

# **SZAKDOLGOZAT**

**Szabó Adrienn**

**2023**



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**

**Budai Campus**

**Kertészettudományi Intézet**

**Informatikus és szakigazgatási agrármérnöki alapképzési szak**

**A hungarikumok jelentősége agrár- és élelmiszeripari  
szempontból, jogi vonatkozásai a hízott libamáj példáján  
keresztül**

**Belső konzulens:** Dr. Ladányi Márta  
tanszékvezető egyetemi tanár

**Belső konzulens  
intézete/tanszéke:** Matematika és  
Természettudományi Alapok  
Intézet/Alkalmazott  
Statisztika Tanszék

**Külső konzulens:** Ertseyne Dr. Peregi Katalin  
címzetes egyetemi tanár

**Készítette:** Szabó Adrienn

**Budapest**

**2023**

# Tartalom

<b>1. Bevezetés és célkitűzések .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Védjegyek típusai és szerepe.....</b>	<b>6</b>
2.1 Magyarországi viszonylatban használt védjegyek és árujelzők .....	13
2.2 Védjegyek ismertsége, magyar termékek fogyasztói megítélése .....	15
<b>3. Hungarikum védjegy bemutatása.....</b>	<b>17</b>
3.1 Hungarikumok gyűjteménye és a Magyar Értéktár .....	19
3.1.1 A Hungarikumok Gyűjteményébe történő bekerülés folyamata.....	21
3.1.2 Bizottságok és tevékenységük bemutatása .....	21
3.2 A hungarikum védjegy célja, jogszabályi háttere .....	23
3.3 Kategóriák és termékek .....	24
3.3.1 Nem élelmiszerekhez, agráriumhoz kötődő hungarikumok .....	24
3.3.4 Turizmus és vendéglátás, agrár- és élelmiszergazdaság kategóriák hungarikumai .....	25
<b>4. Hízott libából készült termékek .....</b>	<b>27</b>
4.1 Történeti, kulturális jelentőség .....	29
4.2 A töméses hizlalás: állatvédelmi és állatjóléti kérdések .....	32
4.3 A hízott libából készült termékek, mint hungarikumok helye a magyar gazdaságban ...	34
4.3.1 A hízott libamáj hungarikummá válása .....	36
4.3.2 Hamisítási esetek hatásai.....	37
4.3.3 Madárinfluenza-járvány hatásai .....	38
4.4 Fogyasztói szokások a hízott libából készült termékek körében .....	39
<b>5. Következtetések és javaslatok .....</b>	<b>41</b>
<b>6. Összefoglalás .....</b>	<b>42</b>
<b>Köszönetnyilvánítás .....</b>	<b>43</b>
<b>Irodalomjegyzék .....</b>	<b>44</b>
<b>Táblázatok és ábrák jegyzéke .....</b>	<b>52</b>
<b>Hallgatói nyilatkozat.....</b>	<b>55</b>
<b>Konzulensi nyilatkozat.....</b>	<b>56</b>

# 1. Bevezetés és célkitűzések

A magyar ínyencségek közül a hízott libamáj (foie gras) az egyik legkülönlegesebb, nemzetközi gasztronómiában széles körben ismert és közkedvelt étel. Változatos módon felhasználható, a hízlalás miatt más állatok májánál sokkal lágyabb, jól elkészítve kenhető állagú krémes fogássá válik, amelyet gyakran párosítanak gyümölcsökkel vagy kínálnak szárazabb húsok mellé. A libák tömással történő hízlalása már az ókori Egyiptomban, i.e. 2500 körül is jellemző volt (Böő, 2000), de az ilyen módon megvalósított libatartás Magyarországon is több évszázados múltra tekint vissza, hiszen már a XI-XII. század óta jelen lévő gyakorlat (Bogenfürst, 1992). Ennek eredményeként a hazai kultúra és tradicionális konyha elválaszthatatlan részét képezik a hízott libából készült termékek.

A hízott libából előállított élelmiszerek jelentősége nem csak a történelmi és kulturális szerepükben nyilvánul meg. A gazdaság szempontjából szintén kiemelkedő termékek: Magyarország hízott libamáj exportjának volumene az egyik legnagyobb Európában (agrotrend.hu/NAK, 2016). Piac- és versenyképességüket növeli, hogy hungarikumként bejegyzett élelmiszerek, amely más védjegyekhez hasonlóan garanciát ad a magas minőségre, a kiváló megítélés fenntartására. Ez a turizmusban elfoglalt helyük miatt is fontos, hiszen a hungarikumként számon tartott élelmiszerek, hagyományos magyar fogások lévén vonzzák a kísérletező kedvű külföldi fogyasztókat.

Hungarikumnak nevezzük az olyan magyar nemzetiségre jellemző szellemi és anyagi alkotásokat, ember által előállított vagy a természet adta értékeket, amelyek egyediségükkel, minőségükkel, jellemző tulajdonságaikkal kiemelkedők, és jogszabály alapján hungarikumnak nyilváníthatók. A kulturális nemzeti értékek megőrzése, fenntarthatósága, és mind hazai és nemzetközi közegben történő megismertetése és hasznosítása szempontjából különösen fontos a hungarikumok szerepe (2012. évi XXX. törvény; 2015. évi LXXX. törvény).

A hungarikum védjegy használata a hagyományos módszerekkel történő hízott libamáj előállításának fennmaradását is hivatott elősegíteni. Az állattartás e formája, illetve a know-how, generációról generációra adódik tovább a libatartó családokban, gazdaságokban. A töméses etetésnél közvetlen kapcsolat van a gazda és az állat között, a jól felkészült állattartók pedig képesek megnyugtatni állataikat a kényszeretetés miatti esetleges stressz hatásának kezelésére (Sótonyi és Lorászko, 2008). A különleges tartási, etetési módszer azonban egyrészt többlet költséggel jár, másrészt emiatt ambivalens a termékkör megítélése. A hízlalás felvethet az állatok jólétével szembeni aggályokat, ezért különös figyelmet kell fordítani a megfelelő, szabályozott körülmények között történő állattartásra.

A régmúlta visszanyúló hagyományok és érzékszervi előnyök ellenére a hizott libából készült ételek nem képezik a magyar háztartások mindennapjainak részét (Lendvai és Czibolya, 2014). Az állatvédelem mellett a termékek egyre emelkedő ára akadályozza a fogyasztási mennyiségük növekedését, illetve a közelmúltbeli madárinfluenza-járvány miatt szükséges tömeges állomány-leölés, ehhez kapcsolódóan az export korlátozása erősen megtépázta az ágazatot (Nébih, 2023). Mindezek miatt az állam több ponton igyekszik támogatni a libatartókat, elősegíteni a biztonságos és kifogástalan minőségű termékek előállítását, illetve folyamatosan napirenden lévő kérdés a hizott libából készült termékek népszerűsítése. Az állattartók számára elérhető telephely-fejlesztésre fordítható források, de állatjóléti támogatások is igényelhetők. A madárinfluenza hatásait az Európai Unió pedig a mezőgazdasági krízisalap bevezetésével tervezi enyhíteni (trademagazin.hu, 2023). A fogyasztás ösztönzésére rendszeresen szerveznek szakmai tanácsadással összekötött fesztiválokat (például Libafesztivál Kiskunfélegyházán), és időszakosan ismertető kampányokkal hívják fel a figyelmet a libahús változatos felhasználhatóságára (például 2023 nyarán a Baromfi Termék Tanács és az Agrármarketing Centrum közösen népszerűsítette a baromfi-, így a libahús grillezésének módjait) (trademagazin.hu, 2023).

A fentiek alapján jól látszik, hogy a hizott libából készült élelmiszerek előállítására, elterjedésére, népszerűségére és fogyasztására ellentétes irányú erők hatnak, történetében napjainkban is megfigyelhetők hullámvölgyek. Dolgozatomban az élelmiszerek minőségével összefüggésben a védjegyek, ezen belül is a hungarikumok komplex szerepének vizsgálatát tűztem ki célul, különös tekintettel a gazdasági és a fogyasztók bizalmának növelésére gyakorolt hatásokra. Emellett célom volt a hungarikumok közül a hizott libából előállított élelmiszerek helyzetét alaposabban vizsgálni, bemutatva a hungarikummá válásuk körülményeit is.

## 2. Védjegyek típusai és szerepe

Az élelmiszerek olyan különleges, alapvető létszükségletet kielégítő árucikkek, amelyek növényi, állati, ásványi, vagy mikroba eredetű anyagokból készülnek, és változatlan (nyers) vagy feldolgozott formában emberi fogyasztásra szántak, vagy amelyeket várhatóan emberek fogyasztanak el (Mizik, 2018; Szabóné Koncz, 2008; Figler, 2015). Mivel az élelmiszer-összetevők többsége élő anyag, amelyek sokszor szezonálisan érhetőek csak el, ezért rendelkezésre állásuk nehezen előre jelezhető, illetve minőségük dinamikusan változik (Mizik, 2018). Az élelmiszerek minősége egy absztrakt fogalom, amely az élelmiszertermék összetevőinek, érzékszervi tulajdonságainak, egyéb jellemzőinek a fogyasztók számára képviselt értékének tekinthető, vagyis tulajdonképpen az élelmiszer minden olyan tulajdonsága, amelyet a fogyasztó elvár (Mizik, 2018). Bár jellegükből adódóan az élelmiszerek összetevőinek állandó minőségét nehéz garantálni, a fogyasztók az év minden szakaszában, földrajzi elhelyezkedéstől függetlenül ugyanolyan jellemzőkkel, értékkel rendelkező termékek előállítását igénylik a gyártóktól.

Jogszabályok és szabványok, standardok által az élelmiszerek minőségét összetételi normák meghatározásán keresztül, például egyes összetevők minimális vagy maximális arányának kikötésével lehet meghatározni. Az egyik legfontosabb ilyen, összetételre is vonatkozó útmutató – a közösségi rendeletekben meghatározott kötelező érvényű élelmiszerbiztonsági előírásokon felül – a nemzetközi Codex Alimentarius, illetve hazai viszonylatban a Magyar Élelmiszerkönyv (Mizik, 2018). A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai között (I. kötet) például a húskészítmények esetén szerepel, hogy egyes terméknevezéseket csak meghatározott típusú összetevők, megfelelő mennyiségben történő alkalmazása esetén lehet használni. Példaként: párizsi vagy parizer megnevezéssel csak a legalább 51% hústartalmú, csontokról mechanikusan lefejtett húst azonban legfeljebb 10%-ban tartalmazó terméket lehet illetni. Ezen kívül a kémiai (pl. fehérje-, zsírtartalom), és érzékszervi jellemzőkre, megjelenésre is kitér az előírás (Magyar Élelmiszerkönyv, 2019). A második kötetben összegyűjtött irányelvek már az emelt szintű, különleges minőségű, prémium, vagy akár kézműves élelmiszertermékek meghatározásáról szólnak, amelyet betartva az előállítók kiemelhetik a termékeiket (magyarelelmiszerkonyv.hu, 2023).

Az összetétel mellett a gyártás élelmiszerbiztonsági és -higiéniai körülményeire szintén vonatkoznak jogszabályok, illetve önkéntes alapon az élelmiszeripari vállalkozók alkalmazhatnak minőségbiztosítási szabványrendszereket is (nemzetközi rendszerek például az ISO 9001, ISO 22000, illetve kereskedelmi például az IFS, BRC, GlobalGAP), amelyek

megfelelő alkalmazását független, auditálást végző szervezetek segítségével tanúsíthatnak (Mizik, 2018). A minőségirányítási rendszerek között megkülönböztethetők vállalkozások közötti, a vállalkozások által a fogyasztók felé kommunikált, és ezeket kombináló rendszerek is. A vállalkozások közötti szabványrendszerek alkalmazásának célja általában az élelmiszeripari vállalkozások működésének hatékonyabbá tétele, amelyek bevezetését sok esetben a kiskereskedelmi láncok követelik meg a gyártótól. Ilyenek például az IFS és BRC minőségirányítási rendszerek. Azok, amelyeknek az alkalmazása a fogyasztókat célozza, az ellenőrzött folyamatokat, jobb minőséget közvetítik, ezeket jellemzően feltüntetik a csomagoláson is. Példaként egy, az ISO 22000 rendszer alkalmazását jelölő grafikát mutat be az 1. ábra.



*1. ábra: Az ISO 22000 minőségirányítási rendszer alkalmazását jelző embléma (forrás: pannoncert.hu, 2023)*

Egy élelmiszertermék minőségének – vagyis a fogyasztók révén felmerülő elvárásoknak – részei az eredetre, különleges előállítási feltételekre vonatkozó tulajdonságok, mint a származási ország vagy régió, a fenntartható vagy organikus (bio) módon történő termelés, vagy akár a hagyományos jelleg. Ugyan az EU 1169/2011 számú rendelete kötelezővé teszi bizonyos információk feltüntetését az élelmiszerek csomagolásán, illetve a fogyasztók megfelelő tájékoztatását, míg a félrevezető, megtévesztő gyakorlatokat tiltja, mégis fennáll az úgynevezett információs aszimmetria. Ez arra utal, hogy az élelmiszertermékről a gyártó birtokában van minden adat, viszont a vásárlók, fogyasztók csak arról kapnak információt, amelyet az előállító tájékoztatása tartalmaz, ugyanakkor ennek valóságtartalmáról saját maguk nem tudnak megbizonyosodni (Podruzsik és Kasza, 2008; Lehota, 2018). Ennek az aszimmetriának a csökkentésére is alkalmasak a különböző védjegyek, amelyek amellet, hogy egy adott tulajdonságot garantálnak a fogyasztó számára (például származási hely), segítenek eligazodni a termékek között, hiszen egyes élelmiszereket kiemelnek a többi közül, tehát marketing céllal is bírnak. A megkülönböztető jelöléssel, illetve az így közvetített információval továbbá támogatják a tudatos vásárlást, a fogyasztók informált döntéshozatalát (portal.nebih.gov.hu, 2023).

Védjegynek tehát az áruk és szolgáltatások megkülönböztetésére, azonosítására szolgáló jogi oltalmat nevezzük. A hozzájuk kapcsolódó jelöléseket (pl. grafikai ábrázolásokat) a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala veszi lajstromba, a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvényben lefektetett eljárás szerint (sztnh.gov.hu, 2023). Az 1997. évi XI. törvény alapján védjegyoltalomban részesülhet többféle megjelölés és ezek kombinációja is:

- szavak és szóösszetételek, személynevek és jelmondatok;
- betűk és számok;
- ábrák és képek;
- alakzatok (sík és térbeli is), a termék vagy annak csomagolásának formáját is beleértve;
- színek, színösszetételek, fényjelek és hologramok;
- mintázatok;
- hangok;
- mozgást megjelenítő jelölések;
- pozíciómegjelölés;
- egyéb multimédia-megjelölés is.

A védjegyoltalom kizárólagos, vagyis az alá eső megjelöléseket csak a védjegy tulajdonosa, vagy az általa feljogosítottak használhatnak termékeik vagy szolgáltatásaik megkülönböztetésére. Azokat a terméktípusokat, szolgáltatásokat, amelyekre a védjegy alkalmazható, az árujegyzék tartalmazza. Az oltalom elismerését nemzeti, nemzetközi és közösségi (Európai Unió) szinten is lehet kérni, amelyek különböznek egyrészt a bejelentés és eljárás módjában, illetve a védjegy hatályában. Míg a nemzetközi védjegy a bejelentő által megjelölt tagállamokban érvényes, az európai uniós védjegy oltalma az Európai Unió összes országát érinti (Darvasné Ördög, 2014; Európai Parlament és Tanács, 2017).

A védjegyek egyes típusait Székelyhidi és munkatársainak (2014) leírása alapján mutatom be. Tárgyuk és használói körük alapján lehet szó áru- vagy szolgáltatás-, illetve együttes- vagy tanúsító védjegyekről.

- **Áruvédjegy:** olyan jelölés, amely egy meghatározott cég által előállított termék megkülönböztetésére szolgál (például Félégyházi tej). Általa megakadályozható, hogy mások használják az áruvédjegy alá tartozó márkanevet, logót, szimbólumot, így a hamisítás megelőzésében is fontos a szerepük.
- **Szolgáltatási védjegy:** egy meghatározott vállalkozás nyújtotta szolgáltatás kiemelését célzó védjegy.



- Együttes védjegy: nem egy adott cég, hanem társadalmi szervezet, köztestület vagy valamilyen egyesülés tagjai által készített árukat, vagy általuk nyújtott szolgáltatásokat különböztetik meg (pl. Vecsési káposzta).
- Tanúsító védjegy: kivételes minőségű vagy más kiemelhető jellemzővel (pl. származás, eredet) rendelkező áruk és szolgáltatások megkülönböztetését biztosítja, amelyet a védjegyhez tartozó szabályzat alapján tanúsít a védjegy tulajdonosa. A tanúsítandó összes termékjellemzőt és/vagy az előállítás módjára vonatkozó jellemzőt előre rögzíti a védjegytulajdonos a védjegy szabályzatában. Míg az együttes védjegyet egy közösség használja, a tanúsító védjegy esetén a tulajdonos (amely általában egy szervezet) független a felhasználóktól (vagyis például ő maga nem állít elő vagy forgalmaz a védjegy árujegyzékében szereplő termékeket), csupán ellenőrzi a védjegyet használók elvárásoknak történő megfelelését.

