

# **SZAKDOLGOZAT**

**Csapó Eperke Malvin**

**2025**



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**  
**Budai Campus**  
**Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet**  
**élelmiszermérnök alapképzési szak**

**Kis mennyiségű élelmiszerek, helyi és marginális  
élelmiszer-előállítás és -értékesítési rendszerei, termékei**

**Belső konzulens:** Surányi József  
Tudományos segédmunkatárs

**Belső konzulens**

**intézete/tanszéke:** Állattermék és  
Élelmiszertartósítás Technológiai Tanszék

**Készítette:** Csapó Eperke Malvin

**Állattermék és Élelmiszertartósítás Technológiai Tanszék**

**2025**

## Tartalomjegyzék

<b>1. Bevezetés</b> .....	3
<b>2. Szakirodalmi áttekintés</b> .....	5
2.1. Rövid ellátási lánc definíciója .....	5
2.2. Értékesítési helyszínek és módok.....	5
2.3. A REL-lel előállított termékek szereplői .....	6
2.3.1. Kistermelők.....	6
2.3.2. Óstermelők.....	7
2.4. Rövid ellátási lánc - kötelező jelölések és higiéniai feltételek .....	8
2.4.1. A kistermelői termékek adatainak megjelölése – a fogyasztók tájékoztatása .....	8
2.4.2. Az kistermelők értékesítésének helyszínének lehetőségei .....	9
2.4.3. A kistermelői árusítás higiéniai követelményei a helyszínre vonatkozóan .....	9
2.5. Rövid ellátási lánc koncepciójának kialakulása .....	10
2.5.1. Az első kistermelői rendelet.....	10
2.5.2. Európai uniós agrárpolitika a rövid ellátási láncok kapcsán .....	10
2.5.3. A 60/2023. (XI. 15.) AM kistermelői rendelet .....	11
2.6. Hazai rövid ellátási láncok támogatása .....	12
2.7. Nemzetközi gyakorlatok .....	12
2.7.1. Ausztria rövid ellátási láncainak ismertetése .....	13
2.7.2. Franciaország rövid ellátási láncainak ismertetése.....	15
2.7.3. Amerikai rövid ellátási láncainak ismertetése.....	17
2.8. A modern táplálkozási hiedelmek az adalékanyagok használata kapcsán .....	19
2.8.1. Adalékanyagok leggyakrabban alkalmazott fajtái.....	19
<b>3. Anyag és módszertan</b> .....	21
3.1. Vizsgálati helyszínek kiválasztása.....	21
3.2. Adatgyűjtési módszer.....	22
3.3. Vizsgált termék kategóriák .....	22
3.4. Dokumentált adatok .....	23
3.5. Adatok feldolgozása.....	23
<b>4. Eredmények és értékelésük</b> .....	24
4.1. Pilisborosjenő körzetében elhelyezkedő lehetőségek helyi élelmiszer vásárlás céljából .....	24
4.1.1. Pilisborosjenő közvetlen és 5 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái .....	24

4.1.2.	Pilisborosjenő 15 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái	25
4.2.	Velence körzetében elhelyezkedő lehetőségek helyi élelmiszer vásárlás céljából .....	33
4.2.2.	Velence közvetlen és 5 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái	34
4.2.3.	Velence 10-15 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái	38
4.2.4.	Velencei kosárközösség .....	42
<b>5.</b>	<b>Következtetések és javaslatok .....</b>	<b>44</b>
5.1.	A helyi élelmiszer-ellátás jelenlegi helyzete és a jogszabályozások hatékonysága .....	44
5.2.	Fogyasztói szempontok az adalékanyag-használathoz kapcsolódóan .....	45
5.3.	Kiváltható-e egy heti élelmiszer vásárlás a rövid élelmiszerlánc termékeivel? .....	45
5.4.	Javaslatok a rövid ellátási lánc fejlesztésére .....	46
5.4.1.	Szigorúbb ellenőrzések.....	46
5.4.2.	Egyedi ismertető védjegy bevezetése.....	46
5.4.3.	Marketing erősítése a rövid ellátási láncban .....	46
<b>6.</b>	<b>Összefoglalás.....</b>	<b>47</b>
6.1.	Bevezetés .....	47
6.2.	Anyag és módszertan .....	47
6.3.	Eredmények és kiértékelésük.....	47
6.4.	Következtetés .....	47
6.5.	Javaslatok.....	48
<b>7.</b>	<b>Irodalomjegyzék .....</b>	<b>49</b>
	<b>Irodalomjegyzék.....</b>	<b>49</b>
<b>8.</b>	<b>Ábrák és táblázatok jegyzéke .....</b>	<b>53</b>
<b>9.</b>	<b>Mellékletek .....</b>	<b>54</b>
<b>10.</b>	<b>Hallgatói nyilatkozat .....</b>	<b>60</b>
<b>11.</b>	<b>Konzulensi nyilatkozat .....</b>	<b>61</b>

## 1. Bevezetés

A témám központjában a kis mennyiségben előállított élelmiszerek állnak. Ezek az elmúlt évtizedben egyre nagyobb figyelmet kaptak, aminek magyarázata nemcsak a fogyasztók növekvő érdeklődésében rejlik, hanem a gazdasági és környezetvédelmi lehetőségek fokozatos kibontakozásában is.

A kis mennyiségben előállított élelmiszerek esetében a rövid ellátási lánc kiemelt szerepet tölt be, amely számos modern kihívásra kínál megoldást. Ennek az értékesítési formának pontos definícióját az Európai Unió 2013-ban fogalmazta meg a 1305/2013/EU rendeletében, melynek értelmében a rövid ellátási lánc olyan élelmiszer-ellátási rendszer, amelyben a termelők által előállított termékek közvetlenül, vagy legfeljebb egy közvetítőn keresztül jutnak el a fogyasztókhoz. A REL rendszerében területi értékesítési korlátokat is meghatároztak, amelyek a környezetvédelem szempontjából is kedvező hatást fejtenek ki. A rövid ellátási lánc szereplői főként kistermelőkből állnak.

A fogyasztók szempontjából a rövid ellátási láncban kínált élelmiszerek megfelelnek az egészséges táplálkozás követelményeinek. Az adalékanyagok elkerülése továbbra is kulcsfontosságú tényező az egészséges életmód irányzataiban. A kistermelők által, illetve a rövid ellátási láncban értékesített élelmiszerek megfelelő alternatívát nyújtanak azoknak a vásárlóknak, akik organikus termékeket keresnek, mivel ezek többnyire nem tartalmaznak adalékanyagokat az étkezési só és a cukrot leszámítva. A fogyasztók a REL-termékek vásárlásával nemcsak a helyi termelőket támogatják, hanem a környezet megóvásához is hozzájárulnak, hiszen elkerülik a több szereplős, hosszú ellátási láncokat.

Meglátásaim szerint az európai és hazai viszonylatokban is egyre nagyobb figyelemmel kísérik a rövid ellátási láncok támogatását. A hazai és európai uniós vidékfejlesztési programok különböző finanszírozásokkal segítik a kistermelőket innovatív értékesítési hálózatok kialakításában. Megfigyelhető, hogy nemcsak Magyarországon, hanem világszerte is támogatásokkal biztatják ezen rendszerek működését. Magyarországon 2023-ban jelent meg egy rendelet, amely részletesen navigálja a kistermelők tevékenységét és a termelés feltételeit.

Ez a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, amely 2023. november 23-án lépett hatályba. Az Európai Unió már régóta dolgozik vidékfejlesztési programok létrehozásán, amelyekben a rövid ellátási láncok finanszírozása és modernizálása kapta az elsődleges szerepet.

A témaválasztásomat személyes érdeklődésem is ösztökélte, mivel én is és családtagjaim is imádjuk a friss gyümölcsöket és zöldségeket. Környezetünkben számos piac található, amelyeket rendszeresen látogatunk. Munkám során a rövid ellátási láncokhoz tartozó, kis mennyiségben előállított termékek és azok árusításának formáit térképeztem fel. Az itt kapható árukat vizsgálva a húskészítményeket, a feldolgozott zöldség- és gyümölcskészítményeket, valamint a tejtermékeket analizáltam. Ezek tárolási körülményeinek is utánanéztem, különös tekintettel arra, hogy mennyire tartják be a higiéniai előírásokat. Mindemellett az összetevők közül az adalékanyagokat is összegyűjtöttem.

A téma részletes vizsgálatára során megfigyeltem, hogy az utóbbi időben egyre több kutatás foglalkozik a rövid ellátási láncokkal. Azonban úgy érzem, hogy az előírások betartásának mértéke, valamint az, hogy jelenleg mennyire megbízható egy piaci árus, még nem került kellőképpen feltárássra. Célom az volt, hogy felmérjem, mennyire könnyen juthat el egy átlagos fogyasztó ezekhez a termékekhez lakóhelye közelében, valamint, hogy a választott termékkategóriákban milyen mértékben válthatók ki a szupermarketes vásárlási termékek. Vizsgálatomat könnyen megközelíthető körzetek alapján végeztem, hogy láthassam, a mindennapi életben milyen lehetőségek állnak rendelkezésre. Kiindulási pontként saját lakóhelyemet, valamint egy általam gyakran látogatott települést választottam. A kutatás során igyekeztem feltérképezni a körzetekben található összes értékesítési lehetőséget.

## 2. Szakirodalmi áttekintés

### 2.1. Rövid ellátási lánc definíciója

A kutatásomban a rövid ellátási láncot (röviden: REL) helyeztem a fókuszba. Ez egy olyan értékesítési és ellátási hálózat, amely lehetővé teszi, hogy az élelmiszer a legrövidebb úton jusson el a végső fogyasztóig. Ebben a rendszerben kizárólag közvetlen árusítás vagy legfeljebb egy közvetítő beiktatása megengedett. Fontos szempont továbbá, hogy a terméket az előállítás helyétől számított 40 km-es légvonalban értendő körzetben lehet árusítani, hogy megfeleljen a REL szabályozásának. E szabály alól egyedül Budapest a kivétel, mivel ott nem kötelező figyelembe venni a származási hely távolságát. (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, REL kisokos, 2020.) (Perényi, Szegedyné Fricz, & Gyöngyösi, 2024.)

Ez az értékesítési eljárás egyrészt a környezetre gyakorol jótékony hatást azért, mert kevesebb üzemanyagot szükséges felhasználni a termékek szállítása során, másrészt a fogyasztók bizalmát is könnyebben lehet elnyerni, ha a gazdáknak lehetőségük van közvetlen kapcsolat kialakítására a vásárlóikkal. (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, REL kisokos, 2020.) (Perényi, Szegedyné Fricz, & Gyöngyösi, 2024.)

### 2.2. Értékesítési helyszínek és módok

A rövid ellátási lánc számtalan értékesítési forma lehetőségét biztosítja. Ezek közül a legtöbbet közvetlennek nevezhetünk, hiszen a termelő folyamatosan tarthatja a kapcsolatot vevőkörével, így elnyerve azok bizalmát. Ennek következtében a rövid ellátási lánc legalapvetőbb értékesítési módja az, amikor a vásárló közvetlenül a gazdaság helyszínére utazva szerzi be a kívánt termékeit. (Benedek & Balázs, 2014.) (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, REL kisokos, 2020.)

A közvetlen értékesítés másik formáját a különféle piacok jelentik. Ezek a rendezvények gyakran kifejezetten a környék termelői számára szervezett termelői piacok. A piacok – a vásárcsarnokok kivételével – általában nem rendelkeznek állandó üzemeltetéssel, hanem időszakosan, jellemzően heti, kétheti vagy havi rendszerességgel kerülnek megrendezésre. Itt általában egy-egy termék kategóriában több árus is jelen van, így a vásárlók alaposan körülnézhetnek, és kedvükre válogathatnak a kínált termékek közül. (Szabó, 2014.)

A rövid ellátási lánc része lehet az is, hogy éttermek és egyéb vendéglátóhelyek alapanyagait a rövid ellátási lánc tagjai biztosítják, amelyekből az ételeik készülnek. Több példát is találunk arra, hogy intézmények étkeztetéséhez ilyen összetevőket használnak fel, például iskolások és óvodások számára készített ételekhez. (Benedek & Balázs, 2014.) (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, REL kisokos, 2020.)

Egyre nagyobb teret nyer a közösség által támogatott mezőgazdaság, amelyben a fogyasztók előre befizetnek az adott szezon terményeire. A gazda vállalja, hogy a szezon során rendszeresen átadja a megtermelt javakat, így a vásárlók az éppen elérhető mennyiségből kapják meg a részüket. Ez egyfajta kockázatot jelent, hiszen, ha a kedvezőtlen időjárás miatt visszamarad a termés, a fogyasztók is kevesebb termékhez jutnak. (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, REL kisokos, 2020.)

A dobozrendszer is egy olyan értékesítési forma, amelynek keretében az értékesítőtől meghatározott időközönként egy csomagot kapunk. Ezeket akár heti rendszerességgel is meg lehet rendelni, és friss terményeket tartalmaznak. A csomagok esetében általában csak a méretükről lehet előre tájékozódni, míg a tartalmuk rendszerint a szezonális terményekből áll. (Benedek Z. , 2014.)

Sok helyen találkozhatunk termelői boltokkal, ahol folyamatosan kaphatók a helyi gazdák friss terményei és saját készítményeik. Egyre elterjedtebb a házhozszállítás is, amelynek köszönhetően ma már sok kistermelőtől közvetlenül rendelhetünk. Megfigyelhetők néhány településen kistermelői automaták is, amelyek éjjel-nappal elérhetőek, és friss alapanyagokat, illetve kisebb, helyben készült feldolgozott termékeket kínálnak a vásárlóknak. (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, REL kisokos, 2020.) (Benedek & Balázs, 2014.)

### 2.3. A REL-lel előállított termékek szereplői

A rövid ellátási láncokra még a mai napig a kis mennyiségben előállított termékek jellemzők. Emiatt kiemelkedő szerepet kapnak a kistermelők, őstermelők, kisüzemek. (Benedek & Balázs, 2014.)

#### 2.3.1. Kistermelők

A kistermelő fogalmát legutóbb a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet határozta meg. Eszerint kistermelő az a személy, aki a saját gazdaságában megtermelt alapanyagokat, illetve az ezekből



készített termékeket árulja. A termékeket általában a gazdaság közelében, közvetlenül a fogyasztóknak értékesíti, és kis mennyiségben dolgozik, nem ipari méretekben. (Magyarország Kormánya, 2023.)

Az új szabályozás szerint már nemcsak magánszemélyek, hanem jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetek, például bt.-k vagy kft.-k is kistermelőként működhetnek. A tevékenység megkezdéséhez FELIR-azonosító regisztráció szükséges. (Magyarország Kormánya, 2023.)

A rendelet azért jött létre, hogy könnyebbé tegye a kistermelők mindennapi higiéniai és adminisztrációs tevékenységeit. Így kevesebb papírmunkával és elvégzendő ellenőrzéssel jár, mint egy ipari vállalkozás működtetése. Az új szabályok lehetővé teszik, hogy a kistermelők házhoz szállítással, automatákon keresztül vagy átadóponatokon is értékesíthessenek. (Vincze & Antal, A hazai rövid ellátási láncok (REL) probléma-fa struktúrája, fejlesztési lehetőségek cél- és eszközrendszere., 2019) (Magyarország Kormánya, 2023.)

A kistermelőket két csoportra oszthatjuk fel aszerint, hogy mekkora mennyiségben termelnek, és honnan származnak az alapanyagaik. Az I. kategóriába azokat sorolhatjuk, akik a saját maguk által megtermelt vagy gyűjtött alapanyagokból készítik terményeiket, amelyeket kis mennyiségben termelnek meg. A II. kategóriába tartozók már más forrásból származó alapanyagokat is felhasználhatnak, és nagyobb mennyiségben dolgozhatnak, de ebben az esetben bizonyos szakképesítés megszerzése is szükséges. (Vincze & Antal, A hazai rövid ellátási láncok (REL) probléma-fa struktúrája, fejlesztési lehetőségek cél- és eszközrendszere., 2019) (Magyarország Kormánya, 2023.)

### 2.3.2. Óstermelők

Az őstermelő olyan 16. életévét betöltött természetes személy, aki saját vagy családi gazdaságában mezőgazdasági vagy erdőgazdasági tevékenységet végez. Az őstermelői tevékenység megkezdéséhez regisztrálni kell az őstermelői nyilvántartásba, és a regisztráció során bizonyos jogszabályi előírásoknak is meg kell felelni. (Országgyűlés, 2020.) (Vincze & Antal, Óstermelő vagy élelmiszer-feldolgozó? – vajdasági helyzetkép., 2019)

## 2.4. Rövid ellátási lánc - kötelező jelölések és higiéniai feltételek

### 2.4.1. A kistermelői termékek adatainak megjelölése – a fogyasztók tájékoztatása

A rövid ellátási láncban értékesített kistermelői élelmiszerek szabályozásában nemcsak hazai jogszabályok, hanem az európai uniós rendelkezések is fontos szerepet játszanak. Az unióban az 1169/2011/EU rendelet határozza meg a fogyasztók tájékoztatásának kötelező feltételeit az élelmiszerek esetében. Magyarországon a legújabb szabályozást a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet jelenti, amely például kiterjesztette a kistermelői tevékenység lehetőségeit jogi személyekre és szervezetekre is. (Európai Parlament és Tanács., 2011. október 25.) (Magyarország Kormánya, 2023.) (Soós, 2016.)

