

egészséges életmód

önellátó gazdaság

HELYI TERMÉK KONFERENCIA SOROZAT A ZALA TERMÁLVÖLGYÉBEN



hagyomány

*családi
termelés*


Zala TermálVölgye



Zala TermálVölgye

Együttműködés • Értéktéremtés • Vidékfejlesztés



IRODÁNK

8790 Zalaszentgrót,
Dózsa Gy. u. 9.
(LEADER Ház, tetőtér)
Telefon / Fax: 83/361-305

E-mail:
info@zalatermalvolgye.hu

Honlap:
www.zalatermalvolgye.hu



„Közösségi Kezdeményezés
a vidék gazdasági
fejlesztése érdekében”

HELYI TERMÉK KONFERENCIA SOROZAT A ZALA TERMÁLVÖLGYÉBEN



A könyv a Zala Termárvölgye Egyesület
„Helyi termék konferencia sorozat a Zala Termárvölgyében” című
nyertes LEADER pályázata keretében készült.

HELYI TERMÉK KONFERENCIA SOROZAT A ZALA TERMÁLVÖLGYÉBEN

Zala Termálvölgye Egyesület, Zalaszentgrót
2013 május

Szerkesztésért felelős személy:
GUITPRECHTNÉ MOLNÁR ERZSÉBET

Szerkesztő:
SZABÓ TIBOR

A könyv összeállításában közreműködtek:
BERTÉNYI GÁBOR, CUK PÉTER, DARÁZSI ZSOLT,
GUITPRECHTNÉ MOLNÁR ERZSÉBET, HORVÁTH JÁNOS,
LANTOS TAMÁS, LÉRÁNT ADRIENN, MÁR ISTVÁN, PINTÉR IMRE,
SARBU-SIMONYI BORBÁLA, SZABADKAI ANDREA,
SZTOLYKA ZOLTÁN

Grafikai tervezés, nyomdai kivitelezés:
RENZOL DEKOR REKLÁMSTÚDIÓ
Zalaszentgrót

ISBN 978-963-08-6715-3



Kiadja:
ZALA TERMÁLVÖLGYE EGYESÜLET
8790 Zalaszentgrót, Dózsa György u. 9.
Telefon/fax: 83/361-305
E-mail: info@zalatermalvolgye.hu • Honlap: www.zalatermalvolgye.hu

Felelős kiadó:
GUITPRECHTNÉ MOLNÁR ERZSÉBET

TARTALOM

Előszó	7
A magyar élelmiszer előállítás hagyományai	9
A helyi termék fogyasztás előnyei	11
Helyi termékek marketingje a gyakorlatban	15
– Alternatív, szolidáris értékesítési csatornák	
Helyi termék fejlesztés a Zala Termálvölgye térségében	19
Helyi termékkel, kistermelői rendelettel, élelmiszer előállítással	21
kapcsolatos jogszabályok alkalmazhatósága a gyakorlatban	
Helyi termékek kereskedelmének szabályozása	31
Helyi termékek adózási-számviteli kérdései	37
A Székelygyümölcs program tapasztalatai	43
Törekvések a markóci önellátásra	49
– Helyi termék helyben fogyasztva	
Több lábon álló parasztgazdaság	55
Önfenntartó falu	65

ELŐSZÓ

A Hévíz és Zalaszentgrót térségének 34 településén tevékenykedő Zala Termálvölgye Egyesület (egyben *LEADER Helyi Akciócsoport*) Helyi Vidékfejlesztési Stratégiájában kiemelt szerep jut a helyi termékek előállítása, fogyasztása ösztönzésének.

A cél elérése érdekében az Egyesület 2008. óta többek között felmérte a térség helyi termék kínálatát, keresletét, helyi termék adatbázist hozott létre, s nem mellékesen LEADER pályázatain több tízmillió forint vissza nem térítendő támogatással segítette a termelők beruházásainak megvalósulását.

2013. február és március hónapjában az Egyesület három egész napos szakmai konferenciát szervezett a térségi termék előállítóknak, fogyasztóknak, civil szervezeteknek stb. helyi termék témában a szentgyörgyvári Széchenyi Pince, Bor és Rendezvényházban.

A LEADER támogatásból megvalósuló rendezvénysorozat célja a helyi termék előállítás, fogyasztás ösztönzése, az együttműködések elősegítése volt.

Az első konferenciára 2013. február 21-én került sor „*Helyi termék fejlesztés a gyakorlatban – Miért jó a helyi termék?*” címmel. A rendezvényre a témában sikeres és gyakorlati tapasztalattal bíró szakembereket sikerült megnyerni előadónak az ország minden tájáról.

A találkozón olyan kérdéseket boncolgattak, mint:

- miért szükséges a helyi élelmiszer előállítást, a helyi értékesítést ösztönözni?
- miért életbevágó, hogy egyre több terméket tudjunk előállítani helyben?
- milyen kezdeményezések voltak eddig és lehetnek a jövőben a térségben helyi termék témában?
- milyen konkrét segítséget kaphat az, aki helyi termék előállítással szeretne foglalkozni?

2013. március 7-én, a „*Helyi termék előállítással kapcsolatos jogszabályok közérthetően*” című konferencia a termék előállítással kapcsolatos bürokratikus, adminisztratív akadályok közötti eligazodást igyekezett elősegíteni. Szó volt az élelmiszer előállítással kapcsolatos szabályokról, a kistermelői rendeletről, a kereskedelem szabályozásáról és adózási-számviteli kérdésekről, amelyek leggyakrabban akadályt jelentenek az ezzel foglalkozó, vagy foglalkozni vágyó termelőknek.

A harmadik, egyben utolsó alkalom 2013. március 21-én volt „*Helyi termék előállítás vállalkozói szemmel*” címmel. A konferencián sikeres helyi termék előállítók mutatták be mintaértékű tevékenységüket és mesélték el tapasztalataikat. A találkozón olyan jó példák kerültek bemutatásra, amelyek jó eséllyel adaptálhatók a Zala Termálvölgye térségben is, s önbizalmat, motivációt adhattak azoknak, akik hasonló megoldásokon gondolkodnak.

A konferencián elhangzott információk, az előadók személyisége, a pódium-beszélgetések együttesen – a visszajelzések alapján – jelentős hatással bírtak a résztvevőkre (*szemléletformálás, ismeret-rendszerzés, gondolatébresztés*), így elmondhatjuk, a rendezvénysorozat sikeres volt, elérte célját.

Az előadások rövid írásos összefoglalásával és kiadvány keretében történő közreadásával ezt az élményt, ismerethalmazt igyekszünk – legalább részben – átadni.

Reméljük sikerül Önt megnyernünk a helyi termék fejlesztés ügyének és a következő témához kapcsolódó rendezvényünkön már Önt is köszönhetjük a résztvevők soraiban!

A MAGYAR ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁS HAGYOMÁNYAI

DARÁZSI ZSOLT • GÖCSEJ TERMÉSZETVÉDELMI ALAPÍTVÁNY ELNÖKE

Házi készítményekről és bizonyos szintű piacról (kereskedésről) már az őskorból is beszélhetünk, hiszen megmunkált obszidián eszközöket a büki Szeleta barlangban is találtak, pedig ott nem fordul elő hozzá a megfelelő alapanyag.

A valódi piac a termelői társadalmak kialakulásával kezdődött, amikor a család, a közösség a megtermelt feleslegét becserélte más, számukra hiányzó termékre. Ez napjainkig folyamatosan tart kisebb-nagyobb változásokkal.

Magyarországon az élelmiszer előállítás és a házi készítmények fénykora a XIX. század volt és fejlődésük majdnem töretlenül tartott a termelőszövetkezetek megjelenéséig.

Az élelmiszer piacokat minden városban (pl. Karcag, Zalaszentgrót, Lenti), nagyobb faluban (Ócsa) hetente két alkalommal megtartották (a havi vásárok külön voltak). Itt a helypénz kivételével – amit az előjáróságok szedtek be – nem kellett fizetni az árusoknak és a minőséget sem ellenőrizte senki, azt a vásárlók igényessége és a kereslet szabályozta.

A termékek fajtájuk szerint csoportosultak. Külön a zöldség és gyümölcsfélék, tejtermékek, fűszerek, mézeskalács, gomba, tojás, méz, baromfi, apróállat (élve, vagy felpucolva). Külön voltak a viszont eladók, a kofák. Az íratlan szabályokat betartották, mindenki tudta a rendszeres vásárlók közül, hol lehet tiszta, jó minőséget kapni, ki kever a tejfölbe savót és lisztet, ki az, aki nem a sajátját árulja. Az alku szinte kötelező volt, igen mamlasz vagy kezdő vevő volt, aki nem élt a lehetőséggel. Megvoltak az eladók törzsvásárlói, akik minden lényegeset tudtak egymásról.

A hagyományos piacozó helyek fennmaradtak a legsötétebb TSZ korszakokban is, de igen visszaesett forgalommal és hiányos kínálattal. A háztáji lehetőségek bővülésével kezdődött élenkülni a pici forgalom, majd az 1990-es évektől nyílt volna nagyobb tere a piac reneszánszának. Ekkor azonban hazánkban is megjelentek a multi élelmiszerláncok és minden megváltozott.

A Göcsej Természetvédelmi Alapítvány alapvető jognak tartja az egészséges házi készítésű élelmiszerekhez való hozzájutás lehetőségét mindenki számára. Ezzel helyben bevételhez jut az egyik fél, a másik pedig utazás és plusz költség nélkül minőségi élelemhez. Ennek érdekében indították el négy éve a gyümölcsész prog-

ramot, melynek keretében a természetközeli gazdálkodást, a *családi termelést*, az *önfenntartást*, az *egészséges életmódot* igyekeznek megismertetni minél szélesebb körben. Felkutatják azokat a hagyományos fajtákat, melyek termeléséhez nem



szükséges műtrágya és vegyszerezés. Együttműködnek olyan önkormányzatokkal (Almásháza, Tilaj), ahol a munkanélküliség egyik megoldásának, a megélhetés lehetőségének látják a családi gazdálkodást és tanfolyamokkal, programokkal segítik az ott lakókat (Teskánd, Nagysáp, Gellénháza, Tekenye, Hosszúvölgy). Tanulmányutak keretében bemutatják azokat a helyeket, családokat, kerteket ahol ez már működik (Nagyszékely, Markóc, Visnyeséplak). Segítséget nyújtanak

termelői csoportok és vásárlói közösségek létrejöttében és azok fejlesztésében (TVCS).

Minden alkalommal kihasználják a média adta lehetőséget és saját filmek, kiadványok, könyv megjelentetésével is igyekeznek minél szélesebb körben megismertetni tevékenységüket az érdeklődőkkel.

Mára elmondhatjuk, hogy *Észak-Nyugat Zala*ban a legtöbb élelmiszerhez *hozzá lehet jutni, jó minőségű házi termékekből*: húsfélék, különböző húskészítmények, tej, tejtermékek, zöldségfélék, akár primőr is, gyümölcsök az évszaknak megfelelően, gabona és lisztféleségek, zsír és bio olajok, gyümölcslevek frissen és tartósítva, méhészeti termékek. Ezek igen nagy része bio vagy ahhoz közeli minőség. A termelők és vevők nagy számban személyesen ismerik egymást és kellő bizalom alakult ki közöttük.

Hiányossága a rendszernek, hogy nincs mindenből kellő mennyiség, kifelé zárt, bejutáshoz idő és kellő információ szükséges. A helyi nyílt piacok hiánya (vagy kis száma) és a kijutás bürokráciájának nagysága nem ösztönzi a termelőket az állandó árukészlet tartására. A tömeges vásárlóerő még nem jelent meg ezen a téren, továbbra is a multik oltárán áldozza fel pénzét és egészségét.

A HELYI TERMÉK FOGYASZTÁS ELŐNYEI

BERTÉNYI GÁBOR • SZIMPLA KERT ÉS A NAGYMAROSI TERMELŐI PIAC ÖTLETGAZDÁJA

A város és vidéke közös sorson osztozik, hibás a vidéket egy speciális kiszolgáló szférának gondolni! Az *élhető és megélhetést biztosító vidékgazdaság gerince az agrárium*, azonban kevés a még fellelhető agrártudás. Tudomásul kell vennünk, hogy komoly erőforrások adottak a Kárpát-medencében, de ezekkel nem él gyakorlatilag semmilyen vidéki térség.

Egyre inkább a főváros a központ, a gazdasági csomópont köré gyűlnek az emberek, a falvak lassan lakatlanná válnak (kivéve pl. Göcsej vidéke), mert az ott maradó lakosság képtelen finanszírozni a település fennmaradását. A vidéken élők felmennek a fővárosba munkát keresni, a fent élők, akiknek elege van a városi létből leköltöznek vidékre „termelni” – amihez van ugyan tőkéjük és nagyon lelkesek – de fogalmuk nincs, hogyan kell.

A bioregionális relokalizáció jól működik, de hosszabb távon nagyon sérülékeny, társadalmi egyenlőtlenségeket termel, ökológiai értelemben fenntarthatatlan. Nagy az igény egy önjáró, piaci alapú modellre, hogy egy térség hogyan tudja saját magát kihúzni abból, ami körülveszi, anélkül hogy az államra támaszkodna. Vannak ugyan támogatási programok (Darányi Ignác terv, stb.), de ezek nem tökéletesek. 20 év tapasztalata alapján pályázatra építeni bármilyen helyi gazdaságfejlesztési modellt merész dolog, ezért kellene piaci alapon gondolkodni. A vidékfejlesztés és a helyi gazdaságfejlesztés céljai nem válnak el, szemben az elmúlt 20 év fejlesztéspolitikájával. Napjainkban az élelmiszer önrendelkezés, – miszerint az adott közösségnek legyen lehetősége meghatározni, hogy mi, az, amit megeszik, illetve honnan szerzi be – nincs benne a köztudatban.

Az élelmiszer biztonsággal kapcsolatban pedig az a kérdés, hogy ez egy sima árucikk, amivel lehet tőzsdézni, és elő lehet-e állítani nagymennyiségben, hogy gazdaságos legyen, hasznot hozzon, és mindenféle szempontnak megfeleljen (élelmiszer egészségügyi, ökológiai szempontok, munkahelyteremtés) vagy nemzetbiztonsági jelentőséggel bír? Fel kell tennünk magunknak a kérdést, hogy *ha bármi történik biztosítva van-e, hogy az alapvető élelmiszerláncok fenntarthatóak maradjanak legalább kis területeken?* Lényeges szempont a *jövedelemtermelő és megtartó képesség*: hiába van munkahely a térségben, ha a megkeresett jövedelmet nem helyben költjük el, hanem távolabb, a nagyvárosokban.

Tény, hogy hatalmas gazdaságélénkítő hatása van annak, ha a pénz nem kerül ki a térségből: tíz-tizenötszörösen képes hatékonyan felhasználódni, ha helyben költjük el. Egy 20-30 kistelepülésből álló térségből egy nagy multi cég 6-7 milliárdot tud éves szinten kivonni csak élelmiszervásárlásból! Nyilván ez nem befolyásolható tényező, de figyelembe kell vennünk.

Fontos a *hozzáadott érték növelés*, hogy ne ugyanazokat a nyersanyagokat exportáljuk, amiket már hosszú évek óta tesz az ország, változó sikerrel. A keres-

SZIMPLAKERTI HÁZTÁJJI

**SZIMPLAKERTI HÁZTÁJJI PIAC
MINDEN VASÁRNAP 9-14 ÓRÁIG
A SZIMPLA KERTBEN** ➔

- ÖSTERMELŐI, EHETŐ ÉLELMISZER
- KÖZÖSSÉGI FŐZÉS
- GYEREKPROGRAM
- SZAKMAI KERESZTAL

Szimpla *agri Kult*

SZIMPLA KERT • VII. Budapest, Kazinczy u. 14.
facebook.com/SzimplaPiac • szimpla.hu

kedelemmel, a feldolgozással és az összes egyéb tényezővel kapcsolatos hasznot így más realizálja. Nyilván a helyi termék piacra is jobban megéri kivinni egy szendvicskrémet, mint egy zsák krumplit, mert háromszoros áron eladható.

A helyi terméket nem úgy kell felfogni, hogy ez egy unikum ami csak itt van, hanem a lényege hogy helyben lett előállítva (élelmiszer, iparcikk, stb.), a helyi

gazdaságot lendíti fel! A mezőgazdaság teljesen leértékelődött, másodosztályú tevékenység manapság a középkorú és a fiatalabb generáció körében. Nagyjából 5% az, aki stabilan piacon vásárol, de ez nem azt jelenti, hogy helyi termék piacon! A kisboltokban egyre kevesebben vásárolnak, maximum 1-2%. Sajnos fenáll a versenyképtelenség a tömegtermékekkel, illetve az ÁFA miatt eladhatatlanul magas lesz az ára a helyi termékeknek is.

Elkeserítő az országban az önszerveződés hiánya, gyenge az érdekérvényesítő képesség. Nem állnak össze a termelők, gyakoriak a szövetkezettel kapcsolatos ellenérzések. Hiányzik a szakértelem, kiveszett vagy épp most hal ki az a

KÖZHÍRRÉ TÉTETIK, HOGY NAGYMAROSON
2011. ÁPRILIS 30., SZOMBATI NAPJÁTÓL
ŐSTERMELŐI ÁRUSÍTÁS,
KÉZMŰVES KIRAKODÓVÁSÁR
ÉS ZENÉS VÁSÁRI KOMÉDIÁZÁS LESZ!
MIKOR? MINDEN SZOMBATON 7-12 ÓRAIG
HOL? A HAJÓÁLLOMÁS ÉS A FŐTÉR
KÖZÖTTI PLACCON

tudás, amire szükség lenne. Nem tudnak a gazdálkodók a lehetőségeikről, a pályázati és jogszabályi feltételekről is alulinformáltak. Az elaprózódott földek miatt már a termelési lehetőségek is korlátozottabbak: vagy nincs föld, vagy annyira elaprózódott, hogy kicsik lesznek a birtokok, emellett a bürokrácia sem könnyíti meg a termelők dolgát. Egyes térségekre jellemző (Nógrád megye településeinek 30%-ra) a betakarítási bizonytalanság is. Mindent ellopnak, ezért az emberek feladják a termelői törekvéseiket.

