HELYI TERMÉK 2023

JÓ GYAKORLATOK ÉS TERMELŐI BEMUTATKOZÓK A HELYI TERMÉK RENDEZVÉNYSOROZAT TAVASZI ESEMÉNYEIN

NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

HELYI TERMÉK 2023

JÓ GYAKORLATOK ÉS TERMELŐI BEMUTATKOZÓK
A HELYI TERMÉK RENDEZVÉNYSOROZAT TAVASZI ESEMÉNYEIN

BEVEZETÉS

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózattal közösen, az Agrárminisztérium, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal és a Kislépték Egyesület közreműködésével 2023 tavaszán „Helyi termék" rendezvénysorozatot szervezett. Budapesttől Pannonhalmáig, Pakstól Hajdúböszörményig szakmai előadások és jó gyakorlatok sora várta a látogatókat termelői kiállítással, kóstoltatással egybekötve.

A szervezők célja a gazdálkodók tájékoztatása volt a helyi termékekkel kapcsolatos tudnivalókról és az azokhoz kapcsolódó jogszabályi változásokról. A rendezvény 4 helyszínen 500 érdeklődőt, köztük gazdálkodókat, kosárközösségeket, piacüzemeltetőket, védjegy használókat, élelmiszer-előállítókat, vidékfejlesztőket szólított meg közvetlen helyszíni megjelenéssel. Az eseménysorozat így az ország 4 régójában volt jelen, ahol 10 jógyakorlat, 40 kóstoltató és kiállító termelő mutatkozott be, valamint minden helyszínen bemutatkozott a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegy is. Az előzőeken túl szakmai előadások sora várta a látogatókat. Valamennyi előadás a 2022-ben kiadott Helyi termék kézikönyv témaköreire fókuszált, ugyanakkor az élelmiszergazdaság sajátosságai és fejlődési lehetőségei is teret kaptak.

A rendezvénysorozat előadásai rámutattak arra, hogy növelni kell a helyben termelt termékek előállítását és a termelők termékeinek a rövid ellátási láncokon (REL) keresztüli eladását, legyen az akár regionális, közösségi értékesítés vagy jól működő térségi piacok útján. A magyar gazdálkodók minőségi élelmiszereket termelnek országszerte, így a cél az, hogy elsősorban a hazait kínáljuk, fogyasszuk. Megfogalmazódott további célként a helyi termékek fogyasztásának ösztönzése és a közétkeztetésbe, vendéglátásba egyre nagyobb arányú hazai élelmiszer beszállítása. Ehhez pedig elengedhetetlen, hogy a jó minőségű, biztonságos alapanyag termelése és élelmiszer-előállítása is hazánkban történjen.

A helyi termelők hozzájárulnak a kulturális örökségünk megőrzéséhez, népszerűsítik a magyar ízeket, és a magyar gasztronómiához biztosítják az alapanyagokat, nem utolsó sorban pedig a fogyasztóknak módjuk van személyes kapcsolatot építeni velük. A helyi termékek megvásárlásával így segíthetjük a vidéki termelők gyors piacra jutását, a vidéki lakosság megélhetését és a vidék megtartó erejének biztosítását.

Alapvető szándék az élelmiszerlánc minden szereplőjének - a mezőgazdasági termelőtől egészen a végfogyasztóig - érdekérvényesítése. Nem szabad hagyni, hogy hazánkban a jó minőségű és élelmiszer-biztonsági szempontok alapján megtermelt és forgalomba hozott élelmiszert import áruk dömpingje váltsa fel. Emelni kell a rövid ellátási láncokon keresztüli értékesítés százalékos arányát, nem beszélve a REL környezetterhelési és egészségügyi szempontjának rendkívül fontos szerepéről, valamint a gazdák és a vásárlók közvetlen kapcsolatáról, egymás iránti bizalmáról.

A hazai élelmiszertermelés és a helyi élelmiszerellátók munkájának támogatása létfontosságú, de ez a rendezvénysorozaton is beigazolódott, hiszen a helyi termelők és jó gyakorlatok bemutatása jelentette az események fénypontját, ahol napi életszerűséget, a tovább fejlődés lehetőségeit és számtalan jó ötletet és példát kaptak a mindennapi élethez a résztvevők.

Jelen dokumentum célja azon információk, jó gyakorlatok és kérdések összegyűjtése, melyek a rendezvényeken elhangzottak, és hasznosak lehetnek mindazoknak, akik akár már belevágtak a helyi termékek előállításába, vagy még csak tervezik tevékenységüket megkezdeni. Bemutatjuk a rendezvényeken részt vett számtalan példaértékűen működő gazdaságot, jó gyakorlatokat és a leggyakrabban felmerülő aktuális kérdéseket is.

1. JÓ GYAKORLATOK BEMUTATÁSA

A jó gyakorlatok bemutatásával célunk, hogy többféle modellt bemutassunk, és érzékeltessük, hogy az élelmiszerek vásárlása nem csak arról szól, hogy melyik értékesítési lehetőség van a legközelebb hozzánk, hanem arról, hogy hogyan alakul ki a bizalmi vásárlás. Ha közvetlenül a gazdáktól vásárlunk, az a helyi gazdaság támogatását biztosítja, nincs szükség távoli szállításra, és hozzájárul a gazdák igazságosabb javadalmazásához.

Bemutatkoznak közösség által támogatott mezőgazdaságok, melyek az élelmiszer rendszerben közvetlenül kötik össze a termelőt és a fogyasztót úgy, hogy utóbbinak lehetővé teszik, hogy feliratkozzon, előfizessen a helyi gazdaság termékeire. Ez a mezőgazdaság és az élelmiszerelosztás egy alternatív társadalmi-gazdasági modellje, ahol a termelő és a fogyasztó megosztja a gazdálkodás kockázatát. Ráadásul így az értékesítés/beszerzés folyamata is kis távolságon belül megvalósulhat.

A közösségi gazdaság előnye a vegyszermentes gazdálkodás elősegítésén túl a megfelelő időben beért alaptermékek és abból előállított ízletes élelmiszerek előállítása. Ez egy rövid, közreműködők nélküli ellátási lánc, vagyis az üzemeltetési költség alacsony, ami a lánc mindkét végén előnyökkel jár.

Bemutatkoznak továbbá piacszervezők, kosárközösségek, ökológiai gazdaságok, családi gazdaságok, egyesületek, akik célja, hogy népszerűsítsék a kisléptékű gazdálkodást, a termelőiket, értékesítési helyeiket és hogy könnyen hozzáférhetővé tegyék az általuk megtermelt friss árualapot. Azt tapasztaltuk a bemutatkozások során, hogy a folyamatok átláthatóak, melyek tovább erősítik a kiépült bizalmat. Ehhez azonban mindig szükséges elkötelezettséget vállalni, beleértve a környezettudatosságot és a társadalmi felelősségvállalást is.

A négy helyszínen (Budapest, Pannonhalma, Paks, Hajdúböszörmény) bemutatott jó gyakorlatok az alábbiak:

A Fazékba!

A Fazékba! REL csoport: Újra definiálták az közvetlen értékesítést és az otthoni főzést. Teljesen konyhakészre gyártott, előre kiporciózott és előkészített hozzávalókkal egyszerűsítik a háziasszonyok életét, kiváló minőségű helyi termékeket szállítva vásárlóiknak.

Kapcsolat: Gyulayné Turcsányi Borbála, elnök
Tel: +36 20 398 5860
E-mail: gyulayne@fazekba.hu
Honlap: fazekba.hu

MagosVölgy Ökológiai Gazdaság

MagosVölgy Ökológiai Gazdaság Zöldségközösség, fogyasztók által támogatott mezőgazdaság (CSA/Consumer Supported Agriculture): Nógrád megyei zöldségtermesztő gazdaság, mely a környezeti, társadalmi és gazdasági szempontból egyaránt a fenntarthatóság elveit követő, etikus vállalkozói alapon szerveződik. Az általuk létrehozott zöldségközösség immár 160 tagot számlál, számukra április elejétől december végéig hetente szállítanak 8-12 féle szezonális zöldséget, esetenként feldolgozott terméket. A gazdaság remek példája a rentábilis, ugyanakkor a biodiverzitás védelmét szem előtt tartó, a fenntarthatóság elveit követő vállalkozásnak.

Kapcsolat: Dezsény Zoltán, 2696 Terény, Kossuth utca 42.
Tel: +36 20 394 7971
E-mail: kapcsolat@magosvolgy.hu
Facebook: facebook.com/magosvolgy

Minden, ami Szatmár-Bereg

Ez a találó nevű iroda Szabolcs-Szatmár-Bereg vármegye második legnagyobb településén, a fény városában, Mátészalka szívében működik. Hirdetik a megye értékeit, a vidék turisztikai lehetőségeit, bemutatják a kézműveseiket, kistermelőiket a helybélieknek és az egész országnak. Segítenek az itt található kulturális kincsek, helyi közösségek értékeinek összegyűjtésében és azok megismertetésével az érdeklődőkkel. Az iroda mellett egy üzlet is működik, ahol a szatmár-beregi kézműves, kistermelő alkotókat mutatják be és segítenek számukra termékeik értékesítésében is. Mindemellett létrehozták a Minden, ami Szatmár-Bereg Egyesületet, egy olyan értékteremtő közösséget, ahol a helyi kézművesek, kistermelők összegyúrták kreativitásukat, tudásukat. Céljuk, a brand építése, az itt élő alkotók, kistermelők, a helyi termékek és a helyi turizmus támogatásával.

Kapcsolat: Pótor Melinda, 4700 Mátészalka, Kölcsey út 7.
Tel: +36 20 970 7572
E-mail: mindenamiszatmarbereg@gmail.com
Facebook: Minden, ami Szatmár-Bereg

Pannonhalma Provence

A családias hangulatú pannonhalmi levendula ültetvényen szezonálisan lehetőség nyílik levendulát szedni, egész évben kézműves ajándéktárgyakat vásárolni és a gyerekeknek a kerti játszóterükön játszani. Alkalmanként Élmény Piac, workshop van a levendulásuk tövében, ahol a helyi-, környékbeli termelőktől vásárolhatnak személyesen vagy tanulhatnak értékes dolgokat.

Kapcsolat: 9090 Pannonhalma, Dr. Szombathelyi Károly utca 6.
Tel: +36 20 328 7339
Honlap: pannonhalma-provence.business.site
Facebook: facebook.com/illatos

FinomSág Családi Gazdaság

A gazdaság 2013-ban alakult, azóta termesztenek gyümölcsöket és gyógynövényeket. 10 éve egy 400 négyzetméteres konyhakertből indultak, most 3,2 hektáron gazdálkodnak. Az egyik sikertermékük a fekete berkenye (arónia), ennek az első ültetvényét 2014-ben telepítették, mellette almát, sárgabarackot, epret, ribizlit, málnát is termesztenek. Termékeikben a nagyszülőktől tanult receptúrát ötvözik az Ausztriában elsajátított feldolgozó technológiával. Ennek köszönhetően magas beltartalmú, prémium minőségű kézműves szörpöket, lekvárokat, natúr leveket állítanak elő. Kisüzemi gazdálkodók, több kisebb területen helyezkednek el ültetvényeik, belterületen, zártkerti rendszerben. Többnyire hagyományos kézi technológiával művelik területeiket és a feldolgozást is kézi erővel végzik. Legnagyobb gépük egy fűnyíró traktor és egy kapálógép. Növénytársítással törekednek a vegyszermentes gazdálkodásra. A gyógy- és fűszernövény kertben található egy konyhakert is. A gazdaság Győrságon található. Termékeik: fekete berkenye lé, héjmag őrlemény és lekvár, szörp és kompót, ez egy termékcsalád. Levendulából is készítenek szörpöt, lekvárt, olajat és vizet, valamint egyéb gyógynövényekből és gyümölcsökből is készülnek szörpök és lekvárok. Főként termelői piacokon értékesítenek, Győrben fesztiválokon, vásárokon is részt vesznek. A viszonteladóik limonádé alapnak vásárolják előszeretettel termékeiket, Győrben, Lipóton és Pannonhalmán is megtalálhatók több étteremben, de házhoz is jönnek a vásárlók.

Kapcsolat: 9084 Győrság, Petőfi Sándor u. 1/B.
Tel: +36 20 346 0363
E-mail: sagiszorp13@gmail.com
Honlap: finomsag-kezmuvesgazdasag.hu/rolunk

Pannónia Kincse LEADER Egyesület

Tagságát a lefedettségi területhez tartozó 62 települési önkormányzat, 75 vállalkozó és 55 civil szférát képviselő szervezet és magánszemély alkotja. Az egyesület megalakulása óta azon dolgozik, hogy a területén élő, dolgozó vidéki embereket, civil szervezeteket, vállalkozásokat és önkormányzatokat segítse, összefogja.

Kapcsolat: Németh Tamás, 9024 Győr, Kálvária u. 1-3.
Tel: +36 96 509 360
E-mail: info@pkle.hu
Honlap: www.pkle.hu

Marketingsziget

„Mikor, mit, hogyan, kinek? Mi abban segítünk, hogy önállóan is te lehess a vállalkozásod marketingese!"

Az agrárszektor egyre jobban elköteleződik a digitális megoldások iránt. A digitalizáció pedig óhatatlanul eléri az agrárcégek, termelők marketingtevékenységét is. Ma már a modern, korszerű megoldásokat képviselő agrárvállalkozások számára elengedhetetlen az online marketingeszközök alkalmazása. Ezt a tendenciát erősíti az agrárszektorban megfigyelhető generációváltás is. A brandépítés, a közösségi médiában való jelenlét, a célcsoport meghatározása és a piaci igények kiszolgálása ma már elképzelhetetlen tudatos marketingtevékenység nélkül. Ezen a területen támogatják a termelőket, mikrovállalkozókat, folyamatosan oktatják őket, hogy könnyebben igazodhassanak el a marketingeszközök tengerében.

Kapcsolat: Czink Dóra, Tel: +36 20 524 4595
E-mail: dora@marketingsziget.hu
Honlap: marketingsziget.hu

MyFarm kertek közösségi gazdaság

A MyFarm az ország 5 lokációjában – Harta, Ópusztaszer, Szentmártonkáta, Ács, Hajdúhadház, – hozott létre környezettudatos, helyi termelésre épülő, közösség által támogatott gazdaságot, amely új lehetőséget jelent a városi fogyasztók számára a jó és egészséges táplálkozásra, miközben támogatják a lokális értékteremtést, és közelebb kerülhet a fogyasztó a termelőhöz.

A közösség által támogatott mezőgazdaság egy olyan rendszer, amelyben a fogyasztók és a gazdák közösen vállalják a termelési kockázatot, és közösen osztoznak a termésből származó előnyökön. A fogyasztók előre befizetnek egy összeget a termelőnek, ami segíti a termelés finanszírozását, és ezért cserébe megkapják a termelő által előállított friss, minőségi élelmiszereket. A hosszú távú elköteleződésért cserébe a termelők biztos megélhetést, a fogyasztók pedig megbízható helyről származó, jó minőségű élelmiszert kapnak.

A MyFarm számos, a közösség és a környezet számára is jelentős hatással bíró jó gyakorlatot épített be rendszerébe a tudatos, közös kerttervezéstől a visszaváltható szállítókosarakon át a köztes szereplő nélküli kiszállítási folyamatokig. Fontos cél, hogy az ellátási lánc rövidítésével saját ökológiai lábnyomunk mellett előfizetőink károsanyag-kibocsátásának mértékét is csökkentsük, s emellett edukáljuk is közösségünk tagjait a szezonális étkezés és a környezettudatos gondolkodás előnyeivel kapcsolatban.

Kapcsolat: Matus Dóra, 6326 Harta, Bojár zártkert
Tel: +36 30 158 8596
E-mail: hello@myfarmharta.com
Honlap: www.myfarmharta.com myfarmkertek.hu

Táncoskert

Olyan közösségi mezőgazdálkodás (community-supported agriculture - CSA), amelyben személyes együttműködés van a termelő és a fogyasztó között, és amelyben a gazdálkodással járó kockázatokat, felelősséget és a gazdálkodás gyümölcseit szabályozott módon megosztják egymás között. E regeneratív mezőgazdaság legeltetett állatokkal (csirke, marha, juh, disznó) egy néhol mocsaras hortobágyi legelőn található. Egyike az állati termékeket kínáló közösségi gazdaságoknak.

Kapcsolat: Lengyel Zoltán
Tel: +36 70 453 7310
E-mail: lengyel.zoltan@tancoskert.hu
Facebook: www.facebook.com/tancoskert

Hajdúság Éléskamrája

A szerveződés a megannyi kincset érő termékeket előállító megyei termelőket koordinálja a megye különböző termelői piacaira. Céljuk egy olyan fogyasztói közösség megszervezése, ahol a termelők találkoznak a hazai termékek iránt érdeklődő vásárlókkal. A termelők komoly szaktudással és izzó szenvedéllyel rendelkeznek. A közösség célja, hogy még nagyobb figyelmet kapjanak ezen portékák és hogy ezeket a termékeket a vásárlóik is megismerjék.

Ezzel nemcsak segítik és védik a magyar termelőket, kézműveseket, hanem vásárlóikat is jó minőségű hazai portékákkal szolgálják ki.
Miért is választják a fogyasztók a Hajdúság Éléskamráját és az ide tartozó termelőket?

- A minőség garantált és utána is lehet a portékástól kérdezni.
- A kézművesek olyan terméket alkotnak, amilyen a fogyasztók elképzelése.
- Egészséges és biztonságos termelői termékek, ők is ezt adják családjuknak.
- Amit a vásárlók megvesznek, azzal helyi családoknak segítenek.