Az 1997. évi XI. törvény a védjegyoltalom mellett a földrajzi árujelzők alkalmazására is kiterjed. A „földrajzi árujelző” azoknak a megjelöléseknek a gyűjtőneve, amelyet a termékek földrajzi eredetének megkülönböztetésére, azonosítására lehet használni (például Makói hagyma). Oltalom alá hatósági eljárást követően, a meghatározott feltételek teljesítése esetén kerülhet egy-egy termék, amellyel a minőségi jellemzők és a származási terület (táj, helység, ország) közötti kapcsolatot ismerik el. Az európai uniós szabályozás a földrajzi árujelzők oltalmának tekintetében sok hasonlóságot mutat (sztnh.gov.hu, 2023), a minőségi követelményeknek való megfelelés három szimbólummal jelezhető a terméken, típustól függően. A földrajzi árujelző használati szándékának bejelentése után helyszíni ellenőrzés történik, ahol a termelést, illetve a termék minőségét, és annak jelölését is vizsgálják, különös tekintettel az uniós jelzések használatára (portal.nebih.gov.hu, 2023).

A nemzeti szabályozás szerint a földrajzi árujelzők két fajtája lehet, a földrajzi jelzés és az eredetmegjelölés. Mindkét típusnál a termék kiemelt tulajdonsága a földrajzi származáshoz köthető, viszont eredetmegjelölést csak akkor lehet alkalmazni, ha a termelés, feldolgozás, előállítás lépései mind az adott területen történtek, míg a földrajzi jelzéshez elegendő egy előállítási lépésnek ott történnie (sztnh.gov.hu, 2023). Az uniós minőségrendszer három kategóriát különít el: az oltalom alatt álló eredetmegjelölést (OEM), az oltalom alatt álló földrajzi jelzést (OFJ), és a földrajzi árujelzőt (FJ), amely viszont csak szeszes italok és ízesített borok tekintetében alkalmazható. A magyar definícióhoz hasonlóan az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés az adott régióból származó alapanyagok arányában, és az előállítás helyben történő lépéseinek számában különböznek. OEM megjelölésű termék például a már említett Makói hagyma, vagy a Szegedi téliszalámi, míg OFJ csoportba tartozik a Csabai és a Gyulai

kolbász. FJ jelölésűek lehetnek példaként az „Irish Whiskey” elnevezésű, Írorszáiban készült termékek. A 2. ábra az oltalom alatt álló eredetmegjelölés szimbólumát, a 3. ábra pedig az oltalom alatt álló földrajzi jelzését mutatja be. A szeszes italok és ízesített borok földrajzi árujelzőjének nincsen külön szimbóluma, az OFJ besorolással megegyező jelölést lehet feltüntetni a terméken (agriculture.ec.europa.eu, 2023).



2. ábra: Oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)



3. ábra: Oltalom alatt álló földrajzi jelzés szimbóluma (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)

Az Európai Unió minőségpolitikai rendszerében további kimagasló jellemzőt kommunikáló megjelölés a „hagyományos különleges termék” (HKT), amelyet hagyományos módon előállított élelmiszerek esetén szerepeltethet a gyártó, továbbá nehéz természeti adottságokkal rendelkező környezetben készült termékekre egyéb jelzések használhatók. A hagyományos különleges termékek (HKT) közé tartozik például a Rögös túró vagy a Tepertős pogácsa. A hagyományos különleges termékek címkéjét a 4. ábra prezentálja. Az egyéb minőségrendszereken belül beszélhetünk a „hegyvidéki termékekről” és az „EU legkülső régióiból származó termékekről”. Előbbi a zordabb körülmények között, hegyvidéken termelt alapanyagok, állati termékek esetén a hegyvidékről származó takarmány felhasználásával, feldolgozott élelmiszer esetén a hegyvidék területén történt gyártási lépésekkel előállított termékekről van szó. Utóbbi szintén a földrajzi elhelyezkedéshez kapcsolódik – az Európai Unió külső területein az elszigeteltség és az időjárási viszonyok miatt a mezőgazdaság külső tényezőknek sokkal jobban kiszolgáltatott helyzetben van. Emiatt alkalmazható például az

ötödik ábrán szereplő logó, az innen (például az Azori-szigetektől, Kanári szigetektől, Réunionról, stb.) származó élelmiszerek ismertségének növelése céljából (agriculture.ec.europa.eu, 2023).



4. ábra: A hagyományos és különleges termékeken feltüntethető szimbólum (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)



5. ábra: Réunion területéről származó élelmiszereken és mezőgazdasági termékeken szerepeltethető logó (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)

Az Európai Unió szintű, valamilyen szempontból kiemelt minőségű termékeket jelölő rendszerek között megemlíthető még a biogazdálkodásban előállított élelmiszerek címkéjén alkalmazható jelzés („ökológiai logó”, 6. ábra).



6. ábra: A bioélelmiszereken használható, ökológiai termelésből való származást igazoló logó (forrás: 2018/848/EU rendelet)

A vonatkozó jogszabály (az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/848 rendelete (2018. május 30.) az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek jelöléséről, valamint a 834/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről) állapítja meg az ökológiai termelés

feltételeit, illetve az ökológiai termékek jelölésének szabályait. Az ökológiai logó használatával a termelők biztosítani tudják a fogyasztókat arról, hogy a mezőgazdasági szereplő elkötelezett az ebből a szempontból magasabb szintű termelési követelmények mellett, továbbá, hogy az adott termék a rendeletben meghatározott fenntarthatóságot szem előtt tartó szigorú szabályoknak megfelel.

Az előzőekben bemutatott, élelmiszerminőséget garantáló és közvetítő eszközök alapján tehát az élelmiszerek tulajdonságait több szinten mutathatják be, biztosíthatják a gyártók. Vannak kötelező érvényű, a csomagoláson mindenképpen feltüntetendő tulajdonságok, amely alapkövetelmények teljesülését az 1169/2011/EU rendelet alapján a jelölésen meg kell jeleníteni. Ilyen például a termék elnevezése, meghatározása (pl. „tej”), vagy az előállítás helye. Szintén a jelölési szabályok vonatkoznak egyéb termékjellemzőkre és termelési sajátosságokra, viszont valamilyen megkülönböztető tartalommal bírnak, ezzel együtt pedig nem kötelezően alkalmazandók például az olyan állítások, mint a „szabadtartásban termelt” (Darvasné Ördög, 2014). A minőség biztosításának másik oldala a tanúsítási vagy minőségrendszerek alkalmazása, amelyet az előállítók, forgalmazók szintén önkéntes alapon használhatnak, de itt is megkülönböztethetnek alapkövetelményeket és magasabb szintű, hozzáadott értéket képviselő formákat. Ebből a szempontból az alapkövetelmények teljesülését igazolják az olyan magán minőségirányítási rendszerek, mint a korábban már említett IFS és BRC. A magasabb szintű minőséget pedig például a védjegyek, földrajzi árujelzők, vagy az egyéb EU-ban alkalmazható minőségrendszerek kommunikálhatják a fogyasztóknak. Ezt a csoportosítást szemlélteti a hetedik ábra (Darvasné Ördög, 2014).



7. ábra: Az Európai Unió minőségpolitikai meghatározásainak csoportosítása a minőségszintek és önkéntesség mentén (forrás: Darvasné Ördög, 2014)

## 2.1 Magyarországi viszonylatban használt védjegyek és árujelzők

Magyarország, ahogy minden tagállam igyekszik a lehető legkevésbé a más országokból származó élelmiszerimportra hagyatkozni, a boltok polcain saját hazai termékeiket felvonultatni (Kasza et al., 2011). Ugyanakkor a fogyasztók egy jelentős része is szívesen választ a saját hazájából származó termékeket: a magyar lakosság több mint háromnegyede figyel arra, hogy magyar élelmiszereket vásároljon (Szegedyné Fricz et al., 2016). Ennek előnyeit felismerve a gazdasági tényezőkön kívül (pl. a szállításkor kevesebb megtett út miatti környezetvédelmi szempontok, vagy akár a munkahelyek teremtése, vagy a magyar élelmiszerbiztonsági hatóság által gyorsabb reagálás lehetősége probléma esetén stb.) a magyar eredet, mint érték megjelenik az élelmiszertermékek jelölésében, megkülönböztetésében is.

Annak hátterét, hogy milyen esetekben lehet bizonyos megnevezéseket használni az eredetre, az úgynevezett „Magyar termék rendelet”, vagyis az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012. (VII. 25) VM rendelet biztosítja. A rendelet három különböző esetre tér ki: definiálja a magyar/hazai/hazai feldolgozású termékek körét, kitér a különleges minőségű termékekre és a kézműves termékekre is. A rendelet nem teszi kötelezővé a kategóriák használatát és nem társít hozzá védjegy vagy logó használati kötelezettséget sem. A különleges minőségű és kézműves élelmiszerek összetevőire vonatkozóan a Magyar Élelmiszerkönyv II. kötetének irányelvei tartalmazzak leírásokat, amelyben termékenként szerepel, hogy pontosan milyen jellemzőkkel kell az ilyen áruknak rendelkeznie. A magyar, a hazai, és a hazai feldolgozású élelmiszerek között a felhasznált magyar alapanyagok és a feldolgozás, előállítás Magyarországon kivitelezett lépéseinek aránya tér el. Az elnevezésekhez tartozó kritériumokat Székelyhidi és munkatársainak (2014) összehasonlítása alapján tartalmazza az 1. táblázat.

A VM 74/2012 rendeletnek megfelelő terméktulajdonságokat a gyártók a fenti elnevezések használata mellett védjegyekkel is kommunikálhatják a fogyasztók felé. Ehhez többféle piaci alapú védjegy áll rendelkezésükre, amelyek tanúsítás után használhatók. Fontos megjegyezni viszont, hogy nincs „hivatalos” magyar termék védjegy, és minden gyártó akár saját egyedi megjelölést is alkalmazhat a címkén. A leggyakrabban talán a Magyar Termék Nonprofit Kft. védjegyeit használják, amelyeket a 8. ábra mutat be.

1. táblázat: A magyar eredetre vonatkozó önkéntes megkülönböztető jelzések alkalmazásához szükséges termékjellemzők összehasonlítása a VM 74/2012 rendelete (2012. július. 25.) alapján (forrás: Székelyhidi et al., 2014)

Elnevezés	Termékre, összetevőkre vonatkozó kritériumok
<b>Magyar termék</b>	Növényi eredetű élelmiszereknél a begyűjtés, tisztítás és kezelés; csomagolt termék esetén az előre csomagolás; állati eredetű termékeknél az állat születése, keltetése, felnevelése, vadon élő állat esetén az elejtés/kifogás; feldolgozatlan és feldolgozott termékeknél minden alkalmazott eljárás és előállítási lépés Magyarországon történt.
<b>Hazai termék</b>	Az összetevők több mint felét Magyarországon állították elő, illetve a feldolgozás minden lépése Magyarországon történt.
<b>Hazai feldolgozású termék</b>	Az összetevők kevesebb, mint fele származik Magyarországról, de a feldolgozás Magyarországon történt.



8. ábra: A Magyar Termék Nonprofit Kft. tulajdonában álló, magyar/hazai/hazai feldolgozású élelmiszerek, és magyar szolgáltatások védjegyei (forrás: amagyartermek.hu, 2016)

A magyar élelmiszerpiacon számos további tanúsító védjegy működik, amelyek a magas minőség mellett a magyar eredetre (például jellegzetesen a magyar nemzetiséghez kötődő szimbólumok használatával) utalnak. Példaképpen a Koronás Tojás (9. ábra), és a Magyar Baromfi (10. ábra) védjegyeit mutatom be.

A Koronás Tojás és a Magyar Baromfi védjegyek tulajdonosa a Baromfi Termék Tanács és Szakmaközi Szervezet, Baromfi és Tojástermelők Szövetsége. A logóikat a Baromfi Termék Tanács tagjai használhatják, amennyiben teljesítik a követelményeket, amelyek a magyar származás és jó minőség mellett különös figyelmet fordítanak az élelmiszerbiztonságra (például

szalmonellafertőzéssel szemben védett állományokban történő termelés, hatósági állatorvos általi ellenőrzés) (Baromfi Termék Tanács és Szakmaközi Szervezet, n.a.).



9. ábra: A Koronas Tojas védjegy különböző megjelenési formái (forrás: koronastojas.hu, 2023)

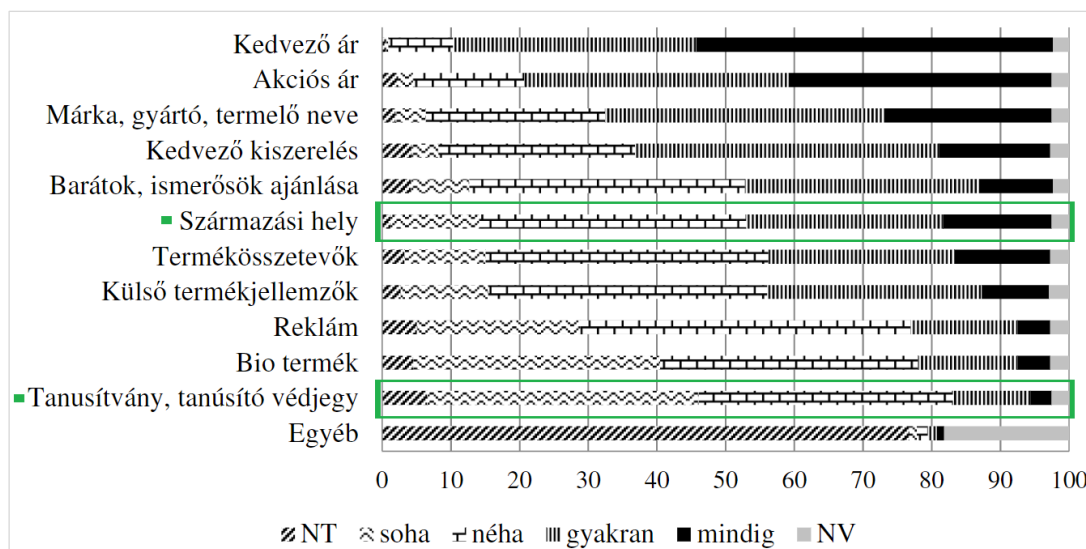


10. ábra: A Magyar Baromfi védjegy megjelenése (forrás: mbtt.hu, 2023)

## 2.2 Védjegyek ismertsége, magyar termékek fogyasztói megítélése

A 2000-es évek elejétől a hazai lakosság etnocentrizmusának mértéke gyors növekedésnek indult, amellyel párhuzamosan a magyar termékek preferenciája is – ezt tükrözi az erre alapozó származásra és minőségre utaló jelölések sokasága (Szűcs és Pólya, 2014). A magyar fogyasztók főként a tejtermékek, zöldségek, gyümölcsök, és a húsfélék esetén tartják fontosnak a magyar eredetet. A hatalmas termékválaszték, és a címkén közölt rengeteg információ azonban nehezíti a választást, amelyet a tanúsító védjegyek elméletben segítenének leegyszerűsíteni (Totth et al., 2019). Ahogy a 11. ábrán is látható, a származási hely a hatodik a rangsorban a termékválasztási szempontok között, amelyet mindig figyelembe vesznek a vásárlók, a tanúsító védjegyek viszont csak a tizenegyedik helyen szerepelnek Totth és munkatársainak (2019) kutatása alapján.





11. ábra: Az élelmiszerek vásárlásakor figyelembe vett szempontok Totth és munkatársainak eredményei szerint (2019)

A különböző jelölések, minőségrendszerek és védjegyek körében zavaros helyzet figyelhető meg a hazai piacon (Szakály et al., 2010; Székelyhidi et al., 2014). Az egyes márkanevek és szimbólumok, tanúsító védjegyek és földrajzi árujelzők között nem tudnak különbséget tenni a fogyasztók, fogalmaikat nem ismerik (Totth et al., 2019). Bár a védjegy (és a földrajzi árujelzők is) és a márka is a marketing eszközei, de amíg a védjegy egy jogi, addig a márka közgazdasági meghatározás. Annak ellenére, hogy a felmérések szerint a fogyasztók tudásszintje meglehetősen alacsony a védjegyekről, a hagyományos és tájjellegű termékekről, és a hungarikum élelmiszerekről is (Székelyhidi et al., 2014), az ezekhez kapcsolódó hozzáállásuk pozitív, garanciát, biztonságérzetet nyújtanak számukra ezek az elnevezések, jelölések. Sőt mi több, az attitűdjeik és az ilyen termékekre vonatkozó ismereteik között is pozitív az összefüggés (Kontor et al., 2019). Ennek megfelelően, ha a fogyasztóknak magasabb a tudásszintje, továbbá például szemléletformáló eszközökkel támogatják a gyártók/forgalmazók a vásárlás közbeni tudatosságot és az információkeresésre való hajlandóságot, akkor a védjeggyel rendelkező termékek, hagyományos stb. jelleg is előrébb kerülnek a termékválasztás szempontjainak sorrendjében (Kontor et al., 2019). További pozitívumként említhető meg, hogy a magyar lakosság fontosnak tartja a tradicionális élelmiszerek vásárlását, illetve a magyar termékek vásárlását „hazafias” magatartásnak élik meg (Totth et al., 2019).