A 2023-as kistermelői rendelet részletesen szabályozza az értékesítés módját és a forgalmazott termékeken kötelezően feltüntetendő adatokat. Az árucikkeket két kategóriába sorolja: előre csomagolt és nem előre csomagolt élelmiszerekre. Az előre csomagolt élelmiszerek esetében a rendelet előírja, hogy a tápanyag-összetételen túl minden olyan információnak szerepelnie kell a jelölésen, amelyet az aktuális, hatályos európai uniós jogszabály – az 1169/2011/EU rendelet – előír. (Magyarország Kormánya, 2023.) (Soós, 2016.)

Ennek megfelelően egy előre csomagolt terméken kötelező feltüntetni a következőket: az élelmiszer megnevezését, összetevőit, az akár más termékek miatti allergéneket, bizonyos összetevők részmennyiségét szükség esetén, nettó tömegét, szavatossági idejét, speciális tárolási feltételeket, a gyártó nevét és címét, továbbá 1,2 térfogatszázalék alkoholtartalom fölötti termékek esetén az alkoholtartalom pontos értékét. (Európai Parlament és Tanács., 2011. október 25.) (Dörnyei, 2010.) A származási ország feltüntetése akkor kötelező, ha annak hiánya félrevezetné a fogyasztót, különösen friss hús esetén, vagy ha az elsődleges összetevő nem Magyarországról származik. (Kuti, 2022.) A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet a kistermelőknek mentességet ad a tápértékjelölés alól, ugyanakkor megköveteli, hogy az előre csomagolt termékeiken kötelezően szerepeljen a „kistermelői” megjelölés. (Magyarország Kormánya, 2023.)

A nem előre csomagolt termékek esetében, ha azokat kiskereskedelmi vállalkozás árusítja, kötelesek feltüntetni az üzlethelyiségükben a kistermelő nevét, FELIR-számát és a termék nevét, melyben szerepel a „kistermelői” megnevezés is. Emellett a termékhez szükséges

további adatokat, amelyeket alapvetően a csomagolt termékek címkéjén találunk meg, a kistermelő köteles közvetlenül az értékesítést végző üzletnek továbbítani. Amikor a vásárlás közvetlenül a gazdaságtól vagy időszakos rendezvényeken, például termelői piacon történik (ha a kistermelő nem csomagolt termékeket értékesít), ki kell helyeznie saját nevét, címét és FELIR azonosítóját, valamint a termék nevét az adott helyszínen. A vásárlók kérdéseire, például az összetevőkről, tömegről, szavatossági időről, allergénekről, illetve a felhasználásra vonatkozó tanácsokról szóban kell válaszolni. (Magyarország., 2009.) Amennyiben a termékek árusításakor nem biztosítható az eladó állandó jelenléte, az allergénekről írásban kell tájékoztatni a vásárlókat nem előre csomagolt termékek értékesítésénél. (Földművelésügyi Minisztérium, 2014.)

#### 2.4.2. Az kistermelők értékesítésének helyszínének lehetőségei

A rendelet részletesen szabályozza, hol lehet a kistermelői termékeket értékesíteni. A legegyszerűbb módja a közvetlen vásárlás a gazdaság telephelyén, illetve árusítás időszakos rendezvényeken, mint például termelői piacokon vagy fesztiválokon. Emellett a kistermelők készítményeiket kiskereskedelmi és vendéglátóhelyeken is forgalmazhatják. A rendelet kitér a modern értékesítési formákra is: csomagküldés útján nem árusíthatók hőérzékeny termékek, míg automatákban baromfi, nyúlhús és hal sem értékesíthető. Az élőállatokat, amelyeket nem a gazdaságban vágóhídon vágnak le, azokat a vármegegy területén vagy a tenyésztési helyszíntől számított 40 km-es körzetben, illetve Budapesten lehet értékesíteni. (Magyarország Kormánya, 2023.)

#### 2.4.3. A kistermelői árusítás higiéniai követelményei a helyszínre vonatkozóan

A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet részletesen szabályozza a kistermelők által követendő higiéniai követelményeket is. Kiemeli a termelés helyszínén betartandó előírásokat, valamint az értékesítés helyszínére vonatkozó feltételeket. Az élelmiszer-előállítóknak és értékesítőknak biztosítaniuk kell, hogy a termékeket csak tiszta, megfelelő csomagolóanyagban árusítsák. Külön hangsúlyozza, hogy a termékek számára biztosítani kell a megfelelő hőmérsékletet már a termelés helyén is, és meg kell akadályozni, hogy szennyeződések kerüljenek az élelmiszerekbe. Továbbá az értékesítőknak orvosi alkalmassági vizsgálaton kell átesniük ahhoz, hogy forgalmazhassák termékeiket. (Magyarország Kormánya, 2023.)

Csak abban az értékesítési egységben történhet állati eredetű élelmiszer bármilyen módon véghez vitt visszafordíthatatlan fizikai beavatkozása (pl. szeletelés, darálás, csontozás), amelyben a végső közvetítőnek értékesíti azokat. A rendeletben továbbá a friss csirke és nyúlhús tárolási hőmérséklete is elő van írva, amelyet az egész ellátási láncon fent kell tartani. Ezek az említett húskok 0-4 °C között tárolandók, míg belsőségeik 0-3°C között. Más állatfajok húsa 7 °C alatt tárolandó. (Magyarország Kormánya, 2023.)

Az értékesítőknek arra is oda kell figyelniük, hogy betartsák a GHP előírásait (Magyarország Kormánya, 2023.) A Jó Higiéniái Gyakorlat a tej és tejtermékek esetében kimondja, hogy azokat a készítményeket, amelyeket nem hőkezelték nagy mértékben, legfeljebb 6 °C-on kell tárolni. A többi, ebbe a kategóriába tartozó élelmiszer esetében a tárolási hőmérséklet 0–10 °C között javasolt. (Magyarország., 2009.) A GHP a húskészítményeknél nem határoz meg konkrét hőmérsékleti értékhatárt, hanem a gyártmánylapban megadott, javasolt értéket kell betartani. (Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft., 2019.)

## 2.5. Rövid ellátási lánc koncepciójának kialakulása

Ma hagyományosan az élelmiszerellátás nagy részét tömeggyártott termékek biztosítják, amelyeket általában hosszú ellátási láncokon keresztül juttatnak el a fogyasztókhöz. Ez a nem közvetlen értékesítési forma a globalizációnak köszönhetően vált általánossá. Korábban inkább a háztáji gazdálkodások és helyi termelők révén került az élelmiszer a fogyasztókhöz, ahol nem volt közvetítő a láncban, így nem alakult ki több szereplős kereskedelmi rendszer. (Inzsöl, 2021)

### 2.5.1. Az első kistermelői rendelet

Magyarországon a rövid ellátási lánc szabályozása elsőként 2010-ben, a 52/2010. (IV. 23.) FVM rendelettel kezdődött. Ez a jogszabály az EU-s irányelvek alapján jelentősen könnyítette a kistermelők értékesítését, például higiéniai könnyítéseket vezetett be, területi korlátokat szabott az árusításra és meghatározta, hogy milyen termékeket és mekkora mennyiségben lehet értékesíteni. A cél az volt, hogy elősegítsék a kistermelők piacra jutását, ezáltal erősítve a hazai helyi agrárgazdaságokat. (Inzsöl, 2021)

### 2.5.2. Európai uniós agrárpolitika a rövid ellátási láncok kapcsán

Ezt követően, időrendi sorrendben, az Európai Unió 2013-ban a 1305/2013/EU rendeletében határozta meg a rövid ellátási lánc fogalmát és lehetőségeit. Ebben a rendeletben lefektették

a vidékfejlesztési politika alapjait is, amelyet 2014 után terveztek megvalósítani. Ez a szabályozás kiegészíti az Európai Unió közös agrárpolitikai intézkedéseit. A 2013-as rendelet egyik fő célja, hogy növelje a vidéki településeken dolgozók számát, másrészt pedig támogassa a rövid ellátási láncok kialakulását, ezáltal csökkentve a környezetre gyakorolt terhelést. A rendelet számos támogatási lehetőséget kínál a helyi gazdaságok fejlesztéséhez, nemcsak anyagi beruházások formájában, hanem szakmai tanácsadás révén is elősegítve a fejlődést. (Országgyűlés Hivatala, 2024)

Az előbb említett Európai Uniós közös agrárpolitika jelenleg is hasonló célok elérése érdekében működik, mint alapításakor: célja a mezőgazdaság és vidéki gazdaság támogatása, versenyképességének erősítése. Napjainkban a fenntarthatóság szempontjából is kiemelt jelentőséggel bír. Emellett célja a gazdálkodók jövedelmének védelme, az élelmiszer-biztonság garantálása, valamint a környezet és a vidéki közösségek megóvása. Az Európai Unió Tanácsának terve alapján 2023–2027-es időszakban is folytatja a vidék fejlesztését. A közös intézkedéseket főleg a fenntartható mezőgazdaság irányában kell megfogalmazni, ahol ennek megfelelő technológia alkalmazása a cél, valamint társadalmi szempontból az itt élőket támogatni, akár munkahely teremtéssel is. (Tanácsa, N. a.)

### 2.5.3. A 60/2023. (XI. 15.) AM kistermelői rendelet

A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 2023. november 23-án lépett hatályba, és jelenleg ez a hatályos szabályozás Magyarországon. Ennek címe „*a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről*”. Ennek köszönhetően a kistermelők, akik akár egyéni vállalkozók vagy természetes és jogi személyek is lehetnek, könnyebben végezhetik tevékenységüket. A rendelet részletesen meghatározza, hogy milyen mennyiségben és milyen feltételek mellett állíthatók elő és értékesíthetők a kistermelők készítményei és terményei, illetve azokból készült élelmiszerek. Mindemellett két kategóriába sorolja a kistermelőket a termelési mennyiség alapján, amelyre a **2.3.1.-es fejezetben** részletesen kitértem. A szabályozás célja támogatni a rövid ellátási láncokat, megkönnyíteni termékeik piacra jutását, amely lehetővé teszi a kisgazdaságok erősítését. (Magyarország Kormánya, 2023.)

## 2.6. Hazai rövid ellátási láncok támogatása

2025-ben, kutatásom megkezdésének évében, megjelent egy pályázat a rövid ellátási láncok fejlesztésére. Ennek a támogatásnak célja a helyi gazdaságok megerősítése, valamint a fenntarthatóság és az annak kapcsán termelt élelmiszerek egyre nagyobb figyelmet kapó népszerűsítése. Végső célja, hogy a közvetlen értékesítés révén elősegítse a hagyományok és a kulturális örökség megőrzését. A támogatást konzorciumok vehetik igénybe annak érdekében, hogy javítsák gazdaságaik piacra jutási képességét, illetve fejlesszék az ehhez kapcsolódó infrastruktúrát. Ezen kívül a pályázók az erőforrást modernebb eszközök beszerzésére, online értékesítési platformok létrehozására és azok hirdetésére is felhasználhatják. (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, Rövid ellátási láncok fejlesztése, 2025.) A támogatás vissza nem térítendő, maximális összege 70 millió forint. A projektek megvalósítására legfeljebb három év áll rendelkezésre, a teljes keretösszeg pedig 1,6 milliárd forint. A pályázatok benyújtására több szakaszban, 2025 tavaszától kezdődően 2026 első feléig nyílik lehetőség. (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, Rövid ellátási láncok fejlesztése, 2025.)

Ahogy majd a későbbiekben (**2.7.1. fejezet**) az ausztriai példánál is láthatjuk, a rövid ellátási láncok ösztönzésére Magyarországon is szerveztek hasonló támogatást. 2014-2020-ig tartó tematikus alprogramokat azért hoztak létre, hogy a Vidékfejlesztési Program keretében támogassák a rövid ellátási lánchoz köthető kisk gazdaságokat, és a hozzájuk köthető közösségeket, ezáltal erősebb köteléket kiépítve a termelők és fogyasztók között. A program fokozatosan, több lépésben támogatja a kisk gazdaságokat, először a piacra jutást segítette elő, amelyet közös értékesítési csatornák kialakítása révén tervezett elérni. A program a jövőre tekintve folytatni kívánja munkásságát, és a támogatás erőforrásait így igyekszik háromszorosára bővíteni, amely több ezer milliárdos támogatást jelent. A támogatás végső célja az, hogy az infrastrukturális és közösségi fejlesztések révén a magyar vidék hosszú távon is versenyképesebbé és élhetőbbé válhasson. (Kovács, 2023.)

## 2.7. Nemzetközi gyakorlatok

A nemzetközi gyakorlatok elemzése során három ország példáját vizsgáltam a rövid ellátási láncok témakörében, és ezekhez igyekeztem konkrét gyakorlati példákat gyűjteni. A választott országok közül kettő Európában található, míg harmadikként az Amerikai Egyesült Államokhoz kapcsolódó példát dolgoztam fel.

### 2.7.1. Ausztria rövid ellátási láncainak ismertetése

Ausztria gazdaságát nagy mértékben erősíti a mezőgazdaság és erdőszet. Fontos kiemelni, hogy ezen előállított termékeket nagymértékben közvetlenül értékesítik, sokszor családi gazdaságok. (Fuetsch, 2022.) Az ország nagyjából 80%-át mezőgazdasági területek adják. Ezen ágazat a GDP 1,5%-át termeli meg. Több mint 170 ezer gazdaság működik, de azt fontos megjegyezni, hogy több mint a felük 10 hektár alatti, így Ausztriában a kisbirtokok jellemzőek, melyeket sokszor családi vállalkozások művelnek. A közvetlen értékesítési formát közel 46 ezer gazdaság alkalmazza termékei értékesítéséhez. A közvetlen értékesítést leginkább a borok, illetve gyümölcsök esetében alkalmazzák, de a sertés- és marhatenyésztők körében is jelentős. (Food4CE Consortium., 2024.)

A közvetlen értékesítés és a rövid ellátási láncok rendszerének kialakítása főként Ausztria vidéki térségeire jellemző, mivel fontos a gazdaság szempontjából, így nagy hangsúlyt fektetnek a családi gazdaságok támogatására. Ezen rendszerek célja, hogy a fogyasztókat összekapcsolja a termelőkkel, így erősödik az átláthatóság és a termékbe vetett bizalom. (Kneafsey, és mtsai., 2013.)

A rövid ellátási láncokat Ausztriában három fő típusba sorolják, eltérő felépítettségi szint alapján. A közvetlen értékesítési formák a legegyszerűbbek: a gazdák a termékeiket saját gazdaságukban, helyi piacokon, vásárokon vagy farmboltokban értékesítik. Elterjedt gyakorlat, hogy ezen termelők maguk végzik az eladást és a termékeik népszerűsítését, így erősítve a fogyasztó közvetlen kapcsolatba kerülését az előállítókkal. A köztes rendszerek a közvetlen értékesítési formánál szervezettebbek. A gazdaságok a közvetlenül árusítás mellett logisztikai szolgáltatókat vagy viszonteladókat is bevonnak a terjesztésbe. Ez a kivitelezés lehetővé teszi, hogy a termékek szélesebb körben elérhetővé váljanak, és egyben lehetőség nyílik, hogy a termelők továbbra is relatív szoros kapcsolatban maradjanak a vásárlókkal. Az utolsó kategória a legfejlettebb: az összetett ellátási lánc. A termelők saját online platformot, együttesen akár közös márkát és házhoz szállítási rendszert működtetnek. Ezek a magasabb szintű együttműködések egy olyan összefogást is lehetővé tesznek a kisgazdaságok számára, amely segíti őket abban, hogy versenyképesek maradjanak a nagyobb piaci szereplőkkel szemben is. (Food4CE Consortium., 2024.)

### 2.7.1.1. Kistermelőket támogató mozgalmak Ausztriában

Ausztriában a rövid ellátási láncok támogatásában fontos szerepet játszanak a fejlesztési programok, amelyeket különösen a vidékfejlesztési politika hangsúlyoz. Például az ausztriai vidékfejlesztési politikának egyik támogatása, ami 2014–2022 között igen jelentős agrártámogatási programja volt a közelmúltban. Segítségével a vidéki térségek fenntartható fejlődését és a helyi gazdaságok megerősítését célozta. A program összesen mintegy 10,6 milliárd euró közforrást mozgósított, amelynek közel 65%-a az erőforrások fenntartható kezelésére és a környezetbarát gazdálkodásra irányult. A rövid ellátási láncok támogatására is dolgoztak ki programokat. Ezen intézkedéseknek köszönhetően a gazdálkodók minőségi rendszerekben való részvételhez, helyi piacok és REL-ek fejlesztéséhez, valamint termelői csoportok létrehozásához kaptak támogatást. A program körülbelül 44 000 gazdaságot érintett és a költségvetés mintegy 6,66%-át, azaz hozzávetőleg 703 millió eurót fordították erre a célra. (Stoustrup, 2022.) (Austria., 2024)

A következő, Ausztriában jelentős program a vidéki gazdaságok támogatására a Food4CE. Ez egy európai projekt, célja a finanszírozásból fenntartható élelmiszer ellátási rendszerek kialakításának elősegítése Közép-Európában. Ausztriában a mezőgazdasági területek több mint negyede biogazdálkodásra van fenntartva, és 2019-ben az osztrák bioélelmiszer-eladások összértéke elérte a 2,060 millió eurót, amelynek 15%-a közvetlen értékesítés és szaküzletek révén került forgalomba. A projekt során digitális eszközök kerülnek kialakításra. Ezen eszközök segítségével a különböző régiók és szereplők közötti tudáscsere és együttműködés könnyebbé válik, hosszú távon pedig egy fenntartható, támogató hálózat kialakítását teszik lehetővé a regionális élelmiszer-hálózatok számára. A projekt során Ausztriában összesen 75 helyi élelmiszer-hálózatot azonosítottak, amelyek közül 33 Bécsben, 31 Alsó-Ausztriában, a fennmaradó pedig az ország más területein található. (Food4CE Consortium., 2024.)