Kapcsolat: Pataki Péter Csaba ügyvezető, Pataki-Magyar Kft. Debrecen
Tel: +36 70 614 6973
Honlap: hajdusageleskamraja.hu

2. KIÁLLÍTÓK BEMUTATÁSA

A hazai termelők minden energiáját leköti a kiváló minőségű élelmiszerek előállítása, amelyek értékesítésére, reklámozására viszont sok esetben már kevés idejük jut. Ez főleg az ős- és kistermelőkre igaz, ezért jelent számukra komoly segítséget a kiállításokon, rendezvényeken, piacokon történő megjelenés, valamint a már kialakított bizalom által létrejött közvetlen, vagy a kosárközösségek által létrehozott átadóponton történő értékesítés és a saját maguk által a fogyasztó számára történő házhoz szállítás is. A termékek gyors és pontos – akár online formában történő hirdetés általi – eljuttatása a megrendelőhöz nemcsak az élelmiszerek frissességének megőrzése, de a vásárlók elégedettsége érdekében is elengedhetetlen.

Az élelemtermelés hazánkban történő előállítása lehetőséget biztosít, hogy növeljük önellátásunkat vagy akár többet termeljünk. Nyilvánvaló a természettől való függésünk, és ennek az ismeretnek a köztudatba emelése hatással lehet a természethez fűződő viszonyunkra is, ami fenntarthatósági szempontból is rendkívül fontos.

A négy helyszínen kiállító termelők és a róluk készült rövid videó megtekinthető a linken.

Budapest: Bogi Ínyenc Világa, Bor- és Gyümölcsecet Gyártók Egyesülete, CSOMBÉK Egyesület, Elekes Méhészet, Kutyori konyha, Maszlik Családi Gazdaság, Úrhidai Sáfrány és gyümölcs, Lindauer Ákos-cukorkakészítő, Tatai Családi Gazdaság-Ete, Horváth Családi Pincészet, Tüsi husi

Pannonhalma: Alpokalja Sajt, Gella Kincse, Csikvánd Község Önkormányzat, FinomSág, Kónyi Csengettyűs, Pannonhalma Provence, Pannonhalmi Főapátság termékei, Rábaközi Termelők Portékái, Tebike Kft.

Paks: Anna Labor, Chili Out, Fogol Családi Méhészet, Káli Kalács, Bartina Borház, Kati Világa, Mendler Pince, Ökospájz

Hajdúböszörmény: Andi-Mangi, Gyugos Sajt, Hárs Udvar Manufaktúra, Ínyenc Chilikert, Nagykun 2000 Mg. Zrt., Tilki Agro Kft., Üvegbe zárt Hajdúbagos, Zádor Kávé

BUDAPEST

Bogi Ínyenc Világa

A Bogi Ínyenc világa családi gazdaságban Istella Zoltán és felesége olyan elkötelezett kézműves chilitermesztők, akik szenvedélyesen foglalkoznak a csípős ízek és a chilipaprika világával. Termékeik névadója lányuk, Bogi, aki egyben lelkes tesztelője is szülei termékeinek. A családi gazdaságban azért dolgoznak, hogy olyan chilikészítményeket hozzanak létre, amelyek valóban különlegesek és egyedi élményt nyújtanak.

Saját termesztésű, gondosan válogatott chilipaprikákat használnak fel a termékeik elkészítéséhez. Így biztosítják, hogy mind a csípősség mind az ízbeli jellegzetesség megjelenjen termékeikben. Emellett más természetes hozzávalókat, fűszereket és gyümölcsöket is felhasználnak, hogy a chilikészítményekben egyedülálló és kiegyensúlyozott ízvilágot teremtsenek.

Szakértelmükkel és tapasztalatukkal igyekeznek felfedezni és kiemelni a chilipaprika különleges tulajdonságait. Munkájuk során kézi feldolgozási technikákat alkalmaznak, hogy a chilipaprikák természetes ízét és karakterét megőrizzék.

Zoltán és felesége kreativitásukat is beleteszik a termékeikbe. Különböző ízesítésekkel és fűszerezésekkel kísérleteznek, hogy olyan chilikészítményeket hozzanak létre, amelyek kiemelkednek a tömegtermékek közül és új ízharmóniákat kínálnak. Kínálatukban megtalálhatók a savanyított termékek, chili krémek, különféle chili őrlemények, natúr és gyümölcsös chiliszószok, BBQ, chilicseppek, chilis vajkaramella, füstölt chilitermékek és chilis kávé is.

Ha valaki igazán izgalmas és autentikus chili-élményre vágyik, a Bogi Ínyenc világa kézműves chili termékei minden bizonnyal megfelelnek az elvárásának.

Kapcsolat: Istella Zoltán, 2941 Ács, Bercsényi u. 1.
Tel: +36 70 653 2103
Honlap: bogiinyencvilaga.hu
E-mail: bogiinyencvilaga@gmail.com

Bor- és Gyümölcsecet Gyártók Egyesülete

A Bodrogkeresztúron működő Bor- és Gyümölcsecet Gyártók Egyesülete összefogja és támogatja a bor- és gyümölcsecet-gyártással foglalkozó vállalkozásokat és termelőket. Célja, hogy elősegítse a minőségi bor- és gyümölcsecet-termelést, valamint népszerűsítse ezeket a különleges termékeket a hazai és nemzetközi piacon.

Az egyesület számos tagot foglal magába, beleértve a borászatokat, gyümölcstermesztőket, valamint a bor- és ecetgyártással kapcsolatos szolgáltatókat. A tagok között kis családi vállalkozások és nagyobb termelők is megtalálhatók, akik mind azon dolgoznak, hogy magas színvonalú termékeket hozzanak létre.

Az egyesület fontos szerepet játszik a tudástranszferben és a szakmai fejlődés támogatásában. Rendszeresen tartanak szakmai rendezvényeket, ahol a tagok megoszthatják tapasztalataikat és új ismereteket szerezhetnek a bor- és ecetgyártás területén. Emellett szakértőkkel és kutatókkal dolgoznak együtt, hogy a legfrissebb tudományos és technológiai fejlesztéseket alkalmazzák a termelési folyamatokban.

Az Egyesület szervezésében sor került az első hivatalos ECET TESZTRE, ahol a hazai ecetek méretettek meg, komoly szakmai zsűri előtt. Működtetik a hazánkban egyedülálló ecetmúzeumot, melyben megtekinthető bor- és ecetkészítési eszközök kiállítása, a világ eceteinek gyűjteménye, továbbá professzionális kisfilmünk, melyből megismerhető az ecetek történelme, technológiája és kedvező élettani hatása.

A Bor- és Gyümölcsecet Gyártók Egyesülete védelmezi a minőséget és hozzájárul a magyar bor- és gyümölcsecet-ipar nemzetközi presztízsének növeléséhez, hogy a hazai bor és gyümölcsecet múlt században megszakadt hagyományának értékeit visszahozza a jelenbe.

Kapcsolat: 3916 Bodrogkeresztúr, Tarcali u. 22.
Tel: +36 30 525 4049
Honlap: borecet.hu www.facebook.com/borecet/
E-mail: info@borecet.hu

FORMANEK VINEG'ART

CSOMBÉK Egyesület

A CSOMBÉK Egyesület a Csomagolásmentes Boltok Érdekvédelmi Közössége. Közösségi szervezet, amely a környezetvédelem és fenntarthatóság előmozdítására törekszik. Célja, hogy elősegítse a fenntartható vásárlási lehetőségek terjedését, valamint a felelős csomagolási és hulladékkezelési gyakorlatok elterjedését a kiskereskedelmi szektorban.

Az Egyesület összefogja a csomagolásmentes boltokat és más fenntartható kiskereskedelmi kezdeményezéseket. Fontos küldetése az információcsere és a tapasztalatmegosztás elősegítése, valamint a legjobb gyakorlatok terjesztése. Szakmai rendezvényeket, konferenciákat és műhelymunkákat szervez, ahol a csomagolásmentes boltok képviselői, a helyi termelők és beszállítók találkozhatnak, és együttműködhetnek a fenntarthatósági célok elérése érdekében. Támogatja a csomagolásmentes boltokat a helyi termelőkkel és beszállítókkal történő együttműködés kialakításában, elősegítve a helyi gazdaság támogatását.

Az érdekvédelmi szervezet számos tagot vonz, beleértve boltokat, termelőket, környezetvédőket, civil szervezeteket és más érdeklődőket. Együttműködnek a Nemzeti Agrárkamarával, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózattal, több fővárosi és megyei képviselővel, önkormányzattal és más intézményekkel, hogy közösen dolgozzanak a környezetvédelmi projektek megvalósításán, a helyi termékek piacra juttatásán és a fenntartható fejlődés előmozdításán.

Az egyesület fontosnak tartja a helyi gazdaság támogatását, ennek érdekében ösztönzik a helyi termelőket, kézműveseket és más helyi vállalkozásokat, hogy fenntartható módon gazdálkodjanak és termeljenek.
Az egyesület a közösségi tudatosság és összetartás erősítésére is törekszik. Rendszeresen szerveznek közösségi eseményeket, találkozókat és fórumokat, ahol a kereskedelmi szereplők, a termelők és az érdeklődők ötleteket cserélhetnek és közösen dolgozhatnak a közös célokért.

Kapcsolat: 4220 Hajdúböszörmény, Petőfi Sándor utca 15.
Tel: +36 30 336 0186
Facebook: www.facebook.com/csombek/
E-mail: info@csombek.hu

Elekes Méhészet

Az Elekes Méhészet családi tulajdonban lévő méhészeti vállalkozás, amely elkötelezett a minőségi méztermelés iránt. A három generációs gazdaság az évtizedek során kiváló hírnévre tett szert a természetes és magas minőségű méztermékeivel.

Elekes László és családja Tolna megyében Szekszárdon és környékén méhészkedik, körülbelül 120 méhcsaláddal. A környező területek gazdag növényvilága lehetővé teszi a méheik számára, hogy a legtisztább és legtermészetesebb nektárokat gyűjtsék, ami kiváló minőségű méz előállításához vezet. Méheik a térségben emellett selyemfűre, galagonyára, gesztenyére vándorolnak.

A méhészet széles választékban kínál termékeket, mint például a virágméz vagy az akácméz, valamint a különlegesebb fajtamézeket, mint például a hársméz, a repceméz, a levendulaméz, a vaddohányméz, a facéliaméz, az édesharmatméz, és a napraforgóméz, melyek különböző aromákkal és jellegzetes ízekkel rendelkeznek.

Termékpalettájukban szereplenek olyan különleges termékek is, mint a lépesméz, a fokhagymás méz, a virágporos méz, vagy a propoliszos méz. Igazi kuriózumként pedig bevezették termékeik közé a család recepttárában már régóta nagy népszerűségnek örvendő mézes puszedliket.

A család szorgalmas munkájának és méhészetük kiváló minőségű méztermékeinek köszönhetően méltán népszerű a térség vásárlói körében.

Kapcsolat: 7100 Szekszárd, Óvoda utca 3.
Tel: +36 20 914 9933
Honlap: elekesmez.hu www.facebook.com/csaladimeheszet.elekes
E-mail: elekesmez@gmail.com

Kutyori konyha

A Kutyori- Konyha 2005 óta működő, gyümölcs- és zöldségfeldolgozással foglalkozó sikeres családi vállalkozás. Nagykereskedelmi partnereiknek tejipari adalékanyagokat - joghurtok édesítő anyagait - gyártanak, sütőipar számára sütésálló lekvárokat, cukrászoknak önteteket, fagylalt alapanyagokat készítenek.

Egyre bővülő kiskereskedelmi ügyfélkörüknek Prémium és Fitt kategóriájú ínycsiklandozó lekvárokat, különleges ízesítésű szörpöket, gyümölcsvelőket és ketchupokat értékesítenek. Termékeik különlegessége, hogy magas gyümölcstartalmúak, adalék- és tartósítószer mentesek. A Kutyori- Konyha termékeiből áradó életérzést mindenki megérezheti, aki megkóstolja a különlegességeket. Hitvallásuk, hogy csakis hazai és válogatott kiváló minőségű alapanyagokból dolgoznak, melyet helyi termelőktől vásárolnak és nyugodt szívvel ajánlanak minden vásárlójuknak.

Nagy hangsúlyt fektetnek a minőségre, mind a termék előállítása, csomagolása, mind az értékesítés során. A prémium lekvárok a friss gyümölcsök tökéletes harmóniáját kínálják. Gondosan választják ki a legjobb minőségű gyümölcsöket, és a feldolgozás során megőrzik azok ízét és tápértékét. A lekvárok készítése hagyományos módon történik, a főzés során figyelnek az apró részletekre, hogy az eredmény egy ízletes, gazdag és sűrű lekvár legyen. A termékeikkel képesek olyan ízeket megalkotni, amelyeket a tömegtermelés során nem lehet elérni. A kézműves szörpök és ketchupok egyedi és ízletes alternatívákat kínálnak a hagyományos italokhoz és szószokhoz képest. Különleges összetevőkkel és fűszerekkel kísérleteznek, hogy egyedülálló ízeket és textúrákat hozzanak létre. A szörpök friss gyümölcsökből készülnek, és a természetes ízeket és aromákat ötvözik, így frissítő és ínycsiklandó italokat kínálva.

Kapcsolat: 2647 Hont, Dózsa György utca 12.
Tel: +36 30 437 5712
Honlap: www.kutyorishop.hu
E-mail: info@kutyorishop.hu

Maszlik Családi Gazdaság

A Középső-Cserhát szelíd lankáin, Palócföld szélén, a Szente patak völgyében helyezkedik el a Maszlik család gazdasága. Mezőgazdasági vállalkozásukat 1991-ben növénytermesztéssel kezdték, majd 1999-ben állattenyésztéssel bővítették ki. Éveken át fő profiluk a tejtermelés volt, majd 2007-ben elindították tejes autójukat, amellyel a környékben közvetlenül értékesítik termékeiket. Legfontosabb küldetésük, hogy a teljes termelési folyamatot kézben tartva „a földtől az asztalig" mindent megtermeljenek.

A családi gazdaságban az állatokat tiszta környezetben tartják, jó takarmánnyal látják el, ami kihat a tej minőségére és ízére is. A gazdálkodó család tagjai személyesen gondoskodnak az állatokról, figyelve egészségükre és jólétére.

Tejtermékeik magas minőségűek és ízletesek. Az alapanyagok és összetevők gondos kiválasztásával, a frissesség, a minőség megőrzésével és a higiéniai szabályok betartásával garantálják a magas minőségű és biztonságos termékeket. Az itt termelt házi tej, kakaó, túró, vaj, tejszín, gyümölcsös joghurtok, gomolyasajtok, félkemény sajtok, és nemespenésszel érlelt sajtok különleges gondossággal és hagyományos módszerekkel készülnek. Kézműves technikával, tradicionális módon készítik ezeket a termékeket, figyelve minden apró részletre, hogy biztosítsák a legjobb minőséget és a gazdag ízeket. A gazdaság folyamatosan fejleszti termékválasztékát, új ízeket és termékek kombinációit kínálva a fogyasztóknak.

Saját maguk termelik a takarmányt, és igyekeznek minimalizálni a hulladékot és az ökológiai lábnyomot. Szerves részei a helyi közösségnek és gazdaságnak, mivel a termékeiket elsősorban mozgó tejes autójukkal a térségben és a helyi piacokon és közösségekben értékesítik.

A Maszlik családi gazdaság a térségben elismert vállalkozás, az általuk készített tejtermékek magas minőséget és gazdag ízeket kínálnak, és hozzájárulnak a helyi közösség és gazdaság fejlődéséhez.

Kapcsolat: 2655 Szente, Szent Erzsébet u. 5.
Tel: +36 30 210 0493
Honlap: www.maszliktej.hu
facebook.com/maszlikcsaladigazdasag/
E-mail: sajt@maszliktej.hu

Úrhidai Sáfrány és gyümölcs

Az Úrhidán élő Horváth Lénárd őstermelő, egyben székesfehérvári tanár- és művészember saját parcellán gazdálkodik és kísérletezik családjával együtt a sáfránnyal az úrhidai Szabadság-hegyen.

A vállalkozásnak a sáfrány a fő terméke, amelyet gondosan és nagy szakértelemmel művelnek. A sáfrányt a történelem egyik legértékesebb és legdrágább fűszereként tartják számon, és Lénárd törekszik arra, hogy kizárólag magas minőségű, prémium terméket állítson elő. A sáfránytermesztés munkaigényes és türelmet igénylő folyamat, de a család alaposan tanulmányozta a növény igényeit és a legjobb gyakorlatokat, sok tapasztalatot szerzett és hasznosított az évek során, hogy biztosítsa a kiváló minőséget és a gazdag aromát. A sáfránytermesztésben szerzett tapasztalata és tudása nagy elismerésnek örvend, létrehozta a Magyarországi Sáfránytermesztők Szövetségét, melynek elnökévé választották, illetve a közelmúltban elnyerte a „Fejér Termék 2023” elismerést sáfrányszirom szörpjével.

A családi gazdálkodó fontosnak tartja, hogy minél többen megismerjék a valódi sáfrányt. A fűszerező és gyógyhatásain túl a termesztési tulajdonságait is, melyet mind a gasztronómia, mind a gyógyászat terén évezredek óta használnak. Fűszerként a bibéjét hasznosítják. Jelentős a tartósító hatása is, így lekvároknál, szörpöknél is jól használható, nemcsak mint íz- és színélményt adó fűszer, hanem mint tartósítást segítő anyag is. Jól passzol az egreshez, a málnához, a ribizlihez, az őszibarackhoz, az almához és a kajszihoz, de a birshez használható a leginkább. A tésztafélékhez, kenyerekhez is ajánlott, sőt a cukrászati termékeknél a vaníliás, a citrusos, a szegfűszeges és étcsokoládés fűszerezésű süteményekhez. Elegáns, hosszabb lecsengést ad a vaníliának, a kardamomnak, az ánizsnak és a citromhéjnak.