### 3. Hungarikum védjegy bemutatása

Az előzőekben taglalt kutatási eredmények alapján egyértelműen kirajzolódott, hogy a fogyasztók származást, kulturális értéket közvetítő védjegyeket illető ismeretei zavarosak. Popovics (2009) ezekhez a megnevezésekhez, árujelzőkhöz (hagyományos és tájjellegű termékek, regionális termékek, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, oltalom alatt álló földrajzi jelzővel rendelkező élelmiszerek és hagyományos különleges termékek, hungarikumok) fűződő fogalmainak összehasonlítása révén látszik (12. ábra), hogy igen sok az átfedés. Ezt figyelembe véve nem meglepő, hogy a védjegyek szempontjából kevés ismerettel rendelkező lakosság nem tud különbséget tenni a minőségjelzők forgatagában.

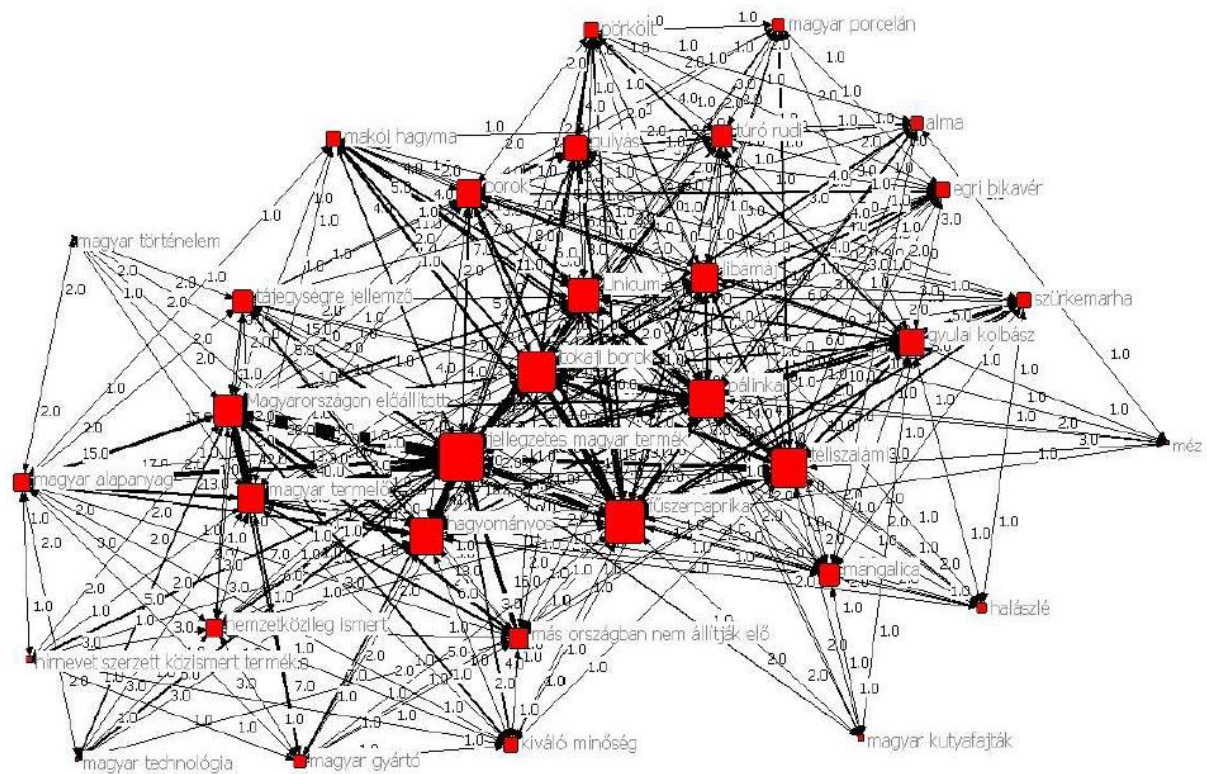
Hagyományos és tájjellegű termék	Regionális termék	OEM; OFJ	HKT	Hungarikum
Történet (idő)				
Hagyomány (kultúra)			Hagyomány (kultúra)	Hagyomány (kultúra)
Hely (földrajzi terület)	Hely (földrajzi terület)	Hely (földrajzi terület)		Hely (ország)
	Földrajzi terület neve	Földrajzi terület neve		
		Közösségi szabályozás	Közösségi szabályozás	
Emberi tudás (know how)		Emberi tudás (know how)	Emberi tudás (know how)	Emberi tudás (know how)
	Etnocentrizmus			Etnocentrizmus
Imázs	Imázs	Imázs	Imázs	Imázs

12. ábra: A földrajzi területhez és hagyományos jelleghez tartozó termék megnevezések és védjegyek jellemzői, hozzájuk kapcsolódó fogalmak (forrás: Popovics, 2009)

A 12. ábrán feltüntetett módon a legtöbb hasonlóság a hagyományos és tájjellegű termékek és a hungarikumok között mutatkozik: mindkettőnek fontos jellemzője a kulturális háttér, a helyhez (területhez, országhoz) történő kötődés, az előállításukhoz szükséges egyedülálló tudás (know how), továbbá az értékük az országimázs kialakításában. Korábbi felmérések alapján nagyon alacsony azoknak az aránya, akik el tudják választani a hungarikumokat a hagyományos és tájjellegű termékektől (Jasák et al., 2014; Tózsér, 2022). Ennek ellenére megfigyelhető volt, hogy a kutatásban részt vevők szerint a magyar termékek hagyományosan kiemelkedő minőségűek, amire az emberek büszkék lehetnek, emellett biztonságosak és jobb ízűek, mint a külföldről származó termékek, illetve jó hatással vannak a gazdaságra (Nótári, 2008; Tózsér, 2022).

A hungarikumokkal a fogyasztók olyan kifejezéseket kapcsolnak össze, mint a „jellegzetes magyar termék”, „hagyományos”, „magyar termelő”, „Magyarországon

előállított”. A 13. ábrán látható együttemlítési mátrixon (Kispál és Kasza, 2010) láthatók továbbá a „más országban nem állítják elő” és „nemzetközileg ismert” kifejezések is, ami arra utal, hogy a lakosság tisztában van a hungarikumok egyedi, világviszonylatban is különleges és kiemelkedő mivoltával.



13. ábra: Hungarikumok együttemlítési mátrixa (forrás: Kispál és Kasza, 2010)

A hungarikumok értelmezése két irányból közelíthető meg: a saját, magyar fogyasztók szemszögéből, illetve a külföldi fogyasztókéból is. Az első alapján a hungarikumok olyan értékek, amelyek szerintünk a legjobban jellemzik a magyarságot, míg a második szerint az a hungarikumok lényege, hogy nemzetközi szinten mit gondolnak Magyarországhoz köthetőnek, a magyarságra jellemzőnek. Ennek okán a hungarikumoknak kiemelt szerepe van az országimázs formálásban, hiszen a külföldiek gyakran asszociálnak a „magyarokról” a világszerte ismert hungarikumainkra, mint a gulyásleves vagy a Tokaji aszú. A hungarikumok szélesebb körben történő ismertté tétele, nagyközönséggel való megismertetése ezzel párhuzamosan javíthatja a magyarságról kialakult képet a külföldiekben, mindamelllett, hogy erősíti a nemzeti-önazonosság tudatot (Tözsér, 2022). Érdekes különbség még a két megközelítés között, hogy a külföldi fogyasztóknak személyes élményeik vannak a hungarikumokról, amelyek miatt kedvelik őket, míg a magyar lakosság ettől függetlenül is meg

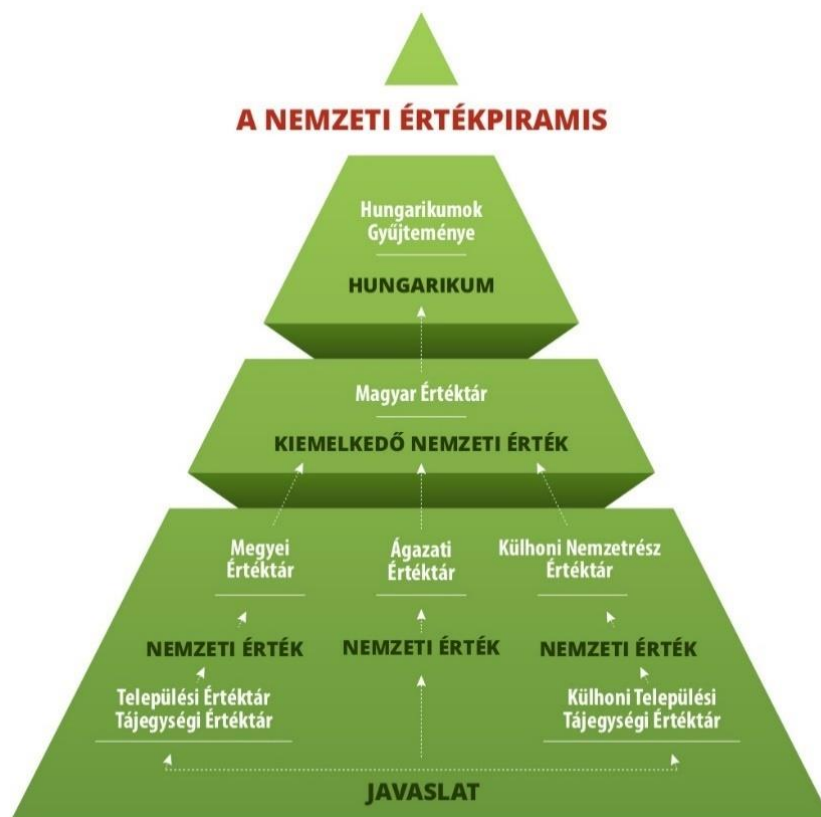
tud nevezni hungarikumokat. Ezen felül a külföldi fogyasztók, akik utazásaik során találkoznak a hungarikumokkal és kötik össze őket kellemes élményekkel, minél inkább ismerik az ország különleges termékeit, annál valószínűbb, hogy kedvezően fognak magára az országra is gondolni (Nótári, 2008; Tózsér, 2022).

A 2000-es években az etnocentrizmus erősödése mellett indult útjára a hungarikum mozgalom elnevezésű civil kezdeményezés, amely célja a magyar értékek összegyűjtése, rendszerezése volt (Tózsér, 2022). Később a magyar nemzetnek fontos értékek azonosításához, dokumentálásához, továbbá az összegyűjtött értékek megőrzéséhez, védelméhez és minél szélesebb körben történő megismertetéséhez adott jogszabályi keretet a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény. A törvény a következőképp határozza meg a hungarikumok fogalmát: „gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye.”

### 3.1 Hungarikumok gyűjteménye és a Magyar Értéktár

A 2012. évi XXX. törvényben foglaltak előtt a hungarikumokat főként agrár- és élelmiszeripari termékek vonatkozásában értelmezték. A 77/2008. (VI. 13.) OGY határozatban ugyan megjelenik a „nemzeti érték”, illetve „szellemi érték” kifejezés is, de a határozat több ponton mezőgazdasági-, élelmiszeripari-, agrártermékekről, őshonos fajtákról, termelési-tenyésztési módszerekről ír, más jellegű értékekről nem. Ezt hangsúlyozza az Európai Unió oltalom alatt álló földrajzi árujelzők és eredetmegjelölések, a hagyományos különleges termék jelöléseinek, és a Hagyományok - Ízek - Régiók programnak a megemlézése is. A magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény viszont már három érték-kategóriát különböztet meg: a hungarikumokat, a kiemelkedő nemzeti értékeket és a nemzeti értékeket, amelyek sokkal többféle ágazathoz tartozó kitűnőségeket takarnak. A nemzeti érték a legtágabb csoport ezek közül, a törvény értelmezésében a magyar kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz köthető minden szellemi vagy anyagi érték vagy termék. A kiemelkedő nemzeti érték pedig a magyar nemzetre jellemző, közismert érték, amely növelheti a megbecsülésünket a világban (Tózsér-Zátori, 2013; Tózsér, 2022). Nemzeti érték például a szurdokpüspöki libakultusz, kiemelkedő nemzeti érték pedig például a kézzel szedett, nagy pehelytartalmú, magyar libatoll, míg hungarikumnak számítanak a hízott libából készült élelmiszertermékek, például a hízott libamáj (hungarikum.hu, 2023).

A nemzeti értékek (beleértve a kiemelkedő nemzeti értékeket és hungarikumokat) azonosítása, rendszerbe szervezése és megőrzése egy alulról felfelé vertikálisan építkező struktúra szerint, az úgynevezett Magyar Nemzeti Értékek Piramisában történik a 14. ábrán látható módon. Az értékpiramis első, vagyis legalsó szintjén a települési, tájegységi, megyei, külhoni (nemzetrészi és települési tájegységi) és ágazati értéktárak kaptak helyet, amelyek a nemzeti értékeket tartalmazzák. A második szinten a Magyar Értéktár van a kiemelkedő nemzeti értékekkel, amelyeket a Hungarikum Bizottság jelöl ki. A kiemelkedő nemzeti értékek közül kerülnek ki a piramis csúcsára a hungarikumok – a harmadik szinten tehát a Hungarikumok Gyűjteménye van (sztnh.gov.hu, n.a.). A Magyar Értéktárba való bekerülés nem feltétlenül a Hungarikumok Gyűjteményének „előszobája”, a kiemelt nemzeti értékekből nem minden esetben lesz hungarikum (hungarikum.hu, 2023).



14. ábra: A nemzeti értékpiramis rendszere a nemzeti értékekkel, kiemelkedő nemzeti értékekkel, illetve hungarikumokkal (forrás: hungarikum.hu, 2023)

A Külhoni Nemzetrészi, és Külhoni Települési Tájegységi Értéktárak a 2012. évi hungarikum törvény 2015-ben végzett módosítása nyomán kerültek az értékpiramisba, amely célja a külhoni (például székelyföldi) értékgyűjtés megteremtése volt. A Hungarikumok Gyűjteményében két érték kapcsolódik külhoni magyar területhez: Torockó épített öröksége,

és a csíksomlyói pünkösdi búcsú és kegyhely, amelyek az Erdélyi Értékek Tárának részei (Tózsér, 2022).

### 3.1.1 A Hungarikumok Gyűjteményébe történő bekerülés folyamata

A nemzeti értékpiramis nemcsak a nemzeti értékek, kiemelkedő értékek és a hungarikumok csoportjait szervezi rendszerbe, hanem a hungarikummá nyilvánítás alulról felfelé építkező többlépcsős folyamatát is mutatja. Első lépésként indoklással együtt készítendő javaslat alapján kérhetik egy érték települési vagy tájegységi, külföldi települési vagy külföldi tájegységi értéktárba való felvételét, amellyel az adott értéket nemzeti értéké nyilvánítják (Horváth, 2015). Az egyes értéktárakba olyan értékek kerülhetnek, amelyeket valamilyen közösség (mérettől függetlenül) a magáénak vall és büszkén képvisel (hungarikum.hu, 2023).

Ez után, attól függően, hogy a kérdéses nemzeti érték kötődik-e a területiség elvéhez, vagyis van-e valamilyen megyei vagy települési kapcsolódása, a megyei értéktárhoz vagy az ágazati értéktárhoz terjeszthető fel a javaslat. A következő lépcső a nemzeti érték kiemelkedő nemzeti értéké nyilvánításának kérelmezése. Ehhez javaslatot a Hungarikum Bizottságnak szükséges benyújtani, majd a Bizottság döntése alapján kerülhet a kérdéses érték a Magyar Értéktárba. Innen további lépés lehet a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvételi kérelem beadása, és a hungarikummá nyilvánításra történő előterjesztés. Ezt a kérelmet szintén a Hungarikum Bizottság vizsgálja meg és bírálja el. Ezek alapján tehát csak a már nemzeti, majd kiemelkedő nemzeti értéknek nyilvánított, értéktárba vett értékek javasolhatók a Hungarikumok Gyűjteményébe, kihagyni vagy „átugrani” az ehhez szükséges lépéseket nem lehet (hungarikum.hu, 2023).

