán-félszigetről behozott fajták (Kadarka, Szerémi zöld stb.) általános használata. 1720-ban már 43 ezer katasztrális hold szőlőt és gyümölcsös-t (kétszintes termesztést) tartottak nyilván az Alföldön. A 19. század második felében a filoxeravész hatalmas mértékben megnövelte az alföldi, Duna–Tisza köz-i homokvidék szőlőtermesztésének jelentőségét.

A kipusztuló dombvidéki szőlők kiesett termésének pótlására ugrásszerűen megnöttek a szőlőtelepítések (1903-ig több mint 90 ezer katasztrális hold – 54 ezer ha – új szőlőt telepítettek). Új települések (például Helvécia) köszönhetik ennek létüket, mások pedig felvirágzásukat. A földművelésügyi kormányzat kormánybiztos kinevezésével jelezte az ügy horderejét, aki (Miklósvári Miklós Gyula) Kecskemét–Hetényegyháza határában hozta létre a filoxeravész elleni küzdelem alföldi bázisát, a később róla elnevezett Miklóstelep-et, a magyar homoki szőlészeti-borászati kutatás bölcsőjét.

Ebben az időben, 1898-ban települ Kecskemétre Mathiász János, a hazai csemegeszőlő-nemesítés kiemelkedő tudósa, a Kecskeméten jelenleg is folyó szőlőnemesítés megalapozója. Munkáját később Kocsis Pál folytatta.

A két világháború között nem csökkent a szőlőtermesztés szerepe és jelentősége az Alföldön, bár a gazdasági válság súlyos helyzetet teremtett. A válságból való kilábalás eszközei voltak a pinceszövetkezetek és az állami felvásárló pincészetek. 1896-tól dolgozzák ki, majd vezetik be az egész szőlőtermelést és borászatot rendszerbe foglaló hegyközségi törvények rendszerét, amelyek az első keretét adták az eredet- és minőségvédelmi rendszer kialakításának. Sajnos a II. világháborút követően 1948-tól a hegyközségeket elsorvasztották, majd 1949-ben felszámolták. Ez a rendszer csak 1995-ben kezdte meg ismét működését.

Egy 1952–54-ben végzett felmérés szerint az alföldi borvidék szőlőterülete 102 ezer ha, az ország szőlőterületének mintegy fele. Ennek állapota azon-

ban igen gyenge, 66%-a közepes, 27%-a kifejezetten rossz állapotú. A 30 év feletti terület 60%. A jellemző ekkor még a gyalogművelés. Ugyancsak jellemző a vegyes állomány, fajtatiszta ültetvény alig van. Az ültetvények zöme (75%-a) összefüggő nagyobb egységekben helyezkedik el.

A korábban uralkodó fajták napjainkra szinte eltűntek, bár újabban ismét keresett a finom karakterű, fűszeres bort adó Kadarka. Jelentősek a Kövidinka, az Izsáki, az Ezerjó és az Olaszrizling termőterületek. Az 1960-as évek első felében nagyszabású állami rekonstrukciós program indult, az 1950-es évek beszolgáltatási terhei miatt leromlott homoki szőlőtermesztés megújítására. A hagyományos fajták közül az utóbbi évtizedekben jelentős területet foglal el a Kékfrankos (4. táblázat).

A rendelkezésre álló fajtákkal a szerkezetet jelentősen javítani nem lehetett, a tisztázatlan művelési módok és a szükséges feltételek megléte nélkül is erőltetett telepítések sok problémát jelentettek, mégis hosszú évekig ezek az ültetvények adták a homoki szőlőtermés és bor zömét.

Az 1976–1985 közötti időszakban telepített ültetvényeknél már a korszerű fajták, a piac igényei is nagyobb figyelmet kaptak. Viszont az egyedülként engedélyezett magas művelés, a 100 ha-os táblaméret, más oldalon pedig az új interspecifikus fajták korlát nélküli térhódítása később az 1980-as évek súlyos fagykáraiban és a továbbra is kedvezőtlen fajtaszerkezetben ütött vissza.

Erre az időszakra jellemző ugyanakkor (kedvező hatásait ma is éreztetve) a korábbi kötöttségek lazulása, a szőlőtermelésben a szakszövetkezeti tagi, háztáji, szakcsoporthoz tartozó ültetvények térhódítása, a borászatban pedig a korábban kizárólag állami pincészetek mellett a szövetkezeti, majd tagi borászat fejlődése. Ugyancsak erre az időszakra esik az alföldi pezsgőgyártás kiépülése is.

Az 1980-as évek végén bekövetkezett piacvesztés, majd a kárpótlási folyamat során kialakult rendezetlen tulajdonviszonyok súlyos helyzetet teremtettek az ágazatban, amely csak a 21. század fordulójára kezd magára találni.

Egyedi karakterű kárpát-medencei termőhelyek

A dél-dunántúli borvidékek szőlészeti és borászati hagyományai

Valószínű, hogy a Pannónia néven római tartományul elfoglalt Dunántúl szőlőtermesztésre alkalmas területein az i. e. I. században telepítettek szőlőt. Probus császárnak az i. sz. III. században Syrmium lejtőin folytatott szőlőtelepítései már dokumentálhatóak. A XI. századtól az ország egész területéről származó adójegyzékekben szerepel a dézsmabor, bizonyítva ezzel a szőlőtermesztés jelentőségét. A törökök a szőlőtermesztést mint bőséges adóforrást pártfogolták, bár vallásuk miatt nem fogyaszthatták levét.

4. táblázat

Egy hungarikum, a „Kékfrankos” szőlőfajta borvidékenkénti területe

Borvidék	Összes szőlőterület (ha)	Kékfrankos területe (%)	A Kékfrankos aránya a borvidéken (%)	A borvidék részesedése az összes Kékfrankos területből
Csongrádi	2 326	439,97	18,90	7,60
Hajós-bajai	1 706	223,94	13,10	3,90
Kunsági	28 928	2211,00	7,60	38,50
Ászár-neszmélyi	1 553	1,00	0,06	–
Badacsonyi	1 790	–	–	–
Balatonfüred-csopak	2 094	57,00	2,70	1,00
Balatonmelléki	1 508	–	–	–
Etyeki-budai	1 480	4,70	0,30	0,01
Móri	1 671	–	–	–
Pannonhalma-sokoróaljai	618	–	–	–
Somlói	827	–	–	–
Soproni	1 880	1274,00	67,80	22,10
Dél-balatoni	2 820	73,40	2,60	1,30
Mecsek-aljai	633	7,00	1,10	0,10
Szekszárdi	2 211	554,68	525,10	9,70
Villány-siklósi	1 765	86,00	4,90	1,50
Bükkaljai	1 130	57,00	5,00	1,00
Egri	3 906	670,00	17,10	11,70
Mátraaljai	7 442	5,23	0,07	0,10
Tokajhegyaljai	5 428	–	–	–
Zalai	1 623	14,00	0,80	0,20
Tolnai	2 175	85,00	3,00	1,50
Összesen	75 514	5747,89		

Forrás: HNT (2001).

A vasutak elterjedésével nevesebb termékeink főként Angliába, Svájcba, Német- és Oroszországban, valamint osztrák területen értékesültek. A filoxéra elleni küzdelemben három módszert alkalmaztak: a gyérítést, a direkt termőkkel való telepítést és az oltást. A Balaton környékén többnyire a szénkénegezés terjedt el, míg a kötött köves talajú Villány-pécsi borvidéken az oltványokkal való telepítés. Az alanyfajták közül legelterjedtebb a Riparia portalis, agyagtalajokon a rupestrisek, a nagy mésztartalmú területeken a Berlandieri-félék, nedves talajokon a Solonis kapott teret.

A filoxéravész után az addig még ismeretlen peronoszpóra vitte el a termést. Járványszerűen 1891-ben lépett fel, letarolva a szőlők lombját. A Duna jobb partján 1891-ben a szőlőskertek 68%-át (70 309 ha) pusztította el a peronoszpóra. A rézgálicos védekezések alkalmazása nem terjedt el még ekkor a szőlősgazdák között, így 1895-ben megismétlődött a gombakártétel. Ez időtől fogva a peronoszpóra elleni permetezések a technológia részévé váltak.

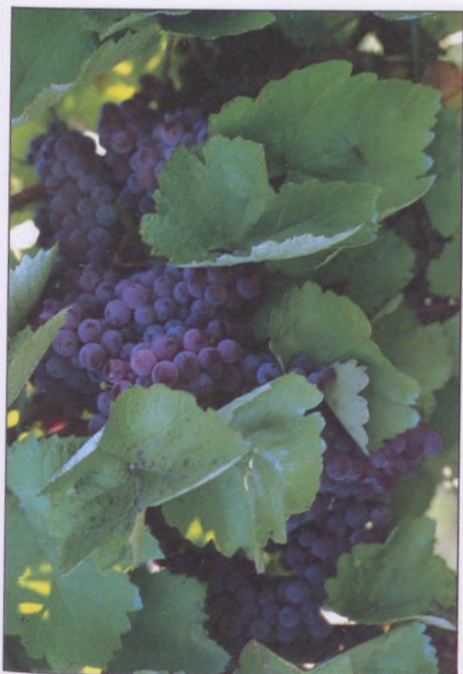
A 19. században indult fejlődésnek a csemegeszőlő-termesztés. Az 1920-as évek borértékesítési problémái miatt a szőlőt csak ráfizetéssel lehetett termelni. A tárolótér hiánya a problémát csak fokozta.

A II. világháború alatt az ültetvények összes területe nem csökkent, de a munkaerő- és anyagihiány következtében a szőlők termőképessége romlott. 1949 után a beszolgáltatások és az iparosítás a szőlőtermesztésre kedvezőtlenül hatott. Munkaerőhiány is jelentkezett. A II. világháború után a földreform kiterjedt a szőlőgazdaságokra is. Az országban 27 ezer ha szőlő került új tulajdonos birtokába. Az országban az 1950-es évek elején 25 ezer kh szőlő gazdátlanná vált. 1948–1956 között országosan több mint 73 ezer kh szőlő pusztult ki. Az alkalmazott mechanikus árrendszer nem ösztönzött minőségi termelésre.

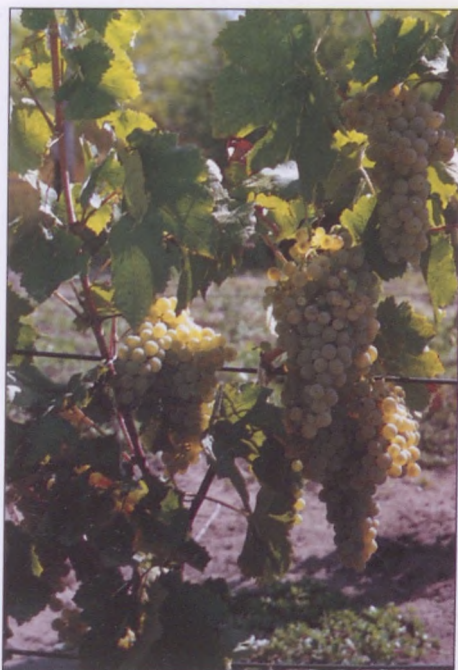
A második rekonstrukció előkészítéséhez 1949-től szőlőmonográfiai felvételezések folytak 10 éven keresztül, ennek során az 50 kh feletti szőlőterülettel rendelkező helységekből részletes helyzetképet készítettek az ültetvényekről. Fejlesztették a szaporítóanyag-termelést, nagyüzemi termesztéstechnikai kísérletek folytak. Az 1960-as években az anyatelepek összes területe 1918 kh. Ugyanekkor nagy oltványkészítő üzemeket is létesítettek a régióban, például: Balatonbogláron, Balatonaligán, Szekszárdon, Villányban.

1978–1985 között Dél-Dunántúlon állami támogatással 47 üzemből 3700 ha szőlőültetvény létesült. A nagyüzemi termesztés időszakában mind kevesebb szőlő települt azokra a kedvező déli-délkeleti fekvésű, nagyobb lejtésszögű domboldalakra, amelyek a termésbiztonság és a minőségi bortermelés szempontjából optimális termőhelyek. A gazdaságos gépkivhasználásra, a könnyebb munkaszervezésre való törekvés során nem hagyták ki a mélyebb fekvésű, fagyúgós, esetenként északi fekvésű területrészeket sem. Ezzel a nagyüzemi gazdálkodás szembeállította a mennyiség-minőség fogalmakat. A minőségi termelés érdekében a filoxéravész előtti területeken való szőlőtermesztés lehet az irányadó.

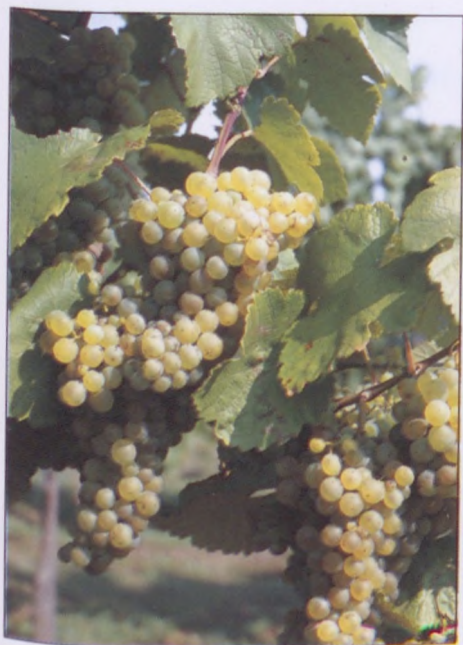
A borvidékek nevüket először a termőhely legnagyobb településeiről kapták. Az első rendszeres áttekintés borvidékeinkről 1833-ban készült el. Ekkor régióink Baranya megyei, szekszárdi és Zala megyei borok néven szerepeltek. A filoxéravész után a borvidéki felosztásban: Pécs–villányi, Szekszárdi, Badacsonyi, Balaton-melléki borvidékek szerepelnek. 1959-től e térség borvidékei: Badacsonyi, Balatonfüred–csopaki, Balaton-melléki, Mecseki, Szekszárdi, Villány–siklósi. A mecseki borvidéket 1977-ben terjesztették ki, s változott a



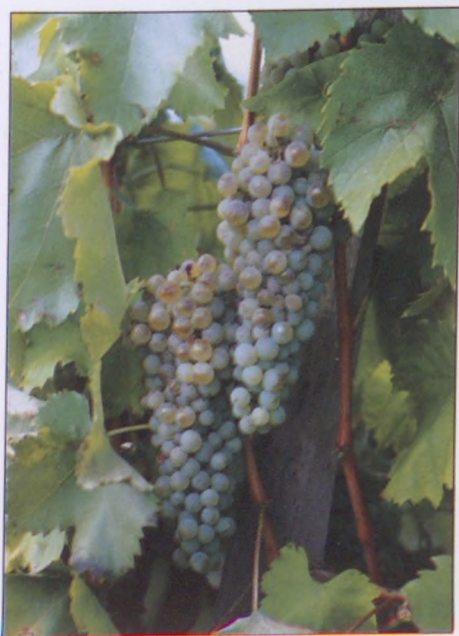
Kövidinka (fotó: Hajdu Edit)



Pozsonyi fehér (fotó: Hajdu Edit)



Ezerjő (fotó: Hajdu Edit)



Furmint (fotó: Hajdu Edit)



Leányka (fotó: Hajdu Edit)



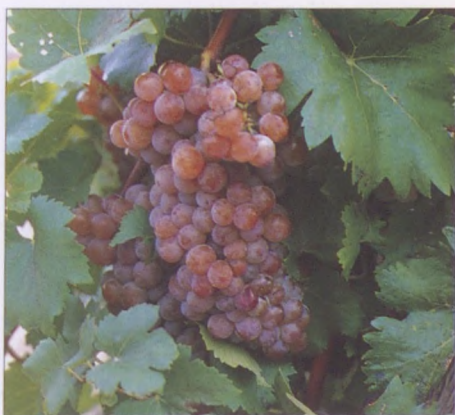
Arany sárfehér (fotó: Hajdu Edit)



Olaszrizling (fotó: Hajdu Edit)



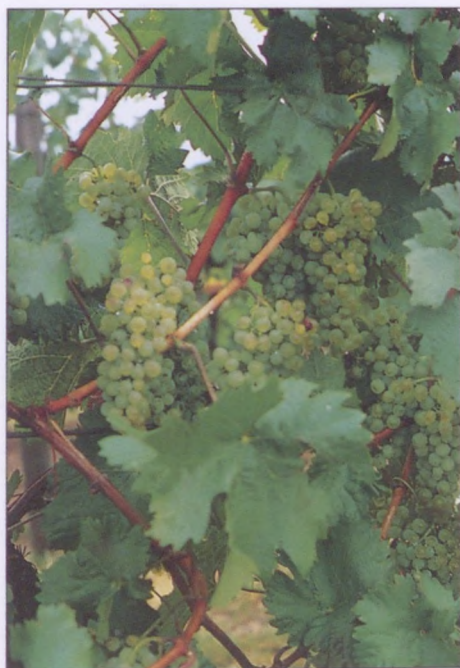
Szürkebarát (fotó: Hajdu Edit)



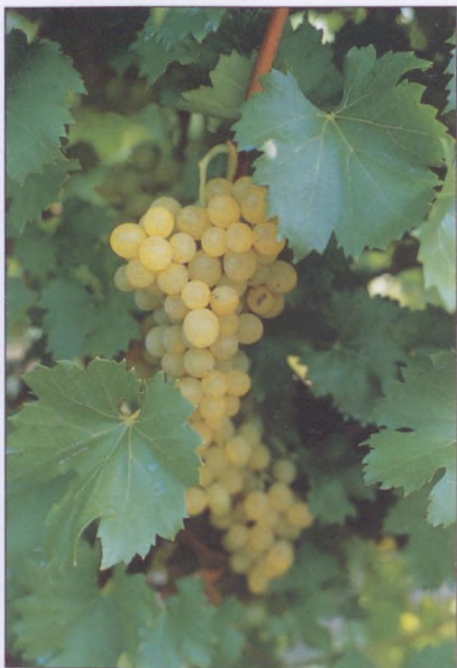
Cserszegi fűszeres (fotó: Hajdu Edit)



Bianca (fotó: Hajdu Edit)



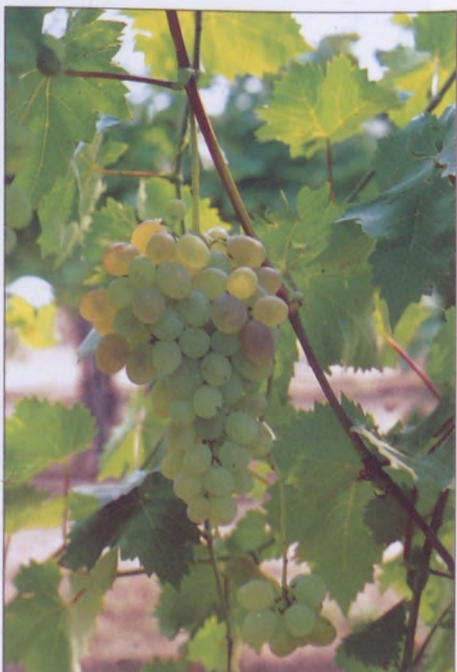
Zenit (fotó: Hajdu Edit)



Palatina (fotó: Hajdu Edit)



Nero (fotó: Hajdu Edit)



Teréz (fotó: Hajdu Edit)

neve mecsekaljai borvidékké. A dél-balatoni borvidék 1982-től szerepel borvidékeink között.

Villányi borvidék

1687-ben a törökök kiűzése után rácok települtek be magukkal hozva a kádárkát. 1696-ban mindössze 106 hold szőlő volt a községben. Az 1730-as években német szőlőmunkásokat telepítettek Villányba. Feltehetően ekkor honosodott meg az oportó. A szőlőtermelés különösen a jobbágyfelszabadulás (1851) után indult fejlődésnek. 1895-ben már 576 hold szőlőterület volt Villányban. A fejlődést a filoxéravész állította meg.

Teleki Zsigmond neves szőlész és alanynemesítő 1896-ban Villányban szőlővesszőtelepet alapított, oltványkészítést végzett. Berlandieri x Riparia hibridjei közül a Teleki 5B és a 8B jelzésű világszerte elterjedt. Sándor fia a Berlandieri x Riparia Teleki 5C előállítója. Összesen öt amerikai szőlővesszőtelep volt Baranyában. Az ország egyik legnagyobb amerikai szőlőtelepe Siklóson jött létre 10 kataszteri holdon. Villány szőlőterülete 1914-re érte el a filoxéravész előtti nagyságát, korszerűbb, jobb színvonalú szőlőtermesztés jött létre.

Az 1920-as gazdasági válságot követően borfelesleg alakult ki, alacsony volt a bor ára, újra simavesszővel telepítettek. A II. világháború végéig az uradalmi és a kisbirtokos szőlőművelés egyaránt jellemezte Villányt.

Szekszárdi borvidék

A szekszárdi hegylánc a megye közepén 35 km hosszúságban, félkör alakban húzódik Szekszárdtól a Duna mentén fekvő Bátáig. E hegylánc előtt, de attól néha 15 km távolságra folyik a Duna. A borvidék hazánk egyik legnagyobb múltú vörösbortermőhelye. Feltehetően Mátyás király alatt a Burgundiából hozott vesszők révén ismerkedtek meg a vörösborral, de csak a török uralom alatt terjedt el jobban.

Írásos emlékek szerint 1702-ben 350 hl bor termett Szekszárdon. A 18. század elején megkezdődött a borvidék nagyobb mérvű fejlesztése. A filoxéra 1885-ben lépett fel a szekszárdi szőlőhegyen, s onnan rohamosan terjedt tovább. A filoxéra ellen itt alkalmaztak először szénkénegező gépet, de 1891-re mégis lepusztultak a szőlők. 1898-ban 10 kh amerikai szőlőtelepet létesítettek az alanyvesszők gyorsabb elterjesztésére. A filoxéravész előtt a szekszárdi borvidéken kb. 32 ezer kh szőlő volt, ebből a gyökértetű 28 ezer holdat kikapusztított.

A rekonstrukció során a hegyek aljában lévő búzatermő földekre is szőlők kerültek, s ezek termése a borvidék hírnevét rontotta. Tolna megye északkeleti részén, a Duna mentén, Tolna, Dunaszentgyörgy, Paks, Dunaföldvár, Németkér, Nagydorog községek határaitban lévő homokon ekkor létesültek szőlőültetvények. 1908-ra a borvidéken 23 258 kh szőlőültetvény volt.

A szőlőtermesztésben alkalmazott technikák inkább történeti időszakokhoz, korszakokhoz köthetők, mintsem borvidékekhez. A filoxéravész előtti szőlőtermesztésünkre jellemző volt a szabálytalan telepítés, kis tenyészterület, egy holdon 6000–10 000 tőke. Sima vagy gyökeres dugvánnyal telepítettek. A szőlőtőkét alacsony fejművelésben tartották, metszőkéssel vagy kacorral rövidcsapra metszték. A tőketámasz kizárólag a karó volt, de a támasz nélküli gyalogművelésben tartott szőlőültetvények területe is nagy volt. A növényvédelem még ismeretlen fogalom.

Villány környékén a korabeli leírások alapján a „tisza” vagy a „csapos fej-metszést” alkalmazták „magas vesszőkkel” és karós támasszal vagy „törpe vesszőkkel” támasz nélkül. Alkalmazták a „bakmetszést” és a karikaművelést is. A 19. század közepén megjelent a metszőolló, s ezzel megszűnt a tarművelés. Mialatt a szőlőtermesztés magas fokot ért el, a termés feldolgozása, illetve a borkészítés elmaradott volt.

A filoxéra pusztítása az 1880-as években elérte a Villány–pécsi borvidéket is. Kártételének mérséklésére, megszüntetésére országosan bevezetik a szénkénezés és téli árasztás mellett az ellenálló amerikai fajokra, fajtákra való oltást is.

Az elpusztult területek rekonstrukciója 1896-tól indul meg nagyobb mértékben. A telepítéshez a korszerű termelési eljárások bevezetését is kikötötték, mint például: talajforgatás, szabályos telepítés, borvidékre megszabott fajták. Alanyfajtaként többek között a *Riparia portalis* és a *Rupestris du Lot*-t engedélyezték. A táblás és fajtatiszta telepítés új művelésmódot követelt, kialakult a 80–100–120–140 cm-es tő- és sortávolságú telepítés, megjelent a csapos metszésmód.

A Berlandieri x *Riparia* hibridekből kiemelt 8B és 5B alanyfajták nagy mérsz és szárazságtűrő képességükkel és jó affinitásukkal tűntek ki. Teleki Zsigmond alanyfajtái és klónjai a világ minden táján elterjedtek. A borvidéken jelentős mennyiségű szőlőoltvány előállításával foglalkoztak. A két világháború között jelentkezett borértékesítési nehézségek nem kedveztek a szőlőtermesztés fejlődésének. Az ültetvényeket kézzel művelték. A szőlőtermesztés technológiai, technikai színvonala a második világháborút követő években sem fejlődött jelentősen. Az első rekonstrukciós ültetvények elöregedése érezhető volt. A háború folyamán fellépő anyag- és munkaerőhiány az ültetvények állagának nagyfokú romlását eredményezte. Ehhez járult hozzá a zsaroló metszésmód is, amelyet a borkereslet növekedése miatt alkalmaztak.

Az 1950-es években a mezőgazdaságban foglalkoztatottak számának csökkenése a szőlőben is munkaerőhiányt okozott. Ez is hozzájárult ahhoz, hogy az újabb rekonstrukció előkészítésének időszakában törekedtek a gépesíthetőbb ültetvényformák és nagyüzemi technológiai rendszerek kidolgozására. A gépi művelés miatt a sortávolság 1,8–2,4–3,0, illetve 3,6 méterre nőtt. Elő-

térbe került a széles soros középmagas vagy magas kordonművelés. Az 1970-es évek közepétől pedig az ernyő- és az egyes függőnyművelés terjedése figyelhető meg. Míg a hagyományos karós támaszú vagy támasz nélküli ültetvényekben a metszés során többnyire a rövidebb termőelemeket alkalmazták, a széles soros ültetvényekben – természetesen a fajtától is függően – a félszálvesszős, szálvesszős metszés került előtérbe.

A borminőség folyamatos javításában a szőlőtermelő gazdák a fajták szerepét is felismerték. Tudták, hogy a termőhelyek és a szőlőfajták nagyban befolyásolják a minőséget. Megfigyeléseik alapján alakult ki, hogy Villányban és környékén, valamint a Szekszárdi borvidéken elsősorban a vörösborok, míg a siklói részen, a Mecsekalkján és a Balaton körül a fehérborok termeléséhez kedvezőbbek a feltételek.

A filoxeravész előtti időkben elsősorban a termőtájban honos (nem mindig jó minőségű bort adó), illetve balkáni eredetű tömegtermő fajtákat termesztettek. Egy-egy borvidéken sok fajta volt termesztésben. Jól szemlélteti ezt az 1885-ös Budapesti Országos Kiállításon a pécsi szőlősgazdák által „közzemlére kitett szőlőfajták névjegyzéke”. A jegyzéken 190 fajta szerepel. A Balaton környékén termesztett fajták száma is igen nagy volt.

A tömegtermő fajtákat folyamatosan minőségi bort adókkal igyekeztek felváltani. A minőségi fajták terjedésében nagy szerepet játszott a zöldoltás elterjedése, mert lehetővé tette a gyors fajtaváltást. Ugyancsak az előbb említett kiadvány szerint „...ezen megbecsülhetetlen találmánynak dicsősége Baranyáé”.

A filoxeravész utáni rekonstrukciós időszakban a telepítés támogatását a borvidékre ajánlott fajták telepítéséhez is kötötték. Az 1900-as években került be a fajták közül a *Cabernet*, *Merlot*, *Muscat Ottonel*, *Szürkebarát*, *Oportó*. A két világháború közötti időszak a fajtakorszerűsítésnek sem kedvezett. A borvidékek többségén jelentős területeket telepítettek be kevés ráfordítást igénylő direkt termő fajtákkal. Eltűnik alacsony termőképessége miatt a *Piros bakator*, a *Sárfehér*, a rothadásra való hajlama miatt a *Juhfark*, a *Budai zöld*. Előtérbe kerül az *Olaszrizling*, a *Hárslevelű*, a *Rizlingszilváni*. Az 1960-as évek telepítéseivel újabb minőségi borszőlő fajták kerültek be a borvidékekre.

A dél-dunántúli régió borvidégein többnyire domboldalakon, enyhe vagy meredekebb lejtőkön folyt, illetve jelenleg is folyik a szőlőtermesztés. Ez a termelésbiztonságon kívül kedvezően hat a minőség alakulására is. A növényzetrel nem teljesen fedett hegyoldalokon jelentős eróziós károk alakulhatnak ki. Hagyományosan a kisebb lejtős teraszok kialakításával, a kis tenyészterületű telepítéseknél „skatulyás művelés” alkalmazásával védekeztek. Ez főképp a Badacsonyi és a Szekszárdi borvidékre volt jellemző. A közelmúlt éveiben is jobbára ezen a két borvidéken végeztek nagyobb teraszírozási munkákat, de a pécsi szőlők egy része is teraszos művelésű. Erózióvédelem céljából minden második sorköz füvesítése egyre több hegyoldalon valósul meg.

Egyéb termesztéstechnikai kérdésekben sem lehet igazán borvidéki sajátosságokat kiemelni. A filoxéra, a lisztharmat és a peronoszpóra valamennyi borvidéken károsított. A 20. század fordulóján a fő károsítók elleni védekezés módszerei már ismertek voltak. Az 1970-es években jelentősen előretörő szőlőlevélatka kártétele ugyancsak valamennyi borvidéken megfigyelhető volt. A rendelkezésre álló növényvédő szerekkel a levélatka kártétele visszaszorítható. Jelenleg a lisztharmat elleni védekezésre épül a növényvédelmi védekezési program e régióban. A Balaton környéki borvidékeken a párás mikroklíma következtében a gombás betegségekre nagyobb figyelmet kell fordítani.

A trágyázás kedvező hatását valamennyi szőlőtermesztő vidéken már korábban is ismerték. Istállótrágyát rendszeresen adtak a szőlőnek. A szerves trágyát többnyire kézzel – néhol fogattal – kimélyített árkokba rakták. Az 1960–1970-es években jobbára műtrágyával történt a tápanyag-utánpótlás. Az 1970-es évek közepétől több üzemben levél- és talajvizsgálatok alapján történt a trágyázás. Sajnos a gazdasági körülmények kedvezőtlen alakulása következtében napjainkban nemcsak a vizsgálatok elvégzésére, de még tápanyag-utánpótlásra sincs megfelelő anyagi fedezet.

A termelés gépesítése is lassan fejlődött. Borvidégeinken a jelentősebb talaj- és növényvédelmi munkák gépesítésére csak a széles soros telepítések után nyílt lehetőség. Sajnos a sortávolságot alakították a beszerezhető gépekhez. Dél-Dunántúlon Moser-féle magas kordonművelésre széles soros telepítési rendszerben a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet Pécsi Kísérleti Telepén 1955-ben telepítettek szőlőt. A kedvező tapasztalatok alapján az első üzemi méretű háromméteres sortávolságú szőlőtelepítés 1962-ben valósult meg Siklóson.

Próbálkoztak a metszés és a zöldmunkák gépesítésével is, ezek azonban a borvidégeinken nem terjedtek el. Hasonló módon a gépi szüretelés sem honosodott meg. Ennek az az oka, hogy a szőlőkombájn rendkívül drága, a munkabérek viszont alacsonyak. Napjainkban a dombvidégeinken célszerű lenne visszatérni a keskenyebb, két méter körüli sortávolságokra és kihasználni a tőkék kisebb, egyedi terhelése nyújtotta minőségben is megjelenő előnyöket. Az alkalmazható keskeny nyomtávú erőgépek, illetve munkagépek beszerezhetőek, igaz, magas áron.

A szüret időpontjának meghatározása nagymértékben befolyásolja a bor minőségét. A szőlő technológiai érettségét nem sikerül mindig megvárni. Régen Villányban a leszüretelt szőlőt puttonyokban hordták a „szüreti szekerekre” felrakott „fönnálló hordókba” és így szállították a falu közelében lévő pincékhez feldolgozásra. A kistermelők közül többen jelenleg is így szüretelnek. A közép-, illetve a nagyüzemekben többnyire a műanyagládás szüretelés után konténerekben szállítják a szőlőt a feldolgozóhoz. Ez a szüretelési és szállítási mód más borvidékekre is jellemző.

Egri borvidék

Eger környékén egyesek szerint a liège-i püspökségtől elszakadt frankok már a honfoglalás előtt is nagy területű szőlőskerteket műveltek. Mások a római időkre teszik a szőlőkultúra kialakulását. Vannak olyan vélemények is, amelyek a honfoglalás utáni időben jelölik meg a szőlőtermesztés kezdetét a borvidéken. I. István Egerben püspökséget alapított, és az egyháznak sokáig jelentős szerepe volt a gazdasági életben, így a szőlőtermesztésben is. A 15. és 16. században az összes egri szőlők több mint felét az egyházi személyek vagy intézmények birtokolták. Már a 15. században megvolt a szőlők rendje, amelyek neveket is kaptak. Ilyen az Üveges, Salve, Varjas, Vadlövő, Kecskéhát, Faggyas, Eged, Kalandos, Teknőhát. A középkorban a város körül kialakult a bormonokultúra. A termelők különböző adókat fizettek (kilenced, tized). Az Itáliából és Burgundiából átkerült szerzetesek tisztában voltak a szőlő jelentőségével. Például 1573-ban János püspök megtiltotta idegen borok behozatalát Egerbe, és rendezte a borkimérést. A török megszállásig a szőlőtermesztés folyamatosan fejlődött.

A 15–16. században a török elől menekülő rácok hozták Egerbe a *Kadarkát*. Ebben az időben a szőlők vegyes telepítésűek voltak. Az 1552. évi híres egri várostromhoz kötődik, három monda szerint is, az *Egri bikavér* név keletkezése. A török uralom alatt a szőlőtermesztés és borászat jelentősége csökkent a borvidéken. A török uralom után újra fellendült a szőlőtermelés. Az egri borvidék legjelentősebb szőlőhegyei és a termelés már külön volt nyilvántartva. Egy 1828-ból származó leírás szerint az alábbi szőlőfajták voltak találhatóak a borvidéken:

Fehér fürtű szőlők

1. *Jó és közepes fajták:* Batai édes szőlő, Fejér gohér, Fejér kadarka, Fejér rózsaszőlő, Galyas fehér vagy fürtű, Gyöngyösi fehér, Jóféle fejér frankos, Kőszemű, Nagyszemű muskatal, Pelyhes szőlő, Petrezselemszőlő, Som gohér, Tót gohér, Zöld furmint.
2. *Inkább étkezésre és fürtösen való eltételre alkalmas, mint borkészítésre:* Fejér bakator, Fejér kecskeszemű, Fejér tökszőlő, Kisszemű muskatal, Nagyszemű maruzsa, Polyhos, Rossz fajtájú frankos, Zöld kecskeszemű.

Veres fürtű szőlők

Közönséges rózsaszőlő, Pankota rózsaszőlő, Rákszemű rózsaszőlő, Veres kecskecsesű, Veres muskatal.

Fekete vagy sötétkék szemű szőlők

1. *Jó és közönséges fajták:* Budai nagy fürtű szőlő, Fekete frankos, Fekete juhfark, Fekete kadarka, Fekete muskatal, Fekete török szőlő, Hárslevelű szőlő, Ingaly, Kerek levelű szőlő, Lúdtalpú szőlő, Szent Jakab szőlője, Török gohér sógira.
2. *Rossz, bornak kevésbé alkalmas fajták:* Cigányszőlő, Égő-nyellő, Kocsos, Kupakos, Purcsin, Rossz féle frankus, Sima fekete, Sötét levelű gardoványos, Tejfeles virágú, Tökszőlő, Vállahányók, Változó gohér, Veres nadrágos, Virágos levelű gardoványos.

Egerbe 1875-ben szállítottak filoxerától fertőzött szőlővesszőt. A vész folyamán Egerben 2380 ha szőlő pusztult el. A terület az 1886-os 3843 ha-ról 1897-re 320 ha-ra esett vissza. Az új telepítések amerikai alanyokra oltott oltványokkal történtek.

Az I. világháború alatt megélénkült a borkonjunktúra, majd a világháború végére újra csökkent. A szőlőterület nagysága a fejlődés, a fejlesztések folyamán 1920-ban érte el a csúcst a Egerben, majd az ezt követő válság után csökkenni kezdett. Ez alatt az időszak alatt a direkt termők telepítése is folyt, úgy Egerben, mint az egész ország területén. Az 1938. évi XXXI. tc. megtiltja a direkt termők telepítését, sőt 3 évig a szőlőtelepítést is.

A vörösborok aránya a filoxeravész után jelentősen lecsökkent. Meglepően sok siller bort állítottak elő és ittak az egriek. A II. világháború alatt a termesztés és a borászat tovább hanyatlott. Az 1945 utáni időkben megmaradtak a kisbirtokok. A beszolgáltatás korában jelentős mennyiségű bort voltak kötelesek leadni az egri gazdák. A nagyüzemi művelésig, az 1959–1960. évi tsz-szervezésig a szőlőtelepítési kedv alacsony volt.

A borvidék reneszánsza az 1990-es évek elején indult meg, ami nemcsak a borok technológiai színvonalának és hírnevének növekedését, hanem a termelői összefogás és a közös szabályozás előkészítését is meghozta.

Az Egri bikavér és piaci kérdései

Sokak számára a bikavér egy területi alapelve klasszifikált, azaz szabályozott termék. Ennek pont az ellenkezője igaz. A bikavér termékklasszifikáción alapszik. A bikavért mint vörösbort, mint küvé vörösbort legelőször is a többi vörösbortól kell megkülönböztetni. Ez az igazi megkülönböztetés, azaz a bikavér termékmeghatározása ma még nem létezik.

1. *szint:* Igaz, tudjuk, hogy a bikavér több azonos évjáratban szüretelt fajtából készült küvé vörösbor, amely erős, mint a bika, azaz alkoholtartalmának legalább 12,5–13,0 tf% felett kellene lennie, és sötét színű, mint a bika vére.

2. szint: A második lépés és szint lehet a borvidékek saját szabályozását megtenni, ahol megint csak vigyázni kell, hogy az eredeti funkció, a rugalmasság ne vesszen el.

3. szint: Véleményünk szerint a harmadik szint nem szabályozási szint lehetne, hanem a borvidéki szinten belül a dűlőselektált borok, amelyek csupán eredetigazolással kellene rendelkezniük és a borvidéki keretszabályozásba is bele kellene férniük, külön megnevezési formát kaphatnak. Ez hozzáadott érték lehet, de nem borítja fel a rendszert és senkit nem rekeszt ki.

Ennél több szabályozási szintet a bikavérre piaci okok miatt sem szabad bevezetni.

A bikavér szabályozásának és marketingjének sajátosságai

Azért érdemes tisztázni, hogy mi a bikavér, mert a marketinget ennek függvényében kell kidolgozni. Sokan a bikavért márkának tekintik, de ez nem helyes. Szélsőséges esetben a piacon viselkedhetne úgy, mint egy bormárka, de nem teszi, és valószínűleg nem is fogja ezt tenni. *A márka egy borászat egyedi tulajdona, a bikavér egy borvidéké*, tehát borjogilag is mással állunk szemben.

A bikavér egy szabályozott (standarizált) vörösbor küvé. A bor megnevezésének felépítése követi a magyar hagyományokat. Ez két részből áll: a *származáshely* megnevezéséből és egy *fajtából* (például Debrői hárslevelű, Tokaji furmint, Hajósi merlot, Pécsi cirfandli, Móri ezerjő stb.). Ebben az esetben a fajtanévet a „bikavér” helyettesíti. A bikavér pedig utal arra, hogy mögötte sok fajta van, egy meghatározott (?) arányban. A bikavér tehát a bor megnevezésének a fajtanév-összetételéből vezethető le, nem pedig egy piaci márkából (10. ábra).

A bikavér bormegnevezésének marketingje

A bikavér bormegnevezésének marketingje sajátos (11. ábra). Három elemből áll, amelyből kettő úgynevezett közösségi, nevezetesen a származáshely és a termék megjelölése. Az, hogy „Eger” és bikavér a borvidéké, tehát ott mindenkié. Ez közösségi marketinget igényel. Ehhez a borászat a saját márkáját hozhatja, ami azonban egyedi tulajdon és márkamarketinget igényel. A három pillér marketingereje viszonylag kiegyensúlyozott. A származáshely-megnevezés a bikavérborok között nem differenciál, hiszen mindegyik az Egri borvidéktől eredeztethető. Jelen kell lennie, ez az összefogó erő, tehát gyenge nem lehet. A bikavér hangsúlya már fontosabb, hiszen ez a megjelölés a borvidékből kiemeli egy terméket, és ezt tudatni kell a fogyasztóval. A márka egyenlő, vagy kicsit nagyobb erejű is lehet, mert az egyedi arcot a termelőnek, a pincének ez adja meg. Ha azonban a márka jelentősen túlnövi marketingerőben az első kettőt, akkor a borvidéki jelleg eltűnik, és a bikavér termékcsoport heterogénné válik, az ott folytatott közösségi marketingmunkának a hatékonysága csökken:

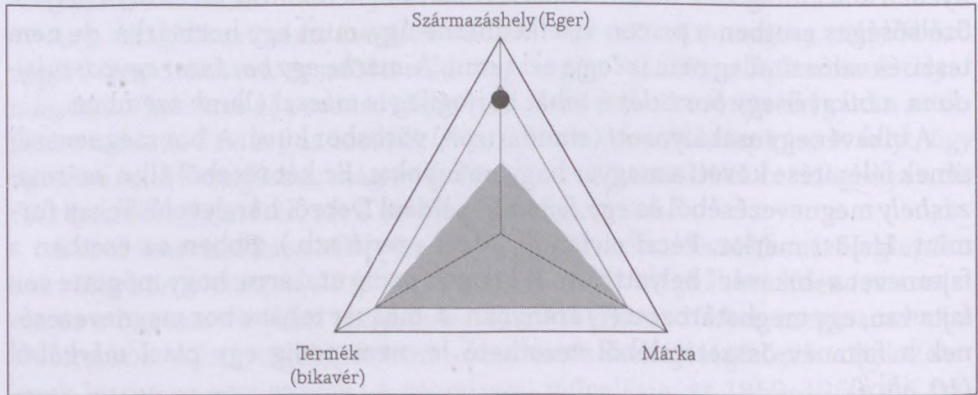
10. ábra

Az Egri bikavér termék-meghatározása



11. ábra

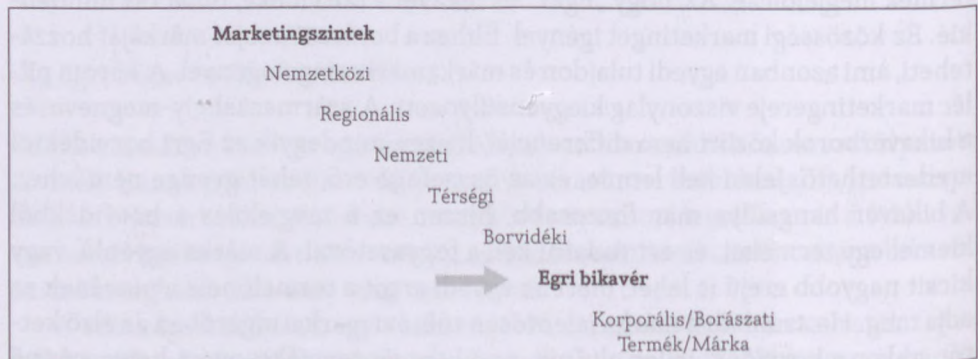
Az Egri bikavér termékmarketingje



Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

12. ábra

Az Egri bikavér marketingszintjei



Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

A származáshely-megnevezésnél azonban egy további lehetőség áll rendelkezésre. Körzet, település vagy dűlő megnevezését is lehet használni a borvidék neve mellett. Ez addicionális marketingerőt adhat a terméknek. Itt azonban vigyázni kell, mert ez csak a marketing területére vonatkozhat, a termékszabályozásra már nem. A bikavér esetében ugyanis a dűlő nem szelektáló tényező. Az évjárat és a fajtaszerkezet igen, a pincetechnológia igen, a dűlő nem. Ez azt jelenti, hogy a dűlőnév használatával nem egy másik majdan védett eredetű termék jön létre, hanem ugyanannak a védett eredetű bikavérnek jelölöm a földrajzi eredetét pontosabban azt, hogy melyik dűlőből származik. Ettől azonban nem válik új, másképpen szabályozott terméké. Azért nem, mert az évjáratnak, a bor fajtaszerkezetének, a pincetechnológiának a borra tett hatása jelentősen meghaladja az ott mérhető dűlőhatást. A terméket pedig azon tényezők mentén kell szabályozni, amelyek alapvetően és elsősorban határozzák meg a termék karakterét (12. ábra).

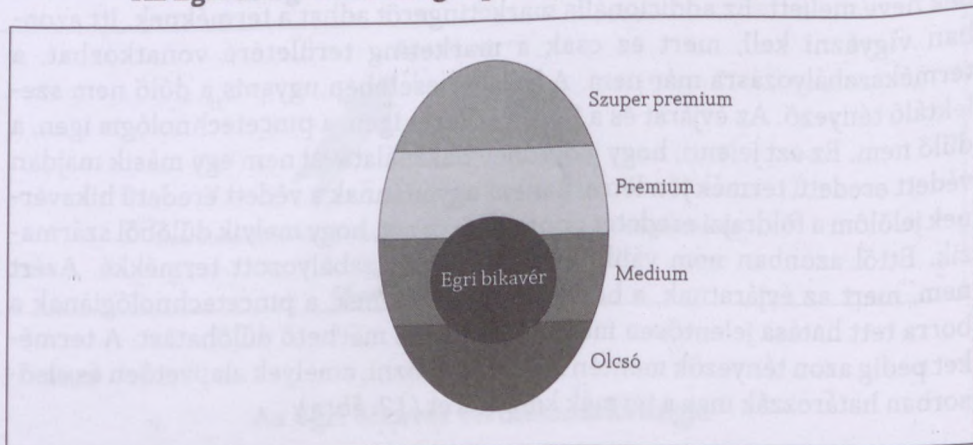
A bikavér piaci pozicionálása

A vörösborok sajátos, tojás alakú eloszlású piacán a bikavér borok átlaga a középkategóriához tartozik (13. ábra). Az is látható, hogy ez jelentős, azaz károsan nagy szórást takar. Hiába tartozik egy-két bikavér a prémium kategóriához, ha az olcsó boroknál is jelentős mennyiséget találunk. Ez az állapot nyilván nem tartható. Ez a terméknek, a borvidéknek, de az országnak is káros. Látható, hogy sem szabályozási, sem gazdasági, sem marketing szempontból a bikavér nem fér egy csoportba. Legalábbis jelenleg nem, de valószínűleg a jövőben sem, hiszen a technológiai, fajtahasználati rugalmasság a bikavér alapja. Ezért jött létre.

Az egyik, ha nem az egyetlen termékszabályozási és marketingmegoldás az, hogy két bikavérszintet hozunk létre (14. ábra). Ez nem szokatlan a borvilágban. Chianti és Chianti classico, Beaujolais és Beaujolais village, Fino sherry és Amontillado sherry stb., megannyi példa a kétszintű szabályozásra. A két csoport megnevezése másodlagos (lehet bikavér classic, vagy prémium bikavér stb.). Kettőnél több csoport nem jöhet létre, mert:

- három-, négy-, esetleg 10-15 bikavércsoportot már nem lehet a piacon egymástól elkülönülten pozicionálni,
- mennyiségben nincs annyi bikavér a piacon, hogy a kettőnél több szabályozott csoportot indokolná,
- a magyar vörösborpiac sem differenciált annyira (már méreténél fogva sem), hogy egy termékcsoportból minden piaci zavar nélkül többet pozicionáljon,
- a két csoportba minden termelő, és minden bikavértermék belefér, ami a szabályozás egyik legfőbb célja.

Az Egri bikavér lehetséges piaci pozicionálása a jövőben

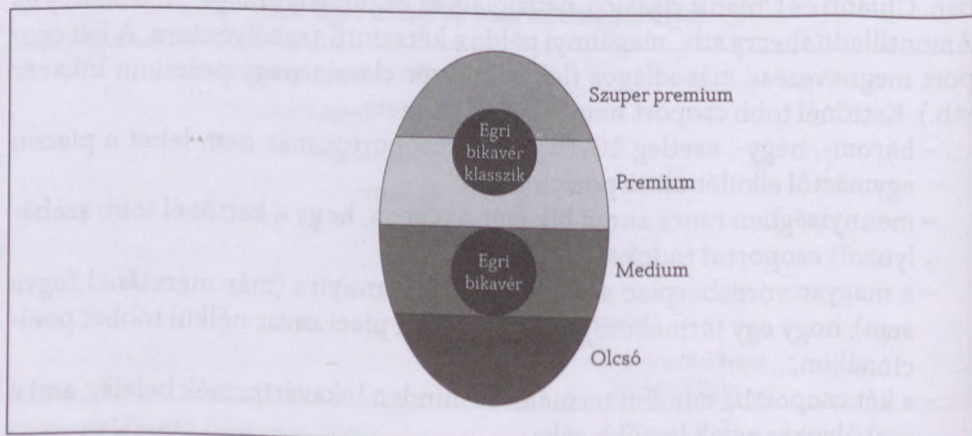


Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

Ez a rendszer jó annak is, aki lazább szabályozást akar, és az is élhet vele, aki a piaci eredmény reményében a szigorúbb szabályozást vállalja egy-egy termékre. Az utóbbinál egyéni marketingstratégiával, azaz további hozzáadott értékkel a termék piaci megbecsülését növelheti. Egy pince mind a két stratégiát is követheti (és a legtöbbnek gazdasági okokból követnie is kell), s ez megint csak növeli a termelő szabadságát.

Ez a megoldás maximalizálja a piaci részesedést mind a piacra juttatott bikavér mennyiségében, mind pedig annak piaci értékében.

