

SZAKDOLGOZAT

Veres-Simai Judit

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szent István Campus
Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdasági Intézet
Vidékfejlesztési Agrármérnöki szak

**Az akácméz, mint hungarikum a kisújszállási bio Simai
méhészetben**

Belső konzulens:	Némediné Kollár Kitti egyetemi docens
Intézet/Tanszék:	Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdasági Intézet Vidék-és Területfejlesztési Tanszék
Készítette:	Veres-Simai Judit

Gödöllő

2024

Tartalomjegyzék

1.	Bevezetés.....	2
2.	Szakirodalmi áttekintés.....	4
2.1	Hungarikumok 2012. évi XXX. törvénye	4
2.2	A törvény fogalmi rendszere	4
2.3	Nemzeti Értékpíramis.....	7
2.4	Hungarikum Bizottság.....	8
2.4.1	Szakmai ágazati szakbizottságok	9
2.5	Hungarikum védjegy	9
2.6	Hungarikum: fehérakác és az akácméz	10
2.7	Bioméhészet	13
2.8	Bio védjegyek.....	15
2.8.1	Tanúsító szervezetek Magyarországon.....	15
2.8.2	Európai Unió organikus termék	16
2.8.3	Nemzetközi tanúsító rendszerek.....	16
2.9	Kisújszállás általános bemutatása.....	17
2.9.1	Elhelyezkedés	18
2.9.2	Kisújszállás legfőbb demográfiai mutatói	19
3.	Alkalmazott módszerek	22
3.1	Kérdőíves felmérés.....	22
3.2	Mélyinterjú	23
4.	Eredmények és értékelésük.....	25
4.1	Kérdőívek elemzése	25
4.2	Mélyinterjú Simai Krisztián méhészmesterrel	37
5.	Következtetések, javaslatok.....	43
5.1	Hipotézisvizsgálat	43
6.	Összefoglalás	46
7.	Irodalomjegyzék	48
8.	Ábrajegyzék.....	51
9.	Táblázatjegyzék	52
10.	Mellékletek	53

1. Bevezetés

Szakdolgozatom témája nem volt kérdés, hiszen van egy családi ökológiai gazdaságunk, a Simai Méhészet, melyben nagy hangsúlyt kap a hungarikumként nyilvántartott akácméz is. Vállalkozásunk 2015-ben alakult Kisújszálláson, édesapám pedig elsőgenerációs méhész a családban. Úgy gondolom, hogy a méhészet önmagában sem egy hétköznapi téma, de a különböző éghajlati változások, emberi tevékenységek miatt fokozott figyelmet és védelmet igényel ez a tevékenység.

A méhészethez hasonlóan, mégis más szempontok alapján, a hungarikumok is fokozott figyelmet érdemelnek, hiszen ezek a különleges értékek, termékek, hagyományok és kulturális gyakorlatok az ország történetének és identitásának meghatározó részei, melyek hozzájárulnak a „magyar összetartozás” érzéséhez. A hungarikumok Magyarországra jellemző hagyományokat, termékeket, értékeket és kulturális örökségeket foglalja magába. Ezen elemek egyediek és jellemzők Magyarországra. A hungarikumok, mint a magyar kultúra értékei, fontos pillérei a magyar kulturális identitás szempontjából. Ezért lehet az, hogy a hungarikum kifejezést általánosságban használják mindenre, ami magyar, hiszen beleférhetne minden, ami íz, ami illat, ami magyar. Első ránézésre talán lehet benne igazság, azonban a valóságban ez csak tévhit, hiszen a hungarikumok önálló és szigorú törvényi szabályozásokban foglalt saját meghatározása van. Magyarországon a hungarikum törvény adja azt a keretrendszert, mely lehetőséget ad a helyi, regionális vagy akár országos szinten kiemelkedő termékek, hagyományok, értékek rendszerben való elhelyezését és védelmét. A törvény egyik központi eleme a Nemzeti értékpiramis, melynek csúcsán a Hungarikumok Gyűjteménye áll (2012. évi XXX. törvény).

Tehát adott két, első ránézésre talán egymástól igen távol álló téma: a hungarikumok és a bio méhészet. Mégis szorosan kapcsolódnak egymáshoz, hiszen az akácméz, fájával a fehér akáccal együtt a Hungarikumok Gyűjteményének (Hungarikum Bizottság, 2024) részét képezik.

Az ökológiai méhészetben előállított akácméz tehát kettős szerepet tölt be egyszerre, hiszen megfelel a fenntartható termelés követelményeinek, valamint nemzeti, élelmiszergazdasági értéket is képvisel. Ennek oka nem csak az akácmézre jellemző lágy ízvilágban vagy az akácvirág illatában rejlik, hanem hogy hazánk történelmileg valamint gazdaságilag is kiemelt szerepet tölt be a világ méztermelői között (KSH, 2010).

Az akácméz cáfolhatatlan értékeinek megismertetésén túl, természetesen személyes indíték is volt a témaválasztásomban. Mindig is rajongtam a magyar népi Hagyományoknak -

a néptáncnak és a Népzenének - egyedülálló kulturális értékeiért, ami a több mint egy évtizedes néptáncos múltamnak köszönhető. Ez az elköteleződés vezetett a Hungarikumok iránti érdeklődésemhez, hiszen ezek az értékek a modernizáció gyorsasága ellenére is összekötnek bennünket a múltunkkal és a gyökereinkkel.

A témám személyes fontosságát pedig erősíti a saját családi ökológiai gazdaságunk. Tehát a kutatás nem csak tudományos szempontból fontos számomra, hanem a saját ökológiai gazdaságunk számára is gyakorlati hasznot képvisel. Szakdolgozatomban célul tűztem ki, hogy az alkalmazott kutatások és kérdőívek eredményeit közvetlenül felhasználjuk a gazdaságunk értékelésében és fejlesztésében.

A következőkben a „Szakirodalmi áttekintés” résztben először szeretném bemutatni a Hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény jelentőségét, fő célkitűzésit, valamint fogalmi rendszerét, majd néhány fontosabb elemét, melyek az egyedülálló nemzeti értékeink védelmét és népszerűsítését szolgálják. A hungarikumokról szóló általános ismertetés után szeretném bemutatni kifejezetten az akác és akácméz történetét és jelentőségét Magyarországon gazdasági és méhészeti szempontból. Ezt követően a gazdaságunk otthonát adó várost, Kisújszállást fogom bemutatni szekunder adatgyűjtések segítségével.

A szakirodalmi áttekintést követően bemutatom a saját kutatásaimat. Dolgozatomban kétféle primer módszert alkalmaztam. Az első módszerben lakossági kérdőívet készítettem, melyben az általános és a saját mézfogyasztóink fogyasztási szokásaira, illetve a védjegyekkel kapcsolatos megítélésükre voltam kíváncsi. Továbbá interjú készítettem édesapámmal, Simai Krisztián méhészmesterrel, annak érdekében, hogy átfogó képet kapjak a méhészeti ágazat jelenlegi helyzetéről és feltárjam a főbb összefüggéseket az akácméz jelentőségéről.

Szakdolgozatomat elsősorban a saját ökológiai gazdaságunk számára készítettem, de minden mézkedvelőnek, a méhészet és/vagy a hungarikumok iránt érdeklődőnek ajánlom és célom, hogy a dolgozat eredményeit a jövőben minél szélesebb körben ismertessem és népszerűsítsem, hozzájárulva ezzel nemzeti értékeink, különösen a magyar akácméz elismeréséhez és az ökológiai gazdálkodás fontosságának megértéséhez.

2. Szakirodalmi áttekintés

A következő fejezetben a különböző forrásokból gyűjtött szekunder adatokat és információkat fogom bemutatni, melyek alapját képezik a későbbi primer kutatással egybekötött elemzésnek.

2.1 Hungarikumok 2012. évi XXX. törvénye

Az Országgyűlés 2012. április 2-án a **2012. évi XXX. törvényt** azzal a céllal hozta létre, hogy a magyarság számára jelentőséggel bíró értékeknek megfelelő jogi háttérrel biztosítson. A 2012. július 1-jén hatályba lépő 2012. évi XXX. törvény, értelmező rendelkezéseiben, így hivatkozik a **hungarikumokra**: *„gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye”* (2012. évi XXX. törvény).

2.2 A törvény fogalmi rendszere

Ahhoz, hogy átlátható legyen a hungarikummá válás folyamata, fontosnak tartom tisztázni a hozzá kapcsolódó legfontosabb fogalmakat. Tisztázását a Nemzeti Értékpíramis alulról felfelé építkező rendszerén keresztül szeretném bemutatni.

Települési érték, Települési értéktár

A települési értéktár, ahogyan a neve is jól mutatja, egy települési önkormányzat területén található **nemzeti értékeket** tartalmazó gyűjtemény. Ennek háttérét a hungarikumokról szóló törvény biztosítja, mely szerint a településeknek lehetősége van létrehozni a saját értéktárukat. Fontos, hogy ez nem kötelező, határidő nélkül, a települések szabadon dönthetnek ennek a létrehozásáról.

Arról, hogy mi kerül a települési értéktárba, nincs köbevésett szabály. Mondhatni minden, amiről a közösség úgy dönt. A törvény csak egyfajta útmutatást ad az értékek megválasztásához. A települési értékek legtöbbször az **épített örökség, természeti érték** kategóriába esnek, de egyre népszerűbbek a helyi ételek, italok is (Agrárminisztérium, 2024).

A jogi szabályozásnál fontos szerepet játszott az is, hogy ne csak kézzel fogható értékek töltsék meg a települési értéktárat, hanem lehetőséget biztosít arra, hogy a szellemi alkotások is teret kapjanak. Lehetőséget kapnak így a helyi jellegzetes rendezvények, melyek akár a helyi hagyományokat életben tartva kerülnek megrendezésre. Bár a törvény tiltja, hogy ember, önállóan kerüljön az értéktárba, de ember életútja, életében folytatott tevékenysége – ha az méltó rá – bekerülhet a települési értéktárba. Tehát az értéktárba bekerülhet minden olyan érték, ami minőséggel bír, és a helyiek döntése szerint méltó erre (Tózsá et al., 2021).

Tájegységi értéktár

A tájegységi tár, hasonló gyűjtemény a korábban említett települési értéktárhoz, de földrajzilag egy sokkal tágabban meghatározott területen található értékeket ölel fel különböző szempontok szerint. Ezen szempontok lehetnek **néprajzi, történelmi** vagy valamely közigazgatási vagy szociális területen végzett munkák. Itt arról van szó, hogy egy adott tájegység több települését össze lehet kötni, ha az adott érték a tájegység több részén fellelhető. Arról, hogy mi kerülhet a tájegységi értéktárba a Tájegységi Értéktár Bizottság hozhat döntést (Tózsá et al., 2021).

Nemzeti érték

A 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló részben kimondja, hogy a magyar nemzeti érték egy olyan gyűjtőfogalom, mely a magyarságra jellemző, egyedülálló magyar kultúra évezredes értékeit, örökségét, ember alkotta és természet adta értékeit foglalja magába. Leírja azt is, hogy ezen értékeket össze kell gyűjteni, dokumentálni és átfogó értéktárban összesíteni kell. A nemzeti értékek elismerése erősíti az összetartozást, a **nemzettudatot** a Magyarországon élők és az **országhatáron túli magyarok**, továbbá a világszerte élő, magukat magyarnak valló közösségekben egyaránt. „Az Országgyűlés kinyilvánítja, hogy a nemzeti értékeket az egyetemes értékek részének tekinti, amely értékek a magyarság múltjának, jelenének és jövőjének dinamikusan fejlődő tárháza, az értékalapú nemzeti összefogás alapja” (2012. évi XXX. törvény).

Vármegyei értéktár

Vármegyei értéktárat és annak bizottságát a Vármegyei Értéktár Bizottságot a vármegyei önkormányzat hozhatja létre. Az értéktárba olyan értékek kerülhetnek, melyeket korábban már a **megye területén** nemzeti értékkel nyilvánítottak. A törvény szerint az értéktár létrehozását, gondozását és annak feladatainak ellátását végezheti a vármegye területén működő vármegyei önkormányzat által megbízott, egyházi vagy civil szervezet, közalapítvány, vagy ilyen szervezet által fenntartott intézmény, valamint annak szervezeti egységei (2012. évi XXX. törvény).

Külhoni Nemzetrészt értéktár

Ez az értéktár az **országhatáron túl** fellelhető, korábban az adott Külhoni Nemzetrészt Értéktár Bizottság által nemzeti értékkel nyilvánított, az adott ország területén élő magyarságra jellemző értékek adatait tartalmazó gyűjtemény (Tózsá et al., 2021).

Ágazati értéktár

Az ágazatokért felelős miniszterek, a saját szervezetükön belül ágazati értéktárakat hozhatnak létre, melyet a Hungarikum Bizottságnak be kell jelenteni. Munkájukat az Ágazati

Értéktár Bizottság segíti, melynek 5 tagja van, a tagokat pedig az egyes ágazatokért felelős miniszterek nevezik ki (2012. évi XXX. törvény). Az ágazati értéktár olyan adatgyűjtemény, amely az egyes ágazatokért felelős miniszterek által meghatározott **nemzeti értékeket** foglalja magában (Tózsá et al., 2021). Ha bármely ágazat új értékkel bővíti az értéktárát, annak adatait az értéktárba való felvételt követő 30 napon belül el kell juttatni a Hungarikum Bizottsághoz (2012. évi XXX. törvény).

Kiemelkedő nemzeti érték

A törvény meghatározása szerint kiemelkedő nemzeti értéknek számít minden olyan nemzeti érték, mely meghatározó jelentőséggel bír a magyarság szempontjából. Növeli és **öregbíti a hírnevünket**, megbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon. Továbbá segíti az új nemzedékek nemzeti hovatartozásának és magyarságtudatának kialakulását, megerősítését (2012. évi XXX. törvény).

Magyar Értéktár

A magyar értéktár és a kiemelkedő nemzeti értékek fogalma szorosan kapcsolódik egymáshoz, hiszen a Magyar Értéktárban kerülnek nyilvántartásra a **kiemelkedő nemzeti értékek** adatai. Tehát a nemzeti értékekből kerül ki a Hungarikum Bizottság által elfogadott kiemelkedő nemzeti értékek gyűjteménye (Tózsá et al., 2021).

Hungarikumok gyűjteménye

Az utolsó fogalom - mely egyben a **piramis teteje** -, a Hungarikumok Gyűjteménye. Olyan nemzeti értékek gyűjteménye, melyek kiemelkedő nemzeti értéknek minősülnek és a Hungarikum Bizottság által hungarikummá nyilvánítottak. A Hungarikumok Gyűjteménye 8 szakkategóriát foglal magába:

1. agrár- és élelmiszergazdaság,
2. egészség és életmód,
3. épített környezet,
4. ipari és műszaki megoldások,
5. kulturális örökség,
6. sport,
7. természeti környezet,
8. turizmus és vendéglátás (Agrárminisztérium, 2024).

2.3 Nemzeti Értékpiramis

A 2012. évi XXX. törvény egy **alulról felfelé építkező** rendszert vezetett be, melyet Nemzeti Értékpiramisnak vagy Nemzeti Értéktárnak nevezünk. A törvény célja az volt, hogy egy olyan átlátható hierarchikus rendszert alakítson ki, melyben minden érték elfoglalhassa az őt megillető helyét, annak megfelelően, hogy mekkora értéket képvisel egy közösség számára. A piramis **három szintből áll**, tehát a hungarikummá nyilvánítás alulról építkező, többlépcsős folyamat, melyet bárki kezdeményezhet.

Az **első szinten** a helyi települési, tájegységi, megyei, ágazati, külhoni magyar értéktárak szerepelnek. A nemzeti értékké való nyilvánítási javaslatot, területiségétől függően, a települési- vagy tájegységi értéktár, külhoni települési- vagy tájegységi értéktárba lehet felterjeszteni. Az az érték, amely bekerül a helyi értéktár bizottság döntése alapján a helyi értéktárba, nemzeti értéknek minősül.

Amennyiben nem konkrét településhez kapcsolódó nemzeti értékről van szó. Az adott nemzeti érték gondozója vagy fenntartója a javaslatát a vonatkozó minisztérium által kezelt ágazati értéktárhoz nyújthatja be. Nemzeti értékeink attól függően tehát, hogy a települési- vagy tájegységi értéktár, külhoni települési- vagy tájegységi értéktárba vagy területi meghatározás nélkül kerültek számításba, úgy léphetnek a következő szintre, a Megyei-, Ágazati- vagy a Külhoni Nemzetresz Értéktárba (Hungarikum.hu, 2024).

A **következő szinten** a kiemelkedő nemzeti értékek szerepelnek. Itt tehát a már előtte lévő Megyei- Ágazati- és a Külhoni Nemzetresz Értéktárba bekerült értékek egy újabb javaslati benyújtást követően válhatnak kiemelkedő nemzeti értékké. Amennyiben a Hungarikum Bizottság pozitívan bírálja el a kérelmet, be is kerül a Magyar Értéktárba (Hungarikum.hu, 2024).

A **harmadik** és egyben utolsó lépcsőfok a Hungarikumok Gyűjteménye. Az ebbe való bekerülés feltétele, tehát már a Magyar Értéktárba felvett kiemelkedő nemzeti érték felterjesztése a Hungarikumok Gyűjteményébe, melyet szintén a Hungarikum Bizottsághoz kell benyújtani (Tózsá et al., 2021).

Ahogy az **1. ábra** is jól mutatja, az értékeink a Hungarikumok Gyűjteményébe való bekerülése szigorú szabályozásokhoz kötött és többkörös szemügyre vételezést igénylő folyamat, de minden értéknek megvan benne a maga helye.