A sáfrányt gasztronómiai értékén túl erős antioxidáns hatása miatt a rák egyik ellenszereként ismerik el, ezt tudományos kutatások is igazolják.

A termesztés során a család a talajminőségre és a megfelelő növényápolásra nagy figyelmet fordít, vegyszermentesen termeszt, hogy a termékek természetes ízvilága és íze megőrizhető legyen.

A sáfrány egy hónap alatt virágzik le, az október így a szüret ideje. Ilyenkor a család apraja-nagyja a sáfrányszedéssel és feldolgozással van elfoglalva, testvérekkel, nagyszülőkkel együtt, hiszen a kinyíló virágokat minden egyes nap le kell szedni, különben elhervadnak, tönkre mennek, ezzel együtt a sáfránybibe is elértéktelenedik. Nem pörkölik a bibéket, így nem égnek ki a kb. 220 féle hatóanyag közül a hőérzékenyek sem. Emiatt a gyógyászati hatóanyag-tartalom magasabb marad.

A sáfránykészítmények nagy tárházát kínálják vásárlóiknak, köztük az olyan különlegességekkel, mint az orgona-, fenyőrügy-, bodzaszörpök a szamócaszörp és a lekvár is. Természetesen mindegyik sáfránnyal fűszerezve.

Munkájuk és elkötelezettségük a minőség és a fenntarthatóság iránt jelentős hatást gyakorol a helyi közösségre és a termelőkre. A sáfrány, amit Lénárd és családja gondosan és nagy elhivatottsággal termeszt, valamint az ebből készülő termékek kivételes minőségűek, tükrözve a gazdálkodó szenvedélyét és szakértelmét.

Kapcsolat: 8142 Úrhida, Mandula u. 4.
Tel: +36 70 316 0987
Facebook: www.facebook.com/urhidaisafrany/
E-mail: safranyesgyumolcs@gmail.com

Lindauer Ákos- cukorkakészítő

Lindauer Ákos és családja édesség készítő manufaktúrája, a Lindy Candy Budapest XVIII. kerületében található. Igazi családi vállalkozás, mely apáról fiúra szállt. Javarészt kézzel készített egyedi édességekkel foglalkoznak, inkább a változatosság jellemző rájuk, mint a nagy mennyiségben előállított termékek. A kisüzem náluk valóban helytálló megnevezés, hiszen jelenleg is 3 fővel működnek.

Gondosan válogatják ki a legjobb minőségű alapanyagokat, beleértve a prémium cukrokat, gyümölcsleveket, természetes aromákat és színezékeket. Kézműves technikák felhasználásával készítik el a cukorkákat, hogy azok az íz és minőség szempontjából kiválóak legyenek. A manufaktúra kreativitásával és szakértelmével párosulva Ákosék egyedi mintákat, textúrákat és színeket hoznak létre, melyek mindig izgalmasak.

Több éves szakmai tapasztalatuknak köszönhetően rendezvényekre való kitelepüléseket is vállalnak, számos eseményen vesznek részt Magyarországon és a környező országokban egyaránt.

Választékukban megtalálható termékeket nagy gondossággal, különleges receptúrák alapján készítik. Kínálatuk magában foglalja a klasszikus ízeket, mint például a gyümölcsös, karamelles vagy csokoládés cukorkák, de kiemelkedők a különlegesebb ízesítések és kombinációk is. A vásárlók egyik kedvence a Keleti csemege, melyben harmonikusan illeszkedik a gyerekkor ízvilága a modern kor elvárásaival. A Karancs ennek a terméknek egy karakteres, kakaós változata. A Francianugát egy ínycsiklandó könnyed habos édesség, mely Európa számos országában megtalálható, de ők igyekeztek a hazai ízlésnek megfelelően kissé átalakítani a receptet. Emellett különféle omlós vajkaramellákat kínálnak, melyek gazdag ízvilággal és textúrával rendelkeznek. Ragaszkodva a hagyományokhoz a kakas nyalókától a törökmézen át a grillázsig mindent magunk készítenek.

A keménycukrok, selyemcukrok tekintetében is változatos ízeket és színpompás világot alkotnak. Zselékészítmények is megtalálhatók kínálatunkban, melyek friss és gyümölcsös ízükkel, rugalmas textúrájukkal kellemes élményt nyújtanak az ínyenceknek.

Cukorkamanufaktúrájuk olyan vállalkozás, amely a kiváló minőségű és kézzel készített cukorkákra összpontosít, szenvedélyük a cukrászat iránt és elkötelezettségük a minőség iránt látható az egyedi és lenyűgöző cukorkakínálatában. Céljuk, hogy minőségi édességeinkkel örömet szerezzenek az embereknek, legyen szó ünnepi alkalmakról vagy rendezvényekről. A hagyományos édességeik mellett folyamatosan nyitottak az új, kreatív ötletekre és az nemzetközi trendekre is, hogy változatos és izgalmas élményt nyújtsanak minden édesszájúnak.

Kapcsolat: 1188 Budapest, Nagykőrösi út 27 b.
Tel: +36 20 200 2460
Facebook: www.facebook.com/LNDYCNDY
E-mail: veghtimea19@gmail.com

Tatai Családi Gazdaság-Ete

A Tatai Családi Pincészet ültetvényei a Neszmélyi borvidéken, Ete település dűlőiben találhatóak. Tatai Ferenc és családja közösen gazdálkodik a közel 6 hektár nagyságú saját tulajdonú szőlőültetvényükön.

A családi vállalkozás évek óta elkötelezett abban, hogy kiváló minőségű borokat állítson elő, amik hűségesen tükrözik a terület egyedi földrajzi jellemzőit és szőlőfajtáit. A helyi talaj- és éghajlati viszonyok egyedi karaktert kölcsönöznek a termesztett szőlőfajtáiknak, így a pincészetre sajátos stílusú borok jellemzőek. A pincészet széles választékot kínál az olaszrizling, a szürkebarát, a cserszegi fűszeres, a rizlingszilváni, a chardonnay, az irsai olivér, a kékfrankos, a kunleány, az ezerjó és az igen ízletes pölöskei muskotály szőlőfajtákból készült borokból.

Ültetvényüket nagy gondossággal védik, gondozzák. Különös figyelmet fordítanak a minőségi alapanyagokra és borászati technikákra, hogy a borok valóban kiválóak legyenek. A kis településen több présházban és egy pincemúzeumban várják nagy szeretettel az odalátogató vendégeket, de nem csak borkóstolóra. Kínálatukban sokféle pálinka is megtalálható, igazi csemegék még a legínyencebbeknek is. Borkóstolóik kísérője a szokásos sajt, pogácsa mellett a háziasszonyok rétese. De bográcsos, kondéros ételek is fogyaszthatók náluk.

A család elkötelezettsége a szőlőművelés és a borászat iránt, valamint a terület sajátosságainak tiszteletben tartása a borok egyedi és különleges jellegét eredményezi. A Tatai Családi Gazdaság borai hozzájárulnak a Neszmélyi borvidék gasztronómiai hírnevéhez, és kellemes élményt nyújtanak azoknak, akik értékelik a kiváló minőségű borokat.

Kapcsolat: 2947 Ete, Kossuth Lajos utca 26.
Tel: +36 30 621 1843
Facebook: www.facebook.com
E-mail: tataif@gmail.com

Horváth Családi Pincészet

A Horváth Családi Pincészet ültetvényei a Neszmélyi borvidéken a „vizek városának” nevezett Tata legjobb dűlőiben a Látó-hegyen, Látó-hegy fölén, és a Grébics- hegyen találhatóak. Horváth Mihály és Horváth Attila családja közösen gazdálkodik a 11 hektár nagyságú saját tulajdonú szőlőültetvényeinken. Szőlőtermesztéssel 1988-óta foglalkoznak, az évek során területeiket és az előállított borok mennyiségét folyamatosan növelték. A családi vállalkozás évek óta elkötelezett abban, hogy kiváló minőségű borokat állítson elő, amik hűségesen tükrözik a terület egyedi földrajzi jellemzőit és szőlőfajtáit. A helyi talaj- és éghajlati viszonyok egyedi karaktert kölcsönöznek a termesztett szőlőfajtáiknak, így a pincészetre sajátos stílusú borok jellemzőek. A pincészet széles választékot kínál a zenit, rizlingszilváni, cserszegi fűszeres, leányka, szürkebarát, ottonel muskotály és a merlot szőlőfajtákból készült borokból.

Ültetvényeiket előrejelzés alapján környezetbarát technológiával védik, gondozzák. Különös figyelmet fordítanak a minőségi alapanyagokra és borászati technikákra, hogy a borok valóban kiválóak legyenek. Fehér boraik egy részét reduktív technológiával készítik, ezek friss gyümölcsös szép savgerincű borok. Más részüket később szüretelik (Zenit, Szürkebarát) ezekből testesebb borokat készítenek, amiket fahordóban erjesztenek és érlelnek. A fehérborok és rozék frissességet, tisztaságot és gyümölcsös aromákat hordoznak, míg a vörösbor gazdagabb ízvilágot és karaktert nyújt.

A család elkötelezettsége a szőlőművelés és a borászat iránt, valamint a terület sajátosságainak tiszteletben tartása a borok egyedi és különleges jellegét eredményezi. A Horváth Családi Pincészet borai hozzájárulnak a Neszmélyi borvidék gasztronómiai hírnevéhez, és kellemes élményt nyújtanak azoknak, akik értékelik a kiváló minőségű borokat.

Kapcsolat: 2890 Tata, Látó-hegy
Tel: +36 30 385 8256
Honlap: www.tata-horvathpince.hu
E-mail: info@tata-horvathpince.hu

HORVÁTH
családi pincészet

Tüsi husi

A Tüsi - Hús Kft. Mocsán működő családi vállalkozás, amely kiváló minőségű hústermékeket kínál. Termékeiket hagyományos módon és családi recepteket használva készítik el, így biztosítva a kiváló minőséget és az autentikus magyaros ízeket.

Tatán a piacnál működtetik saját hentesüzletüket, de számos rendezvényen kínálják húsáruikat szerte az országban.

A füstölt sonkák, kolbászok, szalámik, tepertő és más hústermékek gazdag ízvilággal és karakterrel rendelkeznek kínálatukban. Mindemellett a család folyamatosan kísérletezik az ízekkel és a fűszerezéssel, hogy új és izgalmas kombinációkat hozzanak létre.
A térség gazdálkodóit személyesen ismerve választják ki a minőségi alapanyagokat, különös figyelmet fordítva a friss húsokra. A kézműves hústermékek készítése során hagyományos technikákat alkalmaznak, mint például a füstölés, szárítás vagy fermentálás. Ezekkel a módszerekkel biztosítják a termékek tartósságát és a gazdag ízprofiljukat.
A füstölési folyamat során gondosan kiválasztott fűszereket és füstölőanyagokat használnak, hogy a húsokban egyedi és jellegzetes ízek alakuljanak ki. Mélyrehatóan ismerik a füstölés technikáit, és olyan termékeket alkotnak, amelyek a füst jellegzetes ízét és gazdag aromáját hordozzák.

Családi vállalkozásuk a hagyományokat és a szakértelmet kombinálja a modern vásárlói igényekkel, hogy az ügyfelek mindig magas minőségű és friss hústermékeket kapjanak. A kézzel készült termékek egyedi ízekkel és megjelenéssel rendelkeznek, amelyek a készítő szakértelmét és kreativitását tükrözik. Ezzel hozzájárulnak a helyi termékek gasztronómiai sokszínűséghez és a prémium minőségű ételek szerelmeseinek különleges élményt nyújtanak.

Kapcsolat: 2911 Mocsa, Győri út 51.
Tel: +36 30 720 7660
Facebook: www.facebook.com/tusi.tusihusi/
E-mail: kajakhus@gmail.com

PANNONHALMA

Alpokalja Sajt

Az Alpokalján, Répcevisen található többgenerációs családi gazdaság. Növénytermesztéssel, állattenyésztéssel és sajtkészítéssel foglalkozik. Állattenyésztésükben magyartarka tehenek adják a kiváló minőségű tejet a sajtkészítéshez. Fontosnak tartják, hogy a termőföldtől az asztalig, minden egyes folyamatot nagy gondossággal a kezünkben tartsanak. Teheneik, szám szerint 28, saját kaszálókról származó szénát fogyasztanak, az általuk adott szénatej a jó minőségű, adalékanyagoktól mentes sajt alapja.

Félkemény és érlelt sajtokat készítenek, összesen 10 féle termékük van. Termékek:

- Természetes bükkfán füstölt parenyicáink natúr, zöldfűszeres, fokhagymás, és házi sonkával tekert változatban készülnek.
- Sajtpincéjükben félkemény és kemény sajtokat érlelnek természetes módon, melyek 2 hónaptól akár éveken keresztül is érnek.
- „Tekergő" (natúr parenyica) és „Jóska bátyám kedvence" (érlelt félkemény sajtjuk) 2021 szeptemberében ezüst minősítést kapott a IX. Magyar Sajtmustrán.
- Raklett sajtjukat olvasztásra ajánlják a gasztronómia szerelmeseinek.

A tudást a környékbeli sajtkészítőktől Székelyföldön szerezte meg, tőlük és saját tapasztalatai alapján tanulta meg mind azt, ahol most tart.

A legtöbb vásárlójuk házhoz jön 40-50 km-es körzetből, és termelői piacokon, gasztropiacokon is értékesítenek. A raklett sütéssel pedig a fesztiválokat célozzák meg.

Kapcsolat: Németh Balázs, 9475 Répcevis, Fő utca 79.
Tel: +36 20 265 7835
Facebook: www.facebook.com/alpokaljasajt
Honlap: www.visitbuk.hu/hu/termelo/nemeth-balazs
Email: alpokaljasajt@gmail.com

őstermelői sajtműhely
ALPOKALJA SAJT

Gella Kincse

2015 óta foglalkoznak kistermelői gyümölcskészítmények előállításával Balatonszőlősön. Ez eleinte leginkább szörpök, lekvárok, befőttek, gyümölcssajtok készítését jelentette, emellett saját fogyasztásra nagy előszeretettel főznek pálinkát, melyet, mint minden mást, a legnagyobb gondossággal készítenek.

Egy alkalommal a tulajdonos éppen egy kedves barátnak segített volna főzni, de az almacefréje régóta magára volt hagyva, így kibontva furcsa ecetes illat csapta meg az orrukat. Ekkor már tudták, hogy ebből nem az a nedű lesz, amire előzetesen számítottak. Vizsgálni kezdték a tetején megjelent kocsonyás anyagot. Utána olvastak és rájöttek, hogy az anyaecetet tartották a kezükben. Megkóstolták a „cefrét" és valóban, kicsit érdes ízű, de mégis kellemes almaecetet éreztek. Pár hónap érlelés után az íze kicsit tisztult, de tökéletesnek mégsem nevezhető ecetté vált.

Hosszas olvasás, tanulás után már kaptak egy kezdeti képet, mit is kellene tenni, hogy jó minőségű gyümölcsecetet állíthassanak elő. Később rátaláltak a Bor és Gyümölcsecet Gyártók Egyesületére, ahol az alapító tagoktól minden segítséget megkaptak a továbblépéshez.

Az új ismeretek birtokában ötletelésbe kezdtek, s az így megalkotott szilvaecettel, valamint ennek aszaltszilván érlelt változatával elindultak az első Magyar Nemzeti Ecet Szemlén, ahol neves séfek és szakemberek zsűriztek. Az eredmény meglepett bennünket, mert az országos versenyen, ahol a szakma legjobbjai képviseltették magukat, egy-egy ezüst- és bronzérmet nyertek az ecetek, illetve a Magyar Konyha Magazin összesítésben a negyedik helyre sorolt: https://magyarkonyhaonline.hu/tesztek/ecetek-csataja

A sikeres szereplés kellő önbizalmat adott ahhoz, hogy folytassák a gyümölcsecetek ízvilágának tökéletesítését, ennek eredményeként kerülhetnek az Önök asztalára a termékeink. A gyümölcsecetek felhasználásának csak a képzelet szabhat határt, de néhány ötletet megemlítünk:

- **Fűszerként:**
  - mártások készítéséhez
  - BBQ szószok készítéséhez
  - húsok pácolásásához, ahol az ecet nemcsak az étel ízét tökéletesíti, de a sültek puhábbá is válnak tőle
  - salátaöntetek ízvilágának megalapozásához
  - levesek savanyításához
  - desszertek, fagylaltok ízesítéséhez
  - különleges savanyúságok készítéséhez
- **Ecetfröccs:** kellemes, üdítő, alkoholmentes ital akár a maga savas valójában, akár édesítve. Tegyen egy evőkanál gyümölcsecetet 2 dl vízhez vagy szódavízhez.
- **Ecet aperitif:** alkoholmentes étvágygerjesztő ital, hígítás nélküli fogyasztásra, egy adag 2 cl.
- **„Csak úgy, mert finom (...)"** – haladó gyümölcsecet fogyasztóknak egy-egy kanál elfogyasztása csupán az íze miatt.