Azonban mindig vannak lehetséges kitorési pontok! Ilyen a 2 éve létrehozott nagymarosi

termelői piac. Gyakorlatilag hiányzott a kereskedéshez szükséges 3 tényező (vásárló, termelő, piac), s Nagymaros eleve halmozottan hátrányos helyzetű: a főváros közelsége miatt sokan ingáznak, nem helyben vásárolnak, stb. mégis beindult! A minőségi áruk, a sokszínű kézműves termékek és a jó hangulatú programok révén a piac a mai napig működik, immár a helyi Önkormányzat szárnyai alatt. Tavaly júniusban, átemelték a nagymarosi mintát Budapestre a 7. kerületbe és létrehozták a Szimplakerti Háztáji piacot. Ez egy országos helyi piac, ahova bárholnan érkezhettek termelők. Minden vasárnap 40-50 termelővel (jelenleg 100-150

körüli a regisztrált termelők száma) működik a piac, ahol 1000-2000 fő fordul meg alkalmanként. Élő zene van, különböző programokat, közösségi főzéseket szerveznek, az idénynek megfelelő ételekből nagynevű emberek főznek, hogy bebizonyítsák, hogy a piac napi kínálatából lehet főzni. A „közös lábos” program is nagyon népszerű: civil szervezetek főznek, s az étel eladásából befolyó bevételt



pedig elkölthetik, rendszerint felajánlják, s ezzel megjelenik a társadalmi felelősségvállalás is. Megjelent egy másik kezdeményezés is: egy civil szervezet bevásárolt a piacon, főzött az alapanyagokból, majd az eladott étel bevételéből újra bevásárolt, s azt biciklis futárokkal eljuttatta a 7. kerületi rászorulóknak. Az elképzelések, ötletek jók, látunk jól működő példákat, már csak az a kérdés, máshol hogyan valósíthatóak meg ezek fenntartható módon.

HELYI TERMÉKEK MARKETINGJE A GYAKORLATBAN – ALTERNATÍV, SZOLIDÁRIS ÉRTÉKESÍTÉSI CSATORNÁK

SARBU-SIMONYI BORBÁLA • VÉDEGYLET EGYESÜLET MUNKATÁRSÁ

A közösség által támogatott mezőgazdaság sokféle formát ölthet. Míg egy normál értékesítési folyamatban a gazdálkodó viseli egyedül az összes kockázatot, ő élvezi egyedül az összes hasznot, illetve bármi történik, az egyedül a gazdálkodót érinti. Ezzel szemben a közösség által támogatott gazdálkodási rendszerben a helyi közösség átvállalja ezeknek az előnyöknek és kockázatoknak egy részét a gazdálkodótól.

A 60-as években a japán háziasszonyok alkalmazták ezt a rendszert, amikor megkezdődött a vegyszerek használata. Az asszonyok elkezdtek aggódni a családjuk egészsége miatt, ezért előre lefoglalták a terményt, azzal a feltétellel, hogy ne vegyszerezze őket. Amerikában kicsit hippy-mozgalom formában terjedt el ez a típus, amikor a városokból tömegesen vidékre költöztek az emberek, de megőrizték értelmiségi identitásukat. Innen jutott el Nyugat-Európába és jelenleg felfutásban van. Magyarországon napjainkban 4-5 közösségi gazdálkodás működik, Budapest és Szeged környékén, tervezési fázisban – amiről tudunk – szintén ennyi.

Fontos, hogy a megszokott értékesítéshez képest mélyebb és emberibb jellegű kapcsolat alakul ki a termelő és a fogyasztó között. A fogyasztók valamilyen szempontból különleges minőségű terméket kapnak, (pl.: ritka fajok, tájfajták, amit máshol nem kaphatnak meg), s fontos a szezonális termék fejlesztése, valamint a friss áru. A rendszer célja elsősorban az, hogy a termelőknek tisztességes megélhetést biztosítson.

A közösségi rendszerben működő gazdálkodásoknak 3 fő típusa van. A legenyhébb, *legegyszerűbb modell* az, amikor a fogyasztók egy csoportja összeáll, és előre megrendel egy termelői terméket, pl. felneveltetnek egy disznót. Ehhez kapcsolódik termelői oldalról az a tevékenység, amikor a termelő előre megpróbálja lekötetni a termékét, tehát kívülről ő maga invitálja be az embereket. Ebben az esetben az adminisztrációt ő végzi.

A másik lehetőség, hogy egy fogyasztói csoport jön létre, s a kialakult igényeikhez keresnek termelőket. Ennek során sokkal jobban belefolyanak a gazdaság életébe,

előfordul, hogy az adminisztrációt is a fogyasztói csoport végzi. A *legextrémebb forma* az, amikor egy szövetkezet működteti a gazdaságot, a föld is közösségi tulajdonban van, a termelő gyakorlatilag alkalmazott a közösségi gazdaságban (van bejelentett állása), s kap egy leírást arról, hogy a fogyasztó mit kíván, mit, hogyan termeljenek.

A gazdálkodás közösségi oldala a különböző társas eseményekben nyilvánul meg. Ez egy nagyon fontos elem a legenyhébb gazdálkodási formában is, abból a szempontból, hogy megtartsa a fogyasztókat, hiszen nagy a lemorzsolódás (éves szinten 50-60%-os is lehet). Fontos az érzelmi kötődés megteremtése: élményeket és érzéseket is adjon el a fogyasztónak, aki ez által egy pozitív közösség részesének érezheti magát. Ennek elősegítésére pl. nyíltnapok, piknikek, betakarítási ünnepek, közös befőzések szervezése, hogy a fogyasztók betekinthesse a gazdaságba, megismerjék a különböző folyamatokat, munkálatokat, stb.

Ezzel összefügg az oktatási tevékenység is, melynek keretében a vásárlók új ismeretekkel gazdagodhatnak. Ezekben a modellekben fontos, hogy legalább minimális önkéntes munka legyen a folyamatban, hogy a mezőgazdaságtól teljesen elidegenedett fogyasztó belelásson, hogyan zajlanak ezek a folyamatok, s újra a megfelelő helyére kerülhessen a napjainkban leértékelődött mezőgazdasági tevékenység.

Érdekességképpen egy működő minta bemutatása Nagy-Britanniából, számszerű adatokkal: Nagy-Britanniában 80 olyan közösség van, amelyek megállapodottan működnek. Itt is előfordul közben mozgás: van, amelyik csődbe megy, van, amelyik éppen indul, de ez egy fix szám és jelenleg egyre növekszik.

Egy nagyon jó kutatást végzett Angliában a magyar Biokultúra Szövetségnek megfelelő szervezet (Soil Association): a felmérésben résztvevő szervezetek válasza alapján, ahhoz, hogy egy közösségi gazdaság eltartson egy családot, 70 előfizetőre van szükség, kb. 16-24 km-es körzetből. Ha ennél kevesebb az ügyfél, vagy messzebb van, az veszélyezteti a rentábilis működést. Ugyanezen az elven a termelés húsnál 400 előfizetőt jelent 32-40 km-es körzetben. A félállású megélhetéshez 20-40 előfizető, főállású megélhetéshez 40-80 előfizető szükséges, arra azonban a kutatás nem tér ki, hogy milyen típusú gazdálkodásnál (kertészeti, gyümölcs, vagy állattartás).

Számos előnnyel jár a közösségi gazdaság a vásárló számára. Méltányos áron minőségi, egészséges élelmiszerhez jut, amelyre jó szívvel gondol. Talál egy új közösséget, ahova eljárhat, kialakul a közös identitástudat, élményekkel gazdagodik, új dolgokat tanul. Emellett környezeti előnyökkel jár, formálódik a szemlélet, (pl. kialakul a szelektív hulladékgyűjtés), ösztönzi a vegyszermentes gazdálkodást. Hozzájárul a helyi gazdaság fellendüléséhez, az életminőség javí-

tásához, s közösségépítő erő is. Bár a termelői oldalon költségek is merülnek fel, – mint például az adminisztráció, hiszen követni kell, ki, mennyit rendelt, az önkéntesek által esetlegesen okozott kár. A kommunikáció (honlap, hírlevél, Facebook profil, stb.), illetve, ha kár esetén viselik a költség egy részét az előfizetők, akkor haszon esetén is meg kell osztani velük a többletet – mégis jelentős előnyökkel jár a közösségi gazdálkodás. Anyagi biztonságot nyújt, hiszen előre megkapja a bevétel egy részét. Ez *tervezhetőséget, garantált bevételt* jelent. Csökken az idő és energia, amit a csomagolóanyagra és szállításra kell fordítani, a termelő érzi, hogy megbecsülik a munkáját, akár érzelmileg, akár anyagilag. Ez a forma jó lehetőséget ad arra, hogy a költséges külső bio minősítő szervezet helyett átláthatóságon alapuló bizalmi rendszer épüljön ki.

Ezen működési forma célcsoportja elsősorban a 25-34 éves kor közötti nők (az idősebb korosztálynak már megvan a bevált módszere, nehezebb váltásra készíteni), hiszen többnyire ők felelősek az élelmiszer bevásárlásért. Ezen belül a közepes jövedelemmel rendelkezők, mert a szegények nem tehetik meg, a gazdagokat pedig nem érdekli. Könnyebb megfogni azokat a hölgyeket, akik már más helyi, társadalmi, vagy civil közösség tagjai is. *Hol, hogyan érhetjük el ezt a célcsoportot?* Ebben az esetben nem becsülhetjük alá a suttogó propagandát, érdemes élni vele. Helyi önkormányzatoknál, civil szervezeteknél, legyünk benne a *hírlevélben*, legyünk fenn a *honlapjukon*, jelenjünk meg *plakátokon*, stb. Boltokban, szolgáltatóknál, intézményeknél, ahol a célcsoport megfordul pl. kozmetika, orvosi rendelő, stb. Vegyünk részt *szakmai kiállításokon, rendezvényeken, gasztrofesztiválokon*. S mindenek előtt fontos a *helyi médiával jó kapcsolatokat ápolni*.

A termelés megkezdése előtt érdemes *fogyasztókat toborozni* (4-5 fővel indulhat, az átlag 25 az ideális), lényeges az *igényfelmérő kérdőív*, hogy lássuk, mik az igények, ez alapján tervezni a vetőmag és egyébek beszerzését, fontos, hogy minden évszakban változatos kínálatot tudjunk biztosítani. Először 30-50% ráhagyással kell tervezni, hogy biztosan ki tudjuk elégíteni a vállalt mennyiséget, minőséget. Az első összejöveten lényeges minden apró részletet megbeszélni, azután pedig megköthetők az előfizetői szerződések.

Azonban vannak a rendszernek nehézségei is: fontos a megfelelő árképzés, a várólista működtetése, kezelni kell a reklamációkat, a lemorzsolódást, a téli szezonban szűk a választék, ügyelni kell a megfelelő emberi erőforrás tervezésre is. Ennek ellenére ez egy működő életforma lehet a jelenlegi átalakulásra szomjazó gazdasági helyzetben.

- Települések
- Civil Szervezetek
- Vállalkozások
- Szálláshelyek
- Turisztikai szolgáltatók
- Látnivalók
- Helyi termelők
- Helyi Termékek
- Nyertes pályázatok

TÉRSÉGI TURIZMUS



TÉRKÉP



NAPTÁR

május						
H	K	S	C	P	S	V
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

TÉRSÉGI ADATBÁZISOK

- Települések
- Civil szervezetek
- Vállalkozások
- Szálláshelyek
- Turisztikai szolgáltatók
- Látnivalók
- Helyi termelők
- Helyi termékek
- Nyertes pályázatok

Helyi termékek



nemez Szabó Andrea műhelyéből



Kerámiák - Erzsók Fazekasműhely



Kéry-féle házi savanyúság



Kereszthímzéses disztárgyak, ajándék tárgyak- Tóth Tiborné



kályhák és tűzhelyek Szalay Imre műhelyéből



Milva biosajt - Tari Lovas Panzió



Méz és egyéb kapcsolódó termékek Balaton Nektár Szövetkezet



Boros hordók, disztárgyak, fürdőáruk, bárszekrények



Kovácsolt kerítések, berendezési tárgyak - Csizsár Tibor kovácmester



Borok - Vinum Veress Családi Borpince



Kerámiák - Almásháza Kerámiaműhely



kerámiák Szabó Andrea műhelyéből



Zsuzsi mézese- Csizsár Tiborné



kerámiák Korponay Csilla műhelyéből



Levendulával töltött himzett párnák és batyuk- Bak Olga



Kerámiák - Czibor Imre fazekas műhelyéből



Borok - Dóka Éva Pincészete



Kerámiák - Cseresznyeszeri Fazekasműhely



Fa tálalóedények és konyhai segédesszközök



Csuhé babák, használati tárgyak - Kukorica Kuckó

HELYI TERMÉK FEJLESZTÉS A ZALA TERMÁLVÖLGYE TÉRSÉGÉBEN

.....
GUITPRECHTNÉ MOLNÁR ERZSÉBET • ZALA TERMÁLVÖLGYE EGYESÜLET ELNÖKE
.....

A Zala Termálvölgye Egyesület tevékenységét Hévíz és Zalaszentgrót térségének 34 településén végzi. Az Egyesület 107 térségbeli önkormányzat, vállalkozás és civil szervezet szövetsége a térség fejlesztése érdekében. A szervezet 2008-ban alakult meg, s ekkor nyerte el a „LEADER Helyi Akciócsoport” címet, mellyel jogot szerzett a térségre vonatkozó Helyi Vidékfejlesztési Stratégiájának végrehajtására.

Legfontosabb feladatai: a stratégiai tervezés, a támogatási kérelem és pályázatkezelés (tanácsadás, lebonyolításban való segítségnyújtás, stb.) és egyéb vidékfejlesztési tevékenységek (pl. kistérségi információs rendszer működtetése).

A LEADER program egy speciális vidékfejlesztési módszer. A térségi fejlesztési célokat tartalmazó Helyi Vidékfejlesztési Stratégia megalkotása és felülvizsgálata a helyi szereplők közös feladata. Az akciócsoport szinte minden évben megkérdezi a térségben élőket arról, hogy mit tartanak fontosnak, miben gondolkodnak, mit szeretnének fejleszteni, mihez kérnének segítséget. Ezen információk alapján el lehet dönteni, hogy az elképzeléshez milyen pályázati kiírás kell, de sokszor az is előfordul, hogy vissza nem térítendő támogatás nélkül, már egy beszélgetéssel is sokat lehet segíteni.

A térségben több turisztikailag frekvenciált terület van (különösen Hévíz környékén). A háttértelepülések számára pedig kiaknázatlan lehetőséget jelent a helyi termék. Amikor az ezredforduló környékén a Zala Termálvölgye akciócsoport elődje, a kísérleti LEADER programra szerveződött Zala-KAR Helyi Értéket Akciócsoport létrejött Magyarországon még nem esett szó a helyi termékekről. Akkor még nem volt divat, sem jogszabályban, sem kormányzati stratégiákban nem jelent meg a téma. Az akkori akciócsoport már aktívan foglalkozott a terület fejlesztésével. Mára tudjuk, néha az is hiba lehet, ha valaki valamit túl hamar talál ki, kezd el, s a körülmények megállásra késztetik. Szerencsére ma már a helyi termeléssel, helyi termékkel szélesebb körben foglalkoznak, a korábbiaknál jóval sikeresebben folyik az előállítás és az értékesítés.

Az Egyesület 2009-ben készítette el *térségi helyi termék tanulmányát*: a kutatás célja a térségben a helyi termékek előállításából származó térségi jövedelmek

és foglalkoztatás növekedéséhez vezető, a helyi megoldási lehetőségek feltárása, ezen belül a közösségi keretek között megoldható feladatok meghatározása volt. A megfogalmazott célokat ezt követően lassan bár, de következetesen próbálják teljesíteni. A jövőben nagyobb hangsúlyt kell például fektetni a *termékfejlesztésre, a vállalkozásfejlesztésre, az értékesítésre és a szervezeti kapacitások fejlesztésére*.

A térségi igényként fellépő *helyi termék bolt* ötletét végül a CELODIN Zalai Alapítvány valósította meg 2011-ben KEOP forrásból. A bolt működtetésének sajnos számos nehézsége van: először távol volt a városközponttól, ezért nem mentek el oda az emberek, majd, amikor behozták a központba szembesültek azzal a nehéz helyzettel, hogy az emberek a helyi helyett, az olcsóbb, nagyobb boltokat választják. Ennek ellenére a bolt jelentős segítség a térségi termelőknek: egyrészt értékesítési csatorna, másrészt segít az ismertebbé válásban.

Mit tud tenni a Zala Termálvölgye Egyesület a helyi termék fejlesztése érdekében? A legfontosabb segítséget az akciócsoport LEADER pályázati kiírásai adják. A támogatásokkal kapcsolatban két fő irány jelenik meg: a vállalkozási- (helyi termék előállítók beruházásainak támogatása) illetve a közösségi célú (népszerűsítés, segítségnyújtás, ismeretadás stb.) projektek. A szempont a kezdetektől fogva az volt, hogy a vállalkozói és civil szféra kapcsolatait erősítsék helyi termék témában, hiszen közös az érdek.

Fontos szegmense a HACS tevékenységének a *helyi termékek piacra jutásának segítése*, illetve (elsők között az országban) a *hagyományos gyümölcsösök* (4 nyertes pályázat hagyományos gyümölcsösök kialakítására) *létrejöttének ösztönzése*.

A LEADER-ben támogatott szakmai rendezvények, látóutak esetében is alapvető elvárás volt a pályázat helyi termelőkhöz, helyi termék fogyasztásához kapcsolása.

Helyi termék ügyben 7 db nyertes pályázattal büszkélkedhetnek: érdekessége, hogy az elsőre egy, a második kiírásra pedig hat került pozitív elbírálás alá. Egyre több érdeklődővel kerülnek kapcsolatba, egyre több pályázó válik éretté e bonyolult pályázati rendszernek való megfelelésre.

A Zala Termálvölgye HACS letette a helyi termék fejlesztés alapjait a térségben. Az új, 2013-as Helyi Vidékfejlesztési Stratégiában a helyi termék változatlanul prioritást élvez, az életképes, reális projektek számíthatnak a LEADER támogatására.