1. ábra: Nemzeti értékpiramis
(forrás: hungarikum.hu, 2024)



2.4 Hungarikum Bizottság

A Hungarikum Bizottság 2012. október 18-án alakult meg, a 2012. évi XXX. törvény alapján, a nemzeti értékek és a hungarikumok megőrzésének, fenntarthatóságának és széles körű megismertetésének céljából. 2015 július 3-án a Htv. módosításáról szóló 2015. évi LXXX. törvénymódosításnak köszönhetően, a korábban 16 tagú bizottság 21 főre bővült. Minden bizottsági tag delegálás útján kerül be a testületbe, többek között „a Magyar Országgyűlés, a Magyar Állandó Értekezlet (MÁÉRT), a különböző minisztériumok, a Magyar Tudományos Akadémia (MTA), a Magyar Művészeti Akadémia (MMA), a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának (SzTNH) elnöke által delegált tagok. A bizottság elnöke az agrárpolitikáért felelős miniszter” (Hungarikum-Bizottság, 2024). A rendelkezés szerint a bizottság **tagjainak** a lehető magasabb színvonalú **szakmai tapasztalattal** kell rendelkezniük, illetve valamennyi tudományterületnek képviseltetve kell lennie (2012. évi XXX. törvény).

Lényeges szempont, hogy a bizottság tagjai között nem szerepelhet olyan személy, akinek bármely produktuma vagy szellemi alkotása nemzeti értéknek minősül, illetve aki nemzeti értékek kereskedelmi célú értékesítésében vesz részt (Tózsza et al., 2021).

2.4.1 Szakmai ágazati szakbizottságok

A bizottság munkáját a Hungarikum Bizottság Titkársága és az összesen **7 szakbizottság** segítik, melyből 6 szakbizottságban az adott szakterületen működő szervezetek, intézmények és kamarák képviselői vesznek részt.

1. Agrár- és Élelmiszergazdaság Szakbizottság
2. Egészség és Életmód Szakbizottság
3. Ipari és Műszaki Megoldások Szakbizottsága
4. Kulturális Örökség Szakbizottság
5. Sport, Turizmus és Vendéglátás Szakbizottság
6. Természeti és Épített Környezet Szakbizottság

A szakbizottságokban legalább két tagnak képviselnie kell az adott szakmai, speciális részterületeket és összesen minimum 10 tagból kell állnia. A tagokat a Hungarikum Bizottság elnöke nevezi ki és létszámuk nincs maximalizálva. A létszámot az adott részterület sajátosságai és a szakbizottság működőképességének figyelembevételével határozzák meg.

7. Hungarikum Védjegy Szakbizottság

A hetedik és egyben utolsó szakbizottság a Hungarikum Védjegy Szakbizottság, mely kicsit eltér a többitől. Tagjai a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának 3 alkalmazottja, a Magyar Védjegy Egyesület legalább 1 képviselője, illetve a Magyar Iparjogvédelmi és Szerzői Jogi Egyesület legalább 1 képviselője. A tagok létszáma itt sincs maximalizálva (Agrárminisztérium, 2019).

2.5 Hungarikum védjegy

A Hungarikum védjegy egy olyan **jogi oltalom Magyarországon**, melyet olyan termékek, szolgáltatások, különösen a magyarokra jellemző értékek kaphatnak meg, melyeknek jelentős szerepük van a nemzeti identitás és a kulturális örökség megőrzésében. A kiemelkedő nemzeti értékek megismertetésére, kiemelésére, megkülönböztetésére szolgál. Fontos, hogy a védjegy nem egy tanúsító védjegy, tehát önmagában nem biztosítja az adott terméknek vagy szolgáltatásnak a minőségét (Tózsza et al., 2021). Tehát, ahogyan azt az imént említettem, inkább csak a hungarikumok megismertetésében, megkülönböztetésében játszik szerepet.

A védjegy használatát a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 18. §-a alapján a védjegyjogosult a Hungarikumot gondozó vagy fenntartó természetes vagy jogi személy kérheti. A kérelem benyújtása díjmentes és annak pozitív elbírálása után a védjegy használata ingyenes. Az engedély nélküli védjegyhasználat esetén pedig az Agrárminisztérium bírósági úton lép fel. A védjegy használata során semmilyen változtatás nem megengedett, csak a kérelmező használhatja és csak a kérelemben megjelölt árura. A védjegy szimbolikájának egyediségét a nemzeti színek (piros, fehér, zöld) és a Szent Korona jelképei alkotják, mely a **2. ábrán** található (Agrárminisztérium, 2024).

2. ábra: Hungarikum védjegy

(Forrás: Hungarikumok Gyűjteménye-Magyar Értéktár, Agrárminisztérium)



Területileg Magyarországon, az Európai Unióban, Ukrajnában és Szerbiában áll fenn a Hungarikum védjegy. Területiség kiterjedtségével a külhoni magyar közösségek vannak fókuszban, hogy ők is tudjanak élni a védjegyoltalommal (Szamosi, 2024).

2.6 Hungarikum: fehérakác és az akácméz

A fehérakác (*Robinia pseudoacacia*) eredetileg az Appalache hegységben őshonos, valószínűleg Amerika felfedezése után kerülhetett Európába, majd később Magyarországra. Lassan terjedt a kontinens belseje felé ezért az országban csak a **XVIII. sz.-ban jelent meg**. Az akác számos előnyös tulajdonságát hamar felismerték, ezért először csak díszfaként majd a század második felében tudatos telepítés vette kezdetét (Fritsch, 2012). A telepítésének elsődleges célja az alföldi **futóhomok megkötése** és a deflációs károk mérséklése volt, de nagy számban telepítettek akácosokat az egész ország területére. Rendkívül gyorsan növekedő és nagytermetű, fája kemény, ezért nem csak tüzelőnek, de szerszámgyártásra is egyaránt alkalmas.

Hazánk földrajzi elhelyezkedése és klímája általában előnyös a fehérakácnak. Nyáron a hatalmas virágfürtjei beborítják szinte az egész lombkoronát (**3. ábra**), ezzel nyújtva a nektártermésük legjavát (Vida, 2018). Azonban a melegigénye miatt a tavaszi fagyok hatalmas károkat tudnak okozni a virágaiban, ezáltal veszélyeztetve az akácméz ellátást. Mindezek ellenére Magyarországon a világon egyedülálló tisztaságú fajtaméz a **Magyar Akácméz**, mivel Európai viszonylatban nálunk található a legtöbb akácerdő (Sebestyén, 2014).

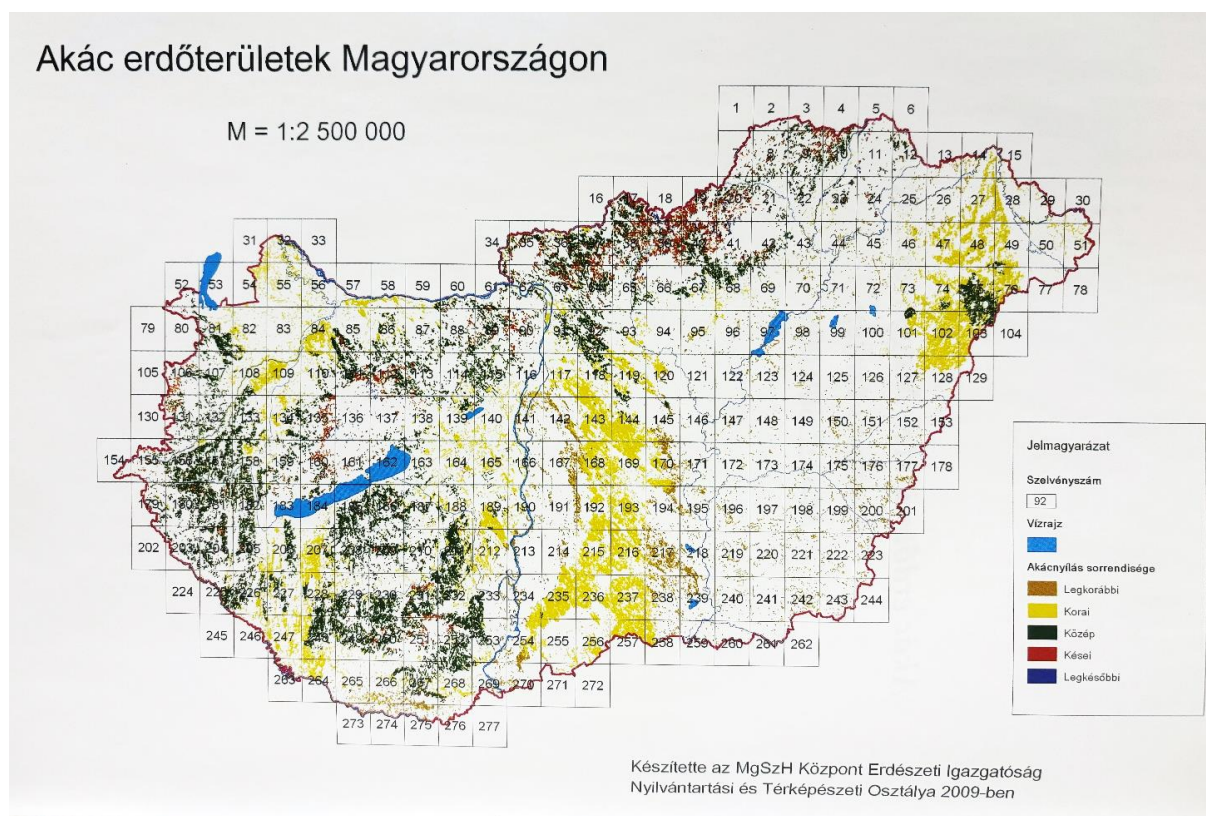
3. ábra: Fehér akácfa

(Forrás: Botanikaland weboldal – internet)



Illetve a Magyarországon található akácerdők más időpontokban, bizonyos **időeltolódással virágznak** (Fritsch, 2012). Ezzel lehetővé téve az akácméz gyűjtési időszakának kitolását. Ez a gyakorlatban úgy néz ki, hogy a méhészt legelőször a legkorábban nyíló akácerdőt keresi fel, majd, ha ott lement a virágzás, akkor tovább vándorolhat a később virágzó akácosba, melyet jól ábrázol a **4. ábrán** található térkép, mely az akácnyílási időszakokat mutatja be. Ez a lehetőség nem csak a mézmenyiség növelésére, de a fagykárokkal szembeni károk diverzifikálására is alkalmas.

4. ábra: Akác erdőterületek Magyarországon
(Forrás: Fritsch Ottó Erdei méhlegelő-Akác könyve)



Az akácméz harmonikus, **lágú ízű**, illatában pedig érződik az akácvirág aromája. Színe a csaknem színtelentől az enyhén sárgás, vagy akár zöldes színárnyalatig terjed. Érdekességként szeretném megemlíteni, hogy a méznek természetes folyamata a kristályosodás. Kristályos állapotból melegítéssel lehet újra folyós állapotba hozni a mézet. Fontos, hogy a melegítésnek minden esetben 38°C alatt kell történnie, hogy a benne lévő anyagok ne károsodjanak (Szalai és Czédulás, 2023). A kristályosodásra való 'hajlam' attól függ, hogy a mézben hogyan alakul a szőlőcukor és a gyümölcscukor aránya. Minél magasabb a szőlőcukor aránya, annál hamarabb következik be a kristályosodás. Ez a gyakorlatban annyit jelent, hogy a repceméz már pár nap múlva kristályos lesz (magas szőlőcukor arány), míg a hungarikumként is nyilvántartott akácméz akár **évekig is folyós maradhat** (magas gyümölcscukor arány) (Simai, 2023.).

Mellékíz nélküli, íz karaktere nem domináns ezért különböző italok és sütemények szívesen használt **édesítőszer**e (OMME, 2024). A cukrokon kívül számos egészségre jótékony hatású anyag is megtalálható benne, ezért gyógyhatású ételként tartják számon szerte a világban (Vida, 2018).

5. ábra: Termelői Akácméz
(Forrás: Saját fotó)



2.7 Bioméhészet

Az akácméz, mint hungarikum tehát kimagasló értékkel bír, de annak érdekében, hogy értékét még inkább jelentősegteljesebbé tegyük, fontosnak tartom belevonni az ökológiai gazdálkodás fontosságát.

Az ökológiai működés egyik legfontosabb pillére a **beporzó fajokon** nyugszik. Hiszen a szárazföldi ökoszisztéma jelentős része igényel állati beporzókat, mely növények a tápláléklánc alapjait képezik. A mai virágos növényfajok kb. 87%-a rovarbeporzású, de a termesztett növényeink nagyjából 85%-ának is szüksége van beporzó fajokra a szaporodáshoz (Dobai, 2021), ezért az **ökológiai fontosságon** túl, a mezőgazdasági termelésben, ezáltal gazdasági szempontból is nagy szerepük van. Mivel ma már a méhek nem maradnának életben emberi védelem nélkül, mi pedig beporzók nélkül, az egymásrautaltság kölcsönös, a természeti ökoszisztéma megőrzéséhez, az élelmiszertermeléshez és a fenntartható mezőgazdasági fejlődés biztosításához (Szalay, 2002). A **méhek számának csökkenése** komoly fenyegetést jelent a globális mezőgazdasági biztonságra és termelékenységre, bár több tényező is hozzájárul ehhez a csökkenéshez. Az utóbbi években a méheket érintő betegségek problémái fokozódtak,

annak ellenére, hogy egyre nagyobb figyelmet fordítanak a kezelésükre (Brosi, Delaplane, Boots, & Roode, 2017).

A strukturált egyenletmodellezés (SEM) elemzés eredményei azt mutatták, hogy a környezeti attitűd és a környezeti aggályok közvetlen hatással vannak az organikus élelmiszerek vásárlási szándékaira, valamint közvetett hatással az organikus élelmiszerek iránti attitűdökön keresztül (NAM, 2016). Tehát manapság igen nagy hangsúlyt kapnak a biotermékek, melynek több oka is van. Az egyik, hogy az emberek kezdenek rájönni, hogy a mindennapi táplálékainkból hiányoznak a fontos vitaminok és ásványi anyagok, a másik pedig, hogy az élelmiszergyártásnak mekkora környezetterhelési hatása van. A biogazdálkodásnak pont ez a lényege, hogy az agrár és élelmiszergyártó tevékenységeket leginkább környezettudatosan folytassuk, segítségével pedig, a lehető **legértékesebb beltartalmú** és legkisebb környezetterhelési hatású élelmiszereket, termékeket tudjuk előállítani. Az ökológiai sokszínűség megőrzéséhez és a gazdasági fennmaradáshoz, hosszú távon tehát a legjobb megoldás az ökológiai gazdálkodás lehet. Ennek támogatására mind az Európai Unió döntéshozók, mind a magyar kormány különböző beruházási, vidékfejlesztési pályázatokkal motiválja az ökológiai gazdálkodás elkezdését, folytatását (Biokontroll Hungária, 2021).

A bioélelmiszerek, ezáltal a bioméz is **tiszta élelmiszer**, mely teljeskörűen tartalmaz vitaminokat, enzimeket, ásványi anyagokat, de ami a legfontosabb, hogy nincsenek bennük az egészségre káros vegyszerek, antibiotikumok maradványai (Hofler, 2009). A bioméz tágabb értelemben tehát azt jelenti, hogy tiszta, vegyszermentes méhlegelőről gyűjtött méz, mely nem tartalmaz szermaradványokat. A bioméhész fontos feladata, - a méhek tartásmódja mellett – hogy megőrizze a mézben lévő természetes és fontos anyagokat (Szalai és Czédulás, 2023).

Szalay László és Czédulás István megfogalmazása szerint a méz biominőségével kapcsolatban **két igen szélsőséges felfogás** létezik:

- „Minden méz bio, mert a növények és a méhek terméke, nem üzemi gyártmány.
- Soha nem lesz bio a méz, nem lehet megtiltani a méheknek, hogy ne menjenek vegyszerekkel kezelt virágzó táblákra.”

Az első felfogás szerint „**minden méz bio**”, hiszen teljesen természetes anyagokból természetes előállítással készül. De a valóságban azért ez nem állja meg a helyét. Vajon tényleg bio lehet az a méz, amely olyan környezetből kerül ki melyet a méhész permetez, gyógyszerrel, vegyszerrel? Természetesen az ilyen kezelések során a különböző vegyszerek maradványai felhalmozódnak a viaszban, melynek egy része pergetéskor közvetlen a mézbe kerülhet, ezáltal a mézet fogyasztó emberre is károsan hathat.

A második felfogás szerint „**a méz soha nem lehet bio**”- részben igaz a felfogás, hiszen a méheket nem lehet beidomítani, hogy csak egy adott növényről gyűjtsék a nektárt-, de a tisztaságra mégis befolyással lehet a méhészt a megfelelő izolációs távolságok betartásával és a méhlegelők megfelelő kiválasztásával.

Amikor valaki biominőségű terméket szeretne értékesíteni, súlyos szabályozásoknak kell eleget tenni. **Komoly ellenőrzésekkel** vizsgálják, hogy a termelési folyamatok a jogszabályban leírtaknak megfelelnek-e, és adott esetben a termékeket is komoly laborvizsgálatoknak vetik alá. Az ökológiai (biológia, organikus, öko, bio stb.) gazdálkodás talán az egyetlen olyan különleges gazdálkodási mód a világon, amelyet jogszabályok írnak körül, ezzel eloszlatva a legtöbb félreértést a termék előállítói, forgalmazói és fogyasztói között. A jogszabályok előírásainak betartása kötelező mindazoknak, akik forgalmazási szándékkal foglalkoznak ökológiai gazdálkodással az Európai Unióban (Szalai és Czédulás, 2023).

2.8 Bio védjegyek

A hungarikumokhoz hasonlóan a bio védjegyek is fontos szerepet töltenek be a minőségi és eredetvédett termékek megkülönböztetésében. A bio címkék a hungarikum védjeggyel ellentétben **garantálják a termék minőségét** és eredetét. Ezáltal fontos eszközei a fogyasztók tudatos döntéshozatalának, hiszen manapság óriási a kínálat melyet a különböző marketingfogások még inkább fokoznak. A védjegy használat hozzájárul a termék megkülönböztetéséhez, valamint a fogyasztói bizalom megerősítéséhez, ezáltal a termelő hosszútávú piaci sikereihez (Gutjahr, 2022).