A gyümölcsecet élettani hatásai:

- **Jótékony hatással van a vércukorszintre.**
  A kedvező hatása azzal magyarázható, hogy az ecetben található egyik fő összetevő, az ecetsav gátolhatja a cukorbontó enzimek működését, elősegítheti az izmok glükóz felvételét, valamint lassíthatja a gyomor ürülését.
- **Segít a fogyásban és az elhízás megakadályozásában.**
  Az étkezés előtt fogyasztott gyümölcsecet által az evést követő telítettség érzet a kétszeresére nő, ezáltal csökken az ételek utáni sóvárgási vágy, így a következő 2-4 órában alacsonyabb energiabevitel jellemző, ami hozzásegít a fogyáshoz. A jóllakottság érzésének növelésében a legtöbb természetes ecetfajtában megtalálható ecetsav játszhat szerepet, amely lassítja a gyomorürülést, így késleltetve a szénhidrátok felszívódását, ezáltal pedig a vércukorszint is kevésbé emelkedik étkezést követően.
- **Antibakteriális hatása van.**
- **Segít a szervezet PH-értékének helyreállításában,** így enyhíti a reflux okozta problémákat is.
- **A gyümölcsben lévő nyomelemeket és vitaminokat nem veszíti el a kettős fermentáció során,** ezzel is jótékonyan hatva a szervezetre, az adott gyümölcsök előnyeit felhasználva.

Kapcsolat: 8233 Balatonszőlős, Gella dűlő 758-759., 8200 Veszprém,
Pekedli szatócsbolt, Rákóczi Ferenc u. 1. **Tel:** +36 30 8624 816
Facebook: www.facebook.com
E-mail: gellakincse@gmail.com

Csikvánd Község Önkormányzata

Csikvánd község, melynek legrégebbi oklevelekben történő említése 1270-ből származik „possessio Chituan”néven, Győr-Moson-Sopron megye Veszprém megyével határos déli részén, a Téti járásban, Győrt és Pápát összekötő 83-as főútvonaltól kb.2 km-re nyugat-észak-nyugatra helyezkedik el. A település népessége már elérte az 500 főt. Vezetője Kozma Tibor polgármester.

A járási Startmunka mintaprogramokban a település önkormányzata tizenkettedik éve vesz részt. Az első időszakban a nagyobb élőmunkát igénylő szabadföldi kertészeti művelés (zöldség-és gyümölcstermesztés) dominált, majd később egészült ki erdőműveléssel, továbbá kettős (hús és tojás) hasznú tyúktojással és az azt kiszolgáló takarmánytermeléssel. Végül nyolc évvel ezelőtt vezetett eredményre az önkormányzaton azon törekvése, hogy terményeiből minél magasabb szintű feldolgozottságot mutató termékeket tudjon előállítani, ekkor épült meg a jelenleg is működő zöldség-és gyümölcsfeldolgozó üzem.

A kertészeti termelés keretében ültetvényeken folyik a gyümölcstermesztés, a zöldségtermesztés esetében pedig továbbra is azokat a növényeket részesítik előnyben, amelyeknek a termesztése Csikvándon a házi kiskertekben a mai napig hagyományos, így a helyi termelési tradíciók bőségesen rendelkezésre állnak. Ezek közül a legkiemelkedőbb a fűszerpaprika termesztése, melynél több fajta kipróbálását követően a helyben bevált fajták ültetésével és gondozásával sikerült kompenzálni a hagyományos paprikatermesztő vidékekétől elmaradó termőhelyi adottságokat, és elsősorban a csekélyebb napsütéses óraszámot.

Említésre méltóak az újhagymaként hasznosuló vöröshagymafajták, amelyek korán betakaríthatóak és nemcsak helyben, de a megyében is kelendőek, továbbá a fokhagyma, amely intenzív, az importált fajtákét messze meghaladó íz hatásával igazolja, hogy a csikvándi termőföldhöz jól alkalmazkodott.

2023 évi zöldség-és gyümölcsfeldolgozás keretében a hagyományos, széles körben ismert savanyúságokon, lekvárokon, befőtteken kívül - melyek mindegyike saját recepteken alapul - több olyan kuriózum termék is megtalálható, melyek a vevők körében folyamatosan sikereket aratnak: a fokhagymával töltött szilva, a fokhagyma savanyúság, a sajátos ízvilágú svéduborka.

Fontosnak tartják a közvetlen értékesítést, így helyben biztosítják a lakosság részére a friss zöldségek, gyümölcsök és Csikvánd Község Önkormányzata logóval ellátott, feldolgozott termékeik vásárlási lehetőségét, melynek helyszínt biztosít keddi és csütörtöki napon a Helyi Piactér, illetve hétköznapokon nyitvatartási időben a zöldség-gyümölcs feldolgozó üzem.

Kapcsolat: 9127 Csikvánd, Rákóczi F. u. 24.
Tel: +36 96 739 438
Honlap: csikvand.hu/hu/hirek
E-mail: polghivcsikvand@gmail.com

FinomSág

„Fűben fában orvosság, palackozva FinomSág”

A FinomSág családi gazdaság adalékanyagok és tartósítószer nélkül állít elő szörpöket, lekvárokat és egyéb kézműves termékeket. A termékek előállításban és értékesítésében Bugyenszkiné Szemerédi Erzsébet és férje, Bugyenszki Ferenc vállalja a legtöbb feladatot. Fő profiljuk a főként gyógyhatásai miatt népszerű fekete berkenyéből készült termékek: berkenyelé, berkenyelekvár, berkenyeszörp, héj-mag őrlemény. A termékek előállításához szükséges fekete berkenyét saját ültetvényeiken termesztik.

Ezen kívül foglalkoznak még levendulaolaj és levendulavíz készítésével, illetve kézműves szörpök, lekvárok előállításával.

A termékek értékesítését eleinte kézműves vásárokon végezték. Ma már nem csak vásárokban, hanem fix értékesítési pontokon is találkozhatunk a Finomság termékekkel.

Termelői piacok, ahol találkozhatunk Finomság termékekkel:

- Pannonhalma, Kézművesek Udvara
- Pannonhalma, Pannon Kamra
- Ménfőcsanak, Bezerédj kastély
- Győrújfalu, Csiribiri Piac
- Dunaszeg, Liget Vásár
- Öttevény, Győri út 3. (Több mint Kertész szervezés)

Értékesítési partnerek:

- Lipót: Látogató Központ
- Lipót: Orchidea Hotel
- Győr: ETO Park: Lipóti Pékség és Kávézó
- Győrzámoly: Lipóti Pékség és Kávézó
- Győr: Káptalandomb Caffe Collis
- Győr: Kristály Étterem
- Ásványráró: Major Étterem
- Felpéc: Almáspite Lakásétterem
- Pannonhalma: Izsóp Étterem és Bisztró
- Pannonhalma: Látogató Központ
- Nyúl: Cseri Pincészet

Fesztiválok, expók, amelyen részt vesznek:

- Győr: Húsvéti Vásár
- Győr. Barokk Esküvő
- Győr: Regionális Kenyérfesztivál
- Győr: Édes Napok
- Győr: Adventi Vásár
- Pannonhalma: ART Piknik
- Veszprém: Bakony Expo

Helyben vásárlási lehetőség:
Győrság Petőfi utca 1/B.

Kapcsolat: 9084 Győrság, Petőfi Sándor u. 1/B.
Tel: +36 20 346 0363
Honlap: finomsag-kezmuvesgazdasag.hu
www.facebook.com/finomsagkezmuvesgazdasag
www.instagram.com/finomsag_kezmuvestermekek
E-mail: sagiszorp13@gmail.com

Kónyi Csengettyűs

„Amit eszel, azzá leszel!"

Győr-Moson-Sopron Vármegyében, a 85-ös számú főút mellett Csorna és Győr között Kónyban hozták létre a sajtműhelyüket és állattartó telepüket.

2007-ben vásárolták az első kecskéiket olyan céllal, hogy tejüket saját felhasználásra fordítsák. Mindig volt maradék, amit aztán elkezdtek értékesíteni. Elindult a „mókuskerék". Az igények diktáltak. Elkészült az első kecskesajt. 2015-ben megvették az első tehenüket. Mára már számos fejős tehénre, üszőkre és borjakra tornázták fel az állományt. Természetesen a kecskék száma is növekedett. Ma már nem vásárolnak állatot, a saját szaporulatból gazdálkodnak. Magyar tarka tehenek mellett próbáltak átállni a jersey tehenekre.

Először saját erőből vettek használt gépeket, majd tavalyelőtt sikerült nyerniük egy kisebb volumenű pályázatot, amin vásároltak egy nagyobb sajtkádat, és hozzá egy pneumatikus prést, úgyhogy már modernebb körülmények között tudnak dolgozni. Szeretnének majd később egy nagyobb istállót, és hogy a munkájukon könnyítsenek egy rakodógépre is szükségük lenne, valamint a sajtműhelyben is terveznek beruházásokat.

A tejet teljes egészében feldolgozzák. Széles termékpalettával rendelkeznek. A joghurtok, túró, füstölt-, érlelt-, penészes sajtok mind megtalálhatóak. A termékek 90%-át kézműves piacokon értékesítik, de egyre többen keresik meg őket otthonukban is, csak közvetlenül értékesítenek a vásárlóknak.

Számos termékük kapott neves versenyeken elismerő minősítést.
Sem az állattartást, sem a sajtkészítési ismereteket korábban nem tanulták, ezért nem egyszerű út vezetett idáig. Természetesen segítőik voltak, akiknek köszönettel tartoznak. Szeretik, amit csinálnak. Büszkék arra, amit megteremtettek!

Kapcsolat: 9144 Kóny, Kossuth u. 24.
Tel: +36 30 2374 415, +36 30 4698 323
Facebook: facebook.com/konyicsengettyus

Pannonhalma Provence

Vidd haza Pannonhalma illatát...!

Gyimesi Barbara, háromgyermekes gazdálkodónő védjegyoltalom alatt álló közösségi kertje szeretettel várja nyugalomra vágyó vendégeit!

A kertben nárciszt, tulipánt, levendulát, mentát és kakukkfüvet termeszt.
Ezen gyógynövények adják a töltött portékái, olajai, virágvizei illatát, melyet a Levendula Gyönyörde kézműves házikóban vásárolhatnak meg az érdeklődők.

A kertben elérhető szezonálisan a Szedd magad...!, fűszernövények valamint fotózási helyszín.

Kertszomszéddal Valiczkó Tamással együttműködve /aki egy második generációs méhész/ apiterápiás házikó is van az ültetvény közepén, melyben a méhek szárnyának rezgését és a kaptár illatát érezve relaxálhatnak, miközben az ablakból a lepke alakú levendulásban és a Sokorói dombság vonulataiban gyönyörködhetnek. Tamás mézei, méhészeti termékei, gyógynövényes mézei is elérhetőek a kertben.

Piacok, ahol megtalálhatók a termékek: Pannonkamra-Pannonhalma, Kerítés Piac-Écs, Ménfőcsanaki Termelői Piac, Csesznek, Győrzámoly, Ravazd, Sokorópátka, Mezőörs

---

Facebook: www.facebook.com/illatos/

Pannonhalmi Főapátság termékei

A több mint ezeréves Pannonhalmi Főapátság történetében mindig is fontos szerepet játszott a gyógynövény- és borkultúra, valamint a gasztronómia. Az apátsági borok, sörök, csokoládék és a gyógynövényes kozmetikai termékek természetes alapanyagok felhasználásával, a bencés hagyományokra épülő, saját receptúra alapján készülnek a Főapátságra jellemző magas minőségben. A palettát a pannonhalmi Bencés Kiadó kötetei színesítik. A kiadványok között egyebek mellett teológiai, lelkiségi, történelmi, filozófiai és a monostor tradícióit, természeti értékeit, művészeti tevékenységét bemutató könyvek találhatók. Az apátsági termékek online a szerzetesközösség webshopjában, vagy személyesen Pannonhalmán, a Főapátság több pontján is elérhetők.

Kiállítótéri Ajándékbolt és webshop
Kapcsolat: 9090, Pannonhalma Vár 1.
Honlap: foapatsagiturizmus.hu/webshop-fooldal/

Pannonhalmi Főapátság pincészete webshop és vinotéka:
Kapcsolat: 9090, Pannonhalma Vár 1.
Honlap: apatsagipinceszet.hu/boraink/
Facebook: facebook.com/pannonhalmifoapatsagpinceszete
Instagram: www.instagram.com/apatsagipinceszet/

Pannonhalmi Főapátság Sörfőzde webshop és mintabolt
Kapcsolat: 9091 Ravazd, Radnóti Miklós udvar 1.
Honlap: foapatsagiturizmus.hu/webshop-fooldal/
Facebook: facebook.com/pannonhalmifoapatsagsorfozde
Instagram: www.instagram.com/apatsagisorfozde/

Bencés Kiadó
Kiállítótéri Ajándékbolt és webshop
Honlap: foapatsagiturizmus.hu/webshop-fooldal/
Facebook: facebook.com/bences.kiado

Pausa cukrászda a Pannonhalmi Főapátság Arborétum és Gyógynövénykertben
Facebook: facebook.com/pausacukraszda
Instagram: www.instagram.com/pausacukraszda/

Rábaközi Termelők Portékái

A farádi Szalay családi gazdaság története 1985-ben kezdődött, amikor Szalay Ferenc vállalkozóként növénytermesztéssel, és a saját termelésű takarmányra alapozott állattenyésztéssel kezdtek foglalkozni. Farádon található a családi gazdaságuk, 200 hektáron gazdálkodnak, ahol a saját termékeiket dolgozzák fel.

A vállalkozás fejlődése során először a feldolgozó kapacitásokat alakították ki, de hamar ráébredtek, hogy sokkal gazdaságosabb, ha az értékesítést is saját kezükbe veszik. Így – amikor lehetőségük nyílt rá – összefogtak néhány hasonló helyi vállalkozóval (BIOMAG, Csermajori tejgazdaság), és a korábbi MAGOSZ boltokból kifejlesztve megalapították a Rábaközi Termelők Portékái üzlethálózatot Győrben, Sopronban és Farádon.

A 2008-as alapítás óta már sokezer soproni, farádi és győri családot látnak el hétről hétre kiváló minőségű húskészítményekkel.

Boltjaikban megtalálható a saját nevelésű, mindig friss vágású csirke, és mangalica hús, valamint a jérce és tyúktojás. Vásárlóik között nagyon népszerűek laktóz és egyéb adalékanyagok nélkül készített, feldolgozott termékeik is: a hagyományos ízvilággal rendelkező hurkák, virslik, húspogácsák, grillkolbászok, csirkemáj krém, mangalica zsír.

A fentiek mellett a rábaközi gazdák által hizlalt sertés és hízott bika tőkehúsai; valamint a sertéshúsból hagyományos módszerekkel, így pl. fa füstölőben készített kolbászok, szalámik, sonkák is megtalálhatók a pultokban. Sok visszatérő vásárló keresi a rábaközi partnereinktől származó, kisüzemi előállítású tésztákat, liszteket, savanyúságokat, befőtteket is. Újdonságként soproni üzletükben már pecsenyéspulttal is várják a betérőket, ahol saját feldolgozóüzemükben készített, hagyományos ízesítésű hurkát, sültkolbászt, sült húsokat, vásárolhatnak elvitelre, vagy helyben fogyasztásra.

Rábaközi Termelők Portékái üzletek:
Sopron, Gyár utca 1-3., Farád, Győri út. 53., Győr, Lajta u. 23., Győr, Teleki u. 53.

Kapcsolat: 9127 Csikvánd, Rákóczi F. u. 24., **Tel:** +36 96 739 438
Honlap: www.facebook.com/szalaycsirke
E-mail: szalayfarad@gmail.com

Tebike Kft.

A cég 2000-ben alakult Bt-ként. Majd 2004 óta Kft-ként működik, családi vállalkozásként, Győr –Ménfőcsanakon. Bár a cég csak 23 éves múltra tekint vissza, de a tejipari elkötelezettség harmadik generációját éli. A tejiparban eltöltött éveik a 40-es évek végére nyúlnak vissza.

A cég fő profilja a kecske-juh és tehéntej felvásárlása, feldolgozása. A feldogozott tejek jellegét tükrözi a cég neve is TEBIKE (tehén, birka, kecske).

Kecsketejből félkemény sajtokat (Ménfői kecskesajt natúr - füstölt, Kisalföldi kecskesajt) valamint három féle ízesítésű (magyaros, fűszeres, natúr) friss sajtokat készítenek (Friss Kecskesajtok) valamint kecskekrémsajtot, kecskejoghurtot és kecsketejet is palackoznak. Juhtejből félkemény sajtokat (Ménfői juhsajt natúr-füstölt, Kisalföldi juhsajt) és juhtúrót (Rábaközi juhtúró) valamint friss juhgomolyát állítanak elő.

Tehéntejből 2009-től a cég elkezdte a Lajta és Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege (Ilmici) sajtok gyártását is, 2010-től ezt kiegészíti a Pálpusztai sajt gyártása. Ezek a termékek rúzsflórával vannak kezelve. Ebbe a rúzsflórával érlelt sajtok körbe tartozik még a Vadász és a Tea sajt is, amelyeknek a gyártását is megkezdték. Ezek mellett hagyományos hosszú érlelésű tehénsajtot (Rábaközi tehénsajt natúr-füstölt, Rábaközi zöldfűszeres tehénsajt) tehén gomolyát is készítenek. 2016-tól kibővült a terméklistájuk: tejföl, tehéntúró valamint tehén krémsajt gyártásával.

2011-től a Lajta, Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege (Ilmici) sajt és a Pálpusztai sajtuk a Hír (Hagyományok Ízek Régiók) védjegy használatát elnyerte.

- A Pálpusztai sajt 2013 szeptemberében megkapta a Kiváló Magyar Élelmiszer díjat, valamint 2016-ban a Nemzetközi Szakmai zsűri értékelése alapján II. helyezést ért el.
- 2014-ben a cég megkapta a Nyugat-magyarországi Egyetem Mezőgazdaság és Élelmiszertudományi Karának Mintaüzem címet.
- 2020 májusában a cég által gyártott Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege (Ilmici) sajt elnyerte az Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzést, Magyarországon gyártott sajtok közül elsőként kapta meg ezt a díjat.