Az Egri bikavér optimális piaci pozicionálása a jövőben



A szabályozásnak az alapelve ugyanis az, hogy amely termék a piacon is érezhető módon eltér egymástól, azt elválasztjuk, amely egymáshoz hasonlít, azt egy csoportba soroljuk. De az egy csoporton belüli két szélsőségnek is jobban kell hasonlítania egymáshoz, mint bármelyiküknek egy, a csoporton kívül álló termékhez. Ez a szabály ma a bikavérnél nem érvényesül.

A Tokaji aszú és szamorodni

A tokaji borkülönlegességek más, ismert termékeknél sokkal komplexebb tényezők révén szerezték meg a hazai és a nemzetközi szempontból egyaránt legismertebb és legsikeresebb hungarikum címét. Létrejöttükhöz nem lettek volna elegendők csupán a talaj, a klíma, illetve az önmagában is hungarikumokat jelentő fajtahasználat. Talán ebben a termékcsoportban valósul meg leginkább a természeti és az emberi tényezők legharmonikusabb egymásra hatása. A tokaji borkülönlegességek a marketingelmélet „termék”-meghatározásának mindhárom szintjében tartalmaznak helyi magyar vonásokat.

Szőlészeti és borászati hagyományok

Évszázadok óta fogalom mind hazánkban, mint a szomszéd országokban a „hegyaljai bor”. Több ez a fogalom földrajzi vagy fajtamegjelölésnél, hiszen a sajátos gazdasági-társadalmi fejlődés, az évszázadok óta elismert borminőség, a hagyományos művelési mód és a magyar külkereskedelem hosszan tartó sikerei egyaránt szerepet játszottak kialakulásában.

A régi Zemplén megye délnyugati részét elfoglaló Hegyalja fő központjai már a 13. században mezővárosi jogot nyertek (Sárospatak, Sátoraljaújhely). Szőlőművelésének a tatárjárás után idetelepített „olaszok” adtak döntő lökést. Ez az elnevezés valószínűleg vallon eredetű bortermelő népességet jelöl, melynek hozzáértése és szorgalma a következő évszázadokban központi jelentőségűvé tette a szőlőművelést a vidék gazdasági életében. A legrégebb hegyaljai pincék keletkezését a helyi hagyomány a 13. század végére teszi. S bár a 16. században még a szerémségi és soproni szőlők adták a leghíresebb magyar borokat, a bártfai, kassai és eperjesi polgárok már ekkor sok szőlőt vásároltak Hegyalján. Ez már félreérthetetlen jele a tokaji bor ismertté válásának.

A döntő áttörés, azaz a tokaji bor megjelenése mind a belső piacon, mind Közép- és Kelet-Európában az 1550-es években következett be. A hagyományos művelési módok korszerűsítése lehetővé tette az állandó minőség biztosítását, sőt a bor jellegének egyes szőlőhegyek szerinti kialakulását és fenntartását is. Ezeket az eredményeket közel 300 éves lassú fejlődés alapozta meg, ami nélkül a 16. század derekától megindult sikersorozat érthetetlen lenne.

Az 1560-as években a sárospataki uradalom számadáskönyvei szerint már több száz hordós tételekben adják el a hegyaljai bort lengyel kereskedőknek. A császári udvartartás az uralkodó személyes fogyasztására évszázadokon át vásárolta a tokaji bort. A 16. század második felében Hegyalja gazdasági élete egyértelműen a szőlőművelés, a kiemelkedő minőségi bortermelés és -kereskedelem irányába fordult, annak ellenére, hogy a politikai és katonai helyzet nem volt éppen kedvező. A borvidék a három részre szakadt ország határterületévé vált. Tokaj és Sárospatak csaknem másfél századon át mint végvár szerepelt. De bármilyen súlyos pusztításokat kellett is elszenvednie, a hegyaljai szőlőművelés mindig meglepő gyorsan regenerálódott.

A hagyományos művelés a következő munkákat foglalta magába: nyitás, metszés, vesszők elszállítása és karók kihordása, háromszori kapálás, kétágúzás, karózás, kötözés-igazítás, fedés. Háromféle bort készítenek ugyanabból a leszüretelt szőlőből: a „tisza bort”, a „préselt bort” és a „lőrét”. Az első taposással, a második sajtolással, a harmadik a törkölyre öntött víz erjesztésével készült.

A szőlősgazdák zöme mezővárosokban élt, nem robotolt, elég könnyen meggazdagodhatott, és nem volt ritka közöttük az olyan, aki úri birtokot vásárolt és nemesi rangot szerzett magának. Másrészt viszont sok a földnélküli, munkájából élő kapás napszámos is. A hegyaljai szőlősparasztok társadalma vagyoniilag erősen rétegeződött. A társadalmi-gazdasági fejlődés egyik legfontosabb tényezője az idegenek birtoklása: a máshova való nemesek és polgárok egyre növekvő mértékben vásárolták fel a paraszti szőlőket.

A 16. század a hegyaljai árubortermelés egyik legvirágzóbb szakasza. Bár a kuruc kor küzdelmei során időnként súlyos csapások érték Hegyalját és a paraszti szőlők zöme nemesi kézre került, egészében véve a fellendülés tovább tartott. Lengyelország biztos rendszeres kiviteli piaccá vált, s kifejlesztették az aszúkészítést, ami rövidesen a borminőség abszolút jelképévé vált Európa-szerte.

Az exportra nézve igen tanulságos gróf Csáky István példája. A 17. század első felében, évi átlagban a hegyaljai össztermés kb. 35-40%-a kerülhetett exportra, mintegy 10-12 ezer hl. A hegyaljai szőlő-monokultúra és árubortermelés határozottan tagolt árstruktúrát hozott létre. Sem a kivitelben, sem a belső piacon, de még a kocsmai forgalomban sem használtak egységes árakat. Jó példája ennek az 1696. évi összeírás, amely pontosan meghatározta az ugyanarról a szőlőhegyről származó, de eltérő minőségű borok különböző árait. Eszerint a promontórium egyik vagy másik dűlőjében termelt bor 20, 50 vagy éppen 100%-kal is drágább lehet a többinél! Jelentős szerepet játszott az árak alakulásában az is, hogy mennyire fejezte ki a bor a szóban forgó szőlőhegy fajtajellegét. A főbb termőterületek jellemzőit Szirmay Antal a következőképpen ecsetelte: a tarcali, tokaji és mádi bor édes és kiváló minőségű, a tállyai tartalmas, a zombori erős, a szegi és zsadányi aromás, míg a tolcsvai és bényei tárolhatósága és ellenállóképessége miatt híres.

A 17. század utolsó évtizedeiben az északi (lengyel–orosz) kivitel folytatódott, a hegyaljai bor híre és értéke változatlan maradt. Ez tűnik ki a magyarországi boroknak abból az állami értékeléséből is, amelyet a 17. század elején valószínűsített meg. A Rákóczi-szabadságharc államapparátusa 1707–1708-ban általános vagyoni- és jövedelem-összeírást hajtott végre. Ennek kapcsán, Magyarországon először, bevezették a szőlővidékek és borok országos értékelését, minőségi osztályozását. Öt osztályba sorolták a szőlőhegyeket, de első osztályú minősítést csak a hegyaljai szőlőknek adtak. A dűlők szerepe a termelésben és a minőség kifejezésében ekkor vált általánossá (5–6. táblázat és 15–16. ábra).

Az adókulcs szerint egy hl tokaji bor értéke azonos volt az ökörével, míg a gyenge, ötödik osztályú borokból 26 hl tett ki ugyanannyit. Rákóczi államának bukása után a királyi adminisztráció is folytatta a szőlők minőségi osztályozását. 1720-ban három osztályba osztották az ország szőlőterületét: első osztályú minősítést kapott Zemplén megye szőlőinek kétharmada, vagyis Hegyalja, a Sopron megyei borvidék fele és a Borsod megyei, valamint a Buda és Szentgyörgy városbeli szőlőterület egyharmada. A hegyaljai borok vezető szerepe ennél az értékelésnél is változatlan maradt.

A 18. században lassú hanyatlás jellemezte a hegyaljai bortermelést. Félteve az osztrák szőlőművelők érdekeit, gátolták a magyar borexportot. A legsúlyosabb gond azonban a vámpolitika volt, ami túlságosan megdrágította a borok exportját. Egyidejűleg a termelés stagnálásával és a kereskedelem nehézségeivel, e században tovább csökkent a paraszti szőlőterület, és idegen (görög, örmény, zsidó) kereskedők kezébe került a hegyaljai borkereskedelem. Ennek lett következménye az a széles körű borhamisítás, amely az 1770-es években már országos problémává vált.

A 19–20. századi fejlődés minden lényeges mozzanata számszerűen is tükröződik, ami a szőlőterületet és a bortermelés alakulását mutatja Hegyalján. A zempléni rovat 1918-ig egész Zemplén megyére, az I. világháború után a határaink között maradt területre vonatkozik, ami néhány száz hold szőlőt figyelmen kívül hagyva lényegében Hegyaljával azonos.

A megbízható összeírások alapján tehát azt mondhatjuk, hogy Zemplén megye szőlőinek közepes borhozama a 16–17. században 50 ezer hl körül ingadozott s ebből 35–40 ezer hl esett Hegyaljára, aminek termőterülete nemigen haladhatta meg a 4000 holdat.

Csak a jobbágyfelszabadítás teremtett tiszta helyzetet, s csak a 19. század második felében vált az egész hegyaljai és zempléni szőlőterület egyformán adókötelessé. Az 1861–1872-es évek átlaga 92 500 hl bor 13 300 kataszteri holdról. Ebből Hegyalja része kb. 10 ezer hold és 75 ezer hl bor. Ezek a számok egyértelműen fejlődést jeleznek: Hegyalja korábbi 40 ezer hl körüli borhozama – 10 év átlaga alapján – megduplázódott.

A Tokaj-hegyaljai borvidék dűlői

Település	Terület (ha)	Kataszteri osztály		Dűlő		
		I. (ha)	II. (ha)	megnevezése	pontértéke	Cluster-csoport*
Abaújszántó	281	281		Agyag	360	5
				Kassaváros	348	5
Bekecs	54	54				
Bodrogkeresztúr	485	433	52	Nagy-Lapis	322	5
Bodrogkisfalud	105	20				
Bodrogolaszi	260	260		Pajzos	339	5
Erdőbénye	576	504	72	Mogyorós	336	5
				Fehérkút	369	5
Erdőhorváti	242	219	23			
Golop	40	28	12			
Hercegekút	246	128	118			
Legyesbénye	90	90				
Makkoshotyka	107	57	50			
Mád	1 280	1 280		Szenttamás	379	5
				Zselinszky	370	4
				Király	380	5
				Kővágó	370	4
				Birsalmás	376	5
				Középhegy	356	4
				Urágya	370	5
				Disznókő	304	5
Mezőzombor	332	328	4	Kapi-tető	380	5
				Zomborka	305	5
Monok	293	293				
Olaszliszka	543	473	70	Meszes	335	4
				Csáki	344	4
Rátka	347	347				
Sárazsadány	312	298	14			
Sárospatak	744	565	179	Megyeri-tető	371	5
				Királyhegy	306	5
Sátoraljaújhely	453	285	168	Oremus	310	5
Szegi	193	193				
Szegilong	82	64	18			
Szerencs	635	531	104	Előhegy	379	5
Tarcal	824	577	247	Terézia, Mézesmáj	320	5

5. táblázat folytatása

Település	Terület (ha)	Kataszteri osztály		Dűlő		
		I. (ha)	II. (ha)	megnevezése	pontértéke	Cluster-csoport*
				Mestervölgy	350	5
				Bakonyi	356	4
				Mandulás	358	5
				Deák	373	5
				Barát	373	5
				Szarvas	336	4
Tálya	1 378	1 286	92	Hasznos	371	5
				Galyagas	374	5
				Palota	365	4
				Pipiske	376	5
				Vároldal	350	4
Tokaj	410	390	20	Hétszőlő	367	5
				Szerelmi	321	5
				Lencsés	309	4
Tolcsva	814	708	106	Kincsem	361	4
				Budaházi	355	4
				Szentvér	370	4
				Kutpatka	370	4
				Pető	370	4
				Bartalos	370	4
				Gyopáros	367	4
				Csető	367	4
Vámosújfalú	105	105				
Összesen	11 251	9 882	1 369			

Forrás: FVM SzBKI Kecskemét, Tokaj-hegyaljai borvidék Hegyközségi Tanácsa, Tarcál (2002).

* 5-ös fő-cluster csoport: Nagyon jó fekvésű, jó talajú, termésbiztos, szőlőtermesztésre kiválóan alkalmas területek.

4-es fő-cluster csoport: Nagyon jó fekvésű, jó talajú, igen termésbiztos, szőlőtermesztésre jól alkalmas területek.

A 19. század közepétől kezdve megszűnt az exportot terhelő vámrendszer, és kezdett kiépülni a szállításban és kereskedelemben új lehetőségeket nyitó vasúthálózat, ezzel párhuzamosan ismét megnőtt a termelési kedv.

Ezt a sikeresnek ígérkező fellendülést törte meg az 1870-es évek közepétől kezdve a filoxéra pusztítása (7. táblázat). A termelésből kieső szőlőterület Hegyalján is évről évre nőtt, 1880-ban a 20 évvel korábbinak már csupán egy-

6. táblázat

Hegyalja és Zemplén vármegye bortermése (1570–1939)

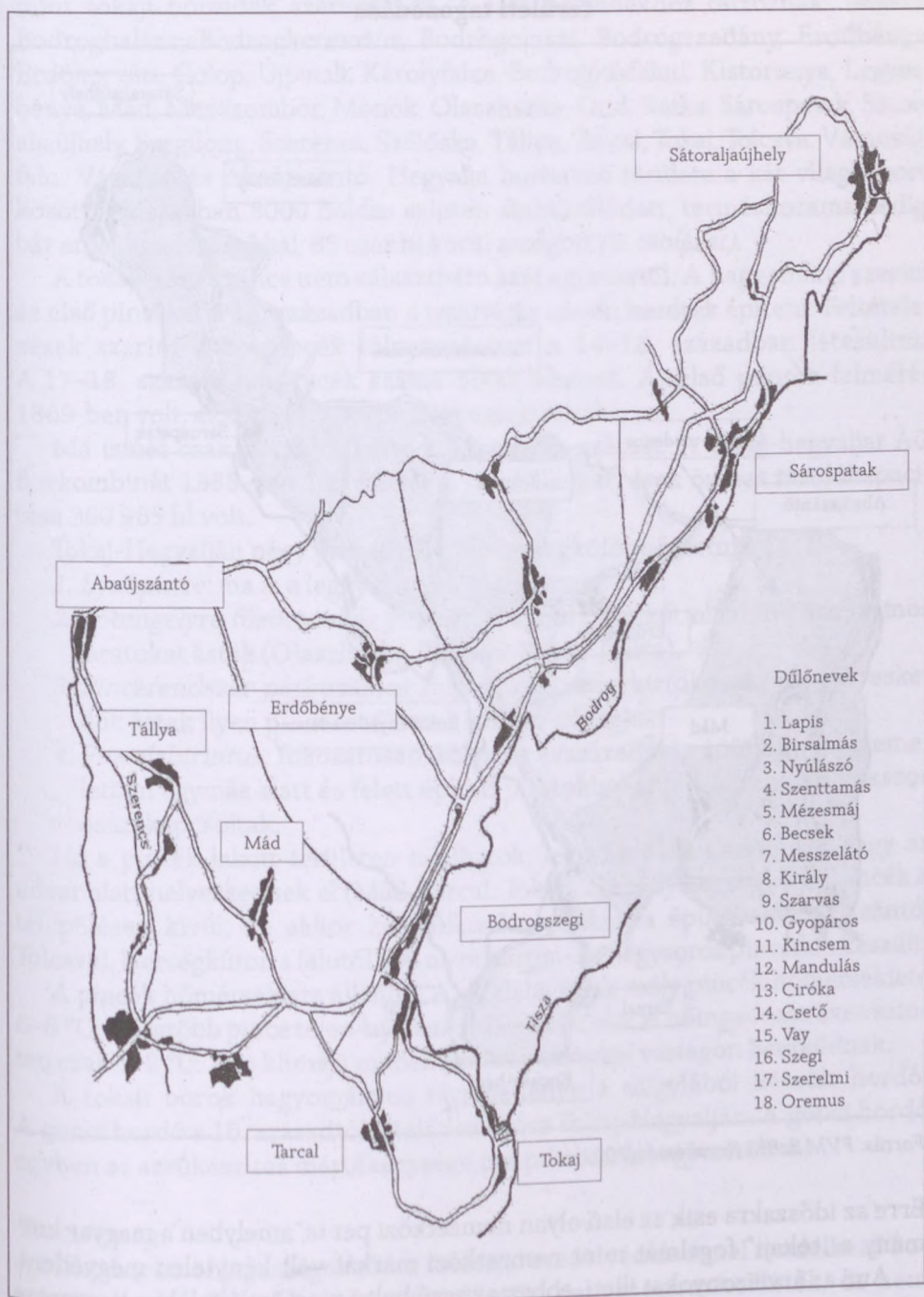
Évek	Hegyalja		Zemplén vármegye	
	katasztrális hold	hl	katasztrális hold	hl
1570/80	-	28 900	-	42 500
1696	-	-	2 168	15 187
1790	-	-	32 528	-
18. század	-	-	kb. 5 000	129 600
1827	-	-	717	6 984
1832	-	-	-	489 600
1836/39	-	-	-	244 000
1844	-	-	-	402 000
1847	-	-	56 500	-
1855	-	-	27 863	-
1864	-	-	-	105 855
1865	-	-	13 594	59 683
1861/72	-	-	13 304	92 585
1873	-	-	13 288	46 293
1880	-	-	15 994	46 000
1886	-	-	17 138	25 286
1894	-	-	2 100	1 869
1895	-	-	2 477	6 458
1901	5 506	39 558	7 267	47 218
1910	8 688	59 659	10 065	60 946
1914	9 028	92 252	10 423	99 549
1927	8 539	14 218	8 887	14 294
1930	8 483	85 597	8 780	87 543
1935	8 229	151 759	8 588	146 190
1938	8 214	82 153	8 422	77 853
1939	9 313	104 673	9 748	120 025

Forrás: Tokaj-hegyaljai borvidék Hagyközségi Tanácsa, Tarcsl (2002).

negyedét szüretelték, míg a mélyponton, 1892 és 1895 között akadt olyan év, amikor az 1860-as évek átlagának 1-2%-át tette csak ki a zempléni bortermés. Mint az országban mindenütt, évtizedes küzdelem folyt Hegyalján is. Az 1860-as évek átlagtermését az úratelepített szőlőkön csupán az I. világháborút megelőző időszakban sikerült újból elérni.

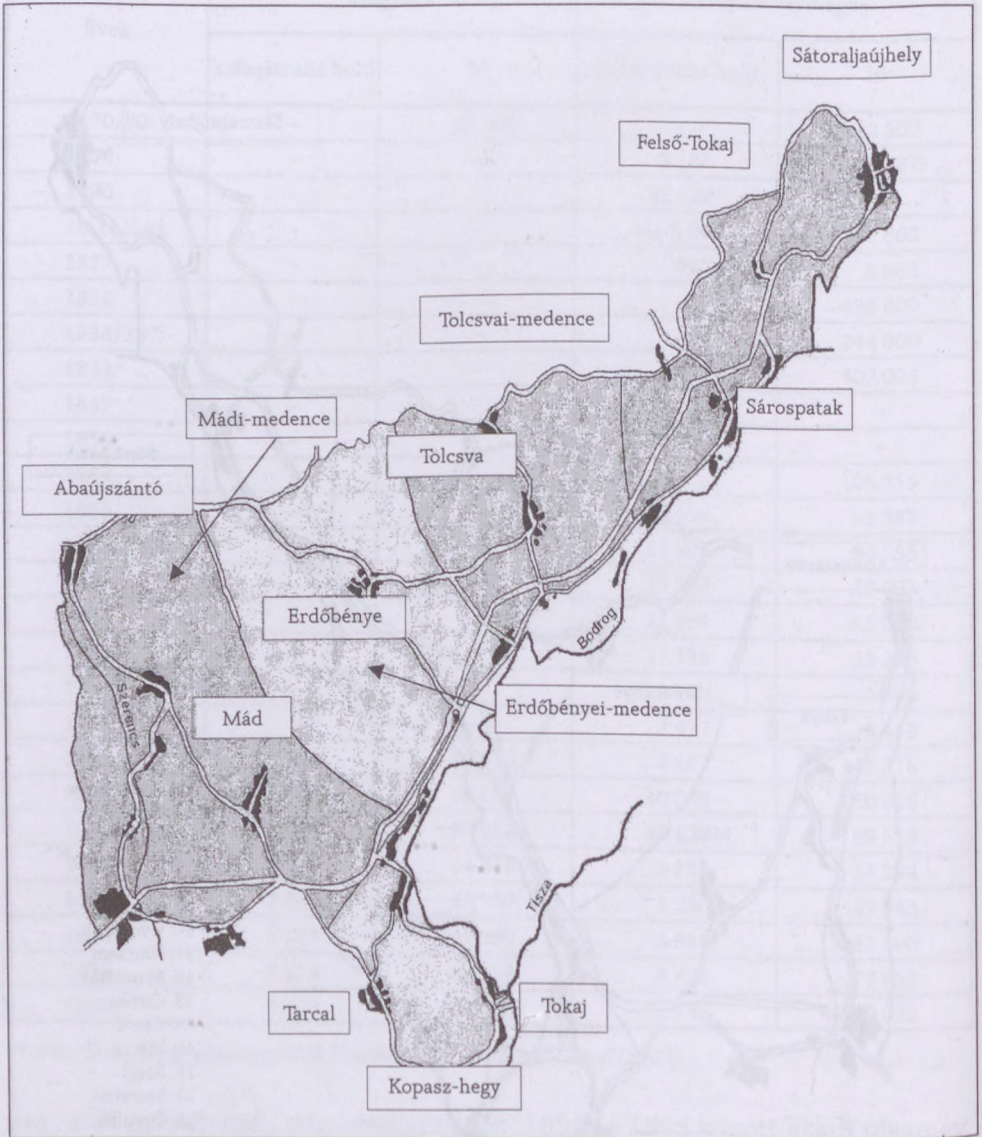
A filoxeravész magyarázza azt a sajátos helyzetet, hogy a tokaji bor éppen akkor hódította meg a világot, amikor évről évre kevesebbet produkáltak belőle.

Tokaj-hegyalja dülői reneszánszukat élik



Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

A Tokaj-hegyaljai borvidék egyedi ökológiáját biztosító területi tagozódása



Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

Erre az időszakra esik az első olyan nemzetközi per is, amelyben a magyar kormány a „tokaji” fogalmát mint nemzetközi márkát volt kénytelen megvédeni.

Ami az árviszonyokat illeti, ebben az aszú belső piaci ára általában tízszerese a közönséges bornak, de vannak évek, amikor a különbség átmenetileg tizenöt-

szőrösére emelkedik. Az 1908. évi bortörvény kapcsán kialakítják az ún. történeti borvidékeket: ettől kezdve a hegyaljai szőlőtermelő helységek hivatalosan is mint tokaji borvidék szerepelnek. A zárt borvidékhez tartoznak: Bekecs, Bodroghalász, Bodrogkeresztúr, Bodrogolaszi, Bodrogzsadány, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Újpaták, Károlyfalva, Bodrogkisfalud, Kistoronya, Legyesbénye, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Ond, Rátka, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegilong, Szerencs, Szőlőske, Tállya, Tarcál, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú, Végardó és Abaújszántó. Hegyalja bortermő területe a két világháború közötti időszakban 8000 holdas szinten stabilizálódott, terméshozama pedig, bár erős ingadozásokkal, 85 ezer hl körül mozgott (8. táblázat).

A tokaji bor és pince nem választható szét egymástól. A hagyomány szerint az első pincéket a 13. században a tatárjárás idején kezdték építeni. Feltételezések szerint a borpincék túlnyomórészt a 14–18. században létesültek. A 17–18. századi borpincék száma 5000 lehetett. Az első pontos felmérés 1869-ben volt, akkor 3100 borpincét regisztráltak.

Ma ismét csak becsülni lehet a borpincék számát. A Tokaj-hegyaljai ÁG Borkombinát 1988-ban 185 pincével rendelkezett, ezek összes tárolókapacitása 360 965 hl volt.

Tokaj-Hegyalján négy pincetípust lehet megkülönböztetni:

1. *Lyukpince*: ma is a leggyakoribb pincetípus.
2. *Főtengelyre fűzött cellás pince*: a főágból mindkét oldalon párhuzamos járatokat ástak (Olaszliszka, Tolcsva, Tokaj, Tállya).
3. *Pincerendszer párhuzamos folyosókkal*: nagybirtokosok, nagykereskedők ástak ilyen pincéket (Tarcál, Kutató-pince).
4. *Pincelabirintus*: fokozatosan, sokszor évszázadokig épültek. Több emeletben egymás alatt és felett épített járatokból álltak, amelyeket sokszor összekapcsoltak.

Ha a pincék lakott területen találhatóak, leggyakrabban az épület vagy az udvar alatt helyezkednek el (Mád, Tarcál, Tokaj). Néhány községben a pincék a településen kívül, de akkor közvetlenül csatlakozva épültek (Abaújszántó, Tolcsva). Hercegkúton a falutól 500 m-re három- és négysoros pincefalú készült.

A pincék hőmérséklete állandó. A sziklába épült mély pincék hőmérséklete 6–8 °C. A legtöbb pince télen-nyáron 8–10–12 °C-os. A hőingadozás éves szinten csak 1–2 °C. A jó klímájú pincék nemes penésszel vastagon berakódnak.

A tokaji borok hagyományos tárolóedénye a tölgyfából készült hordó. A gönci hordó a 16. századtól általános egész Tokaj-Hegyalján. A gönci hordó egyben az aszúkészítés mértékegysége is a puttonnyal egyetemben.

Termékmag

A tokaji borkülönlegességek olyan földrajzi eredetvédelemmel rendelkező borok, amelyek más helyen nem termelhetők, nem megismételhetők, de nem rendelkeznek teljes körű, nemzetközi védelemmel. Azért sem, mert kialakulá-

A Tokaj-hegyaljai szőlő- és borgazdaság 1873-ban

Borfalvak és városok	A szőlő- birtokok száma (db)	Szőlő- területek (ha)	A szőlő részesedése az összterü- letből, %	Bortermelés 1873-ban (hl)	A borpincék száma 1969-ben (db)
1. Abaújszántó	29	363	7,89	2 874	158++
2. Bekecs	118	47	1,80	170	703
3. Bodrogkeresztúr	240	172	5,76	1 697	136
4. Bodrogolaszi	127	227	7,58	527	13
5. Bodrogszegi	+	140	4,76	509	28
6. Erdőbénye	450	278	5,97	1 414	226
7. Erdőhorváti	292	176	3,25	566	+
8. Golop	72	82	8,79	215	17
9. Hercegkút	+	+	+	+	35
10. Károlyfalva	+	+	+	+	69
11. Legyesbénye	183	73	3,54	566	102
12. Mád	550	508	15,96	3 649	187
13. Mezőzombor	183	192	4,90	905	75
14. Monok	365	308	6,06	2 150	337
15. Olaszliszka	600	251	6,34	339	162
16. Ond	178	130	19,68	453	34
17. Rátka	440	173	15,06	396	45
18. Sáradsadány	51	24	4,17	604	10
19. Sárospatak	1 549	54	93,05	5 782	242
20. Sátoraljaújhely	1 093	60	1,10	1 527	337
21. Szegilong	41	28	20,89	153	1
22. Szerencs	475	173	8,28	1 527	60
23. Tarcal	640	518	9,60	3 467	187
24. Tállya	1 200	922	25,00	3 960	235
25. Tokaj	502	447	16,36	1 245	182
26. Tolcsva	540	550	31,33	4 243	94
27. Vámosújfalú	110	104	9,73	170	3
28. Végardó	+	5	+	+	53
Borvidék összesen	10 028	6 500	7,38	39 108	3 098

Forrás: Tokaj-hegyaljai borvidék Hagyközségi Tanácsa, Tarcal (2002).

Jelmagyarázat: + Nincs adat.

++ Későbbi adat (telekkönyvi nyilvántartás).

8. táblázat

Tokaj-Hegyalja 120 évjázatának adatai

Év	Terület (ha)	Bortermés (ezer hl)	Termés jellemzése	Év	Terület (ha)	Bortermés (ezer hl)	Termés jellemzése
1906	4 000	40	1	1949	4 000	64	2
1907	4 300	51	1	1950	4 100	66	3
1909	4 300	54	2	1951	4 100	71	2
1910	4 300	53	2	1952	4 100	71	2
1911	4 900	63	2	1953	4 100	71	2
1912	4 900	72	I/II	1954	4 100	71	2
1913	4 900	81	2	1955	4 100	72	3
1914	5 200	81	1	1956	4 200	73	1
1915	4 900	75	1	1957	4 300	73	1
1916	4 600	100	I/II	1958	4 400	98	1
1917	4 000	96	3	1959	4 600	128	1
1918	3 800	100	2	1960	4 700	120	3
1919	3 900	100	1/II	1961	5 000	137	2
1920	4 000	100	I/II	1962	5 100	140	2
1921	4 100	108	I	1963	5 400	140	1/I
1922	4 300	108	I	1964	5 600	160	1/I
1923	4 300	100	1	1965	5 800	115	3
1924	4 300	100	I	1966	5 900	70	2
1925	4 400	110	2	1967	6 000	135	2
1926	4 500	110	2	1969	6 200	200	2
1927	4 600	120	I/II	1970	6 600	145	3
1928	4 700	120	3	1971	6 300	145	1
1929	4 700	120	2	1972	6 600	195	1/I
1930	4 800	125	1	1973	6 700	285	2/II
1931	4 800	115	I/II	1974	6 810	128	3
1932	4 800	120	I/II	1975	6 800	196	I
1933	4 800	120	2	1976	6 800	226	3
1934	4 800	100	1	1977	7 000	280	2
1935	4 800	120	I	1978	7 100	303	3
1936	4 600	120	I	1979	7 200	231	2
1937	4 600	120	1	1980	7 400	287	3
1938	4 600	100	2	1981	7 000	166	I
1939	4 400	100	2	1982	7 000	352	2
1940	4 300	100	3	1983	7 310	350	1/I
1941	4 200	90	3	1984	7 115	246	2/II
1942	4 200	120	I/II	1985	7 065	151	2
1943	4 100	120	1/II	1986	6 743	313	I
1944	4 000	háborús szünet	-	1987	6 524	48	2
1945	4 000	115	2	1988	6 115	265	1/I
1946	3 900	120	1	1989	6 010	197	1/II
1947	3 900	60	I/II	1990	6 000	296	2/II
1948	3 900	62	2				

Forrás: Tokaj-hegyaljai borvidék Hegyközségi Tanácsa, Tarczal (2002).

Jelmagyarázat: I aszús évjázat; II jelentős aszú;

1 jó minőségű termés; 2 közepes termés; 3 gyenge termés.

suk szerves fejlődés eredménye, és nem köthetők egy személyhez, vállalkozáshoz. Azért sem lehetnek márkatermékek, mert régebben alakultak ki, mint a mai értelemben vett iparjogvédelmi rendszerek. Nemzetközi védettségüket csupán részleges, bizonyos országokra, országcsoportokra érvényes kétoldalú megállapodások garantálják.

A termékkör kialakulása hosszú folyamat eredménye, mintegy négy évszázadon keresztül tartott. A borvidék területének 1737-es meghatározása messze megelőzi a hasonló portugál vagy francia szabályozásokat, így – nemzetközi mércével mérve is – a legrégebbi eredetvédelmi szabályozásnak tekinthető.

A nagyszámú irodalmi forrás a 16. század elejétől a termékek, kategóriák kialakulásának szerves folyamatát igazolja. A „főbor”, az „aszú szőlő bor” fogalmak használata több mint négyszáz éves dokumentumokkal bizonyítható. Ezekben egyre részletesebben írták le az egyes termékek előállításának technológiáját, a termékkel kapcsolatos minőségi követelményeket, végül a 19–20. század fordulóján a mai értelemben vett borjog is megjelent.

A Tokaj-hegyaljai borvidék speciális szerepet játszik a reformáció és az újkor magyar történelmében. Sem a hagyományos értelemben vett Felvidékhez, sem a Partiumhoz nem tartozik. Mégis a Magyarország és Erdély közötti kapcsolat, a reformáció, a kuruc önállósodási törekvések, a nyelvújítás, a reformkor olyan eseményei zajlottak itt, amelyek mindig hatottak a tokaji borra, és a tokaji bor is befolyásolta ezeknek a folyamatoknak a kimenetelét. Ha ezt nevekre váltjuk, akkor a tágabban vett borvidék, Zemplén és Abaúj megyékhez kapcsolódnak születésük vagy munkásságuk révén a következő személyiségek: Károli Gáspár, Rákóczi Zsigmond, Szikszai Fabrícius Balázs, Rákóczi György, Szepsy Laczkó Máté, Lorántffy Zsuzsanna, Comenius, Zrínyi Ilona, II. Rákóczi Ferenc, Lavotta János, Kazinczy Ferenc, Kossuth Lajos, Szemere Bertalan, gróf Andrássy Gyula. A reformáció kulcsszereplői, az írott és a beszélt magyar nyelv megújítói, rebellisek és reformerek, tudósok és politikusok. És úgy mellékesen azalatt a két-háromszáz év alatt, amíg a tokaji borok kultúrája kiteljesedett, a Zemplén megyei magyar nyelvjárás az ország irodalmi nyelvévé vált.

A magyar nemzeti imádság, a Himnusz pedig – nemzetközileg is egyedülállóan – említ egy bort, a tokaji nektárt, azaz a tokaji esszenciát. Ez is bizonyítja, hogy a tokaji borkülönlegességek a magyar közvélemény számára már a 19. század elején is – és azóta is, folyamatosan – a legmagyarabb terméket, valódi hungarikumot jelentettek.

Termék

A tokaji borok egyediségét adó tényezők sokasága eredményezi azt, hogy sokféle technológia révén több termékkategória jön létre. A borok közötti

rokonság a kóstolás során mégis felismerhető. Legfőbb jellemzői a nemes penészből, a botrytis jelenlétében bekövetkezett változásokból, a töppedési ízanyagok kialakulásából származik. A megfoghatatlan „tokaji jelleg”-hez természetesen a vulkáni talajok hatása és az érlelés ízei is hozzátartoznak. Bármennyire is nehezen írható le a „tokaji jelleg”, néhány bor megkóstolása után felismerhető ez a többtényezős rokon vonás. A technológia ugyanakkor az egyes hatásokat képes felerősíteni, és ennek eredményeként jönnek létre a kész tokaji borkülönlegességek dűlőnként, termelőnként eltérő jellegzetes ízarányai.

Ha későbbi a szüreti időpont, fokozódik a töppedés és az aszúszem penészes jellege. Ha együtt szüretelik le a termést, az áztatás során a must mint oldószer másként hat, mint a külön szedett aszúszemek esetében az alkoholtartalmú bor. Ha a borhoz adott aszúszem arányát növelik, akkor a második erjedés után a bor cukortartalma, töménysége növekszik. A 3 puttonyos aszú és a 6 puttonyos aszú közötti különbség tehát a termelő döntésének eredménye. Az esszencia pedig a külön szedett aszúszemekből préselés nélkül kicsepegő „must”, ami alig erjed, és így folyékony aszúszem marad.

Ha az érlelés időtartamát növelik, a bort gyakran, levegővel érintkezve fejtik, a hordó méretét csökkentik, nem töltik tele, vagy melegebb pincét választanak, akkor a bor fejlődését, oxidációját gyorsíthatják. Ha új hordót használnak az érlelésre, akkor a tölgyfa ízével lehet bővíteni a sokoldalú tokaji zamatok harmóniáját.

Kiterjesztett termék

A tokaji borok esetében elődeink rendkívüli mértékben bíztak a termék egyediségében és kiválóságában. Az a tény, hogy valaki ajándékba tokajit kapott, vagy Tokaj-Hegyalján szőlőt birtokolt, már önmagában értéket, dicsőséget jelentett. Ez volt a célja II. Rákóczi Ferencnek diplomáciai borajándékaival, a cári udvarnak a Tokajba telepített Borvásárló Bizottsággal, vagy az osztrák császárnak – a Rákócziak korábbi szőlőiből – a Kincstári Birtok létrehozásával. Egy gönci hordó, vagy akár csak egy átalag (kb. 68 liter) aszú is nemcsak nagy anyagi, de eszmei értéket is koncentrált.

A tokaji palackforma volt az első eszköz, amely az anyagába préselt termelői címerrel, később a címkével törekedett az egyéb boroktól való megkülönböztetésre. A Zempléni-hegység üveghutáinak halványzöld, világoskék, karsú nyakú palackjaiból a 19–20. század fordulójára szabványosodott a pontosan félliteres, a bor színét legjobban megjelenítő színtelen palack.

A tokaji borok jellegzetesen hosszú élettartama volt az, amely az ajándékozás szokását a mennyiség felől inkább a régi évjáratok felé vitte el. A születés, a házasságkötés évéből származó bor valóban egyedi ajándék, erre eltarthatósága miatt a tokaji a legalkalmasabb.

A tokaji borok kóstolására, fogyasztására ajánlott pohárforma más borvidékektől eltérően nem alakult ki, legtöbbször kisebb, likőrboros poharakban kínálták. Ezt a mulasztást csak most, a 21. század hajnalán sikerült pótolni.

A sokféle tokaji borral kapcsolatban nem rögzült – a más borok esetében gyakori – a jellegzetes étel-ital párosítás. A száraz szamorodni aperitif italként való ajánlásán, az étkezések aszúval való lezárásán kívül nem alakultak ki részletesebb szabályok. Az aszú és a libamáj párosítása 20. századi francia hatásnak tűnik. Ugyanakkor a tokaji borok és különösen az aszúk gyógyító hatása a legendákon kívül is létezik. A tokaji még 80 évvel ezelőtt is szerepelt a Magyar Gyógyszerkönyvben. A könnyen felvehető cukrok, a szerves savak, a magas kálium- és magnéziumtartalom, és a botrytis működése révén létrejövő anyagok – antioxidánsok, rezveratrol – egészségügyi hatása közismert.

A tokaji borkülönlegességek létrejöttét meghatározó tényezők

1. Ha a tokaji borok esetében az egyediséget meghatározó tényezők fontosságát értékelni kívánjuk, akkor első helyre az *aszúszem minőségét* kell helyezni, ami alapvetően a *klíma* által meghatározott. A más borvidéken botrytiszes borok készítésére használt bogyókhöz képest magasabb a cukortartalom. Ezen kívül pedig abszolút mértékben – de arányosan is – magasabb a savtartalom, alacsony almasavtartalom mellett a borkősav dominanciájával. Ezt a savcsökkenés speciális helyi dinamikája teremti meg. Amikor a *Furmint* és *Hárslevelű* fajták esetében a savlebomlás az érés részeként megindul, akkor az éjszakák már hűvösesek, és így a savak leépülése lelassul, míg nappal a cukor relatív növekedése a párolgás hatására folytatódik. Ez az alacsony hőmérséklet a botrytis életműködését is fékezi, és tartja a szőlészek által „nemes rothadás”-nak nevezett irányban. A magasabb savtartalom a más késői szüretelésű, botrytiszes borokhoz képest kedvezőbb sav-cukor arányt jelent az élvezeti értékek szempontjából. A magasabb sav, az alacsonyabb pH-érték a tokaji borok tartósságát, az alacsony kénessavtartalom melletti eltarthatóságát alapozza meg.

2. A tokaji borkülönlegességek minőségében mindig is fontos tényezőnek tekintették az *alapkőzet és a talaj* hatását. A Zempléni-hegység vulkáni alapkőzetének, a fedő tufák sokféleségének eredménye egy geológiailag rendkívül változatos termőhely. Néhol száz méteren belül háromféle tufa morzsaléka, a talaj változó kőtartalma, a talajréteg mélysége, mind befolyásolják a szőlőnövény életfeltételeit. A borvidékre leginkább jellemző az agyagon kialakult erdőtalaj. Ez különösen igaz az úgynevezett „szoknya”-területekre. Sajátossága a jó vízgazdálkodás, a tápanyagokban való gazdagság. A leghíresebb történelmi dűlők magasabban fekszenek, tufamorzsalékot, egyéb kötőrmeléket tartal-

maznak. Itt a talajok az ásványok mállása révén gazdagabbak káliumban, magnéziumban és sokféle nyomelemben. A vidék mintegy 5%-át – Tarcal, Tokaj, Abaújszántó térségében – lösz fedí, melynek vízgazdálkodása rosszabb ugyan, de gyorsabban melegszik, és a vegetáció korábban indul. A lösz a vulkáni tufán kialakult agyagtalajoktól eltérően tartalmaz meszet is. A borvidék egyes dűlői közötti geológiai eltérés alapozza meg azt, amit egyszerűen talajíznek nevezünk. A talajíz – helyesebben zamat – a borok elsődleges tartozéka. Felismerése könnyebb, jelentősége nagyobb a fiatal, száraz boroknál. A talaj hatása – a mineralitás – az édes, érlelt boroknál nehezebben érzékelhető. Azt, hogy édes bor előállítható, pontosan a gazdag – a növény számára felvehető formában rendelkezésre álló – ásványianyag-tartalom teszi lehetővé, egyrészt a cukorképződést megalapozó kedvező asszimiláción, másrészt a tárolást befolyásoló szerves savak képződésén keresztül.

3. A klíma mellett a *fajtahasználat* fontosságát bizonyítja, hogy más – korai érésű, vékonyabb bogyóhéjú – fajták esetében a jelentős termésvesztéssel járó zöldrohadás kockázata nagyobb, és érési idejük miatt nem alkalmasak megfelelő sav-cukor arányú aszúszemek képződésére. Az elmúlt évtized során a kísérletekbe vont fajták – így az engedélyezett *Zéta* sem – tűnnek önállóan borkészítésre alkalmasnak, bármennyire korai érésűek, és rendszeres az esetükben az aszúképződés. A *Furmint* és a *Hárslevelű* nem véletlenül került a filoxéravész után kivételezett helyzetbe. A többi korábban alkalmazott fajta közül az évszázados tapasztalat ezt a kettőt ítélte a legkedvezőbbnek.

4. A *szüreti technológia* megváltozása két szempontból befolyásolta a tokaji borok minőségét:

- A késői szüretelés alapfeltétele az, hogy a vízgazdálkodás javításával, zöldmunkával és eredményes növényvédelemmel meghosszabbítják a vegetációs időszakot. A jobb vízgazdálkodást a talajművelés esetében a mélyművelés (eredetileg a kétágúzás), illetve a többször elvégzett gyomirtó kapálás eredményezi. A hosszú vegetációs idő alapfeltétele a megfelelő cukorképződésnek a hosszú tenyészidejű *Furmint* és *Hárslevelű* fajtáknál.
- A válogatott szüretelés pedig lehetőséget ad arra, hogy a szüreti technológiával fokozzuk a természetben a nemes penész hatására bekövetkezett relatív cukornövekedést. Ez nem csupán az aszúszemek válogatott szüretére igaz, hanem félig megaszúsodott fürtök, fűrtrészek külön szüretelésével és feldolgozásával jobb minőségű édes szamorodni állítható elő.

5. A *jó pince* jelentősége különösen fontos volt akkor, amikor semmilyen műszaki berendezés nem állt rendelkezésre a hűtésre, fűtésre, a légtér fertőtlenítésére. A Tokaj-hegylajai pincék esetében abban nincs semmi különös,

hogy hőmérsékletük a tél és a nyár között csak néhány tized Celsius fokot ingadozik, mert ez igaz minden föld alatti tárolóra, amely legalább tíz méterrel van a talaj felszíne alatt. A hőmérséklet megegyezik a felszín éves átlagos hőmérsékletével. A tokaji borászok nem elégedtek meg ennyivel. Olyan északra nyíló ajtajú, meredek lejárátú pincéket építettek, amelyek a jégbarlangokhoz hasonlóan megőrizték a tél hidegét. A többemeletes pincerendszer szintjei közötti hőmérséklet-eltérést a borok érlelése szempontjából igyekeztek kihasználni. Szellőzőket – léleklyukakat – fúrtak a légcserre elősegítésére, ha kellett, azokat bedugaszolták, a pinceágak közötti huzatot az ajtók zárásával és nyitásával szabályozták a páratartalom megőrzésére vagy csökkentésére. A pincék falát – a világ más borvidékeihez hasonlóan – a pincepenész, többségében a *Cladosporium cellare* fajra alapuló, szimbiózisban élő gombák és penészek borítják. Ezek jellemzője, hogy nincs „penészszaguk”, illatuk semleges. Ennek az óriási felületnek a hatása mind a páratartalom szabályozása, mind a káros élesztők és baktériumok megkötése, kiszűrése szempontjából kedvező. A Tokaj-hegyaljai pincékben talán azért egyenletesebb és vastagabb ez a pincepenész, mint máshol, mert a hőmérséklet egyenletesebb, a pincék falát alkotó tufaközetek, a lösz vagy újabban a téglalélegzik, és nem csapódik le rajta a párából vízfilm, ami a penész képződését kizárja. A másik ok az lehet, hogy a többi borvidék pincéiben nem folyamatos a bortárolás, illetve az alacsony belmagasságú tokaji pincékben nagyobb a bor aránya a légtérhez képest, és így nagyobb az alkoholgőz-kínálat az ezt felhasználó penészeknek. A tokaji pincék egyidősek a gótikus katedrálisokkal, és azokhoz hasonlóan az elmúlt évszázadok embere tovább bővítette azokat. Ezért nem meglepetés, hogy amikor az UNESCO a világörökség részévé nyilvánította a borvidék építészeti emlékeit, a „magterületen” belül a legnagyobb számban a pincesorokat, pincerendszereket nevesítette.

6. A *tölgyfahordó* hatásáról sokféle érv hangzik el manapság. Ha a tokaji borkülönlegességek kialakulásának borászati és kereskedelmi gyakorlatát tanulmányozzuk, akkor az új hordók általános használata látszik igazolhatónak, mivel a bort hordóban „hordták el”, azaz szállították és adták el, és így minden évben új hordókra volt szükség. Másrésztől viszont mivel sem derítésre, sem szűrésre nem volt lehetőségük, csak a tárolás alatt stabilizálódott, tisztult le a bor. A többszöri levegőztető fejtés, a darabban tartás érlelő hatása csökkentette az új hordó hatását. A nagy értékű borokat a már egyszer kipróbált hordókban igyekeztek megőrizni. Az új hordók áztatása és forrázása csökkentette az új fahordó befolyását a borok jellegére. A helyi kádárok szaktudása és a kitűnő minőségű – a száraz klíma miatt lassan növekvő és kis pórusú – a Zempléni-hegységből származó tölgy is hozzájárul a borok tokaji jellegének kialakulásához. Azon még sokáig folyhat a vita, hogy mi volt régen az új hordó szerepe a tokaji borok jellegzetességének befolyásolásában, hogyan érelték a lengyel

borkereskedők a Tokaj-Hegyaljáról újbor korában elszállított aszúkat. Az viszont tény, hogy az erősen pörkölt új fa jellege elnyomhatja a tokaji borkülönlegességekben lévő sokrétű zamatok egy részét, uniformizálhatja a borokat.

Tokaji borkülönlegességek, borkategóriák

A szerves fejlődés eredményeként új termékkategóriák jöttek létre. Az ezek közötti különbségtétel a borkészítési eljárások különbözőségén alapul, hagyományosan a 17. század eleje, borjogilag a 19. század vége óta. Ez alól a szabály alól kivétel az 1960-as években létrehozott aszúeszencia, amely a hagyományos aszú – puttonyszámmal már le nem írható – legmagasabb minősége. A szamorodni, az aszú és az eszencia készítési eljárása maga is hungarikumnak tekintendő (9. táblázat). Ezt bizonyítja, hogy EU-csatlakozásunk kapcsán el kellett fogadtatni mind az aszú, mind a fordítás és a másolás készítésének technológiáját, amelyek az EU-ban nem engedélyezett eljárásoknak minősülnek. Eltérést kellett kérni arra is, hogy a tokaji eszencia alkoholtartalma nem éri el az EU által megkövetelt minimumot.

Új borkategóriák kialakulása a világ más részein, elsősorban a 18–19. században történt, sokszor a lepárlási technológiák fejlődésével, a musthoz, borhoz adott alkohol vagy borpárlat felhasználása révén (sherry, portói). A késői szüretelésű, botrytiszes, természetes édes borok is csak a 19. század elején jelentek meg. Nagy hátrányuk a tokajival szemben, hogy a kialakulásukhoz szükséges kedvező évjárat csak ritkábban fordult elő. Ez egyaránt igaz a francia sauternes-ire, a német Beerenauslese-re és Eiswein-re, vagy a német és osztrák Spaetlese-kre.

A *szamorodni bor* – lengyel névadása ellenére is – magyar, és a más, késői szüretelésű botrytiszes boroktól az érlelési eljárása miatt különbözik. Ez mind a száraz, mind az édes szamorodni esetében az ízekben, az érlelés hatására létrejövő zamatokban nyilvánvaló.

Az *aszú bor* más botrytiszes boroktól előállítási technológiája, érlelése okán lényegi elemeiben eltér. A gönci hordó (136 liter bor) és a puttony (25 kilogramm aszúszem) mértékegységként való megőrzése történeti szempontból megerősíti a bor hitelességét.

A *fordítás és a másolás* az aszúkészítés melléktermékeit – a törkölyt és a seprőt – ismételt borral való összekeveréssel kényszeríti értékes anyagainak átadására. Ezek a borok ritkán kerülnek önállóan forgalomba, és a szamorodnikhoz, aszúkhöz való házasítás szabályait célszerű lenne a helyi szakemberek egyetértésével létrejövő Tokaj-hegyaljai Borvidéki Hegyközségi Szabályzatban pontosítani.

Az *eszencia*, tulajdonképpen nem is bor, de előállítása, ellenőrzése révén is a magyar borkultúra legfelső régióihoz tartozik.