2.8.1 Tanúsító szervezetek Magyarországon

A bio minősítést, azok az élelmiszerek kaphatják meg, melyek szigorú jogszabályi előírások betartása mellett a természetre kedvező módon állítottak elő. Ezeket a bio minősítéseket független tanúsító szervezetek igazolják, melyek rendszeres ellenőrzései biztosítják a fogyasztónak, hogy valóban ökológiai gazdaságból származó terméket vásároltak. Magyarországon két ilyen tanúsító szervezet működik a HU-ÖKO-01 kódszámmal rendelkező **Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.** és a HU-ÖKO-02 kódszámmal rendelkező **Bio Garancia Magyarország Kft.** Mindkét szervezet azonos törvényi szabályozás alapján működik, ezért az ellenőrzési és tanúsítási tevékenységükben nincs lényeges különbség (Felelős Gasztrohős, 2024).

6. ábra: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. logója
(forrás: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft weboldala-internet)



2.8.2 Európai Unió organikus termék

Az Európai Unió organikus termékek védjegyét az Európai Bizottság által jóváhagyott, tagállamokban működő tanúsító szervezetek felügyelik. A tanúsítás lényegében két fázisban történik, először magát a termelőt ellenőrzik, majd utána az általa előállított terméket. 2010 óta minden, az EU ökológiai gazdálkodási rendeletének teljes mértékben megfelelő, és az uniós tagállamokból származó előre csomagolt biotermékeken kötelező a védjegy használata. A címke használata nagyban megkönnyíti a fogyasztók számára az **ökológiai** úton előállított **élelmiszerek**, termékek **megkülönböztetését**. Ez a jelölés tehát a EU tagállamaiból származó bioélelmiszerek címkéjén található.

7. ábra: Ökológiai logó
(Forrás: Európai Bizottság weboldala-internet)



Fontos követelménye, hogy a termék mezőgazdasági eredetű összetevőinek legalább 95%-a biológiai eredetű legyen. Mindezek mellett fontos szempont, hogy az élelmiszer előállítása során nem alkalmazható génmódosított adalékanyag. Ez a valóban szigorú szabályozás biztosítja a fogyasztókat arról, hogy természetes, ökológiai módszerekkel előállított termékeket vásároltak (Felelős Gasztrohós, 2024).

2.8.3 Nemzetközi tanúsító rendszerek

A nemzetközi tanúsító rendszerek szigorúbb követelményeket írnak elő, mint az EU bio tanúsítási rendszere. Ezekre akkor lehet szükség, ha valaki biogazdálkodásból származó termékeket szeretne más országokba **exportálni** és ott értékesíteni. A tanúsítás feltétele, hogy az exportőr rendelkezzen külföldi felvásárlóval vagy megrendelővel. Az adott nemzetközi rendszer követelményei mellett az Európai Unió és a hazai jogszabályok betartása is kötelező.

Ebben segít a két hazai tanúsítószerv is, de a végső tanúsítási döntés a külföldi tanúsító szervezet hatáskörébe tartozik (Biokontroll Hungária, 2024).

Nemzetközi tanúsító szervek:

- Bio Suisse
- Bioland
- Demeter
- KRAV
- Naturland
- NOP
- Soil Association

(Biokontroll Hungária, 2024).

2.9 Kisújszállás általános bemutatása

A fontosabb alapfogalmak tisztázása - Hungarikumok és a biogazdálkodás - után szeretném bemutatni a saját családi ökögazdaságunk otthonát adó várost, Kisújszállást.

Kisújszállás, egy **Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyében** található város. Területi besorolása szerint a Karcagi járáshoz tartozik a karcagi kistérség részeként. Turisztikai szempontból az Észak-Alföld régióhoz, és az Alföld és Tisza-tó idegenforgalmi és turisztikai régióhoz kapcsolódik. Ahogyan a **8. ábra** is mutatja, statisztikailag a NUTS 1 alapján az Alföld és Észak nagyrégióhoz, NUTS 2 alapján pedig az Észak-Alföld statisztikai régióhoz tartozik (Hunmix.hu, 2024).

8. ábra: Kisújszállás NUTS1 és NUTS2 besorolása
(forrás: wikipédia, internet és saját szerkesztés)



A ma is mezővárosi jellegű Kisújszállás, kultúrkör és tájegység szempontjából a Nagykunsághoz tartozik. Lakónépessége 9869 fő, így a Karcagi járásban a második legnépesebb település Karcag után. Területét tekintve, $205,27 \text{ km}^2$ (KSH, 2023).

Kisújszállás az ősi „nagykun szállások” egyike, egy jellegzetes alföldi település, melyet hangulatos utcák és a tájhoz szervesen illeszkedő gazdálkodás jellemez (Kisújszállás város Önkormányzata, 2020).

Bár a régió közigazgatási központja Karcag város, de Kisújszállás lakói és vezetése is törekszik, hogy a város joggal lehessen a **Nagykunság kulturális fővárosa**. A város igen színes a rendezvényekben, melyek főként családi jellegük miatt sok helyi lakost vonzanak, de nem ritka, hogy a turisták is látogatják. A programokat főleg magánemberek, valamint civil szervezetek szervezik és igyekeznek a minőség igényességét megteremteni. Van egy kiváló néptáncosokból álló csoport (Nagykun Táncegyüttes), a Bokorvirág Hagyományőrző Egyesület, egy Zeneiskola, 48-as Olvasókör és Asszonykórus, Phoenix vegyeskar, Morgó hímzőkör, csipkeverő kör, foltvarró kör, szalmafonó és csuhéfonó kör, kosárfonó kör és még sorolhatnánk (Népfőiskola, 2022).

Kisújszállás évente számos kulturális eseményt és rendezvényt szervez. A város lakossága büszkén ápolja hagyományait, és fontos szerepet tulajdonít a közösségi eseményeknek. Minden évben több színvonalas esemény, rendezvény is megszervezésre kerül, ilyenek például a Kivilágos Kivirradtig Fesztivál, Bagaméri Fagyünnep és Süsü Családi Fesztivál, Nagykun Huszártalálkozó, Időutazás a gémeskút körül, Szüreti bál, civil szervezetek közreműködésével és természetesen az egyházi és állami ünnepek (Népfőiskola, 2022).

A település gazdaságát hagyományosan a **mezőgazdaság** és a kereskedelem jellemzi, az utóbbi években azonban egyre inkább fejlődik az idegenforgalom is, különösen a gyógyturizmus területén. Kisújszállásnak híres termálfürdője is van, a Kumánia Gyógyfürdő (Kisújszállás város Önkormányzata, 2020).

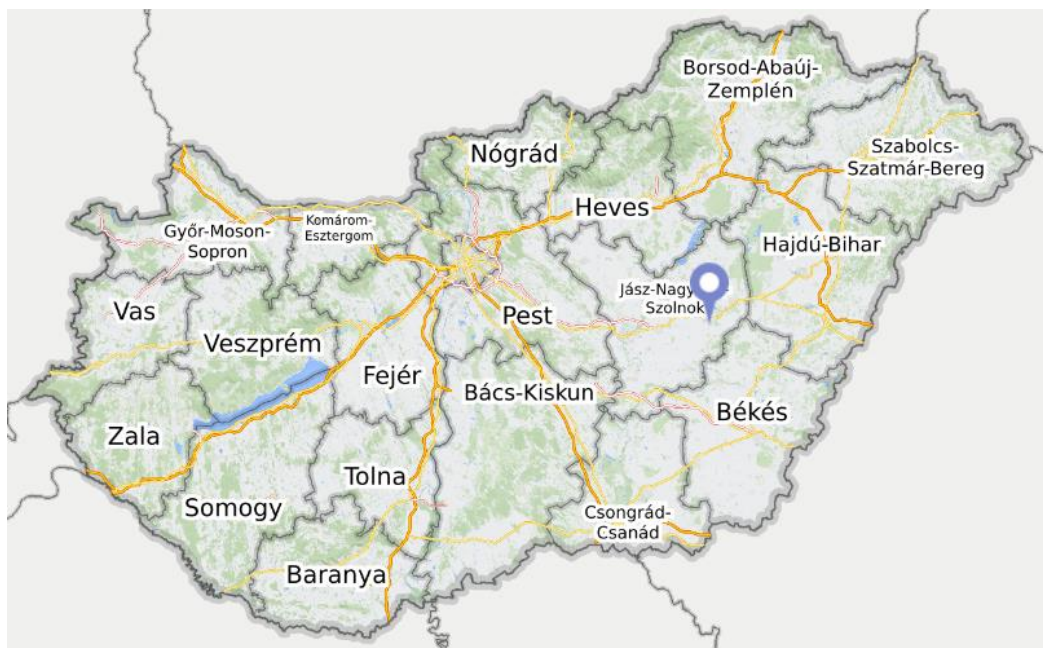
A növénytermesztésnek van egy kuriózumszámba menő ága Kisújszálláson, ez pedig a **rizstermesztés**. Rizstermesztéssel 2 nagyobb cég is foglalkozik a településen: a Nagykun 2000 Mg. Zrt és az Indián Rizs Kft., ezeken kívül pedig az ipari tevékenységben több kiemelt cég is szerepel. Ezek a cégek pedig, a lakosság igen nagy hányadának nyújtanak anyagi biztonságot, munkahelyeket teremtve.

2.9.1 Elhelyezkedés

Kisújszállás eredetileg a 4-es számú főútvonalon helyezkedett el, majd 2011-ben átadásra került a 4-es számú főútvonal Kisújszállást elkerülő szakasza, amely teljes egészében elkerüli a várost. A helyiek azóta a „rég 4-es”-ként emlegetik az egykor a várost átszelő 4-es számú utat. A város területén számos turisztikai látványosság található. Többek között gyógyfürdő, néprajzi múzeum, hagyományőrző lovastanya stb. Ezért, magát joggal a Nagykunság kulturális fővárosaként tartja számon, de nem elhanyagolható a területén folyó

növény- illetve rizstermesztés jelentősége sem (CÍVISTERV, 2015). Kisújszállás elhelyezkedése miatt **könnyen megközelíthető**, és a környékén található városokkal, településekkel összeköttetésben áll. Az elhelyezkedése miatt a város szerepet játszik a környező területek gazdaságában és szolgáltatásaiban.

9. ábra: Kisújszállás elhelyezkedése
(Forrás: térképem.hu, internet)



2.9.2 Kisújszállás legfőbb demográfiai mutatói

Annak érdekében, hogy átfogóbb képet tudjak adni a városról, ebben a fejezetben szeretném bemutatni Kisújszállást, néhány fontosabb demográfiai mutatón keresztül.

Az **1. táblázat** alapján Kisújszállás lakónépessége 2013-ban 11 426 fő, majd 2023-ra ez a szám 9 962 főre csökkent. Tehát a lakónépesség aránya 13,6%-kal csökkent az elmúlt tíz év alatt. Az előregeredő társadalom és az alacsony születési ráta a legtöbb magyar vidéki városban megfigyelhető jelenség. Az idős korosztály aránya növekszik, míg a fiatal generációk száma csökkenést mutat. Illetve a vidéki térségekből, az ország nagyobb városaiba és külföldre történő vándorlás is nagyban meghatározza a **lakónépesség csökkenését** Kisújszálláson, de ezt a későbbiekben fogom bemutatni, különböző mutatókon keresztül.

Összességében tehát Kisújszállás számára a lakosság csökkenése problémát okozhat hosszútávon. A csökkenő lakosság kevesebb munkaerőt és alacsonyabb fogyasztást eredményez, így tehát lassíthatja a helyi gazdaság fejlődését.

1. táblázat Lakónépesség változás a 2013-as évhez képest
(Forrás: Saját szerkesztés TEIR-KSH (2013,2023) adatai alapján)

Város	Lakónépesség 2013 év (fő)	Lakónépesség 2023 év (fő)	Lakónépesség változása a 2013-as évhez képest (%)
Kisújszállás	11426	9869	-13,6

A Központi Statisztikai Hivatal adatai alapján a város területe 205,27 km², lakosság száma pedig 9869 fő, mely adatok alapján a népsűrűség 48,08 fő/ km² (**2.táblázat**). Ez a régiós és a megyei átlagokhoz képest egy alacsony mutató. A **kis népsűrűség** jellemző a vidéki, agrárgazdaságú településekre, hiszen több a mezőgazdaságilag művelt terület.

2. táblázat Népsűrűség 2023-ban
(Forrás: Saját szerkesztés TEIR-KSH (2023) adatai alapján)

Város	Lakónépesség száma 2023 év (fő)	Terület 2023 év (km ²)	Népsűrűség (fő/km)
Kisújszállás	9869	205,3	48

A **3. táblázat** tartalmazza a 2023-as adatokat a nyilvántartott álláskeresőkre vonatkozóan, mely alapján Kisújszálláson 326 fő nyilvántartott álláskereső és 6091 fő aktív korú volt nyilvántartva. Ezen adatok alapján a nyilvántartott álláskeresők aránya 5% volt. Ami az aktív korú népességre vetítve mérsékelt munkanélküliségi szintet mutat. Vidéki településekhez képest, nem számít kiugróan magas értéknek.

3. táblázat Nyilvántartott álláskeresők aránya 2023-ban
(Forrás: Saját szerkesztés TEIR-KSH (2023) adatai alapján)

Város	Nyilvántartott álláskeresők szám 2023 (fő)	Aktív korú népesség 2023 (fő)	Nyilvántartott álláskeresők aránya 2023 (%)
Kisújszállás	326	6091	5

A **4. táblázat** alapján Kisújszállás migrációs **egyenlege negatív**, ami azt jelenti, hogy többen költöznek el a városból, mint ahányan beköltöznek. A táblázatból az is kiderül, hogy 2023-ban 45 fővel többen hagyták el Kisújszállást, mint ahányan odaköltöztek. Ez a nettó elvándorlás a város demográfiai és gazdasági helyzetére is egyaránt hatással van. Az **elvándorlás** negatív hatásai hosszú távon csökkenthetik a város gazdasági dinamizmusát és növelhetik a lakosság elöregedését.

4. táblázat Migrációs egyenleg

(Forrás: Saját szerkesztés TEIR-KSH (2023) adatai alapján)

Város	Beköltözők száma (fő)	Elköltözők száma (fő)	Migrációs egyenleg (fő)
Kisújszállás	181	226	-45

Kisújszálláson 2023-ban 96 születés és 175 halálozás történt. A 96 születés arra utal, hogy a városban csökken a gyermeket vállaló családok száma. Ennek oka lehet a fiatalabb generáció elvándorlása, a gyermekvállalási kedv csökkenése, valamint az életkörülmények változása.

Az **5. táblázat** adatai alapján Kisújszálláson jelentős természetes népességfogyás figyelhető meg, mivel a halálozások száma jelentősen meghaladja a születések számát. A 175 halálozás szintén súlyosbítja a népességsökkenést. A halálozási arányt növelheti az **idősödő lakosság** magas aránya, valamint a - vidéki térségekre jellemző - egészségügyi ellátáshoz való hozzáférés korlátozottsága.

5. táblázat Népesség növekedési ütem

(Forrás: Saját szerkesztés TEIR-KSH (2023) adatai alapján)

Város	Születések száma (fő)	Halálozások száma (fő)	Népesség növekedési ütem (%)
Kisújszállás	96	175	-79

3. Alkalmazott módszerek

Vizsgálatom során célul tűztem ki, hogy feltárjam az akácméz hungarikum státuszának, valamint bio minősítéssel rendelkező mézek fogyasztói megítélését. A vizsgálat során arra voltam kíváncsi, hogy a helyi gazdaság és a fenntartható termelési módszerek milyen módon kapcsolódnak össze a fogyasztói bizalommal, különös figyelmet fordítva a bio minősítés és a hungarikum státusz jelentőségére. A kutatás emellett bemutatja, hogy a válsághelyzetek, például a Covid-19 járvány milyen hatással volt az egészségtudatos termékek iránti keresletre. Kutatásommal kapcsolatban az alábbi hipotéziseket fogalmaztam meg:

H1: A fogyasztók körében magasabb az akácméz fogyasztása, a többi fajtamézhez képest.

H2: A fogyasztók magasabb árat hajlandók kifizetni a mézért, ha az bio minősítéssel rendelkezik és/vagy Hungarikum.

H3: A fogyasztók szívesebben vásárolnak mézet közvetlen a termelőktől, a közvetlen kapcsolat és a termék minőségébe, eredetébe vetett bizalma miatt.

H4: A Covid-19 járvány megnövelte a méhészeti termékek iránti keresletet.

Kutatásom célja egy több irányból megközelített primer adatgyűjtés volt, amely egyrészt egy mélyinterjú elkészítésére irányult édesapámmal, akinek méhészmesterként nagy rálátása van az ágazatra, illetve a saját családi gazdaságunkat is ő ismeri a legjobban. Így tehát lehetőségem nyílt arra, hogy egy méhész szemszögéből is értékeljem az akácméz, illetve a méhészetben megjelenő hungarikum státusz szerepét. A kutatás másik célja az volt, hogy felmérjem a lakosság mézzel és hungarikumokkal kapcsolatos benyomásait és fogyasztási szokásait. A kérdőívvel arra voltam kíváncsi, hogy milyen tényezők befolyásolják a fogyasztókat mézvásárláskor, milyen méztípusokat részesítenek előnyben, illetve hogyan értékelik a személyes termelő és fogyasztó közötti kapcsolatot

3.1 Kérdőíves felmérés

A kérdőív az egyik leggyakrabban használt primer kutatási módszer, amely alkalmas leíró, magyarázó és feltáró célokra egyaránt. Információkat gyűjthet attitűdökről, ismeretekről, véleményekről, elvárásokról és tapasztalatokról, valamint a fogyasztók vagy a termelők viselkedésére vonatkozó adatokról is. Előnye, hogy könnyen alkalmazható, általában nem jelent nagy terhet a résztvevők számára, és jól megtervezett kérdőívek révén releváns adatokat nyújthat a kutató számára. Bizonyos témák esetén gyakran az egyetlen lehetséges módszer.

Hátrányai közé tartozik a kutató és a válaszadók szubjektivitása, valamint a válaszadók őszinteségének esetleges hiánya (Boncz, 2015).