HELYI TERMÉKKEL, KISTERMELŐI RENDELETTEL, ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁSSAL KAPCSOLATOS JOGSZABÁLYOK ALKALMAZHATÓSÁGA A GYAKORLATBAN

SZABADKAI ANDREA • SZÖVETSÉG AZ ÉLŐ TISZÁÉRT EGYESÜLET ELNÖKSÉGI TAGJA
• MAGYAR BIOKULTÚRA SZÖVETSÉG ÜGYVEZETŐJE

A kistermelői rendelet (52/2010. VM rendelet) szerint csak természetes személy lehet kistermelő, tehát egy kétszemélyes kis családi Kft., ami pl. sajtot állít elő, nem lehet kistermelő.

A kistermelő, amennyiben nem földes árut – hanem feldolgozott vagy állati terméket –, ad el, akkor a kormányhivatalban *regisztrációs számot* kell, hogy kérjen. Ez 2012. augusztustól egy egyszeri 3000 Ft-os regisztrációs díjat jelent a korábbi 15.000 Ft helyett. 2010 óta, ha a kistermelő háztartásában többen is dolgoznak a családból, elég egyiküknek beregisztrálni kistermelőként.

Egy kormányrendelet szerint a helyi illetékes jegyzőnél be kell jelenteni a kereskedelmi tevékenység végzését, amiről igazolást kap. Ezt értékesítéskor az ellenőrök kérhetik, enélkül a kistermelő nem értékesíthet!

Piacon a termelő csak földes árut árulhat őstermelőként, aki állati terméket, vagy bármilyen más feldolgozott terméket szeretne értékesíteni, annak muszáj a kistermelői bejegyzést megtennie. További kiadást jelent a kötelező *Agrárkamara*i regisztráció, amely 5000 Ft egyszeri megfizetését jelenti.

Rögzítve vannak bizonyos mennyiségi korlátok, határok, ami alapján kistermelőnek számít valaki. A korábbi szabályozásokhoz képest 2010-ben ezek a mennyiségek nőttek. Az éves mennyiség, az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó napi, heti vagy havi maximális mennyiség betartásával lehetséges, illetve az állatok esetében a mennyiségek elősúlyban értendőek. Kedvező fejlemény volt, amikor 2011-ben bekerültek a szabályozásba a korábban joghézagot jelentő egyéb termékek is, úgymint kenyér, párlat.

Egy 2010-es módosítás szerint a kistermelő növényi alapterméket (illetve mézet, halat) országosan értékesítheti végfogyasztóknak. Minden más terméket a rendelet szerinti „régión”: azaz a megyében illetve az előállítás helyétől légvonalban számított 40 km-es körzeten belül lehet kiskereskedelmi boltoknak, vendéglátó egységeknek, közétkeztetésnek árusítani. Budapestre az országból bárhonnan

lehet értékesíteni már feldolgozott vagy állati terméket is. *A kistermelőknek számos nyilvántartásra van szüksége:* egészségügyi kiskönyv (éves felülvizsgálat), s a már fent említett regisztrációs szám, jegyzői igazolás, agrárkamara nyilvántartás. Állati eredetű termék értékesítése esetén szükséges éves hatósági állatorvosi igazolás, húsvizsgálat, hússzállítási igazolás, húsbélyegző (ezeket mind az árusítás helyén kell tartani), takarmányozási napló, permetezési napló, tejcúra szám (melyeket 5 évig meg kell őrizni, de nem kell az árusítás helyén tartani).

A kistermelői nyers hús (kecske, sertés, juh, szarvasmarha, strucc) piacon, rendezvényen nem értékesíthető, de a gazdaságából, vagy házhozzállítással a régióan belül fogyasztónak, és kiskereskedelmi és vendéglátó egységnek értékesíthető. Ennek feltétele, hogy vágóhídon, vágóponton legyen levágva, átessen a különféle előírt vizsgálatokon, s hatósági igazolással rendelkezzen.

Ellenőrzött állományból származó baromfi és nyúlféle házi vágása esetében 2010-ben jelentős könnyítések történtek: a településen, végső fogyasztó számára történő értékesítésnél nem kell a vágásnál a hatósági húsvizsgálatot elvégeztetni legfeljebb heti 50 db házi tyúkféle, 25 db vízi szárnyas vagy pulyka, 13 db nyúlféle vágása esetén, azonban kiskereskedelmi és vendéglátó egységek részére csak és kizárólag hatósági igazolással értékesíthető a szárnyasok és nyúlfélék húsa is.

2010 óta a kistermelő az élelmiszer előállítása során az alaptermékből feldolgozott terméket eredményező előállítási részfolyamatot (hús füstöltetése, zöldség-gyümölcs szárítása, őrlése, stb.) más élelmiszer-vállalkozással is elvégeztetheti, a nyomkövethetőség biztosításával.

A csomagolóanyag felhasználásánál is történt előrelépés: végső fogyasztó részére pl. lekvár, méz esetében a kellően tisztított, már használt dunsztos üvegben lehet értékesíteni, azonban kereskedelmi és vendéglátó egység részére történő eladásnál továbbra is csak megfelelő és új csomagolóanyag jöhet szóba.

A falusi vendégasztal szolgáltatás a kistermelői tevékenység részét képezheti, bekerült a kistermelői rendeletbe, azelőtt a falu turizmusról szóló kormányrendeletben szabályozták a működését. Az alkalmi rendezvényekre való kitelepülés 2010 előtt 14 600 Ft volt alkalmanként, ez most már ingyenes.

A tojás értékesítése sem jelent különösebb nehézséget a kistermelő számára: 50 tojótükig, végső fogyasztó részére történő (gazdaságából, házhozzállítással régióan belül) értékesítésnél nem kell pecsétet alkalmazni, amennyiben 21 napon belül, tisztán, nem mosva (szalmonellafertőzés miatt), szárazra törölve értékesíti.

Amennyiben valaki nyers tejet értékesít, köteles feltüntetni, hogy nem hőkezelt termék. Ha a fejestől számított 2 órán belül adja el, nem kell hűtve tárolnia, ha 1 vagy 2 napon belül, akkor az adott hőmérsékleti értékek között kell tartani.

A borral kapcsolatos szabályozást nem a kistermelői rendelet rögzíti, külön sza-

bályozásban jelenik meg, ilyen a *bortörvény, a jövedéki törvény*. 2012. januártól könnyebb helyzetbe kerültek a bort értékesíteni szándékozók, mert a jogalkotó meghatározta a termelői borkimérés fogalmát (amikor saját szőlőből előállítja – alapvetően az őstermelő – a bort, és ez egy egyszerűsített adóaktárból való értékesítést jelent). Most már nem kell üzlethez szükséges infrastruktúrát (kémósó, öltöző, pénztárgép, stb.) létrehozni a termelői borkiméréshez. Vásáron, piacon való értékesítéskor 3 munkanappal korábban be kell jelenteni a vámhatósághoz a tevékenységet. Őstermelőként nem lehet palackos bort értékesíteni, csak 2 liternél nagyobb kiszerezésű, zárjegyes szőlőbort. A falusi vendégasztal szolgáltató, a termelői borkimérés keretében poharaztató kimérést vendégeinek nem végezhet!

Kistermelőként bérfőzött, illetve saját főzésű pálinkát lehet értékesíteni, akár piacon is, maximum 2 literes palackban, amennyiben a teljes adót megfizette és a zárjegy rajta van. Itt az értékesítés csak a termeléstől számított 40 km-en belül lehetséges (nincs megye, nincs Budapest!), mert a *jövedéki törvény felülírja a kistermelői rendeletet*.

Kistermelő nem csak saját termékét, hanem gyűjtött termékét is feldolgozhatja, forgalmazhatja. Ilyen pl. a gyűjtött gomba, amely csak szakellenőri engedéllyel értékesíthető.

Kistermelő is végezhet falusi vendégasztal szolgáltatói tevékenységet az általa megtermelt vagy előállított, és kiegészítő alapanyagként vásárolt élelmiszer felhasználásával.

A falusi vendégasztal szolgáltatás, és rendezvények keretében lehetőség nyílik az ellenőrzött állományokból (kecske, juh, szarvasmarha, sertés helyi/házi) vágás elvégzésére, amennyiben ez 48 órával a vágás előtt be lett jelentve a hatóságnak. Egyes állatoknál (szarvasmarha, juh, kecske) kor megkötés is lehet, azaz nem mindegy mennyi idősen vágható le. *Vizsgálat mellőzésével csak alaposan sütött-főzött termék értékesíthető*, mert a trichinella fertőzés az alapos hőkezeléssel kiküszöbölhető. Füstölt sonka, kolbász, stb. nem minősül alaposan hőkezelt terméknek, tehát azt csak régebbi vágásból elkészítve lehet kínálni, amelynek van olyan papírja, hogy nem trichinella fertőzött az állat.

Falusi vendégasztal szolgáltatás őstermelői igazolvánnyal nem végezhető, erre egyéni vállalkozásként, családi gazdálkodóként van elvileg lehetőség adójogilag.

A piacok szabályozására vonatkozó törvények, rendeletek, jogszabályok: *Kereskedelmi Törvény (2005. évi CLXIV. törvény), 55/2009 kormányrendelet a piacokról, vásárokról, 52/2010 Kistermelői rendelet, 51/2012 VM rendelet a helyi termelői piac higiéniai szabályairól, 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól.*

„A helyi termelői piac olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti.” Ez egy új fogalom, még módosulhat, mivel nem igazán életképes: kistermelő csak természetes személy lehet, tehát az egyéni vállalkozó, vállalkozás, szövetkezés nem árusíthat a piacon, így az nem életképes. A helyi termelői piac engedélyeztetése azonban egyszerűbb lett: már nem kell engedélyeztetni, csak bejelentés köteles.

A www.elotisza.hu oldalon megtalálható egy „Jogsegély” menüpont, amely alatt minden jogszabály, hatósági állásfoglalás, szakmai anyagok, stb. megtalálható a témában, s bővebben lehet tájékozódni.

A gyógynövény az egy különálló és bonyolult kategória, legalább nyolc jogszabály szabályozza. A kistermelői rendelet a gyűjtött növényi kategóriába sorolja. Ha védett a terület, akkor külön engedéllyel, ha erdőben van, akkor szintén csak engedéllyel lehet gyűjteni. A kistermelői rendelet szerint vadon termő betakarított, összegyűjtött termékből legfeljebb heti 50 kg értékesíthető. Az erdő törvény szerint magánhasználatra legfeljebb 2 kg gyűjthető.

Bár külföldön ez egy működő, „könnyített” feltételrendszerrel bíró értékesítési csatorna, sajnos Magyarországon még nem létezik a gazdaboltokra vonatkozóan külön szabályozás. Szeretnék elérni, hogy pl. a helyi termék boltokra ne ugyanaz a szabályozás vonatkozzon, mint a multinacionális kereskedelmi egységekre.

A kézműves termékek előállításával kapcsolatban rengeteg jogszabályi probléma van. Például a helyi termékek piacán elvéve akad csak „gyerekjáték”, hiszen azt több szempontból is be kéne vizsgáltatni (le tudja-e a gyerek nyelni, milyen anyag, milyen festék, stb.). Úgyhogy ezeket ajándéktárgy kategóriában értékesítik, így egyszerűbb.

Nincs olyan kistermelői szinten, hogy kozmetikai termék, mert az OÉTI vizsgálat hatalmas összegeket jelentene, amely kis mennyiségnél nem éri meg. A gyógytea ugyanez a kategória. Nem értékesíthető gyógyteaként semmi, amíg bizonyos vizsgálatokkal be nem bizonyították a gyógyító, jótékony hatást.

2010-ben EU-s jogszabály alapján az Ökotárs Alapítvány támogatásával elkészült a magánlakóházi élelmiszer előállítás és értékesítés jó higiénia gyakorlati útmutatója. Innét indult el a Védegylet Egyesülettel és a civil szférával való együttműködés, összefogás, s ennek következtében a kistermelői rendelet módosítása is. Az EU-s jogszabály azt írja elő, hogy a hagyomány és rugalmasság elve alapján a magánlakóházi szintű előállításnál a hatósági követelmények nem kell, hogy azonosak legyenek pl. az ipari üzemi előállításnál elvárt feltételekkel. Sajnos azonban az ipar nyomására kialakult hazai gyakorlat miatt gyakori volt, hogy

az ellenőrzések alkalmával azonos feltételeket vártak el a kistermelőktől, mint a nagyüzemektől. Ez indokolta a jó higiénia gyakorlat útmutató létrehozását.

Az EU szerint a kulturális sokszínűség elve alapján lehet előállítani és értékesíteni a termékeket, amennyiben az élelmiszerbiztonságot az nem veszélyezteti. Az élelmiszerbiztonság veszélyeztetésével kapcsolatban vannak bizonyos kritikus pontok, melyekre oda kell figyelnie mind a kistermelőnek, mind a nagyüzemi előállítónak. Az útmutató ezeket a kritikus pontokat, illetve az ezekre adott megfelelő magánházi szintű válaszokat foglalja össze az EU-s és a hazai jog tükrében. Ezek ismerete, alkalmazása önvédelmi eszköz a kistermelő kezében egy esetleges ellenőrzéskor.

A releváns nyilvántartások (Növényvédőszer nyilvántartás, Kártevő ellenőrzési terv, Takarítási, fertőtlenítési terv, Hűtőlánc eltérés ellenőrző lap, stb.) vezetése nagyon fontos. Ezekre letölthető mintákat a már említett www.elotisza.hu oldalon találhatnak a termelők.

Kötelező jelleggel adatlapot kell készítenie a termelőnek az alaptermékből előállított élelmiszerről. (Ezekre is találnak felhasználható példákat a jogsegély menüpont alatt.) Ebben szerepelni kell: megnevezés, előállítás helye, előállító neve, összetevők mennyiség szerint csökkenő sorrendben való felsorolása, tárolási hőmérséklet (ha van ilyen), fogyaszthatósági időtartam, felhasználási javaslat (ha van ilyen).

Amennyiben a névben pl. a sajt mellett szerepel egy egyéb jellemző is pl.: lilahagymás sajt, akkor fel kell tüntetni, hogy hány %-ban tartalmazza a lilahagymát a termék. Ha csak a címkén szerepel egy lilahagyma képe, akkor is jelölni kell a %-os tartalmat. Attól függően vannak eltérések a címke mintákban, hogy valaki végfogyasztó vagy kereskedelmi egység részére értékesít. A magánlakóházi élelmiszer előállítás esetében elég időben vagy térben elkülöníteni az élelmiszer előállító helyet, nem kell senkinek kisüzemet létesíteni. Időbeni elkülönítés mellett az értékesítés céljából történő élelmiszer előállításra kijelölt helyiség lehet pl. a konyha is. Elegendő helynek kell lennie a helyes élelmiszerhigiéniai gyakorlat szerinti gyártásra, a műveletek elvégzésére, beleértve a tisztítást, takarítást. Az élelmiszer előállítása előtt és után ki kell takarítani. A tisztító- és fertőtlenítőszereket az élelmiszertől távol, megjelölve kell tárolni.

Aki fertőző betegségben szenved, valamilyen fertőzés hordozója, vagy kapcsolatban volt fertőzött személyekkel nem dolgozhat, amíg erről orvosi engedélyt nem kap. Hasmenés, hányás, gyomorpanaszok, fülfertőzés, sebek, bőrbetegség esetén orvoshoz kell fordulni. *Betegem nem engedélyezett az élelmiszer előállítás!* Az élelmiszerre ne tüsszentsünk és köhögjünk. A bőr sérüléseit az élelmiszertől eltérő színű, vízhatlan ragtapasszal kell leragasztani és gumikesztyűt kell viselni.

Az élelmiszer előállító helyiségben és a hozzá tartozó helyiségekben csak az élelmiszert előállító személyek tartózkodhatnak. Minden belépő személynek tiszta munkaruhát kell viselnie (feldolgozás és előkészítés során cserélni) és közvetlen belépéskor kezet kell mosnia. A munkaruhát (a családtagok ruhájától elkülönítetten) ki lehet mosni a fürdőszobai mosógépben is. Az élelmiszer előállításakor használt védőruhát fertőtlenítsük (főzőprogram, vasalás), valamint a lábbelit is rendszeresen tisztítsuk. Az élelmiszer előállításához előkészített ruhákat tároljuk szennyeződéstől védett helyen (pl. tegyük egy tiszta zacskóba, szekrénybe).

Csomagolt termék jelölése kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára értékesítve

Kistermelői lilahagymás sajt félkemény, zsírdús (nyers tejből készült)

Nettó tömege: 330 g

Fogyasztható (nap/hó/év): 04. 10. 2012

Tárolási hőmérséklet: 0 - +10 °C közötti hőmérsékleten.

Összetevők: tej, lilahagyma 8%, étkezési só, kultúra, oltóenzim

Kistermelő: Példa Jázmin

1234 Település utca 01.

Sarkalatos pont a napi alapos tisztálkodás, a rendszeres hajápolás, a rendszeres szakáll-és bajuszápolás, s a rövidre vágott, tiszta köröm (körömkefével). Műkörömmel való munkavégzéskor használjunk gumikesztyűt, de ez sem teljesen szabályos, mert kibőkheti a kesztyűt. Tartsuk tisztán a védőruhát, munkacipőt, hajhálóval, kendővel védjük a hajunkat. Élelmiszer előállítás közben ékszert, karórát ne viseljünk, ne étkezzünk, ne dohányozzunk.