9. táblázat

Tokaj termékclassifikációja

Jellemző	Minőségi bor	Szamorodni		Aszú				
		száraz	édes	3 puttonyos	4 puttonyos	5 puttonyos	6 puttonyos	aszú- eszencia
Szüreti időpont	IX. hó	X.-XI. hó	X.-XI. hó	XI. hó	XI. hó	XI. hó	XI. hó	XI. hó
Szőlő egészségi állapota	egészséges	botrytiszes	botrytiszes	botrytiszes	botrytiszes	botrytiszes	botrytiszes	botrytiszes
Szüreti módszer	teljes	együtt	együtt	szelektált	szelektált	szelektált	szelektált	szelektált
Borkészítés								
Eredet	azonos	azonos	azonos	eltérő lehet				
Maradék cukor (g/l)		-	30	60	90	120	150	180
Cukormentes szárazanyag (g/l)	-	25	25	30	35	40	45	50
Alkoholtartalom (%)	-	13	13	-	-	-	-	-
Érlelés	nem szabályozott	2+1 év*	min. 1 év**	2+1 év	2+1 év	2+1 év	2+1 év	2+1 év

Forrás: Tokaj-hegylajai borvidék Hegyközségi Tanácsa, Tarczal (2002).

Megjegyzés: *2 év fahordó + 1 év palack

**1 év fahordó

A hungarikum borok piaca

A hungarikum borok termelési potenciálja

A jelenlegi magyar borjog keretein belül a hungarikum borok többsége a meghatározott termőhelyről származó minőségi és különleges minőségi borok kategóriájába tartozik.

A jelenlegi magyar viszonyokat azonban több szempontból sem lehet állandónak tekinteni. A szőlő- és borágazat jövedelmezősége, még a nyereséget kimutató vállalkozások esetében is rendkívül alacsony. A szőlőtermelők többsége esetében a termés értékesítési árában a szőlő-újratelepítés költsége – az ültetvény amortizációja – nem térül meg. A nyomott belföldi hordós borárak örvényként húzzák lefelé a teljes borpiacot. Ez a hatás még a hungarikumokra is kiterjed, bár ezek messzebb vannak az örvény középpontját jelentő legolcsóbb boroktól.

Ezen gazdasági hatások továbbra is a szőlőtermő-terület csökkenését, jelzik előre. A hungarikum borokat előállítók egy része a szabad piacról, a csak szőlőtermeléssel foglalkozó gazdaságoktól szerzi be az alapanyagát. A családi birtokok és a teljes vertikumot átölelő közepes birtokok esetében a szőlővásárlás jelentősége csökken. Így a bizonytalan piaci helyzet miatt egyre csökken a jó minőségű termés, vagy növekvő piaci lehetőség esetén a szabad piacról felvásárolható szőlő. A korábban jövedelemkiegészítési céllal szőlőt termelők száma és területe csökkenni fog. Ez néhány borkereskedelmi vállalat számára – az alapanyag beszerzésének nehézségei miatt – új kihívásokat jelenthet a jövőben.

Elképzelhető, hogy a helyi hegyközségek a védett eredetű borok irányába kívánják saját termelészabályozásukat, hegyközségi rendtartásukat elmozdítani. Ez várhatóan a hungarikumnak minősülő borok esetében további terméskorlátozáshoz, ezzel a termelési potenciál csökkenéséhez fog vezetni.

Ellentétes folyamat várható Tokaj-Hegyalján, ahol az ültetvényrekonstrukciók egyre kedvezőbb területeken, az ötven évig elhanyagolt leghíresebb törtenelmi dűlőkben valósulnak meg. Így a kedvezőbb mikroklímával és a hektáronkénti tőszám növelésével az aszúszemek képződésének valószínűsége növekedik, és az összes termésen belül növekedhet a tokaji borkülönlegességek aránya.

A hungarikum borok termelési potenciálját két fő tényező határozza meg:

- fajtaháttér
- termelési-technológiai háttér:
 - szőlőtermesztés,
 - borászat.

A fajtaszerkezet az elmúlt években már kissé eltolódott a világfajták irányába (10. táblázat), de a hagyományos fajták (Kékfrankos, Olaszrizling stb.)

továbbra is meghatározóak. A hungarikumok egy része önállóan nem jelenik meg a piacon, hanem az egyéb fehér- és vörösborokkal kerül (az engedélyezett mértékig – ma legfeljebb 15%-ig) házasításra. A borvidéki területeken található deklarált 125 fajtából 30 adja az összes terület 88%-át. Ezen belül a hungarikumnak tekinthető fajták száma 18, ami a termelési háttér mintegy 58%-át jelenti. A fehér fajták esetében nagyobb a hungarikumok aránya, míg a kék fajtáknál nagyobb az idegen eredetűek aránya.

A hungarikumok egy része erősen kötődik egyes borvidékekhez, termőhelyekhez (Juhfark – Somló; Kékoportó – Villány; Kéknyelű – Badacsony; Círfandli – Mecsekalja/Pécs stb.), míg mások univerzálisabbnak tekinthetők (Olaszrizling, Kékfrankos, Furmint, Hárslevelű, Kadarka, Kékfrankos stb.).

A hungarikumok egyik alapvető kérdése a termőterület növelése, illetve a területi szétaprózottság csökkentése. A fő fajták (Olaszrizling, Kékfrankos) nagyobb üzemi felülettel (és feldolgozási háttérrel) rendelkeznek, míg a „kis” fajták (például Kadarka stb.) kisüzemi jellegű termesztése folyik. Az elmúlt évek telepítési arányai egyelőre a fajtaszerkezet konzerválódását mutatják. Egy-két fajtát kivéve (például Kékfrankos) a hungarikumnak tekinthető fajták aránya egyenként a legtöbb borvidéken kicsi (10–11. táblázat). Figyelembe véve az EU-csatlakozásig rendelkezésre álló időt, jelentősen nem is bővül. Ezt az állami támogatás mellett is kis beruházási hajlandóság különösen erősíti – az összes szőlőtelepítés nagysága kevesebb mint 2000 ha évente.

A szőlőtermesztés technológiai háttere – elsősorban az elöregedő ültetvények miatt, ami erősebben a „kis” fajták ültetvényeit érinti – ma nem biztosít kellő háttérrel a hungarikumoknak. A korszerű, gépesített és a fajtákhoz adaptált szőlőtermesztés csak a kedvezőbb helyzetű borvidékeken jellemző (például Tokaj-Hegyalja, Villány), ahol mind a jövedelmezőség, mind a tőkeerős beruházások száma nagyobb.

A borászati technológia két oldalról segítheti a hungarikumok helyzetét. Egyrészt a hagyományos fajtákhoz alkalmazott hagyományos borászati eljárások modernizálása és ismételt alkalmazása révén (például siller, rozé készítése Kadarkából stb.). A technológiák egy része termőhelyhez kötött (például Tokaj-Hegyalja). A másik tényező a technológiai színvonal általános javulása, ami lehetővé teszi a kíméletes feldolgozást, kedvezőbb íz- és színanyagkiyerést, megfelelő borkezelést és -érlelést stb. Ez jobban megmutathatja a hungarikumok értékeit, de a hasonló borászati technológia hasonló karakterű, egymástól a piacon nehezebben megkülönböztethető borokat eredményezhet (például Kékfrankos, Olaszrizling).

Az 1%-nál nagyobb területi részesedésű fajták aránya

Fajta	Csongrádi	Hajós-bajai	Kunsági	Ászár-neszmélyi	Badacsonyi	Balatonfüred-csopak	Balatonfelvidéki	Etyek-budai	Móri	Pannónhalmá-sokoróaljai	Somló	Soproni	Balatonboglári	Mecsekajai	Szekszárdi	Villányi	Bükkajai	Egri	Mátraajai	Tokaj-hegyaljai	Balatonmelléki	Tolnai	22 borvidék
Kékfrankos	6,3	4,1	39,3	0,1	0,2	1,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	13,4	1,4	0,1	7,8	1,7	2,6	12,1	5,7	0,0	0,3	3,7	11,1
Olaszrizling	2,4	0,9	10,3	1,2	14,2	16,0	12,6	1,8	0,0	2,9	5,1	0,1	3,7	1,4	1,9	4,2	2,4	3,6	8,5	0,0	3,1	3,6	8,6
Furmint	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,2	98,2	0,0	0,0	5,6
Rizlingszilváni	0,8	0,8	23,9	5,6	2,5	3,8	1,4	2,8	1,1	2,8	0,4	0,6	4,5	2,0	2,0	0,5	1,1	8,4	28,1	0,0	2,9	3,9	4,7
Zala gyöngye	3,4	0,7	86,4	0,1	0,0	0,0	0,0	3,1	0,0	0,3	0,0	0,3	0,5	0,0	0,1	0,1	2,0	0,0	1,8	0,0	1,0	0,2	4,6
Ezerjő	0,1	0,2	86,0	5,4	0,1	0,0	0,0	0,0	7,8	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	4,1
Chardonnay	1,1	3,6	5,3	6,5	1,0	4,3	4,3	9,6	1,6	1,6	0,8	1,2	10,4	2,9	3,8	2,7	1,7	3,0	17,5	0,6	1,9	14,7	4,0
Arany sárféher	0,1	0,7	99,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6
Zweigelt	6,4	6,8	23,1	0,2	0,2	2,8	0,3	0,1	0,0	0,1	0,0	5,3	2,6	0,4	9,7	3,4	2,9	13,1	10,6	0,0	2,8	9,3	3,3
Cserszegi fűszeres	1,5	8,2	65,0	2,4	0,1	0,9	0,3	1,4	0,0	1,4	0,0	0,1	0,0	0,3	1,0	0,0	3,4	3,5	7,4	0,0	0,8	2,2	3,2
Fehér chasselas	3,3	4,4	41,0	2,1	0,0	3,0	0,1	3,4	0,0	0,0	0,0	0,0	5,5	0,2	0,0	0,0	1,1	2,9	30,9	0,0	2,0	0,1	3,1
Cabernet sauvignon	0,5	8,8	10,2	0,3	0,9	0,7	0,3	3,0	0,0	0,1	0,0	4,9	6,4	0,3	9,4	17,6	1,4	23,8	7,9	0,0	0,4	3,1	2,6
Zöld veltelini	4,0	0,4	15,1	6,2	1,1	0,8	3,5	8,4	2,0	0,5	0,1	5,2	15,0	2,7	1,9	1,9	2,3	1,1	12,6	0,0	4,4	10,8	2,4
Rajnai rizling	14,7	6,3	45,0	2,0	1,5	0,5	0,0	6,6	2,1	1,7	0,7	0,4	2,5	1,4	0,3	3,2	0,0	0,5	2,5	0,0	1,7	6,2	2,4
Kunleány	5,4	13,6	80,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,3	2,1
Kékoportó	1,8	0,6	27,8	0,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	3,6	0,9	9,0	21,1	3,5	19,5	5,8	0,0	0,9	3,8	2,1
Ottonel muskotály	2,6	0,7	24,5	4,6	2,7	1,5	0,1	0,3	0,1	0,9	0,0	0,0	5,1	1,2	0,5	0,8	1,6	13,9	36,0	1,2	0,2	1,5	2,1
Irsai Olivér	0,5	0,6	34,1	5,5	0,6	2,1	0,7	4,5	0,7	3,3	0,0	1,2	11,4	1,9	0,0	0,2	1,3	1,2	22,7	0,0	1,2	6,3	1,9

10. táblázat folytatása

Fajta	Csongrádi	Hajós-bajai	Kunsági	Ászár-neszmélyi	Badacsonyi	Balatonfüred-csepaki	Balatonfelvidéki	Etyek-budai	Móri	Pannonhalma-sokorófaljai	Somlói	Soproni	Balatonboglári	Mecsekaljai	Szekszárdi	Villányi	Bukkaljai	Egri	Mátraaljai	Tokaj-hegyaljai	Balatonmelléki	Tolnai	22 borvidék
Merlot	0,3	0,9	11,1	0,0	0,4	3,1	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0	5,3	15,2	0,2	17,2	10,0	0,3	25,2	1,6	0,0	0,3	8,5	1,8
Hárslevelű	0,1	0,2	5,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,2	0,7	0,0	2,3	2,8	9,9	13,0	63,9	0,0	0,7	1,8
Kövidinka	14,3	0,8	83,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	0,0	1,7
Szürkebarát	0,0	0,8	1,1	4,9	14,4	9,9	6,4	7,6	0,0	0,6	0,0	0,0	3,7	0,0	0,1	0,7	0,0	5,3	38,2	0,6	0,4	5,2	1,5
Királyleányka	0,0	5,3	9,0	6,2	0,0	1,3	0,0	3,7	3,7	4,0	0,0	0,4	30,7	6,1	2,1	1,0	0,1	4,5	9,0	0,0	3,0	9,8	1,4
Kadarka	6,3	2,9	81,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	5,3	1,2	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1,4	1,4
Leányka	0,0	1,3	5,7	3,4	0,0	0,0	0,1	0,0	3,3	1,3	0,0	0,8	3,4	0,2	0,0	0,0	20,1	34,0	24,5	0,0	0,0	1,8	1,4
Cabernet franc	7,8	8,4	18,8	0,2	0,2	2,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,6	0,7	0,3	19,2	17,2	0,1	15,1	6,9	0,0	0,0	1,7	1,3
Lakhegyi mézes	0,9	1,5	93,8	0,1	0,1	1,4	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,9	0,0	1,1
Bianca	2,3	1,8	81,8	0,2	0,0	0,8	0,0	4,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	1,7	4,1	1,6	0,0	0,0	1,1	1,0
Ezerfürtű	3,2	0,9	54,5	1,0	0,4	11,3	1,3	1,6	4,1	6,5	0,0	0,1	0,4	0,0	2,1	0,0	0,0	0,2	9,9	0,0	1,4	1,1	1,0
Tramini	0,8	0,0	10,6	1,3	2,5	7,1	2,5	0,7	7,9	3,9	1,3	3,1	9,6	1,9	0,6	2,5	1,3	4,9	32,6	1,7	0,2	3,1	1,0
Egyéb fajta	0,1	4,1	39,3	0,1	0,2	1,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	13,4	1,4	0,1	7,8	1,7	2,6	12,1	5,7	0,0	0,3	3,7	12,2
Összesen	2,8	2,7	35,9	1,8	2,2	3,1	1,7	2,5	0,9	0,9	1,0	2,4	4,1	0,9	3,0	2,5	2,0	6,8	9,9	7,3	2,1	3,5	100,0

Forrás: HNT.

A hungarikum borok piaci potenciálja

A hungarikum borként értékelt termékek sem a belföldi, sem a vámstatisztikában nem jelennek meg önállóan. Ezért igen nehéz megbízható piaci adatokat elemezni.

Amennyiben az éves magyar borértékesítéssel összevetjük a becsléseket (12. táblázat), akkor látható, hogy a hungarikum borok jelenlegi piaci jelentősége nagy, és elsősorban az értékesítési átlagár növelésében ezeknél a boroknál látszik a legnagyobb lehetőség.

A hungarikum borok jelenlegi és jövőbeli piaci helyzetét több tényező határozza meg:

- a nem hungarikum borok piaci helyzete,
- az importborok piaci helyzete,
- az elosztási csatornák,
- a fogyasztói szokások és elvárások.

A hungarikum fajta- és küvéborok más lehetőséget hordoznak. Az utóbbiak helyzete és lehetőségei jobbak, mert egységes termelési és technológiai (és részben fajtaszervezet), valamint piaci háttér áll mögöttük (például Eger, Tokaj). A kis borvidékek egyedi fajtaborai ezt általában nem képesek biztosítani (például Somló, Mecsek-alja stb.), bár kivétel itt is látható (például a villányi Kékoportó). A nagy területű fajták (például Olaszrizling) ugyan mindenütt megtalálhatóak, de boraik minősége és karaktere rendkívül heterogén, ami részben ökológiai, de sokkal inkább a technológiai háttér eredménye.

A nem hungarikumok elsősorban a világfajtákat jelentik. Ezek a kereslet miatt jelentősebb bevételt eredményezhetnek, de a hazai ökológiai viszonyok és viszonylag elmaradottabb technológiai háttér miatt termesztésük gyakran problematikus. Kétségtelen, hogy piaci szempontból eredményesebbek mind a hazai és különösen a nemzetközi piacokon. A felső és a középső piaci szegmens felső részében dominánsak, itt a hungarikumok jelentős piaci részt valószínűleg nem képesek szerezni a közeljövőben sem. Ugyanakkor a külföldön ezek jelentik a legnagyobb konkurenciát a hungarikumok számára.

Az importborok megjelenése, főleg az alsóbb árkategóriákban erősen veszélyeztetheti a „kis” fajták piaci lehetőségeit, mivel ezek folyamatosan nem képesek kellő mennyiséget és minőséget produkálni.

A borpiac differenciálódása és szegmentálódása nem egyenlő módon érinti az egyes borkategóriákat (17. ábra). Ezt a különböző szegmensbe tartozó hungarikumok pozicionálása során feltétlenül figyelembe kell venni.

A hungarikumok szempontjából az elosztási csatornák szerepe döntő fontosságú lehet a jövőben. Ez egyaránt igaz a hazai és a külföldi piacra. A nagy alapterületű és központi beszerzést folytató láncok számára a mennyiséget adó fajták a legfontosabbak (például Olaszrizling). A többi fajta legfeljebb a választék látszatát hivatott bizonyítani. A „kis” fajták esetén elsősorban a speci-

11. táblázat

Az 1%-nál nagyobb területi részesedésű fajták aránya borvidékeként

Fajta	Csongrádi	Hajós-bajai	Kunsági	Ászár-áeszemélyi	Budaesonyi	Balatonfüred-csopakai	Balatonfelvidéki	Etyek-budai	Móri	Pannónhalmá-sokoróaljai	Somlói	Soproni	Balatonboglári	Mecsekajai	Szekszárdi	Villányi	Bükkaljai	Egri	Mátraaljai	Tokaji-hegyaljai	Balatonmelléki	Tóthai	22 borvidék
Kékfrankos	25,0	16,9	12,2	0,6	0,9	4,4	0,3	0,4	0,0	0,5	0,0	62,3	3,7	0,8	28,6	7,5	14,6	19,7	6,5	0,0	1,4	11,5	11,1
Olaszrizling	7,3	2,9	2,5	5,8	55,3	44,7	63,0	6,0	0,1	27,6	45,8	0,3	7,8	13,3	5,4	14,1	10,6	4,5	7,4	0,0	12,5	8,8	8,6
Furmint	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	4,7	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	1,6	0,0	0,1	75,5	0,1	0,0	5,6
Rizlingszilváni	1,4	1,3	3,1	14,4	5,2	5,9	3,9	5,3	6,0	14,7	2,0	1,1	5,1	10,0	3,1	0,9	2,7	5,8	13,3	0,0	6,4	5,3	4,7
Zala gyöngye	5,5	1,3	11,0	0,2	0,0	0,0	0,0	5,5	0,0	1,3	0,1	0,5	0,6	0,2	0,1	0,1	4,7	0,0	0,8	0,0	2,1	0,3	4,6
Ezerjő	0,1	0,4	9,9	12,3	0,2	0,0	0,1	0,0	37,5	0,4	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	4,1
Chardonnay	1,6	5,3	0,6	14,3	1,9	5,7	10,3	15,5	7,4	7,2	3,4	1,9	10,2	12,4	5,1	4,3	3,6	1,8	7,1	0,3	3,6	16,9	4,0
Arany sárfehér	0,1	1,0	9,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6
Zweigelt	7,5	8,3	2,1	0,3	0,4	3,0	0,5	0,2	0,0	0,3	0,0	7,3	2,1	1,5	10,6	4,4	4,9	6,3	3,5	0,0	4,4	8,8	3,3
Cserszegi fűszeres	1,7	9,6	5,8	4,3	0,1	0,9	0,6	1,8	0,0	5,1	0,0	0,1	0,0	1,0	1,0	0,0	5,5	1,6	2,4	0,0	1,3	2,0	3,2
Fehér chasselas	3,6	5,0	3,6	3,6	0,0	3,1	0,1	4,2	0,0	0,0	0,1	0,0	4,2	0,7	0,0	0,0	1,7	1,3	9,7	0,0	3,0	0,1	3,1
Cabernet sauvignon	0,4	8,6	0,7	0,5	1,1	0,6	0,4	3,2	0,0	0,4	0,0	5,4	4,1	0,8	8,2	18,4	1,9	9,2	2,1	0,0	0,5	2,3	2,6
Zöld veltelini	3,5	0,4	1,0	8,3	1,3	0,6	5,0	8,1	5,7	1,3	0,1	5,2	8,9	7,1	1,5	1,8	2,8	0,4	3,1	0,0	5,0	7,5	2,4
Rajnai rizling	12,5	5,5	3,0	2,6	1,6	0,4	0,0	6,3	5,9	4,6	1,9	0,4	1,4	3,6	0,2	3,0	0,0	0,2	0,6	0,0	1,9	4,2	2,4
Kunleány	4,1	10,7	4,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	2,1
Kékoportó	1,3	0,4	1,6	0,2	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	1,8	2,0	6,3	17,4	3,7	5,9	1,2	0,0	0,9	2,3	2,1
Ottonel muskotály	2,0	0,5	1,4	5,2	2,5	1,0	0,1	0,3	0,3	2,0	0,0	0,0	2,6	2,6	0,3	0,7	1,7	4,2	7,6	0,3	0,2	0,9	2,1
Irsai Olivér	0,4	0,4	1,8	5,7	0,5	1,3	0,8	3,3	1,6	6,9	0,0	0,9	5,2	3,7	0,0	0,1	1,2	0,3	4,3	0,0	1,1	3,3	1,9

11. táblázat folytatása

Fajta	Csongrádi	Hajós-bajai	Kunsági	Ászár-neszmélyi	Badacsonyi	Balatonfüred-csapaki	Balatonfelvidéki	Etyek-budai	Móri	Pannonhalma-sokoróaljai	Somlói	Soproni	Balatonboglári	Mecsekaljai	Szekszárdi	Villányi	Bükkaljai	Egri	Mátraaljai	Tokaj-hegyaljai	Balatonmelléki	Tolnai	22 borvidék
Merlot	0,2	0,6	0,6	0,0	0,3	1,8	0,0	0,1	0,0	0,3	0,0	4,0	6,7	0,4	10,4	7,2	0,3	6,7	0,3	0,0	0,3	4,4	1,8
Hárslevelű	0,1	0,1	0,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9	0,0	0,1	1,3	0,0	1,7	2,6	2,6	2,4	15,7	0,0	0,4	1,8
Kövöldinka	8,7	0,5	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	0,0	1,7
Szürkebarát	0,0	0,4	0,0	4,0	9,8	4,8	5,6	4,5	0,0	1,0	0,0	0,0	1,4	0,1	0,0	0,4	0,0	1,2	5,8	0,1	0,3	2,2	1,5
Királyleányka	0,0	2,8	0,4	4,9	0,0	0,6	0,0	2,1	6,3	6,4	0,0	0,3	10,8	9,4	1,0	0,6	0,1	1,0	1,3	0,0	2,1	4,0	1,4
Kadarka	3,1	1,5	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,5	0,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,5	1,4
Leányka	0,0	0,6	0,2	2,6	0,0	0,0	0,1	0,0	5,3	2,0	0,0	0,5	1,1	0,3	0,0	0,0	13,9	6,8	3,4	0,0	0,0	0,7	1,4
Cabernet franc	3,5	3,9	0,7	0,1	0,1	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,5	8,1	8,6	0,1	2,8	0,9	0,0	0,0	0,6	1,3
Lakhegyi mézes	0,4	0,6	2,8	0,0	0,0	0,5	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	1,1
Bianca	0,8	0,7	2,3	0,1	0,0	0,3	0,0	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,6	0,2	0,0	0,0	0,3	1,0
Ezerfürtű	1,1	0,3	1,5	0,5	0,2	3,7	0,7	0,6	4,8	7,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,7	0,3	1,0
Tramini	0,3	0,0	0,3	0,7	1,1	2,3	1,5	0,3	9,1	4,3	1,3	1,3	2,3	2,0	0,2	1,0	0,7	0,7	3,3	0,2	0,1	0,9	1,0
Egyéb fajta	3,8	9,3	8,9	8,7	17,0	12,4	6,9	30,1	10,1	6,3	37,8	7,3	19,6	26,0	6,5	7,3	20,4	16,3	11,8	7,7	50,6	11,3	12,2
Összesen	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Forrás: HNT.

12. táblázat

Az 1%-nál nagyobb területű szőlőfajták és kalkulált termelése

Fajta	Borvidék területe (ha)	Fajta részesedése (%)	Kalkulált szőlőtermés* (tonna)	Kalkulált bortermelés** (hl)
<i>Kékfrankos^H</i>	8 300,60	11,1	58 104	377 677
<i>Olaszrizling^H</i>	6 385,40	8,6	44 698	290 536
<i>Furmint^H</i>	4 202,40	5,6	29 417	191 209
<i>Rizlingszilváni</i>	3 503,90	4,7	24 527	159 427
<i>Zala gyöngye^H</i>	3 407,80	4,6	23 855	155 055
<i>Ezerjő^H</i>	3 080,70	4,1	21 565	140 172
<i>Chardonnay</i>	3 011,40	4,0	21 080	137 019
<i>Arany sárfehér^H</i>	2 655,00	3,6	18 585	120 803
<i>Zweigelt</i>	2 463,80	3,3	17 247	112 103
<i>Cserszegi fűszeres^H</i>	2 378,10	3,2	16 647	108 204
<i>Fehér chasselas</i>	2 330,80	3,1	16 316	csemegeszőlő
<i>Cabernet sauvignon</i>	1 974,80	2,6	13 824	89 853
<i>Zöld veltelini</i>	1 814,50	2,4	12 702	82 560
<i>Rajnai rizling</i>	1 773,20	2,4	12 412	80 681
<i>Kunleány^H</i>	1 580,00	2,1	11 060	71 890
<i>Kékoportó^H</i>	1 559,30	2,1	10 915	70 948
<i>Ottonel muskotály</i>	1 549,30	2,1	10 845	70 493
<i>Irsai Olivér^H</i>	1 393,80	1,9	9 757	63 418
<i>Merlot</i>	1 356,90	1,8	9 498	61 739
<i>Hárslevelű^H</i>	1 344,10	1,8	9 409	61 157
<i>Kövídinka^H</i>	1 281,10	1,7	8 968	58 290
<i>Szürkebarát</i>	1 114,20	1,5	7 799	50 696
<i>Királyleányka^H</i>	1 076,80	1,4	7 538	48 994
<i>Kadarka^H</i>	1 040,60	1,4	7 284	47 347
<i>Leányka^H</i>	1 014,60	1,4	7 102	46 164
<i>Cabernet franc</i>	945,20	1,3	6 616	43 007
<i>Lakhegyi mézes^H</i>	803,00	1,1	5 621	36 537
<i>Bianca^H</i>	752,50	1,0	5 268	34 239
<i>Ezerfürtű^H</i>	748,90	1,0	5 242	34 075
<i>Tramini</i>	740,10	1,0	5 181	33 675
<i>Egyéb fajta</i>	9 090,30	12,2	63 632	413 609
<i>Összesen</i>	74 673,30	100,0	522 713	3 291 575

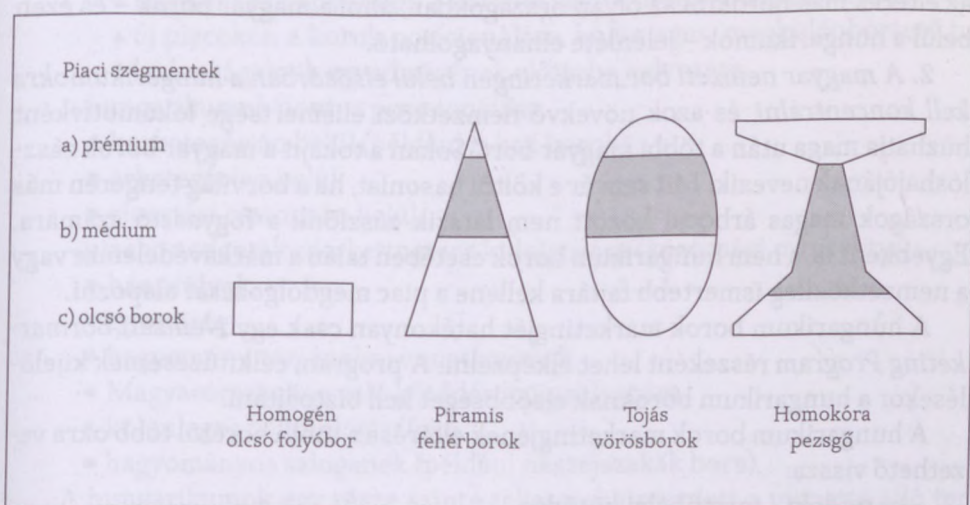
Forrás: HNT, FVM SzBKI Kecskemét.

Megjegyzés: *7 tonna/ha átlagtermés esetén.

**65%-os borkihozatal esetén.

H - termesztési, történeti és piaci szempontból hungarikumnak tekinthető fajta.

A fehér- és vörösborkok piaci pozicionálása



Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

ális szaküzletek, a gasztronómia és a helyi eladás (borturizmus) lehet a kiút. Itt a különlegességek és az egyediség jobban kommunikálható. Az export egyik kulcsa a megfelelő importőr, illetve disztributor megtalálása. Ez hungarikumok esetében alapfeltétel, mert a borok bevezetése és megismertetése sokkal munkaigényesebb és költségesebb, mint a világfajtáknál. A nemzetközi láncok ebben is szerepet játszhatnak, mert az itteni beszerzők saját hálózatukban kifelé is ajánlják a borokat.

A hazai fogyasztók oldaláról a hungarikumok zöme többé-kevésbé ismert. Ennek a fenntartása, illetve az ízlés formálása a világfajták és a nemzetközi borízlés erős piaci nyomása miatt igen nagy feladat. Ezzel szemben a külföldi fogyasztó megismertetése csak pótlólagos ráfordításokkal (munka és költség) lehetséges. A borbemutatók, az egyedi karakter megismertetése és elfogadtatása nélkül a hungarikumok külföldön nem értékesíthetők. Ehhez megfelelő szervezet és szervezethez is szükséges a termelők és a piaci szereplők részéről egyaránt.

A hungarikum borok marketingje

A hungarikum borok marketingjének két fő viszonyulási pontját szükséges tisztázni, mielőtt az egyes marketingelemek lehetséges szerepét értékelnénk:

1. A hungarikum borok marketingjének el kell térnie a más magyar boroknál alkalmazott módszerektől. Ez az eltérés döntően a belföldi piacon és azo-

kon a piacokon igaz, ahol a magyar borok közül a hungarikum borokat már régóta ismerik, azok esetleg kisebb mennyiségben jelen is vannak ott. Kisebb az eltérés más boroktól az olyan országokban, ahol a magyar borok – és ezen belül a hungarikumok – jelenléte elhanyagolható.

2. *A magyar nemzeti bor marketingen belül elsősorban a hungarikumokra kell koncentrálni, és azok növekvő nemzetközi elismertsége lokomotívként húzhatja maga után a többi magyar bort.* Sokan a tokajit a magyar borok zászlóshajójának nevezik. Mit sem ér e költői hasonlat, ha a borvilág tengerén más országok magas árbocai között nem látszik zászlónk a fogyasztó számára. Egyébként is, a nem hungarikum borok esetében talán a márkavédelemre vagy a nemzetközileg ismertebb fajtára kellene a piac megdolgozását alapozni.

A hungarikum borok marketingjét hatékonyan csak egy *Nemzeti Bormarketing Program* részeként lehet elképzelni. A program célkitűzéseinek kijelölésekor a hungarikum boroknak elsőbbséget kell biztosítani.

A hungarikum borok marketingjének eltérése a többi borétől több okra vezethető vissza:

- borvidéki / termőhelyi kötődés,
- hazai (viszonylagos) ismertség,
- külföldi (szinte teljes) ismeretlenség.

Az egyes hungarikumcsoportok különböző marketingprogramjaira igen eltérő sajátosságaik (például tokaji borok) és lehetséges célpiacaik (például Nyugat-Európa, Baltikum, Lengyelország) miatt van szükség. A nagy termelési hátterű fajták esetén (például Olaszrizling, Kékfrankos) a magyar eredet, karakter kaphat nagyobb hangsúlyt („országimázs”), míg a kisebb területi arányú fajtáknál az egyediség, a hagyomány, az egy-egy kisebb földrajzi környezethez való kötődés dominálhat.

Valamennyi főbb hungarikum borra részletes programot kell kidolgozni, a termelésben érintett termelői szervezetek bevonásával.

A programnak a következő fő elemeket kell tartalmaznia:

- a bor üzenete az adott célcsoport számára (ez piaconként bizonyos mértékig eltérhet, hiszen mást jelent egy lengyelnek a tokaji szamorodni, mint egy svédnek),
- az üzenet megfogalmazása egy szóval, vagy egy rövid mondattal (szlogen),
- a bor megkülönböztető tulajdonsága, értéke más borokhoz képest,
- a bor történeti háttere (a belföldi piacon, a részletes kulturális, történeti előzményekkel, az európai piacokon az adott országhoz vagy közismert történelmi személyiséghez való kapcsolódásának ismertetésével, a távolabbi piacokon pedig a régiség, illetve az egyediség hangsúlyozásával),
- a bor ajánlása ételekhez, alkalmakra,
- a „marketing mix” elemeinek kiválasztása az adott célcsoport elérésére,
- a költségvetés és az ütemezés tervezése,
- ismertség növelése

- hazai piacon: hagyományok felelevenítése, újbóli megismertetése
- nemzetközi piacon:
 - ♦ hagyományos piacokon a korábbi vagy a meglévő image kihasználása,
 - ♦ új piacokon a borok pozicionálása, különleges, megkülönböztető tulajdonságainak egyediségének előtérbe helyezése,
- hungarikumok pontos pozicionálása
 - borkategórián belül (például tokaji borok),
 - árkategórián belül,
 - elosztási csatornán belül,
- piachoz adaptált marketingterv kidolgozása (közösségi marketing)
 - hangsúlyok,
 - egyediség,
 - hagyomány, történelmi vonatkozások,
 - Magyarországhoz való kötődés hangsúlyozása,
 - különleges technológia/fajta,
 - hagyományos szlogenek (például nászéjszakák bora).

A hungarikumok egy része szinte teljesen kiüresedett a mögötte álló termelési, piaci és marketinghátter hiánya miatt (például Móri ezerjő). Ezekben az esetekben magának a borvidéknek a léte is veszélybe kerül, amit csak komplex borvidéki stratégiával és rekonstrukcióval lehet kiküszöbölni.

A hungarikumok szabályozási és piaci kérdései a többi borhoz hasonló sajátosságot mutatnak, de itt a termőhely és a fajta meghatározóbb szerepet játszik (18–19. ábra).

A teljesség igénye nélkül az egyes hungarikum borok hazai és nemzetközi marketingjében használható főbb elemekre mintaként a következő vázlat megfontolása javasolható:

Bikavérek:

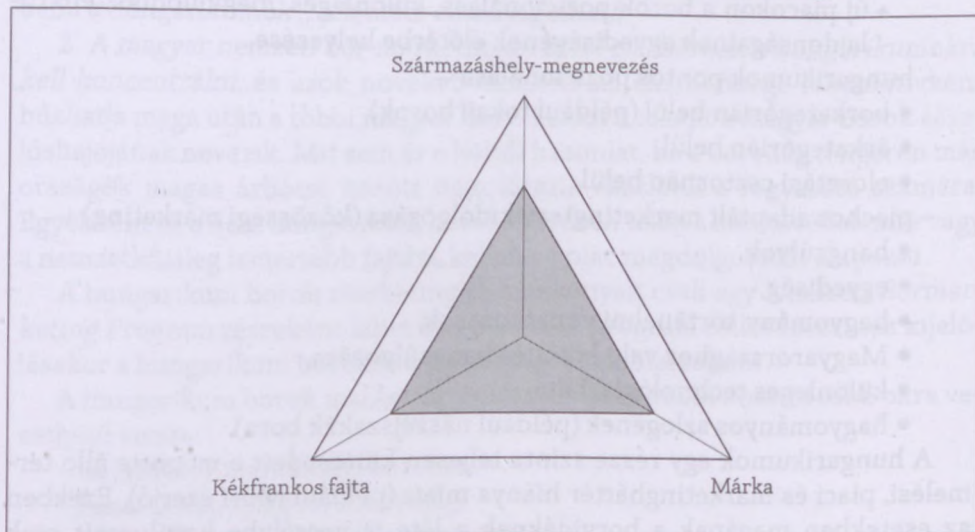
- védett eredetű bor,
- jellegzetes magyar fajták házasítása.

Tokaji borkülönlegességek:

- a legrégebbi eredetvédelmi szabályozás,
- neves személyiségek írták a tokajiról,
- a tokaji bor egy dicső történelmi múltú országrészből származik,
- a borvidék és a pincék a világörökség részét képezik,
- a tokaji szamorodni: az aperitif, a lengyel–magyar barátság szimbóluma,
- a tokaji aszú: az édes bor, amelyet a száraz bort ivók is kedvelnek, a palackba zárt napfény, a gyógyszer,
- egy bor az Ön születése évéből,
- a tokaji eszencia: folyékony aszúszem, a Himnuszban megénekeltektár.

18. ábra

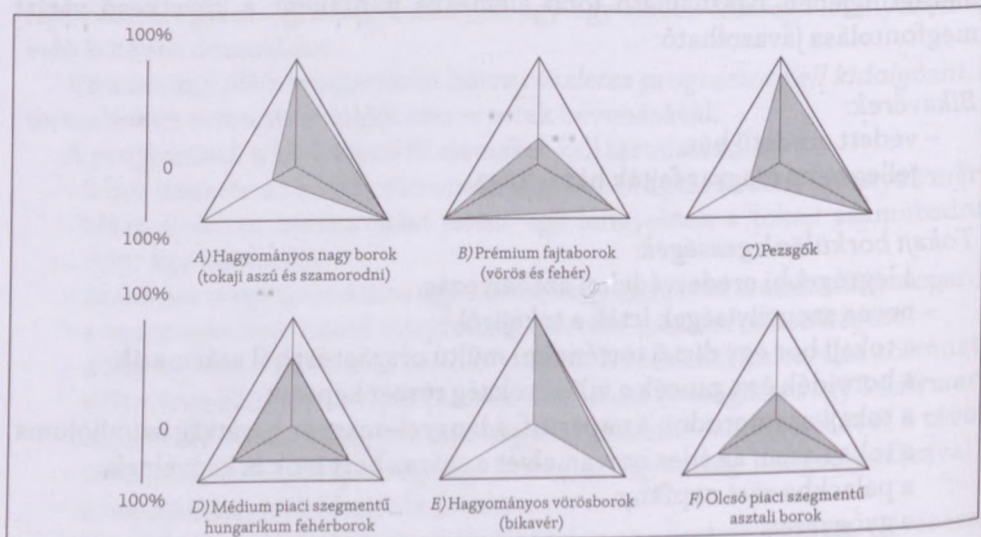
**Példa egy hungarikumfajta borának marketingjére:
a Kékfrankos fajtaborok megnevezésének marketingje**



Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

19. ábra

**A hungarikum és egyéb borok megnevezésének fő tényezői
és hatása termékcsoportonként**



Forrás: FVM SzBKI Kecskemét (2002).

A magyar Zászlósborok Rendjének borai:

- Abasári olaszrizling,
- Badacsonyi kéknyelű,
- Badacsonyi szürkebarát,
- Csopaki olaszrizling,
- Debrői hárslevelű,
- Domoszlói muskotály,
- Egri leányka,
- Izsáki arany sárfehér,
- Kecskeméti kövidinka,
- Kiskőrösi kadarka,
- Móri ezerjő,
- Neszmélyi olaszrizling,
- Pécsi cirfandli,
- Somlói furmint („a nászjészakák bora”, „a vulkán tüze”),
- Soproni kékfrankos,
- Szekszárdi kadarka,
- Tokaji furmint („a vulkán tüze”),
- Tokaji hárslevelű.

13. táblázat

A hungarikumok SWOT-elemzése a hazai piacon

Erősségek	Gyengeségek
<ul style="list-style-type: none"> - ismertség - jelentős hagyományok 	<ul style="list-style-type: none"> - termelési szerkezet heterogenitása - termék szerkezet heterogenitása - minőségi problémák - nagyon eltérő évjáratok - nincs egységes szabályozás - a termelés kis volumene
Lehetőségek	Veszélyek
<ul style="list-style-type: none"> - egységes szabályozás - eredetvédelem - területi klasszifikáció - szigorú ellenőrzés - növekvő kereslet - közösségi promóció és marketing - javuló borkultúra 	<ul style="list-style-type: none"> - területcsökkenés - ár/érték rossz pozicionálása - külföldi borok megjelenése a saját szegmensben

FVM SzBKI Kecskemét (2002).

A hungarikum szőlőfajták egyéb borai:
Cserszegi fűszeres, Juhfark stb.

A hungarikumok pozicionálásához ad segítséget azoknak a hazai és a külföldi piacokra készített SWOT-elemzése (13. és 14. táblázat). Az elemzés alapján látható, hogy a hungarikumoknál hasonló problémák jelentkeznek, mint a hazai borszektorban általában (például minőség, elaprózottság), amihez számos egyedi gond is társul (például kimondhatatlan név). Ugyanakkor az egyediség a hagyomány és az újdonságérték sajátos kombinációja is sok lehetőséget rejt magában.

14. táblázat

A hungarikumok SWOT-elemzése a nemzetközi piacokon

Erősségek	Gyengeségek
<ul style="list-style-type: none"> - viszonylagos ismertség a hagyományos piacokon (például Tokaj) - kedvező ár - jelentős hagyományok - érdekes, egyes piacokon vonzó név (például bikavér) 	<ul style="list-style-type: none"> - termelési szerkezet heterogenitása - termék szerkezet heterogenitása - nagyon eltérő évszakok - minőségi problémák - rendkívül korlátozott mennyiség - nem ismertek az új piacokon - külföldi számára nehezen kimondható, lefordíthatatlan, gyakran túl hosszú megnevezések (például Badacsonyi kéknyelű, Cserszegi fűszeres)
lehetőségek	Veszélyek
<ul style="list-style-type: none"> - egységes szabályozás - eredetvédelem - területi klasszifikáció - szigorú ellenőrzés - közösségi promóció és marketing - megfelelő disztribútor megtalálása - az egyediség és a hagyományok hangsúlyozása - megszokottól eltérő borkarakter - a megnevezések előtérbe helyezése a fogékony piacokon 	<ul style="list-style-type: none"> - ár/érték pozicionálása - erős konkurencia a saját szegmensben

SzBKI Kecskemét (2002).

A hungarikumok kérdése ma egyre aktuálisabb Magyarországon. Ezeknek a termékeknek a termelése, mivel erősen kötődnek egy adott tájhoz, borvidékhez több oldalról is jelentősek:

- Lehetővé tehetik a változó és a globalizálódó (bor)piacon a magyar termékek versenyképességének növelését az egyediség révén.
- Magyarország imázsának hordozójaként jelenhetnek meg külföldön.
- Segíthetnek a hagyományos kulturális és gasztronómiai szokásokat viszszaadni.
- Térségi szerepük a népességmegtartás szempontjából sem elhanyagolható, amihez nemcsak maga a termelés, de a csatlakozó (bor)turizmus bevételei is társulnak.

A hungarikumokat azonban „meg kell találni”, történeti, kulturális, ökológiai természetesi, technológiai és piaci hátterét fel kell deríteni, elemezni kell, ami igen összetett és több terület (szakmai szervezetek, adminisztráció, kutatás, oktatás) együttműködését igényli.

A fenti feladatokhoz pedig egységes szabályozási, támogatási és marketingprogramok szükségesek, amelyek remélhetőleg a közeljövőben elindulhatnak és a hungarikumok helyzetét nagyban javítani fogják.

Gyógy- és aromanövény-hungarikumok

A hazai gyógy- és aromanövény-ágazat kialakulása

A gyógynövényeket hazánkban – elsősorban önellátásra – évszázadok óta gyűjtik, vagy házikertekben termesztik. Az első írásos emlékek a középkorból származnak, s a hazánkba érkező szerzetesek munkáiban találhatóak meg. Sőt a növényfajok egy része (például Lamiaceae-fajok) nagy valószínűséggel éppen ekkor, a kolostorok és nemesi udvarházak gyógynövénykincsét gazdagítva kerültek be a Kárpát-medence területére. Magának a nagyobb léptékű árutermelésnek a kialakulása az „ágazatban” csak a múlt század végére tehető. Ehhez a tevékenységhez már akkor bizonyos fokú feldolgozási, illóolaj-előállítási tevékenység kapcsolódott. A tudományos háttér megteremtéséhez Páter Béla kolozsvári tevékenysége jelentette az első konkrét lépést. Munkásságáról Tétényi P. írt (lásd irodalomjegyzék).

A I. világháború és az ezzel járó gyógyszerhiány a gyógy-, és illóolajos növényekre irányította a figyelmet. Ennek eredményeként 1915-ben a Földművelésügyi Minisztérium rendelete alapján, a világon elsőként, Magyarországon létrehozták a Gyógynövény Kísérleti Állomást. Ez a szervezet a kezdeti időszakban elsősorban a gyűjtés és termesztés ellenőrzését biztosította, majd fokozatosan látott hozzá a legégetőbb tudományos kérdések megoldásához.

Az I. világháborút követő időszakban, részben a megalakított Gyógynövény Kísérleti Állomás fejlesztési bázisára támaszkodva Magyarország folyamatosan „gyógynövény nagyhatalommá” vált. Ez a drog- és illóolaj-termelés, s az ezen alapuló export látványos növekedésében egyaránt megnyilvánult. Egy jellemző adat: 1938-ban 280 vagon drogot, 813 ezer pengő értékű alkaloidot és 214 ezer pengő értékű illóolajat exportált az ország. Ugyancsak az „ágazat” dinamikus fejlődésének eredménye, hogy Kabay János gyógyszerész (1896–1936) ebben az időszakban dolgozta ki világszabadalmát a morfin száraz máktokból történő előállítására.

Erre az időszakra, a '20-as éveket követő periódusra esik a hazai illóolaj-előállítás kialakulása. Ekkor honosították meg a borsosmentát (*Mentha piperita*), valamint az angol és francia levendulát (*Lavandula intermedia*, *L. angustifolia*) külföldi eredetű nemesített szaporítóanyaggal. A levendulatelepítés ekkorra datált relikta a „mediterrán” klímájú Tihanyi-félszigeten ma is megtalálható.

A gyors termelésfelfutást jelzi, hogy 1941-re a borsosmentaolaj termelése elérte az évi 8500 kg-ot. A kétféle levendulából pedig az ipar évente mintegy 400-600 kg illóolajat állított elő, s egyéb termesztett növényfajok közül például a kaporolaj mennyisége elérte a két-hármezer kg-ot. A gyűjtött gyógynövények közül a kamilla ekkor tett szert világhírnévre, s vált „nemzeti” terméké.

A II. világháború gyógyszer- és teahiánya új lendületet adott a gyógy- és illóolajos növények kutatásának, a termesztési és feldolgozási módszerek fejlesztésének. Békésy Miklós kiemelkedő kutatói tevékenysége révén oldódott meg a *Clayiceps purpurea* drog mesterséges fertőzéssel történő előállítás, majd termesztésbe vonták a szívglükozidokat termelő *Digitalis lanatát*. Ezzel a magyar gyógyszeripar fejlődése új lendületet nyert.

A II. világháborút követően jelentősen megváltozott a gyógy- és illóolajos növények és azok termékeinek előállítására kialakult, nemzetközileg is elismert eredményeket produkáló korábbi struktúra. A termelés és feldolgozás elsősorban adminisztratív, irányítástechnikai megfontolásokból három jól meghatározható szférára különült. Ezek az alábbiak:

- gyógy- és illóolajos növények gyűjtése, korlátozott mennyiségű termesztése,
- feldolgozása, értékesítése (kereskedelmi szféra alá rendelve);
- gyógy- és illóolajos növények háztáji és nagyüzemi termesztése (mezőgazdasági szféra);
- ipari gyógynövények termesztése, feldolgozása (ipari-egészségügyi szféra).

A fenti területek közötti határvonal, a gazdasági reformfolyamatok beindulásával párhuzamosan ugyan oldódott, de az ipari és egészségügyi szféra elkülönülése mind a mai napig erős.

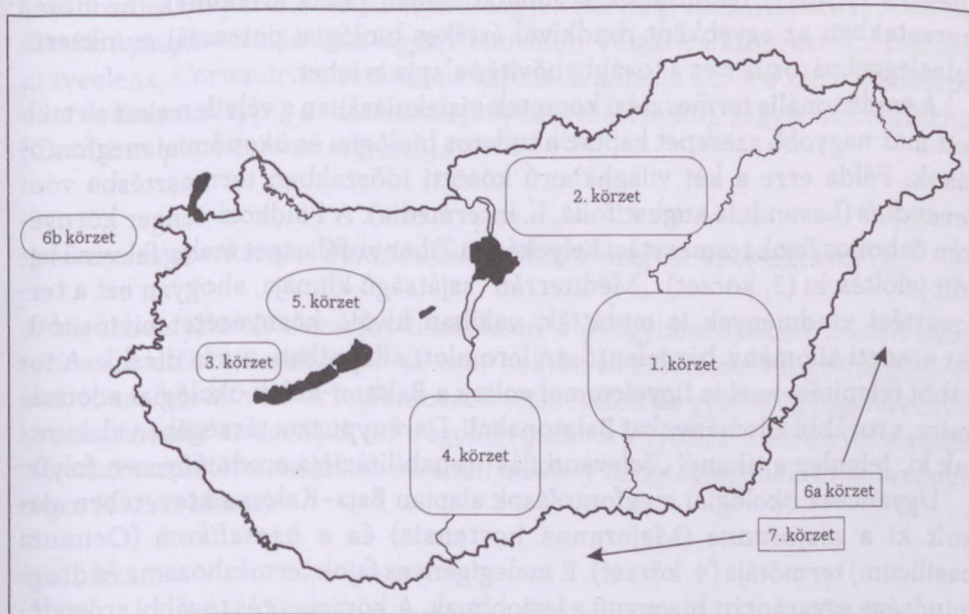
A gyógy- és illóolajos növények termesztése, feldolgozása, kereskedelme a tagadhatatlan gazdasági, gazdaságpolitikai ellentmondások ellenére sikerágazattá vált. A hazánkban előállított gyógy- és illóolajos növények még ma is tradicionálisan „nemzeti” terméként jelennek meg az exportpiacon. Magyarországon a gyógynövényekkel hasznosított terület az utóbbi évtizedekben évente 37-42 ezer hektár között mozgott. Az előállított drogtömeg 35-40 ezer tonna/év, ebből 25-30 ezer a mezőgazdasági üzemekben termelt. Az illóolaj-termelés 80-100 t/év. Az ágazat évi bruttó deviza árbevétele pedig 35 millió USA-dollár körüli volt.

