



MINŐSÉGÜGYI RENDSZEREK HATÁSA A MAGYAR ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSTERMELÉSRE

Doktori (PhD) értekezés

CZEGLÉDI MELINDA

Budapest, 2011

A doktori iskola

megnevezése: Budapesti Corvinus Egyetem
Tájépítészeti és Tájökológiai Doktori Iskola

tudományága: Agrárműszaki

vezetője: Csemez Attila, DSc
Tanszékvezető egyetemi tanár
Budapesti Corvinus Egyetem
Tájtervezési és Területfejlesztési Tanszék

Témavezető: Bálint János, CSc
Tanszékvezető egyetemi tanár
Budapesti Corvinus Egyetem
Menedzsment és Marketing Tanszék

A jelölt a Budapesti Corvinus Egyetem Doktori Szabályzatában előírt valamennyi feltételnek eleget tett, az értekezés műhelyvitájában elhangzott észrevételeket és javaslatokat az értekezés átdolgozásakor figyelembe vette, ezért az értekezés védési eljárásra bocsátható.

.....
Az iskolavezető jóváhagyása

.....
A témavezető jóváhagyása

A Budapesti Corvinus Egyetem Élettudományi Területi Doktori Tanács 2011. június 7-ki határozatában a nyilvános vita lefolytatására az alábbi bíráló Bizottságot jelölte ki:

BÍRÁLÓ BIZOTTSÁG:

Hajdu Istvánné, DSc

Tagjai

Z. Kiss László, DSc

Nótári Márta, PhD

Kollár Gábor, CSc

Panyor Ágota, PhD

Opponensek

Füstös Zsuzsanna, CSc

Juhász Anikó, PhD

Titkár

Komárominé Holló Márta

TARTALOMJEGYZÉK

1. Bevezetés	1
1.1 A kutatómunka célja, menete.....	3
1.2 Hipotéziseim.....	4
2. Irodalmi áttekintés	5
2.1 A minőség definíciója.....	5
2.2 A minőségügy történeti fejlődése.....	8
2.3 A mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek minőségének sajátosságai	10
2.4 A minőségigazolás lehetőségei.....	14
2.5 Mezőgazdasági termékek előállítására alkalmazandó kötelező minőségügyi hatósági előírások	18
2.5.1 FAO/WHO Codex Alimentarius	18
2.5.2 Nemzetközileg elfogadott szabványok	18
2.5.3 A minőségügy hazai szabályozása.....	19
2.6 Mezőgazdasági termékekre alkalmazható önkéntes minőségügyi rendszerek általános ismertetése ...	26
2.6.1 ISO szabványok.....	30
2.6.2 HACCP - Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok	32
2.6.3 Jó gyakorlat útmutatók (GxP).....	33
2.7 Elsődleges előállításra kialakított minőségügyi rendszerek.....	36
2.7.1 Ökológiai gazdálkodás	36
2.7.2 SQF 1000 Code	40
2.7.3 GLOBALG.A.P	41
2.7.4 TESCO Nurture	43
2.7.5 QS	43
2.8 Élelmiszerbiztonsági rendszerek	43
2.8.1 SQF 2000 Code	43
2.8.2 BRC – Food Technical Standard	44
2.8.3 IFS – International Featured Standard	44
2.8.4 ISO 22000.....	45
2.9 Árjelzők	46
2.9.1 Európai Unió közösségi árjelzők.....	49
2.9.2 Magyar árjelzők.....	52
3. Anyag és Módszer	60
3.1 Anyag	60
3.2 Módszer.....	62

4. Eredmények.....	66
4.1 A vizsgálati minta összetételének alakulása a kérdőívekben.....	66
4.1.1 A termelői minta összetétele.....	66
4.1.2 Kereskedelmi és feldolgozói minta összetétele	69
4.2 A minőségügyi rendszerekkel kapcsolatos attitűdök és vélemények.....	70
4.3 A minőségügyi rendszerek ismerete és alkalmazása	75
4.3.1 Válaszadók által becsült alkalmazási adatok	76
4.3.2 A rendszerek bevezetésére ható motivációs tényezők	78
4.3.3 A válaszadók minőségügyi rendszer alkalmazására vonatkozó válaszainak kiértékelése	85
4.4 A válaszadó vállalkozások minőségügyi erőforrásai	95
4.4.1 Szakember ellátottság	95
4.4.2 Információ ellátottság	97
4.5 A működtetett minőségügyi rendszerek eredményei a válaszadók számára	101
4.6 A magyar kertészet megítélése a kereskedelmi és feldolgozó oldal szemszögéből.....	108
4.7 Új és újszerű tudományos eredmények.....	111
5. Következtetések és javaslatok	112

1. BEVEZETÉS

Napjaink élelmiszerfogyasztási elvárásai változóban, kiteljesedőben vannak, a közelmúltban megjelent és folyamatosan kialakuló új igények mindegyike összefüggésben van az élelmiszerminőség dimenzióival. Ennek oka a világkereskedelem liberalizálódása, a globalizáció, a mezőgazdaság intenzitásának fokozódása; és mindezeknek köszönhetően növekednek a fogyasztói kockázatok is.

