

SZAKDOLGOZAT

Lalátka Olivia

2023

MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

BUDAPEST

A vegán borok hazai helyzetképe

Lalátka Olivia

Szőlő- és borgazdasági szakmérnök

Készült a Szőlészeti és Borászati Intézetében.

Tanszéki konzulens: Dr. Nagy Balázs

Bírálok: _____

Budapest, 2023. 04. 25.

tanszékvezető/szakirányfelelős

konzulens

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés.....	1
2. Irodalmi áttekintés.....	3
2.1. A Veganizmus.....	3
2.2. Veganizmus, mint életmód a világban.....	4
2.3. Veganizmus jövőbeli perspektívái.....	5
2.4. Veganizmus Magyarországon.....	7
2.5. Védjegyek.....	8
2.6. Az Európai vegetáriánus Védjegyrendszer (V-védjegy).....	9
2.6.1. V-védjegy feltételrendszere.....	10
2.6.2. Tanúsítási eljárás.....	11
2.6.3. A V-védjegy további szabályozásai.....	12
3. Anyag és módszer.....	13
3.1. Szőlő- és bortermelés, ágazati információk.....	13
3.2. Módszertani összefoglaló.....	14
3.3. Vegán és nem-vegán borok megkülönböztetésének eljárásai.....	14
3.4. Vegán-védjegy használatára jogosult hazai borászatok.....	16
3.4.1. GYUKLI BORÁSZAT – Balatonfüred – Csupaki borvidék.....	16
3.4.2. ZELNA BORÁSZAT – Balatonfüred – Csupaki borvidék.....	16
3.4.3. KRISTINUS BORÁSZAT – Balatonboglári borvidék.....	17
3.4.4. TÓTH FERENC PINCÉSZET – Egri borvidék.....	18
3.4.5. HARSÁNYI PINCÉSZET – Tokaji Borvidék.....	18
3.4.6. VYLYAN BORÁSZAT – Villányi borvidék.....	19
3.4.7. CSÁNYI PINCÉSZET – Villányi borvidék.....	19
3.5. Saját vegán védjeggyel ellátott hazai borászat.....	20
3.5.1. MALATINSZKY KÚRIA – Villányi borvidék.....	20
4. Személyes tapasztalatok a kereskedelmi és a HORECA szektorban.....	21
5. Következtetések.....	23
6. Összefoglaló.....	24
7. Köszönetnyilvánítás.....	25
8. Irodalom jegyzék.....	26

Felhasznált rövidítések

FMCG: gyorsan forgó fogyasztási cikkek (fast-moving consumer goods)

GINOP: Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program

HORECA: szállodák, éttermek, kávézók (hotels, restaurants, cafés)

KSH: Központi Statisztikai Hivatal

NBT: Nagyvállalati Beruházási Támogatási Program

OGYÉI: Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet

PETA: amerikai állatjogi szervezet ((People for the Ethical Treatment of Animals)

VP: Vidékfejlesztési Program

V-védjegy: Európai Vegetáriánus Védjegy

1. Bevezetés

A vásárlói magatartásra olyan általános szempontok vannak ráhatással, amelyek szinte mindig szerepet játszanak a döntéshozatalban. Ezek a szempontok lehetnek objektív (tényszerű), illetve szubjektív (érzelmi alapú) szempontok. Az objektív szempontok közé a termék ára, a jövedelem, helyettesítő és kiegészítő termékek ára, a kínálat, az elérhetőség, míg a szubjektív tényezők közé a minőség, imázs, ismeretség, csomagolás, személyes tapasztalatok és ajánlások tartoznak.

Éppen ezért az élelmiszeripari szektor rendkívül kompetitív, a vásárló kegyeiért folyamatos a verseny. Ez megmutatkozik a termékek reklámozásában, csomagolásuk kiemelésében, áراikban (akció), ezért az FMCG cégek egyik legfontosabb tevékenysége a márkaépítés. A trendek, a szezonáltság, az időzítés elsősorban az új fogyasztói csoportok elnyerése miatt, ezért a gyors döntéshozatal kiemelten fontos ennél a szektornál. Mivel a gyorsanforgó termékek nem jelentenek nagy befektetést sem, a vásárlás kockázata alacsony a fogyasztó részéről.

Az élelmiszervásárlás, és -fogyasztás területén az elmúlt évtizedekben a fogyasztói igények jelentősen megváltoztak. A fogyasztók tudatosabban étkeznek, és egyre inkább tudatában vannak annak, hogy az élelmiszerek és az étkezési szokásaik befolyásolják egészségi állapotukat, illetve, hogy a napjainkra jellemző növekvő stressz, az időnyomás, a fizikai aktivitás hiánya ellensúlyozandó az egészséges étkezéssel. Fontos szerepet játszanak a kormányzati és tudományos ismeretterjesztő eszközök is, melyek a vásárlókat a tudatos vásárlásra és az egészséges, számukra optimális fogyasztási szerkezet kialakítására ösztönzik. A tájékozódást segítik a terméken feltüntetett információk. A termékcímke kialakítása így együttesen szolgálja a fogyasztó tájékoztatását és hordoz marketing célokat.

Az elmúlt években számos olyan növényi alapú, vegán és vegetáriánus táplálkozásba illeszthető terméket dobtak piacra, amelyeket korábban csak állati eredetű termékre alkalmazott névvel jelölnek (kolbász, burger, steak). Az ilyen termékekkel kapcsolatban az Európai Parlament módosítani kívánta a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról szóló 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletet. A módosítás a húst helyettesítő, nagy fehérjetartalmú növényi alapanyagokból előállított termékeknek az ilyen néven való forgalmazásának korlátozását célozta volna. A módosító javaslatot végül visszavonták abból a megfontolásból, hogy a jelenleg hatályos jelölési szabályok megfelelőek a termékek valódi jellegének megismeréséhez (vagyis a vegán jelölések). Egy 2020-as tanulmány alapján is kijelenthető, hogy a vegán elnevezés és jelölés világos és egyértelmű a fogyasztó részére. (GLECKEL, 2020) Azonban az indítványozásokból az a következtetés vonható le, hogy a vegán és vegetáriánus táplálkozás előretör és feltörekvő, ennek megfelelően az élelmiszeriparnak és szabályozási szerveknek reagálnia kell.

Az igények mindig fogyasztói oldalról jelennek meg, amikre válaszul megfelelően kell eljárnia az előállítónak, hogy versenyképességét fenntarthassa a piacon. A nevezett módosító javaslat elfogadásával az élelmiszerek vegánként való megjelölésének elfogadásával előtérbe kerülnek a védjegyeknek feltüntetése a csomagoláson, melyek tájékoztatást nyújtanak a fogyasztó részére az adott élelmiszer jellegét illetően. Egy adott

védjegyrendszerhez való csatlakozás az előállító részéről önkéntes. Ennek hatásának vizsgálata a borászati oldalról kérdéses, hogy egy alapvetően növényi eredetű termék becsatlakoztatása egy védjegyrendszer alá milyen indíttatásból történik, valamint a vevői oldalról ezt hazánkban megfelelően tudják-e értelmezni, értékelni, ezáltal az előállító elérhet-e egy olyan fogyasztói réteget, akik számára az információtöbblet hangsúlyos lehet a pozitív vásárlási döntés megszületésekor.

2. Irodalmi áttekintés

2.1. A Veganizmus

A növényi alapú étrend gyűjtőfogalomnak tekinthető, mivel nem egységes táplálkozási irányvonalról beszélünk. Meghatározásaként a szigorú növényi vegán táplálkozástól a szemivegetáriánus étrendig tarthat, mely utóbbi lehetővé teszi az állati eredetű élelmiszerek fogyasztását is. Szakdolgozatomban azonban a veganizmus (szigorúan növényi) táplálkozási és életmódbeli irányzatra fókuszálok.

A veganizmus az állati eredetű termékek használatának mellőzését és az ehhez kapcsolódó filozófiát fedi le, mely szerint teljesen elutasítja az állatok árucikként való alkalmazását. A veganizmus egyfajta életmódnak is tekinthető, amely megnyilvánul állati eredetű anyagot nem tartalmazó táplálkozás, szórakozás, ruházkodás és higiéniai termékek megválasztásában is. A növényi alapú étrend alapjai és hagyományai már évszázadosak. 1847-ben az angliai Ramsgate-ben alakult meg hivatalosan a világ első vegetáriánus társasága „The Vegetarian Society” (Vegetáriánus Társaság) néven (PALMER, 2014). Amerikában 1850-ben, Németországban 1867-ben alakultak meg ugyanezen táplálkozási irányzattal foglalkozó társaságok. A veganizmus követője az a személy, aki vegánnak vallja magát. Magát a kifejezést Donald Watson, a brit Vegán Társaság társalapítója alkotta meg 1944. november elsején, mely napon a Vegán Világnapot is tartják. Watson nem volt elégedett a „vegetáriánus” szó jellemzőivel, mert az nem teszi érthetővé azt az indítékot és filozófiát, mely nem az állatok kihasználásáról, csupán a hús étkezésből való kihagyásáról szól.