A kistermelőket támogató programok közül Ausztriában a Gutes vom Bauernhof kiemelkedő szerepet játszik, amely már 1998 óta segíti a kisebb családi gazdaságokat, ezáltal elősegítve termékeik piacra jutását. Az évek során a támogatás egyfajta szabvánnyá fejlődött. Ez a rendszer lehetővé teszi, hogy a fogyasztók autentikus, sok esetben hagyományőrző élelmiszerekhez jussanak, miközben az értékesítésekkel erősítik a közvetlen árusítást és az abból létrejövő személyes kapcsolatot a termelők és a vásárlók között. A Gutes vom Bauernhof programba belépni szándékozó gazdáknak regisztrálniuk kell, amit



csak szigorú előírások teljesítésével engedélyeznek. Ennek köszönhetően tudják garantálni az autentikusságot és a gondosan előállított élelmiszerek minőségét. A kedvezményezett hálózat mára több mint ezer, főként kisgazdaságot tömörít. A belépéshez nem csak a termékek minőségét vizsgálják meg alaposan, hanem a termelési módszereket, illetve azt is, hogy minden jogszabályi előírást betartanak-e az értékesítés feltételeként. A hitelesített, és a nyilvántartásban tagként szereplő gazdaságok a termékeik értékesítésénél a Gutes vom Bauernhof saját védjegyét használhatják, amely tovább növeli a termények minőségének vásárlói bizalmát. E kedvezményezés Ausztriában jelentős szerepet játszik a híres hegyvidéki kultúra tradícióinak ápolásában. (Kneafsey, és mtsai., 2013.) (Rojík, Pilař, Chalupová, Kleber, & Prokop, 2018.)

Egy tudományos tanulmány egy esettanulmánnyal is bemutatja e mozgalom sikerességét. A gyakorlati példa egy Lavant-völgyben működő családi gazdaságot ismertet, amely sikeres közvetlen értékesítési formát valósít meg. Ez a gazdaság saját földjein termesztett növényeket és saját állatai húsát és tejét felhasználva készíti élelmiszereit, például pékárukat vagy sajtokat. Ezeket a terményeket és készítményeket főként a régió 50 km-es körzetén belül értékesítik saját boltjaikban, éttermeikben és a helyi piacokon. Sőt a gazdaságnak sikerült a kedvezményezés által a helyi szupermarket polcain is megjeleníteni. (Kneafsey, és mtsai., 2013.)

### 2.7.2. Franciaország rövid ellátási láncainak ismertetése

Franciaországban ugyanúgy fontos szerepet tölt be a rövid ellátási láncok támogatása és fejlesztése a modern politikai irányzatokban. Az országban jelenleg valamivel több mint félmillió gazdaság működik, amelyek jelentős része közvetlenül értékesít, vagy legfeljebb egy közvetítőn keresztül juttatja el termékeit a fogyasztókhöz, megfelelően ezzel a rövid ellátási lánc feltételeinek. Franciaországban a legelterjedtebb rövid ellátási lánchoz illő forma a közvetlen, helyben, a gazdaságtól történő értékesítés, amely egyúttal a vásárló és a termelő közötti közvetlen, személyes kapcsolatot is szimbolizálja. (Kneafsey, és mtsai., 2013.) (Duvernoy, Jarrige, & Gonçalves, 2025.)

A rövid ellátási lánc fogalmát Franciaországban először 2009-ben határozták meg, amikor rögzítették az alapvető feltételeket. Ahhoz, hogy egy értékesítés ebbe a kategóriába tartozzon, a terméknek közvetlenül a termelőtől vagy legfeljebb egy közvetítőn keresztül kell a vásárlóhoz jutnia. A bevezetett nemzeti definíció kezdetben nem írt elő földrajzi korlátokat, azonban

értelmezése szerint az értékesítés kizárólag régió belül történhet. (Horvath, Koning, Raton, & Combes, 2024.) Az értékesítés történhet bolti, éttermi, iskolai közétkeztetési beszerzéseken, valamint kollektív szereplők és közvetítőkön keresztül is. A gyakorlatban közvetlenül a gazdaságtól való értékesítés a legnépszerűbb módszer. Valamint kiemelt szereppel bírnak a termelői piacokon és a hentesek vagy egyéb kereskedőkön keresztüli eladások. Az utóbbi időben egyre népszerűbbé válik a termékek kisebb arányban való házhoz szállítása és dobozrendszerrel kialakított megoldások. (Kneafsey, és mtsai., 2013.)

### 2.7.2.1. Támogatási módszerek Franciaországban a rövid ellátási lánchoz kapcsolódóan

Franciaországban a rövid ellátási láncok fejlesztése sokrétegűnek mondható. Ezt bizonyítja az, hogy a helyi önkormányzatok is aktív szerepet vállalnak a termelői hálózatok szervezésében, például igyekeznek minél több termelői boltot fenntartani az általuk irányított településen. Az önkormányzat akár saját helyiségeit is kiadja ezekre a célokra, hogy a helyi kistermelők értékesítési pontokat működtessenek. (Horvath, Koning, Raton, & Combes, 2024.)

A Barnier-terv Franciaországban az országos élelmiszerpolitikai és vidékfejlesztéspolitika részeként jött létre, célja a rövid ellátási láncok fejlesztésének ösztönzése, és fontosságára való felhívás. A tervet több részre lehet osztani, ugyanis a támogatás elő szeretné segíteni a francia gazdák tudásának fejlesztését a helyes gyakorlatokról, így biztonságosabb termékeket létrehozva. Ugyanakkor a programban a gazdaságok fejlesztése és támogatása is kiemelt szerepet játszik, valamint a rövid ellátási láncok népszerűsítése is kiemelt célként jelenik meg. Gyakorlatban ez a kistermelőknek a mindennapjait lényegesen megkönnyíti, mivel lehetőséget ad több munkahely megteremtésére a vidéki viszonylatban, valamint segít fenntartani a hagyományőrző gazdaságokat. (Kneafsey, és mtsai., 2013.)

Franciaországban a rövid ellátási láncban résztvevők számára a legnagyobb kedvezmény az, hogy a gazdák saját termékeik közvetlen értékesítését mezőgazdasági tevékenységként tartják nyilván. Ez a jogi besorolás lehetővé teszi, hogy ne kelljen a szigorúbb vállalkozói jogszabályok hatálya alá esniük, hanem megőrizhetik korábbi gazdasági státuszukat, ami kedvezőbb adózási feltételeket eredményez. Ennek köszönhetően a kisgazdáknak nem kell bonyolult adminisztrációs terheket vállalniuk a termékeik értékesítéséhez, mint ahogyan az egy szabályozottabb üzemi működés esetén szükséges lenne. (Kapała, 2022.)

A „Bienvenue à la Ferme” hálózat a francia Megyei Agrárkamarák márkája, amely szintén elősegíti a francia kisgazdák promótálását, különösen a turizmusra specializálódva. A program 6200 gazdaságból áll, amelyeknek a regisztrációhoz ugyancsak szigorú szabályozási feltételeknek kell megfelelniük, és ezek teljesülését rendszeresen ellenőrzik. A program keretein belül technikai támogatást, minőségbiztosítást, promóciót és hálózatszervezést biztosítanak a taggazdaságok számára. A belépett tagok így használhatják a program saját logóját termékeiken, amelynek segítségével könnyedén megerősíthetik a minőségi feltételek betartását. Ez a fogyasztói bizalom és az egységes szolgáltatási szint szimbóluma. A hálózat mellett más francia vidéki turisztikai hálózatok is létrejöttek, például a Gîtes de France, a Clévacances és az Accueil Paysan, amelyek szintén hozzájárulnak az országos lefedettséghez, a minőségbiztosításhoz és a diverzifikált vidéki portfólió kialakításához. (Stanciu, Dumitru, & Tănase, 2014.)

A Marchés des Producteurs de Pays (MPP) hálózat Franciaországban a rövid ellátási láncok országos szintű intézményeként működik, amelyek termelői piacokat hoznak létre az ország minden pontjában. Ezekon a rendezvényeken a szervezet ellenőrzi és biztosítja a helyi gazdaságok által értékesített termékeket. A piacok egy hiteles közvetlen értékesítési formát garantálnak a vásárlók számára. A rendszer szigorú belépési kritériumokkal, nyomon követhetőségi követelményekkel és részletes ellenőrzésekkel biztosítja a részt vevő piacok hitelességét. A tagok a termékeiket jól azonosítható logóval látják el, ami által árusíthatják a piacon a készítményeiket. Ez a program különösen odafigyel arra, hogy csökkentse a „hamis” termelői jelenlét kockázatát és növeli a rövid láncok megbízhatóságát és gazdasági értékét. (Kneafsey, és mtsai., 2013.)

### 2.7.3. Amerikai rövid ellátási láncainak ismertetése

Amerikában 2012-ben összesen több mint 160 ezer gazdaság működött, amelyek termékeit helyben értékesítették. Ezeknek a kereskedelmi folyamatoknak az értéke meghaladta a 6,1 milliárd amerikai dollárt. Ezekből az értékesítésekből 70% történt közvetlen eladással, például háztáji vagy piaci értékesítés formájában. A többi tranzakció közvetítők által zajlott, például éttermek és kisboltok segítségével. A kigyűjtött adatok alapján bevétel szempontjából az amerikai kereskedelemben a nagy gazdaságok vannak hangsúlyban, ugyanis a jelenlévő farmok forgalmának csupán 13%-át tették ki a kisebb gazdaságok, annak ellenére, hogy ezek az összes farm 85%-át alkotják. (Low, és mtsai., 2015.)

Az USA-ban a rövid ellátási láncok a helyi élelmiszer-értékesítés két fő formában található meg. Az első kategóriában a közvetlen értékesítés szerepel, amely a termelőt összeköti a fogyasztóval. Ide tartoznak a termelői piacok, farmokon kialakított értékesítési helyek, szedd magad mozgalmak, és a fogyasztó által támogatott CSA rendszerek (fogyasztók által támogatott termelés). A másik kategóriában a termelők a közeli intézményeket látják el termékeikkel; iskolák menzáján, éttermeken és boltokon keresztül árulják a termékeiket. A „helyi” fogalomra ugyancsak nagy figyelmet fordítanak, amelynek használhatóságát a 2008-as Farm Act szigorúan meghatároz, emiatt termékeit legfeljebb 400 mérföldre vagy államon belüli forgalmazásra határozza meg, ezzel támogatva a térbeli közelséget és a termelők azonosíthatóságát. (Martinez, és mtsai., 2010.)

### *2.7.3.1. Támogatási formák az Egyesült államok rövid ellátási lánc erősítése kapcsán*

A közvetlen értékesítést támogató programok közül az Egyesült Államokban a Farmers' Market Promotion Program kiemelkedő szerepet játszik. Ez a kezdeményezés 2006 óta működik és biztosít forrásokat a termelői piacok, CSA-k és egyéb helyi értékesítési rendszerek fejlesztésére. A támogatások célja a piacok megfelelő irányításának és promóciójának erősítése, a termelők tudásának bővítése az innovatív technológiákról, valamint az értékesítésbe bocsátott áruk mennyiségének növelése a minőség biztosításával egyaránt. A program költségvetése 2009–2010-ben évi 5 millió, 2011–2012-ben évi 10 millió USD volt. Ezt a támogatást pályázatokon keresztül lehetett igényelni, amelyet önkormányzatok, szövetkezetek, piacok és más jogosult szervezetek között osztottak szét. (Low, és mtsai., 2015.)

Az Egyesült Államokban működő Local Food Promotion Program kifejezetten a termelők és fogyasztók kötött elhelyezkedő áruk tárolási módjainak (például gyűjtők, elosztók, raktárak) hatékonyságát erősíti. A program célja, hogy a helyi és regionális termékek elérhetősége és hozzáférhetősége növekedjen, miközben a rövid ellátási láncok tagjainak alacsonyabb költségekkel kell szembenéznük. A program a kistermelőknek lehetőséget ad olyan tevékenységek támogatására, mint az üzleti és logisztikai kapacitások fejlesztése, valamint a marketing és piacra jutási stratégiák kidolgozása. Az Local Food Promotion Program igyekszik kézzelfoghatóan növelni a köztes infrastruktúra teljesítményét, és ezzel párhuzamosan a termelők menedzsment és marketingképességeit is fejleszteni. (Enthoven, 2021.)

## 2.8. A modern táplálkozási hiedelmek az adalékanyagok használata kapcsán

Az adalékanyagok olyan élelmiszer-összetevők, amelyeket technológiai céllal adnak az alapanyagokhoz. Ez történhet ízfokozás, tartósítás vagy az érzékszervi tulajdonságok javítása érdekében. Adalékanyagként csak engedélyezett és az emberi szervezetre ártalmatlan anyagokat lehet felhasználni, kizárólag a szükséges mennyiségben. Az egészséges táplálkozás fenntartása kapcsán az utóbbi időben igen nagy fogyasztói aggodalmat váltottak ki az adalékanyagok, amelyekről Magyarországon a médiában is egyre több szó esik. (Tarnavölgyi, 2009) A legnagyobb aggodalmat az okozza, hogy ezen összetevők fogyasztása súlyos egészségügyi kockázatokkal járhat. Egyes kutatások alapján pozitív hatással van az emberekre a természetes adalékanyagok használata az élelmiszerekben, és szívesebben vásárolják meg az ilyen termékeket, feltéve, hogy az áruk megegyezik a hagyományos változatával. (Szűcs, Szabó, Tarcea, Guerrero, & Bánáti, 2018)

Az élelmiszereink alapanyagainak összetételére ugyancsak nagy figyelmet fordítanak az egészséges táplálkozás keretein belül. A cél, amely a fogyasztókat motiválja, legtöbbször a betegségek megelőzése, de gyakran szerepet játszik a testsúly csökkentése, valamint az allergének kizárása is. Az egészségtudatosság minden korosztályra jellemző. (Savella & Dudás, 2022.)

### 2.8.1. Adalékanyagok leggyakrabban alkalmazott fajtái

A tartósítószernek használt adalékanyagok azt a funkciót látják el, hogy jelenlétükkel a termékben élő mikroorganizmusok elszaporodását leállítják vagy teljes mértékben megakadályozzák. Ezek az E200-as kategóriába tartozó adalékanyagok, vagyis ide tartoznak a nitritek, nitrátok, nátrium-benzoát, kálium-szorbát és a nátrium-nitrites pácsó is. A savanyú íz kialakítása érdekében használják a savanyúságot szabályozó anyagokat, amelyekre példa a borkősav, citromsav, glükono-delta-lakton és a glükonsav. Az antioxidánsok az élelmiszerekben az oxidációs folyamatok eredményeként bekövetkező elváltozásokat állítják meg, amelyek például színváltozások lehetnek. Ezek az E300-as csoportba tartoznak, így ide sorolható a citromsav és az aszkorbinsav is. Az édes íz kialakításáért az édesítőszernek felelnek. Ezek közül népszerűek a szacharinok, maltitok, xilitok és az aceszulfám-K. Ezek között mesterséges és természetes csoportokat

egyaránt találhatunk. (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, N. a.) (Agrárminisztérium, N. a.)

Az elérni kívánt állomány kialakításáért (pl. zseléség) az felelős adalékanyagok az E400-as csoportba kerültek, ezek a hozzávalókat legtöbbször lekvárok és tejtermékek esetében alkalmazzák. Példaként említhető a pektin, agar-agar és a gumiarábikum. (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, N. a.) (Agrárminisztérium, N. a.)

Az E600-as csoportba az ízfokozók tartoznak, amelyeket az ízek felerősítésére vagy változtatására használnak. Ilyen adalékanyag például a nátrium-glutamát és a glicin. (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, N. a.) (Agrárminisztérium, N. a.)

### 3. Anyag és módszertan

A kutatás során elsődleges célom a rövid ellátási lánc alapelveinek megfelelő, kis mennyiségben előállított helyi termékek és azok értékesítési formáinak feltérképezése volt két, földrajzilag eltérő, mégis jól megközelíthető település körzetében. A vizsgálat területi kiterjedését Pilisborosjenő és Velence maximum negyedórás elérhetőségi zónája határozta meg, figyelembe véve az autóval való megközelíthetőséget. Igyekeztem a munkámat úgy feltérképezni, hogy egy átlagos ember milyen lehetőségekkel rendelkezik ezekhez a termékekhez való hozzájutásban, milyen értékesítési helyet vagy üzletet képes kényelmesen az időhatáron belül megközelíteni.