Termékeik az ország egész területén kaphatók valamint közvetlenül a Tőlük is megvásárolhatók a két mintaboltunkban.

Mintaboltok:
Sajtbolt
Vásárcsarnok Győr, emeleten a 9.számú üzlet
(9023, Győr, Herman Ottó u 25.)
Nyitva tartás:
Kedd-Szombat: 6-14

Sajtkuckó
9012, Győr-Ménfőcsanak, Győri út 150.
Nyitva tartás:
Hétfő, kedd, péntek: 8-16
Szerda: 8-15
Csütörtök: 8-17

Kapcsolat: 9012 Győr, Győri út 150. **Tel:** +36 30 275 5866
Honlap: www.tebike.hu
E-mail: tebike@tebike.hu

Tebike

PAKS

Anna Labor

Az ANNA LABOR Kft. 1995 óta gyártja Bátaszéken, az évtizedek során jól bevált alapanyagokból és egyedi összetétellel készülő krémeket. A sikeresen utat törő Sarokpuhító krém élenjáró a bőrkeményedés elleni harcban. Új tapasztalatokkal és a növekvő igények kielégítésére bővítettük a termékcsaládot, melyet a gyógynövény- és gyümölcskivonatok, körömvirág, rozmaring, borsmenta, avokádó, és a modern illatanyagok szakszerű kombinációjával alakítottunk ki. Ez az arc és testápoló család, mely minden bőrtípus és korosztály számára használható. Gyártási technológiánk lehetővé teszi, hogy mindig csak az igényeknek megfelelő mennyiséget készítsünk, ami rövid idő alatt eljut a felhasználóhoz.
„ANNA BÁRSONYKA - Egyszerűen nagyszerű! Bársonyossá teszi a bőrt!"

Kapcsolat: Balogh Mihályné Anna
Tel: +36 30 412 7012, +36 70 337 1219

Chili Out – Élet. Erő.

2016-ban kezdett érlelődni bennük a gondolat, hogy saját chili termékeket kellene készíteniük, mert a bolti készítmények nagy része nem ízlett nekik. Ezek általában túl sósak vagy túl ecetesek voltak, pont a lényeg veszett el, a chili igazi aromája. Heidt Gábor és a saját chili farmjukon a párjával dolgoznak azon, hogy a chili paprika sok finom ételbe belekerüljön.

A gondolatot tett követte és elkezdődött a kísérletezés, különböző ízkombinációk kipróbálása. Megszületett a Chili Out márka, a név a Chill Out nevű zenei stílusra reflektáló gyenge szójáték.

A kezdeti pár száz üvegből mára több ezer lett, a repertoár pedig kibővült az évek alatt. Az enyhe fűszerezés mellett központi szerepet kap az extra szűz olívaolaj és a fokhagyma. Főbb chilifajták, melyekkel dolgoznak: Cayenne chili, Jalapeno-, Habanero paprika, a kevésbé erős szószokhoz a Kápia paprika. A Chili Out készítmények a magvetéstől a csomagolásig kézműves körülmények között készülnek, adalékanyagok, vegyszerek nélkül. A tartósítás hőkezeléssel történik. Termékeik nagy részét rendezvényeken vásárokon, kistermelői vásárokon, falunapokon értékesítik.

Kapcsolat: Heidt Gábor kistermelő, 7193 Regöly, Attila u. 36.
Tel: +36 20 535 0406
Honlap: www.chiliout.hu
E-mail: heidtgabor@gmail.com

Fogol Családi Méhészet

Bogyiszlón található a családi méhészetük. Fajtamézet 5-6 félét pergetnek minden évben, van egy Gourmet termékcsaládjuk, valamint egy egészségvédő megelőző termékcsaládjuk is. Így nem csak fajtamézet értékesítsenek, hanem kiegészítik, fűszerezik, kihozzák a méznek a maximális jó tulajdonságait.

Propolisz cseppet is készítenek, van belőle alkoholmentes változatuk, amelyet gyerekek is fogyaszthatnak 3 éves kortól, de készítenek viaszos hajápolót is.

Az fűszeres mézeik közül kiemelendő az akác alapú hibiszkuszvirággal színezett mézük, és a szintén akác alapú bogyiszlói kárászpaprika pehellyel kevert változat, melyet grillezéshez ajánlják, de pácoláshoz is alkalmas.

Gourmet termékeik nagyon kedveltek, pl. fagyira is csorgatható, ezért a gyerekekkel könnyebben megszerettethető a méz. Idén készült málnás, valamint epres krémmézük. Ebben az esetben a gyümölcsöt keverik a mézhez, hozzáadott adalék, színezék vagy aroma nélkül.

Fajtamézeikből két nagy kedvenc van: az akácméz és a selyemfűméz. Az utóbbi arany, míg az előbbi bronz minősítést kapott tavalyi évben az Év kiváló méze versenyen. Mindkettőt a Kiskunsági Nemzeti Parkban vándortanyán tartott méhek termelik, 160 és 200 közötti kaptárban, így havi 100 kilogramm mézet állítanak elő.

Terveik között van egy opiterápiás ház felállítása, melyet már idén szeretnének térítésmentesen üzemeltetni, hogy bárki előtt nyitva álljon a kapu. Kisüzemi fejlesztést nyertek két éve, többek között abból sikerült egy tehetautót vásárolniuk, és 100 db új kaptárat, valamint mézpergetőt. Piacokon értékesítenek.

Kapcsolat: Bús Amália +36 70 935 6621

Káli Kalács

Káli Zsuzsanna 2021-ben alapította férjével, Vörös Ferenc Zsolttal a családi gazdaságukat Madocsán, ahol kovászos kenyerek és lakodalmas kalácsok készítésével foglalkoznak. 5-6 féle termékük van a palettájukon (kenyér, kifli, zsömle, kakaós csiga, kalács).

A madocsai lakodalmas kalács hagyományát lakodalmas menetben osztották a hozzátartozók nézelődő rokonaiknak, ismerőseiknek. Ezt a kalácsot, ha nem is teljesen, de ebben a formában szeretné fenntartani Zsuzsanna. A kakaóson kívül létezik mákos, diós és fahéjas változata is. Mini pékségükben készülnek még vadkovászos termékek is: rozsos, burgonyás, cheddaros, olivás, aszalt paradicsomos cipók, tönkölyös kifli és zsemle, kakaós csiga. Emellett még mézeskalács készítéssel is foglalkoznak alkalmakra és ünnepekre.

Folyamatosan fejlődnek, sikerült venniük egy 20 literes dagasztógépet, és egy kétaknás gáz kemencét. Hosszú távú tervük között egy fatüzelésű kemence szerepel, amelyben az udvaron tudnak majd sütni. Egyelőre a hűtési kapacitás az, ami fejlesztésre vár.

Kistermelőként maguk termelik a búzát, amit megőröltetnek. Piacon árusítanak és Rácalmáson egy hotelbe is beszállítanak, valamint tagok a Dunakosár bevásárló közösségben. Itt az előre megrendelt terméket „kosarakban" összekészítve egy előre megadott napra szállítják le.

Kapcsolat: 7026 Madocsa, Kossuth utca 45.
Tel: +36 70 335 3554
Honlap: facebook.com/people/Káli-Kalács
E-mail: kalizs@hotmail.com

Bartina Borház

Kővári László kertészmérnök, tősgyökeres szekszárdi felsővárosi református családból származik. Náluk a szőlő és a bor szeretete generációról generációra öröklődik. Családi gazdaság formájában 2 ha szőlőt művelnek agrármérnök édesapja és nővére segítségével. Kizárólag fahordókban érlelik a boraikat.

Cabernet savignon, Merlot, Kékfrankos fajtákat termelnek Szekszárd legszebb részein. Kis- és Nagybödő, Jobbremete, Előhegy, Cinka, Leányka dűlőkben. A három fajta vörösbor mellett a kékfrankosból rosé bort is készítenek, és a vörösboraikat előszeretettel házasítják akár a fogyasztók ízlése szerint is.

A borászat központja Szekszárd történelmi belvárosában, a Bartina utcában található. Itt van a pince is, a Bartina hegy oldalában, a Pannon tenger fésűkagyló fosszíliáinak rétegében. Ezért is választották borászatuk jelképévé a kagylót. Pincészetük a Mária út mentén helyezkedik el és mint ismert, a zarándokok jelképe is a kagyló motívum. Közvetlenül értékesítenek.

Kapcsolat: Kővári László, 7100 Szekszárd, Bartina u. 72.
Tel: +36 20 467 0123
E-mail: kvrlszl@gmail.com

Kati Világa

10 éve váltott Kati a média világáról (vágó, operatőr a szakmája) a tanyasi életre, ami nem állt tőle messze, hiszen nagyszülei parasztemberek voltak. Az igazi jó értelembe vett paraszti világ hazacsábította Katit, aki vett egy tanyát és szép lassan ez a tanya benépesült állatokkal. Ma már 12 Jersey tehene van ebből 5 -t fej, kb. 45 kecske, mentett kutyák, mentett ló, kapirgálós csirkék (saját használatra). Az állatok szabadtartásban élnek. A tanya Szentandráspusztán van Bölcske mellett.

A sajtkészítés csínyját Asztalos Istvántól kézdivásárhelyi sajtmestertől tanulta. Ebből kiderül, hogy erdélyi recept alapján készül minden. A régi paraszti ízeket próbálja előcsalogatni. Friss sajtjai ízesítettek különböző fűszerekkel (lilahagymás, medvehagymás, fokhagymás, provencei fűszeres) és házi joghurt, vaj, túró is készül.

A sok munkát szinte egyedül végzi. A szülei segítenek az árusításban, takarmány beszerzésben. Piacokra, vásárokba, rendezvényekre járnak.

Kapcsolat: Bölcske-Andráspuszta
Tel: +36 70 306 1313
Facebook: www.facebook.com/katisajtvilaga
E-mail: csizmasagi@gmail.hu

Mendler Pince

A Mendler családi pincészet több mint 20 éves szakmai tapasztalattal rendelkezik.

Mendler Zoltán 1997-ben végzett élelmiszeripari technológusként, majd 20 évet főborászként dolgozott. Saját pincészetét 2017-ben indította el. A család a Hajós-Bajai borvidéken közel 12 hektáron 16 szőlőfajtával dolgozik. Fő fajtái: Generosa, Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olaszrizling, Rajnai Rizling, Zweigelt és Kékfrankos.

Évente 15-20 000 palack bort állít elő a kézzel szüretelt, kizárólag saját művelésű szőlőből. Fehér és Rosé borait reduktív módon irányított erjesztéssel, vörös borait hagyományos eljárással és fahordós érleléssel készíti. Országos borversenyen Roze bora ezüstérmet kapott.

Baja és vonzáskörzetében alakította ki a vevőkörét, viszonteladóit és néhány étterembe is szállít, valamint helyben értékesít. Célja, hogy elsősorban közvetlenül a fogyasztóknak vagy kóstolással egybekötve értékesítsen. Fontosnak tartja a vevőkkel való személyes kapcsolatot.

Császártöltésen létrehoztak egy egyesületet, amely borturisztikai tevékenységgel foglalkozik, így rendezvények alkalmával vendégfogadással egybekötve tartanak borkostolókat, nyitott pince napokat.

Pincetúrát és borkóstolót is kínál 30 főig a kóstolópincében előzetes egyeztetés alapján.

Kapcsolat: 6239 Császártöltés, Főkáptalan pincesor 352. Hrsz.
Tel: +36 70 332 2923
Facebook: facebook.com/mendlerpince
Honlap: www.mendlerpince.hu
E-mail: mendlerz1@gmail.com

MENDLER CSÁSZÁRTÖLTÉS Pince

Ökospájz

Holler Csilla, az Ökospájz márka alapító tulajdonosa. Kistermelői fermentált zöldségeket készít Tolna megyében, Szekszárdon. Nagy hangsúlyt helyez termékeinél a minőségi, nagyrészt vegyszermentes alapanyagokra, illetve a prémium minőségű termékek előállítására. 12 féle terméke van, a sima egyszerű káposztától, a sárgarépás káposztán keresztül a fűszeres változatokig, natúr csípős és extra csípős változatban. Alapanyagok saját területen fóliasátorban, magaságyásokban és hagyományos veteményezéssel termeszti. Teljesen manuális az előállítás, egy darab szeletelőgépen kívül minden kézimunka. Minden egyes üveg nagy gondossággal készül el, szinte berendezi az üveget, hogy esztétikus legyen, tehát teljes mértékben kézműves termékről van szó.

Kézműves termékei egyedi, kisszériás termékek, melyek az ősrégi tejsavas erjesztés módszerével készülnek. Minden egyes üveg nagy gondossággal és szeretettel készül, melyek tartósítószer, és adalékanyag mentesek. Hőkezelés nélkül készülnek, így élő probiotikus, vitamin tartalmát teljes mértékben megőrző élelmiszerek kerülnek a fogyasztókhoz.

Elsősorban piacokon és üzletekben jelennek meg a termékei, webshopja is van és gazdaságában is lehet vásárolni. Csütörtökön van az átvételi nap, amikorra összekészíti az előre megrendelt „kosarakat". Vendéglátó láncoknál is megjelenik a terméke, a Bodri pincészet karolta fel a zöldségeit, és most kezdett el terjeszkedni Budapesten és egyéb helyszíneken. A Balatonnál is próbál hamburgerezőknek, szendvicsezőknek, prémium delikát üzleteknek értékesíteni.

Kapcsolat: Holler Csilla
Honlap: okospajz.hu
E-mail: holler.csilla@gmail.com

HAJDÚBÖSZÖRMÉNY

Andi-Mangi

„Igazi élmény, mely természetes és tápláló.”

Hajdúböszörményben saját tenyésztésű mangalica és bivaly feldolgozásával, értékesítésével foglalkoznak őstermelőként, kistermelőként 6-7 éve. Termékei minőségi alapanyagokból, hagyományos házi eljárásokkal készülnek, adalékanyagokat, ízfokozókat, tartósítószereket nem tartalmaznak. Céljuk a kistermelők fontosságára való felhívás, illetve a házi termékek minőségének megismertetése. Termékeiket piacokon, vásárokon értékesítik, sok a visszajáró vevőjük.

Termékeik:

- bivaly- mangalica kolbász,
- bivaly-, mangalica szalámi,
- mangalica kolbász,
- mangalica szalonnák,
- füstölt húsok, friss áruk.

Kapcsolat: Bodnárné Varga Andrea, +36 20 321 9113
Facebook: www.facebook.com/Andi-Mangi
E-mail: bodnarvivien94@gmail.com; bneandrea1968@gmail.com

Gyugos Sajt

Főként ketten készítik a sajtokat és a termékeiket, Bence és édesanyja, Brigi, de nagy segítségünkre van a család többi tagja is, amikor szükség van rájuk. Hobbiként kezdték a sajtkészítést még 2014-ben és azóta folyamatosan bővülő termékkínálattal és piaccal rendelkeznek. Azért kezdték el ezen termékek készítését, mert nem találtak a piacon olyan termékeket, amik számukra megfeleltek volna.

Kistermelőként értékesítik a termékeiket, a friss sajttól az érlelt sajtokig minden megtalálható a palettájukon. A parenyica sajtjuk nagy kedvenc, amit eredeti recept alapján készül, és Magyarországon elsőként volt aranyérmes sajt 2019-ben. Nem pasztörizálnak, nyers tejet használnak fel. Csak tehéntejjel dolgoznak, jelenleg 4 tehenük van. Új termékük egy Cheddar sajt, amivel most kísérleteznek, az érlelési ideje 3-4 hónap. Saját erőből vásároltak minden eszközt. Elsősoran piacokon, és nagyobb rendezvényeken találhatók meg, emellett néhány üzletbe is beszállítanak, és pékségek is dolgoznak termékeikkel.

Folyamatosan készleten levő termékeik például:

- Tehéngomolya (többféle ízesítésben)
- Parenyica sajt
- Érlelt sajtok (Trappista, Óvári sajt, Ementáli)
- Joghurt
- Kefir
- Krémsajt
- Feta jellegű sajt
- Füstölt gomolyák
- Füstölt provolone

valamint ritkábban (igény szerint) készített termékeik:

- Krémtúró
- Orda
- Mozzarella
- Érlelt juhsajt
- Juhgomolya
- Fehérpenészes sajtok

Kapcsolat: 4130 Derecske
Tel: Bence: +36 30 612 6685, Brigi: +36 30 318 3263
Facebook: www.facebook.com/gyugossajt
Honlap: www.gyugossajt.hu
E-mail: gyugos.sajt@gmail.com

Hárs Udvar Manufaktúra

A családi vállalkozás alapjait Hajdúböszörményben 2020 márciusában fektették le. Profiluk alapvetően a gyógynövény alapú (herba) üdítőitalok és kekszek, édességek gyártására épül. Kínálatukban immáron tíz szörp (bodza, menta, levendula, citromfű, homoktövis, berkenye, csipkebogyó&hibiszkusz, gyömbér, fenyőrügy, orgona) mellett 100%-os gyümölcsvelő (homoktövis, berkenye), mézek, lekvárok, valamint kétféle kézműves keksz, csokoládé, illetve házi pillecukor és gumicukor (viaszmentes) is megtalálható.

Mivel elsődleges céljuk kezdettől fogva annak biztosítása volt, hogy fogyasztóik az édes- és üdítőipari szegmensen belül is a lehető legorganikusabb termékekhez jussanak hozzá, ezért a gyógynövények hatóanyagait, színét és aromáját a feldolgozás során maximálisan óvják. Ennek érdekében lehetőség szerint mellőzik a hőkezelést, teljesen kizárják a vegyszeres tartósítást, valamint a színezékek, stabilizátorok használatát.