### 3.1.2 Bizottságok és tevékenységük bemutatása

A nemzeti értékpiramis egyes szintjein helyet foglaló értéktárakat a hozzájuk tartozó bizottságok gondozzák. Például települési értéktárat és bizottságot bármely település önkormányzata létrehozhat és működtethet, vagy ennek feladatait az önkormányzat által megbízott állami, egyházi, társadalmi stb. szervezet vagy intézmény is elvégezheti. A vármegyei önkormányzatok ugyanígy szervezhetnek megyei értéktárat és bizottságot, amelyeknek legalább három főből szükséges állnia. A bizottságok működési szabályzatát az önkormányzatok képviselő-testülete határozza meg (hungarikum.hu, 2023).

A Hungarikumok Gyűjteményébe és a Magyar Értéktárba történő felvételt a Hungarikum Bizottság bírálja el, ahogy erről már szó esett, viszont ezt megelőzően a felterjesztéskor az ágazati szakbizottságok megvizsgálják és elővéleményezik a szakterületükhöz tartozó kérelmeket, beadványokat. A szakvéleményben az ágazati bizottságok

meghatározhatják, hogy támogatják-e a kérdéses érték felvételét. A szakbizottságok tehát véleményező, tanácsadó, javaslat megállapító, döntés-előkészítő szereppel bírnak. Minden szakbizottságnak legalább tíz tagot kell számlálnia, akik kinevezése öt évre érvényes. A tagok a szakterületekben illetékes szakemberek, például egyetemi tanárok, múzeumi és levéltári szakértők, kutatók, iparművészek, közigazgatási szakemberek, polgármesterek, gasztronómiában jártas szakértők, sportolók stb. A szakbizottságok esetenként független szakértőt tanácsát is kérhetik. A bizottságok működésüket a Szakbizottsági Alapszabálynak megfelelően végzik, amely szerint 6+1 szakbizottságot hoztak létre a nyolc szakterületi kategóriához (hungarikum.hu, 2023):

- Agrár- és Élelmiszergazdaság Szakbizottság
- Egészség és Életmód Szakbizottság
- Ipari és Műszaki Megoldások Szakbizottság
- Kulturális Örökség Szakbizottság
- Sport, Turizmus és Vendéglátás Szakbizottság (2 szakterület)
- Természeti és Épített Környezet Szakbizottság (2 szakterület)
- +1: Hungarikum Tanúsító Védjegy Szakbizottság.

A Hungarikum Bizottság a 2012. évi XXX. törvényben foglaltaknak megfelelően alakult meg 2012 októberében, logóját a 15. ábra mutatja be.



15. ábra: A Hungarikum Bizottság emblémája (forrás: hungarikum.hu, 2023)

A bizottság legfontosabb szerepe és célja, hogy a nemzeti értékek, kiemelkedő nemzeti értékek és hungarikumok megőrzését, fenntarthatóságát, minél szélesebb körű megismertetését és hasznosítását elősegítse. A bizottság a 2015. évi LXXX. törvény alapján 21 tagú, akik delegálás útján kerülhetnek a testületbe. A tagok a Magyar Országgyűlés, a Magyar Állandó Értekezlet, különböző minisztériumok (például nemzetpolitikáért felelős, kultúráért és az oktatásért felelős, agrárpolitikáért és a természetvédelemért felelős, turizmusért felelős, kulturális örökség védelméért felelős miniszterek), a Magyar Tudományos Akadémia, a Magyar Művészeti Akadémia és a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala intézményeiből



kerülnek a bizottságba. A bizottság elnöke mindig az agrárpolitikáért felelős miniszter (hungarikum.hu, 2023).

### 3.2 A hungarikum védjegy célja, jogszabályi háttere

A 2012. évi XXX. és a 2015. évi LXXX. törvények alapján a Hungarikum Bizottság tevékenységének megjelenítésére szolgál a hungarikum védjegy, amelynek elsődleges feladata a hungarikumként nevesített értékek beazonosítása, megismertetésének elősegítése, továbbá a magas színvonaluk és minőségük folyamatos fenntartása (2012. évi XXX. törvény; 2015. évi LXXX. törvény). Mivel a hungarikumok az összetartozás és nemzeti tudat erősítésének, az ország identitásának és imázsának kialakításában szintén fontosak, nemzetstratégiai szerepük sem elhanyagolható, hiszen gazdasági haszon is származhat belőlük (például a turizmus fellendítése vagy élelmiszerek értékesítése révén) (Tózsér, 2022). Ezt segíti a 16. ábrán látható védjegy, melynek grafikai elemeiben több ízben visszaköszönnek a magyarságra jellemző motívumok.



16. ábra: A hungarikum védjegy (forrás: hungarikum.hu, 2023)

A hungarikum védjegy használatát az Agrárminisztérium (a védjegyjogosult) engedélyezi a hungarikumot fenntartó természetes vagy jogi személy kérelmét követően. A kérelem benyújtása és a védjegy használata is díjmentes, azonban szerződéshez kötött. Az engedély nélküli védjegyhasználat, vagy a védjegyhasználati szerződés megszegése védjegybitortást jelent, amely ellen az Agrárminisztérium bírósági úton lép fel (hungarikum.hu, 2023). A kérelmeket a Hungarikum Tanúsító Védjegy Szakbizottság bírálja el a következő szempontok alapján (Hungarikum Főosztály, 2019):

- 1) a kérelmet benyújtó természetes vagy jogi személy által előállított termék vagy az általa nyújtott szolgáltatás igazolhatóan kapcsolódik a kérelem tárgyában álló hungarikumhoz;
- 2) a kérelmező mennyi ideje állít elő olyan terméket, vagy nyújt olyan szolgáltatást, amely a kérdéses hungarikumhoz köthető, illetve ismertek-e ezek a termékek vagy szolgáltatások a fogyasztók körében;

- 3) a kérelmet benyújtó jogosult-e a földrajzi árujelző és/vagy védjegy használatára abban az esetben, ha földrajzi árujelző-oltalommal védett megjelöléssel vagy védjeggyel ellátott hungarikumról van szó.

A 2012. évi XXX. törvény értelmében a „hungarikum” kifejezés használatát a Hungarikum Bizottság hozzájárulásával lehet használni jogi személy, vagy kereskedelmi illetve vendéglátó-ipari létesítmény elnevezésében. A törvény továbbá arra is kitér, hogy a hungarikum védjegy népszerűsítése a mindenkor agrárpolitikáért felelős miniszter feladata (2012. évi XXX. törvény).

### 3.3 Kategóriák és termékek

A hungarikum védjegy, elnevezés, törvényben foglalt háttér, illetve az e mögött lévő koncepció meglehetősen egyedülálló a világ országainak, nemzeteinek vonatkozásában. A magyar szabályozás egyik ilyen eleme, hogy a „nemzeti érték” fogalmát szándékosan nem szűkíti le semmilyen szempontból, mivel a megközelítés lényeges pontja, hogy csak egy közösség döntheti el, hogy mi az, amit értékesnek tart, ennek megfelelően képviselni tud. Emiatt az „érték” átfogóan kiterjed kulturális javakra, mezőgazdasági és ipari termékekre, épített és természeti környezetre – tehát nem csak a kulturális és civilizációs javak számítanak értéknek, hanem akár kiemelkedő magyar egyéniségek világszínvonalú életművei is (Tózsza, 2019). A 17. ábra szemlélteti a nemzeti értékek sokszínűségét.



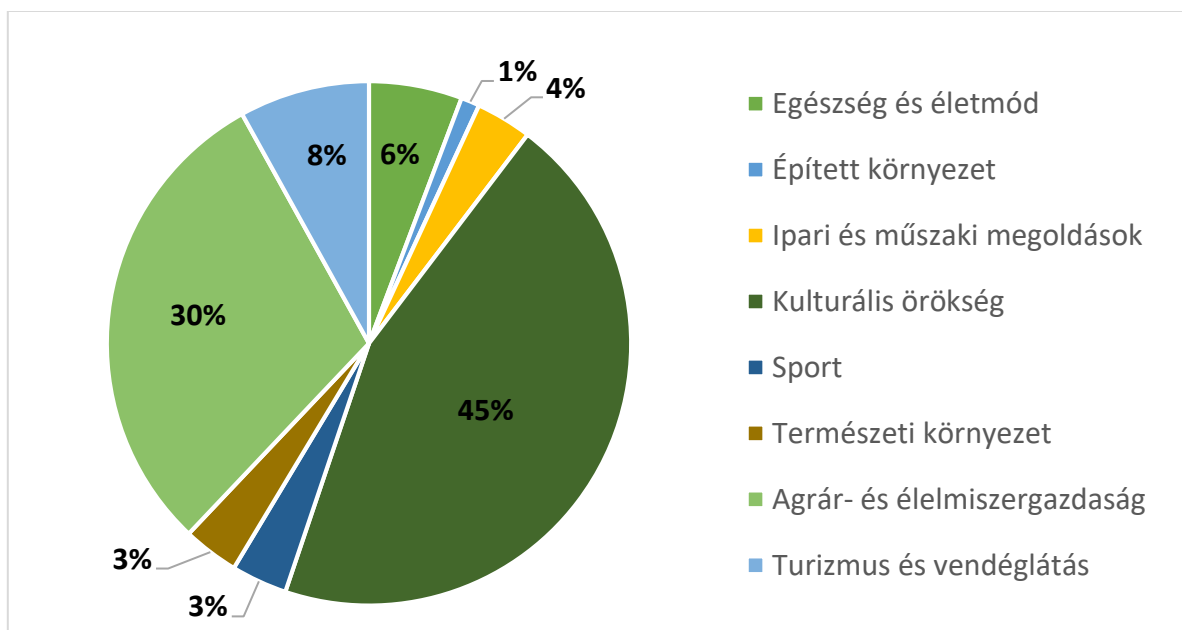
17. ábra: A hungarikumok megismertetését, népszerűsítését célzó grafika (forrás: Hungarikumok Gyűjteménye Facebook oldal, 2014).

#### 3.3.1 Nem élelmiszerekhez, agráriumhoz kötődő hungarikumok

Kezdetben, a 2012. évi XXX. törvény hatályba lépése előtt a hungarikumok többsége a mezőgazdasághoz, élelmiszeriparhoz, gasztronómiához, összességében az agráriumhoz, vagy



a kulturális örökségekhez kötődött. Ezek a kategóriák még ma is hangsúlyosak, de a jelenlegi (2023 októbere) 87 db hungarikum közül, 15 db már nem ezekbe a csoportokba sorolható értéként szerepel. A 18. ábrán az egyes kategóriák megoszlási aránya látható.



18. ábra: A hungarikumok számának megoszlása az egyes kategóriák között (saját szerkesztés)

### 3.3.4 Turizmus és vendéglátás, agrár- és élelmiszergazdaság kategóriák hungarikumai

A turizmus és vendéglátás, illetve agrár- és élelmiszergazdaság hungarikum csoportok előnnyel rendelkeznek a többi kategóriához képest a gazdaságban, profit termelésben elfoglalt helyük szempontjából. Egyrészt annak okán, hogy belőlük a hazai és külföldi piacokon is könnyen terjeszthető, szállítható, értékesíthető termékek készülnek, amelyek nem kötik fizikai formában helyhez a hungarikum megismerését – például a tiszavirágzás megtekintése konkrét helyhez és időhöz kötött, míg Pick téliszalámit anyagi lehetőségeinktől függően bármikor fogyaszthatunk az otthonunkban is. Másrészt, a konyhaművészet (az élelmiszerek fogyasztása) minden ember minden napjának része, de az ünnepnapok elengedhetetlen velejárója is, sőt, még a turizmus hajtóereje is lehet.

A helyi különlegességek, jellemző, tradicionális élelmiszerek és ételek kóstolása még akkor is a belföldi és nemzetközi turizmusnak is hozadéka, ha nem kifejezetten gasztroturizmusról (gasztronómiai turizmusról) van szó. Az élelmiszerekre, ételekre úgy tekintünk, mint a helyi kultúra egy elemére, így a hagyományos ételek kézzelfoghatóvá teszik a helyi közösség kultúráját (Szakály, 2020). Egy korábbi felmérés szerint a lakosság akkor is

törekszik arra, hogy felfedezze utazásai során a környék ételeit, még ha az úticél kiválasztásában nem is játszik kifejezetten szerepet a gasztronómia (Michalkó és Rátz, 2013).

A magyar konyha, illetve élelmiszeripar bővelkedik olyan egyedülálló termékekben, amelyekre magas minőségben, hagyományos módszerekkel előállítva büszkék lehetünk, mint nemzeti értékre. A Hungarikumok Gyűjteményében jelenleg 33 db az agráriumhoz, élelmiszeriparhoz, turizmushoz és vendéglátáshoz kapcsolódó érték van:

#### 1. Turizmus és vendéglátás hungarikumai:

- Karcagi birkapörkölt
- Gundel örökség - Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel Étterem
- Bajai halászlé
- Tiszai halászlé
- Magyar gulyásleves
- Dobostorta
- Pozsonyi kifli

#### 2. Agrár- és élelmiszergazdaság hungarikumai (a nagybetűkkel szedett kifejezések gyártót, márkanévet jelenítenek meg):

- Italok és alkoholos italok: Pálinka, Törkölypálinka, Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú, Szikvíz, UNICUM keserűlikőr, Fröccs, TÖRLEY pezsgő, Egri Bikavér
- Húsok és húskészítmények: PICK téliszalámi, Debreceni páros kolbász, HERZ Classic téliszalámi, Csabai kolbász és Csabai vastagkolbász, Hízott libából előállított termékek, Gyulai kolbász és Gyulai pároskolbász
- Növény- és állatfajok, -fajták: Magyar szürke szarvasmarha, Alföldi kamillavirágzat, Magyar akác, Magyar pásztor- és vadászkutyafajták, Szőregi rózsató
- Fűszerek és ételízesítők: Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, Szegedi fűszerpaprika-őrlemény, Piros Arany és Erős Pista
- Egyéb élelmiszertermékek: Szentesi paprika, Magyar akácméz, Makói hagyma, Kürtőskalács

Dolgozatomban a hungarikumok jelentőségének részletesebb elemzését a hízott libából készült élelmiszertermékek példáján keresztül végeztem el a Bevezetőben ismertetett aktualitásának fényében.

## 4. Hízott libából készült termékek

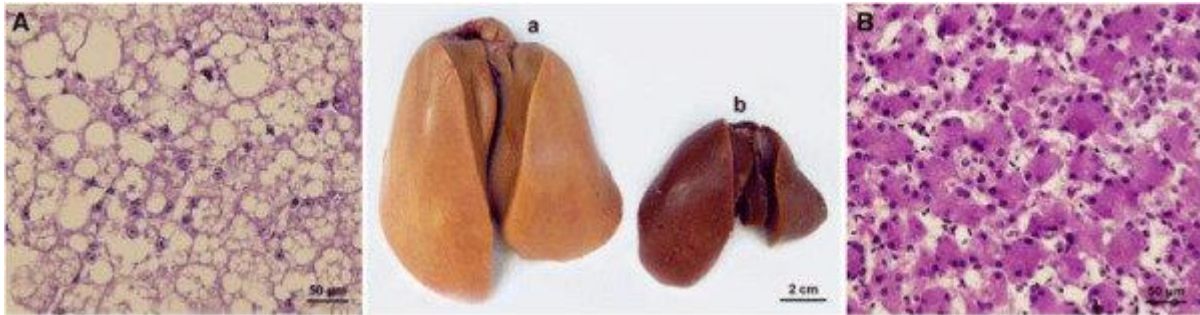
A hízott állatok húsából, májából készült ételek a világ minden táján különlegesnek mondhatók, a hízott libából előállított (élelmiszer) termékek hazánkra kifejezetten jellemzők, kuriózumnak számítanak. A hízott liba hagyományosan Tours-i Szent Márton, Magyarország pártfogójának ünnepnapján (november 11.) tartott lakoma legfontosabb eleme.

A hízott állatokból gyártott termékek egyrészt segítik a magyar élelmiszer- és ételkultúra, tágabb értelemben a nemzeti kultúra ápolását, másrészt a kiemelkedő minőségű termékek Magyarország jó hírét viszik a világban (hungarikum.hu, 2023). A kulturális és gasztronómiai jelentősége mellett a hízott libából készülő áruk termelése nemzetgazdasági szempontból szintén meghatározó: kiváló export-bevételi forrás, ezen kívül pedig az ágazat a leghátrányosabb helyzetben lévő vidéki településeken biztosít foglalkoztatási lehetőségeket. Hazánk, amellet, hogy a termelésben a piacvezetők között van, a termeléshez szükséges szaktudás és kutatások vonatkozásában ugyancsak az élen jár a magyar állattartóknak, élelmiszergyártóknak és más szakembereknek köszönhetően (Kozák, 2011).