A primer kutatás első részében egy **online kérdőíves adatgyűjtést** készítettem, amelyet a közösségi médiában, a saját, a lakossági csoportok és a méhészetünk felületein keresztül osztottam meg, hogy minél szélesebb közönséget érjek el. A kérdőív összesen 26 kérdést tartalmazott, melyeket 3 különböző kérdéscsoportra osztottam fel.

Az első részben a demográfiai jellegű kérdések jelentek meg, ahol a kitöltők nemére, életkorára, lakóhelyére és iskolai végzettségére vonatkozóan tettem fel kérdéseket.

A második részben a kitöltők fogyasztói szokásait vizsgáltam. A válaszadók mézfogyasztási szokásait és preferenciáit célzó kérdések következtek, különös tekintettel arra, hogy milyen típusú mézet fogyasztanak, honnan vásárolják azt szívesebben, illetve, hogy ezt milyen gyakran teszik.

Az utolsó fejezetben pedig a termékválasztási tényezők és a Simai Méhészetről alkotott kép került a fókuszba. Ezen szekció kérdései a hungarikumok és bio termékek iránti érdeklődésre vonatkoztak, és a vásárlói döntések mögötti motivációkat igyekeztem feltárni.

A válaszok feldolgozását Excel táblázatokban végeztem, ahol százalékos arányokkal és diagramokkal elemeztem az eredményeket. Az adatok rendszerezéséhez leíró statisztikai módszereket alkalmaztam, amelyek lehetővé tették az egyes demográfiai csoportok jellemzőinek és fogyasztói szokásainak összehasonlítását.

3.2 Mélyinterjú

A mélyinterjú lehetőséget ad a válaszadónak, hogy saját szavaival fejezze ki gondolatait és érzéseit, így pontosabb és részletesebb információt tud nyújtani, más módszerekkel szemben. Ez különösen hasznos lehet azoknak a válaszadóknak az esetében, akik egy fókuszcsoportban nem biztos, hogy megosztanák véleményüket. Mélyinterjút érdemes olyan résztvevőkkel készíteni, akik jól rálátnak a kutatási témára. Az interjú általában 45 és 90 perc között tart. Az előre megfogalmazott kérdések mellett spontán kérdések is felmerülhetnek, amelyek segítenek a téma mélyebb megértésében (Mayer, 2018).

A kutatás második részében egy **mélyinterjút készítettem** Simai Krisztiánnal, a Simai Méhészet vezetőjével. A mélyinterjú célja az volt, hogy részletes betekintést nyerjek a méhészeti ágazat mindennapi kihívásaiba, a Simai Méhészet fogyasztói megítélésébe, a méhészeti termékekkel – kiélezve a hungarikumként nyilvántartott akácmézzel - kapcsolatos tapasztalatokba, valamint Krisztián személyes megítélésébe a piac jövőjéről és lehetőségeiről.

A mélyinterjú során is alkalmaztam a kérdőívben használt kérdéseket, a dolgozatokban megfogalmazott hipotéziseket, valamint az egyéni személyes kérdéseimet. Ezek alapján a kérdések három fő területet érintettek. Elsősorban a fogyasztói szokásokra és preferenciákra kérdeztem rá a termelő megítélése alapján, valamint beszéltünk a helyi és városi vásárlók eltérő igényei, az érzékenység, illetve a bio és hungarikum státuszú termékek iránti keresletéről egyaránt.

Természetesen a kialakult helyzet megértéséhez szükséges a komplex vizsgálat, azért kitértünk az ágazat gazdasági kihívásaira és jövőbeli lehetőségeire.

A beszélgetést pedig a jövőbeli tervekkel, esetleges innovációkkal zártuk. Az interjút 2024. október 24-én végeztem el, Kisújszálláson. A beszélgetés rögzítésére hangfelvételt készítettem, majd szöveges formában értékeltem az elhangzottakat és tematikusan rendszereztem a válaszokat. Az interjú válaszait kvalitatív módon elemeztem, hogy mélyebb összefüggésekre, a tapasztalatokra és a fogyasztói igényekre vonatkozó értékes meglátásokat nyerhessek.

A kutatás során alkalmazott módszerek kombinációja lehetővé tette, hogy átfogó képet kapjak a fogyasztói szokásokról a hungarikumokra és az akácmézre vetítve és a méhészeti ágazat sajátos kihívásairól. A kérdőíves és az interjú adatgyűjtés egyaránt biztosította, hogy a dolgozatban megfogalmazott kérdéseket, hipotéziseket több oldalról vizsgáljam meg, így a kutatás tágabb kontextusban is hiteles képet adjon a hazai mézfogyasztásról és a méhészek helyzetéről és az akácméznek a hungarikumként betöltött szerepéről.

4. Eredmények és értékelésük

Ebben a fejezetben részletesen bemutatom a saját kutatásom során kapott eredményeket. Valamennyi eredményt táblázatokba és diagramokba foglaltam a könnyebb megértés érdekében, majd ezeket elemeztem és értékeltem.

4.1 Kérdőívek elemzése

A primer kutatásom első részében a **lakossági kérdőív eredményeit** mutatom be. A kérdőívem összesen 26 kérdésből állt, melyet a Google Űrlap segítségével készítettem el. A kérdőívemet a Simai Méhészet közösségi felületein osztottam meg, annak érdekében, hogy minél több olyan fogyasztó töltse ki, akik a mi termékeinket fogyasztják, ezzel releváns választ tudtak adni a Simai méhészettel, termékeinkkel kapcsolatos kérdéseimre.

A kérdéssor első részében demográfiai adatokra kérdeztem rá, amelyekkel a válaszadók korát, nemét, lakóhelyét és egyéb jellemzőket vizsgáltam. A következő részben a kitöltők fogyasztói szokásokra voltam kíváncsi, különös tekintettel a mézfogyasztásra, hogy milyen gyakran és milyen mézet fogyasztanak szívesebben. Ez követően, azt vizsgáltam, hogy a hungarikum státusz, illetve a bio minősítés mennyire befolyásolja a fogyasztókat a vásárlási, fogyasztási szokásaikban. Például, hogy hajlandók-e többet fizetni egy termékért, ha azon bio és/vagy hungarikum védjegyek szerepelnek? Majd végezetül a saját vállalkozásunkra, a Simai Méhészetre vonatkozóan tettem fel a kérdéseket, annak érdekében, hogy kiderítsem, mennyire elégedettek a vásárlóink, illetve hogyan tudnánk javítani a gazdaságunk jelenlegi működésén. A kérdések között szerepelt 2 nyitott kérdés is, ahol arra kértem a kitöltőket, hogy írják le, mi az első három szó, ami eszükbe jut a méz és a hungarikum szó hallatán. Az erre érkezett válaszokból pedig szófelhőt készítettem.

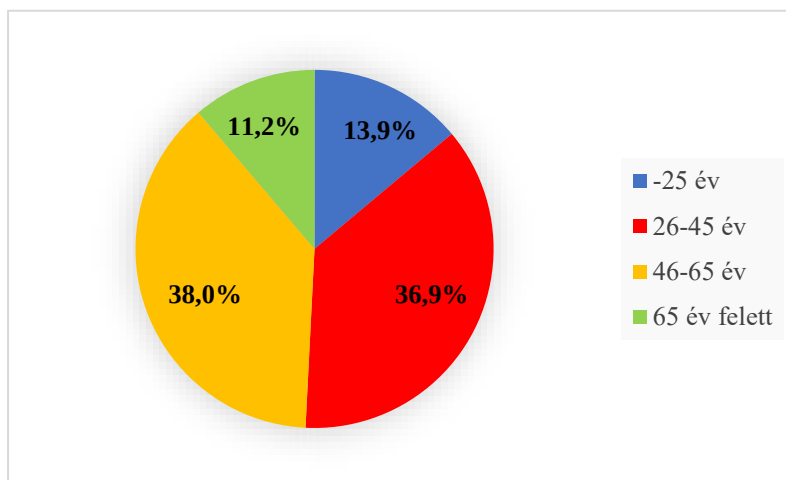
Egyes ábrák címe kérdés formájában jelenik meg a dolgozatomban, különösen azoknál az ábráknál, melyek a válaszadói csoportok véleményének megoszlását szemléltetik. Úgy gondolom, hogy a kérdésként megfogalmazott címek lehetőséget biztosítanak arra, hogy az ábrák egyértelmű kontextusban mutassák be a válaszok megoszlását.

A lakossági kérdőívemre összesen 187 válasz érkezett. A kitöltők nemek szerinti megoszlásának mérlege a nők felé billen 85,6%-os aránnyal, míg a férfiak 14,4%-os arányban vettek részt a kutatásban. A korosztály meghatározásához, 4 korcsoportot készítettem, melyek megoszlása az **10. ábrán** található. A legtöbb válaszadó, 38%-kal a 46-65 éves, valamint 36,9%-kal a 26-45 éves korosztályhoz tartozik. Ezek együttes értéke 140 fő, tehát a válaszadók

több mint fele (74,9%) a 26-64 éves korosztályba tartozik. Őket követik a 25 év alattiak 13,9%-kal, majd a 65 és feletti 11,2%-kal zárják a kitöltők arányát.

10. ábra: Korcsoportok megoszlás

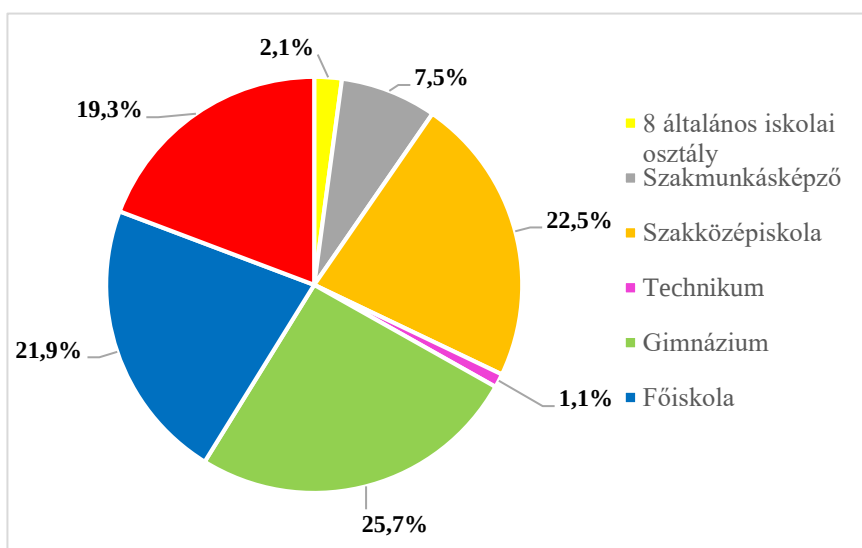
(forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



A következő demográfiai kérdés a kitöltők iskolai végzettségére vonatkozott, melyben a legmagasabb végzettségüket kellett kiválasztani. A **11. ábra** a válaszadók legmagasabb iskolai végzettségének megoszlását mutatja. A válaszok alapján, a kitöltők 25,7 %-a rendelkezik gimnáziumi végzettséggel, ami a legnagyobb arányt képviseli. Ezt követi a szakközépiskolát végzettek aránya, mely 22,5%, majd ezután a főiskolai végzettségűek következnek 21,9%-kal. Szintén kisebb lemaradással követi az előzőket az egyetemi végzettséggel rendelkezők aránya 19,3 %-kal. Majd ezután nagy lemaradással a szakmunkásképzőt végzettek következnek 7,5%-kal. A legkisebb aránnyal, 2,1% illetve 1,1%-kal a 8 általános iskolai osztályt és a technikumot végzettek zárják a sort.

11. ábra: Legmagasabb iskolai végzettség

(forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



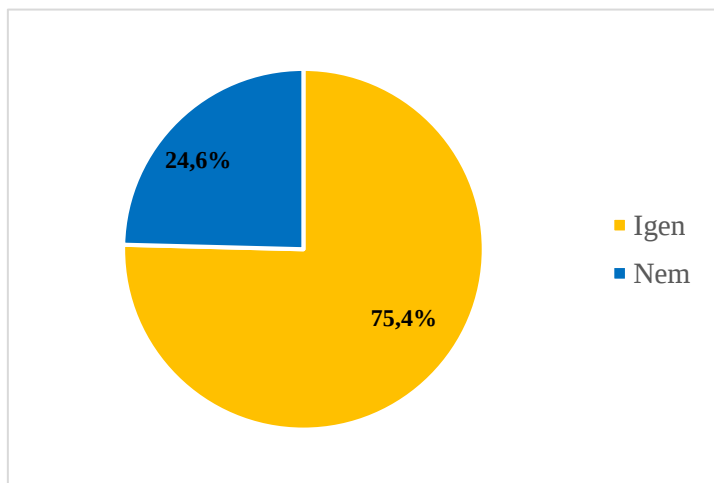
Az **6. táblázat** a kérdőívet kitöltő lakossági megoszlását ábrázolja vármegyék szerint. A válaszadók túlnyomó többsége 73,8%-os arányban, 138 fővel, Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyéből származik. Ennek oka, hogy a Simai méhészet is ebben a vármegyében található és a kérdőív leginkább a méhészet saját és a helyi közösségi felületeken került megosztásra. A második legtöbb kitöltés Pest Vármegyéből érkezett, 24 fővel, amely az összes kitöltés 12,8%-át teszi ki. Ennek oka, hogy a saját vármegyénken kívül a legtöbb megjelenésünk Pest vármegyében történik. Ezután egy hatalmas lemaradással 4-4 fő kitöltése érkezett Békés Vármegyéből, Hajdú-Bihar Vármegyéből és Heves Vármegyéből. Zala, Vas és Veszprém vármegyéből 2-2 fő kitöltés érkezett, hasonlóan Bács-Kiskun-, Baranya-, Csongrád Csanád-, Nógrád-, Somogy Vármegyéhez, ahonnan 1-1 fő vállalkozott a kitöltésre. A maradék 5 vármegyéből (Fejér Vármegye, Komárom-Esztergom Vármegye, Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegye, Tolna Vármegye, Borsod-Abaúj Zemplén Vármegye), pedig egyáltalán nem érkezett kitöltés a lakossági kérdőívre. A kérdőív leginkább helyi érdekeltségű volt, tehát méhészetünk elsősorban a Jász-Nagykun-Szolnok vármegyei lakosokat éri el. Ezt a helyi rendezvényeken való jelenlét és a közösségi kapcsolatok befolyásolják.

6. táblázat Kitöltők vármegyék szerinti megoszlása
(forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)

sorszám	Vármegye	Fő	Megoszlás
1.	Jász-Nagykun-Szolnok Vármegye	138	73,8%
2.	Pest Vármegye	24	12,8%
3.	Békés Vármegye	4	2,1%
4.	Hajdú-Bihar Vármegye	4	2,1%
5.	Heves Vármegye	4	2,1%
6.	Győr-Moson-Sopron Vármegye	2	1,1%
7.	Zala Vármegye	2	1,1%
8.	Vas Vármegye	2	1,1%
9.	Veszprém Vármegye	2	1,1%
10.	Bács-Kiskun Vármegye	1	0,5%
11.	Baranya Vármegye	1	0,5%
12.	Csongrád Csanád Vármegye	1	0,5%
13.	Nógrád Vármegye	1	0,5%
14.	Somogy Vármegye	1	0,5%
15.	Fejér Vármegye	0	0,0%
16.	Komárom-Esztergom Vármegye	0	0,0%
17.	Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegye	0	0,0%
18.	Tolna Vármegye	0	0,0%
19.	Borsod-Abaúj Zemplén Vármegye	0	0,0%

A demográfiai kérdések után a hungarikumok fogyasztási, vásárlási szokásaival kapcsolatban kérdeztem a kitöltőket. Ahogyan a **12. ábra** is jól mutatja, a válaszadók 75,4%-a válaszolta, hogy fontos számára a hungarikum minősítés egy termék megvásárlásakor, tehát szívesebben megveszik, ha az hungarikum minősítéssel rendelkezik. Ezzel szemben a válaszadók 24,6%-a nem veszi figyelembe, hogy a termék hungarikumnak minősül-e, amikor vásárol.

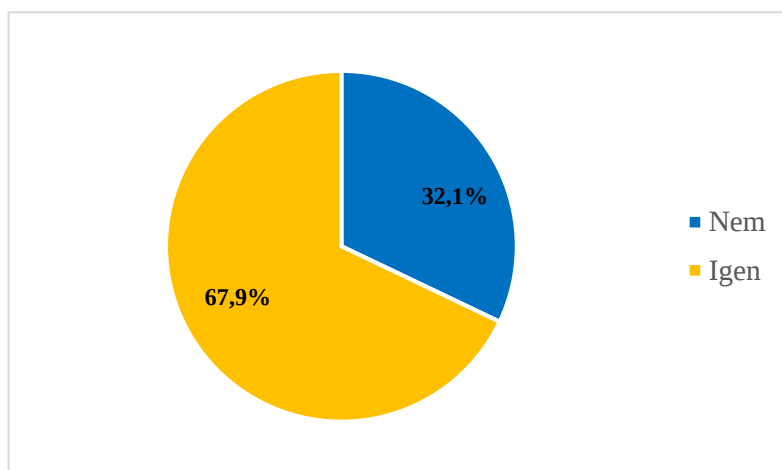
12. ábra: Szívesebben megvesz egy terméket, ha az hungarikum?
(forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



Ezután arra vonatkozóan tettem fel kérdéseket, hogy a vásárlók hajlandók-e többet fizetni egy termékért, ha az hungarikum státuszú. A 187 válaszadóból 119 fő válaszolt igennel, ami a válaszadók 63,6%-a, míg a maradék 68 fő (36,4%) nem adna több pénzt egy termékért, csak azért, mert az hungarikum státuszú. Tehát a válaszadók többsége szívesebben megvesz egy hungarikum státuszú terméket azonban, közülük 16 fő van olyan, akit befolyásol az ár és a hungarikum státusz ellenére sem fizetne érte többet.