Gyűjtési és termelési körzetek kialakulása

A gyógy- és aromanövény-ágazat kialakulása egy szerves folyamat eredménye volt, melyben a piaci igények kielégítésén túl a nemzeti tradíciók, s ennek révén a regionalitás is meghatározó szerepet játszott (1. ábra).

A gyógy- és illóolajos növények termelésére specializálódott kiemelt körzetek: 1. körzet – Nagyalföld, Tiszántúl; 2. körzet – Északi-középhegység;

Gyűjtési és termelési körzetek



3. körzet – Balaton-felvidék; 4. körzet – Dél-Magyarország; 5. körzet – Bakony és környéke; 6a körzet – „tavaszi” mák országosan kiterjedt régiója; 6b körzet – „őszi” mák nyugat-dunántúli termőtája; 7. körzet – az ország egész területén potenciálisan termesztendő fajok.

A növényflóra tájjellegű hasznosításának modell értékű példája az *orvosi kamilla* (*Matricaria recutita*) gyűjtésének, feldolgozásának és értékesítésének kialakulása (1. körzet). Elsősorban a német piac felvevőképességének bővülése teremtette meg felfutásának hátterét. Ezt bizonyítja, hogy a napjainkig világhírnevet szerzett, „hungarikumnak” tekinthető drogja (*Chamomillae flos*) a világpiacon mint germán kamilla értékesült. A hazai kamilladrog kiváló minőségét – korábban csak empirikus megfigyelések alapján, ma már analitikai vizsgálatokkal is bizonyítva – a termőhely egyedülálló ökológiai adottsága eredményezi. Az Alföld másra alig hasznosítható szikes pusztáin termő növényanyagból, organoleptikus és beltartalmi paramétereit tekintve egyaránt, első osztályú árut lehet előállítani. Ezen előnyös természeti adottságok hasznosítására a feldolgozó egységek is elsősorban ezekben a körzetekben épültek ki (Balassagyarmat, Füzesabony és környéke). Gyűjtési szezonban akár 15-20 ezer ember is bekapcsolódik a virágzat betakarítási munkáiba.

Ugyancsak jól nyomon követhető a gyűjtési körzetek kialakulása a hegyvidéki termőtájakon (2. körzet). A *csipkebogyó* (*Rosa canina*), *feketebodza*

(*Sambucus nigra*), *kökény* (*Prunus spinosa*), *galagonya* (*Crataegus oxycantha*) és még több tucat gyógynövényünk termőhelyein alakultak ki tradicionális felvásárlói, feldolgozó körzetek. Csupán példaként kiemelve Nógrád, Borsod megyék területei tekinthetők e vonatkozásban példa értékűnek. Ez utóbbi körzetekben az egyébként rendkívül értékes biológiai potenciál munkaerőfelesleggel párosul, s ez a további bővítés alapja is lehet.

A tradicionális termesztési körzetek kialakulásában a véletlen elemek mellett már nagyobb szerepet kaptak a tudatos biológiai és ökonómiai megfontolások. Példa erre a két világháború közötti időszakban termesztésbe vont *levendula* (*Lavandula angustifolia*, *L. intermedia*). A Földközi-tenger környékén őshonos fajok termesztési helyeként a Tihanyi-félsziget meleg fekvésű lejtőit jelölték ki (3. körzet). „Mediterrán” sajátságú klímája, ahogyan ezt a termesztési eredmények is mutatták, valóban kiváló környezetet biztosított. Az eredeti állomány, bár jelentősen leromlott állapotban, ma is díszlik. A további telepítéseknél is figyelemmel voltak a Balaton-vidék ökológiai adottságaira, s további állományokat Balatonakali, Daránypuszta térségében alakítottak ki. Jelenleg a tihanyi „őslevendulás” rehabilitációja eredményesen folyik.

Ugyancsak ökológiai megfontolások alapján Baja–Kalocsa körzetében alakult ki a *majoranna* (*Majoranna hortensis*) és a *bazsalikom* (*Ocimum basilicum*) termőtája (4. körzet). E melegigényes fajok terméshozama és drogmisége egyaránt itt bizonyult a legjobbnak. A körzetesítés további erősödéséhez járult hozzá, hogy e területekre építették ki a nagy értékű, meleg levegős szárító- és drogfeldolgozó üzemeket, s ez társítható volt a fűszerpaprika termesztésével és feldolgozásával.

Az *anyarozs* (*Claviceps purpurea*) termesztési körzetének kialakulását az 1960-as években ökológiai és ökonómiai megfontolások egyaránt motiválták (5. körzet). Egyrészt a gazdanövény (*Secale cereale*) természetközeteiből kellett kiindulni, másrészt megtalálni a gomba növekedése szempontjából előnyös adottságú területeket. A több szempontú megközelítés eredményeként a Bakony déli nyúlványain (Zirc–Nagyvázsony térségében) alakult ki az a termőkörzet, amelyhez a későbbiek során a nagy értékű termesztési és feldolgozási géppark is társult.

A *mák* (*Papaver somniferum*) termesztése Magyarországon jelentős tradícióval rendelkezik. Ez elsősorban többcélú felhasználásával függ össze: élelmiszer- és gyógyszeripari termékként egyaránt hasznosul. Termesztése főleg ökológiai megfontolások alapján két régióra különül. Az úgynevezett „tavasz” fajták termesztése elsősorban a Nagyalföldön, illetve az ország egész területén az arra alkalmas területeken helyi jelleggel folyik (6a körzet). Ezzel ellentétben az „őszi” fajták, illetve populációk termesztése a nyugati országrészekre lokalizálódik, ahol a mérsékelt hűvös eredményeként lényegesen kisebb a téli kifagyás veszélye (6b körzet).

A fentiekkel ellentétben több olyan gyógynövényfaj is ismert, amelyek különösebb korlátozás nélkül az ország egész területén eredményesen termelhetők (7. körzet). Így ez a régió a korábban említetteknel sokkal általánosabb, s inkább mint kárpát-medencei sajátosság jelenik meg. Idesorolható többek között az Apiaceae család több tagja (*Foeniculum vulgare*, *Carum carvi*, *Anethum graveolens*, *Coriandrum sativum*, *Pimpinella anisum* stb.), a *mustár* (*Sinapis alba* és *Brassica* spp.), a *máriatövis* (*Silybum marianum*), vagy a *héjnélküli tök* (*Cucurbita pepo* convar. *styriaca*).

A termelés szerkezete, különös tekintettel a magyar specialitásokra

A korábban jelzettek szerint hazánkban a gyógynövényekkel hasznosított terület az utóbbi években 37-42 ezer hektár, az előállított drogtömeg 35-40 ezer tonna körüli volt. A legfontosabb termesztett és gyűjtött gyógynövényeket az alábbiakban soroljuk fel, s egyben utalunk a gyűjtés, illetve a termesztés jellemző területére, valamint az adott növény drogtömegének éves mennyiségére (1-2. táblázat).

1. táblázat

Kiemelt jelentőségű termesztett gyógynövények

Faj	Terület (ha)	Termés (t/év)
1. Mustár (fehér+barna)	12000-15000	9000-12000
2. Mák*	8000-12000	8000-10000
3. Konyhakömény	1500-2500	1500-2500
4. Koriander	1500-3000	1500-2500
5. Édeskömény	1500-2000	1200-1500
6. Máriatövis	1500-2000	1200-1200
7. Ánizs	400-500	250-350
8. Kapor	400-500	350-500
9. Kamilla*	250-400	150-250
10. Orbáncfű	200-300	200-250
11. Citromfű	200-250	200-300
12. Majoranna*	50-100	60-120
13. Bazsalikom*	50-100	60-120
14. Borsfű	50-100	60-120
15. Macskagyökér	50-100	70-150

Forrás: A Gyógynövény Terméktanács adatai alapján Bernáth Jenő összeállítása.

* Hungarikumok, vagy hungarikummá fejleszthető fajok köre.

Fontosabb gyűjtött gyógynövények

Faj	Gyűjtött drog mennyisége (t/év)
1. Csalán	250–350
2. Mezei zsúrló*	250–350
3. Vadgesztenye	250–300
4. Csipkebogyó*	200–250
5. Bodzabogyó*	400–600
6. Bodzavirág*	50–100
7. Orbáncfű	150–200
8. Kamilla*	250–350
9. Hársvirág*	30–40
10. Gyermekláncfű	100–150
11. Cickafark	100–150
12. Fagyöngy	100–150
13. Aranyvessző	150–200
14. Galagonya (virágzó ágvég)*	50–100
15. Vérehulló fecskefű	50–100

Forrás: A Gyógynövény Terméktanács adatai alapján Bernáth Jenő összeállítása.

* Hungarikumok, vagy hungarikummá fejleszthető fajok köre.

Az ágazat nemzetközi helyzete

A természetes eredetű növényi anyagok felhasználása a fitoterápiában, az aromaterápiában, a gyógyszeriparban és egyéb iparágakban várhatóan tovább bővül. Figyelembe kell venni azt a tényt, hogy a felhasználás növekedése éppen a fejlett gyógyszeriparral rendelkező országokban a legkarakterisztikusabb, s ott rendelkezik ez a folyamat erős szakmai és társadalmi háttérrel.

A növényi anyagokkal kapcsolatos intenzív kutatás eredményeként olyan terápiás területre tártak fel új növényi forrásokat, vagy modellanyagokat, amelyek ma még szintetikumokkal is alig gyógyíthatók. Így idesorolhatók a *rózsameténg* (*Catharanthus roseus*) fehérvérűség kezelésére egyedülálló hatással rendelkező alkaloidjai, a *kassvirág* (*Echinacea* spp.) immunrendszert stimuláló anyagai, a *Ginkgo biloba* geriátrikumként kiváló flavonoidjai, az *őszi margitvirág* (*Chrysanthemum parthenium*) antimigrén hatású anyagai, vagy a *Vinca* alkaloidokból félszintézissel előállítható gyógyszer, a *Cavinton*. Ezen anyagok forgalmazása azonban azt bizonyítja, hogy az aktív vegyületek izolálása és forgalmazása egyben üzleti siker is. A rendelkezésre álló információk szerint az *Echinacea* spp. és *Ginkgo*-készítmények – bár még csak gyógyter-

mékként kerültek piacra – már a bevezetést követő 3–4. évben 100–200 millió feletti DM-forgalmat jelentettek a német piacon. Így joggal várható az a feltételezés, hogy a drogforgalom akár 25-30%-os növekedése mellett az OECD-országok jelenleg is 43 milliárd USD-t elérő, természetes alapanyagból kiinduló gyógyszertermelése (a készítmények 20-25%-a tartalmaz növényi eredetű anyagokat) is tovább nő az elkövetkező évtizedekben.

1992 óta a gyógy- és aromanövények EU-ba irányuló *drogimportja* (a beszállított drog mennyisége alapján) 21 százalékkal nőtt meg, amely közel 100 ezer tonna drogot, illetve 330 millió USD értéket képvisel. Az európai beszállítók közül Bulgária a legjelentősebb évi 7000 tonna mennyiséggel. A TRAFFIC International adatai alapján a jelentősebb beszállítók között szerepel még Magyarország, Lengyelország, Törökország, Csehország, Horvátország és Románia. Ez utóbbi országok szállított drogmennyisége 1000 és 5500 tonna közötti. (Magyarországé az 1992–96. évi átlag alapján 5480 tonna.)

A TRAFFIC International (Brüsszel, 1998) felmérései alapján a *fitomedicinák* (növényi eredetű *drogpreparátumok*) *forgalmának növekedése* lényegesen felülmúlja a gyógyszerfelhasználás növekedésének évi általános ütemét. Ez a növekedés 1988-ban a világban elérte a 10%-ot. Egyedül a német piacon évi 2500 millió USD-t tesz ki az évente forgalmazott fitomedicinák értéke. A forgalom növekedése országspecifikus (3. táblázat).

3. táblázat

A növényi eredetű drogpreparátumok felhasználásának növekedési üteme EU-felmérések alapján

Ország	Fitomedicinák értékesítésének növekedése országok szerint 1998-ban (előző év %-ában)
Spanyolország	35
Németország	15
Olaszország	11
Anglia	10

Forrás: Lange, D.: *Europe's medicinal and aromatic plants*. Traffic International, Cambridge, United Kingdom, 77. p.

Fenti termékek vonatkozásában az EU 65/65/ EEC direktíva 4.8 (a) (II) fejezete van érvényben, amely regisztráláskor elfogadja az irodalmi bizonyítás elvét, azaz irodalmi referenciákkal támasztható alá a minőség, hatékonyság, biztonság.

A fenti nemzetközi adatok alapján a hazai gyógy- és aromanövény-ágazat teljesítménye – megfelelő fejlesztés és támogatási konstrukciók kialakításával – akár évi 4–7%-kal látszik bővíthetőnek.

A hazai ökológiai potenciál elemzése

Vadon termő gyógy- és aromanövény-specialitások

Az európai gyógynövénypiacon megjelenő mintegy 1200-1300 féle, gyógy- és illóolajos növényekből előállított és forgalmazott drog közel 90%-a gyűjtésből, döntő mértékben a fejlődő országokból származik. Magyarországon az előállított drogtömeg nagy része, mintegy 10-15 ezer tonna száraz drog/év és a gyógynövényfajok 60-70%-a (120-130 faj) kerül ki a természetes élőhelyekről. A fontosabb vadon termő gyógynövényfajok felsorolását az alábbi összeállítás tartalmazza (4. táblázat).

4. táblázat

A Magyarországon előállított fontosabb vadon termő gyógy- és aromanövények spektruma

Természetes társulásokból gyűjtött fajok drogjai
<i>Alkanna</i> radix, <i>Anserina</i> herba, <i>Apii</i> herba, <i>Asarae</i> herba cum radix, <i>Asperulae</i> herba, <i>Betonicae</i> folium, herba, <i>Betulae</i> folium, <i>Bursae pastoris</i> herba, <i>Calcatrippae</i> flos, herba, <i>Cerefolii</i> herba, <i>Cichorii</i> herba, radix, <i>Clematitis</i> herba, <i>Coryli</i> folium, <i>Crataegi</i> fructus, summitas, <i>Cynodon dactylon</i> rhizoma, <i>Cynosbati</i> fructus, <i>Echii</i> herba, <i>Equiseti</i> herba, <i>Eupatorii</i> herba, <i>Euphrasiae</i> herba, <i>Fagopyri</i> herba, <i>Farfarae</i> flos, folium, <i>Filipendulae</i> herba, <i>Fragariae</i> folium, <i>Frangulae</i> cortex, <i>Fraxini</i> folium, <i>Fumariae</i> herba, <i>Galegae</i> herba, <i>Galeopsidis</i> herba, <i>Galli</i> herba, <i>Gei</i> rhizoma, <i>Glandes quercus testae</i> pulvis, <i>Graminis</i> rhizoma, <i>Hederae</i> herba, <i>Helianthemi</i> herba, <i>Helichrysi</i> flos, herba, <i>Hepaticae</i> folium, herba, <i>Herniariae</i> herba, <i>Juniperi</i> fructus, <i>Lamii</i> albi flos, herba, <i>Lepidii</i> herba, <i>Linariae</i> herba, <i>Menthae aquatica</i> herba, <i>Mori</i> folium, <i>Myrtilli</i> folium, fructus, <i>Ononidis</i> radix, <i>Papaveris rhoeas</i> flos, <i>Plantaginis lanceolatae</i> folium, <i>Plantaginis majoris</i> folium, <i>Polygalae</i> herba, <i>Polygoni</i> herba, <i>Polygoni hydropiperis</i> herba, <i>Populi</i> gemma, <i>Primulae</i> flos, folium, radix, <i>Pruni spinosae</i> flos, fructus, <i>Pulmonariae</i> folium, <i>Quercus cerris</i> folium, lichen, <i>Rhei</i> rhizoma, <i>Robiniae</i> flos, <i>Salicis</i> cortex, <i>Sambuci</i> flos, fructus, <i>Sedi</i> herba, <i>Serpylli</i> herba, <i>Sideritidis</i> herba, <i>Sorbis aucupariae</i> fructus, <i>Stellariae</i> herba, <i>Taraxaci</i> folium, herba, radix, <i>Tiliae</i> flos, folium, <i>Tormentillae</i> rhizoma, <i>Urticae</i> folium, <i>Verbenae</i> herba, <i>Veronicae</i> herba, <i>Vincae</i> herba, <i>Violae odoratae</i> folium, <i>Violae tricoloris</i> herba, <i>Virgae aureae solidaginis</i> herba, <i>Visci</i> stipes.
Természetes társulásokból gyűjtött és/vagy termesztett gyógynövényfajok drogjai
<i>Absinthii</i> herba, <i>Agrimoniae</i> herba, <i>Althaeae</i> flos, folium, radix, <i>Armoraciae</i> radix, <i>Amygdalae dulcis</i> farina, <i>Centauri</i> herba, <i>Chamomillae</i> flos, <i>Cotinius</i> folium, <i>Hyperici</i> herba, <i>Inulae</i> radix, <i>Leonurii cardiaca</i> herba, <i>Malvae silvestris</i> flos, folium, <i>Marrubii</i> herba, <i>Meliloti</i> flos, herba, <i>Millefolii</i> flos, herba, <i>Origani</i> herba, <i>Saponariae albae</i> , <i>Saponariae officinalis</i> herba, radix, <i>Tanacetii</i> flos, herba, <i>Verbasci</i> flos.

Európában hazánk a gyűjtött gyógynövények arányát tekintve köztes helyet foglal el a dél- és kelet-európai országok között. Míg az első csoport országai-
ban a gyűjtés, a vadon termő állományok hasznosítása szinte alig fordul elő, az
utóbbiaknál nem egy esetben a termelés egészét ez teszi ki. Ennek oka a külön-
böző tulajdonviszonyokra, tradíciókra, az élők munká eltérő költségére vezethe-
tő vissza. Míg például Angliában legfeljebb saját célú felhasználásra gyűjtenek,
azt is inkább esetlegesen, addig Spanyolországban a drogtermés felét a vadon
termő állományok adják, Albánia pedig szinte kizárólag vadon termő drogot
használ, illetve exportál. Ugyanakkor jellemzőnek mondható az is, hogy alig né-
hány ország rendelkezik a magyarországihoz hasonló széles fajspektrummal.
Legtöbb országban egy-egy speciális termék túlsúlya figyelhető meg, például
Spanyolország legfőbb kiviteli cikke a kakukkfű, Görögorszáé a zsálya, Török-
ország és Olaszország esetében a szurokfűfajok, Albániából az orvosi zsálya je-
lenik meg a nyugat-európai piacokon.

A gyűjtött gyógynövényfajok jelentőségét bizonyítja, hogy a hazai gyógy- és
fűszernövényexport döntő hányadát is a vadon termő növényfajok drogja
adja. A kivitelben jelentős szerepe van azon alábbi fajoknak, amelyek hazánk-
ban kiterjedt areával rendelkeznek (5. táblázat).

A kamilla (Matricaria recutita) drogja mint egy tradicionális hungarikum

A kamilla az egyik legismertebb gyógynövényünk, amelyet világszerte magyar
specialitásként mint hungarikumot ismernek. Virágzata a *Chamomillae*

5. táblázat

A hazai specialitásnak számító, nagy tételben exportált gyűjtött gyógynövényfajok

Drog latin neve	Drog magyar neve
Chamomillae anthodium	kamillavirág
Equiseti herba	zsurlófű
Tiliae flos	hársfavirág
Sambuci flos	bodzavirág
Urticae folium	csalánlevél
Achilleae herba	cickafark
Chelidonii herba	fecskefű
Taraxaci herba et radix	gyermekláncfű
Juniperi galbulus, Crataegi fructus, Cynosbati pseudofructus	gyógybogyók

anthodium (flores) a Magyar Gyógyszerkönyvben (Ph.Hg. VII.) és a Magyar Szabványban (MSZ 12336-1987) egyaránt drogként szerepel. Virágzatából előállított szitálmánya *Chamomillae cribratum*ként ismert (MSZ 12336-1987). A növény illóolaja *Aetheroleum chamomillae* (Ph.Hg. VII. és MSZ 9262-1981). A kamilla virága és illóolaja az európai gyógyszerkönyvek többségében, a virágdrog 1999 óta az ESCOP-monográfiák között is szerepel.

Géncentruma a Földközi-tenger keleti medencéje körüli terület. A búza gyommagjaként az összes mérsékelt éghajlatú kontinensen elterjedt és meghonosodott. Eurázsiai elterjedésének északi határa a 63-64. északi szélesség vonalában van. Kisázsiaiában is őshonos, de megtalálható Észak- és Dél-Amerikában, továbbá Ausztráliában is. Hazánk egész területén vadon terem, különösen jelentős állománya a szikes területeken van. Gyakori még búza- és lucernatáblákon, ahol a tavaszi vízfoltok eltűnése után megjelenik a „vetési” kamilla.

Magyarország kamillaprodukciónak nagyobb része származik a vadon termő állományok begyűjtéséből. Az Alföld szikes területein, de elsősorban a Tiszántúlon a kamilla gyűjtése jelentős esemény, amelyre mind a gyűjtők, mind az átvevők előre felkészülnek.

A vadon termő kamilla begyűjtése tradicionálisan kamillafésűvel történik. Az átvevőhelyeken 10-12 mm lyukbőségű rostán a virágokat szennyező hosszabb szárrészekről és az idegen növényi részekről megtisztítják. A kamilla-virág mesterséges és természetes úton is szárítható, nagyobb üzemekben műszárítón (szalag- vagy alagútszárító). A szárítóba helyezett friss virág kezdetben a magasabb hőfokot (50-60 °C) is elviseli az illóolaj-tartalom csökkenése nélkül. A száradás előrehaladásával a hőmérsékletet fokozatosan csökkenteni kell.

A természetes úton szárított „padi kamilla” kiváló értéket képvisel. A gyógyszerkönyvi minőségű virágdrog (*Chamomillae anthodium*) legalább 0,4% illóolajat kell tartalmazzon. A virágokon 5 cm-nél hosszabb kocsány nem lehet, levéltöredék legfeljebb 5%. A III. sz. rostán 10%-nál nem lehet több a leszítálható rész. Idegen növényi rész maximum 4%, ezen belül *Anthemis* vagy *Matricaria* fajok legfeljebb 0,1%-ban fordulhatnak elő a drogban. Az illóolaj (*Aetheroleum chamomillae*) legalább 2,5% kamazulént és 10% bisabolol szeszkviterpént kell hogy tartalmazzon.

A kamilla drogja a faj természetes lelőhelyeinek megőrzésével és fejlesztésével, a feldolgozás színvonalának javításával a 21. század első felében is megtarthatja piacvezető szerepét, hungarikumként történő elismertségét.

A mák termesztésének (ipari és élelmiszer célú) stabilizálása és fejlesztése

A mák, mint gyógyszer szolgáltató növény, hazánkban a múlt század első éveiben került az érdeklődés előterébe. Már 1809-ben néhány szakember felhívta

a figyelmet a mákra, amelyből magyarországi feltételek között is nyerhető latex, azaz ópium. A hazai ópium-nyersanyagbázis előállítására irányuló kezdeti próbálkozások igen szerény eredménnyel jártak, tényleges áttörést e területen Kabay János tevékenysége hozott. Elsőként sikerült olyan eljárást kidolgoznia, amelynek alkalmazásával üzemi méretekben lehetett a zöld növényből morfint előállítani. Ily módon – a világon elsőként Magyarországon –, kezdődött meg ópium helyett közvetlenül a zöld növényből ipari méretekben morfin, illetve néhány mellékalkaloid gyártása. Kabay János tevékenysége világhírnevet szerzett a magyar gyógyszeriparnak. Munkásságáról ma is a világ több táján megemlékeznek.

Európa több országában, így hazánkban is a máktermesztés gazdaságosságának előfeltétele a magnyerés, sőt gyakran ezt tekintik főterméknek. A mák magja ugyanis igen széleskörűen hasznosítható. A magot felhasználja az élelmiszeripar, de a magjából sajtolt olaj számos ipari, így például festékipari termék alapanyaga.

Gyógyszeripari jelentősége miatt az Alkaloida Vegyészeti Gyár (jelenleg ICN Hungary) már a kezdetektől felkarolta a máktermesztés fejlesztését, az ipari termelés felfuttatását. A gyógynövények vonatkozásában relatíve ritka intenzív fejlesztés eredményeként 1974–75-re elkészült az első nagyüzemi máktermesztési technológia. A technológia továbbfejlesztésének részét képezte a kézimunkaerő-kímélő gépi technológia kidolgozása és bevezetése. Majd a máktermelő gazdaságok és kutatóintézetek bevonásával az Alkaloida Vegyészeti Gyár kidolgozta a máktermelés hazai problémáit komplexen kezelő, illetve megoldó Máktermelési Rendszert. A Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium az Alkaloida Vegyészeti Gyár előterjesztése alapján 1977. január 15-én engedélyezte az „Alkaloida Máktermesztési Rendszer” (AMR) működését, a nagyüzemi technológia bevezetését. A MÉM a rendszer gesztorának az Alkaloida Vegyészeti Gyárat nevezte meg. Ezzel az Alkaloida Máktermelési Rendszere a hazai nagyüzemi máktermelés szervezője, irányítója lett. A termelés az alábbi termelési körzetekre koncentráldott:

- I. körzet: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Hajdú-Bihar megye,
- II. körzet: Szolnok megye tiszántúli része, Bács-Kiskun megye, Csongrád megye, Békés megye,
- III. körzet: Budapest, Pest megye, Nógrád megye, Heves megye, Szolnok megye Duna–Tisza közti része,
- IV. körzet: Dunántúl egész területe.

Az intenzív hazai fejlesztés eredményeként az 1970-es évek végére a magyar máktermesztés és alkaloidgyártás világvezető szerepre tett szert. A morfingyártás vonatkozásában a világ 3–4. helyén álltunk. Sajnálatosan ezt a vezető szerepünket az 1980-as években folyamatosan elveszítettük. Piac-

vesztésünk oka elsősorban a fejlesztési források beszűkülésére, a megfelelő stratégia hiányára vezethető vissza.

A rendelkezésre álló nemzetközi adatok alapján az ipari alapanyag (máktok) iránti igény folyamatosan nő. Reálisnak látszik az 1990-es évekre jellemző 2-3 ezer hektáros hazai termőfelület 14-15 ezer hektárra történő felfuttatása és ezen a szinten való stabilizálása.

Biogógynövény-termékek előállítás

Az utóbbi időben mind nagyobb a kiemelkedő minőségű, biogógynövény drogok iránti igény. Ezt a termelési formát az EU több országában, így Németországban, Svájcban stb. kiemelten támogatják. A felfutás lehetősége Magyarországon is adott, amit jól tanúsítanak az utóbbi időszakban publikált adatok:

- Nógrád megyében, valamint az ország déli körzeteiben (Baja, Pécs és környéke) mind nagyobb területet ér el a gyógy- és aromanövénydrogok ökomódszerekkel történő előállítás. A legismertebb fajokat (majoránna, homoktövis, bazsalikom, kakukkfű, borsikafű stb.) jelenleg mintegy 1000 ha felületen termesztik.
- A biominőségű termékek előállítás

szempontjából új lehetőséget teremt a természetes flóra célirányos hasznosítása. Nemzeti parkjaink ugyanis – megfelelő ellenőrző rendszerek és a GCP (Good Collection Practice) bevezetése esetén – alkalmasnak látszanak ilyen kiváló minőségű termékek előállítására.

Biológiai háttér

Fajtakérdés

A jó minőségű drog előállításának feltétele a morfológiai, beltartalmi és produktív szempontból egyaránt kiemelkedő teljesítményű, genetikailag kiegyenlített növényanyag használata. Ehhez hazánkban az 1959 előtt felhasznált tájfajták, ökotípusok jelentették a kiindulási alapot, s a további nemesítés is erre támaszkodott. Amennyiben megvizsgáljuk a fajtaként elismert növényanyagok regisztrálásának időbeni megoszlását, jól látható, hogy ez a kezdeti döntés – a tájfajták fajtakénti elismerése – ma is domináns fajta spektrumunkban. A fajtaspektrum korszerűsítésének nehézségeit jelzi, hogy 1959-től átlagosan évente 0,78 további fajta elismerése történt meg. Magyarországon jelenleg mintegy 60 a regisztrált gyógy- és illóolajos növényfajták száma. Ezenkívül dísnövényként, gyümölcsfajtaként is ismertek el gyógynövényként használatos fajokat. A fajtaspektrum értékelésénél figyelembe kell venni, hogy a fenti

számok mindössze 30 fajt takarnak. Amennyiben tekintetbe vesszük azt, hogy esetenként 50-60 faj termesztése is folyhat, s a terméként hivatalosan megjelenő drogok száma 214, ez a fajszám rendkívül alacsony.

Ugyanakkor a nemesített (vagy elismert) fajtakörön belül elkülöníthetők azok a fajok, amelyekre az átlagosnál intenzívebb nemesítői munka irányult. Ilyen fajok többek között a kamilla, mák, kömény, mustár stb. Másik végletként 1959 óta változatlan genetikai alappal rendelkezik az angyalgöyökér, kapor, lestyán stb. esetében.

Jól megfigyelhető, hogy a genetikailag megfelelően javított fajok között elsősorban a gyógyszeripari növények és – a nagy területen, gabonatermesztési technológiával előállítható – növényfajok szerepelnek.

Az utóbbi időben – a hazai nemesített növényanyag hiánya miatt – egyre gyakoribb a külföldi eredetű szaporítóanyagok behozatala, illetve az ilyen szaporítóanyag felhasználásával végzett bértermesztés. A külföldről behozott – elsősorban tasakolt vetőmagként értékesített – anyagok tényleges fajtaértéke rendszerint bizonytalan. Ez a gyakorlatilag minden kontrollt mellőző szaporítóanyag, import tovább nehezíti a hazai gyógy- és illóolajos növények genetikai háttérbázisának a kialakítását, s a karakterisztikus magyar termékek, a hungarikumok előállítását sem segíti elő.

A természetes növényflóra potenciáljának elemzése, génrezerváció

A gyógy- és illóolajos növényekből előállított és forgalmazott drog jelentős hányada még ma is természetes állományokból származik. Amennyiben a közvetlenül drogformában felhasznált növényi tömeg összességét vesszük figyelembe, akkor ennek részesedési aránya az 50%-ot is meghaladja. Az ipari feldolgozás drogszükségletét is ideszámítva – mivel ezeket alapvetően agrárrendszerekben állítják elő – 30-40%-osra mérséklődik a gyűjtött drogarány. Ez még így is azt jelenti, hogy évente mintegy 10-15 ezer tonna száraz drogtömeget termelnek természetes rendszereink.

E nagy mennyiségű növényanyag begyűjtése azonban, megfelelő biológiai, ökológiai szemlélet érvényesítése nélkül, a vártnál nagyobb terhelést jelenthet természetes növényzisztémáinkra. A tudományosan kellően meg nem alapozott és szabályozott gyűjtés, más, környezetet romboló hatásokkal együtt, visszafordíthatatlanul károsítja biomassza-termelő növénytársulásainkat. Jól szemlélteti az ebben rejlő veszélyeket, hogy az elmúlt évtizedekben több mint 30, korábban nagy arányban gyűjtött gyógy- és illóolajos növényfajunk vált veszélyeztetetté, vagy kellett azokat védetté nyilvánítani. Csupán példaként kiemelve: a korábban nagy mennyiségben gyűjtött tavaszi hérics (*Adonis vernalis*), több *kankalinfaj* (*Primula* spp.), a nagy ezerjófű (*Dictamnus albus*), fontos szívglükozidos növényünk, a gyapjas gyűszűvirág (*Digitalis lanata*)

és még sok más, biológiai és gazdasági értéket egyaránt jelentő növényfajunk került le a gyűjtők listájáról. A megoldás azonban nem ez, hanem mind több és több gyógy- és illóolajos növényfaj védetté nyilvánítása. A hazai természetes növényállományokban rejlő biológiai potenciált, azok termelőképességét kell és lehet fokozni szakszerű fejlesztéssel és hasznosítással. Ehhez külön-külön elemezni kell a károsítást előidéző okokat és az azok kivédésére rendelkezésünkre álló, vagy megteremthető eszközrendszert.

A veszélyeztetetté válást az alábbi fő okok motiválhatják:

- A természetes populációk átgondolatlan, csak ökonómiai megfontolásokra támaszkodó gyűjtése, fokozott, esetenként visszafordíthatatlan *túlterheléséhez* vezethet. Rendszerint akkor alakul ki közvetlen veszélyhelyzet, ha ez a túlterhelés olyan populációkat érint, amelyek más szempontból is veszélyhelyzetbe kerültek (például *Acorus calamus*).
- A természetes biológiai potenciál hasznosítása ellen hat az *erdőfelületek csökkenése*, ami konkrét területek megszüntetését, de tájvédelmi körzetek kialakítása révén viszonylagos redukciót egyaránt jelenthet. Részben erre vezethető vissza az *erdei pajzsika* (*Dryopteris filix-mas*), a *kankalin-fajok* (*Primula* spp.), a *tavaszi hérics* (*Adonis vernalis*) stb. törlése a gyűjthető fajok listájáról.
- A *vizes-lápos területek* biológiai megfontolásokat nélkülöző *lecsapolása* a gyógy- és illóolajos fajok tekintetében is visszafordíthatatlan folyamatokat indított el. Olyan biológiailag értékes növényfajaink, mint a *kálmos* (*Acorus calamus*), *vidrakeserűfű* (*Menianthes trifoliata*) természetes előfordulási helyei szűntek meg.
- Az utóbbi évek során szinte elképzelhetetlen károsodás ment végbe *rudeális termőhelyeinken*. Ezek korábban számos gyógy- és illóolajos növényfajunk gyűjtőhelyét jelentették. Mára olyan nagymértékű fajspektrum szegényedés ment végbe, hogy korábban nagy tömegben, többtonnás tételben gyűjtött fajok – mint a *pemetefű* (*Marrubium vulgare*), vagy a *füstike* (*Fumaria schleicheri*) – védelmét kellett előkészíteni.
- A *környezetszennyezés* is jelentősen csökkent a természetes növényi hátterünket. A minőségi követelmények szigorodásával a gyűjtési körzetek határait a fő közlekedési utaktól és ipari létesítményektől távolabb kell kijelölni. Egy-egy faj megritkulásában (például *Arnica montana*, *Vaccinium* spp. stb.) pedig közvetlen szerepük is felismerhető.
- A gyógy- és illóolajos növényfajok a természetes növényi rendszereken belül nem különülnek el, azok szerves részét képezik. Így minden olyan további hatás, amely a *természetes szisztémák egészét károsítja*, a gyógy- és illóolajos növények biomassza termelésére is értelemszerűen hat. A biodiverzitás csökkenése azonban itt talán még fokozottabb veszélyt jelent, hiszen morfológiailag nem elkülönülő kemotaxonok válhatnak a vissza alig fordítható folyamatok áldozatává.

Más részről látni kell, hogy a természetes növénytársulásokban fellelhető gyógy- és illóolajos növények olyan biológiai és ökonómiai potenciált jelentenek, amelyek hasznosításáról sem most, sem a jövőben nem mondhatunk le. Megfelelő biológiai, ökológiai felmérések és ezen alapuló fejlesztő munka révén a jelenleg tapasztalható káros folyamatok megállíthatók, sőt 20-25 éves időtávlatot figyelembe véve akár 30-40%-kal több biomassza előállítására is joggal prognosztizálható.

Az ehhez szükséges fejlesztő munka elemei a következők:

- A *növényfajok védetté nyilvánítása* különösen akkor fontos, ha a fajra vonatkozó információk a faj előfordulásának folyamatos beszűkülésére utalnak, s egyben értékes kemotaxonok eltűnése is feltételezhető. Az utóbbi évek felmérései alapján a védelemre javasolt fajok között szerepel például a *méhfü* (*Melissa officinalis*), a *füstike* (*Fumaria schleicheri*), az *édesgyökér* (*Glycyrrhiza glabra*), a *pemetefű* (*Marrubium vulgare*) stb. A statikus – állapotmegőrző beavatkozásnak tekinthető – védelem alá helyezéssel párhuzamosan előrelépést a védett fajok szaporítóképleteinek a begyűjtése, felszaporítása, majd eredeti termőhelyre való visszatelepítésük jelenthet.
- Esetenként egy adott *terület egészségének védetté nyilvánítása* sem kerülhető el. Ebben az esetben nem a gyógy- és illóolajos növényfajok konkrét védelme a cél, hanem magának a bioszférának kisebb vagy nagyobb területre kiterjedő megőrzése. Magában a megőrzött rendszerben ilyenkor hasznosítható gyógy- és illóolajos növénypopulációk lehetnek jelen. Ahogy ezt a Hortobágyi és a Kiskunsági Nemzeti Park példája bizonyítja, ezek az állományok – megfelelő szakmai kontroll mellett – hasznosíthatók. Célszerű a továbbiakban védett területeink többségét e szempontból felülvizsgálni, és megfelelő biológiai ellenőrzéssel a biomassza-termelés rendelkezésére bocsátani. Az itt előállított növényi drog nagy valószínűséggel a „biotermeléssel” egyenértékű, vagy azt felülmúló minőségű lesz.
- A gyógy- és illóolajos növényfajok 'ex situ' rezervációja, a megőrzés szándékán túl, egy olyan genetikai tartalékot hoz létre, amely a nagy teljesítményű fajták előállításához és széles spektrumú kemotaxonómiai szortiment létrehozásához nyújt támpontot. Ez utóbbi szempont fontossága nyilvánvaló, hiszen egy-egy kémiai összetevőre vonatkozó piaci igény napról napra változhat. Például a morfinán alkaloidok vonatkozásában időnként a morfin, máskor a narkotin iránti igény élénkül meg, vagy háttérbe szorulnak egyes kémiai komponensek, mint például az *orvosi zsálya* (*Salvia officinalis*) azon taxonjai, amelyek jelentősebb mértékű bétetujont halmaznak fel stb. Az 'ex situ' rezerváció legkézenfekvőbb módja *kemotaxonómiai élő gyűjtemények* (taxonómiai kertek) létrehozása. A további fejlesztés alapjául szolgálhat, hogy a SZIE Gyógy- és Aromanövények Tanszékén és a Gyógynövény Kutató Intézet Rt.-ben már működnek ilyen egységek.

Mindkettő alkalmas a szükségszerűen országossá bővülő speciális feladat ellátására.

- A *génbanki tevékenység* fontossága e területen is nyilvánvaló. A gyógy- és illóolajos növények magformában történő megőrzését azonban hátráltatja, hogy a nagy mezőgazdasági kultúrnövényeinkkel összevetve számos speciális kérdésre kell tekintettel lennünk. A gyógy- és illóolajos növények génbanki megőrzésére a technikai feltételek rendelkezésre állnak. Az Agrobotanikai Kutató Intézet (Tápiószele) mellett a SZIE Gyógynövény-termesztési Tanszékén (Soroksáron) és a Gyógynövény Kutató Intézetben (Budakalászon) működik e növénykörre specializált, de további fejlesztést igénylő génbank.

A termesztés- és feldolgozástechnológia korszerűsítése

A minőségi követelmények szigorúbbá válása

A növényi eredetű gyógyító anyagok felhasználásának bővülése, alkalmazásuk mind általánosabbá válása az orvosi gyakorlatban szükségszerűen magával vonja a minőségükre vonatkozó követelmények szigorodását. Ezt jelzi, hogy Nyugat-Európában 1993-tól komfort-gyógytermékeket (fitomedicinákat) csak megfelelő minőségi követelményekkel lehet forgalomba hozni, s a már forgalomba lévőket felül kell vizsgálni. Az EU-országok megkezdték egy egységes európai rendszer kidolgozását. A már 10. éve működő ESCOP (European Scientific Cooperative for Phytotherapy) készít elő magas színvonalú ajánlásokat. A minőségi előírások szigorodása ugyan lassítja és drágítja a termékfejlesztés folyamatát, de szükségességük nem vitatható. A hazai fejlesztés vonatkozásában is figyelemmel kell lenni az európai követelményrendszer változására, hiszen e nélkül aligha növelhetjük részesedésünket az egyre bővülő gyógytermékpiacon.

A *GCP (Good Collection Practice)* és *GAP (Good Agricultural Practice)* alapanyag-előállítási rendszerek bevezetése.

A gyógy- és illóolajos növénytermelésünk világpiacon versenyképességének növelése és ezen keresztül a hazai biológiai potenciál nagyobb mérvű hasznosítása csak minőségi termékek előállításával valósítható meg. Ehhez az EU minőségi követelményrendszeréhez való alkalmazkodás, s ennek részeként GCP és a GAP hazai, ágazatspecifikus adaptálása és széles körű bevezetése elkerülhetetlen. A módszer ma már kidolgozott előírásokkal rendelkezik, amelyeket az EMEA/HMPWP (European Agency for Evaluation of Medicinal Products/ Working Party on Herbal Medicinal Products), valamint a WHO direktívaként megjelentetett. OMFB-támogatással már az 1990-es évek közepén Magyarországon is megkezdődtek azok a kísérleti munkák, amelyek a módszer hazai bevezetését kívánták előkészíteni. Sajnálatosan, elsősorban a rendelkezésre

álló támogatási eszközök korlátai miatt, a tényleges ágazati bevezetés elmaradt. A módszer ágazatspecifikus alkalmazása azonban nem halasztható tovább, hiszen az ágazat termelésének legalább 60%-a a nyugat-európai piacokon értékesül, s így a kérdés fontossága nyilvánvaló. A helyzet javítása csak biológiai, agrotechnikai és ellenőrzési elemek rendszerbe illesztésével, egy komplex, minőségét tekintve garantált termék-előállítási folyamat kialakításával képzelhető el.

A termesztéstechnológia fejlesztése

Elsősorban Németországban, Franciaországban, Izraelben és az USA-ban folyó sikeres termesztéstechnológiai fejlesztések hívják fel a figyelmet arra, hogy a minőségi termék-előállítás csak korszerű termesztéstechnológia bevezetése révén lehetséges. Ez a GAP elveinek figyelembevételével mellett a termesztéstechnológiai folyamat egészére ki kell hogy terjedjen. Az alkalmazott termesztéstechnológiai alapelvek szerint két alaplételem különíthető el: optimalizált klasszikus termesztéstechnológia és az ökológiai termesztés.

- A hagyományos minőséget biztosító klasszikus termesztéstechnológia optimalizálása során az alábbi fontosabb fejlesztések végrehajtása szükséges:
 - a faj ökológiai igénye alapján történő területkiválasztás,
 - a faj tápanyagigénye szerinti tápanyag-utánpótlás biztosítása,
 - a talaj kultúrállapotát fenntartó talajművelési módszerek bevezetése,
 - talaj- és állománykímélő növényápolási eszközök alkalmazása,
 - speciális betakarítógépek kifejlesztése és alkalmazása,
 - a növényvédő szerek felhasználásának minimalizálása és az ehhez szükséges precíziós géppark kifejlesztése és elterjesztése.
- Az ökológiai termesztés számos válfaja ismert, mint például a kisüzemi biotermesztés, hegyi környezetben történő termesztés (Svájc, Olaszország). A kiemelkedő minőségű termékek előállításához az alábbi speciális szempontok szükségesek:
 - a termőterület állapotának, „előtörténetének” pontos regisztrálása,
 - a kemikáliák helyettesítése természetes eredetű anyagokkal,
 - a növényápoláshoz szükséges speciális technológiák (céleszközök) kifejlesztése és bevezetése.

A posztharvest feldolgozási technológia korszerűsítése

A posztharvest feldolgozási technológiák korszerűsítése a minőségi drogelőállítás egyik alapfeltétele. Ezzel a gyűjtött és a termelőüzemekben előállított

biomassza értéke megőrizhető, illetve növelhető. Ezen belül a legfontosabb fejlesztést igénylő műveletek a következők:

- *Mosás, tisztítás:* A betakarított drogra tapadó szennyezések (talajrészek, peszticidek, mikrobiális szennyezések stb.) a betakarítást követő mosási műveletekkel távolíthatók el. Ennek különösen nagy jelentősége van a levél- és herbadrogként értékesített fajok vonatkozásában. Jelenleg a termelőüzemek többségében e tisztítási eljárás technológiai feltételei hiányoznak. Kiépítésük a minőségi termék előállításának az egyik alapfeltétele.
- *Szárítás:* A hagyományos szárítási módok egy részét (például pajta tetején, udvarban, szennyezett szérűn, padláson történő szárítást stb.) korszerűbb módszerekkel kell kiváltani. A nem megfelelő feltételek alkalmazása a mikrobiális szennyeződések megjelenésének kedvez. Korszerű és egyben energiatakarékos – kisüzemekben is installálható – szárítási eszközök rendszerbe állítása indokolt. A berendezések kiválasztásánál célszerű figyelembe venni a napenergia hasznosításán és az energiatároláson alapuló berendezéseket.
- *Primer drogfeldolgozás:* Jelenleg a termelőüzemi primer feldolgozás elsősorban házi készítésű eszközök felhasználásán alapul. A gyógyszerkönyvi és szabvány szerinti drog előállítása érdekében korszerű – s egyben a kisüzemi feltételekkel, teljesítményigényével szinkronban lévő – berendezések beszerzése, kifejlesztése és rendszerbe állítása szükséges.
- *Illóolaj-lepárlás:* A hazai illóolaj-termelő ágazat az utóbbi néhány év során gyakorlatilag megsemmisült. A már amúgy sem korszerű termelőüzemi lepárló berendezések műszakilag elavultak, üzemeltetésük leállt. Az illóolajos növények termelésének felfutása csak a korszerű lepárló berendezések beszerzése és üzembe állítása után, vagy azzal párhuzamosan várható.
- *Tárolás:* Ma még a kisüzemi feltételek közötti, hosszabb időn keresztül történő tárolás feltételei hiányosak. A tárolási hibák nagymértékben szerepet játszanak a drog értékvesztésében. Rendszerint helytelen tároláskor következik be a drog másodlagos mikrobiális szennyeződése, állati kártevők és maradványaik megjelenése. A minőségi drogelőállítás érdekében vagy a termelőüzemi tárolási feltételek javítása, vagy a gyors központi raktárakba történő szállítás jelenthet megoldást.
- *Feldolgozás, kisserelt termékek előállítása:* GMP (Good Manufacturing Practice) feltételekkel rendelkező egységekben valósítható meg a mezőgazdasági üzemekben előállított növényi biomassza értékének többszörözése. A korszerű feldolgozó üzemekben széles spektrumú, egymásra épülő feldolgozótevékenység folytatása indokolt. Ezek közül a jelentősebbek:
 - drogek válogatása, tisztítása,
 - paritási, őrlési műveletek végzése,

- hatóanyag-komplexek előállítása (illóolaj-lepárlás, extrahálás stb.),
- egyszerűbb hatóanyagok izolációja,
- gyógytermékek, gyógykozmetikumok, gyógyélelmiszerek gyártása, kiszerelese.

A minőségbiztosítás és -tanúsítás feltételrendszere

A korszerű minőségbiztosítás és -tanúsítás ágazati bevezetése a közeljövőben elkerülhetetlennek látszik. Ezt ma egy jogi értelemben is elavult, eredményességét tekintve kétes, központosított minőségvizsgálat helyettesíti. Ez a drog előállításának körülményeit teljes egészében figyelmen kívül hagyva az alábbi főbb paraméterekre koncentrálnak:

- *Származás:* A származás leírása regisztrálja a drogot szolgáltató fajnak, valamint magának a drognak a hivatalos nevét. Az előállítás konkrét helye – különösen a gyűjtött fajok vonatkozásában – gyakorlatilag nem állapítható meg.
- *Azonosság:* Az azonosság megállapítása az autentikus gyógyszerkönyvek, szabványok leiratai alapján történik az alábbi fontosabb módszerekkel:
 - makroszkópos vizsgálatok (ennek során regisztrálják például a drog alakját, színét, illatát, ízét, idegenanyag-tartalmát stb.),
 - mikroszkópos vizsgálatok (alkalmas többek között a makroszkópos vizsgálatok során nem egyértelműen tisztázható sajátosságok pontosítására, de esetenként önállóan is fontos módszer lehet a megfelelőség megállapítására például keményítők, oxalátok előfordulása esetén stb.),
 - azonosítás kémiai reakcióval (alkalmas egyes drogok jellemző hatóanyagainak gyors kimutatására),
 - azonosítás vékonyréteg-kromatográfiával (a TLC alkalmas a drogok hatóanyagainak kvalitatív kimutatására, a megfelelőség vagy alkalmatlanság például hamisítás, mérgező anyagok jelenlétének kimutatására),
 - azonosítás gázkromatográfiával (GC) korszerű módszer főleg illóolaj-tartalmú drogok azonosítására),
 - spektroszkópiás azonosítás (a hatóanyagok színképi – ultraibolya, infravörös – tulajdonságait használja ki azok jelenlétének kimutatására).
- *Tisztaságvizsgálat:* A tisztaságvizsgálat a drogok minőségének fontos, a felhasználás módját döntően meghatározó paramétereit kívánja feltárni:
 - organoleptikus vizsgálat a makro- és mikroszkópos vizsgálatok eredményeire támaszkodva – a minőségbiztosítási rendszer hiányában – deduktíven a nem szakszerű gyűjtés, a szárítás, az aprítás és a raktározás következtében előforduló hibák, idegen növények, vagy egyéb szennyező anyagok jelenlétének megállapítására irányul,

- száritási veszteség meghatározásával állapítható meg a drogok tulajdon-ságát nagymértékben befolyásoló nedvességtartalom (például a magas víztartalom penészedéshez, enzimatikus átalakulásokhoz stb. vezethet),
 - hamu- és homoktartalom megállapítása a drog összetételéről (például fásodott részek nagy mennyiségéről), de a nem megfelelő betakarítás-ról, vagy tárolási feltételekről egyaránt tanúskodhat,
 - peszticid reziduum vizsgálatok bevezetése a minőségi drogelőállítás egyik fontos feltételévé vált (a GCP és GAP hiányában eredményessége megkérdőjelezhető),
 - nehézfém- és mikrobiológiai szennyeződés vizsgálata (a GCP és GAP bevezetése esetén mint rizikófaktor minimalizálható).
- *Tartalmi meghatározás:* E vizsgálatok többsége a biológiailag aktív (vagy a hatással összefüggésbe hozható) kémiai anyagok kimutatására irányul-nak. Ezek közül a legfontosabbak:
- kivonatanyag-tartalom meghatározása,
 - duzzadási érték mérése,
 - keserűanyag kimutatása,
 - cserzőanyag-tartalom mérése,
 - hemolitikus index meghatározása,
 - alkalidtartalom mérése,
 - illóolaj-tartalom meghatározása.