A hízott liba húsa és libamáj Magyarország mellett Nyugat-Európában, de a keleti élelmiszerpiacokon is keresett termékek – bontott, egészben csomagolt, darabolt és testrészenként értékesített hízott libatermékekre is nagy a kereslet. A „hízott” kifejezés a töméses hizlalásra utal, vagyis arra a gyakorlatra, amely során kényszeretetéssel érik el az állat (általában liba vagy kacska) növekedését. Ennek elsősorban a különleges minőségű máj előállítása a célja, de a tartástechnológiának köszönhetően más testtájak (például a comb és mell) is magas élvezeti értékűek lesznek (Bogenfürst 1999; Locsmándi 2007). Nemcsak nagyméretű, jó minőségű májat, de jobb húskihozatali arányt, továbbá nagymennyiségű zsír beépülését lehet elérni az etetés eredményeképp. Az így termelt máj a sejtszerkezetét, kémiai összetételét és méretét illetően is eltérést mutat, amely a 19. ábra jobb és bal oldalán látható, de különböző fajok és fajták között is vannak e tekintetben különbségek (Horn, 1981; Hermier et al, 1999).

Ma már a célzottan hízott termékek előállítására alkalmas lúdfajták, sőt hibridek között is lehet választani: a magyar állattartó közegben 9, hízott máj előállítására kifejezetten alkalmas fajta („máj típusú”), illetve ezek hibridjei vannak jelen, de a legelterjedtebb genotípusok a 10-15 kg tömegű emdeni, és a kicsit kisebb, 8-9 kg-os pomerániai fajtákon alapulnak (Blaskó et al., 2011). Mindkét fajta a házilúd (*Anser anser domestica*) változata, előbbit hazánkon kívül Németországban, az Egyesült Királyságban és az Amerikai Egyesült Államokban, míg utóbbit

főleg Lengyelországban, Szlovákiában, Csehországban tartják (waterfowl.org.uk, feathersite.com).



19. ábra: Hízott és hízlalás nélkül tartott (kontrol) libák mája és májszövetének metszetei. Az „A” jelű képen (bal oldal) a 3 hétig tömással etetett állat májszöveve látható 200-szoros nagyításban, az „a” jelű kép pedig az egész máj színét és méretét mutatja. A „B” jelű képen (jobb oldal) egy kényszeretetés nélkül tartott liba májának szövevei láthatók 200-szoros nagyításban, míg a „b” jelzéssel ennek az állatnak a teljes mája került bemutatásra (forrás: Lu et al., 2015)

A kiváló minőséget a magyar származású hízott libából készült élelmiszerek esetén a különleges etetési módon és a fajtákon kívül a Magyar Élelmiszerkönyvben foglaltak is biztosítják. A húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló 1-3/13-1 számú előírás, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 irányelve a húskészítményekről meghatározzák a hízott libamáj pontos minőségi jellemzőit, kémiai összetételét, érzékszervi tulajdonságait (szín, állomány, szerkezet, íz, illat), illetve az irányelv négy minőségi osztályt is megkülönböztet. Az osztályozási rendszert és a friss nyers máj paramétereire (épség, állomány, szín, alak, tömeg) vonatkozó követelményeket a 20. ábra mutatja be.

A termék minőségen túl a magyar szabályozás az állatvédelmi, állattartási feltételeket is lefekteti, hiszen csak kellően szigorú előírások mellett piacképes a termék (Fazekas et al., 2022). A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól szóló 32/1999. (III. 31.) FVM rendelet 4. számú melléklete a hízott máj előállításának szabályairól határozza meg a töméses hízlalás specifikus jogszabályi előírásait, és a hízott máj előállítási feltételeit (32/1999. (III. 31.) FVM rendelet).

Minőségi jellemzők	Állomány	Szín	Épség	Alak	Tömeg legalább, g
Minőségi osztályok	Követelmény				
I.	Tapintása kissé puha és kissé téztás.	Egyenletesen sárgás rózsaszín.	Sérülésmentes, ép.	Arányosan fejlett lebenyek.	400
II.	Az I. osztályú terméktől abban különbözik, hogy a kislebeny 1/3-ad része enyhén húsos tapintású lehet.	Az I. osztályú terméktől abban különbözik, hogy az összfelület 1/10 részén – foltokban – enyhén barna színelváltozás lehet.			350
III.	A II. osztályú terméktől abban különbözik, hogy szívósabb, tömöttebb, a nagylebeny vége is kissé húsos tapintású lehet.	A II. osztályú terméknél sötétebb sárga, az összfelület 1/3-án – foltokban – enyhén barna színelváltozás lehet.	A II. osztályú terméktől abban különbözik, hogy a felület 1/10-én repedés, szakadás lehet.	–	250
IV.	Érettségtől független. Tömött, szívós vagy laza szerkezetű.	A világos krémszínűtől a sötétbarna árnyalatig.	–		

20. ábra: A friss libamáj minőségi osztályai (forrás: Magyar Élelmiszerkönyv 2-13)

#### 4.1 Történeti, kulturális jelentőség

Libatartással, töméses hízlalással és a hízott libamáj előállításával már az ókori Egyiptomban is foglalkoztak, amelyet írásos emlékek és piramisábrázolások is bizonyítanak (Bögge, 1969; Böö 2000). Ilyen ókori ábrázolásokat prezentál a 21. és 22. ábra.

Később Egyiptomból jutott tovább az ilyen módú libatartás a mediterrán területekre, a libahús és a libamáj a görög és a római étkezési kultúra fontos részévé vált (Bogenfürst, 1992). A leírások szerint a Római Birodalomban tejbe áztatott fügét vagy tejjel és mézzel dúsított búzadarát alkalmaztak takarmányként a töméses hízlaláshoz, ezzel segítve a máj nagyobb méretűvé alakulását (Guy és Guémené, 2004).



21. ábra: Ókori piramisábrázolás a libatömésről (forrás: dartagnan.com, 2023)



22. ábra: Ókori ábrázolás vándormadarak kényszeretetéséről (forrás: atlasobscura.com, n.a.)

A lúdtartás hagyományát a rómaiak magukkal hozták a mai Magyarország területére, a Kárpát-medencébe is, bár maga a kacsza- és libatartás a betelepülő honfoglaló magyarok körében is ismert volt (Laca, 1962; Veres és Dunka, 2003). Ezek alapján nem meglepő, hogy a libatartás olyannyira a mindennapok része lett, sőt jelentős háztáji állattartási gyakorlattá nőtte ki magát, hogy a XI-XII. században már a lúdtartás egyházi tized befizetése mellett volt csak lehetséges, amelyre rendelet kötelezte a tenyésztőket. Ezután, a XIII. században már a beszolgáltatott libák fehér színe előírás is lett, tehát már ekkor megjelentek a minőségre vonatkozó első követelmények (Matolcsi, 1975 és 1982).

A középkorban a magyar nemesség előszeretettel fogyasztotta az ínycségnék számító libamájat, sőt, az már ekkor exportcikk volt. Az ország vizenyős területei („wetland”), a nagyterjedésű legelők, és az extenzív mezőgazdasági tevékenység mind kedveztek a víziszárnyasok, így a libák tartásának, bár igazán nagy lendületet a kukoricatermesztés elterjedésével, a XIX. században kapott ez az ágazat (Szép, 1971; Kozák, 2021). Emiatt az 1884. évi állatszámllálás alapján Magyarországon a baromfiállomány 17%-át ludak adták a szántófölddel rendelkező gazdaságokban (Mártha, 1968). Ez idő tájt a libamáj már nem csak főúri ételnek számított, a polgárság egy része, illetve ünnepek alkalmával a jobb módú parasztok is fogyasztották (Kozák, 2021). A töméses libahizlalás módszere generációról generációra szállt, amelyet ekkor még kézzel végeztek, a tömés komoly szakértelmet, nagy gyakorlatot és szorgalmat igényelt (Mártha, 1978). Az 1910-es évektől kezdődően alkalmaztak tömőtölcsért, majd a tömőgépek használata is elterjedt (Winkler, 1926). A 23. ábra a kézi tömés gyakorlatát, míg a 24. egy modern, gépi libatömési folyamatot mutat be példaként.





23. ábra: Kézi libatömés (forrás: [api.europeana.eu](http://api.europeana.eu), n.a.)



24. ábra: Gépi libatömés Lakitelek közelében, Bács-Kiskun megye (forrás: Zemint Zoltán, [flickr.com](http://flickr.com), n.a.)

A későbbiekben a kapitalista gazdálkodás elterjedésével a lúdtartás háttérbe szorult, majd világháborús pusztítás miatt tovább fogyatkozott az ország libaállománya – az 1940-es években a ludak aránya 10% alá csökkent, majd az 1960-as évekre már csak a baromfiállomány 2%-át tette ki (Mártha, 1978; Kozák, 1987). A megtorpanás után a '60-as évektől a nagyüzemi lúdtenyésztés is dinamikusán fejlődni kezdett, a lúdtojások mesterséges keltetését is bevezették. Ekkor a hagyományos, „májra hizlalt” liba mellett a pecsenye és húsliba is megjelent a vágólúdttermelésben (Kozák, 2021). Jellemzően a májliba-termékek előállítása kisebb

gazdaságokban történt, míg a húshasznosításra szántakat a nagyüzemek állították elő. A rendszerváltást követően a libahús kisüzemi, egyéni gazdaságokban történő termelése lett újra hangsúlyosabb (Kozák, 2021), de mára ez kiegyensúlyozottabb lett, 2016-ban az összes lúdállomány valamivel több mint fele származott nagyüzemekből (Április, 2020).

## 4.2 A töméses hizlalás: állatvédelmi és állatjóléti kérdések

A mai modern társadalmakban az egyes állattenyésztési technológiák – mint a libatömés – megítélését, fogyasztók általi elfogadottságát nem a hagyományok vagy a gazdasági érdekek határozzák meg, hanem sokkal inkább az általános normákkal, etikai kérdésekkel való összhang befolyásolja (Kasza et al., 2011). A kényszeretetés, vagyis a hizlalás folyamatát a társadalom egy része állatkínzásnak tekinti, ezért a hizott libamáj előállításához rengetegen kételkedően állnak. Az egyre nagyobb számban jelenlévő állatvédelmi mozgalmak, illetve az állatjóléti szabályok szigorítása sok esetben kihívások elé állítja a lúdtartás ágazatát, pedig a májtermelés hagyománya nemcsak Magyarországon, de Franciaországban és Bulgáriában is nagyszámú munkaerőt foglalkoztat. Az Európai Unióban több országban tiltott a kényszeretetés: Dániában, Észtországban, Finnországban, Lengyelországban, Luxemburgban és Németországban sem megengedett gyakorlat (Fazekas et al., 2022).

A töméses hizlalás a vándormadarak májelzsírosodásának természetes folyamatára épít, amely a költözés előtti felkészülés általános része, az energiaraktározás a célja (Hermier 1997). Ahhoz, hogy a zsír főként a máj sejtszerkezetében jelenjen meg, ne más egyéb raktározásra alkalmas szövetben (például a bőr alatt), minél rövidebb idő alatt minél több, szénhidrátban gazdag takarmány bejuttatása szükséges. Ezért a szabadtartásban előnevelt libákat a hizlalás során naponta legalább kétszer táplálják kézzel, tölcsérrrel vagy géppel. A folyamat még a gépi tömés esetében is élőmunkát, gyakorlatot és szakértelmet igényel, különös tekintettel kell lenni arra, hogy a takarmány (Magyarországon jellemzően kukorica) az állat nyelőcsővébe jusson, ne a légcsővébe. Ezt segít biztosítani a rugalmas gumicső, amellyel az állat torkába juttatják az élelmet. Mivel a víziszárnnyasok esetén nincsen meg a garatot záró reflex, az állat nem öklendezik, a gumicső fájdalmat nem okoz, ha túl sok takarmány jutna a nyelőcsőbe, az állat egyszerűen a fejének megrázásával megszabadul a feleslegtől (Baromfi Termék Tanács, 2013).

Vizsgálatok igazolták, hogy sem a megfelelő keretek között, odafigyeléssel végzett kényszeretetés, sem a máj megnövekedése nem okoz szenvedést a libáknak, a rövid idejű stresszhatás túlnyomó része az állatok lefogásából adódik (Sótonyi és Lorászkó, 2008). A ludaknál a táplálkozási eredetű májelzsírosodás az emberi zsírmájtól eltérően nem kóros állapot, az elzsírosodás reverzibilis. Miután az állatot néhány napnyi spontán éhezés után



szabadon engedik táplálkozni, két héten belül visszaáll a máj eredeti állapota és sejtszerkezete (Guémené et al., 2011). Mivel a hízlalás a libák természetesen fennálló hízekonysága, a májuk zsírraktározó funkciója, más állatoktól eltérő zsírképzése révén valósulhat meg, ez az állapot a viselkedésüket, jóllétüket nem befolyásolja hátrányosan, illetve egészségükre nem káros (Kozák, 2011), így a szabályoknak megfelelő kényszeretetés nem tekinthető állatkínzásnak, amelyet a magyar állatvédelmi törvény ki is mond (1998. évi XXVIII. törvény az állatok védelméről és kíméletéről).

Mindezek ellenére az állatvédelemmel foglalkozó civil szervezetek támadják a lúdtartást, töméses hízlalást végzőket. 2006 novemberében a bécsi székhelyű Négy Mancs állatvédő szervezet kampányt indított a kényszeretetéssel előállított libahúst és -máját termelők ellen, amelyben feketelistán tüntettek fel cégeket. A szervezet felszólította az élelmiszerkereskedelem áruházláncait, hogy a feketelistán szereplő cégektől ne vásároljanak termékeket, mert azok töméses hízlalás eredményei. A listán több magyar vállalkozás is szerepelt, a szentesi Hungerit Kft. például emiatt felfüggesztette a hízott libatermékek előállítását, amellyel elveszítették a számukra legjelentősebb osztrák és német piacukat (Czibolya és Lendvai, 2015; Fazekas et al., 2022). A lejárató kampány komoly gazdasági károkat okozott a cégnek, a többszáz millió forintos bevétel kiesés mellett százakat kellett elbocsátaniuk a dolgozóik közül. Ennek okán a Hungerit Kft. kártérítési pert indított a Négy Mancs ellen, és kérték a feketelistáról való törlésüket. A kampány jó példája volt annak, hogy állatvédelmi kérdésekben sok esetben az érzelmek vezérlik a történések alakulását, pedig a hangsúlynak az élelmiszerbiztonságon és -minőségen kellett volna lennie – ebben a médiának is hatalmas a felelőssége, mivel a szenzáció-hajhászás sokszor fontosabb számukra a valóságnál (Czibolya és Lendvai, 2015). Az eset szerencsére a magyar fogyasztókban nem okozott törést, egy felmérés szerint az agresszív kampányt kifejezetten Magyarországra nézve károsnak ítélték meg (25. ábra), annak ellenére, hogy jelentős részük hallott már a tömés folyamatáról, illetve ismerik is a módszert (Czibolya és Lendvai, 2015).

	Átlag	Szórás
A szervezet a hazai lúd ágazat termelésének csökkenését eredményezi.	4,19	1,19
A Négy Mancs Magyarország kedvező helyzetét rontja, mert a Hungarikum jellegű libamájjal sikerült elérnie.	4,17	1,27
A szervezet valójában nem állatvédelemmel foglalkozik.	3,36	1,40
A Négy Mancs mellett még sok más ilyen jellegű szervezetre lenne szükség, amely védi az állatokat.	2,21	1,43

25. ábra: A Négy Mancs 2006-ban indított lejárató kampányának megítélése a magyar lakosság szerint (forrás: Czibolya és Lendvai, 2015)

Az ágazatban érdekeltek, beleértve a termelők és gyártói szövetkezetek mellett az állami szervezeteket is, igyekeznek az állatoknak lehető legkevesbé megterhelő tömési protokollokat kialakítani. A hízott libamájat hagyományosan előállító és fogyasztó országok, Belgium, Bulgária, Franciaország, Magyarország és Spanyolország által alapított Európai Hízott Májzsövetség (Euro Foie Gras) 2011-ben adta ki a lúdtartás specifikus alapelveit tartalmazó, 12 pontos állatjóléti kartát („European Charter on Breeding of Waterfowl for Foie Gras”). A dokumentum kitér arra is, hogy az előnevelésnek szabad tartásban kell történnie, és a hizlalás előtt hozzá kell fokozatosan szoktatni az állatokat az adagonkénti takarmányozáshoz, így segítve a szervezetüket például a lipidek szintézisében, energiaraktározás fejlesztésében, illetve, hogy rugalmasabb legyen a nyelőcső (Euro Foie Gras, 2011). A már említett 32/1999 FVM rendelet pedig például kiköti, hogy a töméshez használt cső kizárólag gumiból, vagy hasonló rugalmas anyagból készülhet, megengedett átmérője legfeljebb 22 mm (32/1999. (III. 31.) FVM rendelet).