A kérdőív kiértékelés fontos a méhészetünk számára, hiszen fontos jelzés, hogy érdemes-e nagyobb hangsúlyt fektetni az akácméz hungarikum státuszának népszerűsítésére, valamit a témával kapcsolatban a fogyasztók edukálására. Ezért a következő kérdés ehhez a kérdéskörhöz kapcsolódik, mégpedig, hogy a válaszadók tudták-e, hogy az akácméz hungarikumként van nyilvántartva. Ahogyan az a **13. ábra** is mutatja, a válaszadók 67,9%-a, tehát több mint a fele tudta, az akácméz hungarikum státuszát, míg a kitöltők 32,1%-a nem volt ezzel tisztában.

13. ábra: Tudta, hogy az akácméz hungarikum?
(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



A szakdolgozatom egyik hipotézise arra vonatkozik, hogy az egészséges termékek kereslete megnőtt a COVID-19 járvány hatására, ezért fontosnak tartottam megkérdezni a kérdőív kitöltőit az ezzel kapcsolatos vásárlási szokásaikról. A kitöltések alapján a válaszadók 69,2%-a nem változtatott vásárlási szokásain, míg a kitöltők 30,8%-a több egészséges terméket vásárol a járvány hatására.

A kérdéssort úgy készítettem el, hogy a válaszok függvényében lépjen tovább a következő kérdésre, tehát a kitöltők csak a számukra releváns kérdéseket kapják meg. A Covid-19 járvánnyal kapcsolatos kérdésekben is ezt alkalmaztam. Tehát a következő kérdés, hogy a járvány hatására vásárolt-e méhészeti termékeket, csak azok előtt a kitöltők előtt jelent meg, akik a járvány hatására vásároltak egészségesebb termékeket. Így kaptam meg az eredményt, miszerint az 57 válaszadó 70,2%-a vásárolt, míg a 29,8%-uk nem vásárolt méhészeti termékeket a járvány hatására. Még ebben a témakörben kutakodva a saját vállalkozásunk szempontjából fontos kérdés következett, hogy milyen méhészeti termékeket fogyasztottak a járvány hatására. A kérdésre a válaszlehetőségeket úgy állítottam össze, hogy a válaszadók több terméket is kiválaszthattak. Így a legtöbb válasz a mézek kategóriára esett, a kitöltők 95%-a választotta ezt a terméket. A második legtöbb szavazat a propoliszra érkezett, melyet a válaszadók 47,5%-a választott. A méhpempő és a virágpor kapta a legkevesebb választást, csupán néhány szavazattal.

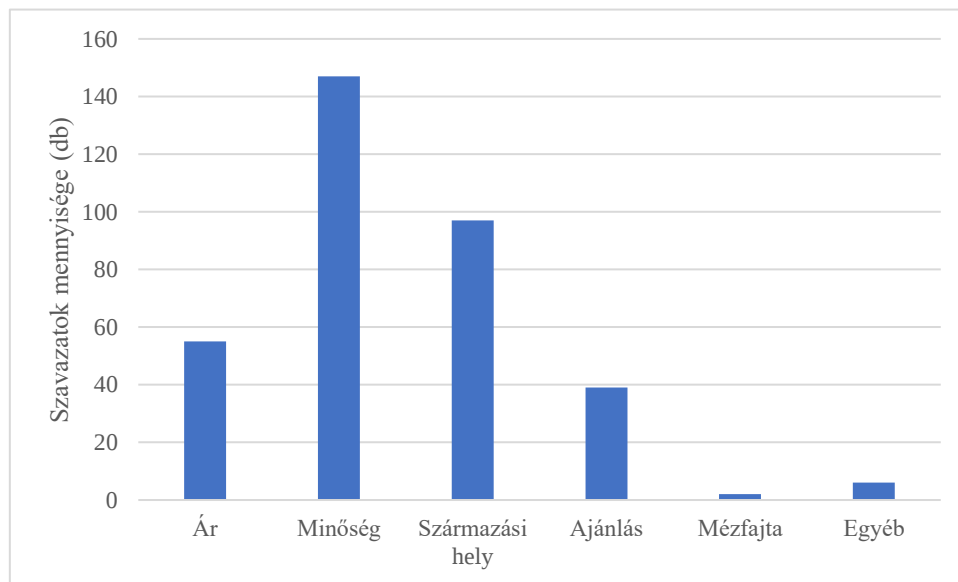
A kérdőív következő szakaszában a mézfogyasztási szokásokkal kapcsolatban kérdeztem a kérdőív kitöltőit. Az első ilyen jellegű kérdés a fogyasztási gyakoriságra vonatkozott. A válaszadók a lemagasabb, 33,7%-os arányban heti rendszerességgel fogyasztanak mézet. A második legmagasabb arányt 24,6%-kal a havi rendszerességgű fogyasztók képviselik. Szintén a középmezőnyben, a kitöltők 20,9%-a fogyaszt napi

rendszerességgel mézet. A válaszadók 18,7%-a csak szezonálisan, jellemzően a teli időszakban fogyaszt mézet, valamint 2,1% valamilyen speciális étrend, illetve cukorbetegség miatt nem fogyaszthatja a mézet.

A következő kérdéssel a kitöltők mézvásárlási szempontjaira szerettem volna választ kapni. A válaszlehetőségeket az általános szempontok alapján állítottam össze (ár, minőség, ajánlás), de hagytam lehetőséget egyéb válaszok megadására is. Egy kitöltő több válaszlehetőséget is választhatott attól függően, hogy számára melyek a legfontosabb szempontok. A kérdésre 187 fő adott választ. A kapott eredmények alapján a válaszadók legnagyobb része a minőséget tartja a legfontosabb szempontnak. A második legfontosabb tényező a származási hely, hiszen ez hitelességet és megbízhatóságot jelent a fogyasztók számára. Az árnak most is meghatározó szerepe van, azonban a kitöltők hajlandóak többet fizetni a jó minőségű, megbízható származású mézért. A kitöltők szerint az ajánlás szintén fontos szerepet játszik a termék kiválasztásakor, azonban közel sem annyira, mint egy termék minősége vagy ára. Ahogyan az a **14. diagramon** is jól látszódik, a válaszadók számára a minőség és a származási hely a két legfontosabb tényező a méz kiválasztásakor. Az ár is számít, de ez kisebb mértékben játszik szerepet, ha a termék minőségi és származási helye tisztázott.

14. ábra: Ön mi alapján választ mézet?

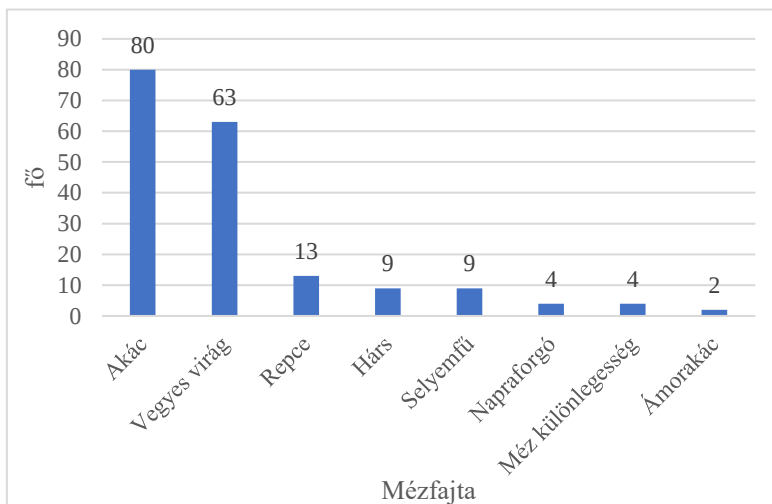
(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



A **15. ábra** a válaszadók mézfogyasztási szokásait mutatja be arra vonatkozóan, hogy melyik mézet fogyasztják a leggyakrabban. A válaszadók körében a legnépszerűbb mézfajta az akácméz, melyet 80 fő választott. Szorosan az akácméz nyomában a második legkedveltebb mézfajta a vegyes virágméz, melyre 63 szavazat érkezett. A többi fajtamézre, gyakoriság szempontjából sokkal kevesebb. A repceméz 13 válaszadó, a hárs és a selyemfűmézet 9-9

kitöltő fogyasztja a leggyakrabban, majd ezeket követi a napraforgó, a mézkülönlegességek és az ámorakác csupán néhány szavazattal.

15. ábra: Ön melyik mézet fogyasztja a leggyakrabban?
(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



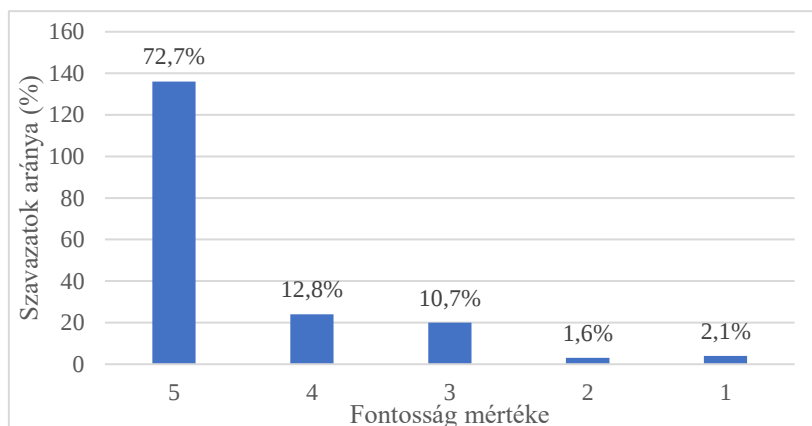
A következő kérdés az volt, hogy a kitöltők honnan vásárolnak legszívesebben mézet. A válaszadók itt is több lehetőséget választhattak a saját preferenciájuk alapján. A legkedveltebb vásárlási forma a közvetlen vásárlás a termelőtől, ezen belül is a háztól és a piacról. Ahogyan a korábban bemutatott 1. táblázat is szemlélteti, Jász-Nagykun-Szolnok vármegyéből 138 kitöltés érkezett. Ebből a 138 főből 133 a közvetlen termelőtől való vásárlást részesíti előnyben. Ennek oka abból fakad, hogy a Simai méhészet is ebben a vármegyében található, illetve a kitöltők jelentős része a méhészet saját közösségi felületén értesült a kérdőívről. Tehát a kitöltők túlnyomó többsége a Simai méhészet vásárlója. A termelőtől való vásárlás után a fogyasztók az élelmiszeráruházakban vásárolja a mézet. Legkisebb arányban pedig az online vásárlási szokás jelenik meg.

Az egyik hipotézisemhez közvetlenül kapcsolódva fogalmaztam meg a következő kérdést: „Mennyire fontos Önnek, hogy a mézet közvetlen a termelőtől vásárolja?”. A válaszlehetőségeket egy 1-5-ig terjedő skálán adtam meg, ahol az 1-es érték az egyáltalán nem fontos, az 5-ös érték a nagyon fontos értéket jelöli. A 187 kitöltő 72,7%-ának nagyon fontos szempont, hogy közvetlen a termelőtől vásároljon mézet. A 4-es értéket a válaszadók 12,8%-a választotta, ami még jelentős elkötelezettséget mutat a közvetlen vásárlás iránt. A középső értéket 10,7% választotta, ami azt mutatja, hogy az a csoport nem érzi nagyon fontosnak a közvetlen termelői vásárlást, de nem kezeli elhanyagolható szempontként sem. A legkisebb arányban a 2-es és az 1-es értékek jelentek meg, nekik abszolút nem lényeges a közvetlen vásárlás (16. ábra). Tehát elmondható, hogy a legtöbb válaszadó elkötelezett a közvetlen

termelőtől való mézvásárlás mellett, ami a személyes kapcsolat előnyeinek és a termék származását illető bizalmon alapszik.

16. ábra: Mennyire fontos Önnek, hogy a mézet közvetlen a termelőtől vásárolja?

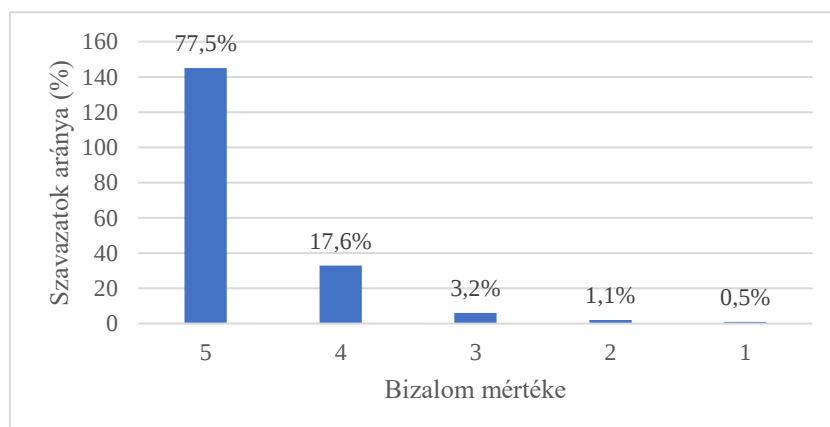
(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



Ezt mutatja a következő kérdésre adott válaszok aránya is, melyben arra voltam kíváncsi, hogy szívesebben veszik-e meg a mézet, ha ismerik a termelőt. A válasz igen egyhangú volt, hiszen a kitöltők 97,9%-a számára nagyon fontos szempont a mézvásárláskor a személyes ismeretség. Továbbra is a vevő és termelő közti kapcsolatának témakörénél maradva a következő kérdésemet is ezzel kapcsolatban tettem fel. Kérdésemmel arra kerestem a választ, hogy a kitöltők mennyire bíznak a termelők által előállított méz minőségében. Ahogyan már korábban is, ennél a kérdésnél is a skálás válaszadási lehetőséget választottam. Itt szintén az 1-es érték az egyáltalán nem fontos, az 5-ös érték pedig a nagyon fontos értéket jelöli. Az **17. ábrán** is jól látszik, hogy a válaszadók többsége, 77,5%-a nagyobb bizalmat szavaz a termelők által előállított méz minőségének. A skála 4-es értékét a kitöltők 17,6%-a választotta, nekik szintén bizalmat sugall a termelők által előállított termékek minősége. Végül néhány válaszadó volt az, akiket ez nem érdekel, vagy abszolút nem ad plusz bizalmat az ismeretség, a minőségben.

17. ábra: Mennyire bízik a helyi termelők által előállított minőségben?

(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



Az utolsó kérdéssel, ami a vásárlási szokásokhoz, vevő és termelő kapcsolatához kapcsolódott, arra kerestem a választ, hogy szívesebben megvásárolnak-e egy terméket, ha az bio tanúsítvánnyal rendelkezik. Az eredmények alapján a válasz nem egyértelmű, bár a többség (52,4%) igennel válaszolt, a nemmel válaszolók aránya is igen magas (47,6%) volt.

Az utolsó szakaszban a kérdések a saját vállalkozásunkra, a Simai Méhészetre vonatkoztak. A kérdéssornak ezen részét szeretnénk leginkább felhasználni a gazdaságunk fejlesztésére.

Az első olyan kérdéssel, melyet a vállalkozásunkkal kapcsolatban tettem fel, arra voltam kíváncsi, hogy a válaszadók mekkora része ismeri a méhészetünket. A 187 válaszadóból 155 fő válaszolt igennel, 32 fő pedig nemmel. Az ezt követő kérdések csak azok számára jelentek meg, akik erre a kérdésre igennel válaszoltak. Akik pedig nem ismerik a méhészetünket, számukra nem voltak értelmezhetőek a következő kérdések, azért nekik véget ért a kérdőív.

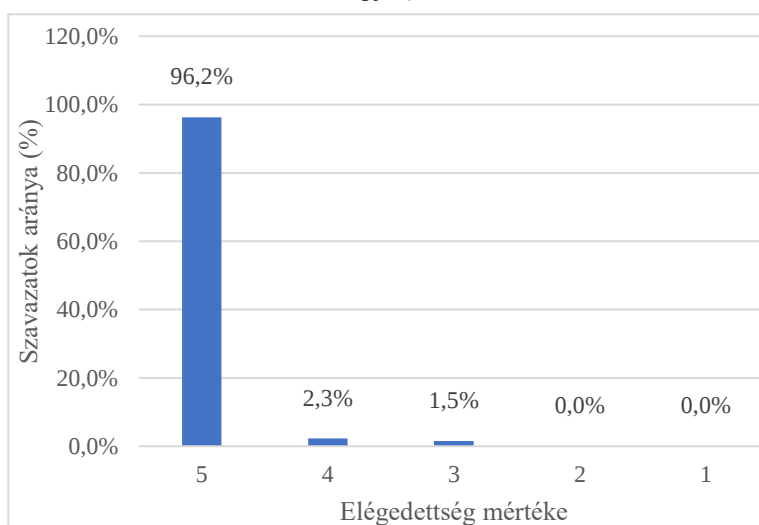
Tehát az igennel válaszolók következő kérdése arra vonatkozott, hogy honnan ismeri a gazdaságunkat. A legtöbb válaszadó személyes ismeretség alapján ismeri a méhészetünket. Ezután a legtöbben a piacokat és rendezvényeket választották. A legkisebb arányban a social média felületeket választották.

Ezután arra voltam kíváncsi, hogy milyen információkat látnának szívesen a social-media felületeken. Ezzel is felmérve az igényt, hogy hogyan tudnánk még inkább népszerűsíteni a gazdaságunkat, a méhészetet, valamint az akácmézet. A legnagyobb érdeklődést a méhészetből való életképek kapták, a méz és méhészeti termékek felhasználása, valamint azok jótékony hatásai. Ez is jól szemlélteti, hogy a fogyasztóknak van igénye a mézekkel, méhészeti termékekkel való edukációra. Még itt a közösségi kérdéseknél maradva, azt is megkérdeztem, hogy ezeket a tartalmakat milyen felületeken látnák legszívesebben. A legtöbb választ a facebook kapta, majd a saját weboldal, Tiktok és az instagram.

A következő egy kisebb vásárlói elégedettségfelmérés volt. Ezért az első kérdés az volt, hogy vásárolt-e már terméket a Simai Méhészettől. A válaszadók 85,2%-a válaszolt igennel, míg a válaszadók kisebb aránya 14,8%-e nem ismeri a méhészetünket. Akik igennel válaszoltak, megkapták a következő kérdést, akik nemmel, azok az utolsó kérdésre ugrottak.