A hungarikum-előállítás optimális körzeteinek fejlesztési lehetősége, prioritások

Az ágazat sikerének, a 30-40%-ra prognosztizált termelés felfutásának előfel-tétele, hogy olyan magas feldolgozottsági fokú termékek előállítása valósuljon meg, amelyek megfelelnek a Nyugat-Európában előírt szigorú követelmé-nyeknek. Hogy ennek biológiai előfeltétele a kiváló minőségű (beltartalmú) növényi nyersanyagforrás biztosítása, szinte nyilvánvaló. Más részről olyan ökonómiai körülményeket kell kialakítanunk, amelyek a termelés-feldolgo-zás-értékesítés gazdaságosságát garantálják. Ez utóbbiak között kiemelt figyelmet kell fordítanunk az alábbi átfogó kérdéskörökre:

- a termelésben közreműködő munkaerő képzése, átképzése (hátrány a jelenlegi alacsony színvonal, előny az ágazat szempontjából, hogy a gyűj-tés, feldolgozás perspektivikus körzeteiben munkaerő-főlölség alakult ki),
- korszerű technológia bevezetése szükséges (olyan korszerű technológiát kell megvalósítanunk, amely az alapanyag-előállításban a GAP, míg a fel-dolgozásban a GMP, GLP követelményrendszerének eleget tesz),
- az infrastruktúra fejlesztése különleges szempontokkal egészül ki (pél-dául higiénias),



A gyógy- és aromanövény ágazat kialakulásában fontos szerepet játszó és jellegzetes hungarikumként elfogadott kamilla (*Matricaria recutita*) virágzó állomány (fotó: Bernáth Jenő)



Az észak-magyarországi termőtáj jellegzetes gyűjtött növénye, a kökény (*Prunus spinosa*) (fotó: Bernáth Jenő)



Jelentőségét tekintve az első tíz gyűjtött növényfaj között szereplő hársfa (*Tilia spp.*) (fotó: Bernáth Jenő)



A Kiskunsági Nemzeti Park jellegzetes hungarikuma, a boróka (*Juniperus communis*) (fotó: Bernáth Jenő)



A szívgyógyszerként gyűjtött galagonya (*Crataegus monogyna*) termése (fotó: Bernáth Jenő)



Az egyik legnagyobb mennyiségben gyűjtött hazai gyógynövényfajunk, a mezei zsurló (*Equisetum arvense*) (fotó: Bernáth Jenő)



Mind nagyobb mennyiségben gyűjtik hazánkban a magas aranyvessző (*Solidago gigantea*) herbáját (fotó: Bernáth Jenő)



*Az egyik legnagyobb mennyiségben termesztett tradicionális, élelmiszerként és ipari célra egyaránt hasznosított növényünk, a mák (*Papaver somniferum*)*
(fotó: Bernáth Jenő)



Az ország melegfekvésű területein kis- és középüzemi feltételek között kiváló minőségben előállítható majoránna (*Majorana hortensis*) (fotó: Bernáth Jenő)



Fűszerként és gyógynövényként egyaránt hasznosítható az ország melegfekvésű és öntözött területein termesztett bazsalikom (*Ocimum basilicum*) (fotó: Bernáth Jenő)



A hazai fejlesztés eredményeként magyar specialitássá váló ipari „gyógynövényünk”, az anyarozs (*Claviceps purpurea*) (fotó: Bernáth Jenő)

– a komplex működtetés indokolt,

– megoldandó az ágazat működésének átfogó törvényi újraszabályozása.

Az ökológiai és ökonómiai szempontok együttes mérlegelése alapján döntendő el, hogy milyen termelőrendszer működtetése vagy fejlesztése mellett döntünk.

Különböző termelőrendszerek létrehozása, működtetése és optimalizálása

A természetes populációk hasznosítása továbbra is reális alternatíva.

Előnyei: (a) a termelő populáció önmagát tartja fenn, jelentősebb emberi beavatkozásra (többlet fosszilis energia felhasználására) nincs szükség, (b) egy termőhelyen viszonylag széles lehet a gyűjthető, hasznosítható gyógy- és illóolajos növényfajok spektruma, (c) minimalizált a környezeti szennyezők jelenléte.

Hátrányai: (a) megfelelő biológiai kontrollmechanizmus nélkül a populációk és kemováltozataik szegényedéséhez vezethet, (b) a természetvédelmi területek és a védett fajok számának indokolt növekedésével lehetőségei potenciálisan beszűkülnek, (c) a természetes populációk gyűjtése nehezíti a standard minőségű növényi alapanyag előállítását (kemotaxonómiai eltérések, ökológiai hatások).

A kvázi-természetes agrárrendszerek kialakítása tekinthető a fejlesztés egyik legperspektivikusabb alternatívájának. Lényege, hogy a biomassza előállítására kiválasztott növényfajt (például a kamillát) olyan, természetes előfordulásához hasonló termőhelyre telepítsük, ahol viszonylag minimális emberi beavatkozás mellett folyamatosan termel.

Előnyei: (a) viszonylag gyengébb, a mezőgazdasági termelésből kieső területek hasznosíthatók, (b) erdőgazdasági területek, például vágások, erdőirtások újrahasznosítására alkalmas, (c) a természetes szisztémákhoz viszonyítva egységesebb nyersanyag előállítását teszi lehetővé (biotermék).

Hátrányai: (a) a biomassza-termelés volumene csak korlátok között szabályozható, (b) az előállított termék minősége sem szabályozható megfelelő mértékben (például kizárt az öntözés, növényvédelem).

Az agrártermelő-rendszerek kialakítása, működésük optimalizálása az egyéb mezőgazdasági rendszerekéhez hasonló. Eltérést jelentenek az alábbiak: (a) esetenként korábban nem termesztett – esetenként veszélyeztetett – fajok kultúrába vételét kell megoldani (az elkövetkező évtizedben minimálisan 10-15 ilyen faj termesztése válik szükségessé), (b) a speciális növényi anyagok termelése (a szárazanyag 1-2%-a) és nem a teljes biomassza előállítása jelenti az optimalizálás tárgyát, (c) a termelés optimalizálása értelemszerűen kiterjed a posztharvest folyamatokra és az elsődleges termékfeldolgozásra (például illóolaj-előállítás, extrakció stb.).

Az agrárrendszerek minőségorientált működésének néhány további fontos kérdése

Akár új agrárrendszer kialakítása (egy faj kultúrába vétele), akár egy termelőrendszer optimalizálása a cél, ki kell választanunk a biomassa-termelés, ezen belül a speciális anyagprodukciónak maximumát biztosító feltételeket. Ennek megvalósításához – a kultúrába vételi folyamatot megelőző és annak egészét kísérő gazdasági elemzésekén túl – az alábbi biológiai és agrotechnikai tényezők részletes vizsgálatán és értelmezésén keresztül juthatunk el.

– Biológiai szempontok:

- a faj környezeti igényének (ezen belül a speciális anyagok felhalmozódási kritériumainak) a feltárása, s ennek illesztése a lehetséges termőterületek adottságaihoz,
- a termesztésbe vonandó faj, populáció, kemotaxon, genetikailag rögzített speciális anyagprodukciónak képességének, kemizmusának megismerése, s ennek révén a konkrét termelő populáció kiválasztása,
- a kiválasztott taxon hatóanyag-felhalmozódásának produkció-biológiai elemzése.

– Vizsgálandó főbb agrotechnikai feltételek:

- rendelkezésre állnak-e a termelendő faj biológiai igényét kiszolgáló agrotechnikai eszközök, s azok milyen mértékben fedik le az optimális biomassa-produkcióhoz szükséges tényezőrendszer egészét,
- milyen mértékben gépesíthetők a termelési és posztharvest feldolgozási folyamatok,
- hogyan illeszkedik az új rendszer az ágazat, vagy a társágazatok biológiai-technikai, ökonómiai feltételrendszerébe.

A fenti tényezők elemzése alapján provizórikus modellek alakíthatók ki. Ezeket a gyakorlatban kell ellenőrizni. Az ellenőrzést szükségszerűen olyan újraszabályozási folyamatok követik, amelyek végül is megalapozzák a ténylegesen termelő rendszerek kialakítását.

Országcsoportonkénti marketingstratégia kidolgozása (eredetjelölés, márkázás)

Országok csoportosítása a gyógy- és aromanövények termelése és felhasználása szerint

Elsősorban *gyógynövényfogyasztásra orientált*, importra szoruló országok csoportjába tartoznak azok az országok, amelyekben tradicionálisan jelentős, vagy újabban növekvő a gyógynövények fogyasztása, de az alapanyagok előállítás (gyűjtése és termesztése) gyakorlatilag nem, vagy a felhasználási igényhez képest minimális mértékben folyik. Ezek között az országok között

jelentős gazdasági potenciállal rendelkező államok találhatók, mint: a skandináv államok, Finnország, Benelux államok, Nagy-Britannia, Svájc.

Ezen országok helyzetére jellemző, hogy a gyógynövénydrogok felhasználása 1980-tól folyamatosan, mintegy duplájára emelkedett. Ennek az emelkedésnek a tekintélyes részét importtal fedezik. Például az angol drogkereskedelemre vonatkozó adatok azt tanúsítják, hogy a jelenlegi 4000 tonna körüli évi drogfelhasználás mintegy 65%-a import. Néhány jelentősebb faj importadatai: orvosi zsálya 500 tonna, menta 400 tonna, majoránna 252 tonna, kakukkfű 220 tonna/év. Finnországban a növekvő igény kielégítésére 1980-tól 1990-ig mintegy háromszorosára nőtt a termőfelület, de a drogigény 80-85%-a még így is importból származik. Hasonlóan magas az importarány Svédországban, Norvégiában stb.

Fogyasztásra és korlátozott termelésre berendezkedő országok közé sorolható a nyugat-európai országok egy része – bár korlátozott mértékű hazai termesztéssel is rendelkeznek, s ha időnként specialitásokat exportálnak is – alapvetően importra szorúlnak. Ezen országok között említhető Franciaország, Hollandia, Olaszország, Spanyolország, Portugália.

Franciaország az egyik legnagyobb európai drogpiac. Az utóbbi években a gyógy- és illóolajos növényi drogok felhasználása (tonnában) mintegy évi 2-4%-os egyenletes növekedést mutat. A legfontosabb drogfélések és importált mennyiségeik az alábbiak: menta 1000-1500 tonna, kakukkfű 700-770 tonna, origanum 350-500 tonna, rozmaring 350-400 tonna, bazsalikom 300-350 tonna/év.

Hollandia is a nagymértékű importra szoruló országok közé tartozik. Bár a hazai termesztést elsősorban a VNK (Verenigde NL Krauter Corporation) szervezésében felfutó tendenciát mutat, az ismert exporttétel mégis jelentősek: így majoránna 400 tonna, origanum 150 tonna, kakukkfű 90 tonna, petrezselyem 400 tonna, rozmaring 80 tonna, bazsalikom 80 tonna, menta 50 tonna, borsikafű 30 tonna mennyiséget jelent évente.

Többnyire a *termeléssel és exportbővítési szándékkal rendelkező országok* közé (fő konkurens köre) sorolható azok a volt szocialista országok, amelyekben a gyógy- és illóolajos növények termesztéséhez szükséges alapvető feltételek rendelkezésre állnak. Ezek feltételezett potenciáljuk sorrendjében: FÁK országai, Lengyelország, Bulgária, Szlovákia, Románia, Albánia, Csehország. Termelésükről megbízható számadatok nem állnak rendelkezésre. Piaci megjelenésük rendszertelen, értékesítési árszintjük változó. A magyar termékek legnagyobb konkurensait jelentik.

Az exportbővítés lehetséges célországai

A piaci helyzet elemzéséből és a hazai termelési struktúra alakulásából következik, hogy eredményes exportbővítést csak differenciáltan, országcsoportonként más és más módon látszik megoldhatónak.

– Fogyasztásra orientált nyugat-európai országok (Németország, Anglia, Svájc, Skandinávia, Benelux országok).

Rövid távon az alapanyagexport bővítése látszik reális alternatívának. Ezen belül is elsősorban a nyugati gyógyszerkönyvi és szabványelőírásoknak megfelelő átlagos minőségű drogok exportja növelhető. Fontos kritérium itt, hogy a drogok ára versenyképes legyen a fejlődő országokból érkező termékek árával.

Hosszú távon a magasabb feldolgozottsági fokú termékek exportjának bővítése látszik kívánatosnak. Ehhez azonban szükség van a hazai fejlesztési források koncentrálására, a gyártási technológiák korszerűsítésére, a termékgengedélyezési folyamatok harmonizálására. E nélkül a magasabb feldolgozottsági termékek exportja a nyugati országokba csupán illuzórikus álom marad.

– Termeléssel és fogyasztással egyaránt jellemezhető országok (Franciaország, Hollandia, Spanyolország, Olaszország).

Rövid távon ezen országokba elsősorban átlagos minőségű (a fejlődő országok árfekvéséhez viszonyítva arányosan alacsony árú) alapanyagok exportja látszik bővíthetőnek. Ezek az országok a kiváló minőséget maguk állítják elő, s így azok behozatalát csak rendkívüli áruhiány esetén végzik.

Hosszú távon ezen országok vonatkozásában is érdemes a gyógytermék kivitelét célul kitűzni. Ennek feltétele itt is a korábbiakban leírtakhoz hasonló.

– Exportorientált, drogtermelésre berendezkedett országok (FÁK országai, Lengyelország, Csehország, Szlovákia, Románia, Bulgária).

Ezekben az országokban a gyógy- és illóolajos növények termelése, valamint az előállított növényi biomassza primer feldolgozása megfelelő feltételek között folyik (az esetlegesen hiányzó elemek viszonylag gyorsan kiépíthetők). Így ezekbe az országokba – kivételesen fellépő hiányok pótlásától eltekintve – jelentősebb drogkivitelre nem számíthatunk. Az exporttevékenység két irányban bővíthető:

Rövid távon a gyógytermékek, fitokozmetikumok exportja látszik bővíthetőnek.

Középtávon meg kell vizsgálni, hogy a korábbi, viszonylag nagy volumenű, gyógynövény-alapanyagú gyógyszerexport hogyan építhető ki ismét.

Javaslatok és tennivalók az EU-csatlakozás tükrében

A gyógy- és aromanövény-termesztés lehetőségei az EU-csatlakozás után

Az EU-országok a növényi drogok és termékei meghatározását az EEC 65/65; 75/318 és 75/319 számú direktívákban rögzítik. E szerint az alábbi kategóriák léteznek:

Növényi eredetű drog: növények (vagy részeik), amelyeket gyógyítás céljából használnak fel.

Növényi eredetű drogpreparátumok: amelyek lehetnek porított formák, extraktumok, alkoholos oldatok, zsíros vagy illóolajok, kipréselt levek (az izolált hatóanyagok nem tartoznak ebbe a kategóriába). E termékek egyéb nevei: fitomedicinák, növényi eredetű gyógyító termékek, phytopharmaceuticálok. Ezeket a termékeket az egyéb gyógyszerekhez hasonlóan hatásosság, biztonság és minőség szempontjából az EEC 75/318, valamint a Guideline Quality of Herbal Remedies előírásai szerint vizsgálni és engedélyezni kell.

A gyűjtött gyógynövények importkontrollja mint szabályozási eszköz

Az EU a gyógynövények gyűjtését közvetetten, a vadon termő gyógynövények kereskedelmének korlátozásával szabályozza. Az 1996-ban elfogadott 339/97 EU Council Regulation, majd a 3418/83 és 939/97 Commission Regulation praktikusán a CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, 1973) egyezményvel összhangban az érintett fajokat A–D listába gyűjti. Ezek szerint vannak:

- A) nem forgalmazható fajok,
- B) engedéllyel forgalmazott fajok,
- C) forgalmazás CITES-exportdokumentumok alapján,
- D) importengedély alapján.

A gyógynövénytermesztés támogatása

Az eredeti EEC 1765/92 számú Council Regulation, valamint későbbi módosításai szerint (334/93; 608/94; és 1786/97) a gabonatermelést csökkentő, termelésből kivont területekre nyújtott támogatás nem zárja ki, hogy ezeken a területeken úgynevezett „non-food” növények termesztése támogatást kapjon, ideértve a gyógynövények termesztését is. A rendelkezésre álló 1996. évi adatok alapján ilyen támogatás felhasználásával a 6. táblázatban közölt országokban indult meg a gyógynövénytermesztés.

Az ágazat fejlesztését célzó EU-támogatások néhány tagállam példáján

Ország	Termőfelület (ha)	Termesztett példafajok
Franciaország	6205	Foeniculum vulgare, Arctium lappa, Melilotus officinalis, Angelica archangelica, Claviceps purpurea, Equisetum arvense, Digitalis lanata.
Németország	589	Digitalis lanata, Calendula officinalis, Hypericum perforatum, Matricaria recutita, Echinacea purpurea
Hollandia		Digitalis lanata, Calendula officinalis, Echinacea purpurea.
Anglia	1200	8 millió USD értékű EU-támogatás a gyógy- és illóolajos növények 1200 ha területre történő felfuttatására (!).

Az organikus termesztést az EEC No. 2092/91 számú Council Regulation szabályozza, melyet 1995-ben a No. 1935/95-el egészítettek ki. Az idesorolt gyűjtött gyógynövényeket akkor tartják organikus eredetűnek, ha: 1. a gyűjtésre használt terület három évvel korábbi időszakban csak a szabályozásban engedélyezett kezelésekben részesült; 2. a gyűjtés az EEC No 2092/21 (kiegészítve 2608/93 Council Regulation, 23 szeptember 1993) fenntarthatónak minősül.

A gyógy- és aromanövény-ágazat fejlesztésének feladatai

1. A gyógynövények gyűjtési feltételeinek újraszabályozása.

Tényként kezelhető, hogy ez a tevékenység több százezer (egyes becslések szerint az egymilliót is meghaladó) számban ad munkát és megélhetést a vidéki, nagy számban állástalan embereknek és családoknak, különösen a cigány lakosság körében. Ez a réteg mindig szezonálisan folytat gyűjtő tevékenységet: hol gombát, hol csigát, hol gyógynövényt gyűjt. Így a gyűjtést gazdasági és szociálpolitikai megfontolásokból egyaránt támogatni kell. A természetes növényflóra hasznosítására ezen túlmenően azért is szükség van, mert egyes gyógynövények termesztésbe vonása gazdaságtalan, indokolatlan és már-már kivitelezhetetlen is lenne (kisezerjőfű).

2. A természetes növényflóra szakszerű hasznosításához azonban szakmai és jogi szempontból tisztázni szükséges:

a) a gyűjtéshez (a gyűjtők számára) szükséges jogosítványok körét. A gyógynövénygyűjtés a jelenleg hatályos jogszabályok szerint nem kötött szakképesítéshez, gyógynövény felvásárlására azonban csak az a gazdálkodó szervezet jogosult, amely (aki) rendelkezik a Gyógynövény Kutató Intézet

(a továbbiakban: GYNKI) által nyújtott képzést követő vizsgával, illetőleg szakirányú szakmunkási, technikus vagy magasabb szakirányú képzettséggel, vagy ilyen képesítésű segítő családtagja, alkalmazottja vagy dolgozója van.

b) Tisztázni kell a természetvédelmi területen történő gyűjtés lehetőségét, annak engedélyezését vagy tiltását. A gyógynövénygyűjtés e parciális, de gyakran felmerülő kérdése, hogy a természetvédelmi területeken történő gyógynövénygyűjtés egyáltalán legális-e, diszkrecionális jogkörben engedélyezhető-e és ha igen, milyen feltételekkel. Ezeken a területeken – épp a természetvédelem eredményeképpen – tisztábbak, jobb minőségűek a növények, a gyűjtés ugyanakkor megzavarhatja az állatvilágot és a növénytársulásokban keletkező esetleges károk is fokozottabb problémát jelenthetnek, mint a nem védett területeken. A természet védelméről szóló 1996. évi LIII. törvény 38. § (1) bek. a) pont értelmében „védett természeti területen a természetvédelmi hatóság engedélye szükséges különösen: kutatás, gyűjtés, kísérlet végzéséhez”. A Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium Természetvédelmi Hivatalának – a Gyógynövény Szövetség és TermékTanács (a továbbiakban GYSZT) képviselői előtt, több egyeztetés alkalmával is kifejtett – álláspontja szerint egyedileg, a védett terület sajátosságaiból kiindulva kell minden esetben döntést hozni arról, hogy az adott területen folytatható-e gyűjtés. A gazdasági érték mentését és a természet megőrzésének összhangját megteremtve Országos Természetvédelmi Hivattól olyan kompromisszumos megoldások kialakítása várható el, amelyek továbbra is lehetővé tennék a gyűjtést koordinált – így különösen a szakszerűséget és a vandalizmus távoltartását garantáló – formában, a tervek szerint a GYSZT közreműködésével. A GYSZT álláspontja, hogy a mérlegelés szempontjait országos szinten szabályozni kell akkor is, ha a konkrét döntéseket a helyi sajátosságok figyelembevételével kell meghozni.

A termesztés fejlesztése

A hazai és az európai tendenciák elemzése alapján – főként környezet- és természetvédelmi okokból, de a gabonanövények vetésterületének szükségszerű csökkentése okán is – a termesztés preferálása látszik szükségszerűnek. Ugyanakkor a termesztést, illetőleg termesztésbe vonást több oldalról is alaposan elő kell készíteni és a termesztés feltételeit meg kell teremteni.

A perspektivikus gyógynövénytermesztés szükséges feltételei közül az alábbiakat emeljük ki:

- megfelelő földalap (amely álláspontunk szerint jelenleg nem szűk keresztmetszet és egyre inkább nem lesz az a szükséges szerkezetváltás eredményeképpen);

- megfelelő szaporítóanyag-bázis (amely álláspontunk szerint sem mennyiségében, sem minőségében sem korszerűségében nem elégséges ahhoz, hogy erre alapozva az ágazat az európai verseny egyik éllovasává váljék);
- megfelelő szakértelem (amely ugyan szélesíthető és bővíthető lenne, de véleményünk szerint már ma is rendelkezésre áll a megfelelő szakmai tapasztalat és háttér, ami nem azt jelenti, hogy a gyógynövényvertikumban folyó szakmai képzést ne kellene teljesen újragondolni);
- megfelelő technológia és technika, különös tekintettel a gépekre (ez ismét olyan feltétel, amely – különösen a (saját) tőkehiány és a kimunkálatlan hitelkonstrukciók miatt – jelenleg lehetetlenné teszi a termelékeny, korszerű termesztést);
- megfelelő támogatási rendszer, amely biztosítja az ágazat felkészülését az EU-csatlakozás utáni követelményekhez. A GYSZT több ízben javaslatot tett az ágazatot versenyhelyzetbe hozó támogatási rendszer kialakítására;
- végül az értékesítési csatornák újraalakítása, a keresleti és kínálati viszonyok átrendezése, mint ami gazdasági oldalról egyáltalán értelmet ad a gyógynövénytermesztésnek.

A feldolgozóipar fejlesztése

A gyógynövények feldolgozását több ipari terület is végzi. A kozmetikai ipar, a húsipar, a konzervipar, a különböző adalékanyagok előállítói egyaránt felhasználnak gyógynövényeket vagy növényi kivonatokat.

- Az alapszintű (elsődleges) feldolgozás általában a termesztő (esetlegesen a felvásárló) üzemében történik: ez főként a válogatást, tisztítást, a szárításra előkészítést, magát a szárítást és az illóolaj-lepárlást jelenti. A gyakorlatban Magyarországról ennek az alapanyagának az exportja történik, esetleg filter alapanyag formájában. Olyan intézkedésekre van szükség, amelyek elősegítik a magasabb feldolgozottsági fokú termékek előállítását.
- A magasabb szintű (másodlagos vagy további) feldolgozás eredményeképpen a forgalmazásra kész gyógynövénydrog, a „gyógytermék”, kozmetikum, fűszer (keverék) vagy aroma előállítása történik. Sajnos ez a terület szabályozását tekintve rendezetlen. A legnagyobb gondot az okozza, hogy az úgynevezett „gyógytermék kategória” az emberi felhasználásra kerülő gyógyszerekről szóló 1998. évi XXV. törvény értelmében megszűnik. A döntően növényi alapanyagokat tartalmazó gyógytermékeket tehát vagy gyógyszerre kell átminősíteni, vagy más árucsoportba tartoznak majd. Az átminősítés feltételeiről azonban az erre feljogosított egészségügyi miniszter még nem határozott. Ez a döntés azonban sokáig már nem

halasztható, hiszen a szükséges vizsgálatok előkészítéséhez és elvégzéséhez, a dokumentáció összeállításához hosszú idő szükséges.

A gyógynövényágazat feldolgozó háttériparának helyzete megközelítőleg megegyezik az agráriumot (és háttériparát) általánosan jellemző helyzettel. Ez azt jelenti, hogy a vertikumból többnyire hiányzik a korszerű géppark és technológia. Arra nem látunk esélyt, hogy az ágazat – állami beavatkozás nélkül – a közeli jövőben olyan jövedelemtermelő képességre tegyen szert, amely a megélhetést és a felzárkózást egyidejűleg biztosítja.

Marketing

A termesztés és gyűjtés kérdéskörét nem lehet értékelni a gyógynövényvertikum piacát jelenleg érő legfontosabb hatások áttekintése nélkül. Ezek a hatások jelenleg igen vegyesek: egyidejűleg vannak jelen a magyar természeti és éghajlati adottságokból adódó komparatív előnyök és a környező országok, illetve más versenytársak konkurens gyógynövény-forgalmazói. A helyzet az alábbiak szerint jellemezhető:

- A minőségi paraméterek oldaláról elmondható, hogy a magyar gyógynövények – különösen a kedvező éghajlati és időjárási viszonyoknak köszönhetően – versenyképesek.
- A szennyezettség szempontjából (peszticidok használata, nehézfém-tartalom és mikrobiológiai tisztaság) a vizsgálatok azt mutatják, hogy különösen a vadon gyűjtött hazai növények egy része tisztább környezetből származik, ugyanakkor a feldolgozás során a higiéniai feltételek nem mindig megfelelőek, s a mikrobiológiai tisztaság az elvárt értékszint alatt marad. A termesztés területén, elsősorban a DDT hosszú ideig történő alkalmazása miatt (például Románia), a peszticid-tartalom tekintetében is kedvezőbb helyzetben vagyunk keleti versenytársainkhoz képest. Néhány keleti országban ugyanakkor még mindig mérhetően jelen vannak a csernobili atomerőmű-balesetből eredő következmények.
- Előnyként hivatkozunk arra, hogy a magyar piac már napjainkra is némiképp jobb logisztikai jellemzőkkel rendelkezik a versenytársakénál, a nyugat-európai színvonalat azonban természetesen még nem érjük el.
- Előnyt jelent versenytársainkkal szemben a szakmai ismeretek bősége. A magyar előny azonban ezen a téren viszonylagos, hiszen a konkurencia általában gyűjtéssel foglalkozik, nem a drágább és nagyobb szakértelmet jelentő termesztéssel.
- Ugyanakkor a kelet-európai versenytársak előnyét szolgálja, hogy olcsóbb a munkaerő, mint Magyarországon, ott a gyógynövénygyűjtésből (ritkábban termesztésből) élők még inkább megélhetési okokból foglalkoznak ezzel az ágazattal.

- A keleti versenytársak esetében ugyancsak előny, hogy bár természetvédelem szempontjából hibásan, de ma még kevésbé érvényesülnek a természet- és környezetvédelmi előírások, ezért árualapuk bővebb.
- Meglepő, de néhány kelet-európai ország előrébb jár az egységes szaporítóanyag-bázis kialakításában, mint mi (például a szlovák kamillafajták).

A támogatási rendszer korszerűsítése

A gyógy- és aromanövények termelésében is jelentős szerepet játszhat az úgynevezett általános *agrártámogatási formák* érvényesítése. Ezen belül kiemelt figyelmet kell fordítani a következőkre:

- Szükséges az integrátor fogalmának kibővítése az ágazatban. Legyen a jövőre nézve egyértelmű, hogy a vadon termő gyógynövények gyűjtésének megszervezése és felvásárlása, valamint a feldolgozás is beletartozik az integrátori tevékenységbe. Jelen rend szerint nyilvántartásba vett integrátor működése lényegében a klasszikus mezőgazdasági tevékenységre korlátozódik. A kör kiterjesztésével könnyebben elérhetővé tehető a természetből és gyűjtött gyógynövények előállításához szükséges forgóeszközhitel.
- Fontos a jelenlegi szaktanácsadási rendszer fenntartatása és annak fejlesztését célzó támogatás bővítése.
- Az új típusú szövetkezetek, valamint a TÉSZ-ek megalakítása a gyógynövényvertikum területén ugyancsak kiemelten fontos, s célszerűen a zöldség-gyümölcs vertikumhoz hasonló támogatásban részesüljön.
- Gyakorlati gondot eredményezett a vertikum területén a nagymértékű energia-áremelés. A gyógynövénytermékek előállításához (a feldolgozáshoz) szükséges energiaköltség 20%-át célszerű agrártámogatásként visszaforgatni (ugyanaz a mérték néhány nyugat-európai országban a 40%-ot is eléri). A feldolgozás részét képező mesterséges (mű)szárítás képezi az energiafelhasználás legnagyobb hányadát, amely feldolgozási fázis elengedhetetlen a jó minőségű, exportképes áru előállításához.
- Bővíteni kell a területen az úgynevezett piacra jutást elősegítő támogatásokat.
- A közösségi agrármarketing területén növelni célszerű a kiságazatok, így a gyógynövényágazat lehetőségeit, és ehhez igazítani a források elosztását is. Ezzel valamelyest ellensúlyozható lenne a kiságazatok kisvállalatainak piaci kiszolgáltatottsága.
- A minőségbiztosítási rendszerek kiépítésének támogatását rendkívül fontos eszköznek tartjuk a piacra jutás és a piacon maradás érdekében. Javasoljuk, hogy ne csak a HACCP, hanem az ISO minőségbiztosítási rendszerek kialakítását is hasonló mértékben támogassák.

- Az ágazat eredményes működésének előfeltétele az agrárgazdasági beruházások támogatása.
- Meggyőződésünk, hogy a magyar gyógynövényágazat a jövőben egyike lehet a magyar kertészet egyik legeredményesebb részének (különös tekintettel az EU-ban szokásos gabonatermesztés alóli földkivonásra), ehhez azonban az szükséges, hogy minőségi, Nyugat-Európában is versenyképes gyógynövénytermékeket állítson elő. E célkitűzés egyik legfontosabb előfeltétele a korszerű, minősített szaporítóanyagok felhasználásával létrehozott ültetvények telepítése, különösen a *levendula*, *borsosmenta*, *fodormenta*, *citromfű*, *kerti kakukkfű*, *tárkony*, *kerti izsóp*, *lestyán* és *orvosi zsálya* esetében.
- Kiemelkedő fontosságot tulajdonítunk annak, hogy a hazánkban előállított gyógy- és fűszernövények magasabb feldolgozottsági szinten és jobb minőségben kerüljenek exportra. Ennek érdekében javítani szükséges a termelés és feldolgozás technikai hátterét. Ezért javasoljuk, hogy a feldolgozási technológia gépeinek beszerzése magasabb támogatásban részesüljön. A támogatás reális mértéke véleményünk szerint a 40%-os vissza nem térítendő juttatás.
- Az ágazat eredményes működéséhez szükséges bizonyos piackezelési technikák bevezetése és támogatása. Az ágazatban jelentkező túltermelési válságok kezelésére szükségesnek tartjuk intervenciók alap létrehozását. Ezzel elsősorban a nagy területen termesztett és elsősorban exportra termelt gyógynövényeknél bekövetkező rendkívüli piaci ingadozások kedvezőtlen hatásai csökkenthetők. A támogatási formát – piaci helyzettől függően – az alábbi növényekre indokolt kiterjeszteni: *édeskömény*, *konyhakömény*, *koriander*, *mustár*, *máriatövis*, *olajtök*.

A kutatásfejlesztés fokozott támogatása

Az ágazat termelőképességének fokozása, harmonizációja az EU-feltételekhez nem képzelhető el megfelelő kutatási, fejlesztési tevékenység nélkül. Az EU-hoz való csatlakozás közeledtével egyre nagyobb figyelmet kell fordítanunk az alábbi fejlesztési feladatok megoldására.

Kiemelt támogatást igénylő területek:

- nemzeti érték mentését, s egyben a gyógy- és illóolajos növényfajok genetikai alapjának javítását szolgálják a megkezdett és tovább folytatandó génmegőrzési vizsgálatok,
- kiemelten kell kezelni az új fajták előállítására irányuló tevékenységet, s ennek részeként a fajtafenntartást,
- fokozott hangsúlyt kell fordítani a tradicionálisan exportképes, hungarikumot megjelenítő fajok, fajták termesztéstechnológiai fejlesztésére,

(például *Matricaria, recutita, Majorana hortensis, Ocimum basilicum* stb.),

- megoldandó egy, a gyógy- és illóolajos növényfajok termelésére, export-importjára vonatkozó adatbázis kialakítása.

Fokozott támogatást igénylő területek:

- támogatni célszerű a jelentős értéket képviselő vadon termő, vagy külföldi eredetű növényfajok termesztésbe vonását; előnyben részesítendőek a már megkezdett és eredményesnek ítélt hazai fejlesztések (például *Echinacea spp., Hypericum perforatum, Origanum vulgare, Satureja spp., Verbascum phlomoides* stb.),
- a kiváló minőségű drog előállításának egyik alapfeltétele a korszerű posztharvest technológia. A kisüzemben is alkalmazható módszerek bevezetése részben külföldi eredmények adaptációjával, részben hazai fejlesztések eredményeként várható.

Támogatandó további témák:

- a nagy termelési értéket adó gyógy- és illóolajos növényfajok termesztési
 - növényvédelmi, betakarítástechnológiai - módszereinek fejlesztése,
 - célszerű fejlesztési tevékenységet folytatni a gazdaságilag fontosabb vegetatív úton fenntartható fajok (például *Mentha, Artemisia* stb.) biotechnológiai szaporítására.

Tájtermesztés a dísznövénytermesztésben

Hungarikumok a dísznövénytermesztésben

Dísznövényekből azok a fajok-fajták tekinthetők hungarikumnak, amelyeket a magyar nemesítők (népi nemesítők is!) elsősorban a magyar viszonyokhoz állítottak elő, tudatosan vagy spontán módon. Kiemelten hungarikumnak tekinthetők azok a növények, amelyek kiindulófajai nálunk is őshonosak, így mintegy génjeikben hordozzák a pannon táj jellegzetességeit, ökológiailag pedig a pannon klíma szélsőségeinek elviselését. Többségük értelemszerűen szabadföldi dísznövény, bár egy részük növényházi vágott, esetleg növényházi cserepes dísznövénynek is alkalmas.

A magyar fajták aránya a szortinensben látszólag elenyésző: a díszfaiskolai vonatkozásban például nem éri el az 5-10%-ot sem, ez azonban nem magyar sajátosság, hanem világjelenség. Ez a dísznövények (ezen kívül a fás szárú dísznövények) óriási faj- és fajtaválasztékából adódik, amelyből minden magára valamit is adó cég igyekszik a lehető legszélesebb skálát kínálni, nemzeti hovatarozásra való tekintet nélkül. Hasonló arányt képviselnek többé kevésbé a holland fajták a hollandiai faiskolai katalógusokban, vagy a német fajták a német katalógusokban. Ugyanakkor azonban a magyar fajták a példaként felhozott országok díszfaiskolai katalógusaiban is felbukkannak csaknem olyan arányban, mint a magyar díszfaiskolai termesztésben (ugyanaz vonatkozik a francia, dán, lengyel, amerikai fajtákra).

Azt mondhatjuk ezért a dísznövény-hungarikumokról, hogy:

- előállításuk magyar,
- termesztésük és felhasználásuk nemzetközi.

A dísznövény-hungarikumok többségénél nem beszélhetünk tájfajtákról, tájtermesztésről (a tokaji bornak, vagy a bagaméri tormának nincsen dísznövény megfelelője). Ennek ellenére a dísznövény-hungarikumok fontos exportcikkeink, miután gyakorlatilag az egész világ szortimentébe beépülnek, illetve beépülhetnek. Ez az egyik előnyük.

A másik előny, hogy szemben a nyugat-európai „luxusklímában” nemesített fajtákkal, a tőlünk délkeletre és keletre eső nagy kiterjedésű, kontinentális klímájú országokban (Ukrajna, Oroszország) nem a nyugat-európai hanem a

magyar fajták felhasználása jelenti a kedvező megoldást, számunkra pedig az óriási potenciális felvevőpiacot.

Ilyen régió még az USA kukoricaövezete is (Nebraska, Iowa, Ontario, Dakota államok), ennek összes területe és felvevőpiaci képessége Nyugat-Európához hasonlítható.

A dísznövény-hungarikumok biológiai háttere és kialakulásuk tudományos előzményei

Hazánkat szélsőséges klimatikus és talajadottságai szinte predesztinálják a stresszártalmakat elviselő növények kiválasztására és elterjesztésére. Ilyen stresszártalmak a nálunk gyakran előforduló szárazság, a nyári hőség, a téli kemény és szeszélyes hideg, a sovány, homokos vagy esetenként káros sókkal terhelt szikes talaj, nagyvárosainkban pedig a városklímából eredő ökológiai stresszhatások. Őshonos flóránk az elmúlt tízezer évben kiszelektálta magából azokat a fajokat, amelyek a természetes klíma szélsőségét elviselik, később pedig népi szelekciók útján begyűjtésre és spontán elterjesztésre kerültek azok az őshonos vagy külhonos növények, amelyek edzettségük mellett különös díszértékükkel is kitűntek. A hungarikum jellegű dísznövények magyarországi felhasználását különösen a szabadföldön ezért nemcsak érzelmi kötődések (magyar táj magyar növénye), hanem józan megfontolások és gazdasági érdekek is indokolják.

A spontán hazai szelekciós nemesítés az 1950-es évektől vált tudatossá és módszeressé. Ekkor kezdődött ugyanis a szervezett, intézményi dísznövénykutatás, két kutatóműhelyben: a Kertészeti Főiskolán és a Kertészeti Kutató Intézet Dísznövényosztályán.

Mindkét kutatóműhelynek Domokos János tanszékvezető volt az irányítója, akinek koncepciója korát messze megelőzte. Ennek lényege a magyar klímadottságok kihasználásában csúcsonodott ki; a magyar tájak vad növényeinek kultúrába vonása mellett a magyar hagyományok újjáélesztésére épült.

A két kutatóhely között ez idő tájt olyan munkamegosztás jött létre, ami többé-kevésbé azóta is tart: a Kertészeti Kutató Intézetnél maradt a rózsa, a fű és az egynyári virágok, míg a Kertészeti Főiskolához, illetve utódához, a Kertészeti Egyetemhez (most a Szent István Egyetem Kertészettudományi Kara) kerültek a szabadföldi fás szárú dísznövények (fák, cserjék), valamint az évelő dísznövények.

A Domokos János által kialakított koncepció napjainkban időszerűbb, mint valaha volt Magyarországon, és a világon is előtérbe kerültek az akkor jövőbe vetített szempontok, ugyanakkor veszélybe kerültek természeti növényi értékeink is.

Mivel az akkor és azóta nemesített fajták jelentős része gyakorlatilag kontroll nélkül került ki az országból, és a kontroll jogi oldala ma is erősen hézagos, fennáll a veszélye annak, hogy hazánkban a természetben megtalálható, valamint a spontán vagy tudatos nemesítés útján előállított genetikai kincsekből nem hazánk, hanem a nálunk élelmesebb és tőkeerősebb külföldi országok vagy cégek profitáljanak.

Az EU-csatlakozás közvetlen küszöbén ezért különösen aktuális a dísznövény-hungarikumok témájának áttekintése.

A hungarikumok mint a magyar dísznövénytermesztés kitérési lehetőségei

A dísznövénytermesztés a kertészet legintenzívebb területe: 3400 ha szabadföldön és 320 ha fedett felületen 2002-es áron számolva évi 45 milliárd Ft értékű árut termel, és 8-10 ezer családnak nyújt teljes vagy részmunkaidős foglalkoztatást. Eltartóképessége a szabad föld vonatkozásában 50-szeres, fedett felületeken pedig 80-100-szoros a szántóföldi kultúrákhoz képest.

Az ágazat jelentősége különösen felértékelődik az EU-csatlakozás idejére, mivel

- a környezet javításában (zöldfelületek, munkahely, lakás),
- az élet minőségében, valamint
- a vidék népességmegtartó szerepében kiemelkedő.

Fontos szempont még, hogy az EU a dísznövények termesztésére és forgalmazására nem szab (és nem is fog szabni) mennyiségi kvótákat.

Az importvámok EU-viszonylatban való 2002. májusi eltörlése a természetet teljes mértékben kitette a nemzetközi piac pozitív vagy negatív hatásainak. A szabad versenyből adódó hátrányokat már ma is teljes mértékben érezhetjük, ugyanakkor az előnyök egy része (például a remélt felzárkóztatási EU-támogatások) még várat magára. Ez a körülmény felgyorsítja a hazai dísznövénytermesztés átrendeződési folyamatait és a fejlesztés fő irányainak meghatározását. Nyilvánvaló, hogy azokat a területeket kell (és szabad) fejleszteni és támogatni, amelyekben hosszú távon is versenyképesek vagyunk.

Erős pontjaink: földrajzi helyzetünk, a klíma, talaj, a jó genetikai alapok, a termesztési tradíciók (szaktudás) és a kiépült üzleti kapcsolatrendszer.

Gyenge pontjaink: a tőkeszegénység és az ebből eredő technikai elmaradottság, valamint az infrastruktúra részleges hiánya.

A fentiekből egyértelmű, hogy hazánkban nem a növényházi, hanem a szabadföldi termesztés az, ahol a leginkább versenyképesek vagyunk.

Ilyenek különösképpen:

- a díszfaiskolai termesztés (ideértve a rózsát is) és
- a virágmagtermesztés.

A felsorolt területeken hazánk jelentős helyzeti előnnyel rendelkezik a szomszéd országokkal szemben, amit célszerű a továbbiakban is megőrizni sőt erősíteni. További előnyünk a magyar termelők által létrehozott és működtetett országos nagykereskedelmi hálózat, ami a szomszéd országokban jórészt idegen kezekbe került. Ha előnyünket tartani tudjuk, és álljuk a versenyt közép-kelet-európai szomszédaink óriási potenciális piacán, *Magyarország mind a dísznövénytermesztés, mind pedig a dísznövény-kereskedelem területén regionális központtá válhat.*

E kiélestedt versenyhelyzetben a dísznövény-hungarikumok kiemelt szerepet kapnak:

- egyrészt azért, mivel ezek olyan (szellemi és materiális) termékek, amelyek terén miénk az elsőbbség,
- másrészt pedig azért, mivel a díszfaiskolai és a szabadföldi virághungarikumok nemcsak a magyar klíma, de az iparvidékek és a nagyvárosok szélsőségeit és stresszhatásait is kiválóan elviselik.

További előny, hogy szemben a nyugat-európai „luxusklímában” nemesített fajtákkal – a tőlünk délkeletre és keletre eső nagy kiterjedésű, kontinentális klímájú országok (Ukrajna, Oroszország) számára – hosszú távon a magyar fajták felhasználása jelenti a kedvező megoldást, számunkra pedig az óriási potenciális felvevőpiacot.

Magyarország, két világ keresztútján, mindig is a délről és keletről nyugat irányba vándorló kultúrnövények fontos gyűjtőhelye volt. Az ország teljes területe ma is a részben még felfedezetlen népi szelekciók csodálatos tárházát nyújtja. Ehhez járul hozzá a 19–20. század fordulóján megindult tudatos szelekciós és keresztezéses nemesítés, amely az 1950-es évektől kezdődően, intézményes keretek között, sok nemzetközileg elismert új fajtát produkált. Ugyanakkor, a pannon flóra még mindig sok feltárássra méltó értéket tartogat, amelyek a jövő sikereinek zálogai lehetnek.

Alapvető érdekünk az értékeink védelme és szakszerű hasznosítása, menedzselése. A mai gyorsan változó világban el kell érünk, hogy e sikerekből elsősorban Magyarország, ne pedig a nálunk szélesebb kapcsolatrendszerű és tőkeerősebb nyugati EU-országok profitáljanak.

Ezekkel a gondolatokkal indítva tekintjük át a következőkben a hungarikumok nemesítésének utóbbi ötvenéves történetét és eredményeit a szabadföldi dísznövénytermesztés két legeredményesebb területén, majd teszünk javaslatokat adottságaink és értékeink hatékonyabb védelmére és hasznosítására.

Tájtermesztés – hungarikumok a díszfaiskolákban

A díszfaiskolák olyan díszfákat és díszcserjéket állítanak elő, amelyek környezetünket alakítják, esztétikai élményt nyújtanak, ezen túl környezetvédelmi célokat szolgálnak. A díszfaiskolában előállított növények közterületi felhasználásra vagy magánkertekbe kerülnek, de jut belőlük exportra is.

A hazai termesztés jelenlegi helyzete, a fajtafelhasználás sajátosságai

A díszfaiskolai termesztés engedélyhez kötött tevékenység. A szakmai felügyeletet az OMMI, a növény-egészségügyit pedig a megyei növény- és talajvédelmi szolgálatok látják el, de emellett a faiskoláknak kötelező a terméktanácsai tagság is. Jelenleg az országban 488 faiskola működik 2297 ha engedélyezett területen. E terület felén folyik tényleges díszfaiskolai növénytermesztés.

Termesztőtájak

Magyarországon 5 nagy díszfaiskolai termesztőtáj alakult ki:

1. Nyugat-dunántúli, amely magában foglalja Győr-Moson-Sopron, Vas és Zala megye országhatárhoz közel eső területeit,
2. Somogyi,
3. Budapest és környéke,
4. Szeged környéki,
5. Alföldi: Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok löszös területei, valamint Kecskemét környéke.

Fajsúlyát tekintve az 1. számú *nyugat-dunántúli termesztőtáj* a legfontosabb: itt állítják elő a nettó díszfaiskolai termék mintegy 50%-át. Az alábbiakban ezért csak ezt a termőtájat ismertetjük részletesen.

Éghajlata, talaja

A terület az Alpokalján terül el. A napfényes órák száma 1950 alatt van, a tenyészidőszak középhőmérséklete 15–16 °C. Az éves csapadék mennyisége meghaladja a 700 mm-t, amelyből 650 mm-t (Nagykanizsa környékén 750 mm-t is) meghaladó mennyiség esik le a nyári félévben. A területre a barna erdőtalaj a jellemző, a folyók környékén öntéstalajok is előfordulnak. A faiskolák területére a kötött talaj a jellemző, ahol a növények kevesebb finom gyökeret hoznak, de lehetőséget ad jó minőségű földlabdák szedésére.

A termesztés a nyáron is jó vízhozamú folyók, patakok mellé húzódott, ahol az öntözés lehetőségén túl még a levegő páratartalma is magas.

Története

Herényben (Szombathely mellett) fenyőfélék nevelésére 1929-ben Unghváry László a ceglédi faiskolája díszfa és díszcserje választékának kiegészítésére alapított faiskolát. Szombathely vonzáskörzetében ezen túl kisebb, főleg gyümölcsfát előállító faiskolák is működtek, amelyekben több-kevesebb díszfát is neveltek.

1949-ben a faiskolákat államosították, a nagyobb városokban kertészeti vállalatok alakultak ki, így Szombathelyen, Győrben, Zalaegerszegen megalakul a városi kertészet, amelyek faiskolát is működtettek. Ezen túl a Zala megyei erdőszet surdi csemetekertjében jelentős fenyőmagcsemete, majd ezt kiegészítő fenyődugvány, később más díszfaiskolai növény előállításával is foglalkoztak.

Szombathelyen a Kertészeti és Parképítő Vállalat faiskolájából már az 1960-as évektől Nyugat-Európába exportáltak növényeket. Az exportáló díszfaiskola szakembereinek lehetőségük volt vásárlóiknál a díszfaiskolai termesztés tanulmányozására, ami sok új technológiai fogás elsajátítására adott lehetőséget. A faiskola akkori vezetője, Józsa Miklós a helyi adottságokra kidolgozta a nyugat-európai szintű szaporítási technológiákat, amelyekhez még jó érzékkel hozott be új fajtákat, s ezzel a faiskola fejlődését meggyorsította.

A szombathelyi faiskola területe az 1990-es évekre elérte a 200 ha-t. Az idők folyamán az itt alkalmazott, jól képzett szakemberek közül néhányan az 1970-es évektől saját díszfaiskolát létesítettek. Többen önállósodtak az ún. szerződéses termelők közül is. Ugyanez a folyamat Nagykanizsa és Zalaegerszeg környékén is lejátszódott.