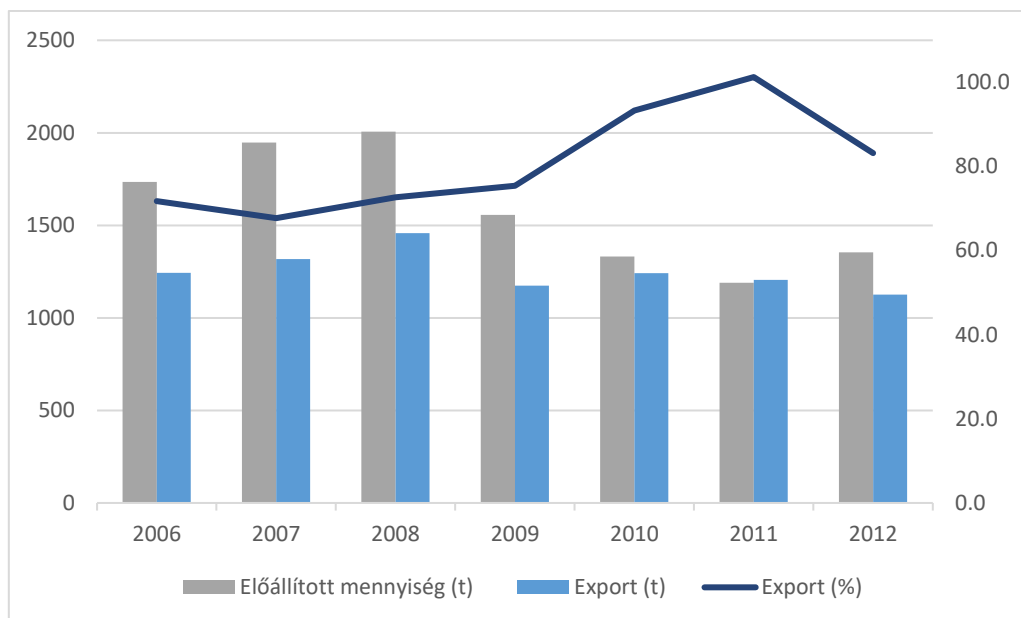
Ezen felül azt is megfogalmazza a rendelet, hogy „ösztönözni kell a töméses hizlalás állatjóléti aspektusainak tudományos vizsgálatát, valamint olyan alternatív módszer kidolgozását, amely képes helyettesíteni azt” (32/1999. (III. 31.) FVM rendelet). Ennek kapcsán említhető meg a francia INRA kutatóintézet kísérlete, amelyben a hízott libamáj előállításának a környezeti hatásait vizsgálták egy kényszeretést nem alkalmazó próba-rendszerrel történő összehasonlításban. Hét környezeti hatást mutató indikátor tényezőt számítottak ki mindkét módszerre életciklus-elemzés használatával. Az eredményeik szerint a kísérleti rendszer jóval nagyobb környezeti lábnyommal rendelkezik, mint a hagyományos töméses módszer, mivel kisebb a hatékonysága és hosszabb a tartási idő, így kevésbé tekinthető a fenntarthatósági szempontoknak megfelelőnek (Brachet et al., 2015).

#### 4.3 A hízott libából készült termékek, mint hungarikumok helye a magyar gazdaságban

A legnagyobb volumenű baromfitermeléssel rendelkező országok (például az Amerikai Egyesült Államok, Brazília) főként csirke és pulyka feldolgozással foglalkoznak. Európában a francia baromfi-ágazaton kívül csak Magyarországon terjed ki a termékpaletta a csirke és pulyka mellett a tyúk, gyöngytyúk, liba és kacsafeldolgozására is. A víziszárnyasok között megtalálhatók a magyar iparban a hús- és pecsenyeliba fajták, a májtermelés céljára tartott fajták, illetve egyaránt hús- és májhasznosítású kacsafajták. A KSH (Központi Statisztikai Hivatal) 2015-ös adatai szerint a magyar baromfiállomány 77%-a volt tyúk, 11%-a kacsafajta, míg

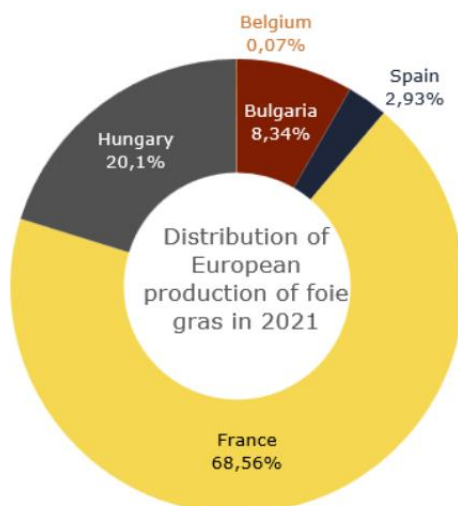
a pulykák és ludak aránya 6,2-6,2%-ra volt tehető. Ennek majdnem felét két alföldi régió szolgáltatja.

Világpiaci viszonylatban Magyarország élen jár a hízott libamáj előállításában a hatékony, de amennyire lehet kímélő módszerek és kiváló minőségnek köszönhetően. A hízott kacsamáj előállítással összesítve az adatokat, csak a második Franciaország után. A libamájtermelő országok közül viszont az első az exportban (Fazekas et al., 2022). A hazánkban termelt exportra kerülő hízott máj aránya körülbelül 60-80% között változik, amelyet a 26. ábra mutat be a 2006-2012 évek közötti időszakra. A KSH összesítése szerint 2014-ben 468 tonna libamáj került exportálásra, főként Franciaország és Belgium területeire, ezzel Magyarország az összes Európai Unió forgalomból 60%-ban részesedett (KSH, 2015). A legmagasabb export egységár is a libamájhoz köthető a baromfitermékek között: 2014-ben 21,5 euró volt a kilogrammonként meghatározott átlagos ár (KSH, 2015).



26. ábra: Hízott máj előállítási és export mennyiségei 2006-2012 között, a Baromfi Termék Tanács tagjainak körében (forrás: saját szerkesztés Látits munkája alapján (2013))

Termelési mennyiségeket tekintve jelentősebb előállítók még Bulgária, Spanyolország és Kína, Kanada és az Amerikai Egyesült Államok (Guémené és Guy, 2004; EuroFoieGras, 2021), de a világ libamáj-termelésének 90%-át ez Európai Unió adja (EuroFoieGras, 2021). Az európai országok közötti megoszlást a 27. ábra mutatja.



27. ábra: Az európai hízott májtermelés megoszlása a gyártó országok között 2021-ben  
(forrás: EuroFoieGras, 2021)

A bekövetkező gazdasági világválság, majd járványok nyomán a világviszonylatban is tekintélyesnek számító hazai termelés körülbelül harmadával esett vissza 2019-hez képest 2020-ban (Fazekas et al., 2022).

#### 4.3.1 A hízott libamáj hungarikummá válása

A 4. fejezetben bemutatott történeti, kulturális, és gazdasági szempontok nyomán nem lehet kérdéses, hogy a hízott libából készült ételeknek a hungarikumok között van-e a helye. A Magyar Értéktárból való felterjesztés a Baromfi Termék Tanács által összeállított kérelem és indokolás alapján indult 2013. májusában (Baromfi Termék Tanács, 2013), a Magyar Tudományos Akadémia Élelmiszertudományi Bizottságának elnöki ajánlólevelével (hungarikum.hu, 2013). A hízott libából készült termékek 2013 szeptemberében, a csabai kolbásszal, a tokaji aszúval és a Béres Cseppel együtt lettek hungarikumok a Székesfehérváron üléselő Hungarikum Bizottság döntése nyomán. Emellett, a 3.2 fejezetben, a 16. ábrán szereplő tanúsító védjegy is ekkor került kiválasztásra, amelyet a vidékfejlesztési miniszter jelentett be (24.hu, 2013).

A döntés értelmében olyan termékekkel pályázhatnak a gyártók a magyar hízott libából készült termékeikkel a hungarikum védjegy használatára, mint például a 28. ábrán szereplő libamájpástétom. Megjegyzendő, hogy a termékekre nem kerülhet fel automatikusan a védjegy csupán azért, mert hungarikum besorolással rendelkező élelmiszert állít elő egy cég, a védjegy használatát a már bemutatott módon kérvényezni kell. A védjegy használata azonban növelheti a fogyasztók bizalmát, szempont lehet a vásárláskor a termékválasztás esetén.



28. ábra: Hungarikum tanúsító védjeggyel ellátott libamájpástétom (forrás: kifli.hu)

#### 4.3.2 Hamisítási esetek hatásai

Mint az értékesítési ár szempontjából nagyértékű, prémium minőségű élelmiszerek többsége, így a hízott libamáj is fokozottan veszélyeztetett termékkategória az élelmiszerhamisítás elkövetésére. Olyan feldolgozott készítményekben, mint a pástétomok, májkrémek, gyakori, hogy akár pulyka- vagy csirkemájjal keverik a libamájat, azért, hogy csökkentsék az alapanyagköltségeket, így téve nagyobb haszonra szert (Hemmen et al., 1993). A hamisítás azonban nem csak a feldolgozott termékek esetén áll fenn, amelyeknél technika szempontból egyszerűbb megoldani az összetevők cseréjét. A különböző alapanyagok keverése vagy kicserélése és a címkén való feltüntetés elmulasztása mellett, a jogsértő módon történő átcímkézést, átcsomagolást, és a félrevezető megjelölést is hamisításnak kell tekinteni a 2008-as XLVI. törvény értelmében (2008. évi XLVI. éltörv.). A liba- és a kacsamájat a fogyasztók sem íz, sem küllem alapján nem tudják megkülönböztetni egymástól, mivel ez még a szakértők és tapasztalt hatósági állatorvosok számára is kihívást jelentő feladat, ami pedig visszaélésre ad lehetőséget a gyártóknak. A 29. ábrán egymás mellett látható egy hizlalt liba és egy hizlalt kacsamája. Ha nincsenek egymás mellé téve, méret, szín, íz és állag alapján nehéz megállapítani, hogy melyik máj melyik víziszárnyastól származik.



29. ábra: Libától (baloldali) és kacsától (jobboldali) származó hízott máj, amelyet a Nébih a hatósági ellenőrzések során foglalt le (forrás: Bognár et al., 2018a)

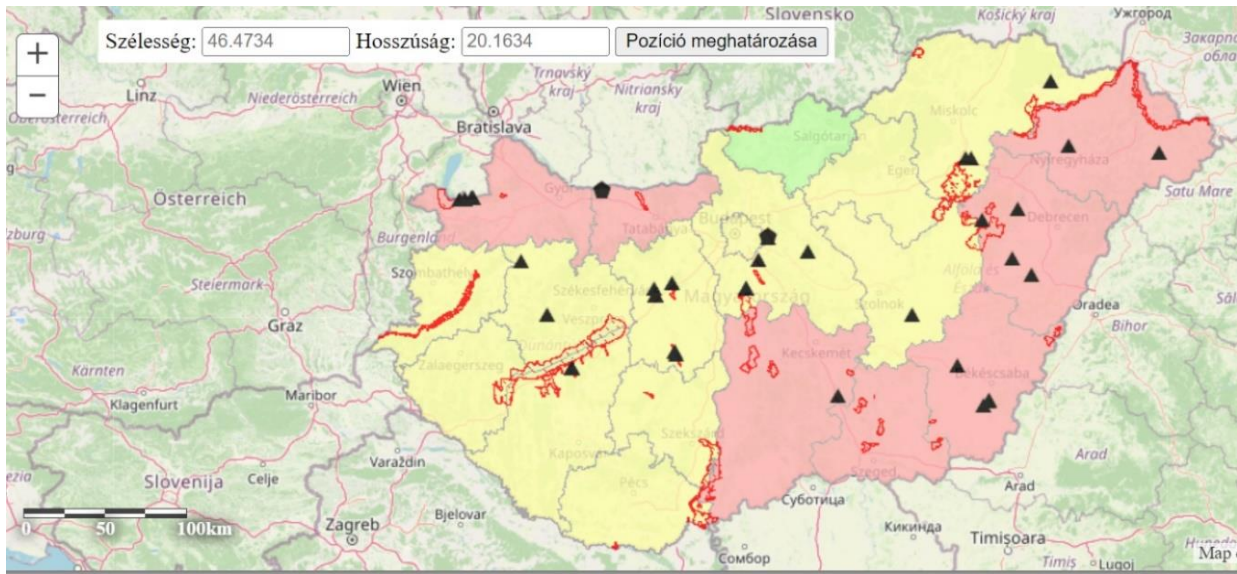
2015-2016. során a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) 14 élelmiszerfeldolgozó és -forgalmazó céget érintő hamisítási esetet tárt fel, amelyben hízott kacsamájat libamájként értékesítettek. Az eljárások nyomán majdnem 5 tonna szándékosan másként jelölt kacsamájat vont ki a forgalomból a Nébih, amelynek értéke a 30 000 000 Ft-ot közelítette meg (Országos Főállatorvosi jelentés, 2015). Az érintett cégek kiterjedt nemzetközi kapcsolatrendszerrel rendelkeztek, így az eset számos országban vetett rossz fényt a magyar hungarikumra amellet, hogy a magyar fogyasztókat is megtévesztette (Bognár et al., 2018a).

#### 4.3.3 Madárinfluenza-járvány hatásai

Mind gazdasági szempontból, mind a fogyasztók bizalmát próbára tevő tekintetben problémát jelent a madárinfluenza vírus (H5N8 szerotípus), amely 2016 óta jelent különös kockázatot főként a szabadtartásban nevelt szárnyasokra. A járvány miatt 2016-ban a magyar víziszárnyas állományok (beleértve a töméses hizlalással nevelt ludakat) jelentős részének leölésére volt szükség a magas patogenitás és fertőzőképesség miatt (Bognár et al., 2018a). Ekkor a baromfi hústermékek exportjára is nagymértékben kihatott a járvány, hiszen többek között például Japán, Szingapúr, Izrael, Ukrajna, Mexikó stb. megtiltotta bármilyen magyar baromfi termék importját annak ellenére, hogy a vírus az emberekre veszélytelen, élelmiszerrel nem terjed (Magyar Távirati Iroda, 2016). Változó intenzitással, de folyamatosan problémát okozott azóta is a vírus, de idén, 2023. júniusától már újra visszanyerte Magyarország a magas patogenitású madárinfluenzától való mentesség státuszt (Nébih, 2023), de ennek ellenére még mindig van, ahol korlátozzák a magyar termékek bevitelét (portal.nebih.gov.hu, 2023).



Magyarország egyes területeinek kockázati besorolását mutatja a 30. ábra – a zölddel jelölt terület alacsony, a sárgával közepes, a pirossal jelzett területek pedig magas kockázatot jelentenek, amelyben a vadmadarak jelenléte nagyban közrejátszik (fekete háromszögekkel jelölve), mivel általuk jut be a baromfitartó telepekre a vírus.



30. ábra: Térkép Magyarország egyes területeinek besorolásáról a madárinfluenza megjelenésének, terjedésének kockázata alapján (forrás: Nébih, Madárinfluenza interaktív térkép)

A nyilvánvaló anyagi károk mellett érdemes szót ejteni arról, hogy a magyar fogyasztókban hogyan csapódnak le a sokszor rémisztő hírek, hiába nem okoz emberekben megbetegedést a vírus. A célzott intézkedéseknek és az egyértelmű, következetes, mértéktartó hatósági kommunikációnak köszönhetően egy felmérés szerint még akkor sem csökkent számottevően a magyar lakosság baromfihús-fogyasztási kedve, mikor a járvány 2016-2017. években a legtöbb gondot (állatok leölését, export-tiltást) okozta (Bognár et al., 2018b).

#### 4.4 Fogyasztói szokások a hízott libából készült termékek körében

A magyar lakossághoz azok a hízott libatermékek kerülnek, amelyek nem exportra jutnak, vagyis az itthon megtermelt, kiváló minőségű és nagyértékű libamáj mintegy 10-20%-át fogyasztjuk csak el mi (Fazekas et al., 2022). A legjellemzőbb, hogy évente 1-3 alkalommal esznek a hazai fogyasztók libamájat tartalmazó élelmiszert vagy ételt, ezt is főként valamilyen ünnephez, karácsonyhoz (22-61%), vagy Márton-naphoz kötődően (24-46%) (Czibolya és Lendvai, 2015; Fazekas et al., 2022). Ennek ellenére egy kutatás rámutatott, hogy a megkérdezettek 93%-a fogyasztott már valamilyen hízott libából készült terméket élete során, még ha nem is rendszeresen eszi ezt a hungarikumot (Fazekas et al., 2022). A fogyasztás

elsődleges gátló, befolyásoló tényezőjeként a magas árat jelölték meg, a magyar lakosság többsége nem engedheti meg magának, hogy gyakran fogyasszon ilyen magas árkategóriába eső élelmiszereket (Czibolya és Lendvai, 2015).