Ezután kitértem az elégedettségük felmérésére, melyet a **18. ábrán** ábrázoltam. Szintén skála módszert alkalmaztam, ahol az 1-es érték az elégedetlen az 5-ös pedig a teljesen elégedett volt. A kapott eredmények alapján elmondható, hogy a válaszadók abszolút elégedettek voltak a kapott termékekkel kapcsolatban. Tehát 5-ös értékelést a válaszadók 96,2%-a adott 4-est, 2,3%, 3-ast pedig 1,5%. A legkisebb értékeket, az 1-es és 2-est értékelést, senki nem választotta. Ezzel visszajelzést adva a gazdaságunknak, hogy a termékek minőségével kapcsolatban nincs nagy változtatásra szükség, hiszen a fogyasztóink legnagyobb aránya kifejezetten elégedett a kapott termékkel kapcsolatban.

18. ábra: Mennyire volt elégedett a vásárolt termékkel?
(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



Ahogy a fejezet elején már említettem, készítettem két nyitott kérdést, melyben arra kértem a válaszadókat, hogy írjanak 3 szót, ami először eszükbe jut a méz és hungarikum szavak hallatán. Ezeket a kiértékelés során összeszedtem és két szófelhőt készítettem belőle.

A szófelhő (angolul word cloud vagy tag cloud) olyan vizuális eszköz, amely lehetővé teszi a szöveges adatok egyszerű és áttekinthető ábrázolását. A szófelhő alapelve, hogy a szavak vagy kifejezések gyakoriságát vizuálisan jeleníti meg: a gyakrabban előforduló szavak nagyobb, míg a ritkábban használtak kisebb betűmérettel láthatók, ezzel egy vizuálisan kifejező, figyelemfelkeltő képet alkotnak. A szófelhő játékos és kreatív formában teszi lehetővé az adatok áttekintését, megkönnyítve a kulcsszavak azonosítását (Zoltán, 2024).

A nagyobb méretű szavak azok, amelyek gyakrabban fordulnak elő, ezáltal könnyen azonosíthatók a válaszadók számára legfontosabb fogalmak és asszociációk. Ez a vizuális megjelenítési mód segít abban, hogy az elemző és az olvasó számára is egyértelmű legyen, mely szavak dominálnak a kérdőív válaszaiban.

Fontos megjegyezni, hogy a szófelhő színei csupán esztétikai célokat szolgálnak, nincs bennük logikai jelentés vagy fontossági sorrend. A különböző színek alkalmazása, a szófelhő átláthatóságát és vizuális hatását fokozza, így segítve az információ könnyebb értelmezését.

A kérdőív válaszai alapján készült **szófelhő** azokat a **leggyakrabban említett szavakat** tartalmazza, melyek a mézről először jutottak a kitöltők eszébe. A leggyakrabban használt kifejezés az édes, ami azt mutatja, hogy a válaszadók többsége a mézet első sorban az édes ízével azonosítja. Ez érthető, hiszen a méz egyik leggyakrabban felhasznált formája a természetes édesítőszer. Az egészség és a finom szavak is gyakran ismétlődtek, ami azt mutatja, hogy a mézfogyasztást összekapcsolják az egészséges életmóddal, valamint az édes ízélménnyel. Az akác is kiemelt helyen szerepel az említett szavak között, ami az akácméz népszerűségét mutatja.

További gyakran ismételt kifejezések a gyógyít, természetes, méh, tea, melyek azt mutatják, hogy a válaszadók a mézet nem csak édesítőként, hanem természetes orvoslásra, teában fogyasztott termékként is számon tartják. Az arany és a sárga szavak a méz színére utalnak, ami egyben az értékességét is sugallja.

A szófelhő tehát vizuálisan kiemeli, hogy a válaszadók a mézet édes, egészséges és természetes termékként tartják számon, amit szívesen fogyasztanak gyógyító hatása vagy finom íze miatt egyaránt.

19. ábra: Szófelhő - Mi az első három szó, ami eszébe jut a méz szó kapcsán?
(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



A válaszadók által megadott szavakból készült második szófelhő jól tükrözi a magyar kulturális identitást és a helyi értékek fontosságát. A nagy méretű, gyakran említett szavak a magyar, hazai, érték, arra utalnak, hogy a hungarikumok kapcsán a kérdőív kitöltői számára a

magyar eredet és minőség a legfontosabb szempontok. Tehát a magyar fogyasztók erősen kötődnek a nemzeti értékekhez, illetve büszkék azokra.

Az olyan gyakran ismételt kifejezések, mint például büszkeség, hagyomány szintén arra utalnak, hogy a magyar kultúra és a hagyományok őrzése fontos szerepet játszanak a hungarikumokkal kapcsolatos megítélésben. A paprika szó említése a klasszikus hungarikum termékre utal, mely erősen kötődik a magyar gasztronómiai hagyományokhoz, de sokszor említett szó volt a karcagi birkapörkölt is. Ez a helyi – Jász-Nagykun-Szolnok vármegyei – válaszadók dominanciáját tükrözi, hiszen a legtöbb válaszadó ebből a vármegyéből származik.

Összességében a szófelhő azt mutatja, hogy a válaszadók számára a hungarikumok a nemzeti hovatartozást, a hagyományok tiszteletét és a büszkeséget megtestesítő különleges termékek és értékek, illetve ezeken belül is vannak számukra kiemelkedő értékkel bíró termékek - például a paprika, méz, karcagi birkapörkölt.

20. ábra: Szófelhő- Melyik három szó, ami eszébe jut a hungarikum szó kapcsán?
(Forrás: Saját szerkesztés az online kérdőív adatai alapján)



4.2 Mélyinterjú Simai Krisztián méhészmesterrel

A primer kutatásom második részében mélyinterjút készítettem, melynek célja az volt, választ kapjak az általam megfogalmazott hipotézisekre.

A mélyinterjú során a Simai Méhészet alapítójával, édesapámmal Simai Krisztián méhészmesterrel beszélgettem, aki első generációs méhészmester, és elkötelezett híve a bio gazdálkodásnak. Édesapám az elmúlt években megszerezte az OKJ-s méhészeti szakképesítést és a méhészmester minősítést is a Nemzeti Agrárkamaránál, ugyanakkor kiemelte, hogy igazi tudását elsősorban egy tapasztalt mentor mellett szerezte meg. Ezért, saját tapasztalataiból adódóan, nagyon fontosnak tartja generációváltás során átadni a meglevő tudást. Beszélgetésünkben kiderült, hogy Krisztián először befektetési céllal vásárolta az első családokat, hiszen akkoriban a méz árak kedvezőek voltak, és a beruházás gyorsan megtérülhetett. A méhek különleges világa, vagy ahogyan ő fogalmazott, a kaptárakból kiáramló propolisz illata azonban teljesen magával ragadta, így az eredeti célon túl valódi szerelemmé vált számára a méhészet. 2015 óta saját méhcsaládokkal dolgozik, a méhészet működését pedig folyamatosan a fenntarthatóság és a **természetes módszerek** alkalmazásával működteti. Krisztián 2016 és 2018 között már nem használt szokványos szereket a méhészetében, amelyek szermaradványokat hagyhatnak a mézben és a viaszban. Ez alapozta meg az átállást az ökológiai gazdálkodásra, így 2018-ban elkezdte az átállást a bio méhészkedésre. Az elhatározásában fontos szerepet töltött be az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKI) On-Farm programja, melynek keretében tesztelhette, ő és több másik méhészmester a legújabb természetes módszereket. Ezek a módszerek pedig sikeresen védik a méheket a különböző kártevőktől. A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.-vel kötött szerződésének köszönhetően a méhészet 2019-ben – egy évvel az átállás megkezdése után - hivatalosan is **bio minősítést** kapott. Később, 2022-ben pedig a saját kiüvegezett mézeiken az **EU ökológiai logóját** kötelezően, valamint a **Biokontroll védjegyét** is szívesen használják. Édesapámnak személyes szívügye, hogy olyan termékeket állítson elő, amelyeket ő maga is szívesen lát a családja asztalán. A bio gazdálkodással tehát elkötelezetten dolgozik azon, hogy mézeit kiemelkedő tisztasággal és minőséggel állítsa elő, ami a saját és a fogyasztói igényeit egyaránt magas szinten szolgálja.

Krisztián elmondása szerint az akácméz különösen fontos a magyar mézfogyasztók körében, hiszen ez a fajta méz hazánkban a legnépszerűbb. „Nagyságrendekkel több akácmézet adunk el, mint bármely más fajtamézet” – fogalmazott, hozzátéve, hogy a fogyasztók szemében az akác a „mézek királya” Magyarországon. Ezen belül még a vegyes virágméz az, ami gyakran

felveszi a mennyiségi versenyt az akácmézzel. Az értékesítést azonban kiszámíthatatlanná teszi, hogy egy-egy piac igényei változók: van, ahol az akácméz fogy jobban, máshol pedig a vegyes virágméz bizonyul népszerűbbnek. Krisztián szerint a fogyasztók igényei között nagy különbség van az akácméz és más mézfajták szempontjából. Úgy tapasztalta, hogy sokak számára az **akácméz „az igazi méz,”** míg a többi fajta gyakran idegenkedést vált ki a vásárlókból. A vegyes virágméz jolly joker-ként van jelen a piacon, hiszen olcsóbb alternatívát nyújt, az akáccal szemben. Az akácméz viszont – tisztasága és átlátszósága miatt – magas státuszt kapott Magyarországon. Krisztián szerint ennek a különleges helyzetnek is köszönhető, hogy az akácméz a hungarikum státuszt is elnyerte. Érdekességként pedig megemlítette, hogy más kultúrákban, tőlünk nyugatabbra a méz sötétségének a színe jelzi annak értékét. Tehát egy méz minél sötétebb, annál értékeesebb. Ebből következik, hogy az ő szemükben a mi – szinte átlátszó – akácmézünk szinte értéktelen.

Beszélgetésünk során kitértünk az akácméz termelésének különböző kihívásaira és praktikáira. Édesapám szerint a méhcsaládoknak az akácvirágzásra kell a legerősebb állapotban lenniük. Korábban az akácméz a méhészek bevételeinek legnagyobb hányadát biztosította. Míg az egyéb mézekből származó bevétel csupán a költségeket fedezte, az akácméz jelentette a hasznot. A mai viszonylatokban ez már kevésbé igaz, de az akácméz szerepe továbbra is meghatározó, de termelése azonban komoly kihívásokkal jár - különösen az utóbbi évek klímaváltozása miatt. Magyarországon korábban akár három különböző időszakban is virágozhatott az akác (alsó, közép és felső akác), így a méhészek **több hordási ciklust** is ki tudtak használni, ami nagy mennyiségű méz termelését tette lehetővé. Az alsó akác általában Baja vonalában, a közép akác Zala és Baranya vármegye, és a Hajdúság, Nyírség területén, míg a felső akác, Nógrád és a Zemplén magasabb, főként északi területein található. Mára azonban a **tavaszi fagyok** és az időjárási változások miatt sok esetben összeérnek ezek a virágzási időszakok, így a méhészek számára nehézkessé válik a több ciklusú virágzás hatékony kihasználása.

A méhészek tehát számos **kihívással** néznek szembe, amelyek közül kiemelkednek a piaci és termelési nehézségek, valamint a változó fogyasztói igények. Ezeken túl a méhészeket a méhek inváziós kártevői is próbára teszik, különösen az ázsiai méhatka elleni védekezés kérdésében. Az **atka** folyamatosan veszélyezteti a méhcsaládok egészségét, és ha az atkafertőzést nem sikerül kordában tartani, az akár a méhcsaládok pusztulásához is vezethet. Fontos megemlíteni, hogy küszöbön vannak a következő kihívások is sajnos, hiszen 2023-ban felfedezték Magyarországon az első ázsiai lódarázs fészket is, és ne legyenek illúzióink afelől, hogy előbb utóbb a kis kaptárbogár is megérkezik Olaszország irányából.

Krisztián hangsúlyozta, hogy bár lehetőség lenne a **védekezés vegyszerekkel** történő megoldására, ez hosszú távon **zsákutcának** bizonyulhat, mivel egyrészt az atkák rezisztenssé válhatnak ezekkel a szerekkel szemben, másrészt a szermaradványok a viaszban felhalmozódnak, ami a méhek egészségét nagyban befolyásolja. A természetes megoldások híveként - a technológiai megoldásokon túl - olyan anyagokat alkalmaz, amelyek a mézben is természetes formában megtalálhatóak, mint például az oxálsav és a hangyasav. Apa úgy véli, hogy védekezési stratégia középpontjában az áll, hogy a méhcsaládok mennyire fertőzöttek, és ő csak annyi szert juttat be a kaptárakba, amennyi feltétlenül szükséges. Ez lehetővé teszi, hogy a következő szezon tavaszára a méhcsaládok egészséges és erős állapotban kerüljenek, ami alapvető fontosságú a sikeres termeléshez.

Az interjú során arra is kitértünk, hogy édesapám hogyan látja a hazai mézfogyasztási szokásokat és a különböző vásárlói rétegek igényeit. Kíváncsi voltam, hogy tapasztalatai szerint milyen tényezők befolyásolják leginkább a vásárlói döntéseket, különösen a bio minősítésű mézek iránti keresletet.

A tapasztalatai alapján kétféle fogyasztói réteget különböztetett meg. Az egyik csoportot az **árérzékeny fogyasztók** alkotják, akik számára az ár a legfontosabb tényező. Elmondása szerint ezek a vásárlók leginkább az olcsóbb termékeket keresik bármilyen piacon vagy boltban, és így valószínűleg nem lesznek a méhészet törzsvásárlói, hiszen az általuk kínált bio termékek egy más árszínvonalon mozognak. Ugyanakkor a méhészet számára is fontos, hogy mindenki számára elérhető legyen, ezért nekik az alacsonyabb presztízsű mézeket kínálják. Ilyenek például a vegyes virágméz vagy a repceméz, vagy olyan mézek, amelyek nem bio minősítésűek, de ugyanúgy az ökológiai gazdaságunkból származnak, mint például a facélia. A másik fogyasztói réteg a **tudatos vásárlók** csoportja, amely szerencsére egyre nagyobb arányban képviselteti magát. Ezek a vásárlók kifejezetten keresik a bio és minőségi, vegyszermentes termékeket. Krisztián szerint tapasztalható egyfajta város-vidék megosztottság is: míg a nagyvárosokban élő, jobb anyagi helyzetű vásárlók tudatosabbak és kevésbé árérzékenyek, addig a vidéki réteg számára továbbra is az ár az elsődleges szempont.

Személyes tapasztalatai alapján a vásárlók szívesebben választják **közvetlenül a termelőtől** való vásárlást, hiszen ilyenkor nemcsak a terméket, hanem az „arcot” is megkapják, aki mögötte áll. Amikor közvetlenül a termelőtől vásárolnak, a vásárlók minden kérdésükre választ kapnak, ami megerősíti a bizalmukat és a döntésüket. Ezt a személyes kapcsolatot gazdaságukban is **kulcsfontosságúnak** tartja, mivel így a vásárlók nem csupán egy terméket visznek haza, hanem a mögötte lévő történetet és hitelességet is. Voltak próbálkozások a termékek bolti értékesítésére is, de Krisztián szerint ezek nem arattak átütő sikereket, mivel az

ilyen típusú vásárlás nem tudta biztosítani a közvetlen kapcsolatot a termelő és a fogyasztó között. A közvetlen eladásnak nemcsak a vásárlók bizalma szempontjából van jelentősége, hanem azért is, mert lehetőséget biztosít arra, hogy a méhész szélesebb körben **népszerűsítse** magát a méhészkedést vagy annak termékeit. A méhészet iránti elkötelezettségeként édesapám missziójának tekinti, fontos számára, hogy minél több vásárlót **edukáljon** a méhészettel és a méztermékekkel kapcsolatban. Úgy gondolja, hogy a méhekkel és a méhészettel kapcsolatos tudást leghitelesebben maga a termelő tudja átadni, és még ha ez időigényes is, megéri a ráfordítást. Szerinte a közvetlen értékesítés és a folyamatos edukáció együttesen megerősíti a vásárlók elköteleződését, és növeli a termékek iránti bizalmat, keresletet.

Beszélgetésünk során arra is kíváncsi voltam, hogy édesapám hogyan vélekedik az akácméz **hungarikum státuszáról**, illetve, hogy ő maga használja-e a hungarikum logót termékein. Elmondása alapján az akácméz hungarikum státuszát, sokszor megemlíti az értékesítés során. Ezt különösen a külföldi vásárlók felé emeli ki, hiszen a státusz nagy értéket és egyediséget kölcsönöz a terméknek. Jelenleg nem rendelkezik védjegy használati szerződéssel, amely lehetővé tenné számára a hungarikum logó alkalmazását, de nyitott annak lehetőségére, hogy a jövőben kérelmezze ezt a jogosultságot. „Ami az üvegen jól mutat, az jól mutat” – fogalmazott, utalva arra, hogy a logó **esztétikai és marketing értéke** hozzájárulhat az eladások növeléséhez. Krisztián pozitívan tekint ezekre a védjegyekre, hiszen az olyan jelölések, mint a hungarikum logó, Biokontroll logó erősítik a vásárlók bizalmát és a termék presztízsét.

Kérdésemre, hogy a **Covid-19 járvány** hogyan befolyásolta a méhészetük működését, Krisztián elmondta, hogy gazdasági szempontból egyértelműen pozitív hatása volt a járványnak. Két fő tényezőt emelt ki ezzel kapcsolatban. Az egyik, hogy a járvány időszakában bizonyos alapvető élelmiszerek – például a cukor – hiánycikké váltak, és a fogyasztók alternatív megoldások után néztek. Ennek eredményeként sokan választották a mézet a cukor helyettesítésére. A másik fontos tényező, hogy a járvány idején megnövekedett az érdeklődés az egészségmegőrzés iránt. A méz és egyéb méhészeti termékek, mint például a propolisz, egyre népszerűbbek lettek azok körében, akik a természetes megoldásokat keresték immunrendszerük erősítése érdekében.