Az élelmiszer előállítás során a lakóházban lévő fürdőszoba és WC használható. Ezeket a helyiségeket és berendezéseit is szükség szerint, de legalább hetente ki kell takarítani, havonta gondoskodni kell a vízkő eltávolításáról. A közforgalmú vegyszerek utasításában leírtak szerint járunk el (koncentráció, hőmérséklet). A fürdőszoba-WC takarításához használt takarítóeszközök nem lehetnek azonosak

a konyhában használt eszközökkel (seprő, lapát, felmosó szett) és ezeket elkülönítve tároljuk. A takarítóeszközöket is használat után tisztítsuk, fertőtlenítsük, és az elhasználódottakat cseréljük. A WC nem nyílhat közvetlenül a konyhából, élelmiszer előállító helyiségből. Kell, hogy legyen köztes hely, pl. kézmosó. A WC használat után kézfertőtlenítés szükséges! A kézmosás szabályos, alapos, higiénikus legyen, de nem szükséges pedálos vagy fotocellás csap. Ivóvíz minőségű hideg és/vagy meleg vizet kell felhasználni az élelmiszer előállító helyiségben. A vízszolgáltatónak ivóvíz minőségű vizet kell szolgáltatnia minden felhasználási helyen. A vezetékes ivóvizet nem indokolt vizsgálatni, amennyiben a víz felhasználója (kistermelő) elkerüli a házi ivóvízhálózatában a víz pangását, rendszeresen, naponta vizet vételez minden vízfelhasználási helyen, illetve ha nincs rá hatósági kötelezés. A házi ivóvízhálózat állapotáért annak használója (kistermelő) felel. A saját kútból származó víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó vízminőségi előírásoknak (fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokban). A kistermelői rendelet megfogalmazza azt, hogy ilyen esetben ott végzi a feldolgozást, előállítást, ahol van bevezsgált ivóvíz. *Érzékszervi elváltozás esetén tilos a vizet felhasználni.*

Az előállító helyiségben megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítást kell biztosítani. A padló- és falfelületet ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, szükség szerint fertőtleníthetőnek, folyadékot át nem eresztőnek, nem nedvszívónak, moshatónak és nem mérgezőnek kell lenniük (pl. padlóburkolat lehet kő vagy linóleum, járólap; a fal lehet pl.: meszelt is). A falfelületnek a műveletek által megkívánt magasságig simának kell lennie (meszelt fal, csempe, mosható festett falfelület). A padlófelületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen. Kerülni kell a pangó víz képződésének lehetőségét.

A mennyezetet, vagy a tető belső felületét és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemlését és csökkenítsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést. Mindent meg kell tenni azért, hogy megakadályozzuk az idegen anyagnak (pl. rozsda, festék, vakolat, por) az élelmiszerbe kerülését. A mennyezet lehet meszelt, festett, vagy kezelt fából. A nyílászáróknak simának, nem nedvszívó felületűnek kell lenni, olyan anyagból (pl. műanyag, festett fa), amelyek könnyen tisztíthatók, szükség szerint fertőtleníthetők. A szabadba nyíló ablakokat és ajtókat rovarhálóval kell ellátni, melyek legyenek könnyen leszerelhetőek, tisztíthatóak. Gondoskodni kell az elégséges szellőzésről.

A kistermelő maga is elvégezheti a kártevők elleni védekezést, nem kell hívatasos céget erre megbízni. Elsődleges szempont, hogy előzzük meg az épületbe való bejutásukat. A szúnyoghálókat évente ellenőrizzük, ha szükséges cseréljük. A kihelyezett molycsapdákat hetente ellenőrizzük. A légyragacsot rendszeresen

cseréljük. Kipermetezést csak és kizárólag akkor lehet végezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer. A hatásidő letelte után a munkafelületet, edényszárítót, mosogatót vízzel, alaposan öblítsük le! A megjelölt irtószert tartsuk távol az élelmiszertől. A csapdákat hetente ellenőrizzük. Károsításuk esetén takarítsuk ki a helyiséget. Az élelmiszer előállítása alatt háziállat ne tartózkodjon a konyhában. Légtérbe szórt védekező szert nem szabad alkalmazni, amikor élelmiszer előállítás folyik.

A magáncélra is használt eszközöket az élelmiszer előállításának megkezdése előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, ellenőrizzük épek-e. A konyha asztalt, pultot, mosogatót, edényszárítót, eszközöket, berendezéseket (hűtőszekrényt, szállítótartályokat, hűtőtáskák) használat előtt le kell tisztítani. Tisztításhoz csak ivóvíz használható élelmiszer előállítási helyiségekben, eszközök tisztításához, az élelmiszer előállító személyi higiéniájának biztosításához. Az anyag sima felületű, mosható, korróziómentes (nem rozsdás), korrózióálló (nem rozsdásodó) és nem mérgező legyen (ilyenek a fából, fémből készült konyhai eszközök is, ha nem rozsdásak, korrodáltak). Mosogatásához, tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezésnek, edényzetnek kell lennie. Kizárólag az élelmiszer-előállítás céljára gyártott eszközöket lehet használni! Kizárólag erre a célra gyártott eszközökkel kell dolgozni. Gondoskodni kell a fémből készült tárgyak korróziómentesítéséről (pl. a rozsdás felületet lecsiszolni, olajozni, festeni vagy cserélni), egyéb anyagok sima, ép felületéről gondoskodjunk (pl. edény és fa vágódeszka ne legyen törött, zománc lepattant; szükség szerint cseréljük). Az előírt mosogatói szakaszokat, típusokat, felhasználható tisztítószerek alkalmazását szigorúan be kell tartani. Az eszközöket, edényeket az edényszárítóban megszárazíthatjuk. Alternatív módszer lehet az eszközök forró vízben való kifőzése és vasalása (pl. konyharuha) a sütőben történő sterilizálása, esetleg leégetése. Penészes felület észlelésekor azonnal hatékony szerrel, a használati utasítás szerint kezelni kell a felületet.

A hagyomány és rugalmasság elve alapján az EU jogszabály azt mondja ki, hogy amennyiben az előállítás módja már bizonyította az élelmiszer biztonságosságát, alkalmazható. Ez alapján a füstölő, az aszaló, stb. mind alkalmazható.

Az élelmiszer előállítás során keletkező veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan, folyékony vagy szilárd anyagokat és hulladékokat az azok gyűjtésére kijelölt, zárható edényben kell tárolni. Az élelmiszer előállításra használt helyiségből a lehető leggyorsabban, rendszeresen el kell távolítani, és ártalmatlanításáról gondoskodni kell. A hulladéktároló edényt és a hulladéktároló helyet tisztán kell tartani, szükség szerint fertőtleníteni is kell.

A nem veszélyes hulladékot (növényi részek) komposztálhatjuk, vagy állatok etetésére használhatjuk. Az állati eredetű hulladékot (vér, toll, bél, mirigyek, padozatra esett hús) szállítsuk, vagy szállíttassuk el ártalmatlanító helyre. Nem értékesítésre szánt, élelmezési célból megfelelő melléktermékeket (tejsavó, író) állati takarmányozásra használhatjuk. Romlott (penészes, rothadt) élelmiszert komposztálhatjuk, vagy hőkezelés után állati takarmányozásra használhatjuk.

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért (az alaptermék előállításától a kész élelmiszer értékesítéséig), valamint egyéb jogszabályok betartásáért. Ha az élelmiszer nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat.

Megbetegedés, vagy annak gyanúja esetében az élelmiszeripari vállalkozó, kistermelő kötelezettségei: meg kell tudni mondania azt, hogy van-e még a meg-

A www.elotisza.hu oldalról letölthető útmutatók például:
Tájékoztató a kistermelők élelmiszer előállítással kapcsolatos lehetőségeiről
Magánlakóházi élelmiszerelőállítás Jó Higiéniai Gyakorlata
Helyi termelői piac jó higiéniai gyakorlat útmutató
Helyi termelők, helyi termékek a rendezvényeken Kisokos kistermelőknek és rendezvény szervezőknek

betegedést okozó élelmiszerből készleten (ha van, ételmintának érintetlenül kell hagynia belőle), valamint, próbálja meg beazonosítani azokat, akikhez a nem biztonságos élelmiszer eljuthatott és saját hatáskörben, haladéktalanul figyelmeztetnie kell ezeket a vevőket.

Intézkednie kell a nem biztonságos élelmiszer visszahívásáról, visszagyűjtéséről és megsemmisítéséről. A területen takarítani, fertőtleníteni a hatósági szakemberek engedélye, megérkezése előtt nem szabad!

Bejelentési kötelezettség: helyi (illetékes) hatósági állatorvos, orvos, Megyei Kormányhivatal Kistérségi Népegészségügyi Intézetéhez, szakigazgatási szervéhez. A bejelentésben közölni kell a megbetegedettek számát, nevét, elérhetőségét, a megbetegedés kezdetének idejét, főbb tüneteit, a megbetegedés okozásával összefüggésbe hozható élelmiszer(ek) megnevezését, fogyasztásának helyét, idejét, lehetőség szerint az előállítás, a forgalomba hozatal illetőleg a beszerzés

helyét, a vizsgálati anyag biztosítását és a megtett intézkedéseket. Minden termék-típusra külön útmutatót kell készíteni, ami az adott termékekre csak és kizárólag figyelembe vehető, mert minden termék előállítása során más és más kritikus pontok jelentkeznek. Az Élő Tiszáért Egyesület kidolgozott mintái, adatlapjai, szakanyagai hathatós támogatást nyújtanak a magánlakóházi élelmiszer előállítás és értékesítés területén.

HELYI TERMÉKEK KERESKEDELMÉNEK SZABÁLYOZÁSA

PINTÉR IMRE • GRÓT COOP ZRT. VEZÉRIGAZGATÓJA

Jogszabályok hihetetlen mennyisége szabályozza alapvetően mindennek a kereskedelmét, s ebben a helyi termékét is. 1989-ben volt a rendszerváltás Magyarországon. Annak ellenére, hogy a kereskedelem Magyarország nemzetgazdaságának a húzóágazata, az első kereskedelmi törvény csak 16 év késéssel, 2005-ben jelent meg. Addig a kereskedelem egy szabad káosz volt, ahonnan nehéz volt visszalépni a szigorú szabályozásba. A helyzetet az is nehezítette, hogy ebben az időszakban jelentek meg a multinacionális kereskedelmi egységek is Magyarországon.

A kereskedelmi törvény a mindennapi élethez szükséges szolgáltatásokat szabályozza: értékesítés, élelmiszer, bármilyen műszaki termék, vegyi áru, illetve ezekhez kapcsolódó szolgáltatások: pl. darálás, szeletelés, stb.

A helyi termék előállító, ha nem a saját termelői helyén értékesít, akkor kereskedelmi tevékenységet folytat, tehát a kereskedelmi törvény vonatkozik rá. Ez alól nincs kivétel, akármekkora forgalmat bonyolít (6 milliónál adózási kitétel!), tehát ugyanolyan törvény vonatkozik a kis termelőkre, mint a nagy multi cégekre. Akik azonban helyi terméket állítanak elő, nem rendelkeznek olyan jelentős piaci erővel, amivel befolyásolják a piacot, sőt inkább elsenvedői a multik piaci erejének.

Ma a kereskedelemben minden vásárló árérzékes, a lehető legolcsóbban akarnak hozzájutni a termékekhez. Sok esetben ez csak a minőség és a mennyiség csonkításával lehetséges és ez a mi életünkre hat ki, ezzel ördögi körbe kerülünk.

A kistermelői rendelet 2011-be került bele a kereskedelmi törvénybe. Hatálya a kereskedelmi tevékenységre, a kereskedelemben kiszolgáló szolgáltatásokra, a szolgáltató tevékenységre, a szolgáltató tevékenység folytatására, a termékforgalmazás alapvető követelményeire, ellenőrzésére stb. terjed ki

Ellenőrzésre a szakhatóságok jogosultak. Az ellenőrzésnek a prevencióra kellene kiterjednie, ennek ellenére leginkább azzal foglalkozik hol, ki, mit vétett, és hogy lehet ezt megbüntetni. Ez az óriási gond a magyar jogrendszerben, emiatt alakult ki a félelem a hatóságokkal szemben. Pl.: az egyik kereskedelmi egységben az Élelmiszerbiztonsági Hatóság ellenőrzést végzett, talált 2 lejárt szavatossági idejű joghurtot, így 375.000 Ft-os bírságot szabtak ki. Emellett kötelezte

az egységet arra, hogy hivatalosan, jegyzőkönyvvel semmisítessék meg, – ha nem, további bírságot kell fizetni –, ami további 15.000 Ft-ba került.

Magyarországon minden magánszemély, és vállalkozás folytathat kereskedést. Ha valaki, valamilyen eladható és értéket képviselő terméket piacra juttat, akkor kereskedelmi tevékenységet folytat. Több ágra szakad a kereskedés: Kiskereskedő az, aki közvetlenül fogyasztónak értékesíti a termékét. Nagy kereskedő az, aki a kiskereskedő részére értékesíti a termékét. Termelő, aki saját maga állítja elő, saját maga értékesíti, vagy tovább adja egy szervezet vagy másik termelő részére.

Amikor piacra juttatunk valamilyen terméket, szolgáltatást, az forgalmazásnak minősül. Már az is forgalmazás, ha csak felkínáljuk, például az újságban meghirdetjük, de vevő még nem volt.

Beszállító az, aki valamilyen kereskedőnek valamilyen terméket beszállít, vagy továbbértékesítésre felkínál, és attól a pillanattól, hogy a vásárlás megtörténik, akkor az már beszállítóvá válik.

Üzleten kívüli értékesítésnek az minősül, amikor nem meghatározott épületben zajlik az értékesítés. Pl. ügynöki tevékenység keretében végzi az értékesítést. Ennek másik formája lehet a mozgó bolt, amely leggyakrabban a pékségekre jellemző: a saját maguk által előállított péksüteményt, kenyeret, forgalmazzák, járják a falvakat és ott értékesítenek. Ide tartozik még a csomagküldés (pl. az internetre felteszi a terméket), ennek óriási információs kötelezettsége van. Mindenről felvilágosítást kell adni: ár, adóval terhelt ár, csomagküldés költsége, személyes adatok, elérhetőség, stb.

Ahhoz, hogy valaki kereskedelmi tevékenységet folytasson a kereskedelmi hatóságnak bejelentési kötelezettséggel tartozik. Vásár és piac csak engedéllyel, a helyi termék piac ugyanakkor csak bejelentés köteles.

Az üzletben vagy az értékesítés helyén olyan feltételeket kell biztosítani, hogy a vevő nyomon tudja követni, miből, mennyit, mekkorát, milyen vásárolt. Ehhez hitelesített mérőeszközöknek kell lenni, amiket 2 évente kell hitelesíttetni. Az üzletben szakképesítéssel kell rendelkeznie a személyzetnek.

Az üzemeltető köteles nyitva tartását kiírni, közzé tenni, bejelenteni, ha változtatja, a változás életbelépését megelőző 8 nappal korábban a helyi jegyzőt értesíteni. December 24-én délután 2-ig tarthat nyitva egy üzlet. Az önkormányzat képviselő testülete korlátozhatja az üzlet nyitva tartását (pl. panaszok miatt, stb.) 22 és reggel 6 között zárva tartathatja az üzletet.

Ha valakinek valami nem tetszik, panaszt tehet, ezért kötelező hitelesített vásárlók könyvének lennie. 3 féle panasz beadás lehetséges. Szóbeli, ekkor a helyszínen a kereskedőnek meg kell próbálni megnyugtatólag kijavítani a panaszt, ha ez nem sikerül, jegyzőkönyvet kell felvenni, ebből egy példány a vásárlóé. Ameny-

nyiben írásban érkezik a panasz, akkor 30 napon belül válaszolni kell rá, az elutasítást indokolni kell. A *Panaszkönyvbe tett bejelentésre szintén 30 napon belül reagálni kell*, s ezeket 5 évig meg kell őrizni és a hatóságoknak be kell tudni mutatni.

A *kereskedelmi hatóság* a kereskedelmi törvénnyel összeütközésbe kerülőket ellenőrzi, a *Fogyasztóvédelmi Hatóság* a fogyasztóvédelemmel kapcsolatos visszaélések ügyében jár el, míg a piaci erővel való visszaélés esetében a *Gazdasági Versenyhivatal* az illetékes.

Ezen jogszabályok alapján mindent meg kell tenni annak érdekében, hogy a fogyasztó ne károsodjon: csak olyan termék, szolgáltatás kínálható, ami megfelel az emberi élet fenntartásához szükséges minden követelménynek. A termékről csak az állítható, ami a valóságnak megfelel, nem tüntethető fel ennél jobb színben. Mindig az érvényes pénznemben kell feltüntetni a termékek árát egységárral együtt, hogy megkönnyítse a vásárló döntését.

A kereskedelembe valamennyi terméket csomagolva értékesítenek. A kereskedői csomagolás az, amikor darabolják a terméket, és fóliába, papírba, stb. csomagolják. Erről dokumentáltan be kell tudni bizonyítani, hogy a felhasznált csomagoló élelmiszer csomagolására alkalmas és bevizsgált helyről származik.

Tisztességtelen piaci magatartás, vagyis a tilalmak törvénye: ez leginkább piacra és a multikra érvényes, az erőfölénnyel való visszaéléssel kapcsolatos. A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelem tilalmának törvénye: sokkal inkább a fogyasztókkal foglalkozik.

A HACCP törvény a kritikus szabályozási pontoknak a rendszere, azokat a dolgokat foglalja magába, amiket a kereskedőknek meg kell tenni. Ez az Európai Unióban csak ajánlás, Magyarországon, törvényi szinten él. Élelmiszerbiztonságot veszélyeztetető mozzanatok előfordulhatnak minden olyan előállítási folyamat végén, amikor a steril termék kikerül pl. a kemencéből, vágóhídról, stb. és bekerül egy ládába, vagy bármilyen tárolóba, ami nem biztos, hogy steril, sőt. Amikor odaérkezik a kereskedőhöz, a kereskedőnek rögzíteni kell hogyan kapta meg a kenyeret, húst, stb. hogy vette át, hogy került ki a polcra, az eladótérbe, stb. Pl. az átvett nyershúsnak mekkora a maghőmérséklete: rögzíteni kell, mert ha a maghőmérséklete magas, vagyis nem engedték kihűlni a vágóhidon, akkor a kereskedőnél jelentkezik a probléma. Ellenőrzési naplót kell vezetni, hogy, hogyan történik az áruátvétel, hogyan történik az üzlet takarítása, milyen tisztítószereket használnak, azoknak megvannak-e a biztonsági adatlapjai, rágcsáló iratás, hűtők hőmérséklete (6-8 Celsius fok vagy -18 Celsius fok alatt, ezt naponta két-szer rögzíteni kell az ellenőrzési naplóba). A *munkavédelem* miatt minden kereskedőnek kockázatértékelést kell készíttetnie, melyhez Munkaegészségü-

gyi Szakszolgálat igénybevétele szükséges, s ezt évente felül kell vizsgálatni a hozzáértő szervvel. A kémiai biztonsági törvény alapján rögzíteni kell, hogy milyen kémiai anyagokat használnak az üzlet takarításához, fel kell sorolni, hogy milyen műveletre, milyen szert alkalmaznak. Ennek a biztonsági adatlapjait ki kell tölteni, dokumentálni azt, hogy aki ezt használja annak az „életét” nem veszélyezteti, stb. Ezt szintén csak az erre jogosult szervvel lehet elkészíttetni.