A hazai alacsony arányú fogyasztással szemben azonban elmondható, hogy a lakosság 75%-a tudja, hogy a hízott libamáj hungarikum (Fazekas et al., 2022), illetve egyetértenek azzal, hogy a libamáj és a belőle készült ételek magyar specialitásnak számítanak (Czibolya és Lendvai, 2015).



## 5. Következtetések és javaslatok

Általánosan megfigyelhető az a kettősség, hogy nő a fogyasztók információs igénye (Tózsér, 2022), emellett nő a használt védjegyek száma is, viszont a nem megfelelő kommunikáció miatt azok ismertsége mégis csökken. A védjegyek sikerességéhez fontos a védjegytulajdonosok folyamatos aktivitása, megfelelő marketing biztosítása, ezen belül is a fogyasztók tájékoztatása.

Az egyértelműen látszik, hogy az elmúlt időszakban felértékelődtek a fogyasztók számára az „etikai” jellemzők, mint az eredet, a termelés helye és módja, és az ehhez kapcsolódó minőségi paraméterek. Ezek alapján az eredetet (származási országot) és az előállítási gyakorlatot hangsúlyozó, így a hagyományos magyar termékek, mint a hungarikumok egyre versenyképesebbek lehetnek (Juhász et al., 2010).

A hízott libamáj kapcsán bizonyításra került, hogy a fogyasztási gyakoriság leginkább hátráltató tényezője a magas ár – ez más hungarikumok, más magyar termékek esetén is sokszor így van. Tehát a vásárlói magatartás összefügg a jövedelemmel, megfigyelhető, hogy a 40-60 éves, magasabb jövedelemszintű lakosság választ többségében ilyen termékeket. Emellett sokak számára presztízst jelent az ilyen termékek vásárlása, főként, ha magukat „lokálpatriótának” vallják (Tózsér, 2022). A fogyasztás ösztönzésére mindenképp jó alkalmat nyújtanak a Márton-napi ünnepek, hiszen ilyenkor szívesen fogyaszt a lakosság libamáját, így például az éttermek a degusztációs menük, akciók révén meghozhatják a kóstolási kedvet, amely az év többi részére is kihathat (Czibolya és Lendvai, 2015).

A hungarikumoknak az élelmiszergazdaság mellett szintén kiemelkedő szerepe van a településfejlesztésben, a munkahelyteremtésben a rájuk építő vállalkozások révén, mindamelllett, hogy ezeknek az élelmiszereknek kulturális szempontból is jelentős hatása lehet a közösség-szervező képessége miatt (Tózsér, 2022). A Hungarikumok Gyűjteménye és a Magyar Értéktár ezen felül hozzájárul a hagyományok fenntartásához, a vidéki települések turizmusához, ezzel azok infrastruktúrájának fejlesztéséhez (Péli et al., 2015).

## 6. Összefoglalás

Az élelmiszerek minőségének meghatározását számos tényező befolyásolja, minden fogyasztó számára más lehet, amit ezzel kapcsolatban gondol. A fogyasztók elvárásai magukban foglalják az eredet, a speciális előállítási feltételek, például a származási hely, a fenntartható vagy „bio” termelési mód, valamint a hagyományos jelleg fontosságát. E tulajdonságok védjegyeiken keresztül kommunikációja segít megkülönböztetni egyes termékeket, így pedig egyszerűsítik a kínálatban való eligazodást.

A fogyasztók többsége preferálja saját országának élelmiszereit: a magyar lakosság nagy része például rendszeresen választ magyar termékeket. A „magyar” (vagy „hazai” és „hazai feldolgozású”) terméknevezés használata jogszabályhoz kötött, az ennek való megfelelést többféle piaci alapú védjeggyel közvetíthetik a gyártók.

A hagyományos magyar termékek különleges csoportját képezik a hungarikumok. A „hungarikum törvény” a következőképp határozza meg a definíciójukat: „gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye.”. Szerepük kiemelkedő jelentőségű a nemzeti kulturális örökség megőrzésében, illetve nemzetstratégiai szempontból is, olyan területek fejlődését segítve, mint a turizmus, vagy az élelmiszerexport. A Hungarikumok Gyűjteményébe tartozó termékek megkülönböztetését célozza a hungarikum védjegy.

A hízott libából készült termékek 2013 óta hungarikumok, amelyek nemcsak a magyar gasztronómia, hanem a nemzeti kultúra szerves része is évszázadok óta. A töméses hizlalással termelt élelmiszerek kiváló export-bevételi forrást jelentenek, ezenkívül pedig az ágazat a leghátrányosabb helyzetben lévő vidéki településeken biztosítanak foglalkoztatási lehetőségeket. Magyarország, amellett, hogy a hízott libamáj-termelésben a piacvezetők között van, a termeléshez szükséges szaktudás és kutatások vonatkozásában ugyancsak az élen jár a magyar állattartóknak, élelmiszergyártóknak és más szakembereknek köszönhetően.

A hungarikumok, így a hízott libatermékek is a magasabb árkategóriájú termékek közé tartoznak, amely negatívan hat a fogyasztási gyakoriságukra a magyar lakosság körében. A hazai fogyasztók azonban a tradicionális élelmiszerek és a hazai termékek vásárlását is "hazafias" magatartásként élik meg, és pozitív hozzáállást mutatnak a hungarikumokkal szemben, így lehetőség nyílna a fogyasztás növelésére, ösztönzésére.

## **Köszönetnyilvánítás**

Hálás köszönettel tartozom Ertseyne Dr. Peregi Katalin tanárnőnek, hogy szabad idejét nem sajnálva vállalta, hogy külső konzulensemként szakértelmével, tapasztalataival és jó tanácsaival segíti szakdolgozatom megírását.

Ezúton szeretném megköszönni belső konzulensemnek, Dr. Ladányi Márta tanárnőnek a rengeteg segítséget és biztatást, amelyet kaptam.

Tiszta szívvel köszönöm szüleimnek és nagymamámnak - akik sajnos már nem láthatják, hogy eljutottam ideig - a sok gondoskodást, támogatást, szeretetet amelyek nem csak egyetemi éveim alatt, hanem azon túl is elkísértek.

Végül de nem utolsó sorban legnagyobb köszönettel tartozom kedvesem kitartó türelméért, a mindennapokban nyújtott segítségéért, gondoskodásáért, és hogy elképzeléseimben mindig támogat.

## Irodalomjegyzék

1. Április Sz. (2020): Az „End the cage age!” európai kezdeményezés magyar lúdágazatra gyakorolt lehetséges hatásai. 43-66.pp. In: Sütő 2.(szerk.): Tanulmányok. Az Európai Unióban a ketreces tartás jövőbeni betiltásának várható következményeiről a magyar állattermék-előállításra. Kaposvári Egyetem Agrár- és Környezettudományi Kar, Kaposvár, 121
2. Baromfi Termék Tanács (2013): Javaslat a Hungarikumok Gyűjteményébe való felterjesztéséhez.  
[https://hungarikum.kormany.hu/download/e/98/d0000/5%20H%C3%ADzott%20liba\\_FIN.pdf](https://hungarikum.kormany.hu/download/e/98/d0000/5%20H%C3%ADzott%20liba_FIN.pdf)
3. Bogenfürst F. (1992): Lúdtenyésztők kézikönyve, Új Nap Lap és Könyvkiadó. Budapest.
4. Bognár, L., Helik, F., Izsó, T., & Kasza, G. (2018a). Studies on adulteration of goose foie gras assessed in the years 2015 and 2016 in Hungary-case reports. *European Poultry Science/Archiv für Geflügelkunde*, 82(237).
5. Bognár, L., Mikulka, P., & Kasza, G. (2018b). Influence of the highly pathogenic avian influenza outbreak of 2016 on poultry meat consumption. *Acta Alimentaria*, 47(4), 479-486.
6. Böő I. (2000): Libatartás, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2000. p. 79.
7. Blaskó, B., Cehla, B., Kiss, I, Kovács, K, Lapis, M, Madai, H., Nagy, A. Sz., Nábrádi, A., Pupos, T., Szöllősi, L., Szűcs, I. (2011): A lúdágazat szervezése és ökonómiája, Debreceni Egyetem, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Pannon Egyetem
8. Brachet, M., Guy, G., Fernandez, X., Arroyo, J., & Fortun-Lamothe, L. (2015). Environmental impacts of the goose foie gras production: comparison of systems with or without force-feeding [Conference poster]. *Actes des 11èmes Journées de la Recherche Avicole et Palmipèdes à Foie Gras*, Tours, France, les 25 et 26 mars 2015, 950-954.
9. Czibolya, A. és Lendvai, E. (2015). Examination of Foie Gras Consumption Habit. *Analecta Technica Szegedinensia*, 9(1), 18-24.
10. Darvasné Ördög E. (2014): Az európai uniós és a nemzeti élelmiszer-minőségrendszerek és védjegyek helyzete Magyarországon. Agrárgazdasági Kutató Intézet

11. Fazekas, Á., Vincze, J., Herczeg, B., & Béres, B. S. (2022). A libamáj és a libamáj alapú termékek vásárlási és fogyasztási preferenciáinak vizsgálata. *Journal of Central European Green Innovation*, 10(2), 63-76.
12. Figler M. (szerk). (2015): Élelmiszer-tudományi ismeretek. Medicina Könyvkiadó Zrt., Budapest
13. Guémené, D., Guy, G., Servièrè J., Faure, A.-M. (2011): Force Feeding: An Examination of Available Scientific Evidence. [http://www.artisanfarmers.org/images/Foie\\_Gras\\_by\\_Dr.Guemene.pdf](http://www.artisanfarmers.org/images/Foie_Gras_by_Dr.Guemene.pdf) 1-6.
14. Guy, G., Guémené, D. (2004): The past, present and future of force-feeding and foie gras production; VII. Nemzetközi Baromfitenyésztési Szimpózium Proceedings; 3-16. old.
15. Hemmen, F., A. Paraf, A. Smith-Gill, (1993): Lysozymes in Eggs and Plasma from Chicken, Duck and Goose: Choice and Use of mAbs to Detect Adulterants in “Foie Gras”. *Journal of Food Science*. 58 (6) 1291-1294.
16. Hermier, D. (1997): Lipoprotein metabolism and fattening in poultry. *J. Nutr.* 127. (5Suppl): 805-808. old.
17. Horn, P. szerk. (1981): Baromfitenyésztők kézikönyve. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. 697. old.
18. Horváth Gerda (2015): Hungarikumok a köztudatban és a turisztikai kínálatban. Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar
19. Hungarikum Főosztály (2019): hungarikum védjegyhasználati kérelem benyújtási feltételei és elbírálási folyamata. Agrárminisztérium. [http://www.hungarikum.hu/sites/default/files/hungarikum\\_vedjegyhasznalat\\_tajekozta\\_to\\_2019.pdf](http://www.hungarikum.hu/sites/default/files/hungarikum_vedjegyhasznalat_tajekozta_to_2019.pdf)
20. Jasák H., Fehér A., Szakály Z. (2014): Fogyasztói preferenciák és attitűdök a hagyományos és tájjellegű élelmiszerekkel kapcsolatban. Marketing megújulás – Marketing Oktatók Klubja 20. Konferenciája előadásai. Szegedi Tudományegyetem Gazdaságtudományi Kar, Szeged. 372 – 381. h
21. Juhász A., Darvasné Ördög E., Jankuné Kürthy Gy. (2010): Minőségi rendszerek szerepe a hazai élelmiszergazdaságban. Agrárgazdasági Kutató Intézet, Budapest
22. Kasza, Gy., Fehér, O., Kispál, J., & Ózsvári, L. (2011): Magyarországi eredetű élelmiszerek részesedése a hazai kiskereskedelemben. *GAZDÁLKODÁS: Scientific Journal on Agricultural Economics*, 55(80-2016-810), 143-152.

23. Kasza, G., Géher, D., Ózsvári, L., Süth, M., & Lakner, Z. (2011). A libatömés és társadalmi megítélése. *Magyar Állatorvosok Lapja*, 133(1), 38-47.
24. Kontor, E., Kovács, B., Szakály, Z., & Kiss, M. (2019): A védjegyekkel kapcsolatos attitűd és az életstílusjegyek összefüggései. *Statisztikai Szemle*, 97(4), 364-386.
25. Kozák J. (1987): A vertikális kapcsolatok és az érdekeltség fejlesztési lehetőségei a lúdgazdaságban. Kandidátusi értekezés. Agrártudományi Egyetem Agrárgazdaságtani Tanszék, Gödöllő, 208
26. Kozák, J. (2011): A hízott liba- és kacsamáj termelése, valamint piaci kihívásai, *Gazdálkodás*, 55: (3) pp. 309-316.
27. Kozák, J. (2011). Foie gras production: pros and cons in the light of animal protection. *Animal Welfare, Ethology and Housing Systems*, 7(3), 200-209.
28. Kozák, J. (2021). Áttekintés a magyar lúdtenyésztés múltjáról. *Animal Welfare, Etológia és Tartástechnológia*, 17(2), 132-140.
29. Központi Statisztikai Hivatal: 2015: Statisztika Tükör – Pillanatkép a magyar baromfiágazatról. <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/stattukor/baromfi.pdf>
30. Laca B. (1962): Lúdtenyésztés. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó, 153
31. Látits M. (2013): Hízott libamájtermelés és export 2006-2012. a BTT tagsági körében, kézirat
32. Lehota, Zs. (2018): A hazai élelmiszer ellátási lánc elemzése, különös tekintettel a fogyasztói kockázatokra (Doctoral dissertation, Szent István Egyetem (2000-2020)).
33. Lendvai E.; Czibolya A. (2014): A hízott libamáj fogyasztásának aktuális kérdései. „Marketing megújulás”: Marketing Oktatók Klubja 20. Konferenciája előadásai <http://acta.bibl.u-szeged.hu/57667/>
34. Lu, L., Chen, Y., Wang, Z., Li, X., Chen, W., Tao, Z., ... & Wang, J. (2015). The goose genome sequence leads to insights into the evolution of waterfowl and susceptibility to fatty liver. *Genome biology*, 16(1), 1-11.
35. Magyar Élelmiszerkönyv (2019): A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról [https://eulelmiszerlanc.kormany.hu/download/0/2b/a2000/ME%201-3\\_13-1%20-%2020190923-notifik%C3%A1lt.pdf](https://eulelmiszerlanc.kormany.hu/download/0/2b/a2000/ME%201-3_13-1%20-%2020190923-notifik%C3%A1lt.pdf)
36. Magyar Élelmiszerkönyv (2004): 2-13 számú irányelv. Húskészítmények
37. Matolcsi J. (1975): A háziállatok eredete. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 257
38. Matolcsi J. (1982): Állattartás őseink korában. Gondolat Könyvkiadó, Budapest, 332

39. Mártha Zs. (1968): A baromfitoll a magyar gazdasági életben századunk elejéig. 243-264. In: Matolcsi J. (szerk.): Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1967-1968. Mezőgazdasági Könyvkiadó Vállalat, Budapest, 291
40. Mártha Zs. (1978): Libamáj a magyar gazdaságtörténetben. In: Takáts I. (szerk.): Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1975-1977. MÉM Kutatás és Oktatás Ellátási Központ Szolgáltató Üzeme (Kellás), Budapest, 357-396.
41. Michalkó G., Rátz T. (szerk.) (2013): Jó(l)lét és turizmus: utazók, termékek és desztinációk a boldogság és a boldogulás kontextusában.
42. Mizik T. (szerk.) (2018). Agrárgazdaságtan II. Az agrárfejlesztés mikro- és makroökonómiája. Akadémiai Kiadó, Budapest. ISBN: 978 963 454 187 5
43. NÉBIH (2016): Országos Főállatorvosi Jelentés. 2015. évi jelentés az élelmiszerlánc-biztonságról és az élelmiszerlánc-felügyeleti díj felhasználásáról. <http://portal.nebih.gov.hu/>
44. Nótári M. (2008): A kertészeti- és élelmiszeripari hungarikum termékek primer vizsgálata, különös tekintettel a Dél-alföldi Régióra. PhD disszertáció. Tájépítészet és Döntéstámogató Rendszerek Doktori Iskola. Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest.
45. Péli, L., Némediné Kollár, K., & Tóth, T. (2015). A hungarikumok magyarországi és nemzetközi megítélésének főbb aspektusai az egyetemi hallgatók körében. GAZDÁLKODÁS: Scientific Journal on Agricultural Economics, 59(80-2016-1011), 547-562.
46. Podruzsik, S., & Kasza, Gy. (2008): Az élelmiszer-biztonság szabályozásának közgazdasági vetületei. GAZDÁLKODÁS: Scientific Journal on Agricultural Economics, 52(80-2016-618), 26-31.
47. Popovics A. (2009): a földrajzi helyhez kapcsolódó és a hagyományos magyar termékek lehetséges szerepe az élelmiszerfogyasztói magatartásban. Doktori dolgozat, Szent István Egyetem, Gödöllő
48. Sótonyi P., Lorászkó G., (2008): A libatömés általánosságban nem állatkínzás; Magyar mezőgazdaság, 63 (42) 22-32. old.
49. Szabóné Koncz Zs. (2008): Az élelmiszerek fő csoportjai. Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
50. Szakály, Z., Pallóné K., I. & Nábrádi, A. (2010): Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán. FVM, AMC, Debreceni Egyetem AMTC Gazdálkodástudományi és Vidékfejlesztési Kar, Kaposvári Egyetem Gazdaságtudományi Kar, Kaposvár. 268 p.