Beszéltünk arról is, hogyan látja Krisztián a méhészeti ágazat jelenlegi helyzetét és jövőjét. Válasza egyszerűen így hangzott: „síralmasan”. Mint mondta, nekik nagy szerencsájuk, hogy 2017 óta saját maguk szerelik ki a mézet, és építik a saját márkájukat, piacukat. Ha nem lenne ez a közvetlen értékesítési lehetőségük, már régen feladta volna a méhészeti tevékenységet, mivel a gazdasági körülmények egyre nehezebbek.

Édesapám szomorúan jegyezte meg, hogy ha az európai méhészek tönkre mennek, annak hatalmas ára lesz gazdasági és ökológiai szempontból egyaránt. A beporzók száma már így is rohamosan csökken, tudomása szerint ez a veszteség bizonyos európai területeken már a 75%-ot is elérheti. Hangsúlyozta, hogy háziméhek nélkül a beporzás jelentősen csökkenne, ami beláthatatlan következményekkel járna a mezőgazdasági termelésre.

Az ágazat egyik **legnagyobb kihívásának** azt tartja, hogy hogyan **értékesítse** azt a mézet, amit megtermel, például az akác-, és vegyes virágmézet, amelyekből jelenleg közel 100 mázsa áll készleten a 80 méhcsaládos méhészetében. Az **exportlehetőségek beszűkültek**, és az itthoni kereslet sem tudja ezt a mennyiséget felvenni, ráadásul a kínált árak annyira alacsonyak, hogy azok már a méz presztízsét is veszélyeztetnék. Érdekes, hogy az Európai Unió összességében importra szorul a mézpiacon, ám Magyarország túltermel, így exportlehetőségekre lenne szüksége. Az uniós piacon azonban az európai méhészek, köztük a magyar, román, lengyel és cseh termelők kiszorulnak, mivel a mézkiszerelők inkább harmadik országbeli mézeket importálnak, olcsóbban. Említette ezzel kapcsolatban az ukrán és kínai mézek hatalmas mennyiségű beáramlását is az Unióba, melynek oka részben a jelenlegi ukrajnai háborúban, részben pedig a mézkiszerelők csillapíthatatlan profitéhségében rejlik. A nyugati piacokon a magyar akácméz **értékességét nem ismerték** el, de korábban előszeretettel használták **javitómézként**, mivel jellegtelen íze és illata révén jól keverhető más mézekkel. Ma viszont az alacsony árak miatt az európai felvásárlók inkább az ukrán és kínai mézeket részesítik előnyben, bár azok minősége nem éri el az európai szintet. Krisztián több tanulmányi úton is részt vett az elmúlt időszakban és saját tapasztalata szerint a magyar akácméz minőségéhez nincs hasonló. Ugyanakkor **hiányzik** az az erős **lobbi és marketing háttér**, ami a magyar akácmézet világszinten megfelelő szintre emelné és biztosítaná a méltó elismerést a termelők számára.

A jövőbeli terveiről kérdezve, Krisztián több lehetséges irányt is felvázolt, amelyet megoldásként lát a jelenlegi nehézségekre. Úgy véli, hogy a méhészet számára a közvetlen értékesítés erősítése mellett a meglévő mézkészletek új módon történő feldolgozása is ígéretes **kitörési pont** lehet. Szívesen készítené például mézből készült borokat, amelyek különleges és **egyedi termékként** jelenhetnének meg a piacon. Egy másik ötlete, hogy a méhészetet a helyi gazdaság vérkeringésébe is jobban becsatlakoztatná, például egy **kaptárlevegős vendégház** formájában. Szerinte ez különleges színfoltja lehetne az agroturizmusnak, amely nemcsak a méhek világát hozná közelebb a látogatókhoz, de különleges kikapcsolódást is kínálna számukra. Krisztián számára azonban ezek a tervek egyelőre csak álomként léteznek, mivel az ehhez **szükséges pályázati források** önereje jelenleg a betárolt mézben áll, így ezek lehívására

pillanatnyilag nincs lehetőség. Bízunk abban, hogy a jövőben ez változni fog, és így méhészete újabb szintet tud lépni, aminek eredményeképp több értéket és élményt adhat hozzá a helyi közösséghez és az érdeklődők számára.

5. Következtetések, javaslatok

A következő fejezetben bemutatom a dolgozatom eredményei alapján levonható legfontosabb megállapításokat, különös figyelemmel a kutatási hipotézisek vizsgálatára, azok igazolására vagy megcáfolására.

5.1 Hipotézisvizsgálat

H1: A fogyasztók körében magasabb az akácméz fogyasztása, a többi fajtamézhez képest.

Alátámasztva: A kérdőíves kiértékelés során egyértelmű volt, hogy a kitöltők legnagyobb hányada az akácmézet fogyasztja a legtöbbször. A mélyinterjú során pedig kiderült, hogy a termelői piacokon, rendezvényeken, a fogyasztók az akácmézet keresik leginkább. A kérdőív eredményei és az interjú során megismert tapasztalatok alapján tehát megerősítést nyert, hogy az akácméz az egyik legnépszerűbb méz Magyarországon. Összességében megállapítható, hogy az akácméz népszerűsége nem csupán a fogyasztók ízlésén múlik, hanem a termék minőségén, a vásárlói élményen és a tudatos marketingstratégia alkalmazásán is.

A kérdőívek és interjúk tapasztalatai alapján tehát **azt a javaslatot tenném**, hogy a termelők fokozott figyelmet fordítsanak az akácméz marketingjére és népszerűsítésére. Az akácmézhez kapcsolódó rendezvények és bemutatók szervezése, valamint az online platformok használata a termék ismertségének növelésére elősegítheti a fogyasztók számának bővítését.

H2: A fogyasztók magasabb árat hajlandók kifizetni a mézért, ha az bio minősítéssel rendelkezik és/vagy hungarikum.

Alátámasztva: A kutatás eredményei szerint a fogyasztók nagy része, különösen azok, akik a tudatos vásárlói réteget képviselik, szívesen fizetnek többet a bio és/vagy hungarikum jelöléssel ellátott mézekért. A kérdőívet kitöltők 66,8%-a kifejezetten hajlandó magasabb árat áldozni a mézért, ha az hungarikum minősítéssel rendelkezik. Továbbá az interjúból kiderült, hogy a vásárlói csoportok azon rétege, amely nem árérzékeny, nagyobb értéket tulajdonít a bio minősítésnek. Ezt az értékítéletet az is erősíti, hogy ezek a jelölések – legyen szó akár Hungarikum státuszról, akár bio tanúsítványról – bizalmat ébresztenek és hozzáadott értéket képviselnek a vásárlók szemében, még akkor is, ha a hungarikum státusz önmagában nem jelent minőségi garanciát.

Ez a magasabb ár iránti hajlandóság több tényezőre vezethető vissza. Egyrészt, a bio minősítés biztosítékot jelent a fogyasztók számára, hogy a méz tiszta és természetes forrásból származik. Másrészt, a hungarikum jelölés megerősíti a vásárlókban azt a tudatot, hogy hazai, hagyományosan előállított és különleges értékű terméket vásárolnak. A fogyasztók gyakran

identitásuk részének tekintik a hungarikumokat, így személyes elkötelezettséget éreznek irántuk.

A kapott eredmények alapján **javaslom a Simai Méhészet számára**, hogy fontolja meg a Hungarikum védjegy megszerzését és használatát, mivel a visszajelzések azt mutatják, hogy a fogyasztók nagyobb bizalommal és hajlandósággal vásárolnak hungarikumként jelölt termékeket. Ez a jelölés még akkor is pozitív megítélést vált ki, ha nem hordoz minőségi tanúsítványt, mivel a vásárlók számára a jelölés önmagában hozzáadott értéket képvisel. Tehát hosszú távon jelentős előnyökkel járhat, a jelenlegi bio védjegyek mellett, a hungarikum védjegy bevezetése.

A kérdőív megmutatta azt, is hogy a fogyasztóink nagy része várja és érdeklődik a mézekkel, méhészettel kapcsolatos tartalmak iránt. Ezért javaslom a magasabb szintű fogyasztói edukációt ebben a témakörben. Célszerű lenne olyan közösségi média kampányokat indítani, amelyek a bio és hungarikum méz előnyeiről, illetve az előállításuk során alkalmazott fenntartható gyakorlatokról szólnak.

H3: A fogyasztók szívesebben vásárolnak mézet közvetlen a termelőktől, a közvetlen kapcsolat és a termék minőségébe, eredetébe vetett bizalma miatt.

Alátámasztva: A kutatás eredményei egyértelműen alátámasztják, hogy a vásárlók fontosnak tartják a közvetlen termelőtől való mézbeszerzést, amit a közvetlen kapcsolat lehetősége, a megbízható minőség és az ellenőrizhető eredet indokolt. A kérdőíves felmérés szerint a válaszadók 72,7%-a számára fontos a közvetlen vásárlás, 77,5%-uk pedig teljes mértékben megbízik a közvetlenül a termelőktől beszerzett méz minőségében. Emellett az interjú során a méhészmester, Simai Krisztián is megerősítette, hogy a fogyasztók nem csupán a terméket, hanem a termelő személyét és annak hitelességét is "megvásárolják". A fogyasztók szemében a közvetlen értékesítés ezért szorosabban összekapcsolódik a bizalommal, és az autentikus, kézműves jellegű termékek iránti igénnyel. Összességében a fogyasztók bizalma a közvetlen kapcsolat révén épül ki, és ez a hitelesség egyértelmű előnyt jelenthet a Simai Méhészet számára is, különösen a magyar mézpiacon. A közvetlen értékesítési lehetőségek kihasználása, a személyes márka erősítése és a vásárlói tájékoztatás további pozitív hatással lehet a termék iránti bizalomra és hűségre.

A hipotézis alátámasztásából adódóan **javaslatot szeretnék tenni a Simai Méhészet számára**. Úgy gondolom, hogy a méhészet számára előnyös lehet a rendszeres részvétel a helyi, kisújszállási piacokon és rendezvényeken, hogy a vásárlók személyesen is találkozhatnak a termelővel, édesapámmal. Ezzel lehetőséget biztosítva a vásárlóknak, hogy kérdéseket

tegyenek fel, illetve betekintést nyerjenek a méztermelés részleteibe, ami tovább erősítheti a vásárlói bizalmat. Illetve ezzel is bekerülni a helyi gazdaság vérkeringésébe.

H4: A Covid-19 járvány megnövelte a bio vagy egészségesebb termékek iránti keresletet.

Részben alátámasztom: A kérdőív egyértelműen megmutatta, hogy a kitöltők 69,2%-át nem befolyásolta a Covid-19 járvány az egészségesebb termékek vásárlásában. A megkérdezettek közül azonban 57 válaszadó jelezte, hogy a járvány hatására több bio vagy egészségesebb terméket kezdett vásárolni, közülük pedig 70,2% vásárolt különböző méhészeti termékeket, például mézet és propolisz cseppet. Ez a jelenség arra utal, hogy bár a járvány nem minden fogyasztónál váltott ki egészségtudatosabb vásárlói szokásokat, azok, akik mégis váltottak, különös figyelmet fordítottak a méhészeti termékekre. Ez a jelenség a mi méhészetünkben is megfigyelhető volt: édesapám tapasztalatai szerint az elmúlt években megnövekedett a méhészeti termékeink iránti kereslet, ami árbevétel-növekedést eredményezett.

Fontos megemlítenem, hogy ezt a növekedést nem lehet egyértelműen a Covid-19 járvány hatásának tulajdonítani. A járvány előtti évben méhészetünk egy kisüzemfejlesztési pályázatot nyert, amely jelentős fejlesztéseket tett lehetővé, így javult a termelésünk hatékonysága és kapacitása. Ennek következtében nehéz meghatározni, hogy a megnövekedett keresletet és árbevételt milyen mértékben lehet a járvány hatásaként értelmezni, és mennyiben tulajdonítható a fejlesztéseknek.

Összegzőként elmondható, hogy bár a Covid-19 járvány hatása a méhészeti termékek iránti keresletre nem egyértelmű, a kisüzemfejlesztési pályázat által támogatott fejlesztések jelentős szerepet játszottak az árbevétel növekedésében. Ennek megfelelően a járvány és a fejlesztések hatásának elkülönítésére további, célzott adatgyűjtésre lenne szükség.

6. Összefoglalás

Dolgozatom célja a hazai mézfogyasztási szokások feltárása, a bio és az akácméz hungarikum státusza iránti kereslet elemzése, továbbá a Simai Méhészet szerepének és lehetőségeinek vizsgálata a jelenlegi piaci környezetben. Ennek érdekében primer kutatásokat végeztem, amelyek egy online kérdőíves felmérést és egy mélyinterjút foglaltak magukba. A kérdőív célja a lakosság mézzel kapcsolatos attitűdjeinek és vásárlási szokásainak feltárása volt, míg a mélyinterjú a méhészeti ágazat sajátos kihívásaira és a méhészet fejlődési lehetőségeire világított rá.

A primer kutatás első részében megosztott kérdőívet kitöltők válaszai alapján megállapítható, hogy a magyar fogyasztók preferenciái erőteljesen az akácméz irányába húznak, melyet széles körben a legkedveltebb mézfajtának tekintenek. A kérdőív továbbá feltárta, hogy a vásárlók jelentős része előnyben részesíti a bio minősítéssel vagy hungarikum státusszal rendelkező termékeket, és hajlandók magasabb árat is fizetni ezekért a termékekért. A közvetlen termelőtől való vásárlás egyre népszerűbb, különösen azok körében, akik fontosnak tartják a termék származását és a közvetlen kapcsolatot a termelővel.

A kutatás második részében készített mélyinterjú során Simai Krisztián méhészmester osztotta meg saját tapasztalatait, a fogyasztói hozzáállásokról, valamint a méhészeti ágazat jelenlegi kihívásairól és lehetőségeiről. Az interjú feltárta, hogy jelenleg az ágazat válságos helyzetben van. A mézkeszerelők által előnyben részesített harmadik országbeli, olcsóbb mézek, valamint az árérzékeny fogyasztói réteg megjelenése is jelentős kihívásokat jelent a hazai méhészek számára. Az interjú alapján egyértelművé vált, hogy a Simai Méhészet sikerének egyik kulcsa a közvetlen értékesítés, amely lehetőséget biztosít arra, hogy a termék közvetlenül eljusson a fogyasztóhoz, megőrizve a minőségi értékeit és így növelve a vásárlók bizalmát.

A kutatás rávilágított arra is, hogy a magyar akácméz kiváló minősége ellenére nem rendelkezik elégséges marketing támogatással. A magyar akácméz hazai és nemzetközi piaci sikerének elősegítése érdekében elengedhetetlen a megfelelő marketing támogatás, illetve a méhészek megfelelő érdekképviselése. Mindezek mellett a hungarikum védjegy alkalmazása lehetőségeket nyújt a termék népszerűsítésére, ami nemcsak a méz fogyasztásának növelését szolgálhatja, hanem hozzájárulhat a magyar mezőgazdaság és a helyi közösségek fejlődéséhez is. Ezzel a lépéssel a magyar akácméz nemcsak hazai, hanem globális szinten is megérdemelt helyet kaphat a mézpiacon.

Összességében a bemutatott módszerek és eredmények világosan jelzik, hogy a vállalkozásunk fejlődési lehetőségei széles területeket ölelnek fel, amelyet a piaci igények, a fogyasztói trendek és a termékminőség figyelembevételével tudunk maximálisan kihasználni. A folyamatos fejlődés érdekében fontos, hogy az eredményekre alapozva alakítsuk ki a jövőbeni stratégiáinkat. Ezen túlmenően, a dolgozatban bemutatott eredmények alapján, úgy gondolom sikerült átfogó képet adni a hazai mézfogyasztási szokásokról, a bio és hungarikum mézek iránti keresletről, valamint a méhészeti ágazat előtt álló kihívásokról és lehetőségekről.