A brit Vegán Társaság hivatalos definíciója szerint: *„A veganizmus egy olyan filozófiai és életmódbeli irányzat, amely arra törekszik – amennyire lehetséges és megvalósítható –, hogy kizárja az állatok kizsákmányolását, kihasználását minden formáját illetve a velük szemben elkövetett kegyetlenségeket étkezési, ruházkodási vagy más célokból, továbbá támogatja az állatok kihasználásától mentes életforma és alternatívák növekedését, népszerűsíti az emberekre, az állatokra és a környezetre gyakorolt pozitív hatásait. Étkezési szempontból pedig kizárja az összes részben vagy teljesen állati eredetű alapanyagot.”* (The Vegan Society, 2018)

A "veganizmus" a Vegan Társaság alapító okirata szerint tehát eredetileg nem kizárólag az állatokról szólt, hanem egy velük kapcsolatos nézetről, filozófiáról, az egészségről és a környezetvédelemről is. A mai hivatalos meghatározás szerint azonban a veganizmus filozófiát és életmódot jelöl, amely hivatott megszüntetni – amennyire csak lehetséges és megvalósítható – az állatok kizsákmányolását és a velük szembeni kegyetlenségnek minden formáját. Lényegében állatjogi mozgalomnak is felfogható, hiszen az azt tartalmazó termékek, mellett az állatokat használó szolgáltatások igénybevételének mellőzését is magába foglalja. (Leitzmann, 2003)

A közhiedelemben tévesen különbséget tesznek a vegánok és a veganizmus különböző típusai között aszerint, hogy milyen megfontolásból, motivációból dönt valaki a vegán életmód mellett; ez lehet étrendi, etikai, környezetvédelmi tudatosság is. Ezen meghatározott motivációknak esetében fogyasztóként másrészt lehet

a nagyobb hangsúly, ebből kifolyólag vitáspontként jelenhet meg bizonyos élelmiszerek fogyasztása, vagy bizonyos tárgyak használata. Ilyen élelmiszer lehet például a méz, a bőrruházat, vagy egyes szintetikus anyagok használata. A nevezett termékek a növényi étrendet követő és preferáló, vegetáriánusok életmódjához tartozhatnak, mivel az erkölcsi, állatjogi mozgalomként hívó vegánok figyelemmel vannak az állati eredetű összetevőket és használathoz kapcsolódó mentes termékekre. A Vegan Társaság hivatalos oldalán megtalálható, hogy „*A veganizmus nem csak diéta*”, így az, hogy étrendi, etikai és környezetvédelmi vegán táplálkozás lényegében nem értelmezhető, egyedül állatjogi kategóriáról beszélhetünk. ((The Vegan Society, 2018) A társadalom eme filozófiáját követő rétegének fontossá vált bizonyos termékek és élelmiszerek megkülönböztetése és mentessége az állati eredetű anyagoktól. (TORRES, 2009)

2.2. Veganizmus, mint életmód a világban

Az etikai vegánok a veganizmust filozófiának, életmódnak, elvek összességének tartják; nem egyszerűen egy étrendnek. A veganizmus etikai alapjáról zajló filozófiai vita abból származik, hogy az állatjogi teóriának két különböző megközelítése is létezik: az egyik a jogokon alapuló vagy deontológiai megközelítés, a másik pedig a haszonelvű (utilitarista) vagy következményetikai (konzekvencialista) megközelítés. (MARLOW, 2009)

Az elmúlt évtizedben a veganizmus állandó növekedést mutatott, évről-évre egyre többen vallották magukénak eme élet- és személetmódot szerte a világon. A környezetet, az állatjólétet és a saját egészségi állapotot illetően leginkább az Y generáció körében volt meghatározó. (Hickmann, 2006)

1997-ben az Amerikai Egyesült Államok népességének 3 százaléka nyilatkozott úgy, hogy az előző két évben semmilyen célból nem használtak állatokat és állati eredetű anyagokat, mely vizsgálat a táplálkozási szokásokkal is összefüggött. 2014 és 2018 között az Amerikai Egyesült Államokban a vegánok száma 4 millióról 20 millióra nőtt. Ez a növekedés 600 százalékos. (Duda, 2000)

Az Egyesült Királyságban a londoni The Times újság a vegánok számát 250 ezerre becsülte 2005-ben, a The Independent 2006-ban pedig 600 ezerre. (Watson, 2005) Egy 2007-es brit Környezetvédelmi, Élelmiszerügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium kormányfelmérésben a népesség két százaléka (3618 válaszadóból 81 fő) vallotta magát vegánnak.

2014 óta került bevezetésre és nagy népszerűségnek örvendő Veganuary esemény, melynek lényege, hogy a résztvevők a teljes januári hónapban növényi alapú táplálkozáson élnek, a vegán életmódot követőkhöz hasonlóan. A 2014-ben csatlakozott 3 300 fő, amely 2017 januárjára 59 500 főre gyarapodott, 2018-ra pedig már 130 000 csatlakozónál járt a mozgalom. A 2017-es évben regisztrált 59 500 személy közül 44 százalék húsevőnek, 38 százalék vegetáriánusnak és 18 százalék peszketáriánusnak (étrendjébe beilleszthetőek a halászati termékek) vallotta magát. Az esemény végén 77 százalék vallotta, hogy kizárólag vegán felfogásnak megfelelő élelmiszereket fogyasztottak az esemény alatt, és 67 százalékuk továbbra is követendőnek tartja ezt a táplálkozási irányzatot.

A becslések szerint 2022-ben kb. 78 000 000 vegán életmódot folytató emberrel számolhattunk világszerte. A legnagyobb arányban a következő országokban találhatóak meg ezen táplálkozási kultúrát követők a népességre vetítve százalékosan; Izrael 5 százalék, Svédország 4 százalék, Japán 2,7 százalék, Lengyelország 1,6 százalék, Egyesült Államok 1,5 százalék

A vegán étrendet szolgáló, úgynevezett állati fehérjéket helyettesítő analóg termékek (tej, tejtermék, valamint húskészítmény analógok) értékesítésének vizsgálatára; Ausztria, Belgium, Dánia, Franciaország, Németország, Olaszország, Hollandia, Lengyelország, Románia, Spanyolország, Egyesült Királyság országokban került sor. Az értékesítési érték 2018 és 2020 között 49 százalékkal nőtt a vizsgált időszakban. A 2021-ben megjelent Smart Protein Report 11 európai ország 2018 és 2020 közötti kiskereskedelmi adatait hasonlítja össze, és egyöntetű tendenciát mutat; a növényi alapú élelmiszerek piaca rohamosan növekszik. Szinte minden ország kétszámjegyű növekedést mutat az eladások mennyiségében és értékében.

Németország rendelkezik a legmagasabb számokkal, ahol a növényi alapú értékesítés 97 százalékkal, az értékesítési volumen pedig 80 százalékkal nőtt, összesen 817 millió eurós növekedéssel. A második helyen az Egyesült Királyság áll, ahol a nevezett analóg élelmiszerek értékesítési értéke 73 százalékkal, mennyisége pedig 67 százalékkal nőtt, ezt követi Ausztria, Románia, Hollandia, Spanyolország, Dánia, Franciaország, Belgium és végül Olaszország mindössze 1 százalékos értékesítési értéknövekedéssel és 5 százalékos értékesítési volumennövekedéssel. Ennek ellenére az eladások teljes növekedése Olaszországban csaknem 490 millió eurót tesz ki, mely gazdaságilag jelentősnek mondható.

2.3. Veganizmus jövőbeli perspektívái

Az Európai Vegetáriánus Szövetség szerint az állati eredetű táplálékokkal kapcsolatos kételyek, valamint a húsiparra vonatkozó vitás kérdések miatt egyre több fogyasztó tér át a vegán vagy vegetáriánus életmódra. Ennek megfelelően a növényi alapú élelmiszerek piaca évről-évre exponenciálisan gyarapodik. (Plant Based Foods Association and The Good Food Institute, 2017.)

A kereslet növekedésével megnőtt a vegán és növényi termékek száma a boltok polcain. Rengeteg nagyvállalat jelentette be, hogy készítenek vegán termékeket vagy teljesen megváltoztatják a pozicionálásukat és termékeik alapanyagait 100 százalékban vegánra. A tejipari alternatívák, például a vegán sajt imitátum piaca már elérte a 4 milliárd dolláros forgalmi értéket. A McDonald's bevezetett egy vegán, növényi fehérjét tartalmazó hamburgert, melyre versenytársai is hasonlóan reagáltak, valamint a szeszesitalok piaca is válaszolt a felmerülő igényekre, így elkészült a vegán Bailey's is. A Tesco kereskedelmi áruházlánc brit weboldalán egyedi szűrővel kiválaszthatók az összes bor és pezsgő közül a vegán tételek. (Vegan Food & Living, 2017)

Az Unilever Food Solutions kijelentette, hogy „a 2017-es év egyik legjelentősebb sikere a vegetáriánus és a vegán étkezési szokások növekedése volt. A termékek egyre könnyebb elérhetőségével és változatosságával

az éttermekben lassan átveheti a hatalmat az állati eredetű alapanyagok és ételek felett az egészségtudatos növényi étrend."

Az előrejelzések alapján a Föld lakossága 2030-ra eléri a 8,5 milliárdot, 2050-re a 9,7 milliárdot, míg 2100-ra akár 10,9 milliárdra is nőhet. A legjelentősebb népességnövekedés a fejlődő országokban várható, ahol a jövedelmek és így az életszínvonal is emelkedni fognak. Ugyanakkor a jobb életkörülmények várhatóan magasabb állati fehérje (hús és húskészítmények, tej és tejtermékek) növényiolaj- és feldolgozott élelmiszerfogyasztást fognak eredményezni. Így a lakosság megfelelő mennyiségű és minőségű élelmiszerral történő ellátása számos kihívás elé fogja állítani a jelenleg működő rendszereket. Ezen környezeti okokból történő aggodalmakból kifolyólag a vegán életmódot folytatók vallják, hogy élelmiszereik előállításához kevesebb erőforrás felhasználása szükséges, ezáltal kisebb a fogyasztott termékek ökológiai lábnyoma. A PETA (amerikai állatjogi szervezet) rámutat, hogy az állattartásnak köze van a klímaváltozáshoz, vízszennyezéshez, a talaj erodálódásához, valamint a biodiverzitás csökkenéséhez. Az állatifehérjét tartalmazó étrend több energiaforrást, így több földterületet, vizet és más fosszilis energiafelhasználást vesz igénybe, mint a vegetáriánus vagy vegán étrend, mely mérsékeli a természeti energiák felhasználását. (Brown, 1981)

Az élelmiszervásárlás és fogyasztás területén az elmúlt évtizedekben a fogyasztói igények jelentősen megváltoztak, amit bizonyos táplálkozási trendek nagyban befolyásoltak. A fogyasztó egyre több, könnyen hozzáférhető ismerettel rendelkezik a táplálkozásról, tápanyagokról, ami befolyással van az élelmiszeripar által előállított végtermékek összetételére is. Az élelmiszeripar a változó fogyasztói igényekhez próbál igazodni, fejlesztései részben ezt a célt szolgálják, mivel az élelmiszert forgalmazó áruházláncokban és diszkont üzletekben az eladások értéke és mennyisége is erőteljesen növekszik, ami azt jelenti, hogy a növényi alapú élelmiszerek egyre hozzáférhetőbbé válnak a forgalmazási kedv hatására. E törekvések magukba foglalják az üvegházhatású gázok, az állati eredetű termékek által meghatározott ökológiai lábnyom csökkentését, a fenntarthatósági törekvéseket és az etikai szempontokat is, amire már egyre több táplálkozásában húst elhagyó hivatkozik.