51. Szakály O. (2020): VENDÉGLÁTÁS ÉS GASZTRONÓMIA. ISBN 978-963-503-801-5 Kiadó: Budapesti Corvinus Egyetem Budapest, 2020
52. Szegedyné Fricz, Á., Dömölki, M., Kuti, B., Izsó, T., Szakos, D., Bognár, L., & Kasza, Gy. (2016): Minőségi magyar termékek nyomában—a Magyar Élelmiszerkönyv működése. *Élelmiszer Vizsgálati Közlemények*, 62(4), 1338-1351.
53. Székelyhidi K.; Felkai B.O.; Darvasné Ördög E. (2014): Védjegyek az élelmiszeriparban - Trademarks in the Food Industry. *Journal of Central European Green Innovation* 2 (3) PP. 93-110
54. Szép I. (1971): Nemzetközi lúdsymposium (sic!) a Magyar Tudományos Akadémián. *Baromfiipar*, 18: 11. 497-502
55. Szűcs, R. S., & Pólya, É. (2014): Fogyasztói etnocentrizmus a védjegyek tükrében. *ECONOMICA (SZOLNOK)*, 7(2), 80-93.
56. Totth, G., Kovács, I., Oravecz, T. É. M., & Mucha, L. (2019): A védjegyek szerepe, és fogyasztói megítélése. *Jelenkori társadalmi és gazdasági folyamatok*, 14(2), 215-236.
57. Tózsza I., Zátori A. (2013): Hungarikumok. Turizmus-vendéglátás szakos BA hallgatók részére. Budapesti Corvinus Egyetem Gazdálkodástudományi Kar, Környezettudományi Intézet, Gazdaságföldrajz és Jövőkutatás Tanszék, Turizmus Kompetencia Központ, Budapest.
58. Tózsér A. (2022): A hungarikumok szerepe a települések fejlődésében. *Polgári Szemle*, 18. évf. 1–3. szám, 2022, 154–171., DOI: 10.24307/psz.2022.1112
59. Veres L., Dunka B. (2003): Fejezetek a magyar állattenyésztés történetéből. Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum Mezőgazdaságtudományi Kar, Mezőgazdasági Kiadó, H.n., 133
60. Winkler J. (1926): A lúd és kacsá tenyésztése. „Pátria” Irodalmi Vállalat és Nyomdai Részvénytársaság, Budapest, 160

#### **Hivatkozott jogszabályok listája:**

1. 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
2. 1998. évi XXVIII. törvény az állatok védelméről és kíméletéről
3. A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól szóló 32/1999. (III. 31.) FVM rendelet 4. számú melléklete a hízott máj előállításának szabályairól
4. 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
5. 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról

6. 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról
7. 2015. évi LXXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény módosításáról
8. Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről
9. Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2017/1001 rendelete (2017. június 14.) az európai uniós védjegyről (kodifikált szöveg) (EGT-vonatkozású szöveg)
10. Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/848 rendelete (2018. május 30.) az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek jelöléséről, valamint a 834/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről

#### **Weboldalak hivatkozásai:**

1. 24.hu (2013): Buthy Lilla. Hungarikum lett a hízott libamáj  
<https://24.hu/belfold/2013/09/24/hungarikum-lett-a-hizott-libamaj/##>
2. agriculture.ec.europa.eu (2023): Földrajzi árujelzők és minőségrendszerek.  
[https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained\\_hu#hagyom%C3%A1nyos-k%C3%BCI%C3%B6nleges-term%C3%A9k](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_hu#hagyom%C3%A1nyos-k%C3%BCI%C3%B6nleges-term%C3%A9k)
3. agrotrend.hu /NAK (2016): Libamájban világelsők vagyunk  
<https://agrotrend.hu/gazdalkodas/allattenyesztes/libamajban-vilagelsok-vagyunk/>
4. amagyartermek.hu (2016): Tájékoztató a Magyar Termék Nonprofit kft. védjegyeiről  
[https://amagyartermek.hu/upload/files/tajekoztatok/vedjegy\\_tajekoztato.pdf](https://amagyartermek.hu/upload/files/tajekoztatok/vedjegy_tajekoztato.pdf)
5. api.europeana.eu:  
<https://api.europeana.eu/thumbnail/v3/400/da058bfc0d3c3da12fcacaae267a4e56>
6. dartagnan.com: <https://www.dartagnan.com/foie-gras-history.html>
7. Euro Foie Gras (2011): [https://www.eurofoiegras.com/wp-content/uploads/2019/05/EN-EUROFOIEGRAS\\_CHARTE-1.pdf](https://www.eurofoiegras.com/wp-content/uploads/2019/05/EN-EUROFOIEGRAS_CHARTE-1.pdf)
8. Euro Foie Gras (2021): <https://www.eurofoiegras.com/en/the-production/>
9. feathersite.com: <http://www.feathersite.com/Poultry/Geese/BRKPoms.html>
10. hungarikum.hu: <http://www.hungarikum.hu/hu/gyik/all>

11. hungarikum.hu: <http://www.hungarikum.hu/hu/content/hogyan-lehet-valami-hungarikum>
12. hungarikum.hu: <http://www.hungarikum.hu/hu/megyei-ertektar-bizottsagok>
13. hungarikum.hu: <http://www.hungarikum.hu/hu/hungarikum-bizottsag>
14. hungarikum.hu: <http://www.hungarikum.hu/hu/hungarikum-v%C3%A9djegy>
15. hungarikum.hu: <http://www.hungarikum.hu/hu/h%C3%ADzott-lib%C3%A1b%C3%B3l-e!%C5%91%C3%A1ll%C3%ADtott-term%C3%A9kek>
16. hungarikum.hu 2013 [http://www.hungarikum.hu/sites/default/files/ajanlo\\_level.pdf](http://www.hungarikum.hu/sites/default/files/ajanlo_level.pdf)
17. kifli.hu <https://www.kifli.hu/cdn-cgi/image/f=auto,w=500,h=500,q=75/https://cdn.kifli.hu/images/grocery/products/47435/47435-1646292323848.jpg>
18. koronastojas.hu (2023): Koronás Tojás védjegy. <https://koronastojas.hu/vedjegy>
19. magyarelelmiszerkonyv.hu (2023): <https://magyarelelmiszerkonyv.hu/article/felepitese>
20. mbtt.hu (2023): Magyar Baromfi védjegy tudnivalók. [https://mbtt.hu/magyar\\_baromfi\\_vedjegy/magyar\\_baromfi\\_vedjegy\\_tudnivalok/magyar\\_baromfi\\_mit\\_mutat\\_a\\_vedjegy](https://mbtt.hu/magyar_baromfi_vedjegy/magyar_baromfi_vedjegy_tudnivalok/magyar_baromfi_mit_mutat_a_vedjegy)
21. Nébih (2023): Madárinfluenza tematikus tájékoztató oldal. <https://portal.nebih.gov.hu/madarinfluenza>
22. Nébih, Madárinfluenza interaktív térkép. <http://airterkep.nebih.gov.hu/aaijo/hpai/hpai.htm>
23. pannoncert.hu (2023): <https://pannoncert.hu/hu/iso22000>
24. portal.nebih.gov.hu (2023): <https://portal.nebih.gov.hu/-/ujra-mentes-magyarorszag-a-magas-patogenitasu-madarinfluenzatol>
25. portal.nebih.gov.hu (2023): <https://portal.nebih.gov.hu/madarinfluenza-kereskedelmi-informaciok>
26. portal.nebih.gov.hu (2023): Védjegy tudástár. [https://portal.nebih.gov.hu/vedjegyek?p\\_p\\_id=com\\_liferay\\_polls\\_web\\_portlet\\_PollsDisplayPortlet\\_INSTANCE\\_fAFSc8vQISwH&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p\\_p\\_mode=view](https://portal.nebih.gov.hu/vedjegyek?p_p_id=com_liferay_polls_web_portlet_PollsDisplayPortlet_INSTANCE_fAFSc8vQISwH&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view)
27. portal.nebih.gov.hu (2023): Oltalom alatt álló földrajzi árujelzők. <https://portal.nebih.gov.hu/-/oltalom-alatt-allo-foldrajzi-arujelzok>
28. sztnh.gov.hu: [https://www.sztnh.gov.hu/hirek/kapcsolodo/hungarikum\\_tv\\_osszefoglalo.pdf](https://www.sztnh.gov.hu/hirek/kapcsolodo/hungarikum_tv_osszefoglalo.pdf)

29. sztnh.gov.hu (2023): Földrajzi árujelző. <https://www.sztnh.gov.hu/hu/szakmai-oldalak/foldrajzi-arujelzo>
30. sztnh.hu (2023): Védjegy. <https://www.sztnh.gov.hu/hu/vedjegy>
31. trademagazin.hu (2023): <https://trademagazin.hu/hu/barhol-barmikor-baromfi-foszerepben-a-grillszezon/>
32. trademagazin.hu (2023): <https://trademagazin.hu/hu/feldman-zsolt-minden-egy-es-liba-es-kacsatermek-a-magyar-agrarium-teljesitmenyet-mutatja/>
33. waterfowl.org.uk: <https://www.waterfowl.org.uk/domestic-waterfowl/heavy-geese/emden/>
34. Zemint Zoltán, flickr.com <https://www.flickr.com/photos/zemintzoltan/9311414951>

## Táblázatok és ábrák jegyzéke

**7. oldal - 1. ábra:** Az ISO 22000 minőségirányítási rendszer alkalmazását jelző embléma (forrás: pannoncert.hu, 2023)

**10. oldal - 2. ábra:** Oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)

**10. oldal - 3. ábra:** Oltalom alatt álló földrajzi jelzés szimbóluma (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)

**11. oldal - 4. ábra:** A hagyományos és különleges termékeken feltüntethető szimbólum (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)

**11. oldal - 5. ábra:** Réunion területéről származó élelmiszereken és mezőgazdasági termékeken szerepeltethető logó (forrás: agriculture.ec.europa.eu, 2023)

**11. oldal - 6. ábra:** A bioélelmiszereken használható, ökológiai termelésből való származást igazoló logó (forrás: 2018/848/EU rendelet)

**12. oldal - 7. ábra:** Az Európai Unió minőségpolitikai meghatározásainak csoportosítása a minőségszintek és önkéntesség mentén (forrás: Darvasné Ördög, 2014)

**14. oldal - 1. táblázat:** A magyar eredetre vonatkozó önkéntes megkülönböztető jelzések alkalmazásához szükséges termékjellemzők összehasonlítása a VM 74/2012 rendelete (2012. július. 25.) alapján (forrás: Székelyhidi et al., 2014)

**14. oldal - 8. ábra:** A Magyar Termék Nonprofit Kft. tulajdonában álló, magyar/hazai/hazai feldolgozású élelmiszerek, és magyar szolgáltatások védjegyei (forrás: amagyartermek.hu, 2016)

**15. oldal - 9. ábra:** A Koronás Tojás védjegy különböző megjelenési formái (forrás: koronastojas.hu, 2023)

**15. oldal - 10. ábra:** A Magyar Baromfi védjegy megjelenése (forrás: mbtt.hu, 2023) – 15. oldal

**16. oldal - 11. ábra:** Az élelmiszerek vásárlásakor figyelembe vett szempontok Toth és munkatársainak eredményei szerint (2019)

**17. oldal - 12. ábra:** A földrajzi területhez és hagyományos jelleghez tartozó termék megnevezések és védjegyek jellemzői, hozzájuk kapcsolódó fogalmak (forrás: Popovics, 2009)

**18. oldal - 13. ábra:** Hungarikumok együttemlítési mátrixa (forrás: Kispál és Kasza, 2010)

- 20. oldal - 14. ábra:** A nemzeti értékpiramis rendszere a nemzeti értékekkel, kiemelkedő nemzeti értékekkel, illetve hungarikumokkal (forrás: hungarikum.hu, 2023)
- 22. oldal - 15. ábra:** A Hungarikum Bizottság emblémája (forrás: hungarikum.hu, 2023)
- 23. oldal - 16. ábra:** A hungarikum védjegy (forrás: hungarikum.hu, 2023)
- 24. oldal - 17. ábra:** A hungarikumok megismertetését, népszerűsítését célzó grafika (forrás: Hungarikumok Gyűjteménye Facebook oldal, 2014)
- 25. oldal - 18. ábra:** A hungarikumok számának megoszlása az egyes kategóriák között (saját szerkesztés)
- 28. oldal - 19. ábra:** Hízott és hízalás nélkül tartott (kontrol) libák mája és májszövetének metszetei. (forrás: Lu et al., 2015)
- 29. oldal - 20. ábra:** A friss libamáj minőségi osztályai (forrás: Magyar Élelmiszerkönyv 2-13)
- 29. oldal - 21. ábra:** Ókori piramisábrázolás a libatömésről (forrás: dartagnan.com, 2023)
- 30. oldal - 22. ábra:** Ókori ábrázolás vándormadarak kényszerítéséről (forrás: atlasobscura.com, n.a.)
- 31. oldal - 23. ábra:** Kézi libatömés (forrás: api.europeana.eu, n.a.)
- 31. oldal - 24. ábra:** Gépi libatömés Lakitelek közelében, Bács-Kiskun megye (forrás: Zemint Zoltán, flickr.com, n.a.)
- 33. oldal - 25. ábra:** A Négy Mancs 2006-ban indított lejárató kampányának megítélése a magyar lakosság szerint (forrás: Czibolya és Lendvai, 2015)
- 35. oldal - 26. ábra:** Hízott máj előállítási és export mennyiségei 2006-2012 között, a Baromfi Termék Tanács tagjainak körében (forrás: saját szerkesztés Látits munkája alapján (2013))
- 36. oldal - 27. ábra:** Az európai hízott májtermelés megoszlása a gyártó országok között 2021-ben (forrás: EuroFoieGras, 2021)
- 37. oldal - 28. ábra:** Hungarikum tanúsító védjeggyel ellátott libamájpástétom (forrás: kifli.hu)
- 38. oldal - 29. ábra:** Libától (baloldali) és kacsától (jobboldali) származó hízott máj, amelyet a Nébih a hatósági ellenőrzések során foglalt le (forrás: Bognár et al., 2018a)

**39. oldal - 30. ábra:** Térkép Magyarország egyes területeinek besorolásáról a madárinfluenza megjelenésének, terjedésének kockázata alapján (forrás: Nébih, Madárinfluenza interaktív térkép)



# Hallgatói nyilatkozat

## NYILATKOZAT

### a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve:	<b>Szabó Adrienn</b>
A Hallgató Neptun kódja:	<b>O1ASEK</b>
A dolgozat címe:	<b>A hungarikumok jelentősége agrár- és élelmiszeripari szempontból, jogi vonatkozásai a hízott libamáj példáján keresztül</b>
A megjelenés éve:	<b>2023</b>
A konzulens intézetének neve:	<b>Matematika és Természettudományi Alapok Intézet</b>
konzulens tanszékének a neve:	<b>Alkalmazott Statisztika Tanszék</b>

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

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

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

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemitulajdon-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: 2023. 11. 05.



Hallgató aláírása

# Konzulensi nyilatkozat

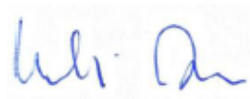
## NYILATKOZAT

\_\_Szabó Adrienn\_\_ (név) (hallgató Neptun azonosítója: \_\_O1ASEK\_\_) 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: \_\_2023\_\_ év \_\_november\_\_ hó \_\_03\_\_ nap



---

belső konzulens  
Dr. Ladányi Márta  
egyetemi tanár  
MATE MATI Alkalmazott Statisztika Tanszék

---

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

<sup>2</sup> A megfelelő aláhúzendő.

<sup>3</sup> A megfelelő aláhúzendő.

## **Külső konzulensi vélemény**

A dolgozat hiánypótló , időszerű témát dolgozott fel. Széleskörű és igen alapos szakirodalmi ismeretekre támaszkodik.

60 db. nyomtatott irodalom, könyv, könyvfejezet és szakcikk

10 db. hazai és európai jogszabály

34 db. web hivatkozás

Megfelel és színvonalasan teljesíti a szakdolgozati követelményeket.



Ertseyne dr. Peregi Katalin  
c. egy. tanár  
MATE