7. Irodalomjegyzék

1. (OMME), O. M. (2024). Magyar Méz - "Minőség, érték, tradíció". Budapest.
2. 2012. évi XXX. törvény. (dátum nélk.). *a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról.*
letöltés dátuma:2024.10.03.
3. Ádám, T. T. (dátum nélk.). *Az ökológiai méhészet előírásai.* (B. H. Kft., Előadó)
4. Agrárminisztérium. (2019. április 8). *Hungarikum.* Forrás: A szakmai ágazati szakbizottságok alapszabálya:
https://www.hungarikum.hu/sites/default/files/Szakmai_%C3%81gazati_Szakbiz_Alapszab.pdf
letöltés dátuma:2024.09.30.
5. Agrárminisztérium. (2024). *Hungarikumok Gyűjteménye.* Forrás: Mi az érték fogalma? Mi kerülhet a helyi értéktárba?:
<https://www.hungarikum.hu/hu/content/mi-az-%C3%A9rt%C3%A9k-fogalma-mi-ker%C3%BClhet-helyi-%C3%A9rt%C3%A9kt%C3%A1rba>
letöltés dátuma:2024.10.03.
6. Agrárminisztérium. (2024). *Hungarikumok Gyűjteménye-Magyar Értéktár.* Forrás: Hungarikumok gyűjteménye-Szakkategóriák:
<https://www.hungarikum.hu/hu/szakkategoria>
letöltés dátuma:2024.10.03.
7. Agrárminisztérium. (2024). *Hungarikumok Gyűjteménye-Magyar Értéktár.* Forrás: Hungarikum Védjegy: <https://www.hungarikum.hu/hu/hungarikum-v%C3%A9djegy>
letöltés dátuma:2024.10.04.
8. Biokontroll Hungária. (2021. július 26). *Kezdő és haladó szakembereknek az ökológiai gazdálkodásról és a hozzá kapcsolódó aktuális agrár pályázatokról.* Forrás: Ökotámogatások:
<https://www.biokontroll.hu/kezd-es-halado-szakembereknek-az-okologiai-gazdalkodasrol-es-a-hozza-kapcsolodo-aktualis-agrar-palyazatokrol/>
letöltés dátuma:2024.09.18.
9. Biokontroll Hungária. (2024). *Nemzetközi előírások.* Forrás: <https://www.biokontroll.hu/ellenorzes-es-tanusitas/nemzetkozi-eloirasok/#up>
letöltés dátuma:2024.10.10

10. Boncz, I. (2015). Kutatásmódszertani alapismeretek. Pécsi Tudományegyetem Egészségtudományi Kar, Pécs.
letöltés dátuma:2024.11.04.
11. Brosi, B., Delaplane, K., Boots, M., & Roode, J. (2017. augusztus 22.). Ecological and evolutionary approaches to managing honeybee disease.
letöltés dátuma:2024.11.05.
12. CÍVISTERV. (2015). Kisújszállás város integrált városfejlesztési stratégia.
letöltés dátuma:2024.09.05.
13. Dobai, T. (2021. 03 11). A nélkülözhetetlen beporzók.
letöltés dátuma:2024.09.03.
14. Hofler, M. (2009). Bioélelmiszerek fogyasztásának tendenciája Magyarországon. Győr, Magyarország: Széchenyi István Egyetem.
letöltés dátuma:2024.10.03.
15. Szalai , L., és Czédulás, I. (2023. 02 18). *Biokontroll.hu*. Forrás: <https://www.biokontroll.hu/miert-fontos-a-biomeheszet-es-szukseges-a-biomez/>
letöltés dátuma:2024.09.04.
16. Szamosi, K. (2024. április 4.). *A Hungarikum védjegy használatával kapcsolatos elméleti és gyakorlati kérdések*. Budapest, Magyarország.
letöltés dátuma:2024.10.04.
17. Fritsch, O. (2012). *Erdei Méhlegelő-Akác*.
18. Gutjahr, Z. (2022. május 8). *Apró lépés*. Forrás: Oltalam alatt áll- védjegyek nyomában: https://aprolepes.blog.hu/2022/05/08/oltalom_alatt_all_vedjegyek_nyomaban
letöltés dátuma:2024.09.19.
19. Hungarikum Bizottság. (2024. 01 27). *Hungarikum.hu*. Forrás: Hungarikumok Gyűjteménye - Magyar Értéktár: https://www.hungarikum.hu/sites/default/files/hungarikumok-lista_2024.06.18.pdf
letöltés dátuma:2024.11.05.
20. Hungarikum.hu. (2024). *HOGYAN LEHET VALAMI HUNGARIKUM?* Forrás: <https://hungarikum.hu/hu/content/hogyan-lehet-valami-hungarikum>
letöltés dátuma:2024.09.05.
21. Hungarikum-Bizottság. (2024). *Hungarikum*. Forrás: Hungarikum Bizottság: <https://www.hungarikum.hu/hu/hungarikum-bizottsag>
letöltés dátuma:2024.10.05.

22. Hunmix.hu. (2024). Kisújszállás város összefoglaló bemutatása. Hunmix.hu, Jász-Nagykun-Szolnok Vármegye, Magyarország.
letöltés dátuma:2024.09.06.
23. Felelős Gasztrohős weboldal (2024). *Felelős Gasztrohős*. Forrás: Védjegyek:
<https://gasztrohos.hu/vedjegyek>
letöltés dátuma:2024.10.22.
24. Kisújszállás város Önkormányzata. (2020). Kisújszállás Város Önkormányzatának Gaál Kálmán Gazdasági Programja.
letöltés dátuma:2024.09.04.
25. KSH. (2010. december). *A méhészet, méztermelés helyzete és lehetőségei, különös tekintettel Észak-Magyarország megyéire*. Forrás:
<https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/regiok/meheszet.pdf>
letöltés dátuma:2024.11.04.
26. KSH. (2023). Magyarország.
letöltés dátuma:2024.10.23.
27. Mayer, A. (2018. november 17). Mélyinterjú, mint kutatási módszer alkalmazása. SPSSABC.HU.
letöltés dátuma:2024.11.04.
28. NAM, N. K. (2016. október 10). ATTITUDES AND YOUNG CONSUMERS' ORGANIC FOOD PURCHASING INTENTIONS. Banking University.
letöltés dátuma:2024.11.05.
29. Népfőiskola, L. (2022). Nagykunság Kollégium. Lakitelek, Magyarország.
30. Sebestyén, J. (2014). *Virágporos méhlegelő*. Országos Magyar Méhészeti Egyesület.
31. Simai, K. (2023.12.15.). (V.-S. Judit, Kérdező:)
32. Szalay, L. (2002). *BIO MÉHÉSZET*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
33. Tózsá, I., Horváth, Zs., Szakáli, I. L., Kárpáti, Á., és Rigó, R. (2021). *Hungarikumok és nemzeti értékvédelem*. NKE.
letöltés dátuma:2024.10.25.
34. Vida, P. (2018). *Hungarikumok könyve*. Elektra Kiadóház.
35. Zoltán, C. (2024. június 15). Szófelhő. AdOPS Digital.
letöltés dátuma:2024.11.04.

8. Ábrajegyzék

1. ábra: Nemzeti értékpiramis	8
2. ábra: Hungarikum védjegy.....	10
3. ábra: Fehér akácfa	11
4. ábra: Akác erdőterületek Magyarországon	12
5. ábra: Termelői Akácméz.....	13
6. ábra: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. logója	16
7. ábra: Ökológiai logó	16
8. ábra: Kisújszállás NUTS1 és NUTS2 besorolása	17
9. ábra: Kisújszállás elhelyezkedése	19
10. ábra: Korcsoportok megoszlás	26
11. ábra: Legmagasabb iskolai végzettség.....	26
12. ábra: Szívesebben megvesz egy terméket, ha az hungarikum?	28
13. ábra: Tudta, hogy az akácméz hungarikum?.....	29
14. ábra: Ön mi alapján választ mézet?	30
15. ábra: Ön melyik mézet fogyasztja a leggyakrabban?.....	31
16. ábra: Mennyire fontos Önnek, hogy a mézet közvetlen a termelőtől vásárolja?	32
17. ábra: Mennyire bízik a helyi termelők által előállított minőségben?	32
18. ábra: Mennyire volt elégedett a vásárolt termékkel?	34
19. ábra: Szófelhő - Mi az első három szó, ami eszébe jut a méz szó kapcsán?	35
20. ábra: Szófelhő- Melyik három szó, ami eszébe jut a hungarikum szó kapcsán?	36

9. Táblázatjegyzék

1. táblázat Lakónépesség változás a 2013-as évhez képest	20
2. táblázat Népsűrűség 2023-ban	20
3. táblázat Nyilvántartott álláskeresők aránya 2023-ban.....	20
4. táblázat Migrációs egyenleg	21
5. táblázat Népeség növekedési ütem	21
6. táblázat Kitöltők vármegyék szerinti megoszlása	27

10. Mellékletek

Lakossági kérdőív kérdései

1. Az Ön neve?
2. Melyik korcsoportba tartozik?
3. Mi az Ön legmagasabb befejezett iskolai végzettsége?
4. Ön melyik vármegyében él?
5. Mi az első három szó, ami eszébe jut a mézről?
6. Mi az első három szó, ami eszébe jut a hungarikum szóról?
7. Ön szívesebben megvesz egy terméket, ha az Hungarikum?
8. Önt befolyásolta-e a Covid-19 járvány, hogy bio vagy egészségesebb termékeket vásároljon?
9. A Covid-19 járvány hatására vásárolt méhészeti termékeket?
10. Ön milyen méhészeti termékeket vásárolt a Covid-19 járvány hatására? (több válasz is adható)
11. Ön milyen gyakran fogyaszt mézet?
12. Ön mi alapján választ mézet? (több válasz is adható)
13. Ön melyik mézet fogyasztja a legtöbbször?
14. Ön hol vásárol mézet? (több válasz is adható)
15. Mennyire fontos Önnek, hogy a mézet közvetlen a termelőktől vásárolja?
16. Ön hajlandó-e többet fizetni egy termékért, ha az Hungarikum státuszú?
17. Ön tudta, hogy az Akácméz hungarikum?
18. Ön szívesebben megveszi a mézet, ha az bio tanúsítvánnyal rendelkezik?
19. Ön szívesebben megveszi a mézet, ha ismeri a termelőt?
20. Ön ismeri a kisújszállási Simai Méhészetet?
21. Ön honnan ismeri a Simai Méhészetet? (több válasz is adható)
22. Ön milyen információkat látna a Simai Méhészetről szívesen? (több válasz is adható)
23. Ön milyen social media felületeken látna rólunk több információt? (több válasz is adható)
24. Ön vásárolt már a Simai Méhészet termékeiből?
25. Mennyire volt elégedett a vásárolt termékekkel?
26. Ön szerint miben tudna fejlődni a Simai Méhészet?

Mélyinterjú kérdései

1. Mi motiválta a méhészet elindításában, és hogyan alakult ki az elköteleződése a bio méhészet iránt?
2. Milyen kihívásokkal kell szembenézni a bio méhészeti termelés során?
3. Miért választotta a közvetlen értékesítési modellt a nagyobb felvásárlókkal szemben?
4. Hogyan látja az akácméz helyzetét a magyar piacon, és igaz lehet-e az az állítás, hogy ez a mézfajta kiemelten népszerű?
5. Milyen hatást gyakorolt a Covid-19 járvány a méhészetre és a méz iránti keresletre?
6. Milyen befolyása van a jelenlegi gazdasági válságnak a méhészeti ágazatra?
7. A külföldi mézimport hogyan hat a hazai méhészekre?
8. Mit gondol a hungarikum státuszról, és használja-e az akácmézen a hungarikum logót?
9. Milyen jövőbeli tervei vannak a méhészeti tevékenységekkel kapcsolatban, beleértve az értékesítési módszereket és az új termékeket?

Hungarikumok Gyűjteménye (2024.11.06.)

Agrár- és élelmiszergazdaság / Agriculture and Food Industry

1. Pálinka / Pálinka
2. Törkölypálinka / Grape marc pálinka
3. Csabai kolbász és Csabai vastagkolbász / Csabai sausage and Csabai thick sausage
4. Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú / Tokaji aszú produced in the Tokaj wine region of Hungary
5. Hízott libából előállított termékek / Food products from fattened goose
6. Gyulai kolbász és Gyulai pároskolbász / Gyulai sausage and Gyulai double sausage
7. Szikvíz / Soda water
8. Kalocsai fűszerpaprika-örlemény / Ground paprika from Kalocsa
9. PICK téliszalámi / PICK wintersalami
10. Magyar akác / Black locust (*Robinia pseudoacacia*)
11. **Magyar akácméz** / Hungarian acacia honey
12. HERZ Classic téliszalámi / HERZ Classic wintersalami
13. Makói hagyma / Red onions from Makó
14. Szegedi fűszerpaprika-örlemény / Ground paprika from Szeged
15. Magyar szürke szarvasmarha / Hungarian grey cattle
16. UNICUM keserűlikőr / UNICUM herbal liqueur
17. Debreceni páros kolbász / Debrecen double sausage
18. Fröccs / Spritzer
19. Alföldi kamillavirágzat / Alföld chamomile
20. Kürtőskalács / Chimney cake
21. Piros Arany és Erős Pista / Piros Arany (Red Gold) and Erős Pista
22. TÖRLEY pezsgő / TÖRLEY Sparkling Wine
23. Egri Bikavér / Egri Bikavér
24. Magyar pásztor- és vadászkutyafajták / Hungarian shepherd and hound dogs
25. Szőregi rózsató / Roses of Szőreg
26. Szentesi paprika / Paprika from Szentes

Egészség és életmód / Health and Lifestyle

- 27. Béres Csepp és Béres Csepp Extra / Béres drops and Béres drops extra
- 28. ILCSI Szépítő Füvek natúrkozmetikai termékek / ILCSI Organic Skin Care Products
- 29. Magyar Védőnői Szolgálat, mint nemzetközileg is egyedülálló, tradicionális ellátási rendszer / Hungarian District Nursing Service as an internationally unique, traditional healthcare system
- 30. A Hévízi-tó és a tradicionális hévízi gyógyászat / Lake Hévíz and the traditional therapy in Hévíz
- 31. Kabay Jánosnak, az Alkaloida gyógyszergyár alapítójának életműve / Life-work of János Kabay, founder of the Alkaloida pharmaceutical factory

Épített környezet/ Built Environment

- 32. Torockó épített öröksége / Built environment of Torockó Ipari és műszaki megoldások / Industrial and technological solutions
- 33. KÜRT adatmentés / KÜRT Data Recovery
- 34. Zsolnay porcelán és kerámia / Zsolnay porcelain and ceramics
- 35. Neumann János életműve az informatika és a számítógépek világában / Life-work of János Neumann in the area of information technology and computers

Kulturális örökség / Cultural Heritage

- 36. A táncház módszer, mint a szellemi - kulturális örökség átörökítésének magyar modellje / The folk dance house method as the Hungarian model of perpetuation of cultural heritage
- 37. Mohácsi busójárás, maszkos télűző szokás modellje / “Mohácsi Busójárás” a masked end-of-winter tradition
- 38. Solymászat mint élő emberi örökség / Falconry as a living human heritage
- 39. A matyó népművészet – egy hagyományos közösség hímzéskultúrája / Matyó folk art – The embroidery culture of a traditional community
- 40. Budapest – a Duna-partok, a Budai Várnegyed és az Andrássy út / Budapest, including the banks of the Danube, the Buda Castle Quarter and Andrássy Avenue
- 41. Hollókő ófalu és környezete / Old village of Hollókő and its surroundings
- 42. Az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és természeti környezete / Millenary Benedictine Abbey of Pannonhalma and its natural environment
- 43. Hortobágyi Nemzeti Park – a Puszta / Hortobágy National Park – the Puszta
- 44. Pécs (Sopianae) ókeresztény temetője / Early Christian necropolis of Pécs (Sopianae)
- 45. Fertő / Neusiedlersee kultúrtáj / Fertő / Neusiedlersee cultural landscape
- 46. A Tokaji történelmi borvidék kultúrtája / Tokaj historic wine region cultural landscape
- 47. Herendi porcelán / Herend porcelain
- 48. Magyar operett / Hungarian operetta

49. Kassai-féle lovasíjász módszer / The Kassai method of horseback archery
50. Halasi csipke / Halas lace
51. Kalocsai népművészet: írás, hímzés, pingálás / Kalocsa folk art – drawing, embroidery and wall painting
52. 100 Tagú Cigányzenekar - A zenekar világhírű művészi és hagyományőrző gyakorlata / Budapest Gypsy Symphony Orchestra – The worldrenowned artistic and tradition preserving practice of the orchestra
53. Gróf Széchenyi István szellemi hagyatéka / Count István Széchenyi's intellectual legacy
54. Klasszikus magyar nóta / Traditional Hungarian folk song
55. Zsolnay Kulturális Negyed / Zsolnay Cultural Quarter
56. Tárogató / Tárogató
57. Vizsolyi Biblia / The Vizsoly Bible
58. IX-XI. századi magyar íj / The Hungarian bow of the 9th-11th century
59. Magyar cimbalom / Hungarian dulcimer
60. Kodály-módszer / Kodály Concept
61. A magyar tanya / The Hungarian farmstead
62. A magyar huszár / Hungarian hussar
63. Magyar Pálos Rend / The Order of Saint Paul the First Hermit
64. Hollóházi porcelán / Hollóháza Porcelain
65. Csíksomlyói pünkösdi búcsú és kegyhely / Pentecost Pilgrimage and the shrine of Csíksomlyó
66. Magyar népmesék rajzfilmsorozat / Hungarian Folk Tales cartoon series
67. Máriapócs Nemzeti Kegyhely és a pócsi búcsúk / National Shrine and Pilgrimage of Máriapócs
68. Vallásszabadság törvénye (1568) / Act 1568 on Freedom of Religion
69. Karikás ostor / Karikás ostor ("Bullwhip")
70. Magyar cifraszűr / Hungarian Frieze Coat
71. Hagyományos fejfák a Kárpát-medencében / Traditional-archaic wooden grave posts in the Carpathian Basin
72. Felső-Tisza-vidéki beregi keresztzemes hímzés / Bereg cross-stitch embroidery in the Upper Tisza region
73. Füredi Anna-bál / Anna Ball in Balatonfüred
74. Höveji csipke / Lace from Hövej
75. A székelykapu/ The Székely gate

Sport / Sport

76. Puskás Ferenc világszerte ismert és elismert életműve / The worldknown and renowned life-work of Ferenc Puskás

77. Klasszikus magyar szablyavívás hagyománya / Classical Hungarian sabre fencing

78. Teqball mint sport / Teqball as a sport

Természeti környezet / Natural environment

79. Az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai / Caves of Aggtelek karst and Slovak karst

80. Kaptárkövek és a bükkaljai kőkultúra / Hive-stones and the stone culture of Bükkalja

81. Tiszavirág és tiszavirágzás / Long-tailed Mayfly and its spectacular swarming

Turizmus és vendéglátás / Tourism and catering

82. Karcagi birkapörkölt / Karcag mutton stew

83. Gundel örökség - Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel Étterem / Gundel heritage – gastronomic and catering trade heritage of Károly Gundel and the Gundel Restaurant

84. Bajai halászlé / Fish soup from Baja

85. Tiszai halászlé / Fisherman's soup from the region of Tisza

86. Magyar gulyásleves / Hungarian goulash soup

87. Dobostorta / Dobos Cake

88. Pozsonyi kifli / Pressburger Kipferl

89. Lángos/Lángos („Fried Flatbread”)

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Veres-Simai Judit
A Hallgató Neptun kódja: S0BAYX
A dolgozat címe: Az akácméz, mint hungarikum a kisújszállási bio Simai méhészetben
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdasági Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Vidék-és Területfejlesztési Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

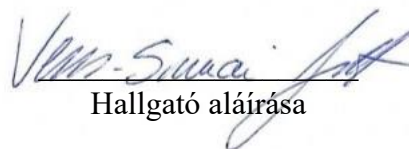
Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumába. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumában.

Kelt: Kisújszállás, 2024. november 7.


Hallgató aláírása

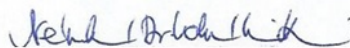
NYILATKOZAT

Veres-Simai Judit (hallgató Neptun azonosítója: S0BAYX) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*3}

Kelt: Gödöllő, 2024 év november hó 8. nap



belső konzulens