Az ÁFA törvény a helyi termék előállító és a kereskedelem kapcsolatában: *Magyarországon három ÁFA kulcs van, 5-18-27%. Pl. 5%-os a gyógytea, 18%-os a tejtermék, az összes többi 27%-os.* Általánosságban elmondható, hogy a kereskedők szeretnének helyi terméket értékesíteni. Azonban van egy jelentős akadály. Amennyiben a termelő termelési tevékenysége nem éri el az évi 6.000.000 Ft-ot – márpedig többnyire nem éri el –, akkor ÁFA mentes. Tehát a kereskedő megvásárol egy terméket a termelőtől 100 Ft-ért, amit az, a saját üzletébe szintén 100 Ft-ért árul. A kereskedőnél ugyanez a termék már 105-118-127 Ft-ért kerülhet a polcokra és ezekkel az árakkal még egy fillért sem keresett rajta.

Jelenleg a pénztárgépekkel kapcsolatos törvény borzolja a kedélyeket a kereskedelemben: a jelenlegi törvény ismeretében – ami változhat – nem lesz kivétel, a kistermelőnek a saját értékesítési helyén sem lesz elég a nyugta, pénztárgép kell.

Az új szabályozás főbb elemei:

- közvetlen lekérdezéssel megvalósítható adatkommunikáció az NAV felé
- Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal Metrológiai Főosztálya lesz a pénztárgép engedélyező
- a vevőkijelzőn a „@ v NAV” felirat jelzi az online kapcsolatot
- 3 cm-es betűkkel, jól látható helyen fel kell tüntetni a pénztárgép AP számát
- meg kell jelenni az Adóügyi Ellenőrző Egység működését ellenőrző ablaknak
- az AEE egységet a pénztárgép nyomtatójában kell elhelyezni külön akkumulátorral, áramszünet esetén két óra adatkommunikációra és 48 óra működésre alkalmas
- az AEE közvetlen hálózati kapcsolatra képes, bármely mobilhálózatokon keresztül a NAV szerverei felé
- nem kötelező a fekete doboz
- a pénztárgép a NAV által távolról elérhető, blokkolható.

A jelenlegi törvény alapján 2013. március 10-ig a NAV közzéteszi, hogy melyik engedélyszámú pénztárgépek tartoznak a 2013. június 30-ig, illetve a 2013. december 31-ig (elektronikus zsúrnállal rendelkezők) üzemeltethető pénztárgépek közé. Az elektronikus zsúrnállal rendelkező gépek fájljait tárgyhót követő

10-ig elektronikusan be kell küldeni. 2013. április 20-án a jelenlegi szervizengedélyek, műszerész engedélyek, plombanyomók érvényüket veszítik. 2013. május 1-től elvileg kötelező a rendeletben leírt paraméterekkel rendelkező pénztárgépek használata. 2014. február 28-ig a régi pénztárgépek adómemóriájának kiírása, azonban évente már nincs kiírás, de az éves felülvizsgálat kötelező, meg kell nézni a pénztárgép és AEE műszaki állapotát és az akkumulátort szükség esetén cserélni kell. A forgalmazási engedély és szervizengedély szétválak, egy szerviz bármely forgalmazó pénztárgépét üzembe helyezheti.

A jelenlegi helyzet:

- a lejárt engedélyű pénztárgépek technikailag elavultak, ezeket kivonják
- IBM SP700 átalakítással használható, ennek a költsége kb. 250.000 Ft
- NCR pénztárgépek átalakítással használhatók, ennek költsége kb. 100.000 Ft
- a hagyományos pénztárgépek új ára kb. 100.000 Ft
- még nincs olyan AEE, ami működne és nincs kész a NAV tesztrendszer
- a Samsung és a Bbox dolgozik a fejlesztésen
- 180 érvényes engedély van, ebből kb. 100 marad meg, ennek átfutási ideje kb. 5 hónap,

[A pénztárgépekkel kapcsolatos információk az előadás időpontjában helytállóak, a változások nyomon követhetőek a kapcsolódó jogszabályokban (pl. 3/2013. (II.15.) NGM rendeletben).]

HELYI TERMÉKEK ADÓZÁSI-SZÁMVITELI KÉRDÉSEI

HORVÁTH JÁNOS • ADÓSZAKÉRTŐ • ZALA TERMÁLVÖLGYE EGYESÜLET ELNÖKSÉGI TAGJA

Horváth János sokrétű végzettséggel és tapasztalattal rendelkező szakember: annak idején okleveles vegyipari gépész, illetve gépészmérnök végzettséget szerzett, emellett 1993 óta foglalkozik élelmiszer előállításával. Jártas a pálinkafőzésben, bérfőzés, illetve kereskedelmi főzés területén is, hiszen már egyetemi éveitől tulajdonosa volt a kiscsörbői pálinkafőzdének, ehhez kapcsolódóan szeszipari gép és berendezés szakértői minősítéssel, bejegyzéssel rendelkezik. Azonban hamar rájött, hogy hiába ismeri a műszaki oldalát a folyamatoknak, nehéz a boldogulás a gazdasági ismeretek nélkül, így könyvvizsgálói és adószakértői tanulmányokat is folytatott. Ezen komplex szakmai tapasztalatok birtokában segít eligazodni az adózási-számviteli kérdésekben.

A dolog nehézsége már rögtön az előadás címében kiütközik: mert ilyen fogalom, hogy helyi termék nem létezik a jogban jelen pillanatban, ahány jogszabály vagy ahány értelmezés annyi meghatározás. A jelen álláspontja szerint, amit helyben állítottak elő, s helyben szándékoznak értékesíteni az legyen a helyi termék.

A helyi termék számvitele és adózása összefolyik, mert számvitelről akkor beszélhetünk a szó szoros értelmében, ha valaki a számviteli törvény hatálya alá tartozik, azonban már annyi adózási fajta létezik akár társaságoknak is, hogy innen nagyon könnyű kikerülni, az összes többi nyilvántartás pedig nem tekinthető számvitelnek.

A helyi termékkel kapcsolatban választóváz az élelmiszer, illetve nem élelmiszer kategória, hiszen a nem élelmiszer az semmi különösét nem jelent az adózás szempontjából. Az élelmiszer előállítás és értékesítés feltételei mérettől és jogi formától függően nagyon nagy mértékben eltérnek. Jelenleg, aki élelmiszer jellegű helyi terméket állít elő, azt természetes személyként megteheti, mint egyszerű magánszemély, őstermelő, egyéni vállalkozó (ezen belül is lehet most már adózás szempontjából klasszikus egyéni vállalkozó, EVA-s, KATA-s). Ha társaságként végzi ugyanezt, akkor lehet jogi személy vagy jogi személyiség nélküli. Ezt a társasági forma határozza meg, azaz lehet Kkt., Bt., Kft., Zrt., Nyrt., attól függ, hogy mekkora méretekben gondolkodik. Illetve most már az idei évtől még ez is bonyolódik azzal, hogy a társaságok egy része is választhatja az EVA-t, a KATA-t, a KIVA-t, a klasszikus társasági adót, s ezen formák mind más adózási, számviteli vagy

nyilvántartási szabályok betartását jelentik. Az előadás szűk keretei miatt csak a magánszemélyekre, az őstermelőkre és érintőlegesen az egyéni vállalkozókra vonatkozó kritériumokat ismerteti, s valójában ebben a szegmensben számukra éri meg a legjobban ez a tevékenység.

A lényeg, hogy amíg valaki nem értékesít, csak saját magának, családjának termel, addig magánszemélyként azt csinál, amit akar, magánháztartásokra nem vonatkoznak azok a jogszabályok sem, amik elhangzanak.

A magánszemélyek adózásával alapvetően az SZJA törvény foglalkozik, amely a jövedelmeket csoportosítja. Az összevont adóalapba számító jövedelmeket három részre bontja: önálló tevékenység jövedelme, nem önálló tevékenység jövedelme, illetve egyéb jövedelmek.

Ezek az őstermelők szempontjából fontosak, hiszen az őstermelő egy önálló tevékenységet folytató magánszemély, tehát tanulmányozni kell, hogy mik vonatkoznak az SZJA-ban az önálló tevékenységre, s azon belül is az őstermelőre. Definálva van, hogy ki az őstermelő, ki válthat ki igazolványt, stb. Rögzítve van, hogy mik azok a termékek és tevékenységek, amelyek őstermelésnek minősülnek, ez a mellékletben tételesen fel van sorolva vámtarifa szám szerint.

Emellett figyelembe kell venni még az ÁFA törvényt, mert ha valaki önálló tevékenységet végez, akkor meg kell vizsgálni, illetve meg kell választania az ÁFA szerinti jogállását. A termelő, ha kielégíti az előírt feltételeket az ÁFA törvény szerint választhatja az alanyi mentességet és a direkt mezőgazdasági tevékenységet végzőkre vonatkozó speciális ÁFA szabályt. Az ÁFA törvény mezőgazdasági tevékenységi körébe tartozó termékek és szolgáltatások csak hasonlóak, de egyáltalán nem azonosak az SZJA-ban használt őstermelői tevékenység fogalmainál leírtakkal. Így össze kell fésülni a két jogszabályt és meg kell nézni, hogy az ÁFA és az SZJA kombinációjából mi a legkedvezőbb választás. A kicsiknek valószínűleg a legegyszerűbb és legjobb választás *az alanyi ÁFA mentesség és a kompenzációs felár megtérítési igény ötvözése*. Az ÁFA törvény XIV. fejezete részletesen ismerteti az idevonatkozó részletszabályokat, ebből a főbb pontok: mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalany jogállása, kompenzációs felár megtérítése iránti igény, kompenzációs felár megállapítása és áthárítása, kompenzációs felár előzetesen felszámított adóként történő figyelembevétele, előzetesen felszámított adó levonása és visszaigénylése.

Ehhez kapcsolódik még az adózás rendjéről szóló törvény (ART), amely azokat az eljárásrendi kérdéseket szabályozza, amelyek az egyes adótörvényekben nincsenek szabályozva.

Tehát, ha valaki ezt a tevékenységet elkezd, azt közölnie kell az adóhatósággal, az őstermelő esetében ez azt jelenti, hogy kiváltja az őstermelői igazol-

ványát. Az egyik legfőbb szabály, hogy *rendelkezési jogosultsággal* kell bírnia a termelőeszközei, a termelés szervezése és - a bérnevelés, bértermelés, bérhízalás és kihelyezett állat kivételével – a termelés felhasználása felett. Ez azonban nem azt jelenti, hogy a saját tulajdonában kell lennie. Mégis érdekes kitétele ennek a definíciónak, hogy amikor az őstermelői fogalmköröt meghatározza az SZJA, ott azt mondja, hogy ez akkor igaz, ha valaki nem egyéni vállalkozó, később pedig mégis taglalja, hogy mi történik akkor, ha valaki őstermelő és egyéni vállalkozó egyszerre.

Bejelentkezéskor az őstermelőnek el kell döntenie, hogy az SZJA törvényben leírt kötelezően vezetendő nyilvántartások közül milyen alapnyilvántartást (naplófőkönyv, pénztárkönyv, kiadás és bevételi nyilvántartás, egyszerű bevételi nyilvántartás), illetve kiegészítő nyilvántartást választ. Amikor valaki kiváltja az őstermelői igazolványát, betétlapot kap, ez a legegyszerűbb nyilvántartás.

Ezen törvény nem vet gátat az őstermelői bevételre: az átalány adózásra van csak felső határ, egyébként lehet valakinek akár 10 milliárd forintos bevétele is, semmiféle jogszabályt nem sért vele, és a könyvelés ebben az esetben a különböző nyilvántartások vezetését jelenti, s viszonylag kedvező adózási feltételeket is tud magának biztosítani.

Itt érdemes megemlíteni, hogy őstermelőkön belül megkülönböztet az SZJA törvény olyat, hogy mezőgazdasági kistermelő, aminek semmi köze nincs a kistermelői rendeletben meghatározott mezőgazdasági kistermelőhöz, teljesen más fogalmat jelent. Az SZJA-ban egy bevétel határt takar, ami azt jelenti, hogy az illetőnek abban az évben a bevétele nem több mint 8 millió forint, a kistermelői rendeletben pedig azt, hogy milyen mennyiségű terméket állíthat elő.

Az adótörvény szerint mezőgazdasági kistermelő is csak az lehet, aki őstermelő, tehát az egyik definíció felette áll a másik definíciónak, mert úgy van megfogalmazva, hogy az az őstermelő, akinek ezen tevékenységből származó bevétele nem haladja meg a 8 millió forintot.

A legnagyobb baj az, hogy amikről most szó van számtalan jogszabályban, törvényben, stb. vannak leírva, s ezt úgy kell kiválogatni, megkeresni mindenkinek magának, hogy az adott tevékenységre, termékre, helyzetre, stb. melyik vonatkozik. Ez legegyszerűbben úgy tehető meg, hogy az ember gyakorlatilag felállít magának egy modellt és aprólékosan átnézni, kijegyzetelni, s végül megnézi, hogy ez így elfogadható-e. Emellett különös figyelmet kell fordítani az évközi jogszabályváltozásokra is: most már évközben is lehet ÁFÁ-t változtatni, s a nyomtatott anyagok avulása is nagyon gyors, célszerű az interneten tájékozódni az érvényes, hatályban lévő jogszabályokról, illetve változásokról.

Jelen helyzetben a legkisebb, legegyszerűbb forma az őstermelő, mégis, ha már

eladja a termékét, akkor összetett és speciális szabályok alapján teheti ezt meg, hiszen a kereskedelmi törvény vonatkozik rá, de a lényeges kérdés ilyenkor az, hogy kinek a részére történik az értékesítés. Figyelni kell, hogy kinek mit ad el, mert ez dönti el, hogy ki és milyen bizonylatot állít ki (felvásárlási jegy, számla, nyugta, stb.). A bizonylatolás után a következő kérdés az év végi adózás, amelyben a jó hír az, hogy az őstermelő megválaszthatja a költségszámolás módját, illetve átalányadózást választhat. Bármit is választ, ha 600 ezer forintot nem éri el az éves bevétele ebből a tevékenységből, akkor úgy kell tekinteni, hogy nem keletkezett jövedelme, nincs mit bevallania, ami a kicsiknek szerencsés.

Az a kistermelő őstermelő lehet csak átalányadózó, akinek az ezen tevékenységből származó bevétele várhatóan nem fogja elérni a 8 millió forintot, ekkor nagyon kedvező 85% és 94% lesz a vélelmezett költséghányada, attól függően, hogy növénytermesztéssel vagy állattenyésztéssel foglalkozik. Ha ezt választja, letudja a kötelezettségek nagy részét, ennek alapján fizeti meg az adót, s csak a bevételeit kell nyilvántartania.

A SZJA törvény definiálja az ingatlan, az ingó és a se nem ingó, se nem ingatlan (pl. lábon álló termés, ami egy speciális eset) fogalmát. Utóbbi először az egyéb jövedelmek között szerepelt, most pedig már önálló tevékenységbe sorolták, tehát aszerint adózik.

Egy egyszerű példa az átfedésekre: van öt üveg lekvár. Ez lehet a kistermelői rendelet szerint, amiben rögzítve van, hogy évente x kilogrammot állíthatok elő, ez alapján ez kistermelői bevétel – feltéve, ha az illető rendelkezik őstermelői igazolvánnyal és eleget tesz a jogszabályi kötelezettségeknek – s eladásra kerül őstermelőként, miszerint 600 ezer forintig adómentesség jár, nem kell bevallani semmit. De lehet ez az öt üveg lekvár ingó, és akkor ingó vagyontárgy átruházása valósul meg, s az SZJA szerint az egy külön adózó jövedelem, s részletesen taglalja az ilyen esetekben alkalmazandó jogszabályokat.

2013. január 1-től bekerült egy olyan kitétel, hogy nem ezen tevékenységekből származó bevétel, ha a magánszemély az egyéni vállalkozói vagy az őstermelői tevékenysége keretén belül szerzi azt meg (58. § (1)..(8)-ban vannak leírva a részletszabályok). Az ingó átruházásra jutó első 32 ezer forint adót nem kell megfizetni. A következő bekezdés szerint, ha az egész évben számított ingó átruházás nem éri el a 600 ezer forintot, akkor egyáltalán nincs jövedelem, tehát nem kell alkalmazni a fent zárójelben említett bekezdést, tehát a 600 ezer forint több szempontból is egy védőbástya. A következő kedvezményesebb értékhatár a 32% kapcsán a 800 ezer forint, ahol még adót nem kell fizetni, de ez már vita tárgyát képezheti. Az SZJA bevallás készítés és leadás határideje őstermelő esetén attól függ, hogy az ÁFA körös, vagy nem. Amennyiben körös, akkor februári

határidővel készíti a bevallását, ha nem, akkor a május 20-i határidőt kell figyelembe venni. Az ÁFA kérdéskörébe tartoznak még a pénztárgépek, melyek előírásai az ÁFA törvényen kívül külön jogszabályban is helyet kapnak. Elő van írva, hogy nyugtát kötelező adni, de *ha valaki azt a lehetőséget választja, hogy mindenkinek számlát ad, akkor rá nem vonatkozik a gépi nyugtaadási kötelezettség.* A számla kibocsátásánál viszont elméletileg van olyan szabály, hogy meg kell nevezni a vevőt, azonban a gyakorlat manapság sok helyen az, hogy nem töltik ki az összes adatot, csak az eladó részéről, a vevő részéről pedig ráírják, hogy „készpénzes vevő”, amivel csak félig-meddig teljesítik az előírást.

Hogy mi minősül kereskedelemnek, az egy óriási kérdés, Magyarországon van két egymásnak abszolút ellentmondó jogszabály, elméletileg egyik felette áll a másiknak. Ha valaki saját termékét értékesíti az nem kereskedelem, ez le van írva a TEÁOR jogszabályban. Szó szerint a példa úgy néz ki, hogy van egy pékség, aki a saját termékét árulja a pékség melletti boltjában, levezetve, hogy ez egyáltalán nem kereskedelem, semmiképp nem sorolható be a kereskedelmi tevékenységbe, mert ez termelés.