#### 3.1. Vizsgálati helyszínek kiválasztása

A települések kiválasztása személyes és gyakorlati megfontolásokon alapult. Pilisborosjenő a lakóhelyem, amelyben Pest megye részeként, a fővárosi agglomerációban számos helyi termelő és kisebb értékesítési pont található. Velence, amely Fejér megyében található, rendszeres látogatási helyszínem, így természetes módon került be a vizsgálati területbe.

Mindkét település környékén jellemző, hogy kisebb piacok és üzletek kínálják a helyi termelők és kisüzemek portékáit. A felkeresett helyszínek között voltak állandó, kétheti és havi termelői piacok, kisboltok, vagy kifejezetten termelői árut forgalmazó üzletek, ahol a polcokon helyet kapnak a környéken készült, kis tételben gyártott termékek is. A helyszínek körzetének kiválasztásakor arra törekedtem, hogy azok olyan, a mindennapok során könnyen megközelíthető árusító helyeket tartalmazzanak. A helyválasztás során az autóval megtehető távolságra koncentráltam, legfeljebb olyan pontra, amely egy átlagos napi bevásárláshoz nem számít túlzott távnak. Így esett a választásom a 15 perces zónára, mivel mindkét település és körzete viszonylag népes, ezért egy heti bevásárlás elvégzéséhez nem indokolt több utazás.

A dolgozatomban bejárt üzleteket és piacokat, amelyeket végül elemzésre választottam, főként az interneten végzett kutatással fedeztem fel. Ezzel is igyekeztem erősíteni azt a nézetet, hogy egy átlagos ember, ha tudatosan szeretne vásárolni, milyen könnyedén képes a rövid ellátási láncokhoz kapcsolódó termékeket értékesítő helyet találni. Természetesen, amikor e két települést személyesen jártam, és valamilyen, a témához kapcsolódó kiírást láttam egy boltban, abba is betértem.

### 3.2. Adatgyűjtési módszer

Az adatgyűjtésem során személyesen jártam be a helyszíneket. A termékek tárolásának feltételei szempontjából fontos kiemelnem, hogy a piacok többségét akkor látogattam meg újra, amikor már őszi, hűvös idő volt. Az adatgyűjtési időszakom alatt akár többször is felkerestem a kiválasztott piacokat és üzleteket, és ellenőriztem, hogy változott-e valamit ez idő alatt a termékek tárolási módja. A dokumentálás fotódokumentáció formájában történt. Igyekeztem a piacok lényeges megfigyeléseiről fényképeket készíteni, amik többsége csomagolás vagy értékesítési mód volt.

A fényképezés mellett jegyzeteket is készítettem, amelyek rögzítették az adott értékesítési pont jellegét, azon belül legfőképpen a termékek tárolási módját, valamint a termékek tulajdonságai kapcsán megjelenített adatokat. A legtöbb, címkén szereplő információt is ebben a formában rögzítettem. Az adalékanyagokat ugyanígy külön vizsgáltam meg.

A termékvizsgálatnál igyekeztem olyan élelmiszereket keresni, amelyek tényleg a közvetlen vagy közeli helységekből készültek. Külön figyelmet kaptak a kisebb tételekben, kézművesen előállított termékek, vagyis azok, amelyek mögött biztosan kistermelői munka áll. Emellett igyekeztem kiszűrni, hogy a termékek ténylegesen legfeljebb egy közvetítőn keresztül kerüljenek eladásra.

A vizsgálat során a minták kiválasztása két kritérium alapján történt: első sorban az elemzésbe bevont termékeknek a településen vagy annak közvetlen környezetében kellett készülniük. Második szempontként előnyt élveztek azok az élelmiszerek, amelyek kisüzemi vagy kistermelői körülmények között, korlátozott mennyiségben készültek. Utoljára a rövid ellátási lánc elvéhez kapcsolódó feltételt határoztam meg: a termékek a lehető legrövidebb úton jussanak el a fogyasztóhoz, ez akár közvetlenül a termelőtől, akár egyetlen közvetítő bevonásával létrejött eladásból származzon.

### 3.3. Vizsgált termékkategóriák

Három jól elkülöníthető csoportba soroltam az elemzett termékeket. Az elsőbe kerültek a húsfélék és húskészítmények, különböző kolbászok, friss és füstölt húsok, a sonkák. Második csoportba különféle lekvárokat, befőtteket és savanyúságokat soroltam. Az utolsó kategóriába a tejtermékeket és készítményeit, mint joghurtokat, vajakat, sajtokat osztottam be.



### 3.4. Dokumentált adatok

A dokumentált adatok során odafigyeltem, hogy megfelelő mennyiségű információhoz jussak a termékek csomagolásán szereplő információk elemzéséhez. Az előre csomagolt élelmiszereken, ahol volt lehetőségem, megnéztem a termék megnevezését, az összetevők listáját, az allergénjelöléseket, a minőségmegőrzési időt, a gyártó adatait, a nettó tömeget, a kistermelői jelző feltüntetését. Amennyiben észrevettem, hogy a termékben az étkezési són kívül valami más adalékanyag is szerepelt, azt is lejegyeztem.

### 3.5. Adatok feldolgozása

A csomagolásokon szereplő kötelező jelölések összevetésre kerültek a hatályos hazai és uniós szabályozással, amelyek fogyasztóvédelmi szempontból elengedhetetlenek. A higiéniai és tárolási követelmények értékeléséhez a 60/2023 (XI. 15) AM rendelet, valamint a megfelelő GHP előírása nyújtott segítséget.

## 4. Eredmények és értékelésük

### 4.1. Pilisborosjenő körzetében elhelyezkedő lehetőségek helyi élelmiszer vásárlás céljából

Pilisborosjenő körzetét megvizsgálva a rövid kereskedelmi lánc élelmiszerei kapcsán főként termelői piacokra leltem, valamint kisboltokra. Mivel Pilisborosjenő egy zsákfalu amelyet hegyek választanak el, emiatt nem mindegyik környékbeli település esik bele a közeli vizsgált zónába.

#### 4.1.1. Pilisborosjenő közvetlen és 5 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái

Pilisborosjenő központjában három olyan helyszínt találtam, ahol feltehetően rövid ellátási láncba illeszthető termékeket árúsítanak. Ezek mind a falu központjában találhatóak. Az üzlethelyiségek közül kettőben helyi termékeket kínálnak: az egyik a Mandelbrot pékség, ahol helyben készített pékárukat árulnak.

##### 4.1.1.1. Pilisborosjenői termelői piac

A másik fontos helyszín a helyi termelői piac, amely péntekenként 14 és 18 óra között működik egy kertes ház utcafronti, egy szobás üzlethelyiségében. Itt jelenleg két eladó kínálja portékáját: egy zöldséges, aki kizárólag friss terményeket árul, és egy kecskesajtos őstermelő, aki saját juh-, kecske- és tehénállományából származó tejből készült termékeket állít elő a faluban.

A piac termékeit bemutató tábla szerint a következő termékek érhetőek el: joghurt, kenhető sajt, fűszeres sajt, vaj, juhtúró, lágy- és keménysajtok, kékpenészes sajt, gyomorral oltott sajt, rúzs camembert, valamint öreg sajtok kecske- és vegyes tejből. Étkezési són kívül adalékanyagmentesek.

A termékeket fedett, elől üvegezett szekrényben tárolják, ami véd a szennyeződésektől, de sem a szekrényben, sem az üzlethelyiségben nem találtam



1. ábra Pilisborosjenő termelői piacán árusított sajtok és értékesítési körülményei

hőmérséklet-mérő vagy szabályozó eszközt. Ez azért kiemelendő megfigyelés, mert amikor a képet készítettem, nyári kánikula uralta az időjárást.

A termékek elkülönítve, fóliázva vagy dobozokban vannak tárolva, hogy elkerüljék a keresztfertőzést és idegen anyagok bejutását. Mivel a portékák nem előre csomagoltak, az eladó személyre szabottan készíti elő az árukat, emiatt címkéjük nincsen.

A GHP előírás alapján kiértékelésem szerint az üzlethelyiségben nyáron a tejtermékek optimális maximum 10 Celsius-fokos tárolási hőmérsékleténél magasabb is kialakulhat. A termelőnél nem találtam sehol se feltüntetve a FELIR azonosítószámot.

#### *4.1.1.2. Ürömi delikátbolt*

Üröm településen, Pilisborosjenő szomszédságában, az öt perces körzetben belül található egy delikatesz élelmiszerüzlet. A boltban egy hűtőpult és több kisebb hűtő található, ahol a hőérzékeny élelmiszereket tárolják. A 4.1.1.1. részben említett kecskesajt árus kecsketejet szállít a bolt részére. Bár a termékek többsége a 40 km-es körzetből érkezik, előállításuk nem kis mennyiségben történik, ezért ezek szabályszerű és megfelelő címkézéssel rendelkeznek. A higiénia és a tárolási körülményekre megfelelően odafigyeltek.

#### *4.1.2. Pilisborosjenő 15 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái*

A termelői piacokat általában szombatonként reggel általában 6 és 12 óra között tartják a központi közösségi tereken. Pilisborosjenő 10-15 perces körzetében négy olyan piacot találtam, amelyek heti rendszerességgel működnek. Ezeken az eseményeken az árusok többnyire sátrak alatt kínálják portékáikat, de előfordul, hogy 1-2 furgonban vagy lakókocsiban kialakított árusítóhelyeken találkozhatunk velük.

##### *4.1.2.1. Csillaghegyi termelői piac*

Csillaghegy Budapest III. kerületében, Észak-Buda egyik városrészében található. Itt szombatonként délelőtt termelői piacot tartanak. Bár a piac mérete messze elmarad a Vörösvári úti MDF piactól, minden fontos termék kategória megtalálható, ami egy heti bevásárláshoz szükséges lehet. Mivel a piac Budapesten belül működik, rá itt sem érvényes a rövid ellátási lánc 40 km-es földrajzi korlátozása.

A piacon összesen hét árus volt jelen: két zöldséges, egy tejtermékes, egy füstölt húsokat kínáló, egy savanyúságos, egy mézes, valamint egy pékárus.

A füstölt húsokat árusító stand egy furgon hátuljában kapott helyet. Termékei nem előre csomagoltak, jelöletlenül, üvegszekrényben voltak kihelyezve. Ezeknél a húsárunknál jellemző volt a nátrium-nitrites pácsó használata, azonban más adalékanyagokat nem találtam bennük, ezért egyszerű összetételű termékeknek tekinthetők. A termékek összetevőit **az 1. táblázatban** gyűjtöttem össze. A furgonban megtalálható volt az őstermelő FELIR-száma.

1. táblázat Csillaghegyi piacon talált füstölt húsárak összetevői

<b>Termék megnevezése:</b>	<b>Csemege füstöltkolbász</b>	<b>Csemege Füstöltszalonna</b>	<b>Étkezési tepertő</b>	<b>Étkezési sertézsír</b>	<b>Sütnivaló májashurka</b>	<b>Füstölt csülök</b>
<b>Összetevők:</b>	sertéshús, gyártásiszalonna	Formázott sertésszalonna	Sertésszalonna, tejsavó	sertés olvasztási anyag, tejsavó	rizs, gyártásiszalonna, máj, tüdő, szív, sertéshús, sertés fejhús, fűszerek	Bőrös sertéscsülök
<b>Adalékanyag:</b>	Na-nitrit pácsó	Na-nitrit pácsó	-	-	konyhasó	Na-nitrit pácsó
<b>Termék megnevezése:</b>	<b>Csípős füstöltkolbász</b>	<b>Füstölt húsossalonna</b>	<b>Füstölt vágottcomb</b>	<b>Füstölt tarja</b>	<b>Sütnivaló kolbász</b>	
<b>Összetevők:</b>	sertéshús, gyártásiszalonna, fűszerek	Formázott húsossalonna	Sertéscomb	Sertésstarja	Sertéshús, gyártásiszalonna, fűszerek	
<b>Adalékanyag:</b>	Na-nitrit pácsó	Na-nitrit pácsó	Na-nitrit pácsó	Na-nitrit pácsó	Na-nitrites pácsó	

A tejtermékek közül ezen a piacon sajtokat lehetett vásárolni, - amelyeket a **2. ábra** is szemléltet - műanyag dobozokban tárolt, továbbá kis tégelyekben és palackokban tartott sajtkrém, vajkrém, joghurtot, kefirt, vaját és ordagolyót találtam. A sajtok nem voltak előre csomagoltak. A kész termékeken az alábbi információkat tüntették fel **(Mellékletben: 19. ábra)**: kistermelői jelző, termék megnevezése, tömege, gyártó neve és címe, tárolási körülményeket, szavatossági időt, valamint a regionális számot. Az árus tájékoztatása szerint az adott starterkultúrán és oltóenzimeken kívül nem használnak más adalékanyagot. Az árus tejkannában tejet is árult. Egyetlen terméket sem láttam hűtve tárolva.



2. ábra Csillaghegyi piacon árusított tejtermékek

Az utolsó árus, aki a kutatásomhoz kapcsolódó termékeket árulta, a vecsési savanyúság árus volt. Itt csak műanyag vödrökben tárolt, lédig termékeket találtam. Az eladó elmondása szerint són és cukron kívül csak a nem fermentált savanyúságokba adagolnak nátrium-benzoátot, mely tartósítószerként adalékanyagnak minősül.

A begyűjtött savanyúságok alapján az alábbi zöldségekből készült ecetes vagy fermentált készítményeket vásárolhatjuk meg: uborka (többféle feldolgozásban), fokhagyma, gyöngyhagyma, káposzta (többféle feldolgozásban), cékla, karfiol, répa-káposzta reszelék, gyufapaprika, cseresznyepaprika, almapaprika, paprika-uborka-káposzta keverék, sárgarépa és torma.

#### 4.1.2.2. *Solymári őstermelői piac*

Az utolsó, rendszeres piac, amelyen megtaláltam a kutatásomhoz illő termékek körét és Pilisborosjenő 15 perces körzetén belül található, az a Solymári őstermelői piac. Ez Solymár központjában a templom melletti parkban helyezkedett el. Ahogy betértem, feltűnt, hogy az árusok sokszor közvetlenül ismerősként fogadják a vásárlókat. A kihelyezett portékák termelői címkéi alapján megállapítottam, hogy a termékek nagyrésze valóban a környező településekről származik, így az összes, általam megvizsgált élelmiszert 40 km-es körzetben állították elő.

Ezt az eseményt is a sátras standokban lévő árusítás jellemezte, itt már több eladóval találkoztam, mint a Csillaghegyi vásáron. A piac különlegessége, hogy minden termék vásárlása mellé egy tombolát kapunk, amellyel kistermelői élelmiszereket nyerhetünk.

Két füstölt hús értékesítőt találtam, és egy nyers csirkehús és tojás árúst. A nyers termékeket kis, üvegfalakkal rendelkező hűtőszekrényekben tárolták. Viszont minden füstölt húst és húskészítményt az asztalon, tálcákon árultak. Az egyik húskészítményesnél csak a tepertőkrémek és a sertézsírok voltak felcímkézve, viszont se az asztalán, se máshol nem találtam FELIR-számot. A másik árusnál a kolbászokon találtam címkét. A tepertőkrémet és sertézsírt értékesítő árusnál az alábbi adatokat találtam feltüntetve, amit az **3. képen** is meg lehet



3. ábra Solymári piac húskészítményeinek megjelölése

tekinteni: termék megnevezése, nettó tömeg, fogyaszthatóság napban/hónapban kifejezve, termelő neve és címe. A másik sátornál a kolbászokon ezeken az információkon kívül a kistermelői regisztrációs számot is megtaláltam feltüntetve, valamint a szavatossági idő dátum formájában szerepelt.

Feldolgozott zöldség-gyümölcs készítményekre négy kereskedőnél leltem rá. A vecsési savanyúságok itt is megegyező formában tűntek fel, mint a Csillaghegyi piacon; hordókban, műanyag vödrökben árusítottak az ecetes, illetve erjesztett zöldség-féléket. Egy kistermelő a saját maga által megtermelt zöldségekből készült befőzött termékeit árulta. A termékeit befőttesüvegekben az asztalon kihelyezve lehetett megtekinteni. Az alábbi adatokat **(mellékletben 21. ábra szemlélteti)** tüntette fel a csomagolásain: termék neve, összetevői, termelő elérhetőségei (név, őstermelői szám, telefonszám, lakcím, adószám), szavatossági idő. Az csomagoláson feltüntetett információk alapján a termelő közösségi média oldalán keresztül sikerült megerősítenem, hogy a tulajdonos egy közeli faluban csakugyan egy palántaneveléssel



foglalkozó kertészetet vezet, amely keretein belül a saját terményeit is értékesíti. A termékeket és összetevőit **az 2. táblázatban szedtem össze.**

Termék megnevezése:	Lecsó	Csípős lecsó	Zakuszka	Ketchup	Zöldparadicsom chutney	Kápiadzsem
<b>Alapanyagok:</b>	paprika, paradicsom, vöröshagyma	paprika, paradicsom, vöröshagyma, narancssárga habanero, étolaj	Padlizsán, paprika, paradicsom, vöröshagyma, étkezési étolaj	Paradicsom, ételecet	Paradicsom, vöröshagyma, alma, almaecet, gyömbér	Kápia paprika, víz, almaecet
<b>Fűszerek:</b>	-	-	babérlevél	-	fahéj, bors	
<b>Adalékanyagok:</b>	étkezési só	étkezési só	étkezési só	étkezési só	étkezési só, kristálycukor	étkezési só, kristálycukor, pektin

2. táblázat Solymári piacon megtalálható zöldség befőttek összetevői

A következő árust, akit megvizsgáltam gyümölcs alapú lekvárokat készített, szintén egy közeli faluban. A termékek ugyanúgy az asztalon voltak megjelenítve és a címkéjük alapján ezek az információk lettek feltüntetve: termék megnevezése, termelő neve, címe, regisztrációs száma,

telefonszáma, tárolási előírások, szavatossági idő, összetevők **(4. ábrán megjelenítve).**

A cukormentes lekvárokból az alapanyag gyümölcsön kívül nem szerepel más a hozzávalók között, míg a cukros lekvárokból kristálycukrot pektint és agaragart is találhatunk.

