

Állati eredetű élelmiszerek kis mennyiségű, helyi és marginális előállítás és -értékesítési rendszerei

Kökény Réka

Élelmiszermérnök alapképzési szak, levelező munkarend

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék

Belső témavezető: Surányi József, tudományos segédmunkatárs, Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia

Nagy örömmel töltött el, hogy az Állati eredetű élelmiszerek kis mennyiségű, helyi és marginális előállítás és -értékesítési rendszerei című szakdolgozat megírására volt lehetőségem, hiszen gyermekkorom óta az állattartás a mindennapjaim része.

A munkám célja az volt, hogy a lakókörnyezetemben élő és/ vagy árusító gazdák kistermelői életébe nyerjek betekintést és rávilágítsak az esetleges hiányosságokra. Tisztában voltam vele, hogy a környék rossz gazdasági és infrastrukturális helyzete miatt a kistermelőknél is jelennek meg problémák.

A 60/2023. (XI. 15.) AM rendeletet tanulmányozva megvizsgáltam tíz kistermelőt, közülük öten a gazdaságukban állították elő és árusították a saját alaptermékéből előállított termékeiket. A további öt kistermelőt, pedig a lakóhelyemhez közeli három piacon vizsgáltam meg.

A rendeletben megfogalmazott mennyiségi feltételeknek mindenki megfelelt, illetve minden általam vizsgált gazda rendelkezett kistermelői státusszal. Továbbá az engedélyezett árusítás helyének és árusító személynek is eleget tettek.

Azonban az árusított termékek jelölésére és származására vonatkozó követelményekkel, illetve az árusításra, előállításra és az állattartásra vonatkozó higiéniai elvárásokkal kapcsolatban voltak hiányosságok vagy szabálytalanságok. Azok a kistermelők, akik kizárólag saját alaptermékéből készült állati eredetű élelmiszereket árusítottak, minden esetben nem előre csomagolt termékeket árultak, amelyek esetén a kötelezően feltüntetett adatok (kistermelő neve, címe, FELÍR azonosító, termék neve) nem voltak minden esetben elérhetőek, de a nagyobb gondot az okozta, hogy a fogyasztó kérésére kiadandó adatok (összetevők, termék tömege, fogyaszthatósági idő és tárolási feltétel) szinte minden esetben vagy teljesen hiányoztak, vagy hibásak voltak. Ennek a fő oka az volt, hogy a gazdák nem tudták, milyen módon kéne ezeket az adatokat pontosan meghatározni vagy nem is tudtak róla, hogy ilyen adatok kiadására kötelesek. Kettő piacon árusító kistermelőnél vettem azt észre, hogy más által előállított termékeket is árultak, amely teljes mértékben nem megengedett, illetve ezeknek a termékeknek a címkeelemzése során is több esetben találtam pontatlanságokat. Az elemzéseket Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete, illetve A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról alapján készítettem el. Ezen felül az árusításra, gyártásra és állattartásra vonatkozó higiéniai

elvárások se teljesültek maradéktalanul. Egyes esetekben nem valósult meg, hogy külön előállító helyiségben állítsák elő a termékeket, vagy ezeknek a helyiségeknek a tisztasága sem volt megfelelő. Az állattartás körülményei véleményem szerint sokat javultak az évek során, de még néhány gazdánál így sem optimális. Az árusítás körülményei nagyrészt megfelelőek voltak, néhány esetben vettem észre azt, hogy a terméket tartalmazó tárolók nem voltak megfelelően megtisztítva.