Szörpjeik hígítási aránya kiemelkedő, így kimérős jellegüknél fogva egyaránt alkalmasak vendéglátóipari célra, úgy, mint limonádé vagy jégkása készítésére is, mely utóbbi esetében további hozzáadott cukorra már egyáltalán nincs szükség.

Termékeink laktóz- és tojásmentesek, ellenben műhelyünkben búzaliszttel dolgozunk. Négy ízben kínálnak cukormentes szörpöt (bodza, berkenye, csipkebogyó, homoktövis), lekvárjaik vagy egyáltalán nem tartalmaznak hozzáadott cukrot, vagy csak a technológiai szempontból legszükségesebb mennyiségben (max. 20%).

A manufaktúra a csomagolásmentes gyártás és kereskedelem alapelveit tartja szem előtt, ezért a termékek nagy kiszerelésben és kimérősen is beszerezhetők közvetlenül telephelyükön, webshopukon vagy regionálisan az alábbi piacokon:
szerdánként: Debrecen (NI)
szombatonként: Debrecen-Józsa
A hónap 1. és 3. vasárnapjain: Miskolc (Régiségvásár, Termelői Vásár).

Kapcsolat: Susánszki Zoltán, 4220 Hajdúböszörmény, Nánási utca 47.
Tel: +36 20 852 2659
Facebook: www.harsudvar.hu
E-mail: harsudvarmanufaktura2020@gmail.com

HÁRS Udvar MANUFAKTÚRA 2020

Ínyenc Chilikert

Debreceni (és részben nyíregyházi kötődésű) kistermelőként 2013 óta készítenek saját termesztésű zöldségeikből kézműves termékeket: szószokat, krémeket, savanyúságokat és őrleményeket, kukorica tortilla lapokat és -lisztet. A chilik mellett édes paprika, paradicsom, padlizsán, színes kukorica és egyéb különleges zöldségfélék termesztésével is foglalkoznak. A vetéstől a címkézésig mindent a család készít. A termelés Nyíregyházán jelenleg mindössze 400 négyzetméteren folyik.

Szeretik a színben és formában változatos zöldségeket, az évek során számos (több, mint félszáz, részben táj-) fajtát összegyűjtöttek mind chiliből, mind paradicsomból és kukoricából, ezek szolgálnak alapanyagául az egészséges, ízanyagdús termékeiknek.

Termékeiknél a mexikói, olasz és magyar ízvilág köszön vissza, a termékek design-ját is ehhez igazítják, szeretik a címkékhez régi népi, ősi motívumokat, jelképeket használni. Legtöbbször termelői piacokon, a Hajdúság Éléskamrája piacán, tavasztól őszig pedig fesztiválokon értékesítenek.

Vallják, hogy a kistermelői kézműves terméknél nincs jobb.

Kapcsolat: Balla Zoltán
Tel: + 36 30 575 5976
Honlap: www.inyenc-chilikert.webnode.hu
Facebook: www.facebook.com/inyenc.chilikert
E-mail: inyenc.chilikert@gmail.com

Nagykun 2000 Mg. Zrt.

Kisújszállás meghatározó agrárvállalkozása a Nagykun 2000 Mg. Zrt., mely több mint 100 család megélhetését biztosítja. A vállalatcsoport növénytermesztéssel, állattenyésztéssel és rizs feldolgozással foglalkozik. Növénytermesztést 4500 hektáron végez, a művelt területek egyharmadán rizstermesztést folytat. Magyarországi rizstermesztők között a legnagyobbnak számít, évente 800 - 1000 hektáron termeszt konvencionális és bio minősített rizst. Az eredményes gazdálkodáshoz folyamatos fejlesztéssel alkalmazkodik a vállalatcsoport elsősorban precíziós gazdálkodással, öntözés fejlesztéssel, termőterület megtartásával, rizsfeldolgozás bővítésével, új termékek bevezetésével, valamint a munkaerő megtartásával.

Rizs feldolgozó üzem évente 5- 6 ezer tonna saját termesztésű, illetve 1 - 1,5 ezer tonna vásárolt hántolatlan alapanyagot dolgoz fel, a Magyar Élelmiszerkönyvnek megfelelő magas minőségű késztermékeknek. Termék palettán megtalálható barna és fehér rizs mellett különböző szemcsemérettel rendelkező rizsőrlemények. A megtermelt rizs feldolgozásának újabb lehetőségét kiaknázva olyan élelmiszergyártó üzem létesült, melyben puffasztott rizstermékek, sós és édesipari rizsalapú élelmiszerek gyártása valósul meg. Édesipari termékeket belga minőségű csokoládékkal készülnek, igazi reform desszertek.

A társaság által előállított termékek gluténmentesek, feldolgozó üzemekben kizárólag rizs alapanyag felhasználása történik, valamint nem tartalmaznak mesterséges adalékanyagot. A rizstermékek üzletláncokban megtalálhatók, és partnereken keresztül webshopokban.

Kapcsolat:
Kacsó Hunor, kereskedelmi egységvezető
5310 Kisújszállás, Petőfi Sándor utca 20-22.
Tel: +36 30 309 2998
Honlap: digital.gregsom.com/nagykun2000
E-mail: info@nagykun.hu

Tilki Agro Kft.

A Tilki Agro Kft. 2021-ben alakult azzal a célkitűzéssel, hogy a magyar mezőgazdaság szereplői számára korszerű és hatékony megoldásokat biztosítson. Ennek érdekében olyan európai gyártókkal állnak kizárólagos importőri kapcsolatban, amelyek termékei XXI. századi alternatívát jelentenek úgy a termelés növelésében, mint a mezőgazdasági termékek értékesítése során. A cég munkatársai kiváló szakmai képesítésekkel és tapasztalattal rendelkeznek. Kínálatuk kialakítása során elsődleges céljuk, hogy termékeik és szolgáltatásaik a magyar agrárszektor igényeit teljes körűen kiszolgálják.

A Nonstop-Box korszerű lehetőséget biztosít a legkülönfélébb termények és termékek költséghatékony értékesítésére. Használatával csökkennek az értékesítés során felmerülő költségek, mint például a munkabér, a rezsiköltség, bérleti díjak. A Nonstop-Box forradalmasítja az értékesítést, mivel hűtött és fagyasztott termékek kihelyezésére is alkalmas, de elérhető hűtetlen vagy fűtőszállal felszerelt kivitelben is. A Nonstop-Box egy központi kezelőpanelből áll, amelyben fizető terminálok üzemelnek, lehetővé téve a készpénzes és a bankkártyás fizetést egyaránt. A központi terminálhoz igény szerinti számban csatlakoztathatók a szekrények. A szekrények különböző méretű rekeszekből is állhatnak, lehetővé téve többféle termék értékesítését.

Telephely: Rakamaz, viszont az ország egész területéről kiszolgálják az ügyfeleket.

Kapcsolat: Tóth János
Tel: +36 20 568 2747
Honlap: tilkiagro.hu/nonstop-box/
E-mail: info@tilkiagro.hu

Üvegbe zárt Hajdúbagos

Termékeiket az általunk termelt- és gyűjtött gyümölcsök, zöldségek felhasználásával készítik el lekvárnak, szörpnek, gyümölcslének, különféle zöldségkrémeknek, tartósítószer, színezék és mesterséges ízfokozó hozzáadása nélkül. Vannak cukormentes termékeik. 1 hektáron gazdálkodnak, a hársfát, bodzát és csipkebogyót gyűjtik. Legtöbbször kézműves termékek piacán, illetve termelői piacokon lehet találkozni velünk Debrecenben és vonzáskörzetében, de otthonunkban, Hajdúbagoson is szívesen fogadják vásárlóikat. Éttermekbe is szállítanak.

Termékeikkel 2019-ben vettek részt életük első versenyén, a III. alkalommal megrendezett Nemzeti Szörp és Lekvárversenyen, ahol kiemelt arany, arany, ezüst és bronz díjakat nyertek. A kézműves jelleget megőrizve a lekvár, szörp főzésétől az üveg címkézéséig minden munkafolyamatot saját kezűleg végzik. Terméklistáik - kézműves lekvárok és szörpök páratlan világa - szezonális, az aktuális évszaknak megfelelő.

Kapcsolat: Paksi János
Tel: +36 30 828 8525
Honlap: www.facebook.com/uvegbezarthajdubagos
E-mail: jpaksi@freemail.hu

Zádor Kávé

Az általuk forgalmazott szemes kávé – melyet a fogyasztók a gépeikben használnak - egyedi recept alapján készül, 40% arabica és 60% robuszta, valamint indiai cseresznye és guetalamai santos, mely a krémességét biztosítja. Ez a cég standard kávéja, ezenkívül 80% vagy 100% arabica kávé is megtalálható repertoárunkban, igazodva az elvárásokhoz. A szemes kávéik java része magyarországi pörkölőüzemből kerül ki. Szoros együttműködés keretében alakították ki a vásárlóik számára forgalmazott szemes kávéikat. Emellett számos, kiváló minőségű, baristák által tesztelt és díjazott kávékat is vásárolhatnak, melyek ár-érték aránya és az ezzel képviselt minőség méltó versenytársa bármelyik, közforgalomban lévő, ismert szemes kávénak.

Kávégépek bérbeadás hosszabb távra, vagy akár egy napra is INGYEN, bérleti díj nélkül.
https://porkolt-kave.hu/online-porkolt-kave-webaruhaz/berbeadas/

Kapcsolat: Zádor Éva - Pe-Ge 2002 Bt., 4028 Debrecen, Toldi utca 6.
Tel: +36 30 570 2699, +36 30 632 4928
Honlap: www.facebook.com/zadorkezmuveskave
E-mail: info@tilkiagro.hu

3. RÉSZTVEVŐK

A közel 500 résztvevő az ország minden pontját lefedte Zalától Bodrogkeresztúrig, Vámosmikolától Békéscsabáig. Az előadók és a résztvevők közötti kommunikációs csatornát a rendezvénysorozat fórum jellegének kibontakozásához digitális eszköz használata segítette. A SLIDO szavazó applikáció alkalmazása laptopról, mobilról egyaránt elérhető internetes felület volt a rendezvényeken, amelynek lényege, hogy akár névvel, akár anonim módon is lehetett kérdéseket feltenni az előadóknak, résztvevőknek, szervezőknek, emellett a szervezők is tudtak célzott kérdéseket feltenni.

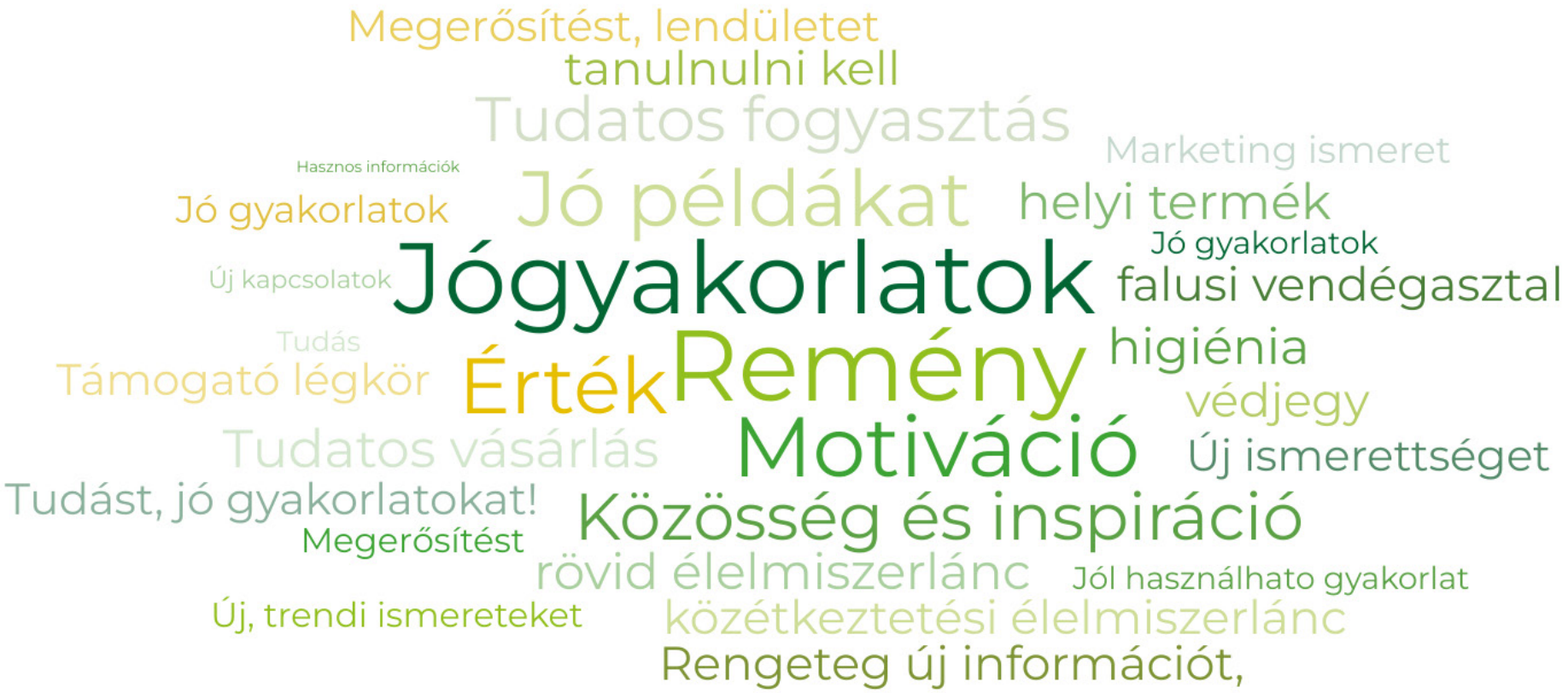
A rendezvénysorozat 4 helyszínén 180 résztvevő vette igénybe az alkalmazást és válaszolt a kérdésekre, vagy tett fel kérdéseket. Ezekből a kérdésekből és a szóban elhangzottakból állt össze a 4. fejezetben olvasható Gyakran Ismételt Kérdések.

A 60 kérdés és 60 válasz alapján látható, hogy Magyarország észak-nyugati, dunántúli részét, valamint Budapest környékét tudta elsősorban megmozgatni a rendezvénysorozat.

A résztvevők között elsősorban termelők, falusi vendégasztal szolgáltatók, polgármesterek, vidékfejlesztők, szaktanácsadók, feldolgozók, REL szervezők ültek, akik tenni szeretnének a helyi termékek előmozdításáért, a saját gazdaságuk fejlesztéséért, továbbá olyan élelmiszerlánc szereplők, akik aktív támogatást tudnak adni pl.: csomagolás, piacra jutás területén.

TELEPÜLÉSEK

HÍVÓSZAVAK


Megerősítést, lendületet
tanulnulni kell
Tudatos fogyasztás
Marketing ismeret
Hasznos információk
Jó gyakorlatok
Jó példákat
helyi termék
Jó gyakorlatok
Új kapcsolatok
Jógyakorlatok
falusi vendégasztal
Tudás
Támogató légkör
Érték
Remény
higiénia
védjegy
Tudatos vásárlás
Motiváció
Új ismerettséget
Tudást, jó gyakorlatokat!
Közösség és inspiráció
Megerősítést
rövid élelmiszerlánc
Jól használhato gyakorlat
Új, trendi ismereteket
közétkeztetési élelmiszerlánc
Rengeteg új információt,

KIK VAGYUNK MI?

4. GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

A Gyakran Ismételt Kérdések a rendezvényeken elhangzott és a SLIDO applikációban összegyűjtött kérdéseket és az arra adott hivatalos, szakmai válaszokat tartalmazza. A feltett kérdések elsősorban gyakorló termelőktől érkeztek, akik olyan rendhagyó esetekre kérdeztek rá elsősorban, amelyek gyakorlati jogszabály értelmezéseket igényelnek. Ilyenek a speciális termékek előállítása, értékesítése pl.: fagyasztott homoktövis, vagy a falusi vendégasztal szolgáltatás kérdése, mint hogy hány főnek, milyen gyakorisággal, milyen alapanyagokból, mit lehet készíteni, illetve többen érdeklődtek a címkézés, vagy a pályázatok feltételeiről is.

A kérdések és válaszok szakterületenként az alábbiak:

Élelmiszerlánc és -kereskedelem

Az élelmiszerbiztonság kérdésénél mindig előkerül az éhezők száma. Az élelmiszerpazarlás és az ipari alapanyag és mezőgazdasági termelés viszont csúcson. Lehet, hogy jobb fókusz kellene?

Az éhezők számának kérdése az élelmezésbiztonság kérdése kapcsán merül fel. Az élelmiszerpazarlás elleni küzdelemre nagy figyelmet fordít az agrártárca és a NÉBIH. A NÉBIH az elmúlt évben számos kormányzati és civil szervezettel működött együtt annak érdekében, hogy a problémára adható legjobb válaszokat meghatározhassa. Fontos, hogy az élelmiszeripar, a kereskedelem és a kutatóintézetek, egyetemek képviselői is szerepet vállalnak a munkában. Kidolgozott a NÉBIH emellett egy fogyasztóknak szóló programot „Maradék nélkül" címmel, amelyet az Európai Unió LIFE támogatási eszközének segítségével 2016-ban indított el. E programban kiemelt szerepet kaptak a felnőtt lakosság mellett a gyerekek, mert a nemzetközi tapasztalatok alapján azok a kampányok sikeresek hosszú távon, amelyek a jövő fogyasztóit is megszólítják. Mindezek alapján reális célkitűzés, hogy 8-10%-kal csökkenjen a kidobott élelmiszerek mennyisége.

Tervez- e a Minisztérium a kistermelői termékek ösztönzésére fókuszáló edukációs programot? Illetve annak tudatosítását, hogy mi a bio, vegyszermentes stb.