Az utolsó értékesítő szörpöket és 1-2 lekvár félét árult. A termékeink a megnevezések, összetevők, szavatossági idő, őstermelői szám, elérhetőségek



4. ábra Solymári piac cukortartalmú, - és mentes lekvárok árusa

voltak megjelölve. Adalékanyagként a szörpökbe cukrot és citromsavat, a lekvárokba cukrot és pektint alkalmaztak.

#### 4.1.2.3. Budapest Vörösvári úti MDF piac

A Budapest Vörösvári úti MDF piacon jártam, amelynek árusai a Szent Margit rendelőintézet parkolójában állították fel standjaikat. Mivel ez a piac Budapesten belüli, így a rövid ellátási lánc 40 km-es származási körzetének nem kell feltétlenül megfelelnie, az eladások történhetnek közvetlenül vagy legfeljebb egy közvetítő bevonásával.



5. ábra MDF piac kolbász termékjelölésének példája

A piacon általánosságban nagy gondot fordítanak a termékek szennyezéstől való óvásától. A füstölt húsfélék kínálata igen széles volt, öt árus kínálta ezeket az élelmiszereket. A legtöbb termék nem volt előre csomagolva, így címkét csak a kolbászok és dobozos sertésszír kaptak; ezek nem tartalmaztak adalékanyagokat vagy ízfokozókat.

A kolbászokon **(5. ábrán látható)** az üzem száma, az összetevők, termék megnevezése, a gyártó neve, címe és szavatossági ideje volt látható, a disznózsírnál a tápérték is helyet kapott. Az árusok elmondása szerint kizárólag konyhasót használnak, amely maga adalékanyagnak számít. Találkoztam egy hűtőpulttal felszerelt, autóban kialakított árusítóhellyel is, ahol nyers szárnyas húsokat, főleg csirke- és kacsá húsokat, valamint belsőségeket lehetett vásárolni. A két állat húsa választófallal külön volt elválasztva. A hűtőpult segítségével feltehetőleg fenntartotta a nyers hús optimális tárolási hőmérsékletét.



Zöldségkészítmények közül savanyúságokat és befőzött termékeket találtam. Ezekből legnagyobb meglepetésemre rendszerint csak egy-két üveget helyeztek ki a vásárlóknak. Erőspistát, szilvalekvárt és baracklekvárt kínáltak, amelyek mindegyike jelölés nélkül került eladásra. Az ezt árusító személy termékeit az **6. ábra** szemlélteti a földre terített takarón. Az MDF piacokon savanyúságként vecsési savanyúságot értékesítő bódéval találkoztam. Ezen



6. ábra MDF piac zöldség és erőspista árusa



7. ábra MDF piacon tejtermék árus sátra

termékek főként előre csomagolt formában vannak jelen, ezért címkével is rendelkeznek. A savanyúságokat előre csomagoltan minden szükséges információval ellátták, mivel feltehetőleg nem kistermelői termék, emiatt a tápérték adatok is szerepeltek rajta. Adalékanyagai közül az alábbiakat találtam: Na-szacharinát, étkezési só, kristálycukor, Na-benzoát, kalcium-klorid, citromsav, aceszulfám-K.

Ezen a piacon egy tejkészítményeket árusító standdal találkoztam, amit a **7. ábrával** örökítettem meg. A sajtokat az asztalon, míg a joghurtokat, túrót és tejfölöket kissé hűtött kis hűtőben tárolták. Ezek a termékek sem tartalmaztak adalékanyagokat, a sajtok esetében a kultúrák és oltóenzimek kivételével.

Összességében a piacon rengeteg különböző kistermelő és kisvállalkozó volt jelen. Volt, aki kistermelőnek vallotta magát, azonban FELIR-számot sehol sem láttam feltüntetve. Továbbá egyesek címke nélkül árulták az előre csomagolt termékeiket.

#### *4.1.2.4. Valódi étkek boltja – Budakalász*

A kutatás során igyekeztem feltérképezni minden olyan környékbeli lehetőséget, ahol nagy valószínűséggel találkozhatok kistermelői élelmiszerrel, amelyet az értékesítés helyszínéhez közel állítanak elő. Így találtam rá Budakalász szélén egy kisboltra, amely különösen figyel arra, hogy termékei csak a szükséges adalékanyagokat tartalmazzák.

Bár a boltban csak két termék származott a 40 km-es körzeten belülről, megfelelő információkat kaptam a kistermelői termékek adalékanyag-összetevőiről. A befőzött zöldség- és gyümölcskészítményekben elsősorban kristálycukor és étkezési só volt jelen adalékanyagként, de a lekvárok esetében előfordult kálium-szorbát, pektin és nátrium-benzoát is. A szörpök összetevői között étkezési sav, citromsav és kálium-szorbát szerepeltek.

Azon termékeken, amelyek feltételezésem szerint kis mennyiségben előállított készítmények voltak, azoknak címkéin egységesen megjelent a gyártó neve és címe, a termék megnevezése, tömege, szavatossági ideje és az összetevők listája. Kistermelői megnevezést csak egy-két terméken találtam. A füstölt áruk és a tejtermékek nem előre csomagolt termékek, az eladó tájékoztatása szerint ezekben csak étkezési só található adalékanyagként. Ezeket a termékeket hűtőpultban tárolják. A bolt gondosan rendezett, és az eladó kesztyűben szolgálja ki a vásárlókat.

#### *4.1.2.5. Platz kosárközösség*

Solymáron és Pilisvörösváron működik egy kosárközösség. A termékeket internetes webfelületen keresztül lehet megrendelni szerda éjfélig, majd pénteken lehet átvenni egy 2 órás időablakban. A helyszín legtöbbször Solymáron van, de havonta egyszer Pilisvörösváron is látogatható. A felületen 8 üzlet közül van lehetőségünk vásárolni.

A tejtermékek kapcsán egy tanyát találtam, amely tehén- és kecskesajtokat, valamint tehéntejből készült tejfölt, túrót és tejet kínál. Kecsketejből joghurtot, kakaót, tejfölt, ordakrémet és krémsajtot állítanak elő. Ezen kívül található tojáskrém és májas is. A termékek megjelölése in a képek alapján mindent rendben találtam, megfelelnek az előírásoknak. Az adalékanyagok közül az ordakrémben találtam citromsavat, ezen kívül csak étkezési sót. Meg kell jegyeznem, hogy a weboldalon nem minden termékhez találtam képet, amely pontos leírást adna, a szövegben pedig nem mindig tüntetik fel a termékekhez kapcsolódó fontos információkat.

A füstölt áruk kapcsán egy kisvállalkozót találtam, aki saját bemutatkozása alapján saját előállítású kis mennyiségű, valamint más kézműves termékeket kínál. A termékei között szerepelnek bivaly-, borjú-, ló-, liba-, házi sertés-, mangalica-, szarvas-, szürkemarha- és vaddisznóhúsból készült áruk. Ezekhez sajnos nem találtam ismertető leírást, és a képeken sem volt címke, így ezekről nincs dokumentációm.

A további árusok, akiktől rendelni lehet, zöldségárusok és tésztakészítményesek, péksüteményesek, és mézárusok.

## 4.2. Velence körzetében elhelyezkedő lehetőségek helyi élelmiszer vásárlás céljából

A Velencei-tó környékén elsősorban termelői piacokat találtam. A tótól távolodva, legközelebb csak Székesfehérváron működnek piacok, ezek viszont már kívül esnek a vizsgált zónámon. Az érintett területemen négy termelői piacot, egy kosárközösséget és egy füstölt húsarut árusító vállalkozást azonosítottam, amelyek közvetlenül értékesítik a környéken előállított termékeiket.

A piacok közül kettőt heti rendszerességgel tartanak meg, és mindegyik rendezvényen hagyományos, sátrak alá telepített standokon folyik az árusítás. A térség valamennyi termelői piacán megfigyeltem, hogy az árusok többsége – körülbelül 80 százalékuk – feltünteti egyedi FELIR-számát az asztalán. Ez nemcsak jogszabályi elvárás, de a vásárlók bizalmát is növeli, valamint igazolja a termelők hitelességét.

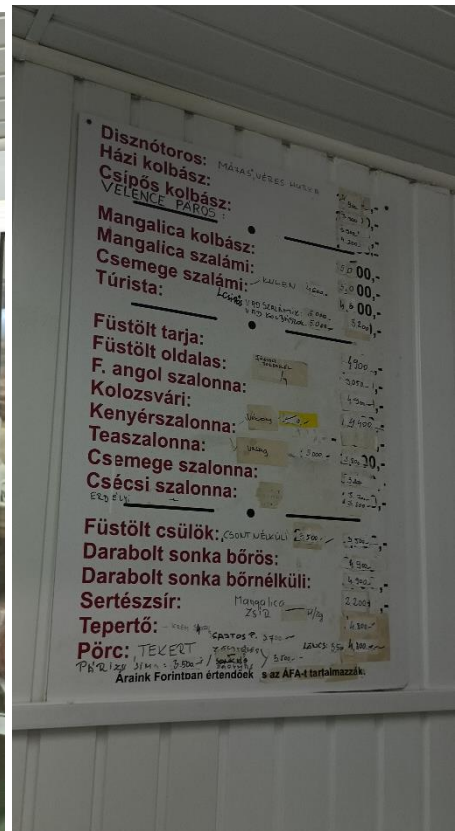
## 4.2.2. Velence közvetlen és 5 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái

### 4.2.2.1. Kápolnásnyéki füstölt húsbolt

Kápolnásnyéken, mindössze öt percre Velencétől, egy kertesház telkén, kertre néző különálló épületben működik egy füstölt árukat kínáló húsbolt. Az üzlet a rövid ellátási lánc követelményeinek megfelelően, 40 kilométeren belül, közvetlenül értékesíti termékeit a



8. ábra Kápolnásnyéki füstölt húsboltban kapható áruk



9. ábra Kápolnásnyéki füstölt húsboltban kaphatók

fogyasztóknak.

A boltban két kisebb helyiség található. Az első teremben egy hűtőszekrényben tárolják az árukat, itt kapott helyet az eladótér, a vásárlók kiszolgálására és a csomagolásra kialakított rész. A második teremben, a mennyezetről lógatva, füstölt húsbolt sorakoznak (**8 ábra**). A helyiség hőmérsékletét légkondicionálóval, 19 °C-on tartják. Az eladó védőkesztyűben dolgozott, a bolt összképe tiszta, rendezett és gondosan karbantartott volt. Minden árut címkével láttak el; ezeken feltüntetik a termék nevét, a gyártót és annak címét, az összetevőket, valamint az allergén információkat.

Az üzlet választékát ismertető tábla alapján **(9 ábra)** a következő termékek kaphatók: disznótoros májas és véres hurka, házi kolbász, csípős kolbász, Velence páros, mangalica kolbász, mangalica szalámi, csemege szalámi, turistaszalámi, vad szalámi, vad kolbász, füstölt tarja, füstölt oldalas, füstölt angol szalonna, kolozsvári szalonna, kenyérszalonna, teaszalonna, csemege szalonna, csécsi szalonna, erdélyi szalonna, füstölt csülök, darabos bőrös sonka, darabolt sonka bőr nélkül, sertésszír, tepertő, mangalica zsír, sajtos tepertő, tekert pörcc, lönchús.

A felsoroltakon kívül az üzletben virslit, szafaládét és különféle felvágottakat is találtam.

Adalékanyag tartalmakra az alábbi példákat gyűjtöttem a **3. táblázatba**:

Termék:	Paprikás szalámi	Füstölt szalonna	Füstölt csülök	Vaddisznó szalámi	Csípős kolbász	Sima kolbász
<b>Fűszerek:</b>	fokhagyma, feketebors, fűszerpaprika őrlemény, őrölt kömény, őrölt szerecsendió	-	-	fokhagyma, feketebors, fűszerpaprika őrlemény, őrölt kömény, őrölt szerecsendió	fokhagyma, feketebors, fűszerpaprika őrlemény, őrölt kömény, őrölt szerecsendió, fűszerpaprika csípős	fokhagyma, feketebors, fűszerpaprika őrlemény, őrölt kömény, őrölt szerecsendió, fűszerpaprika csípős
<b>Adalék:</b>	só	tengeri só	tengeri só	só	maltodextrin, savanyúságot szabályozó anyag (E575), ízfokozó (E621), színezek, antioxidánsok (E316, E300), tengeri só	maltodextrin, savanyúságot szabályozó anyag (E575), ízfokozó (E621), színezek, antioxidánsok (E316, E300), tengeri só

3. táblázat Kápolnásnyéki füstölt húsbolt termékeinek adalékanyagai



A két hűtőben a hőre érzékenyebb húskészítményeket tárolták: az összes felvágott, virsli, szafaládé, hurkák, kolozsvári szalonna, kenyérszalonna, teaszalonna, csemege szalonna, csécsi szalonna, májas.

#### 4.2.2.2. *Velencei termelői piac*

Velence központjától nem messze, időszakosan, általában 2 hetente kerül megrendezésre a termelői piac, amely a délutáni órákban zajlik. A kutatásom során erre a rendezvényre volt lehetőségem legkésőbb kimenni, viszont az árusok nagyrésze megegyezett az alábbi pontokban bemutatottakkal, amelyek mind szerepelnek az agárdi piacot bemutató részben, így rájuk nem térek ki külön. Újdonságként csak növényi készítményeket fedeztem fel.

Különleges ízek jegyében egy hölgy befőttesüvegekben árusította termékeit: természetes lekvárokat, szörpöket és teákat kínált. Termékei között szerepelt sütőtöklé, citromfűszörp és fügelekvár. Ezek a kristálycukron kívül nem tartalmaztak adalékanyagokat, és megjelölésükkor gondosan minden információt feltüntettek.

#### 4.2.2.3. *Kápolnásnyéki piac*

Kápolnásnyéken, mindössze öt percre Velence központjától, minden hónap második vasárnapján megrendezik a Nyéki Kincsek Piacát. Az esemény a Kápolnásnyéki sörfözde udvarán kap helyet.

Első látogatásomkor a füstölt húsáru részlegén egy különleges fúrjtojáskészítmény-kínálat keltette fel a figyelmemet. Az árus a tojásokat füstölve, majd ezeket étolajban tartósítva és különböző fűszerekkel ízesítve, befőttesüvegekben árusította, amit a **10. ábra** is szemléltet. Egy üveg az alábbiakat tartalmazta: 15 darab fúrjtojás, napraforgóolaj, só és fűszerek; ezek közül csak a só minősül adalékanyagnak. A termékek címkéjén szerepelt a termék neve, az összetevők listája, a tárolási hőmérséklet, a nettó tömeg, a kistermelő neve, címe, telefonszáma és a szavatossági idő. **(Mellékletben 22. ábra)** Emellett nyers fúrjtojás, fúrj pástétom, tojáshéjpor, tojáskrém, valamint adalékanyagmentes füstölt fúrjhús is kapható volt.



10. ábra Füstölt fúrjtojások a Kápolnásnyéki piacon

A füstölt termékek kategóriájában egy másik termelőt is találtam. Ő egy átlátszó műanyag elválasztó fal mögött kínálta portékáit, pultjában egy szeletelőgéppel és egy kis hűtőszekrényvel, ahol a hurkákat és más hűtést igénylő termékeket tárolta. Ezek nem előre csomagolt formában kerültek a vásárlókhoz, így címkével nem rendelkeztek. Az eladó elmondása szerint az összes terméke adalékanyagmentes, a só kivételével. Kínálatában sonkák (szívsonka, lapocka, kötözött, combkaraj, tarja), különféle szalonnák (angol, császár, hasalja, közepes húsos, kenyérszalonna, csécsi), házi zsír, tepertő, füstölt kolbász, füstölt csülök, szalámi, hurka, disznósajt, májas, valamint tepertőkrém szerepelt.

Két sajtkészítőt is találtam, akik egyaránt adalékanyagmentes termékeket kínáltak, a só kivételével. Az egyik árus Budapestről hozta a sajtokat, amelyek nem előre csomagolt formában kerültek ki az asztalra, frissentartó fóliába burkolva, a szennyeződésektől védve. Ezen a bódén nem találtam egyedül FELIR-számot megjelenítve.



11. ábra Kápolnásnyéki piac  
kistermelő sajtárúsának termékei

A másik eladó egy közvetlen, barátságos hölgy volt, aki szívesen mesélt termékeiről. Férjével együtt készítik a sajtokat saját két tehénük tejéből. Portékáikat leginkább piacokon értékesítik (több helyi termelői piacon is találkoztam velük a Velencei-tó környékén), de ismerősök számára közvetlenül az otthonuknál is árusítanak. A termékek többségét vákuumcsomagolásban kínálták, címkéket azonban egyik csomagon sem láttam, ezeket az **11. ábra** mutatja be. Mivel nem előre csomagolt termékeket is árult, emiatt a FELIR-számot is meg kellett volna jeleníteni.