Európai Bizottság 2022. októberében megjelent határozatában, amelynek értelmében a Bizottság nyilvántartásba vette a *'European citizens initiative for vegan meal'* elnevezésű európai polgári kezdeményezést. Az Európai polgári kezdeményezés célja, hogy jogszabályban érvényesítsék a vegán alternatívát az élelmiszerek lakosság részére történő értékesítése során. Az Európai polgári kezdeményezés a VEGÁN ÉTKEZÉSÉRT a vegánokhoz és a vegán alternatívához való jogot tiszteletben tartókhöz szól, valamint az éghajlatváltozás elleni fellépésre irányul azáltal, hogy az uniós fogyasztók számára mindennapi életük során könnyebben lehessen kínálni növényi alapú élelmiszereket. A szervezők azt állítják, hogy a vegán alternatíva elérhetővé tétele a nyilvánosság számára az élelmiszerek és italok magán- és közterületeken történő értékesítése során könnyebbé teheti a vegán alternatívához való hozzáférést, segíti az éghajlat változási vészhelyzet elleni küzdelmet a növényi alapú élelmiszerek fogyasztásának növelése révén, és csökkenti az élelmiszerköltségeket. A szervezők szerint *„a vegán élelmiszerek rendelkezésre állásának elősegítése a köz- és magánszektorbeli élelmiszer- és italértékesítésben kevesebb szén-dioxid-kibocsátással, kisebb*

környezetszennyezéssel, kevesebb vízhasználattal jár, és az állatoknak kevesebb szenvedést okoz". Mindezen kezdeményezések rámutatnak, hogy a vegán élelmiszereknek nagy jogosultságuk van, és eme alternatívák évről évre növekvően terjednek a fogyasztók körében.

2.4. Veganizmus Magyarországon

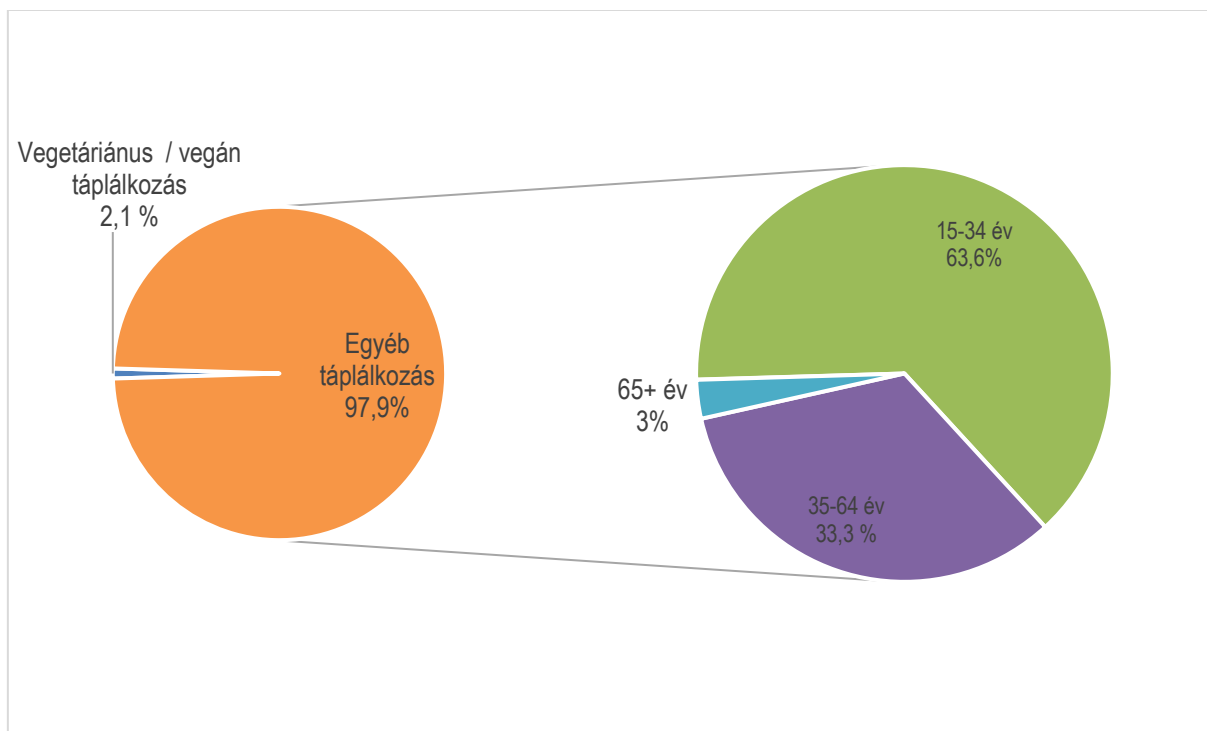
Az Európai Parlament és Tanács 1338/2008/EK számú rendelete előírja a lakossági kikérdezésen alapuló felmérés ötvenkénti végrehajtását a tagországokban, abból a célból, hogy rendelkezésre álljon az a minimális statisztikai adatállomány, amelyből kiszámíthatók a minden tagállamtól elvárt mutatók, az úgynevezett egészségindikátorok. Az első, harmonizált felmérést Magyarországon a Központi Statisztikai Hivatal 2009-ben bonyolította le. A felmérés második fordulójával kezdve az adatgyűjtés végrehajtását 255/2018/EU bizottsági rendelet szabályozza.

A 2019. évi OGYÉI által végzett Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgáló lakossági egészségfelmérés szeptember 16. és december 31. között, 510 településen, 12 002 fő kikérdezésével zajlott. A vizsgálat hagyományosan a 15 éves és annál idősebb, magánháztartásokban élő lakosságra terjedt ki, az adatgyűjtésből az intézményekben (vagyis szociális intézményekben, idősek otthonában, börtönökben) élők kimaradtak. Az adatgyűjtésben a fiatalabb korosztály is megjelent, ha a kiválasztott személlyel közös háztartásban élt a 6 hónapos és 14 éves életkor közötti gyermeke. A véletlen mintavétellel kiválasztott személyek a jelzett időszakban interneten önállóan tölthették ki a kérdőívet vagy igénybe vehették a KSH kérdezőinek segítségét is, akik felkeresték, és mobil eszközön rögzítették a kérdésekre adott válaszaikat.

A felmérésből kiderült, hogy a magyarországi 15 éves és annál idősebb lakosság közel ötöde követett speciális étrendet (diabetikus, gluténmentes, laktózmentes, tejfehérjementes, energiaszegény, sószegény, vegetáriánus és egyéb), közülük minden negyedik fő egyszerre többet is. A speciális étrendbe a vegetáriánus (ezen belül a vegán) étkezés is beletartozott. Az egyes étkezési szokások gyakorisága alapján a kiértékeléskor feltételezhető volt, hogy a diétázók zöme kényszerűségből került bizonyos élelmiszereket, és nem csak a tudatos életmódváltás miatt. A szokásostól eltérő táplálkozási magatartások a rosszabb egészségi állapotúakat és az iskolázottság, illetve jövedelem szerint magasabb társadalmi státuszúakat jellemezte. A diétázás több mint kétszer gyakoribb volt a krónikus betegek között, mint a krónikus betegséggel nem küzdők között, illetve a felsőfokú iskolai végzettségűek körében a legfeljebb alapfokú szinten iskolázottakhoz képest (egyformán 12, illetve 25 százalék). A speciális étrend követése jobban jellemezte a nőket, mint a férfiakat (21, illetve 16 százalék). A különböző diéták más-más korcsoportokban voltak elterjedtebbek: a vegetáriánus, a tejfehérjementes és a laktózmentes diéta az életkor növekedésével egyre kevésbé volt népszerű.

A vegetáriánus táplálkozás eloszlásának aránya a 15-34 éves korosztály között 2,1 százalék, a 35-64 éves korosztálynál 1,1 százalék a 65 éves és annál idősebeknél 0,1 százalék. Ahogy az 1. ábra is szemlélteti Magyarországon még alacsony a vegetáriánus és vegán életmódot folytatók megoszlása a többi táplálkozási

irányzat mellett (legyen az normál, vagy egyéb diétás életmód). Emellett az 1. ábra azt is szemléltetni kívánja, hogy a jelenlegi vegetáriánus, illetve vegán táplálkozást követő népesség eloszlásának legnagyobb arányát a 15-34 év közötti korosztály teszi ki, a maga 63,6 százalékával. A 35-64 éves korosztályban már csupán fele arányát teszi az életmód követők száma, illetve 65 év felett csupán 3 százalékos részét képezik. A tendencia ennek megfelelően lekövethető, hiszen a jelenleg fiatal felnőtt generáció körében népszerű a vegetáriánus és vegán életmód a már tárgyalt okok miatt és ez a szám hazánkban is – habár lassabb ütemben -, de gyarapodni látszik.



1. ábra: Magyarország vegán táplálkozási megoszlása és korcsoportonkénti szemléltetése

2.5. Védjegyek

Magyarországon a védjegyjogot az 1997. évi XI. törvény szabályozza. Meghatározása szerint, a védjegy a gazdasági verseny alapvető eszköze, az árujelzők legfontosabb fajtája, iparjogvédelmi oltalmi forma. A védjegy, mint árujelző az egyes áruk és szolgáltatások eredetének azonosítására, egymástól való megkülönböztetésére, a fogyasztók tájékozódásának előmozdítására szolgáló jogi oltalom, fontos reklámeszköz. A védjegyoltalom kizárólagos, amit a védjegy tulajdonosa vagy az általa feljogosítottak használhatnak. A védjegy egyfajta minőséget is közvetít, mivel kapcsolatot teremt az áru és annak előállítója, illetve a szolgáltatás és annak nyújtója között. A védjegyek elismerése történhet nemzeti, nemzetközi vagy közösségi szinten. Megkülönböztető képessége folytán az áruknak és szolgáltatásoknak sajátos, eltérő jelleget ad, ezzel biztosítva, hogy a fogyasztók (vásárlók) az összetévesztés bármely eshetősége nélkül megkülönböztessék az adott védjeggyel ellátott árukat és szolgáltatásokat mások hasonló áruitól vagy szolgáltatásaitól. (Juhász, 2010)

George (2006) értelmezésében a márkák, védjegyek megválasztásával és használatával különlegesnek érezhetjük magunkat és egyúttal a hovatartozásunkat is kifejezzük. A védjegy továbbá kiemelkedő szerepet játszik a marketingben, és általában a piaci versenyben, lehetővé teszi a fogyasztó számára, hogy kedvező vásárlási tapasztalat esetén később azt újra megismételhesse, illetve kedvezőtlen tapasztalat esetében elkerülhesse a szóban forgó árukat vagy szolgáltatásokat. (Nagyné, 2008)

A tanúsító védjegy egy olyan speciális védjegyfajta, amelyet a védjegybejelentésben ilyen típusban jelölnek meg, és amely alkalmas arra, hogy a védjegyjogosult által az anyagösszetétel, az áruk gyártási módja vagy a szolgáltatásnyújtás módja, illetve a minőség, pontosság vagy egyéb jellemző tekintetében tanúsított árukat vagy szolgáltatásokat megkülönböztesse a tanúsítással nem rendelkező más áruktól vagy szolgáltatásoktól. A tanúsító védjegyhez minden esetben szabályzat tartozik, amelynek tartalmaznia kell a védjegyjogosult elnevezését és székhelyét, az árukra, szolgáltatásokra vonatkozó minőségi követelményeket, a tanúsítás szabályait, a védjegyhasználat feltételeit és az ellenőrzésére vonatkozó előírásokat, valamint a jogosulatlan védjegyhasználattal szembeni fellépés rendjét.