Ezzel ellentétben áll a pénztárgép törvény, ami úgy kezdődik, hogy az adott TEÁOR számok alá tartozó adóalanyok, amely kifejezéssel mindenkit bevettek ide, hiszen mindenki adóalany: az őstermelőt, magánszemélyt, mindenkit. Van-nak persze kivételek, ilyen a termelői borkimérés, azonban ennek esetében is szigorúan be kell tartani a jogszabályokat, hogy mit és milyen kiszerezésben lehet árulni. Ide tartozik a hazánkban elterjedt szódavíz és „fröccs” értékesítése is, amely határeset a termelői borkimérés és a vendéglátás között: akkor nem idegen termék, ha ott állítja elő a szódát, viszont ha a szódástól vette meg, akkor már vendéglátás, mert a szóda nem az övé volt és mégis eladja.

Sajnos az adó kapcsolódik más szabályokhoz is. A kereskedelemben kétféle üzletág van, a kis-és nagykereskedelem, s ezen belül a kiskereskedelem még további két ágra bontható. Ez úgy oszlik el, hogy a bejelentéskor rákérdeznek, hogy a kereskedő értékesít-e jövedéki terméket, illetve folytat-e vendéglátást. Mi a vendéglátás? Ha kimér a saját előállítású pálinkából vagy más élelmiszerből helyben fogyasztás, kóstolás céljára, az már vendéglátásnak minősül a kereskedelmi jogszabályok szerint, viszont a TEÁOR szerint ezen tevékenység nem vendéglátás. Ezeket írja felül a kereskedelmi törvény, miszerint ez egyértelműen vendéglátás, s így dönthető el ez a kérdés.

A Jövedéki törvény az egyik legszigorúbb szabály, gyakorlatilag szinte mindent felülír. Az őstermelői tevékenység több ponton kapcsolódik a jövedékhez: bor, házi párlatkészítés, bérfőzés, stb. Nagyon fontos, hogy tisztában legyen a termelő azzal, hogy milyen papírok birtokában milyen tevékenységet végezhet. Az SZJA

törvény is foglalkozik azzal, hogy mikor tekinthető a saját szőlőből előállított bor értékesítése őstermelői tevékenységnek. Érintendő témakör még a TB, jelenleg csak az őstermelőkre koncentrálva. Az őstermelő attól függően lesz biztosított – őstermelői jogviszonyában –, hogy van-e máshol jogviszonya, ami, jár-e biztosítással, ha igen, akkor ez nem keletkeztet neki egy kötelező újabb biztosítást, kivéve ha KATA-s az illető. A KATA most egy új adónem, folyik a vita, hogy a KATA-ban szerzett jogviszony a TB szerint ott elismerhető-e. Ez jelenleg zajló folyamat, kell legalább egy fél év, hogy kiderüljön mi lesz a gyakorlat. Ennek ellenére a KATA egy nagyon jó adónem, nagyon egyszerű vállalkozási forma: csak be kell jelentkezni, venni kell egy számla- vagy nyugtatombót, s értékesítéskor ki kell állítani a bizonylatok egyikét. A könyvelés gyakorlatilag nulla, mert bevételi nyilvántartást kell vezetni az előírt módon és célszerű alanyi ÁFA mentességet választani hozzá. Lényeges, hogy lehetőleg kicsi legyen a költség, de mivel az őstermelői és az egyéni vállalkozói tevékenység nem zárja ki egymást, így megoldható, hogy a lehető legjobban jöjjenek ki a dolgok.

A másik, ami még érdekes és nagyon kedvező jogszabályi lehetőség, ha egy családon belül többen vannak őstermelők. A 16 éves családtag már lehet őstermelő, nem kell nagykorúnak lennie. Kiskorúként, úgy, hogy nem is cselekvőképes az illető, gyakorlatilag lehet vállalkozó. Ekkor a szabályozás szerint, ahány őstermelő van a családban, annyszor 8 millió forintos bevétel a kedvező adózású. A szabály szerint össze kell adni az összes költséget és bevételt, ezt el kell osztani a résztvevők számával és innentől kezdve egalizálták a dolgot. Ez egy aránylag nagyon jó, kedvező feltétel.

Igazából itt a kereskedelem része, ami veszélyes, mert az abszolút kétértelmű, hogy egyáltalán az kereskedelem-e, amit őstermelőként végez valaki vagy sem. Ha igen, az nagyon nagy kockázatot jelent. Bár az említett kivételek között az őstermelőkkel nem foglalkozik senki, van egy olyan kivétel, ami viszont azt mutatja, hogy a jogalkotó azt szeretné, hogy ez kereskedelemnek számítson. A jogszabály azt mondja, hogy ha az egyéni vállalkozó azon a helyen értékesít, ahol termel, akkor nem kell pénztárgép, kivéve ha élelmiszerrel foglalkozik. Őstermelőről pedig egyáltalán nem esik szó.

Nagyjából ezek azok a jogszabályok, törvények, rendeletek, stb. amelyek a helyben előállított, s helyben értékesítendő termékekre vonatkoznak. A teljesség igénye nélkül, hiszen, ahogy ebből a rövid összefoglalásból is kiderül ez egy nagyon komplex rendszer, melyben csak hosszas tanulmányozással, utánajárással, személyre szabott megoldásokkal lehet eligazodni, azonban találhatunk olyan kedvező pontokat is, amelyek kihasználásával érdemes a helyi termékkel foglalkozni.

MÁR ISTVÁN • SZÉKELYGYÜMÖLCS EGYESÜLET • SZÉKELYUDVARHELY

Ezt az elképzelést 2009-2011 között egy projekt formájában indították el, amely közel egy éves előkészítő munkán alapult, melyet a Norvég kormány a Norvég Fejlesztési Alapon keresztül támogatott közel egy millió euróval. Ennek keretében hoztak létre Farkaslakán egy gyümölcsfeldolgozó kisüzemet, amely egy közösségi beruházás. Ezáltal a közösségi vállalkozás, mint újszerű modell került bevezetésre Székelyföldön. Ezzel próbálják újraéleszteni a szövetkezeti rendszert, ami Erdélyben 1939-ig nagyon sikeresen működött – több mint 700 szövetkezet volt –, majd ekkor átadták a román kormánynak, s tönkrement vagy feloszlott. Sajnos ezt a szövetkezeti mozgalmat elfelejtettük, az emberek ódzkodnak tőle, mert arra a kényszerű együttműködésre emlékezteti őket, amikor kollektív be kellett szolgáltatni minden javat, terméket és termelő eszközt.

Legendás termékek
Produse legendare
Legendary products

működés kezdetekor rengetegen érdeklődtek a rendszer iránt: önkormányzatok, vállalkozók, civil szervezetek, stb. A projekt sikerességének köszönhetően a román-amerikai alapítvány felkérte őket, hogy kiemelt projektként nyújtsanak be egy újabb elképzelést, egy második közösségi vállalkozás létrehozására, melynek keretében sikerült elindítani a *Zöld Vállalkozás Program szárnyai alatt a cetelaki üzemet*.

Maga a program Hargita megyében található, Udvarhelyszék a célterület, amely egy 23 községből, 3 városból, és összesen 127 településből álló nagyobb térség, ahol 120.000 ember él, ebből 55% vidéki környezetben. Tehát nagyon fon-



tos, hogy ami a vidéki környezetben erőforrásként fellelhető – elsősorban természeti erőforrások –, azt észszerűen hasznosítsák, megőrizték, újra felfedezzék, és ezekből a természeti erőforrásokból jövedelmi rendszert tudjanak kialakítani.

Előzetes felmérést végeztek a projekt sikere és megfelelő térségi integráltsága érdekében. Felmérték, hogy az egyszerű emberek számára a térségben mit jelent a természeti erőforrás, hogy ezáltal megtudják, hogy mi fontos számukra, amihez nem csak elméleti tudás elengedhetetlen, hanem a meglévő, még élő, gyakorlat is. Ezután nyílt, faluközös-

ségi találkozókra beszéltek meg az eredményeket, lehetőségeket. A kutatás alapján jelen pillanatban a gyümölcsösökhöz való ragaszkodás dominál, melyhez még meglévő mezőgazdasági tudás is társul. Ez nem meglepő, hiszen nagyon sok régi, hagyományos gyümölcsfajta megtalálható a székelyföldi falvakban, legjellemzőbb a tipikus székelyföldi gyümölcsös, a magasnövésű fákkal. Ez egy komplex életteret nyújt növényeknek, állatoknak egyaránt, hiszen lehet benne legeltetni, kaszálni, s ha megfelelő területű a gyümölcsös, még vadászni is.

2008-ban készítettek egy felmérést azzal kapcsolatban, hogy mennyire van veszélyeztetett helyzetben a meglévő fajgazdagság. Ennek eredményeképpen kiderült, hogy vannak olyan fajták, amelyek előfordulása gazdánként kevesebb, mint 1%, sok esetben ez egyetlen fa formájában jelenik meg a térségben, s ha az elpusztul, kihal a fajta. Ezért a projekt megfogalmazásánál két fő célkitűzést

fogalmaztak meg: megmenteni és újra értéket adni a régi gyümölcsöknek, ösztönözni az ilyen keretek között történő termelést. Ez önmagában nem éri meg, ezért a második célkitűzés, hogy a helyben történő gyümölcsfeldolgozás által növelni kell a hagyományos gazdálkodás jövedelmezőségét. Alapanyag formájában eladni bármit ráfizetés, ezért megpróbáltak olyan gazdasági modellt kidolgozni, ahol a feldolgozás révén egy magasabb hozzáadott értékű terméket tudnak a piacra juttatni. Egy olyat, aminek az eladása nem korlátozódik arra a 2-3 hétre, amikor a friss gyümölcsöt el lehet adni, hanem feldolgozás után ki lehet tolni, akár egy éves periódusra: lekvár, szörp, különböző gyümölcslevek.



Ennek indítására fejlesztési csoportokat dolgoztak ki: nem bonyolult és túltudományosított információ halmazt próbáltak átadni, hanem a gazdák nyelvén megfogalmazott, s általuk ismert hagyományos tudást igyekeztek hasznosítani a modern termékek kifejlesztésére. Pl. a hagyományos, régi gyümölcsfajták feldolgozása, elkészítése, melyik fajta mire a legalkalmasabb, stb.

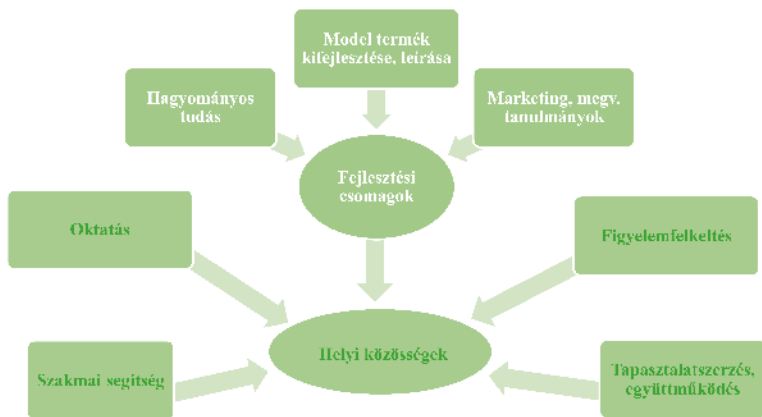
Szakemberek által készült egy *marketing és megvalósíthatósági tanulmány* is, hogy a forgalmazás, amiben gondolkodnak mennyire életképes, van e rá kereslet, milyen mennyiségekre lehet tervezni, s mi teheti különlegessé a terméket.

Ezeket az információkat nem csak elérhetővé tették a helyi közösségek számára (*internet, nyomtatott anyag, CD/DVD, stb.*), hanem a projekt ideje alatt különböző képzések keretein belül oktatták a gazdákat, gazdasszonyokat: a tananyagok között szerepelt a vállalkozás elindítása, annak menedzselése, adminisztrálása, piackutatás, stb. Ezek mellett külső helyszíneken is reklámozták, menedzselték vállalkozásukat: konferenciákon, vásárokon jelennek meg, bemutatják vállalkozásukat, rendezvények szervezésében vesznek részt társ szervezetként, átadják tapasztalataikat, stb.

Fontosnak tartják a tapasztalatszerzést, az együttműködést, ezért igyekeznek a gazdákat is eljuttatni minél több helyre, szervezethez, rendezvényre, hiszen a jó, illetve rossz példa is inspirálóan hathat. 2011-ben Horvátországban volt módjuk megfigyelni három szakmai szervezet több mint 100 éve tartó együttműködését. A tanulmányi útból világos lett a termelők számára, hogy hiába volt a hor-

vát terület természeti adottságokban szegényebb, mint a Székelyföld, a közös munka, egymás segítése, mégis jól működő, bevételben bővelkedő szövetkezeti rendszert eredményez. Ekkor rájöttek, hogy hiába a gazdag természeti adottság Székelyföldön, együttműködés nélkül nem tudják ugyanazokat a gazdasági eredményeket produkálni, mint a horvát példa. Jártak Norvégiában, s több erdélyi közösségben is.

Az első lépés az induláskor az adatgyűjtés volt: 34 településre jutottak el, s számtalan olyan rendezvényre csatlakoztak be, ahol kapcsolatba kerülhettek a gazdákkal, s rengeteg információhoz jutottak ez által: fajtákról, természeti



módszerekről, régi hagyományos gyümölcsökről, receptekről, hagyományos tartósítási és felhasználási javaslatokról, melyet a termelésben próbálnak hasznosítani, hogy olyan termék kerüljön piacra, ami hagyománytisztelőbb, természetbarátabb és egészségesebb.

Fontos szerepet kapott az oktatás is: 28 gazda vehetett részt 1 éves akkreditált képzésen (a legmegfelelőbb embereket válogatták be), melynek a végén a közösségek szervezőivé nevezték ki őket, ők a kapcsolattartók a helyi közösség és a szervezetek között. Ezen kívül szerveztek rövid tanfolyamokat is: a gyümölcs feldolgozással kapcsolatban, melynek keretében 91 asszonyt oktattak ki azzal kapcsolatosan, hogy mik azok az alapvető higiéniai és technológiai ismeretek, amikkel el lehet indítani és működtetni egy ilyen rendszert. Az oktatás egy rész

tantervvel történt, a gyakorlati rész keretében pedig gyümölcsösöket újítottak fel, ami összekovácsolta a csapatot.

A második lépés, hogy pénzt, bevételt kell generálni, hogy a program működjön. Fel kell térképezni azokat a piaci lehetőségeket, hogy hol vannak az értékesítési helyek, milyen áron lehet eladni, milyen fogyasztói szokások vannak. Ezeket az információk jelenleg is elérhetők a honlapon, nyomtatott formában, illetve CD/DVD-n is hozzá lehet jutni.

Szakmai segítséget nem csak a képzés ideje alatt nyújtottak, hanem folyamatosan biztosítanak, amely a Fejlesztési Központ az Élhető Vidékért program keretében valósult meg. Ebben a központban minden olyan információt rendelkezésre bocsátanak, ami kapcsolódik a mezőgazdasági vállalkozás indításához, helyi gyümölcsök feldolgozásához, pályázati lehetőségekhez, illetve a gazdálkodók közötti együttműködéshez, hiszen az egyik legfontosabb, hogy kezdjenek el együtt dolgozni.

A közösségi vállalkozás népszerűsítése miatt fontosak a közösségmozgósító tevékenységek is melyekből rengeteget szerveznek: ezekből a legélvezetesebb az immár 4. alkalommal megrendezett Gyümölcsfesztivál, melynek keretében a helyi közösségek utaznak be a városba három napra szeptember utolsó hétvégéjén. A „*falu a városban*” mottójú rendezvény lényege, hogy a közösségek kapnak egy pultot, amelyet feldíszíthetnek, termékekkel látják el, bármit kipakolhatnak, ami az őszhöz, a helyi kultúrához és a gasztronómiához kapcsolódik. Nem csak a helyi terméket, a kultúra is fontos szerepet kap: amatőr fellépők szórakoztatják a látogatókat. A belépő teljesen ingyenes, pályázatokból illetve a gyümölcsmanufaktúra által előállított profitból tudják fenntartani a rendezvényt, melyen legutoljára 19 közösség képviseltette magát, több mint 30.000 látogató előtt.

A projekt vége felé hozták létre a manufaktúrát, amikor már biztosak voltak benne, hogy megvan a megfelelő tudás, lelkesedés, hogy fenntarthatóan tudjanak működtetni egy ilyen üzemet. Ez szerepelt is a pályázatban, azonban csak gépek vásárlására volt így lehetőség, magára épületre, illetve felújításra nem. Ezért kiírtak egy felhívást, melyre 34 jelentkező volt, akik vállalták volna egy épület biztosítását, felújítását. Végül Farkaslaka maradt, mert az önkormányzatnak megvolt a megfelelő anyagi kerete, s azonnal munkához is láttak. 3 hónap alatt átalakították a 280 négyzetméteres épületet, s 2010. október 6-án kezdték meg az első termelést. A sláger a házi gyümölcslé, családi kiszerelésben, emellett, lekvárokat, szörpöket is készítenek. Az erdei gyümölcsökből megjelent a mirelit termék, illetve a savanyított gomba. Összességében a két üzem két év alatt 566 ezer euró bevételt tudott generálni a közösségek számára, aminek egy részét közösségi célokra tudják fordítani: fejlesztések, további üzemek létrehozása, meglévő technológia



fejlesztése, különböző programok, mint iskola-felújítás, gyerekek programok, stb.

S itt még nincs vége! A sikerre való tekintettel elindult egy kezdeményezés a tejfeldolgozás terén is. Nagyon sok vidéki vállalkozás, amely élelmiszer-feldolgozással foglalkozik, problémákkal küszködik. Ennek kezelésére megoldás lehet, hogy egy jelképes összegért a közösség átveszi a vállalkozást, az adósságot, s

közösségi vállalkozássá alakítja. Ez alapján *a jövőt abban látják, hogy meglévő infrastruktúrákat nem hagynak elveszni, hanem átveszik és közösen a tulajdonossal közösségi vállalkozásként működtetik.*

TÖREKVÉSEK A MARKÓCI ÖNELLÁTÁSRA - HELYI TERMÉK HELYBEN FOGYASZTVÁ

LANTOS TAMÁS • POLGÁRMESTER • MARKÓC

A Föld maga egy jól szabályozott, visszacsatolásokkal gazdagított önfenntartó rendszer, amely kis egységekre tagolódik, s ez a tagolódás teszi életképessé. Különböző egybefoglaltsági hierarchiák vannak, amelyeknek a legalsó szintjén helyezkedik el a falu illetve a táj. Ez az a két szint, amire az embernek hatása lehet abban az esetben, ha helyi szinten tevékenykedik. *Lantos Tamás* polgármesterként a faluval foglalkozik, az Ormánság Alapítvány vezetőjeként pedig magával a tájjal, az Ormánsággal, így két szinten próbál tenni a fenntarthatóságért.

