

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

Szabó Adrienn

Informatikus és szakigazgatási agrármérnök, alapképzés, nappali tagozat
Kertészettudományi Intézet

Belső témavezető: Dr. Ladányi Márta, tanszékvezető egyetemi tanár, MATE

Külső témavezető: Ertseyne Dr. Pereg Katalin, címzetes egyetemi docens

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 módot, valamint a hagyományos jelleg fontosságát. E tulajdonságok védjegyeken keresztüli 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”) termékmegnevezés 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 részei is évszázadok óta. A töméses hizlalással termelt élelmiszerek kiváló export-bevételi forrást jelentenek, ezen kívül pedig az ágazat a leghátrányosabb helyzetben lévő vidéki településeken biztosít 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 attitűdöket mutatnak a hungarikumokkal szemben, így lehetőség nyílhat a fogyasztás növelésére, ösztönzésére.