Az Agrárminisztérium számára kiemelten fontos a kistermelői termékek népszerűsítése. A Kormány már 2012-ben lépéseket tett a helyi gazdaságok élénkítésére: bevezette a termelői piac fogalmát és támogatta a piacok kialakítását. A helyi termelői piacok létrehozásának alapvető célja az volt, hogy megkönnyítse a kistermelők által megtermelt alaptermékek, és azokból előállított élelmiszerek eljuttatását a fogyasztókhoz. Az elmúlt 10 évben tovább nőtt a kereslet a helyi termelők által előállított termékek iránt. 2012 októberében 117 termelői piac létesült, mára ez a szám mondhatni megháromszorozódott: tavaly év végén már 345 termelői piac működött országszerte. A piacok számának emelkedésével egyenes arányban nőtt a regisztrált kistermelők száma is: míg 2010-ben megközelítőleg 5 000 kistermelőt tartottunk számon, 2022-ben 22 642 kistermelőt regisztráltunk. Külön edukációs programot eddig nem volt tervezve, de fontolóra veszik az oktatási programok megvalósításának lehetőségeit.

Az állatorvosi társadalom elöregedőben van, gondolkodnak-e az ő munkájukat kiváltó más szereplők bevonásán?

Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági feladatok hatékonyabb ellátása érdekében az AM kezdeményezte a jogosult állatorvosi rendszer megújítását, kibővítését. Az uniós jogszabályok adta felhatalmazással élve bővítésre kerülne az élelmiszerlánc-felügyeleti állami feladatokat ellátók köre (átruházott feladatok ellátására jogosult élelmiszerlánc-felügyelő). A törvényi és kormányrendeleti szintű jogszabály módosításoknak köszönhetően a feladatellátásba az állatorvosok mellett élelmiszer-mérnökök, és egyéb agrár-szakemberek bevonása is megvalósulna.

Versenyképes kistermelővé szeretnék válni. Személyesen kihez fordulhatok segítségért?

Jelenleg 22 REL szervező dolgozik Magyarországon, az elérhetőségünket a Kislépték Egyesülettől lehet kérni. A LEADER csoportok és MNVH referensek is tudnak egyes kérdésekben szakmai támogatást nyújtani. Jogszabályi kérdésekben a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, élménygazdaság kialakításában, REL csatornák kiépítésében a Kislépték Egyesület is tud segítséget nyújtani.

Véleményük szerint, mi a feltétele, hogy egy helyi szerveződésű REL közösség - kosárközösség és piac életben tud maradni?

A lokális termelői és fogyasztói igények felmérésével szükséges kezdeni. Meg kell nézni, hogy a fogyasztói célcsoport milyen termékeket szeretne látni egy termelői kosárban. Másrészt kellenek olyan termelők, akik képesek több lábon állni, szívesen vállalnak közösségi tevékenységeket és nyitottak új termékek kipróbálására, amely a helyi igényre reflektál. Harmadrészt fontos tudatosítani, hogy az értékesítés nem egy közhasznúsági tevékenység, hanem üzlet és ennek megfelelően szükséges árazni.

Tervezi-e az AM, hogy a minőségrendszerekhez csatlakozottaknak kiemelt támogatást/programot biztosítson, mint Olaszországban vagy Franciaországban?

Magyarországon a Vidékfejlesztési Program is támogatta azon mezőgazdasági termelőket, akik Magyarország és az EU által elfogadott minőségrendszerekhez csatlakoztak. Elérhető és pályázható a kapcsolódó kiírás, a támogatási forma a KAP Stratégiai Tervben is megtalálható. Az érintett beavatkozásokról a linken tájékozódhat.

Mikor indul és hol legközelebb REL szervező képzés?

2023. szeptember 25.-október 16 online.
https://kisleptek.hu/category/tudastar/rel-szervezo-kepzes/

A bemutatott Helyben vagyunk védjegy megszerzője kizárólag helyit forgalmazhat, vagy helyi mellett más típusú terméket is? Hogyan igényelhető?

A részletek még kidolgozás alatt állnak, hogy mely értékesítési csatornák milyen mértékben kötelesek helyit értékesíteni. Alapvetően a helyi és hiteles termékekre igyekszik koncentrálni.
További információ: https://www.facebook.com/helybenvagyunk

Hogyan lehet motiválni a termelőket, hogy zöldségtermesztéssel foglalkozzanak?

A REL szervezőknek komoly feladata van abban, hogy piaci lehetőségeket biztosítsanak a termelőknek. Ehhez viszont nagyon fontosnak tartjuk egyrészt a termelők edukálását, másrészt pedig a fogyasztói kör kialakítását. Erre jó példák a társadalom által támogatott mezőgazdaság pl.: a Magosvölgy Közösségi Gazdaság.

Pályázat

Mi az oka a REL pályázati kifizetések eltolódásának?

Általánosságban elmondható, hogy a Vidékfejlesztési Program együttműködéseket támogató intézkedése alapján, Magyarországon a REL felhívás alapvetően új típusú támogatási formaként került meghirdetésre. A program tervezésekor az Irányító Hatóság olyan intézkedés bevezetését vállalta, amely korábban Magyarországon gyakorlatilag ismeretlen volt, nem volt előzménye és teljesen új alapokra épült. A kérelmekkel kapcsolatos ügyintézést - közbenső szervezetként - a Magyar Államkincstár végzi. Munkájukat nagyban megkönnyíti és gyorsítja az ügyintézést, ha a kedvezményezettek az útmutatókban megadott módon, a szükséges mellékletek hiánytalan csatolásával adják be kifizetési kérelmüket a pályázók. Ezzel elkerülhető az ügyintézés idejét jelentősen meghosszabbító (esetenként többszöri) hiánypótlási eljárás. Ettől függetlenül az intézményrendszer természetesen folyamatosan az ügyintézési folyamatok gyorsítására törekszik.

Előreláthatólag mikor kerül kiírásra a REL pályázat?

A 2023-2027 közötti időszakra szóló magyar KAP Stratégiai Tervet az Európai Unió Bizottsága 2022. november 7-én elfogadta. A Stratégiai Terv megtalálható a linken. Jelenleg a KAP Stratégiai Terv végrehajtásához szükséges jogi, informatikai és intézményi felkészülés zajlik. Az első új pályázati felhívások 2023 végén, 2024 elején jelennek meg, a REL kiírás megjelenéséről még nincs döntés.

Mennyi pályázat elérhető a kistermelők fejlődésének támogatására?

A 2014-2020 programozási ciklusban több mint 100 db pályázati felhívás segítette az agráriumban dolgozókat és a vidéki térségekben tevékenykedőket abban, hogy modern és versenyképes gazdaságok alakuljanak ki és fejlődjön a vidéki élet minősége Magyarországon. A felhívások mintegy 3 806 Mrd Ft forrással kerültek meghirdetésre. A mezőgazdasági üzemek beruházásait támogató felhívások a legalább 6 000 STÉ-t elérő termelők számára volt elérhetők. Természetesen a kisebb üzemmérettel rendelkező termelőkről sem feledkezett meg a VP. A legalább 3 000 STÉ üzemmérettel, vagy legalább 3 000 eurónak megfelelő forintösszegű bevétellel rendelkező termelők részére 15 000 eurónak megfelelő, átalányjellegű támogatás volt elérhető. Az elnyert támogatást a benyújtott üzleti tervben vállalt fejlesztések megvalósítására kellett fordítani. Emellett fontos kiemelni, hogy a helyi Leader HACS-ok is jelentős számú felhívással segítették az adott térségben működő vállalkozások fejlesztését.

Hogyan jutnak el a nagymértékű VP támogatások a megfelelő helyre? Mi a megoldás erre?

Az elmúlt években folyamatosan jelentek meg a pályázati felhívások, melyekkel kapcsolatban folyamatosan elérhető információk álltak rendelkezésre - többek között - az Agrárminisztérium, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara - honlapján. A meghirdetett kiírások alapján minden fejleszteni kívánó termelő kiválaszthatta a gazdálkodási adottságaihoz, fejlesztési elképzeléseihez igazodó kiírást. Külön ki kell emelni, hogy a mezőgazdasági kisüzemek fejlesztését segítő két felhívás összesen több, mint négy évig volt pályázható, ezen időszak alatt közel 20 ezer támogatási kérelem került benyújtásra, amelyből az eddig meghozott támogatói döntések eredményeként több mint 13 ezer termelő részesült 73 milliárd forintot meghaladó összegű támogatásban.

Élelmiszer-higiénia, kistermelői rendelet

Pékterméket, süteményt kistermelő értékesíthet-e piacon, vásáron?

A kistermelők a saját maguk által megtermelt alaptermékből előállított kismennyiségű élelmiszert árusíthatnak vásáron és piacon. A gyakorlat, hogy az illetékes hatóság abban az esetben engedélyezheti a sütemények és a péktermékek kistermelői előállítását és értékesítését, amennyiben az főként a saját maga által megtermelt alapanyagból (pl.: liszt, zsiradék, töltelék) készült.

Őstermelőtől vett sertésből készített feldolgozott hústerméket értékesíthet-e kistermelő?

A kistermelő a saját maga által megtermelt alaptermékből, illetve a saját maga által nevelt állatból előállított élelmiszert értékesítheti. Az őstermelőtől/kistermelőtől vásárolt feldolgozott húskészítményt egyéni vállalkozóként, vagy Bt., Kft.-ként működő hentesüzlet, mint kiskereskedelmi egység értékesítheti.

A hatósági állatorvos arról tájékoztatott, hogy megszűnt a húskészítmények területi korlátozása és már egész Magyarországon árusítható. A friss termelői csirke és nyúlhús esetében hogyan lehet eljárni?

A kistermelők árusítási lehetőségének könnyítése érdekében 2021. május 17-én megjelent a többek között a kistermelői rendeletet is módosító 20/2021. (V. 17.) AM rendelet. Ezen túl a kistermelő az általa megtermelt alapterméket (például zöldséget, gyümölcsöt, mézet, tojást, tejet, baromfi és nyúl húst), élő halat, valamint az alaptermékből általa előállított élelmiszert (például lekvárt, savanyúságot, sajtot, kolbászt) – saját gazdasága mellett az egész ország területén értékesíthet a végső fogyasztónak, továbbá kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek. Továbbra is kivételt jelent a sertés, a juh, a kecske, a szarvasmarha, a strucc és az emu húsa.

Háztáji felesleg értékesítéséhez (pl.: tojás, gyümölcs) is kell a kistermelői regisztráció?

Igen. A kistermelői regisztráció ingyenes, és általa lehetővé válik a kistermelő által megtermelt kis mennyiségű alaptermék (tojás, gyümölcs) végső fogyasztónak, vagy kiskereskedelmi és vendéglátó egységnek történő értékesítése.

Rendezvényeken az utazó konyhához milyen engedélyek kellenek?

Rendezvényi utazó konyhát vendéglátó tevékenységet végző, a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30). VM rendelet szerinti bázishellyel rendelkező vállalkozás üzemeltetheti.

Nehéz megbízni annak a kistermelőnek a terményében, akinek a fészerben a mai napig megtalálhatók olyan vegyszerek, amit 15 éve vontak ki a forgalomból.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság folyamatosan ellenőrzi a kistermelők által felhasznált növényvédőszereket, valamint azok termékben történő jelenlétét. Nem engedélyezett növényvédőszer használata esetén megteszi a szükséges intézkedéseket.

Mobil vágóhíd bevezetését tervezik? Nagyon bürokratikus a vágás, ami a kistermelők kedvét szegik!

A kidolgozás alatt álló új „flexi" rendeletben benne lesznek a kisvágóhidak. A mobil vágóhidak működési feltételeinek meghatározása még egyeztetés alatt áll az EU-n belül.

Az új Flexi rendelet megjelenését követően mennyire kerül hátrányba a kistermelő, ha jogi személy is gyakorolhatja ezt a tevékenységet, úgymint értékesítés, piaci verseny?

Maga a kistermelői tevékenység nem változik. Ha valaki kistermelőként regisztrál (még ha jogi személy is), továbbra is csak a saját maga által megtermelt alapterméket, valamint az abból előállított élelmiszert értékesítheti. Emiatt nem kerülnek versenyhátrányba a kistermelők, hisz a jogi személy is ugyan azt a tevékenységet ugyan azokkal a feltételekkel végezheti, ha kistermelőnek szeretné nevezni magát.

Élelmiszer-biztonságilag megfelelő edényzetből a vevő által hozott csomagoló anyagba (üveg, vödör) értékesíthet-e mézet a kistermelő?

Amennyiben a kistermelő nem előre csomagolt termékként értékesíti a mézet a vevő által biztosított csomagolóanyagba, abban az esetben is biztosítani kell a nyomon követhetőséget. Az értékesítéskor a felelősség részben a vevőre átszáll, mivel az ő általa biztosított csomagolóanyagba kerül a termék, de a kistermelőnek élelmiszer-biztonsági probléma esetén igazolnia kell, hogy az általa eladott méz megfelelő volt.

Vásáron, piacon friss hús hűtőkocsiból sem értékesíthető?

A vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet határozza meg, hogy vásáron, piacon milyen termék, milyen feltételek mellett forgalmazható. Ennek értelmében „Nyílt piaci árusításban tőkehús nem forgalmazható."

Tejelő kecske esetén milyen gyakran szükséges a tejet bevizsgáltatni? Szintén tejelő kecske esetén milyen vérvizsgálat szükséges?

A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejre vonatkozó követelmény (kecsketej esetén összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb) teljesítéséhez a havi 2 minta alapján számított mértani átlag szükséges. A tejelő kecske állomány brucellózis és gümőkór mentessége a követelmény, vérvizsgálat a brucellózis mentesség megállapításához kell.

Hogyan ellenőrzik, hogy marhavágás vagy falusi vendégasztal történik? Az első esetben vágóhíd szükséges, míg a második esetben hatósági állatorvos is elég.

A jogszabály értelmében falusi vendégasztal keretében végzett vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni a járási hivatalnak, aki ellenőrzést végez.

Ha 8-10 főnek alkalomszerűen étkezést szeretnék biztosítani, akkor kötelező nekem falusi szálláshelynek lennem, vagy ez falusi vendégasztalnak számít?

A falusi vendégasztalt abban az esetben üzemeltethet, amennyiben regisztrált kistermelő és a megadott mennyiségi korlátok között, főleg saját alapanyagokat használ fel. Egyéb esetben, ha valaki alkalmankénti étkeztetési szolgáltatást szeretne nyújtani 8-10 főre, azt a kistermelői rendelettől függetlenül, a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet szerinti háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységként végezheti. Ehhez nem kell sem kistermelőnek lenni, sem pedig falusi szálláshely üzemeltetőnek, azonban élelmiszer vállalkozóként be kell jelenteni a tevékenységet a területileg illetékes járási hivatalhoz.

A falusi vendégasztal működtethető-e városi településen? Vagyis csak megnevezésében falusi vagy közigazgatási értelemben is?

A falusi vendégasztal keretében vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatására, és az elkészített élelmiszerek helyben fogyasztásra kerülhet sor. Felhasználható a saját maga által megtermelt vagy előállított, és – kizárólag kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék is. A falusi vendégasztal a kistermelő gazdaságának helyén, valamint alkalmi rendezvényen üzemeltethető. Ha a kistermelő gazdaságának helye városban van, akkor természetesen ott is üzemeltethető.

Falusi vendégasztalnál feldolgozott terméket lehet értékesíteni vagy nyers húst is lehet?

Falusi vendégasztal keretében helyben fogyasztásra csak fogyasztásra kész élelmiszer értékesíthető, valamint a kistermelő által előállított egyéb feldolgozott termék. Nyers hús falusi vendégasztalon nem értékesíthető.

A falusi vendégasztal termékeihez mit adhatok hozzá? Pl.: Krumplis cinke (beré) készülhet-e tejföllel, ha a veszem a tejfölt a kistermelőtől?

A kistermelő falusi vendégasztalt üzemeltethet az általa megtermelt vagy előállított, és - kiegészítő alapanyagként - vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával. Tehát más kistermelőtől vásárolhat tejfölt.

Falusi vendégasztal ételéhez regisztrált bortermelő őstermelőtől vásárolt bort adhatok-e?

Közfogyasztásra – beleértve a falusi vendégasztalt is - a borászati hatóság üzemengedélyével rendelkező borászati üzemben előállított és kiszerelt borászati termék hozható forgalomba. A borászati terméknek a bortörvényben előírtak szerint rendelkezni kell végső származási bizonyítvánnyal, kémiai összetételre vonatkozó analitikai vizsgálatának megfelelő eredményével, érzékszervi vizsgálat megfelelőségét igazoló dokumentummal, illetve borászati hatóság által tételenként kiadott forgalomba hozatali azonosítóval.

Falusi vendégasztal keretein belül mi az, amit lehet készíteni? Pl. Sajtok esetében csak sajtok natúron vagy készíthetőek sajtos készételek hozzáadott anyagokkal?

Sajt - saját állományból származó tejből - kistermelőként készíthető. Falusi vendégasztalt üzemeltethet a saját maga által megtermelt vagy előállított, és - kiegészítő alapanyagként - vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával.

Falusi vendégasztal: meddig érvényes az állatorvosi igazolás az állatok házivágására?

A hatósági állatorvosi bizonyítvány, amely az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalához szükséges, 1 évig hatályos, és a kistermelőnek kell kérni a meghosszabbítását. Az állat vágásakor a húsvizsgálatról kiállított hússzállítási igazolás hatálya a kiállítástól számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén.

Falusi vendégasztal egy évben hányszor lehet és van-e hirdetési-közzétételi feladat ezzel kapcsolatban?