Termesztése

A területet éghajlati és talajadottságai (csapadékgazdagság, magas páratartalom, kötött talaj) elsősorban fenyőfélék nevelésére tették alkalmassá. A területen jelenleg is elsősorban fenyőfélék termesztése folyik. A Dráva közeli területek pikkelylevelű fenyőfélék termesztésére kiválóak, ezen a területen ezeket a növényeket egy évvel korábban lehet piacossá nevelni, mint a termesztőtáj más vidékein.

Jelenleg Szombathelyen és környékén 32 díszfaiskola, 7 faiskolai növényeket árusító lerakat működik, valamint itt van a Starkl csomagküldő szolgálat székhelye is. A lerakatok forgalmára kedvező hatású Ausztria közelsége, mivel a határ menti osztrákok szívesen vásárolnak magyar növényeket.

A faiskolák közül egy (PRENOR Kft., Szombathely) kimondottan nagyüzem, területe meghaladja a 200 ha-t. Két faiskola (Perintkert Kft., Gurisatti Kft.) területe haladja meg a 25 ha-t, még néhány faiskola foglalkoztat folyamatosan idegen munkaerőt, a többi üzem mérete nem nagyobb a családi gazdaság nagyságánál.

A PRENOR szaporítóanyag, konténeres növény, sorfa, fenyő előállításával foglalkozik, jelentős exportot bonyolít le, amelyhez a környező termelőktől is

vásárol növényeket. A Perintkert a *Prunus laurocerasus* és a *Buxus* nevelésére specializálódott, emellett jelentős a fenyőtermesztése is, míg a Gurisatti Faiskolában jelentős mennyiségben nevelnek oltványfenyőt és sorfa termesztésre is szakosodtak. A többi faiskolában a növénykínálat jelentős részét teszik ki a pikkelylevelű fenyők.

Fertőszentmiklós–Csorna térségében a *Silvanus* faiskola 60 hektáros faiskolát alakított ki. Erőssége a fenyőnevelés, de a termékek széles skáláját, így utcai sorfákat is termel. Saját nevelésű növényein kívül jelentős idegen anyaggal is kereskedik.

Zákányban Kovács István faiskolája üzemi méretű. Elsősorban fenyőneveléssel foglalkozik, folyamatosan kapható nála 3 m-es Thuja.

A termesztőtáj perspektívái

A nyugat-dunántúli termőtájon folyamatos fejlődéssel kell számolni. A csökkenő fenyőkereslet miatt a cserjék és a fák választékának bővítése, valamint a növények nagyobbra nevelésében (iskolázás) jelent majd előrelépést.

Magyar fajták a díszfaiskolai termesztésben

A faiskolákban termesztett lombos és fenyő fajok, fajták (taxonok) száma folyamatosan emelkedik, 2002-re meghaladta a 2300-at, a rózsával együtt pedig a 2900-at.

A fajtaválaszték bővítését a fogyasztói igények növekedése, a divat, az újdonságérték és a reklám indukálja. A fajtaválaszték bővítés egyik módja a fajtaimport, a másik a saját nemesítés.

Új külföldi fajták elsősorban Nyugat-Európából, valamint a jelentős nemesítést folytató Amerikai Egyesült Államokból kerültek hozzánk. Sajnos az import egy részét termesztésbe állítottuk anélkül, hogy azok igényéről meggyőződünk volna. A „megspórolt” adaptációt (azaz annak hiányát) a sikertelen telepítések, termesztések jelzik. Az idegenből behozott fajták egy része licencdíjköteles, az új és jó fajták közül mind több után kell majd licencdíjat fizetni, míg nemesítőink – mivel általában nem védtek le fajtaikat az EU területén – nem számíthatnak licencdíjbevételekre. Azt mondhatjuk ezért, hogy licencdíj vonatkozásában Magyarország nettó importőr.

A hazai nemesítés államilag finanszírozott keretek közt a Szent István Egyetem Budai Kampusz Dísznövény-termesztési és Dendrológiai Tanszékén folyik. Néhány termesztőüzem (Alsótekeres, Prenor, *Silvanus*, Tahi) is folytat nemesítő munkát. A magán nemesítők közül idős Barabits Elemér fenyőfajta, Józsa Miklós lombos, Orlóci László fenyő és Török Zoltán lombos nemesítése érdemel még említést. Nemesítőink az általuk előállított fajtákra az utóbbi ideig legfeljebb állami elismerést, vagy még azt sem kérték.

A rózsák kivételével még kevés külföldi védette le a Nyugat-Európában licencdíjas fajtáit Magyarországon. Ezt a kiskaput kihasználva a magyar termelők ezeket a fajtákat Magyarországon részben még a licencdíj megfizetése nélkül szaporítják. Ez ügyben lassú, de folyamatos javulás várható.

A védett és fokozottan védett fajok szaporítását, birtoklását, eladását rendelet tiltja. Már annyit sikerült elérni, hogy e növényeket a faiskolák – nem védett növényekről származó szaporítóanyagról – szaporíthatják, de exportjukhoz, importjukhoz egyedi engedély szükséges.

Fontosabb magyar díszfa- és díszcserjefajták

A magyar nemesítők egy része jó érzékkel nyúlt az országban őshonos, adottságainkhoz jól alkalmazkodó fajokhoz. Közülük néhány a mind a magyar, mind a külföldi faiskolák kedvelt növénye (1. táblázat).

Régebbi fajtáink közül a *Fraxinus ornus* 'Mecsek', a *Sorbus aria* 'Favorit' és a *Tilia tomentosa* 'Szeleste' mind a magyar, mind a nyugati faiskolákban természetben van. A kiskoronás *Tilia tomentosa* (Bori, Teri) fajtákat a hollandok más néven kezdték el szaporítani.

Az utóbbi időben több újabb *Sorbus*-fajta kapott állami elismerést. Viszonyainkat jól tűrik, fásításokra alkalmasak, de a tűzelhalás kockázata miatt nehéz az értékesítésük. Csak a nemesítő faiskola szaporítja.

Idősebb Barabits Elemér jelentős mennyiségű fenyőfajtát állított elő. Közülük leginkább a *Chamaecyparis lawsoniana* fajtái kerültek köztermesztésbe. A 'Globus', 'Miki' fajtái Európa nyugati részén is termesztésben vannak.

Külföldön is ismertek id. Barabits Elemér (Zöld Szőnyeg, Zöld Párna, Micky, Manó) és Józsa Miklós (Mari, Piri) *Prunus laurocerasus* fajtái.

Kereken 60 rózsafajta kapott állami elismerést. E fajták egy részét a nemesítő szaporítja és megvásárolhatók, de sem a termesztés, sem a fogyasztók nem keresik (2. táblázat).

A fentiekben túl néhány további fajtajelölt még több faiskolában is szaporítás alatt van. Sajnos a legtöbb fajtát csak a nemesítője szaporítja, pedig 40-50 fajta van, aminek a szaporítása indokolt lenne. Ez azt jelzi, hogy a magyar fajták nincsenek kellően menedzselve. Előállításuk, állami elismerésük után nem kerülnek ki a köztermesztésbe, a felhasználókkal a leendő vásárlókkal nincs megismertetve. Az OMMI fajtaismertető kiadványa gyakorlatilag csak a faiskolásokhoz jut el. A kiállításon bemutatva a fajtát a szakma többé-kevésbé megismeri, de a végfelhasználó nem. A rossz menedzselés miatt csak egy részük jut el az országos köztermesztésbe, közülük is alig néhányat ismer meg Európa. A fajta hazai oltalom alá helyezése nagyon drága, Európára történő levédést nagyon kevesen engedhetnek meg maguknak. Emiatt nagyon kevés a licencdíjjal védett fajtánk.

1. táblázat

Néhány fontosabb magyar nemesítésű fajta és termesztése

Faj	Fajta neve	Európai neve	Megjegyzés
Berberis thunbergii	Carmen		országban több helyütt
Chamaecyparis lawsoniana	Globus	Globus	EU-ban is termesztett
Chamaecyparis lawsoniana	Lővér		országban több helyütt
Chamaecyparis lawsoniana	Miki	Miki	külföldről visszavásárolva
Chamaecyparis lawsoniana	Silver Globus		országban több helyütt
Cotoneaster hibrid	Bella		országban több helyütt
Fraxinus ornus	Mecsek	Mecsek	EU-ban is termesztett
Hedera helix	Balkon®		nincs ellenőrizve a védelem
Larix decidua	Puli	Puli	újdonság, első díj a Plantáriumon
Ligustrum ovalifolium	Góliát		csak a nemesítőnél
Ligustrum ovalifolium	Nünü®		csak a nemesítőnél
Mahonia aquifolium	Hillary®	Hillary®	EU-ban védett
Pinus nigra	Silfid		országban több helyütt
Prunus laurocerasus	Mari	Mari	EU-ban is termesztett
Prunus laurocerasus	Piri	Piri	EU-ban is termesztett
Prunus laurocerasus	Zöld Párna		országban több helyütt
Prunus laurocerasus	Zöld Szőnyeg	Grüne Teppich	EU-ban is termesztett
Prunus tenella	Kati		országban több helyütt
Prunus tenella	Pipacs		országban több helyütt
Prunus tenella	Rózsaszín Szőnyeg		országban több helyütt
Sorbus aria	Favorit		országban több helyütt
Pyrus pyraeaster	Bihar		csak a nemesítőnél
Sorbus borosiana	Alba Regia		csak a nemesítőnél
Sorbus decipentiformis	Vállus		csak a nemesítőnél
Taxus baccata	Bilik Fastigiata		csak a nemesítőnél
Thuja occidentalis	Henezia®		csak a nemesítőnél
Tilia platiphyllos	Ági		országban több helyütt
Tilia tomentosa	Bori	Hungarian Globe	EU-ban is termesztett
Tilia tomentosa	Szeleste	Szeleste	EU-ban is termesztett
Tilia tomentosa	Téri	Silber Globe	EU-ban is termesztett

Forrás: Csikor Julianna: A dísznövénytermesztés fajtakérdései. In Nyéki J. (szerk.): A kertészeti termesztés biológiai alapjainak fejlesztése. – Schmidt G.: A dísznövénytermesztés biológiai alapjainak fejlesztése. FVM-MTA, 2001. 165–181. A teljes magyar nemesítésű fajtajegyzék is e tanulmányban szerepel.

2. táblázat

Magyarországon az évente szaporított, nevelt és eladott díszfaiskolai növények mennyisége (millió darab)

	1969	1980	1985	1990	1995	2000
Szaporítás	0,6	6,5	9,5	8,6	7,5	21,6
ebből - lombos	0,6	5,5	8,0	5,6	4,8	4,9
- fenyő	*	1,0	1,5	3,0	2,7	2,9
- rózsza	*	*	*	*	*	13,8
Nevelés alatti állomány	0,5	11,1	12,4	9,0	10,2	22,2
ebből - lombos	0,5	9,2	9,7	5,8	6,0	7,3
- fenyő	*	1,9	2,7	3,2	4,2	5,2
- rózsza	*	*	*	*	*	9,7
Értékesített mennyiség	*	3,8	6,5	5,7	5,1	9,7
ebből - lombos	*	3,5	5,8	5,3	3,7	3,6
- fenyő	*	0,3	0,7	0,4	1,4	1,6
- rózsza	*	*	*	*	*	4,5

Forrás: OMMI

* nincs adat.

Helyzetértékelés, a jövő alakulása, az EU-csatlakozás feladatai

Tennivalók a csatlakozásig

- Magyarország jelenleg is jelentős mennyiségű növényt szállít külföldre. A volt szocialista országokba irányuló beszállításunk folyamatosan növekszik. Hosszabb távon ezek az országok ennek a mennyiségnek a sokszorosát tudják majd felvenni.
- A jelenleg importált növények egy része az országon belül is előállítható lenne. Az egyes természetőtajak adottságait kihasználva versenyképesek tudunk lenni az EU piacán.
- Növényeink, mivel kvóta nem létezik, mennyiségi korlátozás nélkül szállíthatók az EU-ba. Másrészt a magyar piac is felszabadul a nyugati áruk előtt és egyes növényekből a mi áraink alatt eláraszthatják az országot. Ezzel az árversennyel pedig csak akkor lehet eredményesen szembeszállni, ha olcsón és jó minőségben termelünk. *Mindezek indokolják a díszfaiskolák technikai felzárkóztatását.* Számolni kell azzal is, hogy jelentős tőkével rendelkező nyugati cégek Magyarországon fognak díszfaiskolát alapítani. Nemcsak a tőkét, hanem a szaktudást, a technológiát, a technológiai fegyelmet is hozzák és emiatt nálunk olcsóbban és jobb minőség-

ben fognak termelni. *Ha nem lépünk időben, saját országunkban szorítanak ki bennünket a piacról.*

- Az eddig meglévő nemesítő műhelyeket ösztönözni kell új fajták előállítására. *Támogatni kell a nemesítőket, hogy fajtaikat védessék le, szaporításuk esetén licenrdíjat kaphassanak.* Nagy súlyt kell fektetni az új fajták közismertté tételére, elterjesztésére.
- Magyarország EU-csatlakozásának előkészítése során a díszfaiskolai növények esetében megszűntek a vámok. Ez azt jelenti egyrészt, hogy mi vámmentesen vihetjük be áruinkat. Ennek lesz egy szépséghibája, hogy bizonyos növényekre, bizonyos helyekre olyan növény-egészségügyi előírásokat alkalmaznak, ami a növények bevitelét megakadályozza. *A magyar termelőknek is ki kell találni olyan EU-konform kikötéseket, amelyekkel a nyugati termék beszállítása megnehezíthető.*
- A magyar faiskolákban törekedni kell a jó minőségű növény előállítására. A Díszfaiskolások Egyesületén belül *ki kell alakítani a márkázott termék fogalmát.* Ehhez védjegyet kell készíteniük, aminek meg kell jelenni a termék címkéjén. A védjegyet meg kell ismertetni a nagyközönséggel, reklámmal és az áru minőségével el kell érni, hogy ezekben a növényekben bizalma legyen, ezeket vásárolja.

Várható változások a csatlakozás után

- Külföldiek alapítanak Magyarországon nagy faiskolákat.
- A kis faiskolák, de előfordulhat, hogy nagy faiskolák is – nem bírván a versenyt – tönkremennek.
- Jelentős mennyiségben hoznak be külföldről növényt.
- Magyarországon – részben külföldi tőkével – több Gartencenter épül, de a magyar faiskolák beszállítási lehetősége kétséges.
- Javulnak exportlehetőségeink az EU jelenlegi országaiba.
- Csak licenrdíj megfizetésével lesznek szaporíthatóak a licenrdíjköteles fajták.
- Be kell tartani az EU környezetvédelmi és növényvédelmi előírásait (sok faiskolában használt növényvédőszert már kivontak a forgalomból).

A dísznövények fejlesztésének szükségessége és a hungarikumok

Előzmények

Magyarországon már az első világháború előtt jelentős virágmagtermesztés folyt exportra. Nyugat- és észak-európai virágmagtermesztő és kereskedő cé-

gek küldték hozzánk vetőmagjaikat, hogy azt nálunk elszaporíthassák, amit a kedvező éghajlati adottságaink és az olcsó, megbízható munkaerőviszonyok indokoltak.

Az exportra történő magtermesztés az ötvenes évek során újra megindult, elsősorban nem nagyüzemekben, hanem az azok mellett működő háztáji gazdaságokban. Ennek mennyisége és színvonala azokban nem érte el a háború előtti ilyen tevékenységet.

1950-ben alakult Magyarországon a Kertészeti Kutató Intézet. Ennek Dísznövény Osztálya legfőbb céltűzéseként a tradicionális virágmagtermesztés fejlesztését tekintette. Több ezer külföldről szerzett virágmagtételt vizsgált át annak eldöntésére, hogy melyek azok a fajok és fajták, amelyek hazánkban jól díszlenek közkertekben, parkokban és házi kertekben, továbbá melyek azok, amelyek nálunk nem alkalmasak ugyan az említett célokra, de magtermesztésük eredményes, főleg a gyors és egyszerre történő magérés miatt. A magtermesztési tapasztalatokat az akkori Vetőmagtermeltető Vállalat rendelkezésére bocsátották.

Az FVM támogatásával a magtermesztésre javasolt fajokról termesztési útmutatót készítettek, a termesztési tevékenység magasabb színvonalú emelését azonban új fajták előállításával is kívánták fokozni. Ennek érdekében a kutatóintézet már munkája kezdetén azoknak a dísznövényfajtáknak a nemesítését is megkezdte, amelyek reményt nyújtottak a két eltérő cél megvalósításához. Fontosnak ítélték, hogy a hazai éghajlati viszonyoknak megfelelő fajtákat állítsanak elő, mert az óceáni klímájú országokban nemesített fajták erre csak ritka esetben voltak alkalmasak.

A legfontosabb nemesítési célok:

- szárazságtűrés,
- tartós, egész nyáron át való virágzás és
- a betegségekkel szemben való ellenállás elérése.

Az intézet az idők folyamán többször átalakult, nevet változtatott (ma Érdi Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutató-, Fejlesztő Kht.), de a dísznövénykutatás fő iránya nem változott.

A több mint fél évszázada folyó nemesítési munkának eredményeként közel 150 fajta elsősorban egyvári, de néhány esetben évelő dísznövényt állítottak elő. Ezek megfelelnek azon elvárásnak, amit a célkitűzésekben megjelöltek.

Emellett a bevezetőben közölt export is magasabb fokra emelte e tevékenységnek az a sajátsága, hogy a vezető európai cégek újdonságként vásárolták meg az új magyar fajtákat, a kommersz áruhoz viszonyított magasabb áron.

40-nél több azon fajták száma, amit két – egy amerikai és egy európai – újdonságokat elismerő nemzetközi szervezet ismert el világújdonságnak. Ezek, az értékesítési szerződések és a világcégek egyedárúsítási tevékenysége révén, az egész világon elterjedtek amellet, hogy a magvakat magyar földön termeljük meg (3. és 4. táblázat).

Utóbbi megállapításból két dolog következik:

- Az exportbevételből bővíteni lehet a kutatási pénzforrásokat, ami a további új fajták létrehozásához szükséges.
- Jóllehet még a devizabevétel nemzetgazdasági nézőpontból nem nagy volumenű, bővül azoknak a kisgazdaságoknak a köre, amelyek egyre több munkáskezet foglalkoztatnak olyan helyeken, ahol nincs ipari létesítmény.

A külföldi elterjesztés tehát különösebb marketingtevékenység nélkül is bővül. A hazai felhasználással kapcsolatban azonban még széles körű tevékenység vár ránk.

A magyar nemesítésű fajták hazai felhasználási területe fokozatosan szélesedik, de az eredmények hatékony kihasználása messze van az optimálistól.

A közterekben történő felhasználás leghatékonyabb reklámhozozója a 10 éve működő „Virágos Magyarország” mozgalom. Évek óta növekszik azoknak a településeknek a száma, amelyek nagymértékben kizárólagosan magyar fajtát alkalmaznak. Mivel ennek az előnye az eddigi felhasználók egyértelműen érzékelik, a fajták iránti igény is fokozódik.

Ezt két fontos körülmény indokolja: (1) az olcsóbb magoknak, egyszerűbb felnevelésük mellett, (2) a fenntartásuk is gazdaságosabb.

Szerencsénkre ezeket az előnyöket nemcsak a hazai szakemberek ismerték fel, de az európai *Entente Florale* szervezet is: a 11 különböző országból

4. táblázat

Az All America Selections által elismert egynyári dísznövényfajták

Sorszám	Faj	Fajta	Bejelentő cég	Elismerés éve
1.	Alcea hybrida	Silver Puffs	Sluis & Groot	1971
2.	Alcea hybrida	Majorette	Sluis & Groot	1975
3.	Celosia plumosa	New Look	E. Benary	1988
4.	Gaillardia pulchella	Red Plume	Sluis & Groot	1991
5.	Tithonia rotundifolia	Fiesta del Sol	E. Benary	1999
6.	Cosmos sulphureus	Cosmic Orange	E. Benary	2002
7.	Rudbeckia hirta	Prairie Sun	E. Benary	2003
8.	Gaillardia pulchella	Bicolor	Hem Zaden	2003*
9.	Alcea rosea	Queny Purple	Hem Zaden	2004*
10.	Celosia argentea plumosus gr.	Fresh Look Red	E. Benary	2004*
11.	Celosia argentea plumosus gr.	Fresh Look Yellow	E. Benary	2004*

Forrás: All America éves közleményei. 1972–2002. számai.

*Megjegyzés: az illető fajtákra az azokat megvásárolt cégeknek csak 2003-tól, illetve 2004-től van forgalmazási joga.

A Fleuroselect által elismert egyvári dísznövényfajták

Sorszám	Faj	Fajta	Bejelentő cég	Elismerés éve
1.	Callistephus chinensis	Orion	Sluis & Groot	1975
2.	Alcea hybrida	mix	Clause	1977
3.	Callistephus chinensis	Meteor Rot	Royal Sluis	1983
4.	Tithonia rotundifolia	Goldfinger	Royal Sluis	1983
5.	Ricinus communis	Carmencita Rot	E. Benary	1988
6.	Callistephus chinensis	Matador White	E. Benary	1989
7.	Callistephus chinensis	Matador Yellow	E. Benary	1989
8.	Callistephus chinensis	Matador Light Rose	E. Benary	1989
9.	Callistephus chinensis	Matador Med. Rose	E. Benary	1989
1.	Callistephus chinensis	Matador Dark Rose	E. Benary	1989
1.	Callistephus chinensis	Matador Red	E. Benary	1989
1.	Callistephus chinensis	Matador Dark Blue	E. Benary	1989
1.	Callistephus chinensis	Matador Purple	E. Benary	1989
1.	Callistephus chinensis	Meteor Yellow	Royal Sluis	1991
1.	Callistephus chinensis	Meteor Rose	Royal Sluis	1991
1.	Callistephus chinensis	Meteor Dark Purple	Royal Sluis	1991
1.	Ricinus communis	Carmencita Rosa	E. Benary	1997
1.	Callistephus chinensis	Gala Carminrosa	E. Benary	2001
1.	Callistephus chinensis	Gala Blau	E. Benary	2001
2.	Callistephus chinensis	Gala Lavendel	E. Benary	2001
2.	Callistephus chinensis	Gala Gelb	E. Benary	2001
2.	Cosmos sulphureus	Cosmic Orange	E. Benary	2001
2.	Tithonia rotundifolia	Fiesta del Sol	E. Benary	2001
2.	Cosmos sulphureus	Cosmic Gelb	E. Benary	2001
2.	Rudbeckia hirta	Prairie Sun	E. Benary	2002
2.	Gaillardia pulchella	Sundance Bicolor	Hem Zaden	2003
2.	Alcea rosea	Querry Purple	Hem Zaden	2004
2.	Celosia argentea plumosus gr.	Fresh Look Red	E. Benary	2004
2.	Celosia argentea plumosus gr.	Fresh Look Yellow	E. Benary	2004

Forrás: Kováts Z. összeállítása. GYDKFV belső kimutatás; Seed-World 1972–2002. All America éves közleményei.

delegált nemzetközi zsűri tagjai is hangsúlyozták ezt szinte valamennyi díjnyertes magyar város és falu értékelése során.

A „Virágos Magyarország” mozgalom ma már ennek az európai szervezetnek a keretében végzi tevékenységét. Az eredmények eddig is hozzájárultak ahhoz a magyar törekvéshez, hogy a dinamikusan fejlődő idegenforgalom ne

csak különleges látványosságok bemutatását segítse elő, de olyan rendezett benyomást keltsen a külföldiek szemében, amivel bizonyíthatjuk a fejlett európai színvonal elérését.

A ma még sok kívánnivalót mutató magas színvonalú általános rendezettség, környezetkultúrát azonban nemcsak a külföldiek kedvéért kell megteremtünk. Ez szükséges velejárója a várható gazdasági felemelkedésünknek is.

A magtermesztésre alkalmas termőtájak

A két háború között a legfontosabb termőtáj Békés megye területe volt. Itt a legtöbb településen folytattak virágmagtermesztést. Ennek oka a megfelelő talajviszonyok mellett az országos átlagnál magasabb átlaghőmérsékletnek köszönhető. Utóbbi elősegítette az olyan fajok fajtáinak magbeérését is, amelyek hűvösebb viszonyok között kisebb hozamot adtak. Hozzájárult még e termőtáj vezető szerepéhez egyes külföldi cégek sikereinek látványa is. Így az első kisebb területgócokon jó eredményt mutató példák nyomán gyorsan terjedt faluról falura az újabb termelőhelyek kialakulása. Egyes külföldi cégek az ország más vidékein értek el jó eredményt.

Megállapítható, hogy az egész ország területe alkalmas virágmagtermelésre, mert a magbeérés messze biztonságosabb mindenütt, mint a termeltető országok bármelyikében. Elsősorban nem a táj, hanem a talajviszonyok figyelembevétele fontos. Szikes, futóhomokos területek egyáltalán nem alkalmasak erre a célra, a mély rétegű, jó minőségű földeket érdemes előnybe helyezni.

Fontos ezen kívül a helyi termelési tapasztalatok figyelembevétele is. Jelenleg főleg a Bácsalmás környéki területeken termelnek a legnagyobb mennyiségben magot.

A magyar nemesítésű fajták elszaporítási helyének megválasztásánál a termelők személye gyakran fontosabb, mint a termőtáj tényleges helye a szigorú szelekciós munkák és az előírt termesztéstechnika pontos betartása miatt.

A termőtáj további megválasztásának alapelvei

Alapozni kell a már említett Bács megyei vidékre, de néhány olyan egyéb körzet is számításba jöhet, ahol a munkaerő-foglalkoztatásnak nincsenek ipari lehetőségei. Az ilyen helyeken a kistermelők játszanak fontos szerepet. Ezen a tájakon fontos szempont a szaktanácsadás, aminek hatékonyságát elősegítheti a mintaüzemek létesítése.

Jöllehet (a fajok nagy száma miatt) általánosságban az ország egész területén folytatható eredményes virágmagtermelés, figyelembe kell venni, hogy a hosszú tenyészidejű fajtákat ne szaporítsuk a Dunántúl csapadékosabb, vagy Észak-Magyarország hűvösebb vidékein.

Javaslatok

- A termeltetés megszervezésére a jelenleg is működő külkereskedelmi vállalkozások alkalmasnak látszanak.
- A nemesítési munkálatokat az eddigi eredményekre kell építeni, csupán a nagyobb önállóság kívánatos a jelenleg eltérő profilú intézményben.
- A hazai felhasználás kibővítésére jó alap az *Entente Florale* európai verseny szervezésén belül működő „*Virágos Magyarország*” versenysorozat, mivel itt a magyar fajták alkalmazása különös előnyt jelent, elsősorban az *eredetiség* nézőpontjából. A nyertes települések olyan *mintaterületeknek* számítanak máris, amelyek példamutatása többet jelent, mint a külföldi cégek agresszív, a magyar viszonyokat mellőző marketingmunkája. A magyar fajták alkalmazása a tartósabb díszítő hatás mellett a fenntartási költségek csökkenését vonja maga után.
- Fontos lenne az ország területén néhány *fajtabemutató kert* létesítése. Ilyen korábban a Vetőmag Vállalat pénzügyi támogatásával létezett hazánkban. A mai kutatóbázis területén folytatott bemutatók csupán figyelemfelkeltésre alkalmasak. Ennek hátránya még, hogy a folyamatban levő nemesítés bemutatása a kialakuló fajták idő előtti ismertetésével jár. Ezáltal a külföldi cégek olyan információkhoz jutnak, ami nem kívánatos számunkra.
- A bemutatókertek létesítésére hasonlóan alkalmasnak látszik a Csemőn állami támogatással létesülő alapítvány által működtetett olyan létesítmény, amely 2003-ban épül meg és alkalmas lesz a magyar fajták bemutatásán túl olyan külföldi fajták megismertetésére is, amelyek alkalmasak a klímaviszonyaink melletti felhasználásra. Hasonló bemutatókert az ország két-három helyén lenne még létesíthető a csemői tapasztalatok alapján.
- Az exportcélú virágmagtermesztés kétirányú lesz továbbra is. A külföldi cégek éghajlati és munkeroellátottsági okok miatt saját fajtaik egy részét nálunk termelik, elsősorban a tapasztalt termelők és a viszonylagos könnyebb ellenőrizhetőség miatt. A fejlődés azonban a nemesített fajták értékesítése révén lehet fokozatosabban hatékony. A jelenlegi helyzet is az utóbbi megoldást bizonyítja.

Parkfüvek nemesítése, felhasználásának helyzete és fejlesztésének szükségessége

Magyarországon hosszú időn át több téves nézet miatt nem fejlődött ki szakszerűen a parkfüvek alkalmazása, mert

- a mezőgazdasági célú füvek nemesítését és magtermesztését tekintették súlypontosnak,

- korábban úgy gondolták, hogy annak melléktermékeként hozzájuthatnak a megfelelő parkfűvekhez, ha ezt kiegészítjük némi importtal.

Óriási hiba volt mindkét nézőpont. Parkfűveknek az eltérő célra (takarmányozásra vagy legelő létesítésére) nemesített fajták egyáltalán nem alkalmasak. Az import még nagyobb hiba volt, mert az óceáni klímájú országokban nemesített fajták nálunk csak öntözve és rövid ideig éltek.

A szárazságtűrő, hosszú élettartamú, 100%-ig télálló pázsitfűvek nemesítése az 1950-es években a Kertészeti Kutató Intézetben, majd jogutódjainál kifejezetten magyar vadon élő fűvek felhasználásával kezdődött.

Jelenleg 3 fűfaj 3 fajtája van forgalomban:

- *Festuca heterophylla* 'Liget' – árnyék- és szárazságtűrő fajta.
- *Festuca rupicola* F112 – szárazságtűrő vékonyszálú fű.
- *Bromus erectus* 'Budapest' – rendkívül szárazságtűrő, nem exponált helyeken öntözetlenül jól díszít.

Jelenleg a parkfűvek nemesítésében a Mezőgazdasági Kutató Fejlesztő Kht. (Szarvas) a legjelentősebb kutatóbázisunk. Jogelődjében mezőgazdasági fűvek nemesítése folyt. Fokozatosan tértek át a parkfűvek nemesítésére. Ma 11 elismert fajtája van, és intenzív nemesítés folyik különféle (köztük intenzíven hasznosított) célokra. Az exporttevékenység is folyamatosan bővül.

A parkfűvek terén a biológiai alapok rendelkezésre állnak annak érdekében, hogy a bevezetőben vázolt korábbi helyzeten fokozatosan javítsunk. Az utóbbi időkben nagyszámú külföldi fajtát ismertek el, a jövőben elvileg ezek is felhasználhatóak lesznek. Mivel azonban szinte mind alkalmatlan a hazai felhasználásra, nagyon hatékony propagandát kell kifejleszteni annak érdekében, hogy a magyar viszonyok között ismét a magyar fajták kerüljenek széles körben felhasználásra.

Az Európai Unióba való belépés és a magyar virágmagtermesztés

Sem jelenleg, sem hazánk EU-tagságának elismerése után semmilyen korlátozás nem volt és nem lesz a virágmagkereskedelem terén. Ez akkor is jelentős előny, ha összvolumenében nem kiemelkedő nagyságrendű kereskedelmi forgalomról van szó, mert a tevékenység munkaalkalmat nyújt olyan helyeken, ahol nincs ipari létesítmény.

Figyelembe kell azonban venni, hogy míg a kommerszmagvak termesztésében eddig sok növényfaj esetében nem volt számottevő konkurenciánk, addig most kifejlődően van a kínai termesztés az olcsóbb és korlátlanul rendelkezésre álló munkaerő-kínálat miatt. Előnyünk azonban Kínával szemben, hogy mi az új fajták előállításában jelentős nemzetközi sikereket értünk el. Erre alapozva dinamikus fejleszthetjük termelésünket, magforgalmazásunkat, amit *szellemi exportnak* is tekinthetünk. Ennek megvalósításához fejlesztési tervet kell kidolgozni a nemesítő bázis modernizálására úgy, hogy az csak indirekt támogatásnak számítson (technikai eszközök, műszerek beszerzése), de ne adjon

direkt támogatást az új fajták előállítására. (A Fleuroselect irányelvei éretelmében ugyanis a direkt nemesítési állami támogatás a szabad verseny elvének ellentmond.)

Dísznövény-hungarikumok és a nemzetközi fajtavédelem

A dísznövények fajtahasználatának EU-rendszere

A magról szaporított egygyári dísznövények fajtavédelme

A fajtavédelem a magról szaporítható egygyári évelő növények vonatkozásában speciális módon van megoldva az Európai Unióban.

A Fleuroselect szervezet keretében az újdonságokból értékelnek, és az újdonságnak minősített fajtákat évente regisztrálják, a legkiválóbbakat aranyéremmel tüntetik ki, és egyben a bejelentő által kért időtartamra (8–12 évig) védetté nyilvánítják, de ez a védelem a bejelentő kérésére meghosszabbítható. A korábban már forgalomba lévő fajták nem jelenthetők be.

Magyarországon a Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutató Fejlesztő Kht. 2003. január 1-től tagja e szervezetnek, de 1971-től külföldi cégek jelentették be hozzájárulásukkal az általuk javasolt újdonságoknál. A fajtajogosult csak a forgalmazási jogát adta át, a fajtatulajdon magyar maradt.

Ily módon 29 fajtát minősítettek. Ezek jelentős része ma is védelem alatt áll, illetéktelenek nem szaporíthatják.

Az egyéb dísznövények fajtavédelme

A dísznövények esetében többnyire kétszintű védelmet (vagy azok valamelyikét) alkalmaznak:

A) Márkanévvédelem ®, ™ („Registered” vagy „Trade Mark”)

B) Fajtavédelem P („Patented”)

A márkanév a piaci bevezetés reklámkötségeit tartalmazza, illetve védi. Ehhez tartozik a cég imágója – nemzetközi elismertsége, ami egyrészt eszmei érték, de keményen anyagi érték is. Ilyen például külföldön az OVE Nilsen cég Rosanova® fajtasorozatokat védő neve, amelyeket az illető dán cég forgalmaz.

A fajtavédelem magát a fajtát védi (névtől függetlenül), annak pontos morfológiai és genetikai leírásával. Előfordul, hogy a fajta mellett annak származékait (például: rügymutációit vagy hibridjeit) is előre levédik.

A márkanévvédelem és a fajtavédelem együttesen véd a legjobban, mert:

- a csak márkavédelemben részesített nem védett fajtát a védett néven (és ezért magasabb áron) eladni sem lehet;
- a fajtavédelem alatt álló (védett) fajtát más néven sem lehet forgalmazni.

Az eddig részletezett védelmi formákhoz a dísznövényeknél egy harmadik jogvédelem is csatlakozik. A fajtáról készült *profi fényképfelvételek* ugyan-

csak szerzői jogvédelem alatt állnak. Ez a jog általában, annak örökös jogmegvásárlásával, a megrendelő tulajdonába kerül.

Szabadalmi jog megszerzése új fajta esetében

Külföldről behozott fajta védelemre akkor lehet jogosult, ha 4 évnél nem régebben hozták forgalomba.

A *márkanévre* nincs időkorlátozás. Tehát ha régebbi, már lejárt védelmű védett fajtát más néven szaporít valaki a fajtanév védelme miatt, a védett márkaneven továbbra sem hozhatja forgalomba.

A nemesítővel, illetve a fajta- vagy márkanev-tulajdonossal magánjogi szerződésben kell megállapodást kötni a licencdíjról a régebbi fajtáknál, mert különben nem engedélyezik a szaporítást, illetve ha ezt jogi úton nem tudják már érvényesíteni, nem adják az új fajtákat.

A jogdíjak mértékei fajonként, fajtánként és felhasználási módonként változnak és ugyancsak többszintűek. A Kordes rózsáknál például a nyári szemzésre a szemek megvágási költsége 15 DM/100 db + áfa + a licencdíjak a kész növények (értékesített rózsatövek) után. A licencdíjak szabadföldi rózsáknál a 2. árcsoport 34 pfennig díjától a 6. árcsoport 77 pfennigig változnak (2001. évi újdonság). Az üvegházi vágórózsák licencdíjai lényegesen magasabbak: általában 1,4–1,6 DM + áfa nagyságrendűek.

A fajtavédelem egyre több nemzetség faj-, valamint fajtáira terjed ki. Várható, hogy 10 éven belül a „divatos” fajták mind védettek lesznek. A díszfaiskolai termesztésben például (ahol nálunk még a fajtavédelmi rendszer gyakorlatilag nem működik), fokozottan jelentkezik majd a nagy tömegben forgalmazott konténeres, vágott vagy speciális célra használhatónál: ilyenek a Forsythia, a Philadelphus, a Syringa, a mésztűrő Rhododendronok, a triploid hibiszkuszok, a új Buddleia fajták stb.

A nemzetközi gyakorlat azt mutatja, hogy a licencszerződéseket ma már nem közvetlenül a nemesítők kötik, hanem az erre szakosodott cégek. A felek érdekeit képviselve megkötik a szerződéseket, ellenőrzik azok betartását, a szaporítások valós mértékét, a végén pedig behajtják a licencdíjakat, és azt a nemesítőnek átutalják. E tevékenység tarifája általában a licencdíj 50%-a. Nemzetközi ellenőrző hálózatuk van.

Az újabb és újabb nemesítési célokhoz és növényi sajátosságokhoz a legkülönbözőbb új védelmi formák és licencdíjak kapcsolódnak. A Kolster cég például olyan szabadföldön termesztethető, ezért igen energiatakarékos „vágórózsával” jelentkezett a piacon, ami virág helyett a kötészetben jól és tartósan hasznosítható termésként ágat ad. Ilyenek például az Autumn Pride (Kolanpri®), Triumph Fantasy (Kolannfri®) Sensational stb. E fajták licencdíja éveként és tövenként 1 gulden! A magas díjjal tulajdonképpen a túlermeléstől is védik a fajtaikat.

A védettség fenntartására némely vágott virágnál éves díjat is bevezettek. Az inkaliliom esetében például, amely terjedő töve miatt könnyen szaporítha-

tó és gyakorlatilag megszámlálhatatlan, a licencdíjat nem tövenként, hanem négyzetméterenként számolják.

A fajtaoltalom és a licencdíj beszedése az új dísznövényeknél, különösen a növényházi vágott virágoknál, már általánossá vált. A védelem többszintű, és kultúránként változóan speciális elemeket is tartalmaz.

A fajtaoltalom eddigi rendszere Magyarországon

A magyar szabadalmi jogot először 1895-ben hirdették ki, ami az akkori formájában 1970-ig volt hatályban. A növények terén jelentős változást hozott az 1983. évi módosítás. Ekkor csatlakozott hazánk az UPOV-egyezményhez. Az UPOV 1991. évi konvenciója 1995-től hatályos. A növényfajták jogi oltalmazását Magyarországon jelenleg törvény szabályozza.

A fajtaminősítés és a fajtaoltalom témakörében két fórum illetékes:

- Az Országos Mezőgazdasági Minőségi Intézet, ahol elvégzik a DUS-vizsgálatot (megkülönböztethetőség, újszerűség, állandóság), majd annak eredményei alapján a fajta állami elismeréséről a Fajtaminősítő Tanács dönt.
- A fajtákat a Magyar Szabadalmi Hivatalnál lehet védelemre bejelenteni. A Szabadalmi Hivatal szakmai kérdésekkel nem foglalkozik. A jogi védelmet akkor biztosítja, ha az adott fajtát az OMMI már minősítette, a Fajtaminősítő Tanács pozitív döntése alapján. Mivel a DUS-vizsgálat több évet vesz igénybe, egy új fajta állami minősítése, majd annak jogi oltalma között időben elcsúszás van, bár ez elvileg nem érinti hátrányosan a bejelentőt. A szabadalmi oltalom ugyanis a közzététellel kezdődik, de visszamenő hatállyal érvényes.

Külföldi fajták védelme hazánkban

A külföldi nemesítő, amennyiben fajtáját Magyarországon védetté kívánta nyilváníttatni, ezidáig belföldi lakóhellyel rendelkező szabadalmi ügyvivőt volt köteles megbízni. Ha ilyen nincs, akkor a Magyar Szabványügyi Hivatal ügygondnokot rendelt ki az ezzel foglalkozó szabadalmi ügyvivők vagy ügyvédek közül.

Fajtaoltalom az EU-csatlakozás után

Az EU-csatlakozási tárgyalások előrehaladtával a jogharmonizáció keretében Magyarország már 2003. január 1-jével csatlakozott az európai szabadalmak megadásáról szóló 1973. évi müncheni egyezményhez, egyben megerősítette annak 2000. november 29-én felülvizsgált szövegét is. Magyarország az Európai Közösségekkel kötött társulási megállapodása azt is tartalmazza, hogy kérni fogja felvételét az Európai Szabadalmi Szervezetbe (EPO).

Ezzel a lépéssel a magyar szabadalmi rendszer teljes mértékben integrálódott az európai szabadalmi rendszerhez.

Az EPO-hoz fordulók Magyarországot is megjelölhetik azon országok sorában, ahova európai szabadalmakat kérnek, és ha elnyerik, akkor az

Ailanthus altissima, 'Bíborsárkány'
(fotó: Schmidt Gábor)



Campsis x tagliabuana, 'Galen Select' (fotó: Schmidt Gábor)



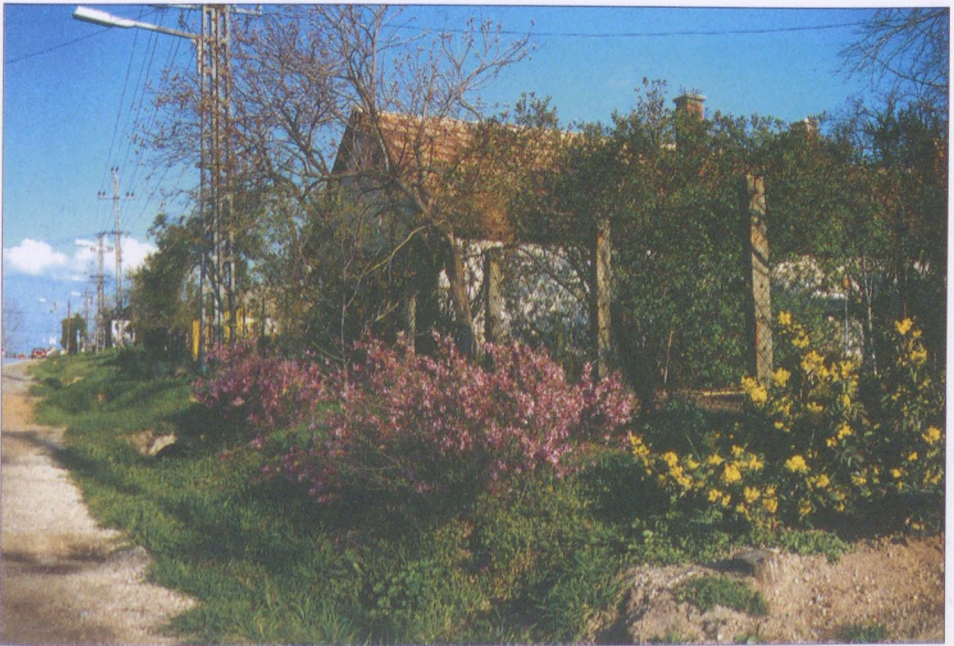
Fraxinus ornus, 'Mecsek' (fotó: Schmidt Gábor)



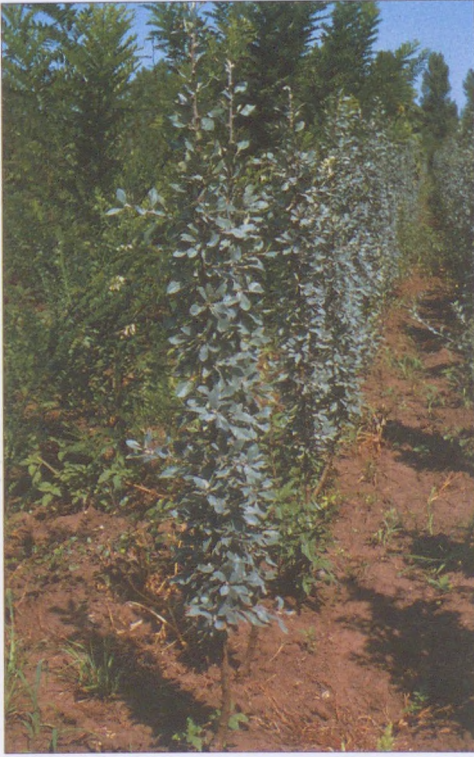
Ligunum ovalifolium, 'Góliát'
(fotó: Schmidt Gábor)



Prunus tenella, 'Kati' (fotó: Schmidt Gábor)



Prunus tenella, 'Rózsaszín szőnyeg' (fotó: Schmidt Gábor)



Pyrus nivalis, 'Kartália'
(fotó: Schmidt Gábor)



Sorbus pseudolatifolia szelektált klónja (fotó: Schmidt Gábor)



Sorbus redliana, 'Burokvölgy'
(fotó: Schmidt Gábor)



Tilia tomentosa, 'Zentai ezüst'
(fotó: Schmidt Gábor)



Lonicera x tellmanniana (fotó: Schmidt Gábor)



Alcea rosea, 'Balaton' (fotó: Kováts Zoltán)



Celosia argentea, 'Bikavér'
(fotó: Kováts Zoltán)



Celosia argentea, 'Savaria'
(fotó: Kováts Zoltán)



Callistephus chinensis, 'Pannonia'
(fotó: Kováts Zoltán)



Gailardia pulchella, 'Aranygömb'
(fotó: Kováts Zoltán)



Gailardia pulchella, 'Tűzgömb' (fotó: Kováts Zoltán)



Rudbeckia hirta, 'Gloria'
(fotó: Kováts Zoltán)



Rudbeckia hirta, 'Narfény'
(fotó: Kováts Zoltán)



Tithonia, 'Narancsvölgy'
(fotó: Kováts Zoltán)

Magyarország területére is kiterjed. Tervezett rendelkezés, hogy az európai szabadalmak csak akkor válnak hatályossá hazánkban, ha a Magyar Szabadalmi Hivatalhoz az igénylő benyújtja a leírás magyar nyelvű fordítását. Az európai szabadalmakat ugyanis legnagyobb részt angol, illetve francia vagy német nyelven adják be. A szabadalom tulajdonosa 20 évre szóló kizárólagos hasznosítási jogot kap.

A csatlakozás előnyeként számítható, hogy a jövőben a Magyar Szabadalmi Hivatalban is lehet európai szabadalmi bejelentést tenni, és azt a hivatal továbbítja az EPO-hoz külföldi képviselő megbízása nélkül.

A szabadalmi rendszer továbbfejlesztése kapcsán az EU Bizottságnak van olyan javaslata, hogy be kellene vezetni a közösségi szabadalmat. Ez a javaslat az unió területére kiterjedő szabadalom intézményét vezetné be, meghaladva a szabadalmi oltalom nemzeti kereteit.

Összegzés

Magyarország jellegzetes pannon klímája olyan biológiai tulajdonságokat eredményez a nyugat-európai és jelenlegi EU-országokkal szemben, amelyeket csatlakozásunk után nagymértékben kihasználhatunk. Az éghajlati előnyök kihasználását a magtermesztők már a múlt század elején felfedezték. E tekintetben a díszfaiskolai termesztés is kedvező helyzetben van, mert a vegetációs idő alatti hajtásfejlődés csaknem kétszerese az európai átlagnak, és a késő nyári és kora őszi száraz időjárás lehetővé teszi a hajtások tökéletes beérését és fásodását.

A szervezett, intézményi dísznövénykutatás és -nemesítés megkezdése az 1950-es évek elejére esik. A nemesítési koncepció lényege a magyar klímadottságok kihasználásában csúcsosodott ki. A magyar tájak vad növényeinek kultúrába vonása (fás szárú növények és füvek esetében) mellett fontos kutatási területet képezett magyar hagyományok újjáélesztésére épülő, az éghajlati előnyöket kihasználó virágmagtermesztés.

Ma a magyar egynyári növények és díszgyepek fajtáinak száma meghaladja a 160-at, a fák cserjéké a 70-et és rózsáké az 50-et. Ezek a fajták a mienkhez hasonló klimatikus adottságokkal rendelkező balkáni és orosz-ukrán régiókban versenyképesebbek az atlantikus klímából származó nyugat-európai fajtáknál. Helyzetünkől és hagyományainkból eredő előnyeinket vétek lenne nem kihasználni. További előny a Kárpát-medence gazdag flórája, ami a további nemesítések és újdomságok kiindulási forrása.

A *lágyszárú magról szaporítható dísznövények* esetében az eddigi nagy sikerű újdomság export folytatása a Fleuroselect szervezetbe való belépésünk után az eddigieknél is dinamikusabban folytatható a legfejlettebb dísznövénytermesztéssel rendelkező nyugati országokban is. Elsősorban egynyáriak és

magról szaporítható évelő újdonságok új nemesített fajtái jöhetnek számításba, de a parkfüvek újdonság-exportja is perspektivikus lehetőség. A felsoroltak valódi hungarikumok részben származásuk, részben előállítási helyük miatt, de a megszokott külföldi fajtákkal szembeni eredetiségük folytán.

A *díszfa-díszcserje hungarikumok* közül elsősorban azokkal a fajokkal vagyunk versenyképesek, amelyek nálunk őshonosak, vagy amelyek nemesítésével másutt még nem értek el érdemi eredményt. Ilyenek a hazai *Sorbus* fajok, *Tilia tomentosa*, a *Fraxinus ornus*, *Prunus tenella*, *Pyrus pyraeaster*, vagy a külföldön honos fajokból pedig az *Ailanthus altissima*, a *Ligustrum ovalifolium*, a *Prunus laurocerasus* és egyes fenyőfélék (6. táblázat).