Egy védjegy sikeressége elsősorban a marketing-ráfordításon és a fogyasztói ismertségen múlik. A fogyasztó akkor hajlandó felárat fizetni egy védjeggyel jelölt termékért, ha tisztában van annak minőségi többletével. (Darvasné, 2014)

2.6. Az Európai Vegetáriánus Védjegyrendszer (V-védjegy)

A vegán termékek iránti kereslet folyamatos növekedése miatt válaszul a termelők számos növényi alapú, állatok kihasználásától mentes terméket állítanak elő és forgalmaznak, melyek megkülönböztetésük és fogyasztók általi felismerhetőségük miatt védjegyekkel látnak el. Az Európai Unióban joghézagos a vegán termékek definiálása. Emiatt a vegán termékeket tanúsító rendszerek saját maguk szabályozhatják és határozhatják meg a minőségrendszerbe felvehető termékek körét, előállításukra, valamint összetételükre vonatkozó feltételeket.

Az Európai Vegetáriánus Védjegy (rövidítve: V-védjegy, angol eredetije: V-label) egy minőségbiztosítási tanúsító rendszer a vegán és vegetáriánus élelmiszertermékek, nem élelmiszertermékek, valamint vendéglátóipari egységek, éttermek és szolgáltatások számára. A V-védjegy nemzetközileg elismert és 1996 óta áll oltalom alatt a vegetáriánus és vegán termékek megkülönböztetése céljából. A védjegyrendszer törekvése, hogy előmozdítsa a meglévő vegán és vegetáriánus választék bővítését, valamint támogassa az ezen termékeket előállító és forgalmazó kereskedelmi ágazatokat. A védjegyrendszer biztosítja, hogy a vásárlói döntéshozatal gyorsá és egyszerűvé váljon, mert a termék európai szintű egységes megjelölésével a köztudatban rögzítettek és felismerésükkel biztosított azok vegán életmódba való beillesztése. Célcsoportja a táplálkozásban és életmódban tudatos fogyasztói réteg, valamint az étrendjükben a húsételek mennyiségének csökkentésére törekvő fogyasztók. Természetesen a vegetáriánus, valamint a vegán rétegek elérése is

biztosított a terméken való felhelyezéssel, illetve a különféle allergiától szenvedők részére is egyértelmű, akik egészségügyi okokból kénytelenek lemondani az állati eredetű termékekről. Kisebb rétegben vallásos közösségek tagjai is beletartoznak ezen fogyasztói csoportokba, akik specifikus táplálkozási szabályok szerint étkeznek (például a Kosher és Halal tradíciójaként a sertéshúsból származó termékek fogyasztásának tiltása). A V-Label GmbH, mint a védjegyjogok tulajdonosa koordinálja a nemzetközi együttműködést. Képviselőként Magyarországon kizárólag az Öko-völgy Alapítvány az Alkalmazott Fenntarthatóságért jogosult a V-védjegy használatára engedélyt kiadni. Az engedéllyel rendelkező cégeknek jogában áll a V-védjegyet használni a termékek megjelölése és promóciója során. Közvetlenül rányomtathatják a V-védjegy megjelölését a tanúsítvánnyal rendelkező termékek csomagolására és reklámanyagaikra a feltételrendszerben foglaltak szerint.

2.6.1. V-védjegy feltételrendszere

A minőségrendszer meghatározza a vegán kifejezést, mely alapján *a termékeket vegánnak kell tekinteni, ha nem állati eredetűek, és a termelés, illetve a feldolgozás egyetlen szakaszában sem kerültek felhasználásra, vagy a termékeket nem egészítették ki olyan:*

- *összetevőkkel vagy alkotóelemekkel (ideértve az adalékanyagokat, hordozóanyagokat, aromákat, illatanyagokat, ízfokozókat és enzimeket) vagy*
- *feldolgozási segédanyagokkal vagy*
- *kivonatokkal, amelyek nem adalékanyagok, de ugyanolyan módon, és azonos céllal használják fel azokat,*

amelyek feldolgozási segédanyagokként szolgálnak – akár feldolgozott vagy feldolgozatlan/nyers állapotban – és állati eredetűek.

Jellemzően, de nem kizárólagosan az alábbiak jellemzik a vegán termékeket:

- *nem tartalmaz húst vagy más vágási terméket (pl. belsőség), halat vagy más tengeri élőlényt, tojást, mézet, tejet – tehát semmilyen állatokból származó anyagot*
- *nem tartalmaz állatoktól származó viaszt, például gyapjúzsírt/lanolint, méhviaszt vagy sellakot, szőrmet, bőrárut vagy selymet – tehát semmilyen állatokból származó mellékterméket*
- *nem tartalmaz méhpempőt – a méhek kihasználásától mentes*
- *nem tartalmaz állati eredetű színezékeket, állati eredetű szénnel fehérített összetevőket – tehát olyan segédanyagokat, melyek felhasználása állatokból ered*
- *nem tartalmaz olyan összetevőket, amelyeket állati eredetű anyagokkal tisztítottak, mint például zselatin vagy halhólyag - tehát olyan segédanyagokat, melyek felhasználása állatokból ered*

- *nem tartalmaz semmilyen olyan összetevőt, melynek gyártása, kinyerése vagy feldolgozása során a fent felsorolt összetevők valamelyike felhasználásra került.*

A termelés, feldolgozás, elosztás minden egyes szakaszában figyelemmel kell lenni az esetleges nem tervezett nem-vegán összetevőkkel kapcsolatos szennyeződésekre. A nem-vegán anyagok esetleges jelenléte késztermékben kevesebb, mint 0,1 százalék lehet, vagyis kilogrammonként 1 gramm. A nem-vegán anyagokkal való szennyeződés elkerülése érdekében az előállítónak minden intézkedést meg kell tennie. A „nyomokban tartalmazhat” jelölés feltüntetése, olyan figyelmeztetés a fogyasztó részére, ami a termelés alatt nem szándékos anyagok jelenlétére adhat ki, jelen esetben nem-vegán, állati eredetű anyagokra. A legtöbb esetben a végtermék nem tartalmazza az állati eredetű anyagokat, azonban elméletileg lehetséges jelenlétre utalhat még a legtöbb óvintézkedés, helyes gyártási gyakorlatnak megfelelően is.

A végtermékkel kapcsolatba hozható állatkísérletek végrehajtása nem engedélyezett. Továbbá a termék összetételét képező és feldolgozáshoz felhasznált anyagokon sem végezhetnek állatkísérleteket. Kivételt képez ez alól, ha hasonlóan az emberek klinikai vizsgálatához, a vizsgálatok nem befolyásolják az állat egészségét és jólétét. Példaképpen olyan vegán kutyaeledel alkalmazását végzik hosszabb ideig kutyáknál, melyet megfigyelések, állatorvosi ellenőrzések (kutyák egészségére vonatkozóan) és a kutyatulajdonosok beleegyezésével történik és melytől az állat nem részesül szenvedésben.

A minőségrendszer meghatározza az állat kifejezést is, melyet többsejtű eukarióta szervezetekként (vagyis membránnal körülhatárolt sejtmaggal rendelkezőnek) definiál, amelyek metabolikus energiájukat nem napfényből nyerik – a növényekkel ellentétben – légzésükhöz oxigénre van szükségük. A leírás magába foglalja az összes gerinces és gerinctelen állatfajt.

2.6.2. Tanúsítási eljárás

A tanúsítási eljárás során a védjegyigénylőnek fel kell sorolni a termék előállítása során felhasznált összes összetevőt, adalékanyagot, technológiai segédanyagot, hordozót, enzimet vagy hasonló anyagokat. A kétes összetevők esetében, vagyis amelyek állati eredetű termékek felhasználásával készültek az igénylőnek szállítói igazolással kell bizonyítania azok állatokból eredő mentességét.

A pályázattal mellékelt termékleírásban a védjegyigénylőnek az alábbi pontokról kell nyilatkoznia:

Gyártástechnológia és termék tisztítására vonatkozó kérdések;

- *A derítést állati eredetű termékek segédletével végezték?*
- *Tartalmaz-e a termék cukrot, amelyet állati eredetű anyagokkal fehérítettek?*
- *Tartalmaz-e a termék biotechnológiai összetevőket, amelyeket állati eredetű hatóanyagokkal állítottak elő erjesztési-, táp-, és/vagy hordozóanyagként (pl. enzimek, aminosavak és vitaminok)?*

- *Tartalmaz-e a termék állati eredetű feldolgozási segédanyagokat vagy egyéb összetevőket, amelyeket korábban nem soroltak fel? Használnak-e más állati anyagokat is a gyártási folyamatban, amelyek eddig még nem kerültek feltüntetésre?*
- *Feldolgozásra kerül-e a gyártás helyszínén állati eredetű termék? Amennyiben igen, akkor a gyártási folyamat aszerint van-e megtervezve, hogy egyetlen nem vegán vagy nem vegetáriánus, illetve állati összetevő sem szennyezheti be a terméket még véletlenül sem?*

A minőségrendszer állatkísérletekre vonatkozó szabályozása;

- *Alávetik-e vagy alávetették-e a végterméket valamilyen állatokon végzett tesztelésnek? Például kutatás, fejlesztés és / vagy termelés céljából, ideértve az állatokon végzett kísérleteket a hazai és külföldi kormányzati szervek irányítása alatt? Ugyanez vonatkozik a termékhez kifejlesztett egyes összetevőkre, segédanyagokra és egyéb feldolgozott anyagokra is.*

Genetikailag módosított élelmiszerek tiltására vonatkozóan;

- Tartalmaz-e az adott termék génmódosított összetevőt, melynek jelölése az EU-ban kötelező vagy szükséges-e külön feltüntetni?