Ma az ember elsődleges tevékenysége – a falusi embernek is –, hogy pénzt keressen, s azt a pénzt elköltse azokra a javakra, szolgáltatásokra, amelyeket magának kellene előállítania, szolgáltatnia. Ettől válik az ember egydimenzióssá, hiszen csak egyetlenegy dimenziója válik lényegessé, a „humán erőforrás” oldala, ezért eladja magát a munkaerő piacán, hogy a jövedelmét megélhetésére fordítsa.

A munkahelyteremtés gyakorlatával azt sugallják az embereknek, hogy nem dolgozunk az, hogy a saját feladatukat felismerjék az adott közösségben, holott *a falusi ember régen nem munkahelyet keresett, hanem meglátta a táj lehetőségeit, megától értetődően elvégezte a feladatait*, előállította saját részre, illetve piacra, amit tudott, s ebből a bevételből vásárolhatta meg, amit ő maga nem állított elő.

Ugyanez vonatkozik a táj és falu kapcsolatra is: a közösség már nem illeszkedik a tájba, a táj részeként nem tölti be azt a funkcióját, ami a táj fenntartásához szükséges. Megszakadt falu és táj rész és egész viszonya, emiatt az úgynevezett történelmi tájak kikopnak a köztudatból, amit a szóhasználat is jelez: jellemzően nem tájakról, hanem térségekről beszélünk.

Ezekre a problémákra kellene megoldásokat találni, de annyira hiányosak a változtatásokhoz szükséges feltételek, hogy kompromisszumok sokaságára kényszerülünk. Konkrét cselekvéseinkben eredeti céljaink és elveink gyakran felismerhetetlenekké válnak.

Az Ormánságban az önrendelkezésre, és annak feltételeként az önellátásra való törekvés határozza meg minden céljukat és tevékenységüket. Önrendelkezés azonban csak akkor lehetséges, ha az egybefoglaltsági hierarchia minden szintjén

megvalósul. Ha azt akarjuk, hogy egy család, vagy egy egyén önrendelkezésre tegyen szert, az akkor lehetséges, ha a település közösségében ugyanez megvalósul. A közösségben viszont akkor lehetséges az önrendelkezés, ha a táj helyi társadalma is önrendelkező. Ebből az következik, hogy ha egy polgármester a faluja önrendelkezésén fáradozik, akkor nem tekinthet el attól, hogy egyidejűen a faluközösség alatti és fölötti szintekkel is foglalkozzon: a családokkal, egyénekekkel és a táj közösségével (a helyi társadalommal).

Ha az egyéntől a táj helyi társadalmáig a hierarchia minden szintje visszanyeri belső irányítását, az emberek nem hagyják, hogy külső tényezők szabják meg életüket, falvaik sorsát. *A helyi embereknek vissza kell venniük a tájaikat, településüket szervező, irányító, szabályalkotó szerepüket. Az önellátás a rendszer motorja, hiszen azokat a termékeket állítja elő, ami az életet egyáltalán lehetővé teszi.*

Autonómia az egybefoglaltsági hierarchiában



Minden szinten szükséges az autonómia

Nagyon fontos a határforgalom szabályozása, legyen szó családról, településről vagy tájról. Képesnek kell lennünk arra, hogy meghatározzuk, mi jöjjön be (input) életterünkbe és mi távozzon (output) onnan. Csak az kerüljön be családkba, településünkbe vagy tájunkba, amely ezek épülését szolgálják, és csak az távozzon, amelyek az épülést gátolják. Sajnálatos, hogy ez teljes ellentmondásban van a „nyitottság” ma gyakran hangoztatott elvével, hogy bontsuk le a ha-

tárainkat és szabadon áramoljon minden, de ezt az elvet – életben maradásunk érdekében – nem szabad elfogadnunk. A korlátozás nélküli határforgalom, vagyis a javak szabad ki-be áramlása családjainkba, településeinkbe és tájainkba önrendelkezésünk földadását, a külső (hatalmi) tényezőknek való teljes alárendelődésünket, kiszolgáltatásunkat eredményezné.

A jogszabályok, támogatási rendszerek túlszabályozott, bürokratikus útvesztőjében is nehéz megtalálni a falvak helyét, könnyebb, ha egységes, autonóm területként tesszük mindezt.

Vannak bizonyos stratégiai jelentőségű pontok, amiket ahhoz, hogy önrendelkezővé válhasson egy falu, feltétlenül figyelembe kell venni. *Az egyik az önellátás: elő kell tudni állítani azokat a javakat, amikről a mai emberek tulajdonképpen leszoktak.* Ezek azok a dolgok, amikre az élethez feltétlenül szükség van: *élelmiszer, ivóvíz, helyi kultúránk, saját szerveződésünk (közösség), energia, saját magunk védelme külső vagy belső támadások ellen, és az egészségünk védelme.* Ezek előállításával a falu kiszolgáltatottsága olyan mértékben csökken, hogy az már nem is nevezhető kiszolgáltatottnak, legföljebb a környezettel való kölcsönös függésnek.

Az Ormánság lényegesen különbözik Zala megye tájaitól, mert a helyi társadalom elég nagymértékben leépült: a helyi kultúra nagyon alacsony szinten áll, emiatt nehéz bármilyen tevékenységet elindítani, amihez emberi tudás, akarat szükséges. Ezen a vidéken mindenféle vidékfejlesztési törekvésnek az emberi tényező a legnagyobb korlátja, ezért erre még nagyobb hangsúlyt kell fektetniük, mint máshol.

A legfontosabb tényező az emberek, a közösség együttműködésének elősegítése, ösztönzése, akár csak családi szinten is, többek között annak érdekében, hogy használják a még meglévő földjeiket. Sajnos az Ormánságra különösen jellemző, hogy a területek nagy részén nem a falusi ember gazdálkodik, hanem a különböző közép- és nagyüzemek, amelyek folyamatosan elszívják a falusi élet lehetőségeit. Kiss Géza „halál gyűrűnek” nevezte a falvakat körülvevő nagybirtokokat. Az elmúlt 20 évben ismét kialakult a halálgyűrű a nagyüzemek ismételt térnyerése miatt.

Az Ormánságban is jelen van a két szélsőséges társadalmi réteg. A vagyonos, nagy földterülettel, ingatlan-, és pénzvagyonnal, eszközökkel rendelkezők, akik jól is bánnak vagyonukkal. Rájuk alig lehet számítani az Ormánság fejlesztésében, hiszen a vagyonuk gazdasági hasznosításában érdekeltek, így a gazdaság kényszerpálya határozza meg cselekedeteiket. A másik réteg a lakosság kb. 80%-át alkotó elszegényedett réteg, akik élethelyzetüknél fogva, napi problémáik mellett – fűtés, élelem stb. – nem figyelnek a komplex, vidéki problémákra, és nem

foglalkoznak a jövő lehetőségeivel vagy veszélyeivel sem. A két szélsőség között elhelyezkedő mintegy 10 %-nyi falusi középréteg jelentős hányada „látens” helyzetben van. A középréteghez tartozók társadalmi helyzete rejtett, többségük nem középrétegnek megfelelően viselkedik, Arra várnak, hogy lehetőségük nyíljon képességeik, szándékaik kibontakoztatására, de ezek a feltételek egyelőre hiányoznak. Az Ormánság önrendelkezéséhez, újrászerveződéséhez ezt a falusi réteget kell kimozdítani passzív helyzetéből, hogy elkezdjen cselekedni, ami várhatóan az Ormánság egészére hatással lesz.

A jövőképet nagyrészt a korábban bevált, és ma is alkalmazható minták újratemtésében látják. A falvakat korábban körülvevő gyümölcsösöket szeretnék visszahozni, hiszen az erdők, gyümölcsfák gyűrűjében lévő településeknek a gazdálkodásra való lehetőségük is nagyobb, megfelelőbb, mint jelenleg.

Vissza szeretnének térni azokhoz a hagyományos eszközökhöz, amiket értelmetlenül váltottak ki gépekkel – inkább kárt, mint hasznot okozva ezzel –, például fűnyírókról kézi kaszálásra, illetve minden olyan területen szeretnének áttérni olyan megoldásokra, ami a helyiek lehetőségeit növeli. Ehhez tartozik a ló használata is, a ló a „jövő erőgépe”, hiszen amikor majd a gépudvarokban üzemanyag híján rozsdásodnak a vagyonokért vásárolt gépek, visszatérnek a lovak a mezőgazdasági munkafolyamatokba.

További jelentős feladat az Ormánságra egykor jellemző gazdag *vízvilág* – jelenleg a vízelvezetés miatt szárad a terület – *rehabilitálása*, amely önellátás keretében élelmet, illetve piaci értékesítéssel megélhetést biztosítana az Ormánságban.

Létrehozták táji szinten az Ormánság Munkacsoportot, ennek lényege, hogy az úgynevezett tekintélyszemélyek összeálltak és megpróbálják kezükbe venni az Ormánság sorsát. Ehhez önmagukat képezik, számos tanfolyamon, előadáson, tanulmányúton vesznek részt, különösen helyi, Ormánságon belüli tanulmányutakon, hogy azt a tájat ismerjék meg, ahol élnek, s ezt műhelymunkák keretein belül igyekeznek alkalmazni. Az a cél, hogy kialakuljon és megerősödjön az ormánsági elit, az az elit, ami mindig is húzóerőt képezett az Ormánságban, s remélik, hogy most is így lesz.

A munkacsoport tagjainak képzésein kívül vannak egyéb ismeretszerzési lehetőségek, amelyek az Ormánság bármely embere számára elérhetőek, nyitottak. Ez elsősorban nem munkaerőképzést jelent, inkább azt szeretnék elérni, hogy *az autonómiát elősegítő gondolkodásmód kialakuljon, az ott élőknek saját akaratauk legyen, érezzék képesnek magukat arra, hogy amit akarnak, azt végre is hajtsák, működjenek együtt*, stb. Emellett országosan is szerveznek képzéseket (pl. gyümölcsészet), ehhez kapnak anyagi támogatást, s ezen a munkacsoport is részt tud venni.

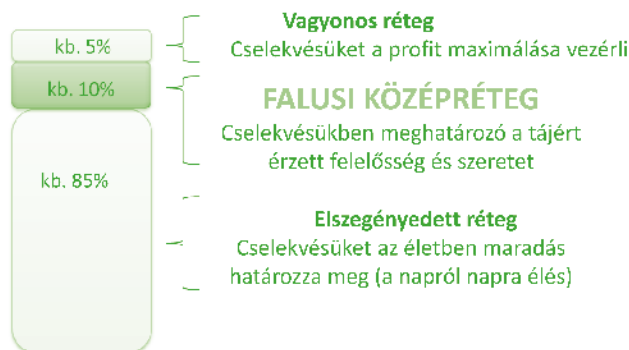
Az Ormánságban kiemelt vidékfejlesztési program az „Ős-Dráva Program”, amely a munkacsoport véleménye szerint számos káros intézkedést is tartalmaz, így ezt nem szeretnék teljes mértékben végrehajtani. A 27 milliárd Ft-os beígért keretet másra is hasznosíthatnák. Ezért az Ormánság Munkacsoport készített egy alternatív fejlesztési programot, amit egyelőre nem vesznek eléggé figyelembe, de azért néhány javaslatot elfogadtak: hét mintaterület, híd helyett kompátkelő a Dráván stb.

Nagyon fontos, hogy az iskolai oktatásba is be tudják vinni azokat a tárgyakat, amik az Ormánság jövőjét szolgálják, elősegítik azt, hogy a gyerekek helyben maradjanak, akkor is, ha később egyetemet végeznek.

Az iskolakert egyelőre az Ormánságnak csak egy iskolájában, Drávafokon valósult meg és itt már tantárgy a helyi gazdálkodás (a gyerekek kertészkednek,

Van-e mozgósítható vezető erő a helyi társadalomban?

Az Ormánság helyi társadalmának rétegződése



gyümölcsfát metszenek, oltanak, aszalnak, ecetet készítenek stb.). A gyerekekkel együtt a szülők is rendszeresen kertészkednek az iskola másfél hektáros kertjében, s az iskolában az itt megtermelt élelmiszerekből készült tízórait kapják a gyerekek.

A Markóci Községi Szaporító kertben évente körülbelül 60-80 gyümölcs fajtaját szaporítanak, s osztják szét helyben illetve a környékbeli településeken. A zöldség-, dísznövény-, gyógynövénytermesztésben begyűjtik a magokat, s azokat a – főleg helyi – fajtaikat termesztik, amelyek magról szaporíthatóak. A teljesség igénye nélkül néhány fajta, amit a szaporító kertben fontos genetikai örökségként

fenntartanak: cseresznye, vérbélű dió, ormánsági fekete körte, báránfarkú körte, papkörte, vérbélű barack, piros bélű körte, francia kormos renet, csörgő alma, húsos som fajták, kifli krumplics, csíkos cékla, fekete és hófehérke paradicsom, stb.

A *gazdálkodás fontos része a feldolgozás*, melyet nem csak saját használatra szánnak. Ilyen az országban kuriózumnak számító somlekvár, melyet főzés nélkül, vegyszermentesen, mézzel édesítve készítenek el. A feldolgozás része a paradicsom aszalása, a pálinkakészítés, a cukor és csokoládéfogyasztás kiváltására készülő gyümölcsös-mézes golyócskák, gyümölcs ecet stb.

A falu földhasználatában megtermelt palántákból az egész falut ellátják, így nem kell vásárolniuk. A közmunkaprogram keretében (a falu munkaképes lakosságának fele közmunkásként dolgozik) megteremtik a közös munka lehetőségét: kukoricát természetesen a hagyományos magyar baromfi etetésére, dinnyét árusításra, zöldséget saját részre. A dinnyeföld kifejezetten iparszerű technológiát alkalmaz (csepegtető öntözés, vegyszeres növényvédelem, fóliaborítás). Többek között itt mutatkozik meg a kompromisszum kötés kényszere: az iparszerű technológia hátránya mellett nagyobb előny az, hogy az emberek megtanulják a dinnyetermesztés mikéntjét, és hozzá szoknak ahhoz, hogy szinte mindent meg tudnak termelni, még a bonyolult dinnyetermesztést is. A következő évek feladata az lesz, hogy ezt a technológiát átalakítsák, környezetbarátabbá tegyék.

A termelésben nem a bevétel a lényeg. A gazdálkodás egyik fontos (mellék) terméke a *közös munka lehetősége*, amivel létrejönnek azok a közösségi kapcsolatok, amik fenntartanak egy falut. Másik fontos terméke az *önellátás intézménye*. A közös gazdálkodás tehát egy jó eszköz arra, hogy a falut visszavezesse az önrendelkezés útjára.

TÖBB LÁBON ÁLLÓ PARASZTGAZDASÁG

CUK PÉTER • CUK PARASZTGAZDASÁG • LENDVA

A jelenleg Lendván működő Cuk Parasztagazdaság története egészen *Cuk Péter* gyerekkorára nyúlik vissza. Családja mindig is szeretett jókat enni, s az ízletes



ételek mellett fontos volt számukra a minőség is, ezért kisebb számban mindig tartottak állatokat, hogy saját, házi előállítású húst, tojást fogyaszthassanak. Mivel gyerekkora óta jelen volt az életében az állattenyésztéssel, mezőgazdasággal kapcsolatos munka, ez nem megerőltető fizikai tevékenységet, inkább kikapcsolódást jelent számára a mai rohanó világban. Innen eredt, hogy felnőtt fejjel is állattenyésztéssel szeretett volna foglalkozni.

Mivel napjainkban a boltok, éttermek kínálatában ritkaság számba megy a hazai termék, ezért döntött úgy a család, hogy a régmúlt parasztagazdaságát új életre keltik, s amellet, hogy saját részre termelnek, eladás-



ra is kínálják termékeiket. Hamar kiderült, hogy a szintén családi működtetésű virágüzlet, illetve borház már meglévő ügyfélkörét, s kapcsolati tőkéjét kihasználva könnyedén keresletre talál a minőségi, házi hústermék.

A gazdaságnak évek óta része volt a szarvasmarha, azonban a jelenlegi termeléshez nagyobb bővítésre volt szükség. *Elkezdtek a szárazhúsok előállítását, a skót felföldi marhából szalámi, emellett disznósonka, kolbász, füstölt hús, vágott zsírtöpörtyű készül.*

A skót felföldi szarvasmarha fontos turisztikai látványosság hagyományos külseje miatt, tehát nem csak a húsáért része a parasztgazdaságnak. Válasz-



tásuk azért esett erre a fajtára, mert az emberi kézzel megváltoztatott jószágok, már nem ugyanazt a minőséget nyújtják, mint az ősi fajták. Ez a típus nem igényel különösebb gondozást, megoldja az elléseket, szabadon tartható, egyáltalán nem igényes, a telet kell átvészelnie vele. Ha nincs túlterhelve a

legelő, akkor nyáron nincs vele sok munka: fürdővizet, ivóvizet és árnyékot kell számukra biztosítani. Ezzel kapcsolatban a legnagyobb munka a szénatakarás, illetve a bálázás, amit nyáron kell elvégezni, hogy télen el tudják tartani az állatokat. Tervben van a hagyományos szürkemarha tenyésztése is, amely szintén ebbe a kategóriába tartozik.

A gazdaság működtetésére igazából elég egy ember, de van egy munkás, aki segít a különböző tevékenységekben, a nagymama is aktívan részt vesz az összes folyamatban, illetve *az egész család ott dolgozik éppen, ahol munka van.* Foglalkoznak zöldségtermeléssel, illetve kertészettel és virágtermeléssel, a virágüzlet kapcsán.