Az említett növénycsoport nemesítése hosszan tartó, és igen lassan megtérülő folyamat, mivel nehezen tud látványos és piacos eredményeket produkálni. (Az edzettség láthatatlan bélyeg, amelynek előnyeiről csak évtizedek alatt győződhet meg a felhasználó.) Tekintettel azonban a nagy környezetvédelmi jelentőségére, továbbra is támogatásban kell részesíteni.

Egészen a mai napig a magyar díszfák, díszcserjefajták minden jogi védelem nélkül és gyakorlatilag ellenőrizetlenül kerülnek ki az országból. A helyzet a közelmúltig nem is volt érdemben kifogásolható, mivel a magyar faiskolák hasonló módon jutottak a nyugat-európai vagy amerikai nemesítés termékeihez. Napjainkban a fajtavédelmet e téren is egyre szigorúbban veszik, sürgőssé válik annak megoldása a hazai fajták vonatkozásában is.

A jövőben várható, hogy a hazai flóra ismét felértékelődik. Ezen belül a védett és veszélyeztetett endémikus fajok különös érdeklődésre számíthatnak. Szaporítás- és nemesítéstechnológiájuk kidolgozása, majd tömeges termesztésbe vonásuk környezetvédelmi és gazdasági szempontból egyaránt jelentős. E növények ugyanis részben a termőhelyek elfogyása, részben pedig a tömeges gyűjtés miatt kerültek veszélybe. A termesztésbe vonás biztos tartalékot jelent a visszatelepítés vagy az új élőhelyek létesítése számára, és egyben elejét veszi a nagyközönség által a szabad természetből való begyűjtésnek.

Javaslatok értékeink hatékonyabb hasznosítása érdekében

1. Ki kell dolgozni az új magyar fajták nemzetközi levédésének és menedzselésének támogatásai rendszerét. Ennek fontos elemei: a jogi tanácsadás, a hazai fajtavédelem egyszerűsítése és gyorsítása, indítóhittel az újdonságok nemzetközi hasznosításához.
2. Speciális marketingprogramot kell kialakítani (és végrehajtani) a hungarikumok jobb hasznosítása érdekében. Ennek részei:
 - a potenciális piacok felmérése,
 - a célcsoportok irányított befolyásolása (idehaza és külföldön egyaránt),

Államilag elismert dísznövényfajták jegyzéke – 2002

Lombos fák, cserjék		
Acer campestre 'Zenta'	Prunus tenella 'Kati'	
Ailanthus altissima 'Bíborsárkány'	- 'Rózsaszín szőnyeg'	
Berberis thunbergii 'Carmen'	Prunus padus 'Rózsaszín május'	
Betula pendula 'Bíbor'	xPrunus 'Rubin'	
- 'Karaca' Campsis x Tagliabuana 'Galen Select'	Pyrus nivalis 'Kartália'	
Cornus mas 'Őszi Tűz'	Ribes alpinus 'Soroksár'	
Corylus 'Silvanus'	Salix hibrid 'Aranyspirál'	
Cotoneaster hibrid 'Bella'	Sorbus aria 'Favorit'	
Crataegus pinnatifida 'Tahi'	Sorbus aucupária 'Őszi tűz'	
Fraxinus ornus 'Mecsek'	Sorbus bakonyensis 'Fánivölgy'	
Hedera helix 'Arács'	Sorbus borbásii 'Herkulesfürdő'	
- 'Balkon'	Sorbus dacica 'Torda'	
- 'Börzsöny'	Sorbus degenii 'Csákvár'	
- 'Kék csillag'	Sorbus decipiensformis 'Vallus'	
- 'Márvány'	Sorbus redliana 'Burokvölgy'	
- 'Perint'	Sorbus rotundifolia 'Bükk szépe'	
- 'Soroksár'	Sorbus vértensis 'Gánt'	
- 'Zebegény'	Sorbus 'Grand Sasso'	
Ligustrum obtusifolium 'Őszi Bíbor'	Syringa josikaea 'Smaragd'	
Ligustrum ovalifolium 'Góliát'	Tilia cordata 'Debrecen'	
- 'Nünü'	- 'Savaria'	
Mahónia aquifolium 'Hillary'	Tilia petiolaris 'Balaton'	
Parotia persica 'Tűzmadár'	Tilia tomentosa 'Szeleste'	
Prunus x davidipersica 'Tavaszi hírnöke'	- 'Wagner János'	
Prunus dulcis 'Balaton'	- 'Teri'	
Prunus laurocerasus 'Klári'	- 'Bori'	
- 'Mari'	- 'Zentai Ezüst'	
- 'Piri'	Tilia hibrid 'Szent István'	
Fenyőfélék		
Chamaecyparis lawsoniana	Cupressocyparis notabilis	Picea abies 'Kámon'
'Globus'	'Tűp'	Pinus sylvestris 'Sé'
- 'Grisette'	Cupressocyparis ovensii 'Tűpus'	Taxus baccata 'Dárda'
- 'Lővér'	Juniperus communis 'Bakony'	Thuja occidentalis 'Henezia'
- 'Nova'	- 'Bánk'	- 'Malonyana'
- 'Silvania'	- 'Fancsika'	- 'Romantika'
	Juniperus sabina 'Báránd'	- 'Rynia' Thuja orientalis 'Duci'

- a dísznövények általános népszerűsítése a fogyasztás növelése érdekében.

3. Tudatosítani kell a magyar szakemberek és nagyközönség előtt a hungarikumok előnyeit.

6. táblázat folytatása

Egynyári dísznövények	
Ageratum houstonianum 'Balaton'	Nicotiana alata 'Hópehely'
Alcea rosea 'Balaton' (fehér, lazac, lilarózsaszín, piros, sárga, sötétrózsaszín),	Nierembergia hippomanica
- 'Budapest'	'Fehérgyöngy'
- 'Debrecen'	Ocimum basilicum 'Bíborfelhő'
- 'Eger'	- 'Bíborgömb'
- 'Holló'	- 'Zöldgömb'
- 'Hungária'	Petunia x hibrída 'Hungaria'
- 'Miskolc'	- 'Vénusz'
- 'Otelló'	Portulaca grandiflora 'Auróra'
- 'Pécs'	- 'Bánk bán'
- 'Szeged'	Ricinus communis 'Auróra'
- 'Tünde' Antirrhinum majus 'Aranygömb'	- 'Fáklya'
Celosia argentea 'Bikavér'	- 'Flamingó'
- 'Savaria' Callistephus chinensis 'Fortuna'	- 'India'
- 'Gála' (bordó, lilarózsaszín, skarlát, sötétrózsaszín)	Rudbeckia hirta 'Glória'
- 'Lézer' (élénk rózsaszín, lazacspiros, lazacrózsaszín, sárga, sötétliláskék, világos kékeslila, világosrózsaszín)	- 'Napfény'
- 'Lídó' (levendulakék, liláskék, piros, sárga, sötétlila, sötétrózsaszín, világosrózsaszín)	- 'Őszifény'
- 'Meteor' (halványkék, közepkék, piros, sárga, sötétlila, sötétliláskék, sötétrózsaszín)	Tagetes erecta 'Napfény'
- 'Pannónia' (bíborlila, kárminlila, krém, püspöklila, sárga, skarlátpiros, sötétkék, sötétrózsaszín, világoskék, világosrózsaszín)	- 'Pannónia'
Cosmos sulphureus 'Beatrix'	- 'Pollux'
- 'Vénusz'	- 'Holdfény'
Euphorbia marginata 'Hógolyó'	Tagetes patula 'Orion'
Gailardia pulchella 'Aranygömb'	- 'Uránia'
- 'Tűzgömb'	- 'Vénusz'
- 'Perzsaszőnyeg bicolor'	- 'Robuszta kénsárga'
	- 'Robuszta aranyárga'
	- 'Korona aranyárga'
	- 'Csemő'
	Tagetes 'Főnix'
	Tithonia rotundifolia 'Pásztortűz'
	- 'Narancsszőnyeg'
	Verbena x hibrída 'Hófehérke'
	- 'Hungaria'

6. táblázat folytatása

Canna indica hibridek	
- 'Ágnes'	- 'Fortuna'
- 'Angeli emléke'	- 'Phönix'
- 'Aranyálom'	- 'Grácia'
- 'Arion'	- 'Júlia'
- 'Berci bácsi'	- 'Pallag szépe'
- 'Centenárium'	- 'Pannónia'
- 'Csaba'	- 'Pax'
- 'Csongor'	- 'Phol emléke'
- 'Délibáb'	- 'Preczner Gábor emléke'
- 'Diana'	- 'Radnóczi emléke'
- 'Extra'	- 'Rómeó'
Parkfűfajták	
Agrostis stolonifera 'Sztár'	Festuca rupicola 'Bece'
Bromus erectus 'Budapest'	Festuca tenuifolia 'Favorit'
Festuca arundinacea 'Strand'	Lolium perenne 'Gulács'
Festuca heterophylla 'Liget'	- 'Pázsit'
Festuca pseudovina 'Pusztá'	- 'Zöldike'
Festuca rubra rubra 'Csobánc'	Poa pratensis 'Somló'
Festuca rubra commutata 'Park'	- 'Szarvas'
Festuca rupicola F112	

Forrás: OMMI belső kimutatás; Csibor J.: A dísznövénytermesztés fajtakérdései.

4. Különös súlyt kell fektetni a tőlünk keletre-délkeletre eső régiókra, mivel ezek óriási potenciális piacot jelentenek.
5. Meg kell erősíteni a Szent István Egyetem Kertészettudományi Karán 60 éve működő dendrológiai honosító és nemesítő bázist a szakmai egyesületek bevonásával.
6. Megoldandó az egynyári dísznövény nemesítő bázis műszaki és szervezeti fejlesztése.
7. Rendezni kell a védett és veszélyeztetett fajok kultúrába vonása és termesztése körüli jogi anomáliákat.
8. Jobban ki kell aknázni a magyar arborétumok génmegőrző szerepében rejlő tartalékokat.

A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gyűjteménye

Az Európai Unió Közös Agrárpolitikájának 1992. évi reformprogramja nagy hangsúlyt fektet a vidékfejlesztésre. Ennek a reformcsomagnak a részeként két alapvető fontosságú rendelet jelent meg 1992-ben: az eredetvédelemről és a hagyományosan különleges tulajdonság tanúsítási rendszeréről szóló 2081/92 és 2082/92 EGK számú rendeletek.

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredet-megjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek védelmével foglalkozó 2081/92 számú EGK-rendelet célja a tagállamonként különböző nemzeti eredetvédelmi rendszerek összehangolása földrajzi árujelzők oltalmára vonatkozó jogi eszközök megteremtésével. A 2081/92 számú rendelet kétféle védett jelölést különböztet meg:

- Az eredetmegjelölés olyan termék esetében használható, amelynek különleges minősége az adott földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek a következménye. Ilyen termék például a híres pármái sonka.
- A földrajzi jelzés azon termék megjelölésére használható, amelynek hírneve az adott földrajzi származásnak tulajdonítható. Példa lehet erre a skót bárány- vagy marhahús.

A definíciók alapján megállapítható, hogy az eredetmegjelölés meghatározása szigorúbb feltételeket támaszt az adott földrajzi hellyel való szoros kapcsolat bizonyításának követelménye miatt. A gyakorlatban azonban mindkét jelölés ugyanazt a védelmet élvezi, és marketingértékük is azonos. A fogyasztó figyelmét a termék védett elnevezésére megkülönböztető logó is felhívja. Az Európai Unióban már több mint 500 védett eredet megnevezésű termék van, ezek között legnagyobb számban a sajtok, a húsfélék, a zöldségek és a gyümölcsök szerepelnek. A termékek nagyobb része Franciaországból, Olaszországból, Portugáliából és Görögországból származik. Ezekben az országokban már korábban is működtek nemzeti eredetvédelmi rendszerek.

A hagyományos élelmiszerekre vonatkozó másik fontos EU-előírás a hagyományosan különleges tulajdonság tanúsítását szabályozó rendelet (2082/92/EGK). Ennek megalkotásával a jogalkotók célja az elmaradott térségek hagyományos termelési módszereket alkalmazó termelőinek támogatása volt, hogy a piaci versenyben fenn tudják tartani tevékenységüket, hozzájárulva ezzel az adott tájegység hagyományainak megőrzéséhez, a vidék foglalkoz-

tatási gondjainak enyhítéséhez, a vidéki turizmus fellendítéséhez. A hagyományosan különleges tulajdonság tanúsítása a termék hagyományos jellegének az Európai Gazdasági Közösség által történő elismerését jelenti, amely magában foglalja a rendelet szerinti bejegyzést és az EU-ban elfogadott egységes tanúsító jel használatát.

A fent említett rendeletek az európai minőségpolitika fontos eszközei. Megalkotóik ezekben alakítják ki és szabályozzák a különleges élelmiszerek ellenőrzésének új rendszerét a fogyasztók és az előállítók érdekeinek védelmében. A szabályozás értelmében a rendeletek hatálya alá tartozó termékeket a termékleírásban rögzített követelményeknek való megfeleléség-vizsgálatának vetik alá.

Ezen jogszabályok alkalmazását elősegítendő indult el az EU-ban 1992-ben – az Európai Bizottság támogatásával – az Euroterroirs (Európa Vidékei) program, amely az élelmiszer minőségét újszerű módon megközelítve, a számszerűsített kémiai, fizikai paraméterek mellett a termékhez kötődő hagyományokat, tájat és kultúrát is a termék fontos minőségi jellemzőjének tekinti. Az európai gyűjteménybe kerülés feltételei hasonlóak az eredetvédelemre és a hagyományosan különleges tulajdonságra vonatkozó rendeletekben rögzítettekkel, a követelmények azonban kevésbé szigorúak, több eltérési lehetőséget adnak. A gyűjteménybe való felvételt nem a termelőnek kell kérnie, a hagyományos termékek összegyűjtése a program feladata, így biztosítandó, hogy minden arra érdemes termék bekerüljön a gyűjteménybe.

Az európai gyűjtemény követelményrendszere értelmében a gyűjteménybe kerülhet minden olyan termék vagy élelmiszer, amelyet egy adott tájegységhez köthető módon hagyományosan állítottak elő, történelmi múltja van, ugyanakkor ma is létező, árucserre tárgyat képező termék. Az európai gyűjteményben nem szerepelnek az ásványvizek, a borok és az ételreceptek. Az ásványvizek gyűjteményből való kihagyásának szakmai indoka a francia szakértők szerint a hagyományos know-how hiánya. A Nemzeti Tanács egyhangú döntése értelmében az ásványvizek nemzeti kincsünk elengedhetetlen részét képezik, ezért a magyar gyűjtemény függelékében szerepelnek. A borok eredetvédelme az EU-ban és Magyarországon is jogilag megoldott. A tájjellegű borok listája már régóta ismert, ezért a gyűjtőmunkát erre a területre nem volt szükséges kiterjeszteni. Az ételreceptekkel az európai program sem foglalkozott, de a gyűjteménybe került termékek konyhaművészeti felhasználása a program hasznosításának egyik fontos eleme lehet.

A hazai gyűjtemény létrehozásának jogi hátterét az 1998-tól hatályos EU-konform rendeletek biztosították.

- A 87/1998. (V. 6.) kormányrendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes szabályokról (a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény rendelkezése alapján).

A rendelet hatálya – az EGK rendelettől eltérően – kiterjed a borokra és szeszes italokra is. A rendelet meghatározza, hogy a lajstromozási kérelem részét képező termékleírásnak milyen adatokat kell tartalmaznia. A földrajzi árujelzőkkel kapcsolatos eljárásban – a védjegy-törvény alapján – a Magyar Szabadalmi Hivatal hatásköre a földrajzi árujelzők lajstromozása. A kormányrendelet értelmében a bejegyzés iránti kérelmet szakmailag a Magyar Eredetvédelmi Tanács bírálja el. A bejegyzés közzététele az FVM hivatalos lapjában is megtörténik, a termékleírás pedig bekerül a Magyar Élelmiszerkönyvbe. Magyarországon eddig 6 terméket – makói vöröshagyma, szegedi téliszalámi, kecskeméti barackpálinka, szatmári szilvapálinka, budapesti téliszalámi és szabolcsi almapálinka – vett lajstromba a Szabadalmi Hivatal. A Magyar Eredetvédelmi Tanács további 7 kérelmet fogadott el: szegedi fűszerpaprika-őrlemény, békési szilvapálinka, kalocsai őrölt paprika, zalaszentgróti csigahús/csigaház, tokaji aszútörköly-pálinka, tokaji brandy és gönczi barackpálinka. Amennyiben a közzétételt követően kifogás nem merül fel, ezeket a termékeket is lajstromozhatja a Szabadalmi Hivatal.

– Az 1/1998. (I. 12.) FM-rendeletet a hagyományosan különleges tulajdonság tanúsításáról (az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény rendelkezése alapján).

A rendelet értelmében a hagyományosan különleges tulajdonság az élelmiszerhez felhasznált hagyományos nyersanyagból, hagyományos előállítási módból és összetételből tevődik össze, és ennek tanúsítását az FVM látja el. Az adott élelmiszer előállítója vagy az előállítók csoportja kérelmet nyújthat be a rendszer titkársági feladatait ellátó Agrármarketing Centrum Kht.-hez. Az ehhez csatolt termékleírásnak tartalmaznia kell a rendeletben rögzített adatokat. A kérelmet az Élelmiszer Tanúsító Szakbizottság bírálja el, és kedvező elbírálás esetén javaslatot tesz a minisztériumnak a Hagyományosan Különleges Tulajdonságú Élelmiszerek Jegyzékébe történő bejegyzésre. A bejegyzés tényét a *Földművelésügyi Értesítő*ben is közzéteszik. A termékleírás bekerül a Magyar Élelmiszerkönyv Hagyományosan Különleges Tulajdonságú Élelmiszerek fejezetébe.

A hazai rendeletek szigorú minőség-ellenőrzési és -tanúsítási előírásai garanciát nyújtanak a hagyományos termékek minőségi követelményeknek való megfeleléséhez.

A magyar gyűjtemény követelményrendszerének általános elvei

A magyar gyűjteménybe való bejutás követelményrendszerét az európai gyűjtemény kritériumrendszere alapján és a hazai sajátosságok figyelembevételével a HÍR program Tudományos Bizottsága határozta meg, és a program Nemzeti Tanácsa hagyta jóvá.

A termékek régiós besorolása az EU által elfogadott és a területfejlesztési törvény által meghatározott tervezési-statisztikai régiók alapján történt.

1. Közép-Magyarország (Budapest és Pest megye)
2. Közép-Dunántúl (Fejér, Komárom-Esztergom és Veszprém megye)
3. Nyugat-Dunántúl (Győr-Moson-Sopron, Vas és Zala megye)
4. Dél-Dunántúl (Baranya, Somogy és Tolna megye)
5. Észak-Magyarország (Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megye)
6. Észak-Alföld (Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok és Szabolcs-Szatmár-Bereg megye)
7. Dél-Alföld (Bács-Kiskun, Békés és Csongrád megye)

A termékleírásokban a régiós besorolás mellett a tájegység megjelölésével a régión belüli előfordulás is szerepel.

Az általános elvek megvalósítására kidolgozott követelményrendszer legfontosabb elemei

A termék története: Az egyik legfontosabb követelmény: a terméknek dokumentálható történelmi múlttal kell rendelkeznie. Alapfeltétel a legalább két-generációs (50 éves) ismertség. Lehet ez egy ma működő cég „alapító” terméke is.

Az előállítási mód hagyományossága: Követelmény a hagyományos előállítási mód, ami azonban nem zárja ki a generációk során végbement technikai fejlődés elismerését. Ha a terméket ma hagyományos és ipari módszerekkel is termelik, a hagyományosan előállított kerül be a gyűjteménybe. Bekerülhet azonban az ipari módszerekkel előállított termék is, ha bizonyítható, hogy ez a korabeli technikai szinten minősült ipari jellegű terméknek.

Az adott tájegységhez kötődés: Az adott tájegység mérete nincs behatárolva; lehet egy település vagy egy régió is. Ha a termék már széleskörűen ismert és gyártott, de eredete visszavezethető egy tájegységre, akkor ahhoz kell besorolni, de fel kell tüntetni az egyéb előfordulási helyeit is.

A termékhez kötődő tudásanyag: A termékhez, de előállítási láncolatának legalább egy pontjához kapcsolódjék valamely helyi, az adott körzetben meglévő tudáson alapuló megoldás. Ez a követelmény lehetővé teszi, hogy más vidékről származó nyersanyagból készült termék is bekerüljön egy tájegység gyűjteményébe, ha a feldolgozásnak legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul. Ha a termékhez nem kapcsolódik hagyományos, egy területhez kötődő tudáson alapuló megoldás, nem vehető fel a gyűjteménybe. Nem lehet a termék a jelenkori gyártmányfejlesztés eredménye.

Ismertség: A terméknek az adott tájegységben, de legalább előállítási körzetében széles körben ismertnek kell lennie. Nem meghatározó azonban, hogy mekkora ez a terület, lehet akár egy falu vagy városrész is.

FARNADI ÉVA–MÁTÉ VALÉRIA– SZÜTS MENYHÉRT–TOTTH GEDEON

Az Agrármarketing Centrum *Hagyományok–Ízek–Régiók* gyűjteménye

Az Agrármarketing Centrum kezdte el a Hagyományok–Ízek–Régiók Program megvalósítását, amelynek elsődleges célja, hogy feltérképezze, összegyűjtse, leírja, és közismertté tegye Magyarország hagyományos és tájjellegű élelmiszereit, mezőgazdasági termékeit.

Ez a program az Európai Unió legtöbb országában már megvalósult Euroterroirs (Európa Vidékei) projekt magyarországi folytatása. Az eredeti ötlet a franciáké volt, akik úgy 12 évvel ezelőtt felismerték, hogy a globalizálódó, uniformizálódó gazdaságban csak úgy tudják megakadályozni, hogy a francia mezőgazdaság és élelmiszeripar hagyományos, sajátos termékei ne menjenek feledésbe, ne tűnjenek el az élelmiszerüzletek polcairól az amerikai élelmiszerdömping nyomására, hogyha egy szakértőkből álló szervezet összegyűjti és leírja a francia hagyományos és tájjellegű termékeket, majd stratégiát dolgoz ki e termék gyártásának és forgalmazásának fellendítésére.

A francia kezdeményezést nemcsak az Európai Unió országai vették át, hanem 1998-ban a magyar Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium is elhatározta, hogy a felajánlott francia szakmai segítséggel élve Magyarországon is megvalósítja a programot, és ezzel a feladattal az Agrármarketing Centrumot bízta meg.

Az Agrármarketing Centrum a gyűjtőmunka eredményét, a kereken *háromszáz termék*leírást szerkesztette könyvbe, és jelentette meg 2001-ben, fényképpel, illetve grafikával illusztrálva.

Az AMC-nél futó program kezdettől fogva *magyar hagyományos és tájjellegű élelmiszerek és agrárpari termékek* összegyűjtéséről szólt, a *hungarikumok* elnevezést – egyrészt e kifejezés pontos definíciójának hiányában, másrészt a gyűjtőmunka szigorú szelekciót alkalmazó kritériumrendszere miatt – igyekezett kerülni.

Áttekintve a Hagyományok–Ízek–Régiók gyűjteményben szereplő termékek listáját, megállapíthatjuk, hogy közülük számosat máris a fenti definíció szerint meghatározott *hungarikumnak* tekinthetünk (például szegedi paprika, kecskeméti barackpálinka), további termékek pedig (például medvehagyma, csányi dinnye) minőségük tartós garantálása, ismertségük javítása után nőhetnek fel a *hungarikum* kategóriába. A gyűjteményben szereplő termékek további része talán soha nem lesz a kiemelt *hungarikum* kör része, de ez még nem zárja ki, hogy ezek a termékek, ne lennének egy-egy magyar tájegység lakosainak a tradicionális tudáson alapuló, sajátos produktumai,

amelyeket érdemes a nagyközönséggel megismertetni, és az átfogó kereskedelmi hálózatba bevonni.

Az Agrármarketing Centrum által javasolható marketingstratégia az agrár-gazdaságban, a hungarikumok belföldi és külföldi piacának fellendítésére

Az Agrármarketing Centrum a Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjtemény hasznosítására, az abban szereplő termékek gyártásának és kereskedelmének fellendítésére marketingstratégiát határozott meg. Ez a stratégia – tekintve a HÍR-gyűjteményben szereplő termékek és a *hungarikumok* párhuzamát, összefonódását – a *hungarikum* kategóriájába sorolt termékek bel- és külföldi piaci helyzetének javítását is szolgálhatja:

- A Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjtemény – és így az abban szereplő *hungarikumok* sora – hazánk csatlakozása után felkerülhet a *hagyományos és tájjellegű élelmiszerek és agráripari termékek európai listájára (Euroterroirs)*, és ez nagyban hozzájárulhat a magyar termékek ismertségének javításához.
- A gyűjteményben szereplő termékek közül jó néhány nagy eséllyel pályázhat az *eredetvédelem, a földrajzi árujelző vagy a hagyományos-különleges minőség tanúsítványának* elnyerésére. A gyűjteményben szereplő néhány termék – *hungarikum* – máris részesült a fent említett oltalom valamelyikében (például szegedi paprika).

Az uniós tapasztalatok azt mutatják, hogy a termelők előnyben részesítik az *eredetvédelem*, illetve a földrajzi árujelző elnyerését a *hagyományos-különleges minőség tanúsítványának* megszerzésével szemben. Erre az oltalmi kategóriára akkor pályáznak inkább a termelők, ha az előbbi kettőbe valamilyen kizáró oknál fogva nem kerülhettek be.

Hazánkban az FVM Élelmiszeripari Főosztálya dolgozta ki, az európai uniós követelményekkel összehangolva, az *eredetvédelem* és a földrajzi árujelző elnyerésének feltételeit. *A hagyományos-különleges minőség tanúsítványának kidolgozása az AMC törvényben rögzített feladata.* Az FVM Integrációs Főosztálya szerint, a kistermelők között végzett szóbeli felmérés azt mutatja, hogy a termelők a *hagyományos-különleges minőség- tanúsítvány* megszerzésének magas eljárási, bevizsgálási költségeitől visszarettenve, nem érdeklődnek eléggé ennek az oltalmi formának a megpályázása iránt. Pedig bármely *hungarikum* értékét tovább növelné az Európai Unióban is rangot jelentő három oltalom valamelyikének elnyerése. A pályázati-bevizsgálási költségekhez nyújtott támogatás serkenthetné a pályázati kedvet.

- A *Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjtemény* és az abban szereplő termékek – *hungarikumok* – megismertetése a nagyközönséggel:
 - a könyv megjelenése után részletek közzététele az interneten,

- a gyűjtemény népszerűsítése a tv-ben, rádióban, a sajtóban, szemelvények közzététele a legolvasottabb magazinokban,
- a gyűjtemény megjelentetése idegen nyelven a külföldi turisták informálására,
- a gyűjteményben szereplő termékekről, termékcsoportokról ismeretterjesztő rövidfilmek készíttetése és bemutatása a televízióban (a termék története, hagyományos és korszerű készítési módja),
- részvétel bel- és külföldi kiállításokon, vásárokon (a *hungarikumok* bemutatása, esetleg kóstoltatása, árusítása, brosúrákban történő ismertetése),
- a hagyományos magyar termékeket, az elkészítésükhöz szükséges eszközöket bemutató gyűjtemények, múzeumok létrehozására irányuló törekvések támogatása.

- A *Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjtemény integrálása az oktatásba*
Igen fontos, hogy a felnövekvő generáció megismerje a magyar nemzeti örökséghez tartozó hagyományos élelmiszereinket, azok történetét, készítési módját, tisztában legyen az igazi, nagy értékekkel, tudja, mik tartoznak ezen a téren a *hungarikumok* közé.

Az általános és középiskolákban környezetismereti, társadalomismereti vagy földrajzórákon, az élelmiszeripari szakiskolákban a szaktantárgyakba integrálva, oktatási anyaggá átdolgozva lehetne a gyűjteményt megismertetni a diákokkal. Az első lépés e cél megvalósítására már megtörtént: az Agrármarketing Centrum támogatást nyújt a Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakiskolának egy oktatási jegyzet elkészítéséhez, melyben a *Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjtemény* sütőipari termékeinek – köztük *hungarikumoknak* – a leírása technológiai oktatási anyaggá átdolgozva, és egyben a termékek történetét is bemutatva jelenik majd meg, és lesz alkalmazható az ország összes sütőipari szakiskolájában.

- A *termékek előállításának fellendítése*

A *Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjteményben* szereplő termékek ismertségének elmélyítésével párhuzamosan a termelésük növelésének elősegítése is célunk. Kiemelt figyelmet érdemelnek ezen a téren a jelenleg komoly gyártóval nem rendelkező, esetleg csak házaknál előállított *hagyományos termékek, melyek közül számos később hungarikummá* léphet elő.

Kerekasztal-beszélgetéseket, konferenciákat, oktatás jellegű előadás-sorozatot lehetne rendezni:

- a minőségbiztosítási rendszerekről (ISO, HACCP),
- az ÁNTSZ előírásainak és a termékek hagyományos (házaknál történő) készítési módjának összehangolásáról,

- a hagyományos, tájjellegű élelmiszereknek az egészséges táplálkozásban betöltött helyéről, megfelelő alkalmazásáról (OÉTI, KÉKI közreműködésével),
 - a terméknek kellő védelmet biztosító, a termékről megfelelő tájékoztatást nyújtó, és egyben figyelemfelkeltő, ízléses, európai színvonalú csomagolás, a termék arculatának fontosságáról,
 - a hagyományos terméket előállító kistermelők közösségbe, egyesületbe tömörülésének lehetőségeiről, a termelés, illetve forgalmazás könnyebb megszervezése érdekében (például egyesület alakult a csányi dinnye termelésére, forgalmazására),
 - a különböző védjegyek, oltalmi rendszerek (eredetvédelem) elnyerésének feltételeiről.
- *A termékek forgalmazásának fellendítése*
- A hagyományos, tájjellegű termékek, *hungarikumok* piacának fenntartására meg kell határozni azokat a helyeket, ahol ezekhez a termékekhez hozzá lehet jutni. A hagyományos értelemben vett bolti hálózat mellett olyan értékesítési lehetőségekre gondolunk, mint például:
- hagyományos, tájjellegű termékeket, *hungarikumokat* kínáló speciális boltok kialakítása nagyobb városokban,
 - a termékek tanyasi termékként való értékesítése a készítés helyén,
 - magyaros ételeket kínáló vendéglők létesítése, ahol az étkezésen kívül a helyi specialitások alapanyagait (például pirospaprika, méz, sajt) és esetleg a kínált ételekről készült színes szakácskönyvet is megvásárolhatják a vendégek.
- Együttműködés a Magyar Turizmus Rt.-vel, a Falusi Turizmus Országos Szövetségével és a Magyar Befektetési és Kereskedelemfejlesztési Kht.-val (ITDH):
- „ételutak”, „ízutak”, „borutak” szervezése az egyéb turisztikai látványosságok megtekintésének integrálásával,
 - gasztronómiai fesztiválok, rendezvények támogatása – ahol nemcsak a gasztronómiai és a mezőgazdasági termékek vannak jelen, hanem az eddigieknél sokkal hangsúlyozottabb és összehangoltabb formában a kézműipar, a kultúra, a turizmus színvonalas termékei, szolgáltatásai is. (például szatmárcsekei szilvalekvárfőző-verseny, nagyszakácsi királyi szakácsok versenye, békéscsabai kolbászkészítő verseny, nagykorú cseresznyefesztivál, gyulai tarhonyafesztivál),
 - a falusi és agroturizmus hálózatában a hagyományos és tájjellegű termékek, *hungarikumok* kínálása, készítésük, termelésük, betakarításuk bemutatása a szállóvendégeknek (például a kötött tészta készítése, juhsajt előállítása, a szőlő szüretelése, az őshonos állatok bemutatása, gondozása).

– *A gyűjtőmunka kiterjesztése ételekre*

Tervezzük a Hagyományok–Ízek–Régiók program kibővítéseként a gyűjteményben szereplő termékekből készült ételek receptjének, történetének összegyűjtését. A gyűjtés kiterjedne a házi receptekre ugyanúgy, mint elfeledett vagy ismertebb ételek bemutatására. Ezek közül is számos nevezhető *hungarikumnak*.

Ez a receptgyűjtemény a magyaros ételeket kínáló éttermek visszaállításához adhat további lendületet, együttműködést feltételezve a Turizmus Rt.-vel.

– *Gyűjtőmunka a határon túli magyar területeken*

A magyarlakta területeken folyó gyűjtés pusztán gasztronómiai, nem pedig gazdasági indíttatású lehet, ennél fogva indokolt a termékek és ételek egyidejű feltérképezése. Érdeemes lenne belefogni, hiszen a *hungarikum* létének az országhatár nem szab határt (például kürtőskalács). E munkához kritériumrendszerrel kell kidolgozni, és határainkon túl élő szakembereket kell a munka koordinálásával megbízni.

Az EU-tagállamok termékvédelme

A korábbiakban már szóltunk arról, hogy a Magyarországon 2001-ben könyv alakban is megjelent *Hagyományok–Ízek–Régiók gyűjtemény az Európai Unióban Euroterroirs néven megvalósult program keretébe illeszthető*.

A kilencvenes években francia kezdeményezésre indult közösségi programnak az volt az alapvető célja, hogy az unió minden tagállama feltérképezze és összegyűjtse saját országában – egy közösen elfogadott kritériumrendszer alapján – a hagyományos és tájjellegű élelmiszereket és mezőgazdasági termékeket. Így az unióba tartozó egyes országok az uniformizálódástól megmenthetik, és a jövőnek megőrizhetik mezőgazdaságuk, gasztronómiájuk sajátos nemzeti kincseit úgy, hogy azok egyben a nagyközösség kulturális értékeivé is váljanak, és ezáltal ismertségük, keresettségük is nőhet.

A gasztronómiai örökség értékeinek leltárba vételét célzó gyűjtőmunka már javában folyt a programot kiötlő franciáknál, a CNAC (Kulináris Művészetek Nemzeti Tanácsa) irányításával, amikor 1993. szeptember 3-án uniói szinten megalakult az Euroterroirs (Európa Vidékei) Gazdasági Érdekeltségű Európai Csoport, és útjára indította az Európai Unió Bizottsága által támogatott programot az egyes régiók hagyományos és tájjellegű élelmiszereinek összegyűjtésére. A csoport összehangolt működését a CNAC irányította, míg az egyes országokban különböző marketing vagy védjegyminősítő szervezetek valósították meg a munkát.

Az Euroterroirs program nem védjegyrendszer, hanem termékek gyűjteménye, melynek kritériumrendszerét nem rendelettel szabályozták, ám azt a

programba bekapcsolódó országok magukra nézve elfogadták. Az Euroterroirs gyűjteménybe felvett élelmiszeripari és mezőgazdasági termékek közül azonban számos olyan van, amelyik már elnyerte vagy a jövőben megpályázhatja a 2081/92, illetve 2082/92 EGK-rendeletekkel megalkotott eredetmegjelölés és földrajzi jelzés, illetve a hagyományos különleges tulajdonság tanúsításának védelmét. Az Euroterroirs programnak van saját logója, amelyet az uniós listára felvett termékek használhatnak, de csak annak jelzésére, hogy szerepelnek a gyűjteményben.

A francia szakértők által rendelkezésünkre bocsátott adatok szerint (1. táblázat) az európai gyűjteményben jelenleg körülbelül 4000 termék szerepel, az alábbi megoszlásban:

1. táblázat

Ország	A termékek száma (db)
Belgium	145
Dánia	126
Franciaország	890
Görögország	263
Hollandia	72
Írország	90
Luxemburg	26
Nagy-Britannia	395
Németország	300
Olaszország	800
Portugália	336
Spanyolország	532

Az EU 12 országában tehát már létrejött a nemzeti gyűjtemény, a legtöbb ország könyv alakjában is megjelentette a sajátját.

A programban végig vezető szerepet játszó francia szakemberek a programnak a csatlakozásra váró országokban történő folytatását elhatároztán, 1998-ban elsőként Magyarországnak ajánlották fel szakmai segítségüket a nemzeti gyűjtemény létrehozásában. Nagyra értékelték a magyar mezőgazdaság termékeit, és a gyűjtőmunka során többször is elismeréssel szóltak arról, hogy milyen gazdag Magyarország zöldségben és gyümölcsben. Valóban, a kereken 300 terméket számláló magyar *Hagyományok-Ízek-Régiók* elnevezésű gyűjteményben a többi ország terméklistájához képest jelentős arányt képvisel a zöldség és a gyümölcs.

2. táblázat

Ország	Összes termék (db)	Zöldség	Gyümölcs
Magyarország	300	51	51
Nagy-Britannia	395	24	28
Németország	300	11	16
Spanyolország	532	46	35

A 2. táblázatban összehasonlítjuk három uniós ország és Magyarország gyűjteményében a zöldség és gyümölcs arányát.

A Hagyományok-Ízek-Régiók programnak is van saját logója, de – a magyar gyűjteményben való szereplés – hasonlóan az Euroterroirs programhoz – nem jelenti automatikusan az adott terméknek az eredetvédelmet vagy a földrajzi megjelölést szabályozó oltalmi rendszerekbe kerülését. A magyar gyűjtemény még csak nem is tekinthető egy az egyben a mezőgazdasági hungarikumok tárházának. Ez az összeállítás a magyarországi hagyományos és tájjellegű élelmiszerek és mezőgazdasági termékek listája, ami támpontul szolgálhat mind a különböző védjegyrendszerek megpályázásához, mind a mezőgazdasági hungarikumok meghatározásához.

Az EU-szabályozás az élelmiszeripari és mezőgazdasági termékek eredet-és földrajzi jelölésére a *Védett Eredetmegjelölést* és a *Védett Földrajzi Jelölést* alkalmazza, kizárólagosan.

A nemzeti eredet és minőség-megjelöléseknek ezen két védjegy alá kell betagazódniuk, és célszerű a hazai eredetvédelmi és védjegyrendszert úgy kialakítani, hogy a hazai megjelölések elnyerése előfeltétele legyen az uniós jelölésre történő pályázásnál.

Példaképpen megemlítjük, hogy Franciaországban az Uniós Védett Eredetmegjelölés – mely igen erősen területhez kötött (esetenként parcelláig lebontott) és kemény minőségi feltételeket tartalmaz – elnyerésének feltétele a francia Ellenőrzött Eredetmegjelölés elnyerése.

Az uniós Védett Földrajzi Jelölést, ami kevésbé kötődik területhez, azok a termékek nyerhetik el, amelyek már elnyerték a Label Rouge (a Kiváló Magyar Élelmiszer francia megfelelője) vagy a Megfelelési Tanúsítvány (magyar megfelelője nincs) védjegyét.

Ez utóbbi tanúsítja, hogy az adott terméket mindenkor a technológiai előírásoknak megfelelően készítik, tárolják, és előírt feltételek mellett terítik az értékesítési pontokra.

Minden védjegy elnyerésének feltétele kellően szigorú és hosszadalmas. Általában 1–3 év között lehet egy eljárást lebonyolítani.

A hungarikum védjegy kialakításával kapcsolatban az alábbi feltételeket kell megvizsgálni:

- A védjegy létrehozásakor előzetes felméréseket, tanulmányokat kell készíttetni itthon és külföldön is arról, hogy a hungarikummal kapcsolatban milyen kép alakult ki az emberekben, illetve a rohamosan változó, fejlődő világunkban mi az az új vagy plusz dolog, ami hungarikumot jelent. Fontos, hogy a különböző országban végzett felmérések ne csak egy földrészt jelentsenek, például Európát, hanem amerikai, ázsiai viszonylatban is adatokat, információkat kell begyűjteni arra vonatkozóan, hogy pontosan meg lehessen határozni a hungarikum tárgykörét. Amennyiben más országokban van, működik hasonló védjegy, azokat fel kell kutatni, meg kell ismerni.
- Ahhoz, hogy a hungarikum tanúsító védjegyként működjön, elengedhetetlenül szükség van a tanúsítási rendszer kritériumának, feltételrendszerének kidolgozására.
- A védjegy későbbi működtetéshez *fel kell állítani a Bíráló Bizottságot*, valamint azt a grémiumot, amely a védjegy odaítéléséről dönt.
- A működtetés személyi, tárgyi és anyagi feltételét is meg kell teremteni.
- A szakmai munkához marketingmunkát és pénzügyi forrásokat kell biztosítani.
- Előzetes tanulmány, felmérés szükséges annak megállapítására, hogy mekkora igény van a hungarikum védjegyre gyártói körben. Amennyiben ez csak egy szűk réteget érint és nem nagy volumenű az igény, akkor nem biztos, hogy szükség van védjegy létrehozására, esetleg elégséges egy olyan testület létrehozása, amely dönt a *hungarikum szó* használatáról (például a népművészeti tárgyak esetében van hasonló elbírálás).

A hungarikum gyümölcs- és zöldségtermékek piaci versenyképessége

A hungarikumok védelmi rendszerének alapkövetelményei

Az e pontban ismertetendő rendszernek legalább három alapvetően fontos célt kell szolgálnia:

- Védi a termék jellegét, minőségét és ezen keresztül jó hírnevét az esetleg azonos néven megjelenő, a megszokottól eltérő, más tájról származó termékektől.
- Védi a terméket hagyományosan előállítók érdekeit azzal, hogy megakadályozza mások jogosulatlan előállítását.
- Lehetőséget teremt a termék széles körű megismertetésére a marketing különböző eszközeivel.

Ennek érdekében a rendszernek olyannak kell lennie, amelyek:

- Pontosan definiálja a terméket, leírva annak termesztési, előállítási módját (fajta, technika, technológia) minőségi jellemzőit és (ha az földrajzi környezethez kötött) termesztési, előállítási területét.
- Biztosítani kell annak rendszeres ellenőrzését, hogy a forgalomba lévő termékek valóban megfelelnek a rájuk vonatkozó leírásnak.
- Megfelelő, a marketingmunkában használható, a fogyasztó számára jól megkülönböztethető megjelölést kell kapjanak.

Az Európai Unió rendszerei

A tájegységekhez, egyes országokhoz kötődő hagyományos termékek gazdasági fontossága, piaci értéke és ennek kihasználása az európai országokban már régóta ismert. Az általában elmaradottabb térségekhez kötődő termék-specialitások iránti piaci kereslet növelése vidékfejlesztési és nemzetgazdasági szempontból egyaránt fontos volt. Ezért alakultak ki a 20. század közepétől (először a déli országokban, mindenekelőtt Franciaországban) a speciális, egyes vidékekhez kötődő termékvédelmi rendszerek. Az 1990-es évek elején ezek tapasztalatai alapján az Európai Unió is létrehozta rendszereit.

A tájegységi, nemzeti termékspecialitások összegyűjtése (Euroterroirs Program)

Az élelmiszerekhez kapcsolódó hagyományok – a hagyományos nyersanyagok, előállítási módok, a meghatározott földrajzi környezet – a kilencvenes évek elején kezdte az EU Bizottsága számára is fontossá válni. Az ilyen termékek előállításának ösztönzése jó segítségnek tűnt a túltermelés csökkentéséhez, az elmaradottabb vidékek népességmegtartó erejének növeléséhez.

A továbbiakban ismertetendő, az eredetvédelmet szabályozó 2081/92-es és a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítási rendszerét megteremtő 2082/92 EGK-rendelet megjelenése után – mintegy ezek társadalmi, civil szerveződésű hátteréül – indították meg az Euroterroirs Programot. A program célja Európa egyes tájegységei hagyományos agrártermékeinek és élelmiszereinek propagálása volt.

A gyűjteménybe való bekerülés feltételeinek lényege azonos az eredetvédelmi és a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítási rendeletekben rögzítettekkel. A feltételeket azonban lazábban, több eltérési lehetőséggel fogalmazták meg. Ez egyrészt azon élelmiszerek felvételét is lehetővé teszi, amelyek a rendeletek szigorú kritériumait nem elégítik ki. Másrészt viszont – miután a gyűjteménybe való felvételt nem a termelőnek kell kérnie, hanem a hagyományos termékek összegyűjtése a program feladata – biztosítja, hogy nem „vesszenek el” azon élelmiszerek sem, amelyek védelmére vagy tanúsítására az előállító nem is gondolt.

A gyűjteménynek a hagyományok rögzítésén, megőrzésén túl komoly gazdasági célja is van. A kb. 4000 hagyományos terméket leíró gyűjtemény egy kincsesbánya azon vendéglősök, kereskedők, áruházláncok számára, akik – érzékelve a piac különlegességek iránti igényét – valami újat, extrát akarnak kínálni vásárlóiknak, és egyben megrendelés, munkalehetőség a termék előállítóinak.

Máris használja az egyik legfontosabb iparág, a turizmus. A bortermelő országokban már régóta élő attrakció során, a „borutak” mintájára, esetleg ahhoz csatlakozva a gyűjteménybe került élelmiszerek előállítását bemutató és persze azokat kipróbáló programokat szerveznek. Az egyes régiók hírnevük, vonzerejük növelésére önállóan – már reprezentatív, illusztrált formában – kiadják tájegységüknek a gyűjteménybe felvett élelmiszerei ismertetését.

Tananyagként használják a vendéglátást, élelmiszer-előállítást és -forgalmazást oktató közép- és felsőfokú iskolákban.

A program titkársági feladatait a Franciaországban 1989-ben létrehozott Conseil National des Arts Culinaires – a Kulináris Művészetek Nemzeti Tanácsa látja el.

A szakmai irányításra – minden EU-tagország egy-egy szakértőjéből álló – Tanácsot hoztak létre, amit ugyancsak országonként egy-egy tagból álló Szakértői Bizottság támogat.

Ezek a testületek a feltétel- és szabályrendszer kidolgozását, valamint a nemzeti szervek által javasolt listák jóváhagyását végzik.

A 12 tagország 129 régiójának összesen kb. 4000 terméke került be az 1994-ben elkészített gyűjteménybe.

A hagyományos és különleges tulajdonság tanúsítása (2082/92 EGK-rendelet)

Azon élelmiszerek megkülönböztetésére, védelmére szolgál, amelyek: „Az előállításukhoz felhasznált hagyományos nyersanyagokból, a hagyományos előállítási módból és összetételből eredően olyan tulajdonsággal rendelkeznek, amely világosan megkülönbözteti őket más, hasonló élelmiszerektől.”

Az EGK-rendelet részletesen meghatározza az elismerés feltételeit, eljárásrendjét, az ilyen termékek ellenőrzését és a feltételeknek való megfelelést igazoló tanúsító védjegyet. A rendszer-nagymarketing előnye ez a védjegy, hiszen ez segíti, hogy az egyes, eddig csak szűk körben ismert termékek – a közös jel révén – az EU egész piacán azonnal felismerhetővé, azonosíthatóvá váljanak.

A rendszer egyenlőre nem működik széleskörűen, eddig összesen 10 termék tanúsítása történt meg. Az EU Bizottság szakértői szerint a termelőket az eredetvédelmi rendszer lehetőségeinek kihasználása köti le, a tanúsításra csak a jövőben fordítanak nagyobb figyelmet.

Az eredetmegjelölés és földrajzi jelzés védelme (2081/92 EGK-rendelet)

Az egyes termékekhez kapcsolódó földrajzi eredetmegjelölés fontossága, piaci értéke és védelmének szükségessége régóta ismert minden fejlett országban. Ezért már az Európai Unió létrejötte előtt (előbb az iparjogvédelem, majd a szellemi tulajdon védelme keretében) voltak nemzetközi kezdeményezések az eredet, illetve a földrajzi jelzés nemzetközi védelmi rendszerének létrehozására. Ezek különféle okok miatt nem voltak sikeresek. Az ezzel foglalkozó ún. lisszaboni megállapodáshoz csak 18 ország (köztük 1982-ben Magyarország) csatlakozott.

Az Európai Unió ezért 1992-ben a 2081/92 rendelettel létrehozta saját, azóta igen sikeresen működő rendszerét. Ebben részletesen szabályozza az eredetmegjelölés és földrajzi jelzés védelmét. Definíciói szerint:

– *„Az eredetmegjelölés valamely táj, helység, kivételes esetben ország neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellem-*

zője kizárólag vagy lényegében az adott földrajzi környezet, az arra jellemző természeti és emberi tényezők következménye."

Láthatjuk, hogy itt – az EU-szóhasználat PDO (Protection of Designation of Origin) termékeinél – az adott földrajzi egység természeti és emberi tényezőivel való kapcsolatokat szigorúan követelik meg. Bár a „kizárólag vagy lényegében” kifejezés itt is ad némi engedményre lehetőséget.

- *„A földrajzi jelzés valamely táj, helység, kivételes esetben ország neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője lényegileg ennek a földrajzi származásnak tulajdonítható.”*

Ezeket a termékeket nevezi az EU-szóhasználat PGI-nek (Protection of Geographic Indication). A meghatározás kulcsszava a „tulajdonítható”. A földrajzi árujelzők e csoportjánál tehát – szemben az eredetmegjelöléssel – a termék tulajdonságainak az adott területtel való összefüggése nem szorosan egyértelmű és bizonyítható. Meg kell azonnal jegyezni, hogy ez a csoport semmivel sincs „hátrányosabb” helyzetben az eredetmegjelölésnél. Ugyanazon védelmet élvezzi és – legalább is az EU piacainak mai helyzetében – ugyanolyan marketingértéke van.

Az eredetvédelmet, a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítását és a biotermelést szabályozó három EU-rendelet legfontosabb gazdasági háttere a következő volt:

- a Római Szerződés alapján megvalósult Közös Mezőgazdasági Politika által inspirált intenzív gazdálkodás nemkívánatos „melléktermékként” hatalmas árufeleslegeket és környezeti szennyeződések is produkált;
- az elmaradt vidékek munkaerő-megtartó képessége folyamatosan csökkent, a fejlett, iparosodott régiók túlnépesedtek;
- az élelmiszer-fogyasztás mennyisége stagnált, ugyanakkor a specialitások iránti igény növekszik.

Az EU Új Mezőgazdasági Politikájának célja és feladata, hogy az eredményeket (biztonságos belső ellátás, magas termelői jövedelmek stb.) megtartva, a fenti problémákat megszüntesse. Az eszközrendszer fő fegyvere, persze a pénz. A sokmilliárd ECU-s mezőgazdasági támogatási rendszer megmarad, de nem a termelés növelésére, hanem éppen annak csökkentésére fordítják.