2.6.3. A V-védjegy további szabályozásai

Az igénylő minden beszállítójának nyilatkozata is szükséges az összetevőkkel kapcsolatosan. A szállítói és gyártói igazolásoknak tartalmazniuk kell, hogy a termék megfelel az Európai Unió és a magyar törvényeknek és rendeleteknek, valamint az irányelveknek. A nyomtatványban megadott ismeretek a valóságnak megfelelnek, valamint az információk betartása szavatolt a jövőbeni szállítások esetén is. Módosítások esetén új nyomtatvány kitöltésére van szükség, illetve haladéktalanul értesíteni kell az Engedélyezőt. Az Engedélyezőnek és az általa felhatalmazott testületeknek jogában áll ellenőrizni analitikai vizsgálatokkal az előírásoknak és irányelveknek való megfelelést a gyártó és a beszállító telephelyén. A V-védjegy engedélyezésre kerülő termék csomagolásának tervezetét, vagy online felületen történő promócióját felvétel előtt be kell mutatni az Engedélyezőnek, melyeken a V-védjegy megjelölés szerepel. A védjegyjogosultak az Engedélyező által rendszeres ellenőrzések alá vonhatóak.

3. Anyag és módszer

3.1. Szőlő- és bortermelés, ágazati információk

Földünkön a 2020-ra szőlő becslés szerint összesen 7,3 millió hektár szőlőültetvény volt, ennek több mint 13 százaléka 961 ezer hektár Spanyolország területén. Ugyanakkor a legtöbb bort, 47,2 millió hektolitert Olaszországban termelték, míg nemzetközi szinten összesen 258 millió hektoliter körülire becsülik az előállított bor mennyiségét. A hazai bortermelés 2015 óta évi 300 millió és 360 millió liter között alakult. Ezzel Magyarország az EU hatodik legnagyobb termelője, a közösség teljes mennyiségének 2 százalékával. A világ első 15 bortermelője között is szerepel hazánk.

Magyarországon 2022-ben a borszőlővel beültetett terület 60 7161 hektár volt, ami a legkevesebb az elmúlt tíz évben és a 2021-es évhez képest másfél százalékkal kevesebb. A termőterület közel 70 százalékán fehérszőlőt, a maradék 30 százalékon pedig kékszőlőt termesztnek. 2021-ben hazánkban a szüretelt borszőlő mennyisége 429 ezer tonna, a bortermelés 3 millió hektoliter volt.

2020-ben a szőlőbor termelés árbevétele közel 2,5 százalékkal, a vállalkozások száma 14,5 százalékkal részesedett az élelmiszeripar egészéből, miközben a szakágazat beruházásokból való részaránya 8,7 százalékot tett ki. A szakágazat vállalkozásainak száma 2018-tól folyamatosan csökkent, 2020-ban 619 cég működött a szakágazatban, ami a 2018-os évhez képest közel 8 százalékos csökkenést jelentett. A szőlőbortermelésben foglalkoztatottak száma 7 százalékkal csökkent 2020-ban az előző évhez képest, a szakágazat foglalkoztatásban betöltött szerepe csak 4 százalék. A szakágazat árbevétele 2020-ban közel 112,5 milliárd Ft volt, amely közel 3 százalékos növekedés az előző évhez viszonyítva. Az árbevétel 32 százaléka, azaz 36,5 milliárd Ft származott exportból. A szakágazat együttes adózás előtti eredménye az elmúlt 10 év legmagasabb értékét érte el 2020-ban a közel 9,8 milliárd forintos eredménnyel, amely az előző év másfélszerese. A szakágazat koncentráltága gyenge. A szőlőbor termelés szakágazatba tartozó vállalkozások döntő többsége, közel 90 százaléka mikrovállalkozás.

A 2014-2020 közötti időszakban az élelmiszeriparba több mint 468 milliárd Ft támogatás áramlott, amelyből a Szőlőbor termelése szakágazathoz több mint 49 milliárd Ft támogatás köthető. Ebből 42,6 milliárd Ft VP támogatás, emellett GINOP-ból 3,7 milliárd Ft, a NBT programból pedig 3,3 milliárd Ft származott.

A hazai borfogyasztás az Európai Unióban az első 10 között van az évente egy főre jutó mennyiség alapján. Ennek nagyságában csökkenő tendencia figyelhető meg, 2018-ban még 24,6, 2019-ben 21 liter volt. Világviszonylatban a legnagyobb egy főre jutó fogyasztás ennek a kétszerese körül mozog, a franciák, az olaszok és a portugálok állnak az első három helyen. A globális fogyasztás 2018-ban és 2019-ben is mérséklődött, és a járvány miatt 2020-ban gyorsult a csökkenés üteme.

2022 nyarán-őszén végzett kutatásomban 6 borászat rendelkezett vegán védjeggyel vagy jelöléssel ellátott termékekkel, mely vállalkozások nagysága széles körben mozgott, azonban a szakágazati cégek csupán 1 százalékát tették ki.

3.2. Módszertani összefoglaló

Munkámban a Vegán-védjegyhez tartozó minőségrendszert vizsgáltam. Kutatásomban a védjegy feltételrendszer megismerésén át kiterjedt a védjegyhasználó vállalkozások minőségrendszerrel kapcsolatos véleményére, a kereskedők és fogyasztók attitűdjére is. A sikeres rendszer- és védjegyalkalmazás magyarországi feltételeit és helyzetképét kutatva mind a borelőállítók, mind a kiskereskedelem oldaláról igyekeztem első kézből megismerni, ennek érdekében mélyinterjúkat készítettem. Az alkalmazott módszertani eszközök a következők voltak:

1. Védjegyelemzés: A Védjegyjogosult honlapjának adatbázisában szereplő élelmiszeripari vállalkozásokat gyűjtöttem össze. Kikérdeztem és megvizsgáltam a vállalkozások a vegán védjegyrendszerének fogyasztók felé történő kommunikálását.
2. Védjegyhasználó előállítók megkérdezése mélyinterjú keretében: Az élelmiszer-minőségrendszerek használatának és hasznosságának vizsgálata céljából mélyinterjús megkérdezést folytattam a borterméket előállítók körében 2022 második felében.
3. Személyes interjúk: A piaci szereplők minőségrendszerekről alkotott véleményének megismerése érdekében 2022 második felében interjúkat folytattam kiskereskedelmi és a vegán rendszer felépítésű HORECA körben.
4. Valamint kitekintettem azokra a vállalkozásokra is, akik ugyan nem a V-védjegy felhasználói alá tartoznak, de az Európai Unió joghézagosa szabályozása szerint önkéntes jelölési rendszerben feltüntethetik a vegán jelleget termékeiken, akár saját szimbólum, ábra vagy más grafikai elem készítésével.

3.3. Vegán és nem-vegán borok megkülönböztetésének eljárásai

A borban lévő zavarosságok kiküszöbölésére a leghatékonyabb borászati eljárás a derítés. Derítés alkalmazásával a borban lebegő, szabad szemmel nem látható anyagok is kiülepedhetnek. A derítés módja, olyan anyagok adagolása a termékbe, melyek képesek leülepedni és magukkal ragadni a zavarosságot okozó részecskéket. Ezáltal a bor megtisztul, érzékszervileg is kedvezőbb itallá válik. A legrégebben alkalmazott, nevezhetően hagyományos derítőszer a fehérjetartalmúak. A derítés alkalmazása általános is lehet a kívánt termékminőség elérése miatt, de alkalmazható nehéz évjárat esetén, pl. szőlőfertőzés, rothadás, a termékmentése miatt. A mustba kevert hosszú láncú fehérjék nem oldódnak, hanem hálót képezve ülepedéskor szűrőként működnek és a lebegőrészeket pl. bőr, gomba, úszó-lebegő kolloidok, élesztőgomba-maradványok a tartály aljára húzzák, ahol a nem kívánatos részek jól tömörödnek, megtisztítva ezzel a mustot a zavaros részecskéktől. Az állati eredetű fehérjék derítő hatása azáltal van, hogy a borban lévő cserzőanyagokkal kicsapódnak.

A Bizottság (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló rendelete határozza meg többek között az engedélyezett borászati eljárások egyes szabályait. A nevezett rendelet I. melléklete határozza meg az engedélyezett

borászati eljárásokat és kezeléseket. A melléklet 2. táblázatának 5. pontja részletezi a derítési eljárás során használatra szánt következő borászati anyagokat, melyek felsorolásszerűen:

- étkezési zselatin,
- búzafehérje,
- borsófehérje
- burgonyafehérje,
- vizahólyag,
- kazein,
- kálium-kazeinátok,
- tojásfehérje,
- bentonit,
- szilícium-dioxid (gél vagy koloid kivonat),
- kaolin,
- tanninok,
- Aspergillus niger vagy Agaricus bisporus gombából származó kitozán,
- Apeyillus niger gombából származó kitin-glükán,
- élesztőfehérje-kivonatok,
- polivinil-polipirrolidon
- kalcium-alginát
- kálium-alginát

A listázott derítés használatára szánt anyagok közül a borászati eljárásoknál bekerülhet közvetlenül állati eredetű segédanyag - melyek nevezetten az étkezési zselatin (sertés, szarvasmarha csontjából vagy kötőszövetéből kivonva), a vizahólyag, a kazein és a tojásfehérje - a termékbe.

Borászati technológia fejlődésével egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek a növényi eredetű fehérjék (búza, borsó és burgonya) alkalmazása. Ezek az alapanyagok költségesebbek, mint az állati eredetű termékek, azonban használatukkal hozzájárulnak a teljes mértékben növényi eredetű késztermék előállításához.

Továbbá az ásványi derítőszer, a szilárd, porszerű, szervesetlen anyagok is megfelelnek a vegán bortermék előállítás követelményeknek. Ilyen ásványi derítőszer például a bentonit, mely hatása felületvonzáson alapszik, a bor alkotórészeivel nem vegyül, a korszerű borászat stabilizálószer. A bentonit vulkanikus eredetű agyagásvány, fajlagos felülete igen nagy. Vízen duzzasztott állapotban negatív elektromos töltésű, ezáltal magához vonzza a pozitív töltésű fehérjeanyagokat. Az így megnagyobbodott szemcse már kiülepszik.

Manapság már kevésbé nagy szerepű birkafaggyú is felhasználható a nem vegán borok készítéséhez közvetve, amely a fahordók ajtózáshoz használatos. Alkalmazásával kizárható, hogy egy szőlőbort vegán terméknek tekintsünk.