A piacon egy hölgy saját kertészetéből származó gyümölcsökből készült lekvárokat és gyümölcsűrítményeket kínált. Termékei nem tartalmaztak adalékanyagot, a legtöbbször csupán egy alapanyagból - a fő összetevőként szolgáló gyümölcsből - álltak. Nem minden terméken volt címke; becslésem szerint a készítmények mintegy felén jelölték meg az információkat, bár valamennyi árut befőttesüvegben árusított. A címkéken a **12. ábra (25. ábra a mellékletben)** alapján az alábbi adatokat találtam: a



12. ábra Kápolnásnyéki piac sűrítményeinek címkéje

termék neve, összetevők, előállítás helye, minőségmegőrzési idő, nettó térfogat, a felbontás utáni felhasználhatóság időtartama, tárolási hőmérséklet, a kistermelő neve, címe, valamint a nyilvántartási száma.

#### 4.2.3. Velence 10-15 perces körzetében elhelyezkedő rövid ellátási lánc értékesítési formái

Velence 10-15 perces körzetébe az összes település beletartozik közvetlen a tó körül. A tótól délre és északra haladva csak kis falvak találhatóak, amelyekben egy-két kisbolt található, és mivel a vízpart melletti sűrű népeséggel rendelkező városokban már eleve rengeteg termelői piac kerül megszervezésre, így ezekben a településekben nincs igény az ilyesfajta rendezvényekre. A 10-15 perces körzetben a tó nyugati részén találtam piacokat.



13. ábra Sukorói piac húskészítmények árusítási módja

##### 4.2.3.1. Sukorói piac

Sukoró a Velencei-tó északnyugati részén fekvő kis község, amely autóval 8-10 perc alatt elérhető Velencétől. A Sukorói Zöld Pont Termelői Piac minden szombaton délelőtt, a falu központjában, egy külön piacépületben kerül megrendezésre. Ez egy kisebb vásár, de minden olyan termékkategória megtalálható itt, amely



egy nagyobb piacon is kapható. Mint korábban említettem, mivel a piacok különböző időpontokban zajlanak, visszatérő árusokkal is találkoztam. A tejtermékeket árusító kistermelő hölgy már szerepelt a Kápolnásnyéki piac bemutatásánál **(1.2.1.3. fejezet)**.



14. ábra Sukorói piac egész csirke árusítás módja

Az egyik füstölt húsokat árusító kistermelőt szintén bemutattam már **(1.2.1.3. fejezet)**, aki a Kápolnásnyéki piacon kizárólag disznóhús-készítményeket kínált. Az adott napon Sukorón és Agárdon is találkoztam ezzel a gazdasággal, feltehetően különböző családtagok árulták ugyanazokat a termékeket. Megjelenésük mindkét piacon azonos volt, amit a **13. ábrán** is láthatunk.

Egy másik füstölt árus termékeit nem előre csomagolt állapotban kínálta, címkék nélkül. Elmondása szerint mindössze étkezési sót használt alapanyagként. Kis szigetelt dobozban egész csirkét is árult, amelyet a **14. ábrán** tekinthetünk meg.

Ezen a napon jelen volt egy zöldség- és gyümölcskészítményeket árusító is, aki széles választékot kínált befőttésüvegekben: savanyúságokat (például almapaprikát, karfioluborkát, káposztát, gyöngyhagymát), továbbá lekvárokat, szörpöket és kompótokat (pl. szilva, barack, málna, eper). Az eladó azt állította, hogy termékei nem tartalmaznak adalékanyagokat, ám a lekvárok összetevői között citromsav, pektin és borkő is szerepelt. A termékeken a szokásos információk szerepelnek: termék neve, termelő neve, elérhetősége, szavatossági idő, összetevők és tárolási feltételek.

#### 4.2.3.2. Agárdi piac

Az általam vizsgált legmesszebb fekvő piac az Agárdon található, amely Velencétől körülbelül 15 perc autóútra van. Az Agárdi Almárium néven ismert termelői piac az Agárdi Pálinkafőzde udvarában kapott helyet, és szintén szombatonként rendezik meg. Mivel ez az utolsó bemutatott piac, sok áruval már találkoztam korábbi fejezetekben, például a **1.2.2.3. fejezetben** említett fűrjárás és füstölt húсарus is jelen volt.

A hústermékeket árusítók között volt egy további eladó, aki a füstölt áruk mellett befőttesüvegben kimért, libából készült termékeket is kínált, például libatepertőkrémeket, különféle ízesítésű liba BBQ-kat és libamájpástétomokat, amelyet a **15. ábrán (ezenkívül a mellékletben 24. ábra)** tekinthetünk meg. Mivel a füstölt húrok nem előre

csomagoltak, címkéket csak a libahúsból készült termékeken találtam, amelyek a termék nevét,



15. ábra Agárdi piac libakészítményei



16. ábra Agárdi piacon tehéntej készítmények árusításának módja



18. ábra Kecsketej készítmények az Agárdi Piacon

összetevőit és mennyiségét tartalmazták. Ezek a termékek nem tartalmaztak semmilyen adalékanyagot, és nem voltak rajta megtalálhatóak a kistermelői megnevezések.

Találkoztam továbbá egy tehéntejből készült termékeket árusító kistermelővel, aki sajtokat, sima és ízesített vajakat, joghurtot, túrót és kefirt kínált. Termékeit az asztalra helyezve árulta, amelyek közül a sajtokon kívül minden előre csomagolt volt, bár címkék nem voltak rajtuk. Az eladó szerint az étkezési só kivételével nem tartalmaztak adalékanyagot. **A 16. ábra** jól szemlélteti az eladás módját, és a FELIR-szám kihelyezését, amely a Velencei térség piacaira jellemző.

Egy másik árus kecsketejből készült készítményekkel volt jelen, amelyek nem tartalmaztak tehéntejet. Az előre nem csomagolt sajtokon kívül kis hűtőben különleges kecsketejből készült termékeket is árult. Ezeket kis dobozokban tárolták, melyeken címke szerepelt az alábbi adatokkal: kistermelő neve és elérhetősége, FELIR-száma, termék neve, minőségmegőrzési ideje, tárolási körülményei, tömege és összetevői. Az eladó tájékoztatása szerint az étkezési só és kristálycukor kivételével adalékanyagot nem használnak, bár az egyik termék címkéjén citromsav is szerepelt, amelyet sikerült lefotóznom (**18. ábra és a Mellékletben 23. ábra**).

A növényi készítmények kategóriájában három áruval találkoztam ezen a piacon. Az első főként lekvárokat árult, de befőzött lecsót és paradicsomszírtményt is kínált. Ezek a termékek (**17. ábra valamint 26. ábra a mellékletben**) kristálycukron kívül nem tartalmaztak adalékanyagot, és mindegyik befőttesüveget címkével látták el, amely



17. ábra Agárdi piac kistermelői lekvárjai



tartalmazta a termelő nevét, elérhetőségét, FELIR-számát, a termék nevét, összetevőit, tárolási körülményeit és a szavatossági időt. A lekvárok különlegessége, hogy ízesítésként rumot és vörösbort is használnak.

A második árus saját terményei mellett szörpöket és lekvárokat kínált. Minden termék címkézett volt, amelyen szerepelt a termelő neve, elérhetősége és a termék megnevezése. Az árus elmondása szerint a szörpökben citromsavat használnak, míg a lekvárok adalékanyagmentesek.

A harmadik kistermelő főként zöldségekből készült szószokat árult. Termékei szokásos címkékkel voltak ellátva, amelyek tartalmazták a termelő nevét, elérhetőségét, azonosító számát, termék nevét, mennyiségét, szavatossági idejét és összetevőit. Az eladó elmondta, hogy nyáron, a nagy meleg miatt, amikor a termények minőségének megőrzése nehezebb, szoktak nátrium-benzoátot használni. Készítményei között szerepelnek pestók, lekvárok, ajvár, zakuszka, BBQ szószok, chutney-k és chili szószok.

#### 4.2.4. Velencei kosárközösség

Velencén a környező településeken dolgozó kistermelők létrehoztak egy kosárközösséget, melyet Velencei-tavi kosárközösségnek neveznek. Ezen keresztül egyszerűen hozzá lehet férni a termékeikhez. A kosárközösség dobozrendszerre épül, ugyanis a vásárlók rendelés során válogathatnak az aktuálisan elérhető termények és készítmények közül. A rendelést a kosárközösség honlapján keresztül lehet leadni, ahol minden résztvevő termelő feltöltheti épp elérhető portékáit, így a vásárlók széles választékból válogathatnak.

A termékek összetevőiről és eredetéről részletes információkat találhatunk a weboldalon. Az árusok többsége Velence környékéről származik, de akad néhány, a 40 km-es körzeten kívülről érkező termék, azokat azonban nem vettem bele az elemzésbe. A kezdeményezés nem csak élelmiszereket előállító termelőket fog össze, hanem kézműves tárgyakat kínálókat is, így akár öko mosószer vagy mesekönyveket is lehet rendelni ezen a platformon.

A termékpalalettán például adalékanyagmentes kacsaszír, kacsamell, előre darabolt és egész csirke, különböző szalonnák (angol, kolozsvári, csécsi), csevapcsicsa, disznósajt, fűrjtojás, kolbászok, sertészsír, kenőmájás, téli szalámi, kacs comb, pljeskavica, valamint a **4.2.1.3. fejezetben** bemutatott fűrjtojások is megtalálhatók.

A tejtermékek közül sajtok, kecskesajtok, joghurtok, vaj, kefir, ízesített tej, kőrözött, mozzarella,

túró, krémsajt és krémtúró, valamint friss tej áll rendelkezésre. A növényi készítmények között többféle savanyúság (például paprika, uborka, cékla, csalamádé, káposzta), szárított almachips, lekvárok, dzsemek (bodza, citromfű), almasajt, préselt gyümölcszalagok, lecsó és zöldségfasírt-alap is szerepel.

Néhány termékben pektint és citromsavat találtam, de a többi adalékanyag-mentes, az étkezési són kívül. Nem minden termék címkéje érhető el a honlapon, gyakran a csomagolás nélküli termékekről készítettek csak fotót. A címkéken általában szerepel a termelő neve, elérhetősége, azonosító száma, termék neve, összetevői, mennyisége, szavatossági ideje és tárolási körülményei.

A rendeléshez regisztráció szükséges, majd csütörtök 00:00 órától szerda 23:59-ig lehet termékeket kosárba tenni vagy onnan eltávolítani. A kosár tartalma szerdán éjjélkor automatikusan megrendelésre kerül, és a vásárlók pénteken 16 és 18 óra között vehetik át rendeléseiket Velence tópartján kialakított átvételi ponton, ahol fizetés és átvétel egy időben történik.

## 5. Következtetések és javaslatok

A Budapest közelében elhelyezkedő két földrajzi térség – Pilisborosjenő és Velence körzete – helyi értékesítési lehetőségeit elsősorban a higiéniai és jelölési előírások alapján elemeztem. Személyes kutatásom alapján megállapítható, hogy a rövid ellátási láncok értékesítési formái a nagyvárosok mellett elhelyezkedő településeken széles körben hozzáférhetőek. Ugyanakkor úgy látom, hogy a gyakorlati tevékenységek előírásainak betartására nem fektetnek elegendő hangsúlyt. A kutatásom másik része során kitértem az összetevők adalékanyagtartalmának vizsgálatára is.

### 5.1. A helyi élelmiszer-ellátás jelenlegi helyzete és a jogszabályozások hatékonysága

A kutatásom területén talált értékesítési formák elsősorban piacok, kosárközösségek és kisebb üzletek voltak. A vizsgált kis delikátesz boltokban nem találtam olyan terméket, amely minden feltételnek megfelelt volna, még akkor sem, ha azok valóban kistermelői áruk voltak.

A kistermelői piacok Pilisborosjenő és Velence körzetében is kellő számban megtalálhatók. A két településen azonban ezeknek a piacoknak a mérete eltérő: Pilisborosjenőn a helyi piac csupán két árusból áll, míg a környező falvakban található vásárok már nagyobbak; mindenhol széles termékkategóriával találkoztam. A legnagyobb piac a Budapesten található MDF piac volt, ahol - mivel nem szükséges tartani a 40 km-es körzetet -, lényegesen könnyebb megfelelni a REL feltételeinek. Velence körzetében található piacok mind közepes méretűek, ez alatt azt értem, hogy minden termékkategória elérhető, de legfeljebb két árus kínálja őket. Fontos különbség, hogy a kistermelői termékek eredetét igazoló FELIR-azonosítót Pilisborosjenő körzetében ritkábban tüntették fel a nem előre csomagolt termékek esetében.

A 60/2023. (XI. 15.) AM kistermelői rendelet alapján megvizsgálva az értékesítési előírásokat azt tapasztaltam, hogy a kisboltok szigorúan betartják a szabályokat. A helyi piacokon viszont mindenhol több szabályszegést találtam. Az előre csomagolt termékeknél gyakran hiányzott egy-egy kötelező információ, vagy előfordult, hogy a termékeknek egyáltalán nem volt leírásuk. Az értékesítendő áruk nagy része a termékeken feltüntetendő információk tekintetében nem felel meg a jogszabályoknak. A GHP és uniós jogszabályok által előírt hőmérséklet szabályozás terén is tapasztaltam hiányosságokat, mivel az árusoknál csak ritkán találtam olyan berendezést, amelyek ezeket a felételeket biztosítani tudták volna. Jó példaként viszont

megfigyelhető volt, hogy az eladók egy része odafigyelt rá, és a megfelelő hőmérséklet elérése érdekében kis hűtőket állított fel az értékesítés helyszínére.

## 5.2. Fogyasztói szempontok az adalékanyag-használathoz kapcsolódóan

A vizsgált tejtermékek, füstölt húsok, illetve zöldség- és gyümölcskészítmények esetében megfigyelhető, hogy ezen élelmiszerek előállítása során alapvetően természetességre törekednek. Az összetevők között általában csak étkezési só és kristálycukor található, további hozzáadott alapanyagok nem jellemzőek. Az adalékanyagok nagy része főként a zöldség- és gyümölcskészítményekben fordul elő, ezek elsősorban a tartósítás és ízfokozás célját szolgálják, amely közül a leggyakoribban a citromsav és Na-benzoát fordult elő.

Úgy vélem, hogy ezek a termékek az árérzékeny, ám egészségtudatos közönséget nem feltétlenül szólítják meg pusztán azzal, hogy nem tartalmaznak adalékanyagokat, hiszen tapasztalataim alapján lényegesen drágábbak az átlagtermékeknél. Az is nehezíti a fogyasztói figyelemfelkeltést, hogy a megfelelő címkézés gyakran hiányzik, így az összetevők megbízhatósága korlátozott.

## 5.3. Kiváltható-e egy heti élelmiszer vásárlás a rövid élelmiszerlánc termékeivel?

A bevezetésben arra a kérdésre kerestem a választ, hogy egy átlagos ember a rövid ellátási láncban értékesített termékekből meg tudja-e oldani a heti nagybevásárlást, illetve mennyire egyszerűen találhatja meg ezeket az értékesítési módokat. Az értékesítési pontokat a Google segítségével gyorsan és könnyen megtaláltam, azonban nem mindig kaptam egyértelmű tájékoztatást; például sok esetben nem derült ki, hogy az időszakos piacokat pontosan melyik napon tartják; a nyitvatartási időket pedig szintén sokszor pontatlannak találtam. Tapasztalataim szerint minden vizsgált piacon jelen volt zöldség- és gyümölcsárús, illetve – két kivételtől eltekintve – füstölt húskészítményes, tejtermékes, pékárús, valamint tartósított zöldség- és gyümölcskészítményes. Egy közepes piac kínálatában az alapvető élelmiszerek (például liszt, cukor, só, fűszerek stb.) kivételével minden más élelmiszer megtalálható volt. Mindkét település piacán gyakran fellelhetők mézárúsok is, valamint friss nyers hús is elérhető volt. Pilisborosjenő körzetében sok savanyúságot kínáló árust találtam, Velence térségében pedig rendszeresen előfordult fűrjtojás-, illetve húskészítmény-árús. Összességében arra a következtetésre jutottam, hogy a rövid ellátási lánc révén a heti

nagybevásárlást az alapvető élelmiszerek hiánya miatt nem lehetséges kivitelezni, viszont a heti élelmiszerszükséglet nagy részének beszerzése megoldható ezekből a forrásokból.

## 5.4. Javaslatok a rövid ellátási lánc fejlesztésére

Úgy gondolom, hogy a javaslataim főként a fogyasztói bizalom erősítését célozzák. A piacok felkeresése során megfigyeltem, hogy gyakran közvetlen kapcsolat alakul ki a fogyasztó és a termelő között, ugyanakkor az előírások betartásával kapcsolatban nem mindig voltak pozitív tapasztalataim.