Jelenleg körülbelül 65-70 skót felföldi marha, 70 sertés, számos jezerskói-solcavai juh, izlandi ló és dámszarvas, emellett baromfi és nyúl képezi a gazdaság részét. *Az eladás elősegítése és a turizmus fellendítése céljából szervezett látogatások keretében fogadnak csoportokat is, melynek alkalmával a látogatókat kiveszik a legelőkre, s szemtől-szembe direkt kapcsolatot alakíthatnak ki ezekkel a tradicionális állatokkal, gazdasággal, megismerkedhetnek a történetükkel, stb.*

Az első állatok Németországból származnak, nyolc tehénnel és egy Szlovákiából származó bikával kezdték a gazdálkodást. Ebből a számból alakult ki 6 év alatt a fent említett mennyiségű jószág, s ezzel a számmal érték el azt a szintet, amikor már megéri ennek a fajtának a tartása.

A vágy és a terv a 150 db szarvasmarha tartása, de sajnos a Muravidéken nagyon nehéz akár a kisebb, egymás mellett lévő telkekhez is hozzájutni. Legtöbbször a szomszéd az, aki nem szeretné eladni, tovább akarja művelni a területet, a parasztgazdaság számára pedig egy darabban lenne ideális a parcella. Az állatoknak megvan bizonyos igénye a térre, a legelőre és amennyiben ezt nem tudja növelni, az állatok számán sem változtathat, mert nem szeretné a földet túlterhelni. Ha a föld elhasználdódik, túlterhelődik, nagymértékű hozzávetés szükséges



(széna, takarmány, stb.), ami megsokszorozza az anyagi és az emberi erőforrás ráfordítását is. Emellett fontos szempont, hogy fair-nek kell lenni az állattal, hiszen *a gondos tartást, egészséges, minőségi hústermék koronázza.*

A legnagyobb legelő jelenleg 11 hektár, amelyen a kb. 30 tehén és egy bika által alkotott idősebb csorda él.

A fiatalabb csapat, amely 12 tehénből és egy bikából áll egy 3 hektáros legelőn kap helyet, míg a maradék 2 hektáron a legfiatalabb tehenek vannak. Mostanában gondolkodnak egy harmadik tenyészbika beszerzésén is.

A hústermékek előállítása két helyszínen történik: mivel vágóhidat nem üzemeltetnek, ezért az állatokat először oda szállítják a szükséges műveletek elvégzésére, majd negyedelve, felezve visszakerül a gazdaságba, ahol rendelkezésre állnak a feldolgozáshoz megfelelő helyiségek (hűtőkamra, tárolóhely, stb.) s tradicionális, régi receptek alapján egészséges, minőségi termékeket állítanak elő.



A feldolgozott állatok száma általában 4-5 hetente 5-6 db 120-140 kg-os sertés. Marha eddig nem sűrűn volt vágva, hiszen eddig az állomány növelése volt a cél, a 2011-es évben 4 db került felhasználásra, de minden évvel egyre többre számítanak.

A hústermékek mellett házi lekvárok, tartósított zöldségek, savanyúság (uborka, paprika), ajvár, almaszörp, borpálinka,

pálinka, meggy-, dió- és gyógynövénylikőr is megtalálható a gazdaság kínálatában.

A kertészeti, virágüzleti részt a szülők kezdték el működtetni, ez volt az első bevétel a fiatal család számára, azelőtt a földművelés és az állattenyésztés volt a fő profil.

A nagymama hosszú évek óta a családban, saját részre készíti a finomabbnál finomabb savanyúságokat, lekvárokat, stb. és ezek a régi tradíciók máig meg is maradtak és nem is szeretnék ezen változtatni, mert úgy vélik, hogy ami a



múlt, az lesz a jövő is, hiszen ilyen formában egészségesebb termékeket tudnak így magukhoz venni. *Mára már a parasztgazdaság, a borház és a turizmus teljes mértékben egybefonódott.* Az eladások 80%-a a három házban történik, emellett van néhány étterem, amit borral is ellátnak.

Ennél nagyobb piacra nem terveznek. Az a politikájuk, hogy a vendég a házhoz jöjjön, így tudják elmondani, amit a termék a boltban nem tud: az ember ezáltal megismeri mit eszik, iszik, s ezt helyben tudják megvalósítani. Azt is aggályosnak tartják, hogy nagyobb mennyiségben a minőség esetlegesen elveszne. Régebben



gondolkodtak a szőlőterületet bővítésén, hogy nagyobb mennyiségű bort tudjanak termelni, de ebben az esetben sem tudnák azt a minőséget tartani, amit szeretnének.

Jelenleg minden boruk minőségi, minden palackba kerül és az utolsó üvegig el is tudják adni, amit termelnek.

Az állattenyésztés területén más a véleményük, azt szeretnék kicsit tágítani, mert ott többet elbírna a parasztgazdaság. A gazdaság kialakításakor, felújítása-

kor igénybe vették az Európai Unió támogatásokat: a feldolgozási rész, a hűtőkamrák kialakítása, az udvar eligazítása mind *uniós forrásból valósult meg*.



Nyilván kötöttebb, bonyolultabb és nehezebb az elképzelések megvalósítása a pályázati rendszerek hálójában, de hatalmas lehetőség ez a gazdálkodók számára akár az indulás, akár a fejlesztés küszöbén.

Napjainkban már könnyebb a pályázati dokumentációk kezelése is, mint 5-6 évvel ezelőtt, amikor a borház kapcsán igényeltek támogatást, akkoriban szakembert is nehéz volt találni, aki ebben segítséget tudott volna nyújtani. A tervek, a



vágyak mindig homályosak, hiszen az igények és a trendek is napról napra változnak. Mindig születik egy új ötlet, a lényeg, hogy ezen a piacon a megvalósításban mindig élen kell járni. A tervezés jóval nehezebb, mint a régebbi időkben volt, de ezidáig mindig volt a fogyasztóknak egy bizonyos csoportja, akit elértek a

termékükkel. A plusz munkát egyáltalán nem bánja, hiszen azon szerencsés emberek közé tartozik, aki számára a munkája egyben a hobbija is, s az, hogy elvégzi ezt a munkát, a megélhetését biztosítja.







SZTOLYKA ZOLTÁN ▪ POLGÁRMESTER ▪ ROZSÁLY

A magyar – mint a korai népevek – azt jelenti: beszélő (vagy mesélő) ember, azonban napjainkban az emberek nem beszélnek egymással: nem hogy a szomszédokkal, de még a saját családtagjaikkal sem. Ezen a szokáson szeretnének változtatni Rozsályon.

The diagram illustrates the circular economy of pig husbandry. It features a central green oval labeled "ROZSÁLYI HÍZÓ" (Pig Breeder). Surrounding this central node are eight other green ovals, each representing a different stage or product in the cycle, connected by green arrows indicating the flow of the process. The cycle proceeds clockwise from the top left. The stages are: "ROZSÁLYI FÖLD" (Pig Field), "ROZSÁLYI GÉPEK" (Pig Machines), "ROZSÁLYI TERMÉNY" (Pig Product), "ROZSÁLYI ÉTELHULLADÉK" (Pig Food Waste), "ROZSÁLYI KÖZÉTKEZTETÉS" (Pig Treatment), "ROZSÁLYI HÚS" (Pig Meat), "ROZSÁLYI VÁGÓHÍD" (Pig Slaughterhouse), and "TRÁGYA" (Pig Manure). The arrows show a continuous loop, with the final stage "TRÁGYA" feeding back into the "ROZSÁLYI FÖLD" stage, completing the cycle.

```

graph TD
    A[ROZSÁLYI FÖLD] --> B[ROZSÁLYI GÉPEK]
    B --> C[ROZSÁLYI TERMÉNY]
    C --> D[ROZSÁLYI ÉTELHULLADÉK]
    D --> E[ROZSÁLYI KÖZÉTKEZTETÉS]
    E --> F[ROZSÁLYI HÚS]
    F --> G[ROZSÁLYI VÁGÓHÍD]
    G --> H[TRÁGYA]
    H --> A
    I[ROZSÁLYI HÍZÓ] --> B
    I --> C
    I --> D
    I --> E
    I --> F
    I --> G
    I --> H
  
```

HELYI TERMÉK KONFERENCIA SOROZAT A ZALA TERMÁLVÖLGYÉBEN

tok, emellett pedig református kórus, idősek otthonának a kórusa, stb. a lényeg, hogy közösség szerveződjön köré. *Mindent, amit a természet megad és meg lehet termelni, azt meg is termelik a településen.* Van saját, az önkormányzat tulajdonában lévő, 90 hektár földterület: vegyesen van benne szántó, legelő, erdő, gyümölcsös, tehát az összes spektrum megvan benne, ami a mezőgazdasághoz kell és ezt ki is használják.

A gyümölcsösből (alma, meggy, dió) a termés megy az iskolába, óvodába, öregek otthonába, ami nem fogy el, abból lekvár készül, ami megmarad abból pedig pálinka. A lekvár főzés is tradicionális módon, közösségi tevékenységként készül: míg fő a lekvár, az idősek kenyeret dagasztanak, kemencében megsütik, s ezen az óvodások is részt vesznek, mivel fontos, hogy a hasznos, jó dolgokat átörökössük a jövő nemzedéke számára.

A területek mellett nagyon jó a falu gépesítése is: saját gépparkkal rendelkeznek (5 db MTZ traktor, eke, pótkocsi, kombajn, teherautó, lovas fogat, stb.), de csak olyan gépeket vásárolnak meg, amiket meg is tudnak szerelni. Nem vesznek olyan



gépet, amihez nem értenek, ugyanis ha tönkremegy, hatalmas pénzbe kerül a javítás. A gépek mellett természetesen élőállattal, lovakkal is dolgoztatnak. A géppark kihasználásával más településeknek is végeznek bér munkákat, ebből is jelentős bevételek vannak.

Van egy alapítványuk, a Rozsály Községért Jóléti Szolgálat Helyi Alapítvány, ami nagyon fontos a működésükhöz, ugyanis az előző rend-

szerek nem támogatták azt, hogy önkormányzatok termelő tevékenységet végezzenek, ezért minden egyes dolgot, ami termelő tevékenységhez kapcsolódott, azt kiszervezték és az alapítvány működtette.

A közeli település polgármesterével azon gondolkodtak, hogy Magyarországon nem tudnak helyi terméket vásárolni a boltokban, ezért indítottak egy mozgalmat: az „*Adj egy méter esélyt.*” – polcrendszer, aminek az a lényege, hogy a boltosok a településükön egy méter helyet a saját őstermelőik részére biztosítsanak a polcokon. Ez sajnos nem működik az országban, mert a nagy cégeknek nem érdeke, hogy helyi termék kerüljön a polcaikra. Így Rozsályon nyitottak egy saját boltot, aminek a közepén a helyi termelők tavasztól őszig árulhatják a termékeiket. Annak ellenére, hogy falun ennek nem sok esélyt jósoltak, – még maguk

sem –, működik, mert nem mindenki tudja ezeket a termékeket megtermelni: pl. időssek, vagy – a legnagyobb baj most már falun is – nem értenek hozzá.

A bolt segítségével a pénz a faluban marad, nem vándorol ki mások kezébe, és annak ellenére, hogy a boltban nincs haszna ezekből a termékekből, mert az eladott termékek ára 100%-ban a termelőkre száll vissza, számára is érdek, hiszen a visszaforgatott pénzt helyben, a boltban költik el az emberek.

Van *szociális földprogram* is, melynek 3 fő pillére van, ebből javarészt a rászorulókat, a roma lakosságot támogatják, illetve a településen élőket.



Kedvezményekkel igyekeznek ösztönözni a termelésre, mezőgazdasági munkára, állattartásra. Kedvezményes tűzifavásárlásra jogosult a település: meg egyeztek a közeli állami erdő-kezelővel és olcsóbban kapnak fát. A gépi munkák, egyebek a település lakóinak a teljes összeg háromnegyedébe kerülnek csak. Kisállattartóknak, akiknek kevés a saját területük, takarmánnyal tudnak segíteni. A legfontosabb az, hogy ne legyenek parlagon területek, mert az a földnek se tesz jót, egészségügyi szempontból sem megfelelő, s miért legyen üres, ha adott esetben bevételt is hozhat?

Szociális fürdő is van a faluban, közösen az alapítvánnyal, mert a faluban még most is sok olyan hely van, ahol nincs fürdőszoba: van benne fürdő és mosoda rész. Van saját föld, vannak saját gépek, így van saját termés. Van konda is, 70-100 közötti disznó állománnyal, uniós vágóhíd, tehát van saját hús, ami javarészt a köztisztviselésbe kerül (a felesleget el is adják, a falun kívül haszonnal, belül olcsóbban), az ételhulladék pedig a disznóké. Az állattartásból kifolyólag van trágya is, ami elengedhetetlen a termelési folyamatban. Beléptek a Start-közmunka programba is, melyben általában 70-en dolgoznak a település területein, műhelyben, stb.

A zöldséges-gyümölcsös megvédése céljából beton oszlopokat szerettek volna venni, de nagyon sokba került volna, így elgondolkodtak a gyártáson: ezt követően



elkezdtek betonoszlopokat, térkövet gyártani, ami most már éves szinten 2 millió Ft-os bevételt jelent számukra. A település térkövezését, járdát, mindent saját maguk csinálnak, külső vállalkozót nem nagyon visznek be a faluba.

A helyiek építettek egy piacot is, ami valójában közösségi tér – így nem a piaci jogszabályok vonatkoznak rá –, itt folyik az árusítás.

Van egy javító műhelyük, amelyben szinte mindent meg tudnak szerelni: a pótkocsi javítástól a csirittyázásig, mindent ők csinálnak. Az időseket is bevonták, ők rongyszőnyegeket készítenek az intézmények számára, babát a gyerekeknek, stb. mindegy mit, csak együtt legyen a közösség. A tavalyi év folyamán voltak Hévízen az országos nyugdíjas találkozókn is, ahol előkelő helyezést értek el.

A közelben van saját tábora az önkormányzatnak, nyáron német nyelvű táborokat, erdei iskolákat szerveznek, lovagoltatják a gyerekeket, stb.

A településnek saját TV-je van, a Rozsály TV, ami egyfajta információsztráda a környező települések között.

Van egy teleház, tudásközpont, amit a falu újtott fel, itt angol, informatika és kressz tanfolyamokat tartanak, s helyben végzik el az őstermelők regisztrációját is.

Szociális szövetkezetet is hoztak létre, de a magyar jogszabályi környezet jelenleg szinte lehetetlenné teszi a szövetkezetek a működését.

Közúton 25 km-re van a településtől a 120.000 lelkes nagyváros, Szatmárnémeti, amely nagy felvevő piac, ide tudják beszállítani a termékeiket és van is rá igény.

Jelenleg a fő termékeik a méz, a lekvár és a gyümölcs, de szeretnének gyümölcsleveket is készíteni a farkaslaki mintára, mivel sok nyersanyag és félkész termék megy ki a faluból, amiben nincs hozzáadott érték.

Egy konferencián elhangzott ötlet apropója miatt kiszámolták, hogy Rozsály 15 km-es körzetében kb. 300 tonna vesszőt vágnak le egy évben. Olaszországban találtak egy gépet, ami vesszőket báláz, megrendeltek egyet pályázati pénzből, és *télen ezekkel a bálákkal fűtenek a faluban, aminek eredményeképpen a fűtés számukra a negyedére esett vissza!* Energiafűz dugványozásba is belevágtak, de ennek még nincs eredménye.

Ami hiányzik a faluban, az a kaláka: teljesen más úgy dolgozni, ha jó a közösség. Bármilyen van, könnyebb együtt átvészelni és az az erő, amit egymásnak tud adni az ember, az egyik legfontosabb!

A megoldást a mai rohanó világ problémáira a minél több közösségi tér létrehozásában látják. Mindenkinek meg kell adni a lehetőséget arra, hogy jól érezze magát az adott településen, mert ha ez nem így van, előbb utóbb el fog onnan vándorolni és elnéptelenedik a falu. Az időtlenséget már nem alkalmazzuk, az emberek nem használják ki azt a teret, amiben élnek. Ha nem mernek nagyot álmodni, nem is lehet előre lépni!



JEGYZET





ÉLETKÉPEK A HELYI TERMÉK
KONFERENCIA SOROZATRÓL

www.zalatermalvolgye.hu



TEVÉKENYSÉGEINK



STRATÉGIAI TERVEZÉS

Alulról felfelé építkező
Helyi Vidékfejlesztési Stratégia (HVS)
kidolgozása – a térség
adottságainak, igényeinek
megfelelő fejlesztési célok
meghatározása.

TÁMOGATÁSI KÉRELEM ÉS PÁLYÁZATKEZELÉS

A helyi stratégia megvalósítását
szolgáló projektek kiválasztása és
azok támogatása,
mentorálása

LEADER VIDÉKFEJLESZTÉS

A helyi közösség különböző
társadalmi-gazdasági szereplőinek
bevonása, partnersége.
Hálózatépítés, Közösségépítés,
Innováció, Együttműködések,
Tapasztalatcseré, Kommunikáció,
Információs
portál működtetése



Mi a LEADER?

LEADER (francia betűzés: *Liaison Entre
Actions pour le Développement de l'Economie Rurale*) =
Közösségi Kezdeményezés a vidék gazdasági
fejlesztése érdekében.

Az EU által 1991-ben életre hívott vidékfejlesztési program
lényege, hogy egy adott térség vállalkozásai, civil szervezetei,
önkormányzatai létrehoznak egy fejlesztési közösséget, egy
ún. LEADER Helyi Akciócsoportot. Az akciócsoport számba-
veszi a térség adottságait, szükségleteit és elkészíti az
ún. Helyi Vidékfejlesztési Stratégiát (HVS). A program
Irányító Hatósága a Stratégiához jelentős fejlesztési
forrásokat rendel hozzá. Az akciócsoport
stratégiája végrehajtása érdekében
pályázatokat ír ki és helyben dönt
a nyertesekről.

A Zala Termálvölgye Egyesület
a LEADER program helyi
megvalósítására 2008-ban
létrehozott vidékfejlesztési
civil szervezet.

ISMERJE MEG TEVÉKENYSÉGEINKET,
LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA!



DARÁNYI IGNÁC TERV

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekre beruházó Európa