3.4. Vegán-védjegy használatára jogosult hazai borászatok

3.4.1. GYUKLI BORÁSZAT – Balatonfüred – Csupaki borvidék

A balatonfüredi borászat 8 hektárnyi ültetvényen folytat ökológiai szőlőművelést 12 éve. Az ökológiai gazdálkodás a mezőgazdasági termelés sajátos formája, amely a termelés során a helyi erőforrásokat és a természetes folyamatokat előnyben részesíti a külső erőforrásokkal és természetidegen anyagokkal szemben, ezáltal a gazdaságon belül zárt anyag- és energiaáramlás megvalósítására törekszik. Ennek megfelelően az ökológiai gazdálkodásban tilos például a szintetikus növényvédő szerek, műtrágyák és géntechnológiával módosított szervezetek felhasználása. A szőlőültetvények között számos gombarezisztens kísérleti ültetvényű szőlőfajta is található, mely a Balatonfüred-Csupaki borvidék adottságaihoz alkalmazkodva, kiváló borokat adnak.

A V-védjegy tanúsítással rendelkező borok a borászat vezetőjének közel 10 éves külföldi tartózkodása miatt kerültek látókörbe. A Freiburgi Állami Szőlészeti- és Borászati Kutatóintézet új perspektívákat nyitott a szakmai felfogásban. Az intézet különböző részlegein eltöltött 10 év során elért sikerek és tapasztalatok nagyban befolyásolták azokat a terveket, amik hazaköltözése után a családi gazdaságban megvalósításra kerültek, 2015-ben nyugati példát követve. 2017-ben felvetődtek a kérdések vegán étektermek, rendezvények és végső fogyasztók részéről boraik vegán voltát illetően. Termékeik filozófiailag beleillettek a vegán termékleírásba, de mivel tanúsítva még nem voltak, így nem volt lehetőségük megjelenni a vegán fogyasztók részére. A piaci rés kihasználása miatt 2017-ben elindították a V-védjegyhez való csatlakozási eljárást. A folyamat lefolytatásával a védjegyjogosultak megállapították, hogy elvi veszély nem áll fent a szőlőtermesztés és feldolgozása során az állati eredetű termékek szennyeződésének. 2018 óta vegán tanúsítással rendelkezik az összes borászati, valamint egyéb termékeik is, mellyel az első hazai vegán minősítésű és védjeggyel rendelkező borászat lett. A szőlőt tökéletes érettségi és egészségi állapotban szüretelik, így a borászat elmondása szerint a borkészítés során már kevesebb korrekcióra, stabilizálásra van szükség, mely esetleges korrekciót adalékanyag helyett hűtéssel, átféjtéssel, szellőztetéssel oldják meg. A borászat elmondása szerint jelenleg 10-ből 9 fogyasztó manapság sem tudja mitől vegán típusú egy bor. Borászati filozófiájuk szerint, nem gazdasági megfontolásból hozták a döntést, hanem lényegi eszmei értéket tulajdonítanak a termékek vegán voltának és ezt szeretnék kiemelni, mivel *hisznek abban, hogy a természet tiszta, ahhoz sem hozzáadni, sem elvenni nem szabad semmit.*

Hazánkban egyedüli borászatként tanúsítja minden egyes termékét elsősorban értékbeli filozófia és nem a gazdasági haszonszerzés miatt.

3.4.2. ZELNA BORÁSZAT – Balatonfüred – Csupaki borvidék

A borászat 2014 óta folytat organikus fenntartható gazdálkodást. A szőlészet és borászat is bio-certifikált üzem, jelenleg 16 hektáron gazdálkodnak – két balatonfüredi, egy tihanyi és egy balatonszőlősi dűlőn.

Németországi tartózkodásuk alatt egy vásárlás alkalmával a borospalackokon vegán jelölést fedeztek fel. A jelölés felkeltette érdeklődésüket, így hazautazásuk után megvizsgálták a védjegy feltételrendszerét. Miután egyértelművé vált, hogy termékeik rendelkeznek azokkal a paraméterekkel, melyek kívánatosak a tanúsítás lefolytatásához megkezdték a minőségrendszerhez való csatlakozást.

Ezt megelőzően azonban kérdéses volt, hogy a szabadalmazott védjegy birtokostól évi tagdíjjal vásárolt logót tüntetik fel a palackokon, vagy saját grafikai tervezésű jelölés szerepeljen a címketerven. Végül a V-vedjegy ismeretsége és elfogadottsága mellett döntöttek, így a célzott termék megkeresésekre, kereskedelmi, HORECA igényeire a vegán borokra visszahatva kezdték meg egyes termékeik tanúsítását. Véleményük szerint termékeik boltokba való kihelyezése után, amikor a fogyasztó magára marad a vásárlás alkalmával, akkor a címkén megjelenő információk hatására tud döntést hozni. Így tehát az Európai Unió szinten legelfogadottabb V-vedjegy nem jelenthet kérdést a vásárló részére, hiszen tudatában van annak jelentéstartalmát.

A borászat marketing kommunikációjában is szerepel, hogy termékeik vegánok. Hirdetéseik hatására rést találtak meg a fogyasztók között, akik számára fontos, hogy állati eredetű termékeket ne tartalmazzon a termék. A borászat évek óta használt segédanyaga a musttisztítás, derítés céljából a borsófehérje. Visszajelzéseik alapján egyre több a tudatos fogyasztó, ennek hatására lehetőséget biztosítanak rá, hogy kínálatukban vegán termék is választható. Zweigelt-Kékfrankos házasítással készült rozé boruk, Olaszrizling fehérboruk, valamint szintén Olaszrizlingből készült BalatonBoruk is vegán logóval ellátott.

3.4.3. KRISTINUS BORÁSZAT – Balatonboglári borvidék

A kéthelyi borászat szőlőbirtokának jelenlegi nagysága 60 hektár, melyen 12 szőlőfajta művelését végzik. A kitelepítés 2004-ben kezdődött meg, elsősorban világfajtákkal. 60 százalékban vörös, 40 százalékban fehérborszőlőfajták határozzák meg az ültetvények szerkezetét.

A borászat fő filozófiája, hogy a természet részeként a legkisebb ökológiai lábnyommal tevékenykedjenek. A fenntarthatósági törekvés részeként területeiket 2018 óta teljes mértékben a biodinamikus szemlélet kritériuma szerint művelik. Növényvédelemben a természetes preparátumokat alkalmazzák, melyek például szerves trágyaként saját gazdálkodásukból erednek. Komposztálás során cickafark, kamilla, csalán, tölgyfakéreg, pitypang, és macskagyökér készítményekkel irányítják a szerves anyagok bomlási folyamatait. Szőlőtermesztésükhöz és borkészítésükhöz nemzetközileg elfogadott és szabályozott biodinamikus DEMETER minősítést szereztek, mely certifikáció felfogása szerint a teljes gazdaság egységes egészet képez, vagyis az élő szervezeteket – beleértve a talajt is – nemcsak anyagi természetű, hanem a Földből és a kozmoszból származó hatások is érik. A biodinamikus termesztők a humusz és a kvarcliszt preparátumokat a tehénszarv tülok részében készítik, amely felfogja, s magához vonzza a külvilágból érkező energiákat. A megtöltött szarvakat az őszi napéjegylenlőség idejében helyezik a talajba, és csak a tavaszi napéjegylenlőség beköszöntével hántolják ki. A humuszpreparátumot talaj-permetezőként használják a talajélet élénkítésére, a gyökér- és a hajtás-növekedés serkentésére, valamint a növény ellenálló képességének a fokozására. A biodinamikus gazdák az említettek mellett növényi kivonatokkal, így például csalánból, zsurlóból készült

főzetekkel is permeteznek. A technológiában a különleges anyagok használata mellett fontos az egyes műveletek időzítése is; a munkát a csillagképekhez, illetve a holdfázisokhoz igazodva végzik, ugyanis nagy jelentőséget tulajdonítanak az egyes holdszakaszok hatásainak.

A borászat a élelmiszeripari termékeken feltüntetve találkozott a védjegy használatának lehetőségével, majd tanulmányozás után rátaláltak arra, hogy borászati termékekre is kérhetik a tanúsítványt. A Vegán-védjegy tanúsítási eljárási rendet 2019-ben kezdte meg a borászat és 3 darab 2017-es tételre kérte, Sárgamuskotály, Sauvignon Blanc és Kékfrankos termékekre. Az alacsonyabb árkategóriájú, könnyedebb tételekre kérték a logót, mivel azokat nagyobb áruházláncok polcain is forgalmazták, ez által több fogyasztót próbálva elérni. A derítésnél használt zselatint cukorborsó fehérjével váltották ki, mely alapanyag jelentősen drágább. A natúr botászati eljárásoknál nem alkalmaznak derítőanyagot, egyes esetekben bentonit kerül felhasználásra, de a kétszer fejtési eljárás megfelel a tisztítási követelményeknek. Azonban a biodinamikus szemlélet megválasztásával és alkalmazásával a vegán filozófia háttérbe került, mivel a gazdálkodásukban lévő állatokat használják és alkalmazzák a DEMETER filozófia részeként. Ahogy korábban összefoglaltam szakirodalmi hivatkozások alapján a vegán életmód filozófiáját, ott meghatározásra került, hogy elsősorban az állatok kihasználásának elutasításáról van szó. Véleményem szerint a biodinamikus rendszer részében együtt él a termesztés és készítési eljárás az állatokkal és nem kihasználja azokat. Azonban ez a kérdés mélyebb filozófiai párbeszédet igényelne, ennek okán a továbbiakban a borászat nem tanúsítja vegán rendszerben termékeit, holott azok megfelelnek a kritériumoknak. Nézeteik miatt 2020. júliusáig volt érvényben a Vegán-védjegy tanúsítványuk, de a logót az említett palackokon még feltüntethetik. Fogyasztói oldalról volt érdeklődés a vegán tanúsítási védjeggyel ellátott termékek iránt, illetve vegán-jellegű étteremmel is kereskedelmi kapcsolatban álltak. Más kereskedelmi oldalról nem volt igény, megkeresés.

3.4.4. TÓTH FERENC PINCÉSZET – Egri borvidék

2021-es évjáratú Királyleányka boruk rendelkezett vegán védjeggyel, de a 2022-es évjáratú Királyleányka és más tételeiken már nem tüntették fel a logót. A V-védjegyrendszerből való kilépés okairól számos alkalommal kerestem meg a pincészetet, de nem kaptam kérdéseimre választ.