A három rendelettel megjelent új irányzat jelentősége az Európai Unió Új Mezőgazdasági Politikájának megvalósításában folyamatosan növekszik. Nem kizárt, hogy a mezőgazdasági pénzügyi támogatási rendszer jelentőségét a mi teljes jogú tagságunk idejére megközelíti.

Az e rendeletekkel kialakuló rendszer végső célja, éppúgy mint a pénzügyi támogatásé, a termelt mennyiségek csökkentése. Ezt azonban sokkal piackonformabb módon teszi. Nem a parlagon hagyott területekért fizet, hanem olyan termékek piaci keresletét akarja megteremteni, amelyek:

- több élőmunkát igényelnek,
- kisebb hozamúak,
- kevésbé szennyezik a környezetet,
- a vásárló különféle okok miatt hajlandó a hagyományos élelmiszerekénél nagyobb előállítási árat megfizetni.

Nyilván a vásárlók meggyerése érdekében – mivel a rendszert létrehozó 2081/92 rendelet az eredetvédett termékekre megkülönböztető jelet nem állapított meg – az 1726/95 EC-rendelet egységes jelet hozott létre. A jelre elsősorban a nemzetközileg kevésbé ismert termékeknek van természetesen szükségük. Értéküket a fogyasztók szemében nyilván emeli az, ha a pármai sonkával vagy más világhírű termékkel azonos jelet viselnek.

Az EU eredetvédelmi rendszer iránt rendkívül nagy az előállítók érdeklődése. Több ezer kérelemről, cégek, országok közötti, az Európai Bíróságig eljutott vitákról tudunk. Eddig kb. 500 eredetmegjelölés és földrajzi jelzés védelmét jegyezték be.

A hazai védelmi rendszerek

*A tájjellegű, hagyományos élelmiszerek összegyűjtésére szolgáló Euroterroirs Programba való magyar bekapcsolódás:
a Hagyományok–Ízek–Régiók (HÍR) Program*

A magyar szakemberek a programot vezető francia szervezeten (Conseil National des des Arts Culinaires – A Kulináris Művészetek Nemzeti Tanácsa) keresztül a kilencvenes évek közepétől ismerik és követik a programot.

Ennek eredményeként 1998-ban úgy látták több okból is, hogy eljött a magyar bekapcsolódás ideje, mert:

- Az Euroterroirs Program befejeződik, szervezőinek érdeke, hogy ne pár év múlva kezdjék a programot a majdani új tagokra újraéleszteni, hanem folyamatosan dolgozzanak.
- Magyarországon hatályba léptek a hagyományos és a földrajzi helyhez kötődő élelmiszerek törvényes védelmét, népszerűsítését szolgáló rendeletek. Ez a legjobb alkalom (hiszen erősíthetik egymást) a hasonló célt szolgáló, szélesebb, civil alapokon nyugvó és kevésbé formális hazai gyűjtemény összeállításának megkezdésére.

A Hagyományok–Ízek–Régiók (HÍR) nevű magyar program munkái 1998-ban megindultak. Ennek során:

- Számos előadással, cikkel, sajtókonferenciával megkezdődött a célok és lehetőségek széles körű ismertetése.
- Az FVM Közösségi Agrármarketing Centrumban létrehozták a program iránymutatását végző 3 főből álló HÍR Programirodát.

- Létrehozták a programot irányító 25 tagú Nemzeti Tanácsot, amelynek munkáját a 15 fős Tudományos Bizottság és a 20 fős Iparági Bizottság segíti.
 - Megkezdték annak a szakértői bázisnak a kialakítását, amely az egyes élelmiszerszektorokban a magyar gyűjteménybe kerülő élelmiszerek leírását gyűjti, illetve az összegyűjtötteket elbírálja.
 - Az előzetes gyűjtés során több száz szóba jöhető termék gyűlt össze, ezekből gondos válogatással 300 került a Gyűjteménybe.
- A Gyűjteménybe való bekerülés feltételei (melyek ismertetésére minden egyes termék leírásában természetesen kitérnek) a következők:

- *Hagyományos használat*

A termék történetének lehető legpontosabb leírása és dokumentálása. A dokumentálás bármely írásos anyag (reklám, árjegyzék stb.) mellett a szóbeli visszaemlékezés is lehet. A hagyomány nemcsak az előállításához, hanem a felhasználáshoz, annak esetleges változásaihoz kötődően is fontos.

- *Tudásanyag*

A gyűjtemény egyik fontos célja a régi tudás, az ezen alapuló technikai megoldások megőrzése. Ezért a benyújtandó dokumentációnak egyik igen fontos része ez. Pontosán le kell írni a hagyományos megoldásokat. A megoldáshoz fűződő esetleges szellemi jogok védelme érdekében a gyűjteményben publikálásra kerülő szövegnek ez a része a termelő jóváhagyását is igényli.

- *Termelt mennyiség*

Az adott termék éves termelését az egész régióra meg kell adni, konkrét statisztikák hiányában becslési alapon.

- *Termelői kör*

Az adott termék előállításával kapcsolatban létező társaságok, egyesületek, szövetségek megnevezése. Ilyen speciális termelői szövetség hiányában az adott terméket előállítók felsorolását kell megadni.

- *Bibliográfia*

Minden, a termékhez kapcsolódó dokumentum pontos hivatkozása (esetleg kópiája).

A feltáró, az újonnan megtalált termékeket leíró munka természetesen ezzel nem szűnik meg, így a most megjelenő Gyűjtemény bővítése, megújítása néhány éven belül várható.

A hagyományos-különleges tulajdonság tanúsításáról szóló EU-rendelet honosítása és a magyar tanúsítási rendszer megteremtése az 1/1998. (I. 12.) FM-rendelettel

A rendszer létrehozásának célja azonos az EU-éval: segítse a hagyományos, kevésbé intenzív, kevésbé termelékeny módszerekkel, legtöbbször az ország

kevésbé fejlett vidékein előállított élelmiszerek piaci helyzetének javítását. Ezek a termékek – nálunk éppúgy, mint az EU-ban – kiszorultak vagy kiszorulnak a piacról, mert nem elég versenyképesek, gyártóik nem elég tőkeerősek. Pedig kár lenne értük, színesítik a választékot, hagyomány kötődik hozzájuk, és ami a legfontosabb: segítik az általában elmaradott vidékek foglalkoztatási gondjainak enyhítését.

A tanúsítási forma megnevezésének és definíciójának „hagyományos” jelzője felveti azt a kérdést, hogy milyen hosszú idő után tekinthetünk egy terméket hagyományosnak. Nem adható rá konkrét válasz. Azt lehet mondani, hogy a több emberöltőn, generáción keresztül használt nyersanyagok, technológiák tekinthetők hagyományosnak.

Nem lehet tehát ezeket a termékeket „feltalálni, kifejleszteni”. Lehet azonban – és ez egyik célja a rendszernek – „feléleszteni, újra felfedezni”. Nem feltetele ugyanis tanúsításuknak az, hogy ezt több generáció óta folyamatosan, meghatározott volumenben „gyártsák”. Lehet, hogy például a múlt században vagy a századelőn széleskörűen ismert terméket ma már csak néhány ember ismeri, és esetleg csak alkalmilag készíti. A tanúsítási jelet és az általa biztosított marketinglehetőséget természetesen az ilyen „elfelejtett” termék is megkaphatja.

Érdeemes még – néhány példán keresztül megvilágítva – foglalkozni a definíció három kizáró fogalmával.

Eszerint nem tekinthetők hagyományosnak a következő tulajdonságok:

- *Az élelmiszer külső megjelenésének következménye.*

Az például hogy a kristálycukrot valamikor elkezdték süveg alakúra préselni, a süveg cukrot nem teszi hagyományos élelmiszerré. A tútelített cukoroldat kristályosításával keletkező „kandis cukor” viszont már eséllyel pályázhatna erre.

- *Eredete vagy földrajzi származása következménye.*

Eszerint a védett eredetmegjelölésű és földrajzi jelzésű élelmiszerek nem számítanak hagyományosnak. A kitétel a két rendszer (az eredetmegjelölés védelme és a hagyományos-különleges tulajdonság tanúsítása) harmonikus egymás melletti működését biztosítja.

- *Technológiai újítás következménye.*

A kitételrel kapcsolatban azt szokták felvetni, hogy valamikor az alkoholos erjesztés, a savanyítás vagy a tészta kelesztése is technológiai újítás volt. E kitétel (éppen a hagyományosság megőrzése érdekében) nyilván a mai és holnapi technológiai újításokat akarja kizárni a tanúsítható tulajdonságok közül. Tehát például egy fagyasztva szárítás, besugárzás vagy éppen génmanipuláció következtében keletkező különleges tulajdonság nem tanúsítható.

Hangsúlyozni kell, hogy a hagyományos-különleges tulajdonság tanúsításának kérelmezése a kérelmező/kérelmezők számára nem jelent kizárólagos előállítási jogokat. Ez a tanúsítás a terméket védi (az adott néven a továbbiak-

ban csak a termékleírásnak megfelelő termékeket szabad forgalmazni), azt bárki, nem csak a tanúsítás kezdeményezője előállíthatja.

A magyar rendelet által meghatározott tanúsítási jel az EU-éra emlékeztető. Az EU-jel természetesen csak tagságunk után használhatjuk.

Az eljárásrend – mely azonos az EU-rendeletben leírtakkal – legfontosabb elemei a következők:

- A tanúsítási kérelmet – amely tartalmazza a hagyományos nyersanyagok, az előállítás módja, a termék tulajdonságai részletes leírását – a rendszert működtető FVM Agrármarketing Centrumhoz (AMC) kell beadni.
- A kérelmet – formai szempontból való felülvizsgálat után – az AMC az *FVM Értesítő*ben közzéteszi. Két hónapon belül bárki észrevételt tehet vele kapcsolatban.
- A kérelmet – az esetleges észrevételeket is figyelembe véve – az Élelmiszer-tanúsítási Szakbizottság elbírálja.
- A terméket felveszik az FVM által vezetett „Hagyományos Különleges Tulajdonságú Élelmiszerek Jegyzékébe”, és leírását a Magyar Élelmiszerkönyvben megjelentetik.

A fentiekben ismertetett rendszerben eddig tanúsítás még nem történt.

Az eredetmegjelölést és földrajzi jelzés védelmét szabályozó EU-rendelet honosítása és a magyar védelmi rendszer megteremtése az 1997. évi XI. törvénnyel és a 87/1998. (V. 6.) kormányrendelettel lépett életbe.

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény felhatalmazta a kormányt az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés védelméről szóló rendelet elkészítésére. Ez – a folyamatban lévő EU-harmonizációból következően – természetesen a 2081/92 EGK-rendelet honosításának előírását jelentette.

Az élelmiszer törvény felhatalmazását a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény megszüntette és változatlanul megismételte. Ez a jogi „bűvészkedés” azzal a következménnyel jár, hogy az eredetvédelmi kormányrendelet nem az élelmiszer-törvény, hanem a védjegy-törvény bonyolult rendszerébe, eljárási rendjébe illeszkedik.

A törvény I. része a védjegy jogi oltalmával, II. része a Magyar Szabadalmi Hivatal eljárásával, III. része a bírósági eljárással, IV. része az együttes és a tanúsító védjeggyel foglalkozik. Az élelmiszerek eredetvédelmét közvetlenül csak az V. rész érinti. A törvény lényegében az EU-rendelet definícióit ismétli, ezek legfontosabbjait az EU-rendszer-nél ismertettük.

Itt egy, a kertészeti termékek szempontjából különösen fontos szabályra térünk ki. Eszerint: *„Nem részesülhet oltalomban a földrajzi árujelző, ha más, korábbi szerzői vagy iparjogvédelmi jogba ütközne, ideértve a növény- vagy állatfajta nevével való ütközést is.”* A gyümölcsök, zöldségek esetén merülhet előszörban fel az oltalomból való kizárásnak ez a feltétele. Minden esetben vizsgálni kell tehát a védelem megadása előtt, hogy például a „cecei paprika”, „makói hagyma”, „nagymarosi málna” stb. nem fajtanév-e.

Ez a rendszer – szemben az eddig ismertetett HÍR-programmal és hagyományos tulajdonságtanúsítással – már jogi védelmet ad az ellen, hogy jogosulatlanok (akik nem az adott földrajzi területen termelnek, vagy ott termelnek, de a termékleírásban rögzített követelményeket nem tartják be) ne használhassák az adott eredetmegjelölést vagy földrajzi jelzést.

Az 1997. évi XI. törvénnyel és kormányrendelettel létrehozott magyar rendszer – eltérően az alapjául szolgált 2081/92 EGK-rendelettel – kiterjed a szeszes italokra és a borra is. Ennek magyarázata, célja a következő:

- A szeszes italok eredetvédelmét és a szeszesitalok minőségi követelményeit szabályozó 1576/89 EGK-rendelet biztosítja. Ennek mellékletében sorolták fel azokat a hagyományos italokat, amelyeknek megnevezése védett. A magyar elképzelés az, hogy tagságunk után a most létrehozott magyar rendszerben védett szeszes italok majd átkerülnek az 1576/89 rendeletbe. Az EU-szintű védelmet tehát ez fogja biztosítani. A jelenlegi rendelet szerinti, a tagság után is fennmaradó rendszer viszont az EU-n kívüli országok viszonylatában ad védelmet.

- A magyar borok EU eredetvédelme ma is biztosított, hiszen egyezségünk van a Bizottsággal, amit a borelnevezések kölcsönös védelméről szóló 1994. évi XI. törvény hirdetett ki nálunk. A borok jelen rendszerbe való bevonása tehát csak az EU-n kívüli védelem érdekében szükséges.

A védelem megszerzésének eljárásrendje meglehetősen bonyolult.

A Magyar Szabadalmi Hivatal Védjegyzosztályának címzett levélben kérni kell az adott termékmegnevezés „lajstromozását”. A levélben ki kell jelenteni, hogy a „bejelentés díját” a Hivatal felhívására a kérelmező befizeti. A levélhez mellékelni kell a termékleírást és az ún. „áruosztály” megnevezését. Ezt a hivatalnál lévő termékjegyzékből kell kiválasztani.

Az ezután következő munkát, melynek lényege a termékleírás véglegesítése, az FVM Élelmiszeripari Főosztálya szervezi. Ennek legfontosabb lépései a következők:

- A termékleírás formai szempontból történő vizsgálata, többszöri átdolgozása.
- A termékleírásnak a Magyar Eredetvédelmi Tanács elé történő terjesztése.
- A Tanács által jóváhagyott leírás rövidített változatának közzététele az *FVM Értesítő*ben.
- A közzétételre kapott észrevételek feldolgozása, egyeztetése és végleges döntésre a Tanács elé terjesztése.
- A végleges termékleírás határozatban való jóváhagyása, bejegyzésre a Szabadalmi Hivatalhoz való továbbítása.
- A termékleírás közzététele a Magyar Élelmiszertankönyvben.

Az eljárás végét a védelemnek a Szabadalmi Hivatal által történő hivatalos bejegyzése jelenti.

Az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés védelme iránt – hasonlóan Európa többi országaihoz – nálunk is nagy az érdeklődés.

A következő termékek védelmének bejegyzése megtörtént:

Makói hagyma	Szatmári szilvapálinka
Gönci barack	Kecskeméti barackpálinka
Szegedi fűszerpaprika-őrlemény	Békési szilvapálinka
Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény	Szabolcsi almapálinka
Szegedi téliszalámi	Tokaji aszútörköly pálinka
Zalaszentgróti csiga és csigahús	Tokaji brandy

A magyar rendszer működésének problémái, változtatási javaslatok

A speciális termékek leírásának összegyűjtésére szolgáló Hagyományok–Ízek–Régiók (HÍR) Program

A program működése első, fontos részét a termékleírások elkészítését és publikálását sikeresen befejezte. Rendkívül nagy hiba lenne azonban ezzel a programot befejezettnek tekinteni, a további hasznosítást a gazdaságra bízni.

Az AMC keretében működő HÍR Titkárságnak a továbbiakban:

- Biztosítani kell a gyűjtemény folyamatos karbantartását, a leírások esetleges pontosítását, az esetleg felbukkanó új termékek felvételét.
- Segíteni kell a gyűjtemény, az abba felvett termékek széles körű megismertetését a fogyasztókkal és a gazdaság szereplőivel egyaránt. Ezen ismertető tevékenység célja, hogy minél több ilyen termék jelenjen meg a piacon és találjon vásárlóra.

A magyar gazdaság az EU-felzárkózás jelenlegi folyamatában időhiányban van. Olyan folyamatokat – így a HÍR Gyűjteménybe bekerült speciális termékek széles körű megismertetését és gazdasági lehetőségeik kihasználását –, amelyekre a fejlett európai gazdaságoknak évek állnak rendelkezésre, nálunk sokkal gyorsabban kell megvalósítani. Ezért a HÍR Gyűjteménybe került hungarikumok piaci helyzetének javítására az FVM-nek „hungarikum” elnevezésű tanúsító védjegyet kellene alapítani. Ennek tanúsítási rendszerét következőképp kellene kialakítani:

- Biztosítsa, hogy a HÍR Gyűjteménybe bekerült, piacképes termékek külön eljárásban megkaphassák a jelet.
- Az eljárás a termelőknek ne kerüljön pénzbe, sőt szakmai segítséget kapjanak lefolytatásához.
- A tanúsító jel megismertetésének marketingmunkáját központilag végezzék (például az AMC tevékenységének részeként).
- A termelés felfutásáig, önfenntartássá válásáig (1–3 év időtartam) a termék előállítója központi anyagi támogatást vehessen igénybe.

A hagyományos-különleges tulajdonság tanúsításának problémái, megoldási lehetőségeik

A rendszer a jogszabály megléte ellenére nem működik. Nehéz eldönteni, hogy azért nincs egyetlen tanúsítás sem, mert a termelők nem kezdeményezték ezt, vagy azért nem kezdeményezték, mert a részletes feltételrendszer (beleértve a tanúsítási jelet) a működtetéssel megbízott AMC nem dolgoztatta ki.

A hungarikumok ezen (a gyakorlatban a tanúsítás hiánya miatt nem is létező) csoportja a kiváló minőség jól működő tanúsításának áldozatává vált.

Az 1/1998. (I. 12.) FM-rendelet ugyanis, amely az EU-harmonizáció keretében a hagyományos-különleges tulajdonság tanúsítására készült, mellékesen a kiváló minőség (amely piaci szempontból szintén fontos, de a hungarikumoktól eltérő kategória) tanúsítását is szabályozza, ezt is az AMC hatáskörébe utalva.

Az AMC és az FVM vezetése valami okból kizárólag a kiváló minőség tanúsítási rendszerének létrehozására és működtetésére koncentrált. Amennyire örvendetes az e téren elért siker, annyira sajnálatos a hagyományos-különleges tulajdonság tanúsításának elhanyagolása.

A hagyományos-különleges tulajdonság tanúsítási rendszerét létre kell hozni, és ennek érdekében az AMC-nek működtetnie kell az alábbiakat:

- Meg kell grafikailag terveztetnie a tanúsítási jelet.
- A „hungarikum” tanúsító jelet a hagyományos-különleges tanúsítást kapott termékek automatikusan viselhessék.
- Egyértelműsítienie kell, hogy a keretében működő Tanúsítási Titkárságnak a kiváló minőséggel azonos fontosságú feladata a hagyományos-különleges tulajdonság tanúsítási rendszerének működtetése.
- A tanúsítási kérelmek elbírálására megfelelő Szakértő Bizottságot kell létrehoznia.
- A tanúsításban érdekelt termelők tájékoztatását és a jel fogyasztókkal való megismertetését biztosítani kell.

Az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés védelmének problémái, megoldási lehetőségeik

A magyar rendszer – amely a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek védelmébe bekapcsolja a Szabadalmi Hivatal – eltér az EU-tagállamokban alkalmazottól. A védelem nemzeti szintű bejegyzésének intézményét minden EU-tagország maga jelöli meg. A 15 tagország egyikében sincs azonban ez a nemzeti szabadalmi hivatalra bízva, hanem az ebben illetékes minisztérium (általában a mezőgazdasági vagy gazdasági) az illetékes.

A magyar rendszer négyéves működése azt mutatja, hogy ez az összekapcsolás nálunk sem helyes, mert a rendszer működését, a védelem megadását a következő körülmények nehezítik:

- A bejegyzés drága, miután a védjegybejegyzésekkel azonos (100 000 Ft) bejegyzési díj megfizetése sok (elsősorban kis-) termelőt nehéz helyzetbe hoz.
- Az eljárás hosszadalmas, miután a bejelentést a Szabadalmi Hivatalnál kell megtenni, az elfogadásról (az Eredetvédelmi Tanács állásfoglalása alapján) az FVM dönt, a bejegyzést ismét a Szabadalmi Hivatal teszi meg.
- A bejegyzés elhúzódik, mivel a néhány mezőgazdasági termékbejegyzés a Hivatal sok ezer egyéb (védjegy, szabadalom, fajta) bejegyzésében szinte „elvész”.

Az ismertetett problémák megoldása érdekében szükséges tennivalók:

- A védjegyek és a földrajzi címjelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvényt úgy kell megváltoztatni, hogy a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek védelme kikerüljön a hatálya alól.
- A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetmegjelölésének és földrajzi jelzésének védelméről szóló 87/1998. (V. 6.) kormányrendeletet úgy kell megváltoztatni, hogy az hűen vegye át a 2081/92 EGK-rendeletet, és a védelmet az FVM minisztere a Magyar Eredetvédelmi Tanács állásfoglalása alapján hozott határozata szerint biztosítsa.

Irodalomjegyzék

- Andrásfalvy A.: *A hungarikumok fogalma és jelentősége*. Kézirat. MTA–FVM, 2001.
- Apostol J.: A fontosabb meggyfajták ismertetése. In Hrotkó K. (szerk.): *Cseresznye és meggy*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2003. 74–90. p.
- Bél M.: *Notitia Hungariae*. Bécs, 1735.
- Békésy M.: Az anyarozstermesztés problémái. *Herba Hungarica*, 1967. 6 (3), 95–125. p.
- Bernáth J.: A magyar kertészeti kutatás helyzete és perspektívái a minőségkihívások tükrében. „Agro-21” Füzetek, 1998. 26. sz. 5–11. p.
- Biacs P.: Kertészeti hungarikumok jelentősége és fejlesztési lehetőségei. MTA Kertészeti Bizottság „Hungarikumok a kertészeti ágazatokban” című tanácskozás. 2003. február 27. MTA, Budapest.
- Bilkei G. J.: *Historia Domus*. Vecsés község elöljáróságának kiadása, Honor, 1938. 109. p.
- Bod T.: Mértékes pálinkaünnep Gyulán. *Népszabadság, Magyar Tükör*, 2003. április 14. 8. p.
- Bodnár N.: Az ünnepi rövid. *Magyar Nemzet*, 2003. április 26. 40. p.
- Boross M.: Adatok a csányi felesdinnýések életmódjának és kultúrájának alakulásához. *Etnographia*, 70/4, 579–621. p.
- Csepregi P.–Zilai J.: *Szőlőfajta-ismeret és -használat*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1988 (508)
- Csikor J.: A dísznövénytermesztés fajtakérdései. In Nyéki J. (szerk.): *A kertészeti termesztés biológiai alapjainak fejlesztése*. – Schmidt G.: *A dísznövénytermesztés biológiai alapjainak fejlesztése*. FVM–MTA tanulmány. 2001. 165–184. p.
- Csoma Zs.: A hungarikumok szerepe és történetük. *Magyar Mezőgazdaság*, 28. sz. 2003. december 11.
- Dibuz E.–Soltész M.: A fajták elnevezése, a fajtanévek használata. In Soltész M. (szerk.): *Gyümölcs-fajta-ismeret és -használat*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1998. 13–16. p.
- Fényes E.: *Magyarország geographiai szótára*. 1–4. kötet. Pest, 1851. II. kötet, 79. p.
- Géczi L.: *A torma termesztése*. MG. Szaktudás Kiadó, Budapest, 1998.
- Girókuti P. F.: *A magyar dinnyetermesztés törzskönyve*. Budapest, 1864.
- Gyórfi J.: Technológia-fejlesztési vizsgálatok eredményei kis kultúrákban. Integrált termesztés a kertészeti és szántóföldi kultúrákban. „Agro-21” Füzetek, 2002. 23. sz. 25–29.
- Gyórfi J.: A magyar gombatermesztés sikerágazat. *Kertgazdaság*, 2002. 34 (4):75–84. p.
- Gyórfi J.: Ökológiai gombatermesztés. In Radics L.: *Ökológiai gazdálkodás II*. Szaktudás Kiadóház, Budapest, 2002. 482–486. p.
- Gyórfi J.–Maszlavér P.: Technológiai forradalom a csiperkekomposzt-készítésben. *Kertgazdaság*, 2002. 34 (1): 64–69. p.
- Gyuró F.: Gyümölcsstermesztés. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1990.
- Hajdúsági torma–2001*. Hagyományok–Ízek–Régiók. FVM–ÁMC kiadvány.
- Hajdu E.: *Magyar szőlőfajták. Hungarikumok*. Mezőgazda Kiadó. Budapest, 2003 (258)
- Halmaj J.: Kabay János, az ember. *Herba Hungarica*, 1967. 6 (2) 115–122. p.
- Haraszty J.: A torma. Hajtatás, korai termesztés. *Kertgazdaság*, 1997. 28 (1–2): 14. p.
- Harsányi J.–Mády R.-né: *Szőlő- és gyümölcsfajták. Leíró fajtajegyzék*. OMMI, 2003.
- Inántszy F.: *Meggytermesztés integrált módszerekkel*. UGYKSZ Kht. Újfehértó, 2002.
- Kabay, J.: *Janos Kabay – The life of an inventor*. Book Printer, Viktoria, Australia, 1990. 181. p., magyar fordítása Kabay J.: *Kabay János – egy magyar feltaláló élete*. Alkaloida Vegyészeti Gyár Rt. Tiszavasvári, 1992.

- Kállay T.-né-Apostol J.: *A hazai meggytermesztés tájai és a piaca jutás elősegítése*. Kézirat. MTA Agrártudományok Osztálya, 2001.
- Kerek M. M.-Nyujtó F.: Kajsziabarack. In Soltész M. (szerk.): *Gyümölcsfajta-ismeret és -használat*. Mezőgazda Kiadó, 1998. 234–253. p.
- Kiss J.: *Magyar szőlőnevek eredetéről*. Magyar Nyelvőr. Akadémia Kiadó. Budapest, 1991. 115 (2) 162–175. p.
- Kollányi L.: Málna, szeder és szedermálna. In Soltész M. (szerk.): *Gyümölcsfajta-ismeret és -használat*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1998. 371–384. p.
- Kollár G.: Vezetési és marketingfeladatok az integrált zöldségtermesztésben. *Gyakorlati Agroforum*, 2002. 14 (1): 29–30. p.
- Kozma P.: *Így szelektáljuk a Kadarkát*. Mezőgazda Kiadó. Budapest, 1957. (36)
- Kristóf L.-né: A fajta és a minőség a zöldségtermesztésben. *„Agro-21” Füzetek*, 1998. 26. sz. 12–20. p.
- Kristóf L.-né: Technológiai fejlesztések a konzervuborka-termesztésben. *Gyakorlati Agroforum*, 2002. 14 (1): 26–28. p.
- Lippay J.: *Posoni kert*. Cosmerovius Máthé kiadása. Bécs–Nagyszombat, 1664–1667.
- Makói vöröshagyma – 2001.*: Hagyományok–Ízek–Régiók. FVM-ÁMC kiadvány.
- Makói vöröshagyma-termékleírás*. Hagyma Élelmiszerkönyv (1-4-2213/83/1)
- Maráczai L.: Tájtermesztés, hungaricumok a díszfaiskolákban. *Faiskolai Értesítő*, 2002. 4. sz. 4–12. p.
- Márkus F.-Kapitány J.: *Fűszerpaprika termesztése és feldolgozása*. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest, 2001.
- Márkus F.-Kapitány J.: Baktérium-ellenálló fűszerpaprikák előállítás, agronómiai és minőségi jellemzők. *Kertgazdaság*, 2002. 34 (1): 9–17. p.
- Mártonffy B.: *A paprika*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1999.
- Mártonffy B.: *A konzervuborka*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1999.
- Mártonffy B.: *Dinnyefélék*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2000.
- Maszlavér P.: *Hazai csiperkekomposzt-készítés a szigorodó környezetvédelmi előírások tükrében*. „The 9th Symposium on Analytical and Environmental Problems” Szeged, 2002.
- Mohácsy M.-Maliga P.: *Cseresznye- és meggytermesztés*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1956.
- Nagy J.: *A dinnye és termesztése*. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest, 2000.
- Nagyváthy J.: *Magyar practicus tenyésztő*. Trattner Mátyás kiadása, 1822. 176. 113. §
- Németh M.: *Régi magyar borszőlőfajták*. Agrobotanika, Budapest, 1957. (XV.) 37–55.
- Nyéki J.-Papp J.: *A kertészeti hungarikumok termesztésének fejlesztése, különös tekintettel a termékpályákra és a lehetséges felvevő piacokra*. „Magyarország az ezredfordulón” stratégiai kutatások a Magyar Tudományos Akadémián. Kézirat. 2001.
- Nyéki J.-Soltész M.-Papp J.-Kállai T.-né-Szabó T.-Szabó Z.: *Hungarikum gyümölcsök és gyümölcs-termékek*. Kertgazdaság (megjelenés alatt), 2003.
- Nyéki J.-Soltész M.-Szabó Z.: A gyümölcsminőség tényezői a csonthéjasok integrált termesztésében. *„Agro-21” Füzetek*, 1997. 15. sz. 57–71. p.
- Nyujtó F.-Tomcsányi P.: *A kajsziabarack és termesztése*. Mezőgazdasági Kiadó, 1959.
- Nyujtó F.-Surányi D.: *A kajszi*. Mezőgazdasági Kiadó, 1981.
- Ósz K.: Az agrártermékek földrajzi eredetvédelme Magyarországon 2002-ben. *Kertészet és Szőlészet*, 2002. 49. sz. 14–15. p.
- Papp J.-Nyéki J.: *A magyar málnatermesztés jelene és fejlesztési lehetőségei*. MTA Agrártudományok Osztálya. Kézirat, 2002.
- Rapaics R.: *A magyar gyümölcs*. Királyi Magyar Természettudományi Társulat, 1940.
- Pápai Páriz E.: *Dictionarium. Latin-magyar, magyar-latin szótár*. CIBINII, Sumptibus Martini Hochmeister. Caef. Reg. Typographi and Bibliog. Privil. Anno. MDCC, LXXXII. (404) 336–337.
- Soltész M.: A minőségi gyümölcsstermesztés ugrópontjai. *„Agro-21” Füzetek*, 1998. 25. sz. 6–10. p.
- Soltész M.: A fajták megválasztása. In Soltész M. (szerk.): *Gyümölcsfajta-ismeret és -használat*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1998. 59–74. p.

- Soltész M.: *Gyümölcsfajta-ismeret és -használat*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1998.
- Soltész M.: Gyümölcsök. In Láng I.–Bedő Z.–Csete L. (szerk.): *Magyar Tudománytár. Növény, állat, élőhely*. MTA Társadalomkutató Központ, Kossuth Kiadó, 2003, 379–386. p.
- Soltész M.: Meggy. In Papp J. (szerk.): *Gyümölcsstermesztés II*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2003.
- Soltész M.–Nyéki J.–Papp J.–Hunyady M.–Szabó Z.: A gyümölcsstermesztés korszerűsítésének feladatai. *Int. Journ. Hort. Sci.*, 6 (2): 29–44. p.
- Soltész M.–Nyéki J.–Papp J.–Szabó Z.: Hungarikum fruits. *Int. Journ. Hort. Sci.* 2 (in press).
- Soltész M.–Nyéki J.–Papp J.–Kállay T.–né–Szabó Z.: *Hungaricum jellegű gyümölcsök termesztésének fejlesztése*. MTA Kertészeti Bizottság „Hungarikumok a kertészeti ágazatokban” című tudományos tanácskozás. 2003. február 27. MTA.
- Surányi D.: *Gyümölcsöző sokféleség*. Akcident Nyomdaipari Kft., Cegléd, 2002.
- Szabó T.: *Meggytermesztés az északkelet-magyarországi termőtájban*. MTA Agrártudományok Osztálya. Kézirat. 2001.
- Szabó T.: Meggyfajták és alanyok. In Ináncsi F. (szerk.): *Meggytermesztés integrált módszerekkel*. ÚGYKSZ Kht., Újfehértó, 2002. 3–23. p.
- Szatmáry G.: Emlékezés dr. Békésy Miklósrá. *Herba Hungarica*, 1981. 20 (1–2) 11–14. p.
- Szentiványi P.–Kállay T.–né–Büjdosó G.: *A magyar diótermesztés helyzete, fejlesztésének lehetőségei*. Kézirat. MTA Agrártudományok Osztálya, 2001.
- Szontágh G.: *A szenvedelmes dinnyész*. 3. kiadás. Heckenast G. Pest, 1860.
- Terbe I.–Slezák K.–Kappel N.–Tóth K.: A termésminőség és tápanyagellátás összefüggése a zöldségtermesztésben. Integrált termesztés a kertészeti és a szántóföldi kultúrákban. *Növény- és Talajvédelmi Központ*, 2001. 23. sz. 83–93. p.
- Tétényi P.: A Gyógynövény Kutató Intézet főbb kutatási irányairól. *Herba Hungarica*, 1965. 4 (2) 3–9. p.
- Tóth F.: *Makói hagyma*. Makó, 1998.
- Udovecz G. (szerk.): *A hungaricum jellegű termékek versenyképessége és piaca jutási esélye*. Kézirat. FVM–MTA, 2002.
- Vecsési káposzta–2001: Hagyományok–Ízek–Régiók*. FVM–ÁMC kiadvány.
- Weszelszky A.: *A növényपालánták országából való erdei és mezői gyűjtemény*. Trattner M. kiadása, Pest, 1798.
- A zöldség- és gyümölcságazat helyzete Magyarországon (1997–2000)*. Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács kiadványa, 2000.
- A zöldség- és gyümölcságazat helyzete Magyarországon (2000.)* Magyar Zöldség-Gyümölcs Termécsalád információs kiadványa, 2000.
- Zilai J.: A hazai szőlőfajtaválaszték értékelése és fejlesztésének lehetőségei. *Agrártudományi Közlemények*. Budapest, 1982. 41. 103–108. p.

The Hungaricum as a special quality of the Hungarian horticultural products and commodities

Summary

Hungaricum is an attribute, which may applied to animal and vegetal produces, moreover, to products of the food industry processing the former produces with the condition of being related to the Hungarian culture, custom, know-how and/or considered as an achievement and/or tradition of the population since long through subsequent generations, countrywide or regionally, and is accepted by the majority of the public at home and/or abroad as a Hungarian speciality.

Horticultural and food products, which are eligible to be considered as Hungarica are assigned to the following main groups:

- local varieties,
- food commodities and products:
 - food products,
 - drinks,
 - confectionery products.

The *local varieties* of fruits, grapes and vegetables are grown on a well determined area for a considerable time and are more or less associated with the respective geographical denomination, its culture being traditional or adapted at least by the former generation, and are conform or compatible with the ruling trends of nutrition without being dependent on ephemeral fashions of the market.

Fruit varieties being well known and grown in Hungary as eligible to receive the title of Hungaricum. They are not single clones but rather a type of variety each, e.g. *Besztercei*, *Bódi*, *Penyigei* plums, *Ceglédi*, *Gönci kajszai*, *Egri*, *Szomolyai*, *Kiskörei* cherries. The most important fruit species, the apple, is a subject under the domination of the globalised world market, the sole local „variety type” is the *Jonathan*, which does not appear on the list of leading commercial varieties demanded of the market. In small fruits, there are chances to establish local varieties and protected trade marks, e.g. *Szentendre*i and *Hajdúsági* gooseberry, *Nagymarosi* raspberry. Similar

chances are estimated for the produce of grafted walnut plantations, which are offered as distinct clones.

Wine districts in Hungary enjoy the most international fame, each of them owes its characteristic grape varieties including also the vineyards of closed districts. The protected geographic mark of wines may serve as an example for other horticultural products too. Famous wines are all without exception bound to particular grape varieties.

Among species grown in *olericulture*, the autochthonous variety types, including several new breeds, of Hungarian spice pepper are real candidates to become Hungarica. The ready product appearing on the world market, the milled powder as *Szegedi* or *Kalocsai csemegepaprika*, though may display considerable variability, is guaranteed and exclusively of Hungarian origin. As a distinct vegetable, the succulent „vegetable pepper” and its use as a rough component of the diet as well as cooked and pickled dishes are unparalleled on the continent with a sophisticated score of old and new varieties being improved by breeding, continuously: tomato shaped, consumed at full maturity (*Szentesi paradicsomalakú*, *Greygo*), tapering, waxy yellow with a spicy smell (*Cecei*, *Keszthelyi*, *Táltos*, *Fehérözön*, etc.). All the same, they need to be provided by some uniform logo. Hot (pungent) fruits are to be distinguished, severely, as a special category (waxy conical as *Bogyiszlói* or round as *Almapaprika*) whereas the elongated, pungent fruits offered especially early as *Hegyese erős* grown in protected culture. In that group of varieties also F_1 hybrids are available for the grower. The western market prefers, undoubtedly, the „blocky” or „giant” type of varieties as *California wonder*, which is, really, not a member of the Hungarian assortment, but for export purposes analogous, ecologically more suitable types are developed with adjectives *Szentesi* or *Tétényi* in the seed catalogues. Similarly, as local varieties, but rather coined with the growing site or geographic origin, cabbages (*Vecsési*, *Balinkai*, *Csurgói*, *Hajdúsági*) or horse radish (*Téglási*, *Földesi*) may have good chances on the market. The technique of production would be the purpose in assigning logos to produces offered by geothermal greenhouse structures (*Szentes* in tomato forcing) and processing plants (*Kecskeméti* or *Hatvani* tomato purée, nota bene: *Golden Pheasant*).

Medicinal plants and spices may serve a couple well founded Hungarian commodities, dehydrated herbs, extracts and ointments, though smaller volumes as the formers.

Ornamental plants, as seed grown annual flowers, e.g. a whole series of hollyhocks with different length of stem, colours and forms of flowers, Hungarian immortal flowers. Moreover, a series woody endemics, e.g. stabilised hybrids of rowan-berries, lime tree-clones as nursery products exported for alley plantings.

Commodities and different products are closely related to the specialisation of the countryside:

Among *food products* the milled pepper of *Kalocsa* and *Szeged*, sourkraut of *Vecsés*, tomato and pepper purée (*Pritamin*) of *Hatvan* are coined.

Alcoholic drinks and juices are dominated by the traditional wine districts of the country. The wines enjoy legal protection and are marked according to their quality as well as geographic origin, and which were since long accepted on the foreign markets. Unfortunately, marks of fruit juices circulated by different enterprises did not succeed to penetrate the western markets. Consequently designed export policies are needed to achieve that aim. Some of the customary short drinks were accepted, like wines the international status: *Kecskeméti fűtűlős Barack*, *Szabolcsi alma*, *Szatmári szilva*, *Egri cseresznye*, *Halasi kieferkörte*, *Tokaji törköly* as fruit brandies.

Confectionery products overlap the category of processed foods, partially: *Szatmári szilvalekvár*, *Kecskeméti kajszilekvár* as plum and apricot marmalades, *Gesztenyepüré* as mashed and sweetened chestnuts.

How to enhance the competitiveness of horticultural products as Hungarica

An establishment of the category of Hungarica in horticultural produces and processed products needs a widely organised social action program based on the contribution of co-operatives of producers and marketing. Paradoxically, there is little chance to wait for initiatives of the individual entrepreneurs of the respective districts in spite of being highly dependent on the success of that idea. The spirit of the local community must be strengthened until conditions of a self-reliant actions have built up. The identity of the horticultural regions in Hungary are highly individual with variable intensity. Most developed are the grape and wine districts. Fruit growing is, on the contrary, much more dispersed and their self-reliance is less pregnant. That is even more to say for the vegetable growers. Inclination to get organised depends largely on the communal spirit of the respective growers. Thus, development of Hungaricum may meet different chances and difficulties in every case.

There is also an urgent need for far reaching *horizontal and vertical collaboration as well as harmonisation of interests* including administrative and municipal stimuli. As for the food products of horticultural origin, consumption ought to be regulated, thoughtfully, in combination with animal products as well as related to hygienic principles, i.e. promotion of healthy eating habits or referring to „functional foods”. Most of the Hungarian dishes, as national specialities, *gulyás*, *pörkölt*, *lecsó*, cooked noodles, pastries, stuffed cabbage, a wide scale of meat combined with garnishment, etc. do not appear though on the menu as horticultural items in spite of most components of flavour are due

to vegetables, fruit and spices and even wine, which are the real cause of a dish being considered as Hungarian. A special attention deserve the menus, which are met in the shops, market-places and restaurants also as ready dishes. The potential beneficiaries of Hungarica are mainly the foreign visitors, who tackle the adventure and explore the peculiar offer the exotic country. If you want to keep the buyers preference, you should win the benevolence and collaborative disposition of the host. The best advertisement is the example, which may experienced by looking at the customers and consumption of the Hungarian public. We have to keep in mind that the image of the country is effectively enhanced by offering each speciality, as a remarkable Hungaricum.

Most of the potential users of Hungarica are coming from the west and are accustomed to the *norms and requirements of the European Union*, which means that all developments initiated will be tailored, unequivocally, to its system. All legal conditions and prescriptions related to the quality and hygiene of foods are to be observed, in addition, national peculiarities of the Hungarica considered as well.

Initiatives of the producers or representatives of the region, however, need the *active support of the state*. Organisation of co-operatives and the enforcement of common interests should be stimulated centrally, as well as the introduction of new enterprises protected against the cartellization of established capitals. Local municipalities are often faced to the temptation to decide against interests of the region or a group of growers. Concurrents of solid capital should be prevented by administrative means to harm the starting enterprises as long as the EU-integration will not forbid them. The introduction of a mark and protection of geographic origin are bound to be backed up by the administration.

The affiliation to a region or an organisation as a co-operative induces some kind of local-patriotism, which penetrates all members of the community. Most could be done to promote this idea through the *schools and associations*, which may articulate local traditions and aspirations, properly. Attractive spectacles around local objects of tourism offer a base of organising fairs, festivals completed with gastronomic entertainment are opportunities to vulgarise the local specialities and ingratiate the Hungarica with domestic as well as foreign public.

The sketched possibilities cannot be realised without lesser or greater setbacks depending on the individual case, therefore, public opinion should be informed, regularly, at least by a *weekly periodical* (e.g. A falu) and/or by *electronic media* (TV, radio, internet), which may stimulate the attention of the public by presenting successful examples of rural development on regional and individual level.

The disposition of Hungarian goods as export articles on the markets of the EU and other, mainly neighbouring countries

The development of marketing should be initiated on two different ways. The first way is the *consumer research* in the classical sense. It comprises a study of the buying capacity of the potential consumers. The way and measure, how the demands could be met with the offers will be adapted to the results obtained. The other way endeavours the *development of the market* and attempts to increase the existing demands or induce new demands.

The consumer research is indispensable for the adequate flexibility of the offer. The world market has to be considered to be almost saturated, thus the chances of penetrate into the market of a commodity, the weakest point, where a *breach* could be opened. Breaches are arising, where some commodities are lacking or the supply is lagging, temporarily, and as a consequence, prices rise as much as our offer promises a favourable business. The geographic position of countries offers chances of selling fruits at different times. At southern growing sites ripen fruits of the same variety earlier, north to us later, e.g. cherries. Prices are higher at the beginning and towards the end of the ripening season.

Hungarica, which are already established on the domestic markets, should be introduced by calling the consumers' attention on the respective items. It is one of the actual tasks to raise the interest of the potential consumers by *allurement*. This is a delicate job, it needs a whole nation (man). One of the requisites is a positive *image* of the country, which is built up with the inventory of tourism and not at least, by the example displayed by the Hungarian population, „the man of the street”. Advertisements ought to be supported by human relations realised in restaurants and popular entertainment.

A kötet szerzői

- ANDRÁSFALVY András a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, ny. tudományos főmunkatárs
- BALÁZS Sándor akadémikus, ny. egyetemi tanár, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
- BERNÁTH Jenő az MTA doktora, egyetemi tanár, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
- BOTOS Ernő Péter a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, igazgató, FVM Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete, Kecskemét
- CSOMA Zsigmond az MTA doktora, tanszékvezető egyetemi tanár, Károly Gáspár Református Egyetem, Budapest
- FARNADI Éva témavezető, FVM Agrármarketing Centrum Kht., Budapest
- FÜSTÖS Zsuzsanna a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, osztályvezető, OMMI, Budapest
- GÉCZI László a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, főiskolai tanár, Nyíregyházi Főiskola, Műszaki és Mezőgazdasági Kar, Nyíregyháza
- GYŐRFI Júlia a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, egyetemi adjunktus, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
- HAJDU Edit a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, osztályvezető, FVM Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete, Kecskemét
- KAPITÁNY József igazgatóhelyettes, Fűszerpaprika Kutató Fejlesztő Kht., Kalocsa
- KOVÁTS Zoltán az MTA doktora, ny. tudományos tanácsadó
- KRISTÓF Lászlóné a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, ny. osztályvezető, OMMI, Budapest
- MÁR János elnök, Krautland Szövetkezet, Vecsés
- MARÁCZI László üzemvezető, Prenor Kertészeti és Parképítő Kft., Szombathely
- † MÁRKUS Ferenc igazgató, Fűszerpaprika Kutató Fejlesztő Kht., Kalocsa

MÁTÉ Valéria	témavezető, FVM Agrármarketing Centrum Kht., Budapest
MÜLLER István	referens, FVM Agrárintervenciók Központ, Budapest
NAGY József	a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, egyetemi docens, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
NYÉKI József	az MTA doktora, intézetigazgató, Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum Szaktanácsadási és Fejlesztési Intézet, Debrecen
PALLÓNÉ KISÉRDI Imola	főtanácsos, FVM EU Integrációs Főosztály, Budapest
PAPP János	az MTA doktora, egyetemi tanár, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
RÁCZ Endre	osztályvezető, FVM Élelmiszeripari Főosztály, Budapest
RETKES József	ügyvezető igazgató, Flóra Hungaria Kft., Szigetszentmiklós
SCHMIDT Gábor	a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, egyetemi tanár, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
SOLTÉSZ Miklós	az MTA doktora, egyetemi tanár, Kecskeméti Főiskola Kertészeti Főiskolai Kar, Kecskemét
SZABÓ Attila	osztályvezető, FVM Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete, Kecskemét
SZÜTS Menyhért	osztályvezető, FVM Agrármarketing Centrum Kht., Budapest
TERBE István	a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, egyetemi docens, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
TOTTH Gedeon	a közgazdaság tudomány kandidátusa, egyetemi docens, Budapesti Gazdasági Főiskola Külkereskedelmi Kar, Budapest
ZÁMBORINÉ NÉMETH Éva	a biológiai tudomány kandidátusa, egyetemi tanár, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest
ZATYKÓ Ferenc	a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, egyetemi docens, BKÁE Kertészettudományi Kar, Budapest

MAGYARORSZÁG AZ ÉZREDFORDULÓN

c. könyvsorozat kötetei

- Globalizáció és nemzeti érdek
A demokrácia intézményrendszere
A magyar agrárgazdaság jelene és kilátásai
Sárközy Tamás: Rendszerváltás és a privatizáció joga
Az agrártermelés tudományos alapozása
Népegészség, orvos, társadalom
Egészségügy és piacgazdaság
Biotechnológia – lépestartás Európával
Környezetpolitika és uniós csatlakozás
Termelés, piac, természeti környezet
Losonczy Ágnes: Utak és korlátok az egészségügyben
Budapest – nemzetközi város
A cigányok Magyarországon
Minőség és agrárstratégia
A magyar nyelv az informatika korában
A NATO és a magyar politika
Magyarország településkörnyezete
Bp. 2000. 496 oldal, ára: 950 Ft
Az információs társadalom
Bp. 2000. 245 oldal, ára: 700 Ft
Területfejlesztés és közigazgatás-szervezés
Bp. 2000. 245 oldal, ára: 700 Ft
Közlekedési rendszerek és infrastruktúráik
Bp. 2000. 241 oldal, ára: 700 Ft
A cigányok Magyarországon
Utánnymás. Bp. 2001. 270 oldal, ára: 700 Ft
Egészségügy Magyarországon
Bp. 2001. 358 oldal, ára: 920 Ft
Ujda György: Energiapolitika
Bp. 2001. 395 oldal, ára: 950 Ft
Balázs Géza: Nyelvstratégia
Bp. 2001. 268 oldal, ára: 700 Ft
Magyarországi kutatóhelyek I-III. kötet
Bp. 2002. 908 oldal, ára: 2140 Ft
A hazai mezőgazdálkodás stratégiai kérdései
Bp. 2002. 402 oldal, ára: 1000 Ft
Borhidi Áttila: Gaia zöld ruhája
Bp. 2002. 331 oldal, ára: 1950 Ft
A magyarországi Duna-völgy területfejlesztési kérdései I-II. kötet
Bp. 2001. 558 oldal, ára: 2500 Ft
Információs társadalom és jogrendszer
Bp. 2002. 343 oldal, ára: 1490 Ft
Területfejlesztés, rendszerváltás és az Alföld
Bp. 2002. 235 oldal, ára: 920 Ft
Csikós-Nagy Béla: Közgazdaság a globalizálódó világban I-II. kötet
Bp. 2002. 680 oldal, ára: 2550 Ft
A Tisza es vízrendszere I-II. kötet
Bp. 2003. 525 oldal, ára: 2600 Ft
A megkérdőjelezett sikerárgazai
Bp. 2003. 453 oldal, ára: 2600 Ft



ISBN: 963 508 404 8



9 789635 084043