### 5.4.1. Szigorúbb ellenőrzések

A termékek helyes megjelölését előíró szabályokat nem minden esetben tartják be megfelelően. Két alkalommal is előfordult, hogy az árusok megkérdezésükkor azt állították, hogy a termékük nem tartalmaz adalékanyagot, majd a termék címkéjének vizsgálata során mégis találtam ilyen összetevőket bennük; a szóbeli tájékoztatás pontosságát semmi sem garantálja. Véleményem szerint a jogszabályok betartását a jelenleginél szigorúbban kellene ellenőrizni, amely a tárolási körülményeket is magában foglalja.

### 5.4.2. Egyedi ismertető védjegy bevezetése

A nemzetközi gyakorlatokból megfigyeltem, hogy több külföldi országban egyedi védjegyet alkalmaznak a helyi termékek értékesítésére. Ezek a programok gyakran szigorú minőségi és higiéniai ellenőrzéseken alapulnak, amelyeken a kistermelőknek át kell esniük, így a termékek minősége és összetétele automatikusan garantálva lenne. Emellett ez megkönnyítené, hogy ha egy termék nagyobb élelmiszer-áruházak polcaira kerül, kiemelhető legyen a hovatarozása, és ösztönözné a vásárlókat a tudatosabb választásra.

### 5.4.3. Marketing erősítése a rövid ellátási láncban

Kiváló lehetőséget látok abban, hogy a kistermelők által árusított élelmiszereket az egészséges táplálkozással összeköttetésben reklámozzák. Ezek a termékek általában nem tartalmaznak adalékanyagokat, amelyek jelenléte hosszú ideje sokakat aggaszt. Érdemes lenne kampányszerűen is felhívni a figyelmet ezekre az élelmiszerekre, egyúttal rávilágítani ezeknek a természetvédelmi előnyükre, valamint a helyi kistermelők támogatásának jelentőségére és lehetőségére.



## 6. Összefoglalás

### 6.1. Bevezetés

A kutatásomat a rövid élelmiszerláncok kapcsán végeztem, kiemelt figyelemmel arra, hogy ezek csak kis mennyiségben előállított élelmiszerek legyenek. Az értékesítési rendszer lényege, hogy ezekhez a termékekhez, amelyek nagyrésze kistermelők által előállított élelmiszer, a fogyasztó a legrövidebb úton juthasson hozzá. További haszna, hogy gazdasági és környezetvédelmi szempontból fokozott figyelemnek örvendhetett.

### 6.2. Anyag és módszertan

Két, Budapesthez közeli, de más földrajzi helyszínen elhelyezkedő településen, - Pilisborosjenőn és Velencén vizsgáltam a rövid kereskedelmi láncokat, amelyeket személyes megfontolásból választottam. Három élelmiszertémakört vizsgáltam ezekben az árusítási rendszerekben: a húskészítményeket, a zöldség- és gyümölcsfeldolgozott készítményeket, valamint a tejtermékeket. A helyszíneket az alapján kutattam, hogy egy átlagos fogyasztó a lakóhelye közvetlen környékén milyen könnyen találkozik ezekkel az értékesítési formákkal. Emiatt autóval megtett 15 perces zónákra osztottam fel a két települést. Az adatgyűjtés során felkerestem a környék piacait, amelyekről fényképeket és alapos jegyzeteket készítettem. A vizsgálat során az alapanyagokat, valamint a címkézési és higiéniai előírásokat vizsgáltam meg.

### 6.3. Eredmények és kiértékelésük

Az összegyűjtött eredményeket a rövid ellátási lánc kapcsán két fő részben térképeztem fel ki; Pilisborosjenő zónái és Velence zónái. Mindkettő településre jellemző volt, hogy helyben és a közelben is termelői piacok helyezkednek el. Továbbá mindkettő település környékén találtam kosárközösséget, amelyet szintén sikerült kielemeznem. A kisboltok termékeiben általában nem teljesülnek a rövid ellátási lánc feltételei, emiatt a legnagyobb hangsúlyt a termelői piacok kapták. Az adalékanyagok kapcsán megfigyelhető, hogy szinte mindig étkezési só és/vagy kristálycukrot használnak a termékekhez, emiatt természetes élelmiszerek.

### 6.4. Következtetés

A következtetésben elemeztem a helyi élelmiszer-ellátás jelenlegi helyzetét, tapasztalataimat és az előírásokat összevetve, valamint értékeltem ezeknek a szabályozásoknak a hatékonyságát. A termelői piacokon árusított portékák és azok értékesítési módjának vizsgálata során megállapítottam, hogy a címkézési és higiéniai előírások nem minden esetben

érvényesülnek; minden piacon találtam valamilyen kifogásolni valót. Sok helyen a nem előre csomagolt termékeknél nem tüntették fel megfelelő módon a feliraton az azonosítót. A címkézés sok esetben hiányos volt, továbbá nem minden terméket tartottak megfelelő hőmérsékleten, és a termékek több esetben semmilyen módon nem voltak elkülönítve a környezetüktől.

Természetesen sok pozitív példát is tapasztaltam, ahol figyeltek a megfelelő tisztaságra, és a hűtést igénylő árukat kis hűtőkben tárolták. Volt olyan árus is, aki valamilyen elválasztó pult mögül kínálta termékeit, ezzel megelőzve az idegen anyagok bejutását.

Megállapítottam, hogy az egészségtudatos fogyasztók számára – a sok adalékanyag miatti aggodalmak okán –, ezeknek az élelmiszer-ellátási láncoknak a termékei vonzó alternatívát jelenthetnek. Emellett megválaszoltam azt a kérdést, amely foglalkoztatott: vajon egy heti bevásárlás lebonyolítható-e kizárólag ezekből az értékesítési láncokban előállított termékekből.

## 6.5. Javaslatok

A javaslataim elsősorban a fogyasztók védelmét szolgálják, mivel kétszer is negatív tapasztalatom volt olyan esetekben, amikor egy árus azt állította, hogy termékei nem tartalmaznak adalékanyagokat, ám a vizsgálat során mégis találtam bennük. Ezért a jogszabályok szigorúbb ellenőrzését, a marketing tevékenység erősítését, valamint egy védjegy bevezetését tartom szükségesnek. A védjegy bevezetését nemzetközi megfontolásból is javaslom, hiszen ezeknek a rendszereknek általában szigorú higiéniai előírásoknak kell megfelelniük.

## 7. Irodalomjegyzék

### Irodalomjegyzék

- Agrárminisztérium. (N. a.). *Élelmiszer-lánc portál*. Forrás:  
[https://elelmiszerlanc.kormany.hu/?\\_preview=3d793d13-7539-e2e8-6b07-000011fdc4f6](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/?_preview=3d793d13-7539-e2e8-6b07-000011fdc4f6)
- Austria., E. C. (2024). Factsheet on 2014–2022 Rural Development Programme for. 1-4. Letöltési dátum: 2025.10.11. URL:[https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2024-01/rpd-factsheet-austria\\_en\\_0.pdf](https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2024-01/rpd-factsheet-austria_en_0.pdf).
- Benedek, Z. (2014.). A rövid ellátási láncok hatásai: Összefoglaló a nemzetközi szakirodalom és a hazai tapasztalatok alapján. *MTA Közgazdaság- és Regionális Tudományi Kutatóközpont, Közgazdaság-tudományi Intézet.*, 31 p. Elérhető:  
<https://hdl.handle.net/10419/108345> Letöltve: 2025. november 3.
- Benedek, Z., & Balázs, B. (2014.). A rövid ellátási láncok szocioökonómiai hatásai. *MTA KRTK Közgazdaság-tudományi Intézet*, 2-14. URL:  
[https://www.researchgate.net/publication/266944133\\_A\\_rovid\\_ellatasi\\_lancok\\_szociooekonomiai\\_hatasai](https://www.researchgate.net/publication/266944133_A_rovid_ellatasi_lancok_szociooekonomiai_hatasai) Letöltve: 2025.10.11.
- Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. (2019.). *Útmutató a húskészítmények gyártása jó higiéniai gyakorlatához (GHP-13, 2. kiadás)*. Forrás: Campden BRI Magyarország:  
Letöltve: 2025.09.23.  
[https://www.campdenbri.hu/kiadvanyok/GHPdokumentumok/ghp\\_13.pdf](https://www.campdenbri.hu/kiadvanyok/GHPdokumentumok/ghp_13.pdf)
- Dörnyei, K. (2010.). A csomagoláson található információtartalom újragondolása sokdimenziós skálázással az élelmiszeripar példáján. *Vezetéstudomány*, pp. 57-69. DOI  
10.14267/VEZTUD.2010.12.05.
- Duvernoy, I., Jarrige, F., & Gonçalves, A. (2025.). Integrated food policies in south-western France: Insights from local policy-making outside major urban areas. *Journal of Rural Studies*, <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2024.103489>.
- Enthoven, L. (2021.). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Food Policy*, *101*, 102013., 193, 103226 <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226>.
- Európai Parlament és Tanács. (2011. október 25.). *169/2011/EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról*. Forrás: Letöltve: 2025.08.14. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169>
- Food4CE Consortium. (2024.). *Short report summary: Short food supply chains characteristics and needs in Austria*. Forrás: Interreg CENTRAL EUROPE.: Letöltve: 2025.09.18.  
[https://www.interreg-central.eu/wp-content/uploads/2024/12/Short-summary-SFSC\\_Austria.pdf](https://www.interreg-central.eu/wp-content/uploads/2024/12/Short-summary-SFSC_Austria.pdf)
- Földművelésügyi Minisztérium. (2014.). *36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról*. Forrás: Nemzeti Jogszabálytár: Letöltve: 2025.08.30.  
<https://njt.hu/jogszabaly/2014-36-20-11>

- Fuetsch, E. (2022.). Innovation in Family Farms: The Roles of the Market, the Family, and Farm Performance. *Journal of Small Business Strategy*, 83-103. <https://doi.org/10.53703/001c.31714>.
- Horvath, C., Koning, M., Raton, G., & Combes, F. (2024.). Short food supply chains: The influence of outlet and accessibility on farmer and consumer preferences. Two discrete choice experiments. *Food Policy*, 129, 102763., <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2024.102763>.
- Inzsöl, R. (2021). A rövid ellátási lánc társadalmi-gazdasági és területi összefüggései termelői oldalról Vas megye példáján. . *Doktori értekezés, Soproni Egyetem Széchenyi István Doktori Iskola*, 178p <http://doktori.uni-sopron.hu/id/eprint/813/> Letöltve: 2025.11.03.
- Kapała, A. M. (2022.). Legal status of farmers involved in short food supply chains, a comparative study. *Review of European and Comparative Law*, 48(1), 43-65. <https://doi.org/10.31743/recl.12317>.
- Kneafsey, M., Venn, L., Schmutz, U., Balázs, B., Trenchard, L., Eyden-Wood, T., . . . Blackett, M. (2013.). Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU: A State of Play of their Socio-Economic Characteristics. *Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies, European Commission*, P.124 doi:10.2791/88784.
- Kovács, E. (2023.). A rövid ellátási láncok szerepe és lehetőségei – különös tekintettel a Hajdú-Bihar megyei szerveződésekre. *Régió kutatás Szemle*, 2023, 45-58. DOI:10.30716/RSZ/21/2/5.
- Kuti, B. F. (2022.). Élelmiszerek származási országának és eredethelyének jelölési szabályozása az Európai Unióban. *Magyar Állatorvosok Lapja*, 45-58. Letöltve: 2025.11.03. [https://univet.hu/wp-content/uploads/2022/01/MAL-2022-1\\_content.pdf](https://univet.hu/wp-content/uploads/2022/01/MAL-2022-1_content.pdf).
- Low, S. A., Adalja, A., Beaulieu, E., Key, N., Martinez, S., Melton, A., . . . Jablonski, B. R. (2015.). Trends in U.S. local and regional food systems. *U.S. Department of Agriculture, Economy*, 78. URL: <https://farmersmarketcoalition.org/wp-content/uploads/2015/02/Trends-in-U.S.-Local-and-Regional-Food-Systems.pdf> Letöltve: 2025.10.12.
- Magyarország Kormánya. (2023.. November 2023. november 15.). 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről. Forrás: Nemzeti Jogszabálytár: <https://njt.hu/jogszabaly/2023-60-20-7R> Letöltve: 2025.08.07.
- Magyarország., C. B. (2009.). *Útmutató a tej és tejtermékek előállításának jó higiéniai gyakorlata (GHP-51)*. Forrás: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/7/eb/40000/Tejtermékek%20ghp.pdf> Letöltve: 2025.09.17.
- Martinez, S., Hand, M., da Pra, M., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., . . . Newman, C. (2010.). Local food systems: Concepts, impacts, and issues. *U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service.*, 1-87. URL: [https://ers.usda.gov/sites/default/files/\\_laserfiche/publications/110957/ERR-97.pdf?v=96307](https://ers.usda.gov/sites/default/files/_laserfiche/publications/110957/ERR-97.pdf?v=96307) Letöltve: 2025.10.14.
- Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. (2020.). *REL kisokos*. Forrás: NAK: <https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/3259-rel-kisokos/file> Letöltve: 2025.07.14.

- Nemzeti Agrárgazdasági Kamara. (2025.). *Rövid ellátási láncok fejlesztése*. Forrás: <https://kap.gov.hu/sites/default/files/2025-05/KAP-RD49-1-25%20R%C3%B6vid%20Ell%C3%A1t%C3%A1si%20L%C3%A1ncok%20fejleszt%C3%A9se.pdf> Letöltve: 2025.10.14.
- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal. (N. a.). *E-szám kereső*. Forrás: NÉBIH: <https://portal.nebih.gov.hu/e-szam-kereso> Letöltve: 2025.10.18.
- Országgyűlés. (2020.). *2020. évi CXXIII. törvény a családi gazdaságokról*. Forrás: Nemzeti Jogszabálytár: <https://njt.hu/jogszabaly/2020-123-00-00> Letöltve: 2025.10.17
- Országgyűlés Hivatala. (2024). *Rövid ellátási láncok. Képviselői Információs Szolgálat*. Forrás: [https://www.parlament.hu/documents/d/guest/infojegyzet\\_2024\\_37\\_rovid\\_ellatasi\\_lancok](https://www.parlament.hu/documents/d/guest/infojegyzet_2024_37_rovid_ellatasi_lancok) Letöltve: 2025.10.14.
- Perényi, Z., Szegedyné Fricz, Á., & Gyöngyösi, E. (2024.). *Rövid élelmiszer-ellátási láncok példatára – Fogalmak és hazai jó gyakorlatok*. Budapest: Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKi).
- Rojík, S., Pilař, L., Chalupová, M., Kleber, D., & Prokop, M. (2018.). Quality and regional brand Gutes vom Bauernhof in Austria: Customer's recognition. *Czech University of Life Sciences*, 291–296. URL: <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20193108557> Letöltve: 2025.11.03.
- Savella, O., & Dudás, P. (2022.). Egészségtudatos táplálkozás hatása az egészségértékelésre és az utazási döntésre. *Gradus*; 9(2);, 1-9. <https://doi.org/10.47833/2022.2.ECO.004> .
- Soós, G. (2016.). A termékinformáció fogyasztói magatartást befolyásoló hatása az élelmiszervásárlás során. *Táplálkozásmarketing*, 73-83. <https://doi.org/10.20494/TM/3/1/6>.
- Stanciu, M., Dumitru, M., & Tănase, M. (2014.). Structure and development of the rural tourism network “Bienvenue à la Ferme.”. *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 14(1),, 357–362. URL: [https://www.academia.edu/72332763/Structure\\_and\\_Development\\_of\\_the\\_Rural\\_Tourism\\_Network\\_Bienvenue\\_a\\_La\\_Ferme](https://www.academia.edu/72332763/Structure_and_Development_of_the_Rural_Tourism_Network_Bienvenue_a_La_Ferme) Letöltve: 2025.10.14.
- Stoustrup, S. W. (2022.). Assessing the potential of social innovation and local agenda-setting within rural development programmes: Insights from Austrian LEADER regions. . *European Countryside*, 14(4),, 638–657. [10.2478/euco-2022-0032](https://doi.org/10.2478/euco-2022-0032).
- Szabó, D. (2014.). A rövid ellátási láncban rejlő lehetőségek és veszélyek Magyarországon. *Acta Carolus Robertus*, 4(2),, 2-6. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.206848>.
- Szűcs, V., Szabó, E., Tarcea, M., Guerrero, L., & Bánáti, D. (2018). Élelmiszeripari adalékanyagok szerepe a vásárlási döntésekben conjoint vizsgálatok alapján;. *Marketing & Menedzsment*, 69-84. URL: [https://www.researchgate.net/publication/332571409\\_Elelmiszeripari\\_adalekanyagok\\_s\\_zerepe\\_a\\_vasarlasi\\_dontesekben\\_conjoint\\_vizsgalatok\\_alapjan](https://www.researchgate.net/publication/332571409_Elelmiszeripari_adalekanyagok_s_zerepe_a_vasarlasi_dontesekben_conjoint_vizsgalatok_alapjan) Letöltve: 2025.10.14.
- Tanácsa, E. U. (N. a.). *A közös agrárpolitika bemutatása*. Forrás: Európai Unió Tanácsa.: <https://www.consilium.europa.eu/hu/policies/the-common-agricultural-policy-explained/> Letöltve: 2025.10.14.