Az egyes termékekre meghatározott mennyiségi korlátozást kell betartani, az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 1. melléklete szerint. Közzétételi kötelezettség nincs.

Ha kistermelőként a saját előállított élelmiszereket eladhatom a gazdaság helyszínén, akkor falusi szálláshelyen étkeztetésre miért nem adhatom ugyanezeket?

A falusi szálláshely szolgáltatás keretében végzett étkeztetésre a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet előírásai vonatkoznak. Kistermelő az általa előállított élelmiszert értékesítheti a gazdasága helyén, vásáron, piacon, engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, továbbá kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek. Falusi vendégasztal szolgáltatás esetében helyben fogyasztásra a végső fogyasztónak. Kistermelői tevékenység egyéni vállalkozóként is végezhető.

Miért nem lehet piacon fagyasztott gyümölcsöt árusítani? Az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet ezt nem tiltja. A hűtőláncot az eladásig tudom biztosítani. - Lefagyasztott homoktövis bogyóról van szó, amit levágnak ágastul és fagyasztóba teszik, ez a homoktövis leszedésének legáltalánosabb technológiája

A kistermelői élelmiszerek tárolási feltételeit a kistermelőnek kell meghatározni, és az értékesítés teljes folyamata alatt (tárolás, szállítás, értékesítés) biztosítani.

Helyi termelői piacon termelő megjelenhet, de kézműves elméletileg nem. Ezen esetleg várható valami változás?

A helyi termelői piac meghatározásában nem várható változás. A helyi termelői piac közvetlen közelében, a piac nyitva tartásával azonos időben lehetőség van kézműves vásár rendezésére, az arra vonatkozó szabályok szerint.

A termelői piac megnevezésben mennyire szabad megbízni?

A helyi termelői piacot a területileg illetékes jegyzőnél be kell jelenteni, tehát szerepelnie kell a nyilvántartásban. A helyi termelői piacon csak kistermelők árusíthatnak, akikről a piac üzemeltetőjének naprakész nyilvántartást kell vezetni.

Kötelező a FELIR azonosító? Vagy csak ajánlott? Van valami szankció, ha nincs meg?

A kistermelőként végzett élelmiszer előállítás és értékesítés FELIR köteles tevékenység, tehát a FELIR azonosító kötelező. Az őstermelői igazolvány száma helyett a mezőgazdasági őstermelő beazonosítására a gazdálkodó részére megállapított FELIR azonosító és a tevékenység azonosító szolgál. A FELIR azonosító meglétét a NÉBIH ellenőrzi, jogsértés esetén bírságot szabhat ki, elrendelheti a termékek forgalomból kivonását, eltilthatja az őstermelőt a tevékenység végzésétől.

Bevásárló közösség keretében az átadó ponton a termelő tőkehúst átadhat-e a fogyasztónak?

Saját gazdaságból származó, engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát (tőkehúst) kistermelő kizárólag saját gazdaságának helyén a végső fogyasztónak, illetve a régión belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesítheti.

Közétkeztetési Rövid Ellátási Lánc (KREL)

A közétkeztetési rövid élelmiszerláncban mikor helyi a termék, ha az egész ország az értékesítés helye.

Közbeszerzés köteles közétkeztetés esetén a 676/2020. (XII.28.) Korm. rendeletet szerint helyi élelmiszer terméknek minősül az eljárásban előírt címkével ellátott termék (OEM, OFJ, HKT, KMÉ), illetve a kistermelő által előállított termék.

A közétkeztetést elnyerő társaság kapjon egy listát a REL csoportok elérhetőségeiről. Így egyszerűsödne a kapcsolatfelvétel.

A NÉBIH által üzemeltetett közétkeztetési aloldalon megtalálhatók a TÉSZ, TCS, piacszervezők, Öko termelők, élelmiszer-előállítók, forgalmazók, kistermelők, KMÉ termékek, valamint földrajzi árujelzős termékek adatbázisa:
https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes
Az adatbázisba történő bekerülés önkéntes jelentkezés alapján történik.

Élelmiszerjelölés

GMO jelzést miként kell feltüntetni a csomagoláson?

A GMO mentes termékek jelölésének részletes ismertetése az alábbi oldalon található: https://gmo.kormany.hu/gmo-mentes-jeloles

Miért engedik a minden mentes termék megnevezést, amikor minden mentes termék nem létezik. Jobb megnevezés lenne az általános allergénektől mentes termék elnevezés.

A"minden mentes „ jelölés nem felel meg az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás alapelveinek, mivel nem ad elég pontos információt a fogyasztók számára, hogy mitől is mentes az adott termék. Minden esetben pontosan fel kell tüntetni a termékeken, hogy mitől mentesek.

46. Tápérték számlálót hol találunk?

Az élelmiszerek tápérték számításának szabályait a 1169/2011/EU rendelet tartalmazza. Az alapanyagok tápanyagtartalmai és a feldolgozás során felhasznált mennyiségek alapján kell a végtermék tápértékét kiszámítani. Tápanyag adatbázisok elérhetőek online módon is. Ingyenes tápértéket számító programok nem találhatóak.

A kötelező jelölést lehet QR kóddal helyettesíteni a terméken vagy minden esetben betűvel kell kiírni a terméken?

QR kóddal nem lehet helyettesíteni a kötelező információkat.

Ha kistermelő csak belföldön értékesítheti a termékét, miért nem használhatja a magyar dátumformátumot (év, hónap, nap)?

A fogyasztók számára élelmiszer-biztonsági szempontból az egyik legfontosabb információ, hogy az élelmiszert meddig lehet elfogyasztani. Ezért ezt egységesen nap- hónap-év sorrendben kell feltüntetni, függetlenül a gyártó személyétől vagy a gyártás helyszínétől.

Fürjtojás értékesítésénél milyen jelölési kötelezettség áll fenn?

A tyúktojás esetében kötelező a tojásokat egyedileg jelölni a kistermelői rendelet szerint. A fürjtojás esetében nem kell egyedi tojásjelölést alkalmazni.

Érdemes, kell-e védetnem az előállított termékem nevét, megjelenését, címkéjét, piktogramját?

Igen, minden olyan információt érdemes oltalomban részesíteni, ami megkülönbözteti a termelőt és annak termékeit.

Adózás

Hogyan alakul a méz Áfá-ja eltérő adóalanyok esetében?

Kompenzációs rendszerben méz értékesítése esetén a kompenzációs felár mértéke a kompenzációs felár alapjának 7 százaléka. Amennyiben az értékesítést végző adóalany nem jogosult kompenzációs felárra, úgy a méz 27%-os adókulcs alá esik.

Őstermelőtől cég vásárol és tovább értékesít. Hogy adózik utána? Hogy alakul az Áfa?

Az őstermelő által az értékesítés eredményeképpen megszerzett bevétel mezőgazdasági őstermelői tevékenységből származó bevételként kezelendő, ha az a családi gazdaságokról szóló törvény szerinti őstermelői tevékenységből származik. Ha a gazdálkodó szervezet olyan belföldi áfaalany, aki kompenzációs felárra nem jogosult, akkor a termékértékesítést végző őstermelőt kompenzációs felár illeti meg.

Az értékesítést végző gazdálkodó szervezet a megszerzett bevétel tekintetében az általa választott adózási rendszerben teljesíti az adókötelezettségeit (pl. társasági adó, KIVA). A termék tovább értékesítése során a gazdasági társaság a választott áfa-státuszának megfelelően az általános szabályok szerint, vagy alanyi adómentes minőségében jár el.

A kiegészítő tevékenységek bevétele továbbra is csak 25%-a lehet a fő tevékenységnek?

A mezőgazdasági őstermelő kiegészítő tevékenységéből származó éves bevétele továbbra sem haladhatja meg az őstermelői tevékenységből származó éves bevételének negyedét. Ha a kiegészítő tevékenység bevétele a teljes éves bevétel 25 %-át meghaladja, akkor a kiegészítő tevékenységből származó bevétel egészére nem alkalmazható az őstermelők adózása. Arra az önálló tevékenység adózási szabályai vonatkoznak.

Őstermelő őstermelőtől vásárolhat-e? Tovább értékesítheti-e a termékét? Adózás és Áfa szempontból lehetséges-e?

Nincsen jogszabályi akadálya annak, hogy a termékértékesítés két őstermelő között valósuljon meg. Az így megszerzett bevétel mezőgazdasági őstermelői tevékenységből származó bevételként kezelendő, ha az a családi gazdaságokról szóló törvény szerinti őstermelői tevékenységből származik.

A beszerzést követő értékesítés szempontjából releváns, hogy a terméket feldolgozást követően, vagy változatlan formában adják tovább. Mezőgazdasági termékből élelmiszer előállítása kiegészítő őstermelői tevékenységnek minősül. A mezőgazdasági őstermelő termékértékesítése őstermelői tevékenységnek minősül, ha a kiegészítő tevékenységéből származó éves bevétele nem haladja meg az őstermelői tevékenységből származó éves bevételének negyedét. Ha a kiegészítő tevékenység bevétele a teljes éves bevétel 25 %-át meghaladja, akkor a kiegészítő tevékenységből származó bevétel egészére nem alkalmazható az őstermelők adózása. Arra az önálló tevékenység adózási szabályai vonatkoznak. Az önálló tevékenység adózási szabályai vonatkoznak arra a bevételre is, amikor változatlan formában történik a termék tovább értékesítése.

A mezőgazdasági tevékenységet végző (Áfa tv. 7. sz. melléklet I. részében meghatározott termékek értékesítése esetén) áfaalany – függetlenül attól, hogy magánszemély, társaság, szövetkezet vagy egyéb szervezet – e tevékenysége után az Áfa tv. XIV. fejezetében szabályozott különös adózási mód szerint, kompenzációs rendszerben adózik, ha az Áfa tv.-ben meghatározott feltételeknek megfelel, vagyis különleges jogállású mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalany, és különleges jogállását nem változtatta meg, vagyis a kompenzációs rendszer alkalmazásáról nem mondott le. A különleges jogállású (azaz kompenzációs rendszert alkalmazó) adóalany nem jogosult kompenzációs felárra az olyan termékértékesítése után, amelynél a beszerző nem áfaalany, vagy olyan belföldön nyilvántartásba vett áfaalany, aki különleges jogállású mezőgazdasági tevékenységet folytatóként jár el, azaz kompenzációs rendszert alkalmaz. Ezen ügyletek esetében az értékesítést végző adóalany választásának megfelelően az általános szabályok szerint (általános forgalmi adó felszámításával), vagy alanyi adómentes státuszban járhat el.

A TEÁOR 9329'05 lehet-e őstermelői tevékenység?

TEÁOR 9329 - Máshova nem sorolható egyéb szórakoztatás, szabadidős tevékenység - alatti szakmakódok között szerepel: Falusi élethez, környezethez és munkakultúrához kapcsolódó hagyományok, tevékenységek bemutatása (932905), melynek leírásában benne van a falusi vendégasztal definíciója is, tehát igen.

Helyi terméket előállító, helyben értékesítő Kft. miért más besorolású, mint egy őstermelő. Nem elég a helyi termék előállító végzettség a Kft. dolgozójának?

Az őstermelőkre vonatkozó szabályokat a családi gazdaságokról szóló 2020. évi CXXIII. törvény határozza meg. Az élelmiszer előállító létesítmények esetében az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény, a bejelentésre vonatkozóan a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet rendelkezései az irányadók. Az élelmiszer előállításhoz szükséges szakképesítést az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről szóló 34/2018. (XII. 3.) AM rendelet határozza meg.

Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ)

Táplálkozási, élettani hatás szempontjából pl. a méz, a kovászos pékáruk, a kecske/juh tejtermékek is jó lenne, ha bekerülhetnének a KMÉ termékek közé. Van erre nézve elképzelés? Továbbá a kistermelők jellegzetes termékei (például parasztsonka, mangalica/liba töpörtyű) felé mennyire várható bővülés?

A pályázati lehetőségek bővítése folyamatosan zajlik az élelmiszeripar, mezőgazdaság, a szakmai és érdekképviseleti szervezetek, fogyasztói szempontok és piaci trendek figyelembevételével. Dinamikus növekedést diktálva újabb és újabb termékkategóriákra készülnek termékleírások, annak érdekében, hogy minél szélesebb körben elérhető legyen a KMÉ-védjegy.

Kiváló minőségű élelmiszer-KMÉ védjegyről azt mondták, megvannak a terméktípusok, amikre beadható jelenleg. Ezek várhatóan bővülnek a jövőben? Pl. mézre, vajas kiflit mondták csak pékárunál, szerintem a kovászos termékek nagyon is ide tartoznának, ahogy a tejtermékek mellett a kecske és juh termékek is, ha már az egészségügyi hatás is szempont a kiválóságnál...

Amennyiben egy adott terméktípusra - mint például friss bárány-, juhhús, méz, kovászos pékáru, kecske, és juhtejtermékek - még nincs kidolgozott termékleírás, a terméket előállítók (akár más ipari szereplőket és szakmai szervezeteket belevonva) maguk is szakmai javaslattal élhetnek a kiválóságot meghatározó kritériumokra, figyelembe véve az ágazat lehetőségeit, az üzemi, technológia körülményeket, valamint a fogyasztói igényeket.

A friss bárány, illetve juhhús miért nincs a kiváló élelmiszer rendszerben?

A pályázati lehetőségek bővítése folyamatosan zajlik az élelmiszeripar, mezőgazdaság, a szakmai és érdekképviseleti szervezetek, fogyasztói szempontok és piaci trendek figyelembevételével. Dinamikus növekedést diktálva újabb és újabb termékkategóriákra készülnek termékleírások, annak érdekében, hogy minél szélesebb körben elérhető legyen a KMÉ-védjegy.

Az iparági szereplőkkel, termelőkkel, gyártókkal való szakmai együttműködésre, szakmai javaslatokra nyitott a Védjegyiroda, és örömmel fogadja a javaslatokat, mert ezáltal a folyamat meggyorsítható, a pályázási lehetőség hamarabb elérhetővé válhat az érdeklődők, és pályázók számára.

Létezik speciális tanácsadás, aki a tanúsító védjegyek megszerzésében tud segíteni?

A Védjegyiroda a KMÉ védjeggyel kapcsolatban teljeskörű tájékoztatást tud adni a pályázat benyújtásától a védjegyhasználati jog megszerzéséig zajló tanúsítási folyamattal kapcsolatban.

Földrajzi árujelző

Milyen szabályok vonatkoznak a borecet földrajzi árujelzőinek uniós oltalmára?

A borecetek földrajzi árujelzőinek uniós oltalmára vonatkozó követelményeket a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlament és tanácsi rendelet rögzíti. Az ebben rögzített követelményeknek való megfelelés esetén kezdeményezhető egy borecet elnevezésének földrajzi árujelzőként való uniós oltalom alá helyezése.

A borászati termékek földrajzi árujelzőinek védelme érdekében a szőlészetről és borászatról szóló 2020. évi CLXIII. törvény 15. § (1) bekezdése alapján a borászati termék földrajzi árujelzőjével azonos elnevezés azonban csak a földrajzi árujelzőt kezelő hegyközségi szervezet engedélyével tüntethető fel szőlőt, bort tartalmazó, borászati terméknek nem minősülő terméken, valamint boreceten. Ennek értelmében az oltalom alatt álló földrajzi árujelző feltüntetése (Tokaj, Villány, Mór stb.) boreceten abban az esetben lehetséges, ha az érintett hegyközségi szervezet a névhasználathoz hozzájárul. A névhasználathoz történő hegyközségi hozzájárulás feltétele, hogy a használni kívánt elnevezés ne sértse a hegyközség által kezelt földrajzi árujelző jó hírnevét.

Amennyiben a boreceten olyan földrajzi nevet kíván feltüntetni, amely nem szerepel a borászati termékek oltalom alatt álló elnevezéseit tartalmazó nyilvántartásban (ld. https://boraszat.kormany.hu/eredetvedelem kapcsolódó anyagok között) az elnevezés hegyközségi hozzájárulás nélkül is feltüntethető.

FOTÓGALÉRIA BUDAPEST

BUDAPEST

Fekete ribizli ecet
Almaecet

SAJT

Cigánymeggy Pálinka
Almapálinka
Körtepálinka

Paprikás szalámi
hagyományos érlelésű
félszáraz, csemege

PANNONHALMA

PANNONHALMA

PAKS

MAGYAR NEMZETI
VIDÉKI HÁLÓZAT

CSÁSZÁRTÖLTÉS
MENDLER
CABERNET
SAUVIGNON

NOMACORC
Select Series

PAKS

MÉHÉSZET
KRÉMMÉZ

MARKETINGSZIGET

Kimchi

A MINŐSÉG GARANCIÁJA
MAGYAR NEMZETI VIDÉKI HÁLÓZAT

HAJDÚBÖSZÖRMÉNY

HAJDÚBÖSZÖRMÉNY

IMPRESSZUM

Szerzők:
A rendezvényen bemutatkozó termelők és a REL csoportok, valamint a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat, az Agrárminisztérium, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal és a Kislépték Egyesület munkatársai

Felelős kiadó: Győrffy Balázs elnök, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Kiadja: © Nemzeti Agrárgazdasági Kamara – minden jog fenntartva
Szerkesztő: Szomi Edina
Lektor: Dr. Balogh Brigitta

A kiadvány szakmai tartalmát biztosította:
Bemutatkozó Termelők
REL csoportok
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat
Agrárminisztérium
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Kislépték Egyesület

A kiadvány szakmai képeit biztosította:
Bemutatkozó Termelők
REL csoportok
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat

ISBN 978-615-6564-18-4

2023.

NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

MAGYAR NEMZETI VIDÉKI HÁLÓZAT

kislépték EGYESÜLET