3.4.5. HARSÁNYI PINCÉSZET – Tokaji borvidék

13 hektáros organikus művelésű szőlőterületeik Sáropatak mellett találhatóak, ahol hagyományos tokaji fajtákat művelnek (Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály). A borkészítés során fontosnak tartják a friss gyümölcsös jegyek megőrzését, a dűlők egyedi jellegzetességeinek hangsúlyozását, a visszafogott alkoholfok mellett. Kínálatukban hatputtonyos aszú, fordítás, száraz és édes szamorodni, kései szüretelésű és száraz dűlőszelektált borok egyaránt megtalálhatóak.

A 2019-ben megkezdett tanúsítási eljárás 2020-ban végződött, mely minősítéssel 3 tételüket látták el. A ‚Huss‘, ‚Hoppá‘ és ‚Habcsók‘ fantázianevű termékeik könnyű, reduktív, száraz fehérborok, melyek közül egy fajtatiszta

Sárgamuskotály, egy Cuvée és egy Sárgamuskotály – Furmint fele-fele arányú házasítás. Boraik derítéséhez borsófehérjét használnak.

A borászat elmondása szerint eddig nem keresték se kereskedelmi, se fogyasztói oldalról a termékeket azok vegán jellege miatt. Elmaradásnak tartják hazánkban az edukációt eme termékekről, a legtöbben nem ismerik a vegán borok mibenlétét és esetleges nagy ízbeli változást is tulajdonítanak nekik, ezáltal a kóstolástól is elzárkóznak. 2020-ban jelentős marketing programot bonyolított le a borászat a vegán termékvédjegy reklámozására, fogyasztóhoz való eljuttatására, de érdeklődés hiányában nem érte el a tevékenység a célját.

Elmondásuk szerint jelenleg a 35 + korosztályhoz köthető a minőségi borfogyasztás és a magasabb áru termékek megvásárlására való hajlandóság. Azonban ez a korosztály az, akik között a vegán életmódhoz tartozás aránya még viszonylag kicsi, a felnövő korosztályra legalább 10-20 évet kell még várni. A jövőkép emiatt pozitív és a későbbiekben nagy perspektívát látnak abban, hogy termékeik vegán minősítéssel rendelkeznek. Jelenleg se piaci hátrányt, sem előnyt nem tapasztaltak termékeikkel kapcsolatosan. A piacon való terjeszkedés lehetőségét vegán termékeket árusító boltoknál látják, azonban ily jellegű termékeket áruló üzletek nem mutattak az alkoholos italok felé érdeklődést.

3.4.6. VYLYAN BORÁSZAT – Villányi borvidék

A borászat birtokmérete 100 hektár, melyből 10 hektáron folytat organikusan certifikált termelést. Tulajdonosi oldalról indult meg a vegán termékek felé mutatott érdeklődés, elsősorban személyes életmóddal kapcsolatos eszme, másrészt külföldi tapasztalatok útján. Így első vegán tanúsítást kapott évjáratú bortételük 2019-ben került ki a polcokra, amit kiterjesztettek másik 5 termékre is (mely mennyiség a pincészet felét teszi ki). Ezek a tételek nevezetesen egy Chardonnay, egy Portugieser, egy fehér, rozé és vörös Cuvée. Derítésre használt segédanyaguk csekély, ha szükséges borsófehérje derítő hatását használják fel.

Tapasztalatuk szerint hazánkban a vegán védjeggyel való jelölés habár a legtöbb élelmiszernél elfogadott, a bortermékeknél még nincs effajta megkülönböztetésre igény a többi, azonos termékektől. Ennek megfelelően a tanúsítási eljárás lefolytatása és a védjeggyel való ellátás nem piacszerzés szempontjából volt szükséges, mégis rálátásuk szerint is ennek a kultúrának gyarapodása felé tendál a világ. Termékeik, melyeken nem szerepel a védjegy jelölés – holott azok is hasonló eljárással készülnek – kizárólag a prémium borokat ellátó, fekete – fehér színű címke képez akadályt, mivel marketing szempontokat figyelembe véve nem mutatott esztétikusan a palackokon. Az elmúlt években számos edukációs jellegű blog bejegyzést, marketingstratégiát vetettek be, de értékesítésben nem jelentett változást a termékek vegán jellege miatt.

3.4.7. CSÁNYI PINCÉSZET – Villányi borvidék

A borászat Villány központjában helyezkedik el. A pincészetet Teleki Zsigmond szőlész alapította 1881-ben. 2002-ben tulajdonosváltás után a borászat Csányi Pincészet nevet kapta. Az új vezetőség a Teleki tradíció őrzését elsődleges célként jelölte ki. A borászat csaknem évi 2 millió palack bort állít elő az 500 hektáros termőterülettel.

Folyamatos innovációra törekedve és új piacok feltárásának céljából csatlakoztak a V-védjegy jogosultjai közé. A belföldi piac bővítése mellett az exportra is hangsúlyt fektettek ezáltal, mivel a Skandináv országokban a 'bio', 'biodinamikus', 'vegán' hívogatószavakra nagyobb fogyasztói rétegeket érhetnek el. A védjeggyel való jelölés eldöntése egy hazai és egy világfajtára esett - egy Kékfrankos és Merlot -, mindkét tétel 2019-es évjáratú. Előző évben a 2018-as évjáratú Kékfrankos is megkapta a vegán tanúsítást.

3.5. Saját vegán védjeggyel ellátott hazai borászat

3.5.1. MALATINSZKY KÚRIA – Villányi borvidék

A vállalkozást 1994-ben alapították és 2009 óta a gazdálkodás teljes folyamata organikus, termékeik bio tanúsítvánnyal rendelkeznek. Teljes mezőgazdasági rendszerüket tekintve öfenntartó ökoszisztémával rendelkeznek 30 hektáron, így semmilyen állati eredetű anyagokkal nem érintkezik sem a szőlő, sem a késztermék. Boraik vegán voltát illetően tulajdonosi meggyőződésből fakad, de a V-védjegyrendszer alá nem csatlakoztatták be termékeiket, mivel a folyamat hosszú időt vesz igénybe, illetve a védjegy használata költséges. Ezért a vegán jelölés önkéntesen jelent meg a címkén, mégpedig a vegán szó leírásával, a V kezdőbetűjének kiemelésével.

A borászat elmondása szerint hazánkban különösebb visszajelzés nem érkezett vegán borokkal kapcsolatosan, mivel jelenleg alacsony az ismeretségük, de az export piacokon nagy az érdekltség.

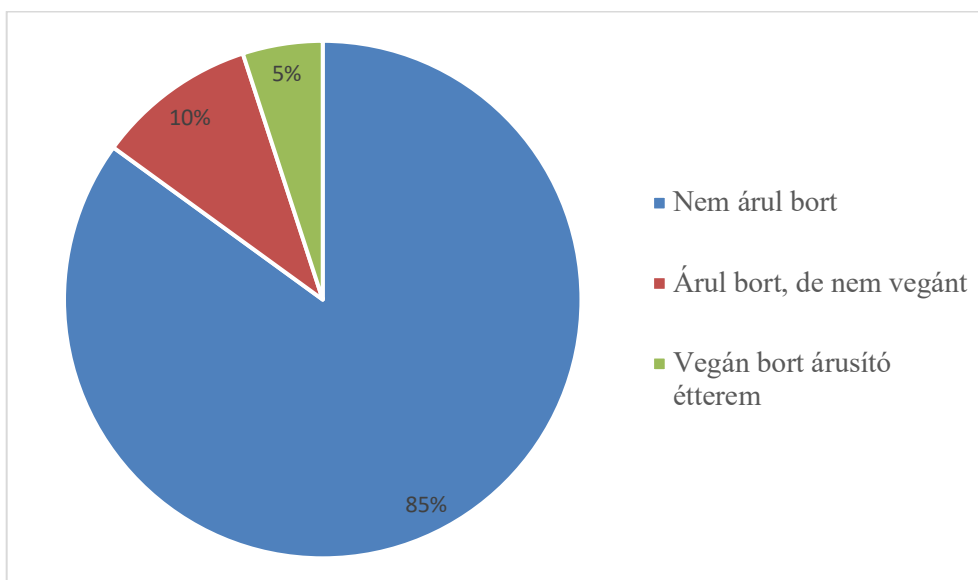
4. Személyes tapasztalatok a kereskedelmi és a HORECA szektorban

Országos szinten jelenleg 26 étterem képviseli a vegán táplálkozási irányzatot, nevezetesen kizárólag növényi alapú fogásokat kínál, valamint védjeggyel is rendelkeznek. Ebből 20 budapesti, 6 vidéki étterem. A 2. ábrán is bemutatott budapesti éttermek közül 3 egység árul borterméket, melyek közül 1 darab értékesít azokon közül vegánt is. A 3. ábrán szemléltetett vidéki éttermek esetében 3 hely árúsít borterméket, 3 hely pedig nem. A 3 árúsító vendéglátóhelyből 2 elmondása szerint nem vegán jelölésűek a bortermékek, de azt az információt kapták az előállítótól, hogy vegánnak tekinthetők. Az alkoholtermékek árusításának hiánya lehet, hogy jelenleg a vegán tematikájú vendéglátóhelyek elsősorban ebédmenüket kínálnak, vagy gyorséttermi jelleggel működnek, ezért az alkoholos italok árusításért kiváltó engedély megszerzésére sem törekednek, mert a fogyasztók gyorsan forgó rendszerben térnek be hozzájuk.