Tarnavölgyi, G. (2009). Az élelmiszer-adalékanyagok szakmai és fogyasztói megítélése. (*PhD értekezés, Kaposvári Egyetem*). Kaposvár., 1-214. URL: [https://phd-kaposvar.uni-mate.hu/fajlok/1258637968-tarnavolgyi\\_gabor\\_ertekezes.pdf](https://phd-kaposvar.uni-mate.hu/fajlok/1258637968-tarnavolgyi_gabor_ertekezes.pdf) Letöltve: 2025.10.18.

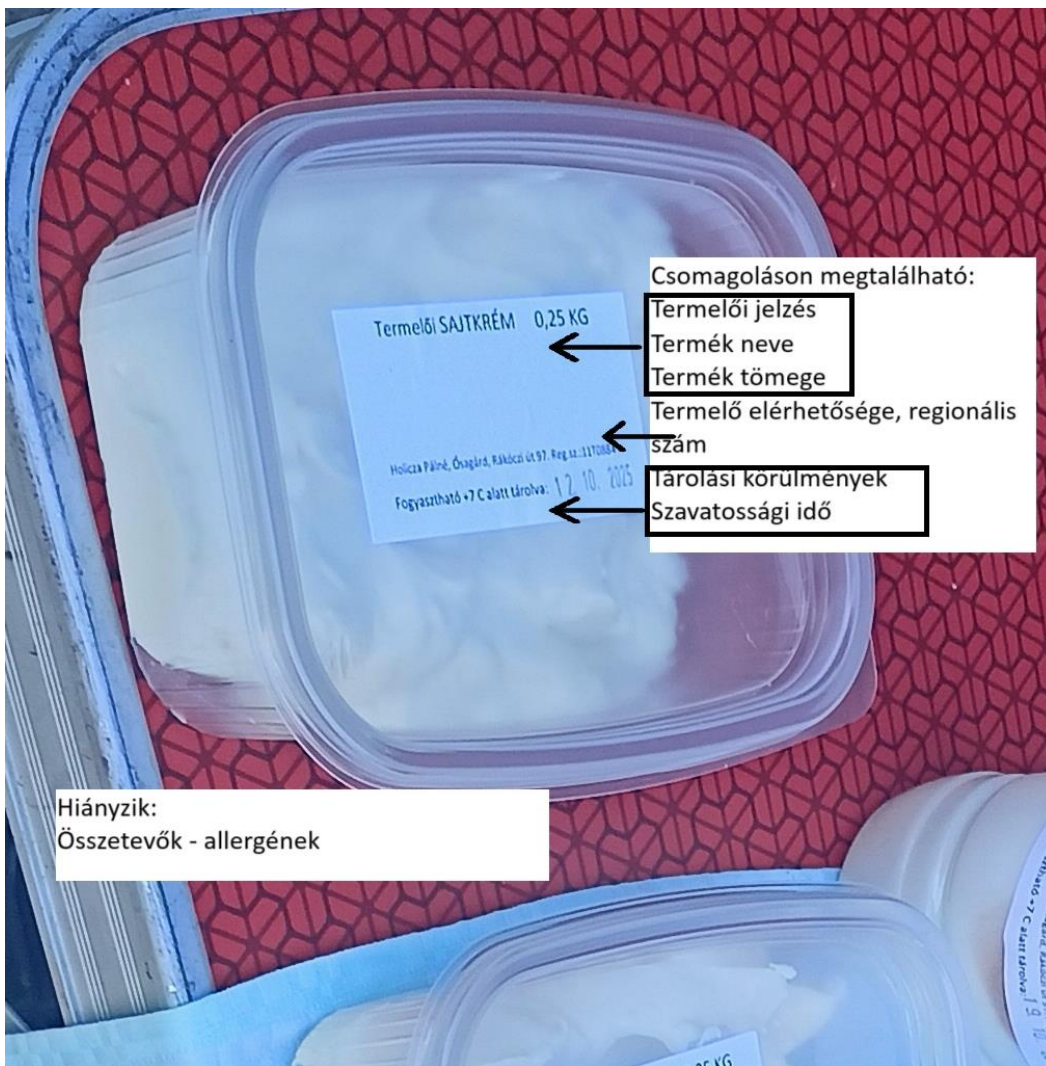
Vincze, J., & Antal, S. (2019). A hazai rövid ellátási láncok (REL) probléma-fa struktúrája, fejlesztési lehetőségének cél- és eszközrendszere. *Acta Carolus Robertus*, 9(2), pp. 199-211. DOI: 10.33032/acr.2019.9.2.199.

Vincze, J., & Antal, S. (2019). Őstermelő vagy élelmiszer-feldolgozó? – vajdasági helyzetkép. *Economica*, 9(2), 202-207. DOI:10.47282/ECONOMICA/2014/7/3/4449.

## 8. Ábrák és táblázatok jegyzéke

1. ábra Pilisborosjenő termelői piacon árusított sajtok és értékesítési körülményei .....	24
2. ábra Csillaghegyi piacon árusított tejtermékek .....	27
3. ábra Solymári piac húskészítményeinek megjelölése .....	28
4. ábra Solymári piac cukortartalmú, - és mentes lekvárok árusa.....	29
5. ábra MDF piac kolbász termék megjelölésének példája .....	30
6. ábra MDF piac zöldség és erőspista árusa.....	31
7. ábra MDF piacon tejtermék árú sátra.....	31
8. ábra Kápolnásnyéki füstölt húsboltban kapható áruk.....	34
9. ábra Kápolnásnyéki füstölt húsboltban kaphatók áruk listája .....	34
10. ábra Füstölt fűrjtojások a Kápolnásnyéki piacon .....	36
11. ábra Kápolnásnyéki piac kistermelő sajtárúsának termékei .....	37
12. ábra Kápolnásnyéki piac sűrítményeinek címkéje .....	38
13. ábra Sukorói piac húskészítmények árulási módja .....	38
14. ábra Sukorói piac egész csirke árusítás módja .....	39
15. ábra Agárdi piac libakészítményei .....	40
16. ábra Agárdi piacon tehéntej készítmények árusításának módja .....	40
17. ábra Agárdi piac kistermelői lekvárjai .....	41
18. ábra Kecsketej készítmények az Agárdi Piacon .....	41
19. ábra Csillaghegyi piac kistermelői tejtermékek címkéjének ellenőrzése .....	54
21. ábra Solymári piacon megtalálható zöldség készítmények címkéjének az elemzése ....	55
22. ábra Fűrjtojás termékek megjelölésének elemzése.....	56
23. ábra Velence térségében található kecsketejes termékeinek megjelölése .....	57
24. ábra Agárdi piac füstölt hús árusító személy előre csomagolt termékeinek elemzése .....	57
25. ábra Kápolnásnyéki piac gyümölcs készítmény árusításának címkéjének hátulja .....	58
26. ábra Agárdi piac lekvárjainak címkei.....	59
1. táblázat Csillaghegyi piacon talált füstölt húsaruk összetevői .....	26
2. táblázat Solymári piacon megtalálható zöldség befőttek összetevői .....	29
3. táblázat Kápolnásnyéki füstölt húsbolt termékeinek adalékanyagai .....	35

## 9. Mellékletek



19. ábra Csillaghegyi piac kistermelői tejtermékek címkéjének ellenőrzése





Címkén megtalálható információk:

Termelői megnevezés

Termék megnevezése

Összetevők

Elérhetőségek, östermelői azonosító

Szavatossági idő

Nettó tömeget nem tartalmaz

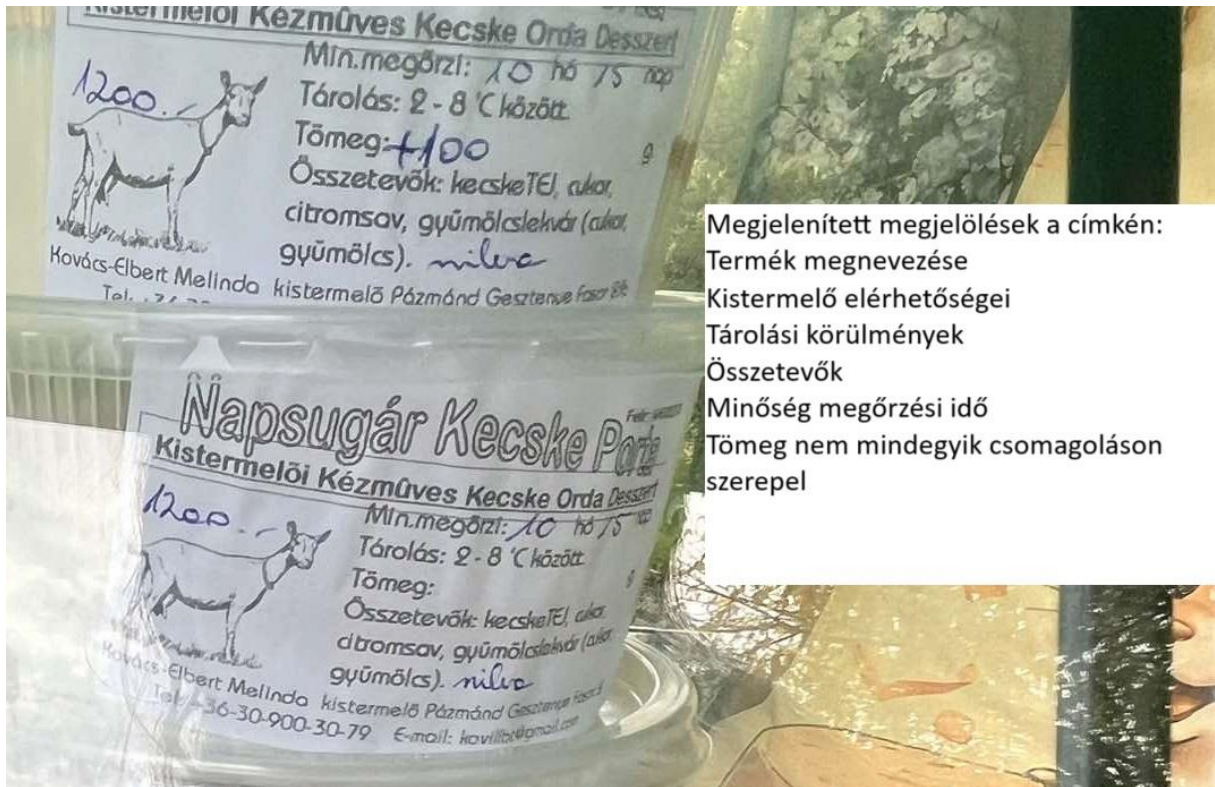
“

21. ábra ábra Solymári piacon megtalálható zöldség készítmények címkéjének az elemzése



22. ábra Fűrtojás termékek megjelölésének elemzése





Megjelenített megjelölések a címkén:  
 Termék megnevezése  
 Kistermelő elérhetőségei  
 Tárolási körülmények  
 Összetevők  
 Minőség megőrzési idő  
 Tömeg nem mindegyik csomagoláson szerepel

23. ábra Velence térségében található kecsketejes termékeinek megjelölése



Megjelenített megjelölések a címkén:  
 Termék megnevezése  
 Összetevők  
 Tömeg  
 Hiányzik:  
 Minőség megőrzési idő  
 Kistermelői jelző  
 Termelő elérhetősége  
 (Tárolási feltételek)

24. ábra Agárdi piac füstölt hús árusító személy előre csomagolt termékeinek elemzése





Megjelenített megjelölések a címkén:

Termék megnevezése

Kistermelő elérhetőségei

Tárolási körülmények

Összetevők - nem pontos

Minőség megőrzési idő

Térfogat

Hiányzik:

Kistermelői megnevezés, valamint az összetevők se valós információt adnak

Termék neve: Natúr 270

Összetevők: Málna

Előállítás helye:

Kápolnásnyék Lehel út 9.

Minőségét megőrzi: 29.25.31.

Felbontás után 28 óra

Nettó térfogat: 1 l.

Tárolási hőmérséklet: 5°C

25. ábra Kápolnásnyéki piac gyümölcs készítmény árusának címkéjének hátulja



26. ábra Agárdi piac lekvárjainak címkei



## 10. Hallgatói nyilatkozat

### MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

#### III. Hallgatói Követelményrendszer

##### III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

6.13. sz. függelék: A MATE egységes szakdolgozat / diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója

4.2. sz. melléklete: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről (módosítva: 2025. október 16.)

#### NYILATKOZAT

##### a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Csapó Eperke  
A Hallgató Neptun kódja: QDI1T7  
A dolgozat címe: Kis mennyiségű élelmiszerek, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítési rendszerei, termékei  
A megjelenés éve: 2025  
A konzulens intézetének neve: Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet  
A konzulens tanszékének a neve: Állattermék és Élelmiszertartósítás Technológiai 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. Továbbá kijelentem, hogy a dolgozat elkészítése során alkalmazott mesterséges intelligencia-eszközök (pl. szöveggenerálás, nyelvi javítás, fordítás, adatelemzés) használata nem helyettesítette a saját kutatási és alkotói munkámat, azok alkalmazását a források között vagy a módszertani részben feltüntettem, és a szakmai-etikai elvárásoknak megfelelően jártam el.

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 tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. 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 könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: 2025. 10. 31.

Hallgató aláírása

## 11. Konzulensi nyilatkozat

### NYILATKOZAT

Csapó Eperke (név) (hallgató Neptun azonosítója: QDI1T7) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót<sup>1</sup> 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 javaslom<sup>2</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem<sup>\*3</sup>

Kelt: Budapest; 2025.11.01.

belső konzulens

Értékelés	Értékelés	Értékelés	Értékelés

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő aláhúzendő.

<sup>3</sup> A megfelelő aláhúzendő.



## Hallgatók, doktoranduszok nyilatkozata mesterséges intelligencia (MI) alkalmazásáról

### 1. Általános adatok

Hallgató neve:	Csapó Eperke
Neptun-kódja:	QDI1T7
Képzési szint (a megfelelőt jelölje X-szel):	X BSc/BA <input type="checkbox"/> MSc/MA <input type="checkbox"/> Doktori (PhD) <input type="checkbox"/> Egyéb: .....
Tantárgy neve/kódja*:	Szakdolgozat
A munka címe:	Kis mennyiségű élelmiszerek, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítési rendszerei, termékei

\* doktori értekezés esetén nem kitöltendő

### 2. Nyilatkozat az MI használatáról

Alulírott, etikai felelősségem teljes tudatában az alábbi nyilatkozatot teszem:

(Kérjük, válasszon egyet az alábbi lehetőségek közül!)

A) Nem alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Amennyiben ezt jelölte, a további táblázatok kitöltése nem szükséges.)

B) Alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Kérjük, töltsse ki a vonatkozó táblázatokat!)

### 3. A mesterséges intelligencia használatának részletezése

**I. TÁBLÁZAT: Asszisztensi vagy kisebb mértékű felhasználás (pl. fordítás, nyelvi korrektúra, ötletelés stb.)**

(Ezen felhasználások esetében a konkrét promptok és válaszok csatolása nem szükséges.)

A felhasználás célja	Alkalmazott MI-eszköz neve és verziója	Érintett rész (ha nem a szöveg egészére vonatkozik)
Nyelvtani helyesség ellenőrzése + 1-1 szinonimát kerestem vele amikor valami kifejezés nem jutott az eszembe	Chatgpt ingyenes verzió	A nyelvtani helyességet az eredmények, szakirodalom, anyag és módszertan és következtetés részben ellenőriztem több bekezdés esetén.

**II. TÁBLÁZAT: Jelentős tartalmi hozzájárulás (pl. egy teljes ábra vagy egy hosszabb szövegrész generálása)**



(Ezekben az esetekben a felhasznált kulcsfontosságú promptok és az MI által adott nyers válaszok dokumentálása és a munka mellékletében való csatolása szükséges.)

A felhasználás célja	Alkalmazott eszköz verziója, elérhetősége	MI- neve,	Az érintett fejezet / ábra / táblázat pontos sorszáma	A prompt-naplót tartalmazó melléklet bejegyzésének sorszáma

### 3/A. Oktató által előírt kiegészítő szabályok (ha vannak)

Amennyiben az adott tantárgy oktatója vagy témavezetője az MI-eszközök használatára vonatkozóan külön szabályokat vagy elvárásokat határozott meg, kérjük, az alábbi mezőben foglalja össze ezeket:

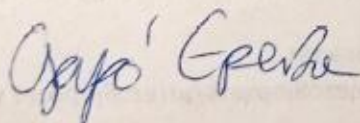
*Pl. az MI használatának tilalma bizonyos feladattípusokra; csak konkrét eszköz használata engedélyezett; eltérő hivatkozási elvárások; dokumentációs forma stb.*

Oktató vagy témavezető által előírt szabályok:

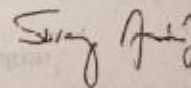
### 4. Minden hallgatóra vonatkozó nyilatkozat:

Kijelentem, hogy az MI által esetlegesen generált tartalmakat minden esetben kritikailag felülvizsgáltam, szerkesztettem és a munkába illesztettem. A leadott munka minden eleméért, annak eredetiségéért és tudományos helytállóságáért teljes körű felelősséget vállalok. Tudomásul veszem, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem a benyújtott munkát mesterséges intelligencia detektorral ellenőrizheti, és eljárást kezdeményezhet, amennyiben a nyilatkozatom valótlan vagy hiányos.

Kelt: Budapest, 2025. 10. 31.



Hallgató aláírása



Konzulens/Témavezető aláírása