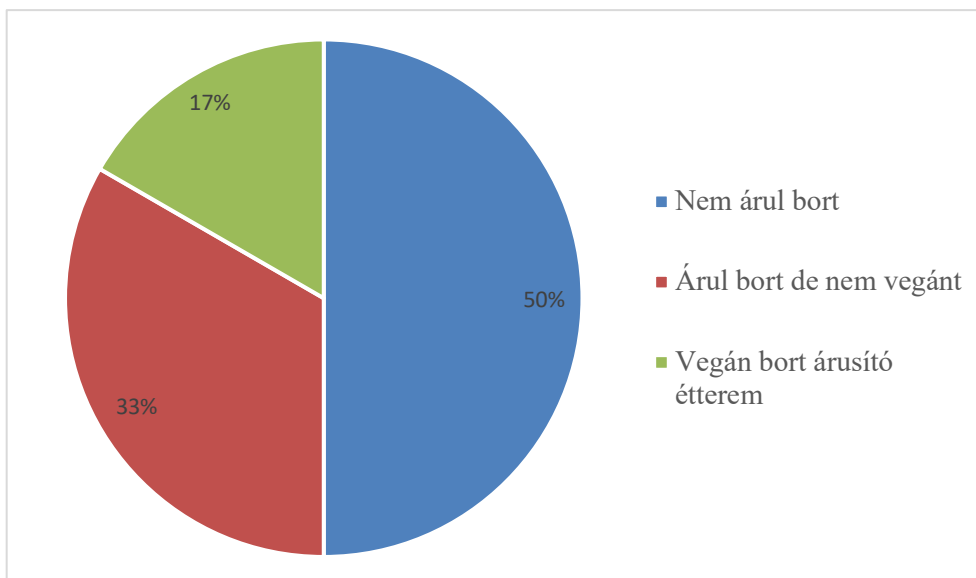
2018-ban megnyílt Budapesten hazánk első, kizárólag növényi alapanyagokat használó gasztrókocsmája (mely a budapesti éttermek számában is megtalálható). Kínálatukban 7- féle bort sorolnak föl, melyek közül csupán 1 tétel vegán védjeggyel ellátott. Összességében elmondható, hogy az éttermek tudtak arról, hogy vannak vegán borok, de nem tartották szükségesnek a tanúsító védjeggyel való ellátásukat, megelégedtek a termelő szóbeli állításával is.

Egy budapesti borbárban viszont pozitív élménnyel gazdálkodtam, mert az itallapon is jelölve volt a vegán tétel.

A kereskedelmi egységek látogatásakor fele – fele arányban volt ismertsége az általuk forgalmazott termékek vegán mibenlétét illetően, ami betudható az eladó személy edukációjának hiánya.



2. ábra: Budapesti éttermek vegán borkínálata



3. ábra: Vidéki éttermek vegán borkínálata

5. Következtetések

A fogyasztók felé megfogalmazott világos üzeneteknek nagy jelentősége van, hiszen a védjegyek, eredetmegjelölések sikere a fogyasztó értékítéletén múlik. Amíg a fogyasztó nem keresi, nem fizeti meg a termékhez kapcsolódó többletértéket, addig egy védjegy alkalmazása az előállítónak nem térül meg.

A vonatkozó európai szabályozás értelmében a borcímkén nem kötelező feltüntetni az összetevőket, adalékanyagokat csak azokat, melyek allergének. A fogyasztó számára nem feltétlenül derül tehát ki, hogy milyen anyagokkal érintkezett a bor, amíg palackba került. Elképzelhető, hogy az állati melléktermékek egyre nagyobb mértékű elutasíttósága, kulturális, illetve vallási okok miatt is a címke információk alapján megváltozna a vásárlói szokás és a drágább alapanyagú derítési folyamatokkal előállított borterméket keresné a fogyasztó. Példának okáért a sertésfogyasztását teljes mértékben elutasító vallási közösségek körében sem lenne sikeres egy olyan termék, melynek előállításához segédanyagként sertésből kivont mellékterméket használnának fel.

Hazánkban az élelmiszerekkel kapcsolatos edukáció gyenge. Ez alól a bortermékek előállításának technológiája sem képez kivételt. Az összes meginterjúvált borászati egybehangzó véleménye volt, hogy a hazai fogyasztók nem ismerik a vegán borok mibenlétét, ez által keresettségük elenyésző. Jó megoldás lehet az exportpiacokra való kivitel, illetve a versenyképesség fenntartása miatt ajánlott is vegán minősítést jelölni a palackon, amennyiben az megfelel a kritériumoknak, mivel esetében nem szükséges védjegyrendszerhez való csatlakozás, hanem akár önkéntesen feltüntethető egyedi dizájn elemek ábrázolásával.

A cél az, hogy a fogyasztó számára olyan információt nyújthasson a vegán védjegy, mellyel tudatos döntést hozhat a vásárlások alkalmával, hogy előállítását és minőségét tekintve milyen terméket kíván a kosarába tenni, majd elfogyasztani. Ennek tekintetében úttörő borászatok előtt még nagy feladat vár, mivel mind a végfogyasztói oldal, mind a HORECA és kereskedelmi szektor részére szükséges e tekintetben az edukáció. A befektetett energia mérését és eredményeinek bemutatását egy évtizedet követő szakdolgozat prezentálásában ajánlom.

6. Összefoglaló

A veganizmus kifejezést használják mind a növényi alapú étrend, mind az életmód leírására, ezért a társadalom eme filozófiáját követő rétegének fontossá vált bizonyos termékek és élelmiszerek megkülönböztetése és mentessége az állati eredetű alapanyagoktól.

Ezt a célt szolgálja a V-védjegyrendszer, amely Európai Unió szinten a legelfogadottabb logó megjelölésével vegán termékeket tanúsító védjegyrendszer, és amely jelentéstartalmat továbbít a fogyasztó részére a termékek állatok használatának mentességéről.

2022 nyarán-őszén végzett kutatásomban 6 borászat rendelkezett vegán védjeggyel ellátott termékekkel, mely vállalkozások nagysága széles körben mozgott, azonban a szakágazati cégek (619 vállalkozás) csupán 1 százalékát tették ki.

A borászatok célcsoportja az olyan táplálkozásban és életmódban tudatos fogyasztói réteg, valamint az étrendjükben a húsételek mennyiségének csökkentésére törekvő fogyasztók, akik egyfajta piaci részként megtalálhatóak ebben a kompetitív szektorban. A minőségrendszer megjelölésével az állatokat egészségügyi okokból, valamint különböző vallási közösségek tagjai is elérhetővé válnak. Mindezek mellett több vállalkozás is szemléltetni kívánja, hogy a hagyományos borászati segédanyagok használatának cseréjével magasabb áru anyagokra termékeik értéknövelők is.

Hazánkban jelenleg a fogyasztó nincs tudatában a vegán borok mibenlétéről. A borászatok elmondása szerint a megkeresés csekély, ám bár jövőben jó perspektíva lehet, mivel egy tudatosabb fogyasztói réteg van felnövekvőben, illetve az exportpiacokon is előnyt szerezhetnek termékeik védjeggyel való megjelölésével.

7. Köszönetnyilvánítás

Szeretnék hálás köszönetet mondani Gyukli Krisztiánnak (Gyukli borászat), Barabás Barnának (Zelna borászat), Tárnoki Dánielnek (Harsányi Pincészet), Dóber Lászlónak (Kristinus borászat) Gulyás Petrának (Csányi Pincészet), Tóth Sándornak (Vylyan Borászat), Malatinszky Csabának (Malatinszky Kúria), Tóth Dénes és Dr. Rományi Béla kollégáimnak segítségükért és a tartalmas beszélgetésekért, mellyel elkészülhetett diplomamunkám.

8. Irodalomjegyzék

Brown, L.R. 1981. World food resources and population: the narrowing margin. In: Population Bulletin, 32. (3) p. 1–44.

Watson, D. 2005.12.08. In: The Times, An ethical diet.

Darvasné, Ö. E., Székelyhidi, K., Felkai, B. O. Szabó, D. 2014. Az Európai Unió és a nemzeti élelmiszer-minőségrendszerek és védjegyek helyzete Magyarországon. Budapest: Agrárgazdasági Kutató Intézet, Agrárgazdasági Könyvek

Duda, M.D., Young, K.C. 2000. Americans' attitudes toward animal rights, animal welfare, and the use of animals. In: Animals and Society, 8:1, p. 3.

Hickmann, M. 2006.03.15. In: The Independent, The joy of being vegan.

George, A. 2006. Brand rules: When branding lore meets trade mark law. Brand Management 13/3 2006 February. p. 215-232.

Gleckel, J. A. 2020. Are Consumers Really Confused by Plant-Based Food Labels? An Empirical Study, University of Louisville, In: Journal of Animal and Environmental p. 27

Juhász, A., Jankuné Kürthy, Gy. és Darvasné Ördög, E. 2010. Minőségi rendszerek szerepe a hazai élelmiszergazdaságban. Budapest: Agrárgazdasági Kutató Intézet, Agrárgazdasági Könyvek

Leitzmann, C. 2003. Nutrition ecology: the contributions of vegetarian diets. In: Am. J. Clin. Nutr. 78 (3 Suppl.), 657S–659S.

Marlow, H. J., Hayes, W. K., Soret, S., et al. 2009. Diet and the environment: does what you eat matter? In: Am. J. Clin. Nutr. 89(5), 1699S–1703S

Nagyné, K. 2008. A minőségbiztosítási alapismeretek és az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek alapismeretei. SZIE-GTK p.101

Palmer, S. 2014. Nutrients of concern for individuals following a plantbased diet.

Plant Based Foods Association and The Good Food Institute Sets Retail Sales Benchmarks for Plant-Based Food Categories 2017.

Táplálkozás, tápláltság 2019. KSH felmérés

The Vegan Society 2018. Definition of veganism.

Torres, B., Torres, J. 2009. Being Vegan in a Non-Vegan World. In: Vegan Freak. PM Press, p. 100–102.

Vegan Food & Living 2017. Vegan Baileys is finally available in the UK!

A Bizottság (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló rendelete az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az alkoholtartalom-növelés engedélyezésére vonatkozó lehetőség által érintett szőlőtermő területek, az engedélyezett borászati eljárások és a szőlőből készült termékek előállítására és tartósítására alkalmazandó korlátozások, a melléktermékek százalékos arányban megadott minimális alkoholtartalma és a melléktermékek kivonása, valamint az OIV adatlapjainak közzététele tekintetében történő kiegészítéséről

Az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU RENDELETE (2013. december 17.) a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról, és a 922/72/EGK, a 234/79/EK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről

Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2019/1700 rendelete (2019. október 10.) az egyedi szinten, mintavétel útján gyűjtött adatokon alapuló, személyekre és háztartásokra vonatkozó európai statisztikák közös keretének létrehozásáról

1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A Lalátka Olivia (hallgató Neptun azonosítója: A0RR53) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő **védésre javaslom** / nem javaslom².

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

Kelt: Budapest, 2023. 04. 25.



Belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendő.

³ A megfelelő aláhúzendő.

NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió¹ nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Lalátka Olivia
A Hallgató Neptun kódja: A0RR53
A dolgozat címe: A vegán borok hazai helyzetképe
A megjelenés éve: 2023
A konzulens tanszék neve: Szőlészeti és Borászati Intézet

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió² egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

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

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

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

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

Kelt: 2023. év 04. hó 21. nap



Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.