A Világbank 2009-es Világ Fejlődési Jelentésében található adatok szerint, a zöldség-gyümölcs teljes nemzetközi kereskedelme ötszörösére nőtt 1961 és 2001 között, és a világ kertészeti termék kereskedelmének csaknem 80%-át teszik ki. A FAO jelentése szerint pedig a nemzetközi zöldség-gyümölcs kereskedelem értéke a teljes gabonakereskedelemnek több mint kétszerese. Fogyasztói szempontból a biztonságos zöldségek és gyümölcsök az élet, az egészséges életmód nélkülözhetetlen kellékei, és keresletük is világszinten folyamatosan növekszik. Gazdasági szempontból a kertészeti termékek magas gazdasági megtérülést eredményeznek, intenzívebb munka igényük miatt több embernek biztosítanak megélhetést a kapcsolódó kertészeti-élelmiszeripari ágazatban, mint bármely más mezőgazdasági termék. Az említett előnyöknek köszönhetően a világ növénytermesztésében betöltött szerepük egyre nő, még a nagy felvevő piacoktól távoli területeken, Afrikában és Dél-kelet Ázsiában is látványosan növekszik a termőterület. A fejlett világ állandósult kereslete következtében folyamatosan formálódnak az elosztási láncok az általuk termelt trópusi gyümölcsök Európába szállítására, sőt évek óta megfigyelhető az észak-afrikai országok friss zöldségeinek európai térnyerése a téli - kora tavaszi időszakban. (Achigan-Dako – Kahane, 2010, Tijskens et al., 2006). A globális piaci versenyben már nem csak a hagyományosan kertészeti termesztéssel foglalkozó (környező, fejlett) országokkal folyik a versengés, hanem a távolabbi, de olcsóbban termelő új versenytársakkal is. A versenyképesség megőrzése, javítása ezért elemi szükséglet a hagyományosan nagy kertészeti potenciállal jellemzett országok számára, nemcsak technológiafejlesztés (a termésátlagok növelésével, az öntözött termőterületek arányának lényeges emelésével, az új fajták használatával), hanem a globális piac relatíve új követelményeinek számító kereskedelmi szabályzóknak való megfelelés révén is (egészségtudatos, biztonságos termékek, minőségügyi rendszerek alkalmazása)

A fejlett világ fogyasztói egyre körültekintőbben mérlegelik az élelmiszerbiztonságot, a termelés környezettudatosságát, az egészségtudatosságot és az élelmiszerek egyéb bizalmi tulajdonságait (GMO mentesség, biotermékek) (Myers et al., 2004). Egyre növekszik az élelmiszerekkel kapcsolatos információ iránti igényük (földrajzi eredet jelentősége, etikai-társadalmi megfelelés), valamint kényelmi és prémium termékek kereslete (Orbánné, 2003), mert a fogyasztó dönt egy termék sikerességéről vagy kudarcáról (Shewfelt, 1999). A globális élelmiszer

rendszerek egyre inkább a bizalomra és szimbolikus dimenziókra épülnek. Mindehhez nyújtanak fontos háttér információkat a minőségügyi rendszerek, melyek legfőbb feladata, hogy igazolják azokat a bizalmi tulajdonságokat, amelyeket a fogyasztó a vásárlás során nem képes megvizsgálni. A fogyasztói trendek a tapasztalati terméktulajdonságok helyett egyre inkább a bizalmi terméktulajdonságokra összpontosítanak. A fogyasztók a vásárlási döntéseik meghozatalában tudatosan törekszenek az információszerzésre, hogy csökkentsék az előállítók és fogyasztók közti információs aszimmetriát, és ehhez gyakran a csomagolási információkat és a minőségtanúsító jeleket hívják segítségül. A BEUC Európai Fogyasztók Világszervezete felmérése szerint a fogyasztók 77%-át foglalkoztatják a táplálkozással kapcsolatos tudnivalók, 81%-uk örült, hogy a csomagoláson fel vannak tüntetve. Bánáti-Lakner (2002) Kockázat és biztonság az élelmiszerfogyasztásban BIO-00069/2001 a magyar élelmiszerfogyasztók értékrendjének és magatartásának feltárásáról szóló kutatási jelentése szerint a terméken feltüntetett minőségtanúsító jelet a vásárlók kb. 32% mindig, 38% általában, 30% soha nem kísérte figyelemmel. Az egészségügyi kockázat megelőzésére irányuló fogyasztói törekvés felismerése és az ahhoz történő alkalmazkodás ma már központi feladattá vált a marketing szakemberek számára (Hajduné - Lakner, 1999).

Az elmúlt 30 év során a mezőgazdasági (illetve a gazdaság minden területére vonatkozó) minőségbiztosítási szabványok és tanúsítási programok száma látványosan nőtt. Az exportálni vagy kiskereskedelmi egységeken át piacra kerülni kívánó termelőnek nem csak az import és hatósági előírások elburjánzásával kell szembesülnie, hanem a különböző (részben niche-) piacokhoz különféle további követelményeknek is meg kell megfelelnie. Napjainkban megfigyelhető trend, hogy a nemzetközi kiskereskedelmi láncok összeolvadva tovább erősödnek. A beszállítóiktól elvárják a „globális” egész éves nagy volumenű ellátást, a magán és közösségi szervezetek által megfogalmazott élelmiszerbiztonsági szabályoknak és előírásoknak való megfelelést, ezáltal a rájuk eső felelősség és a fogyasztók veszélyeztetésének csökkentését (Humphreys, 2006). Ezek a tényezők együttesen helyezik erős nyomás alá a hagyományos termelési és ellátási lánc szereplőit mind a belföldi mind az export piacokon.

Véleményem szerint a téma jelentősége kiemelkedő, hiszen élelmiszerekről van szó, amelyek mással nem helyettesíthető, bizalmi termékek, és ezek biztonságát (minőségét) garantálni szükséges. Ahhoz, hogy ez valóban megvalósulhasson az élelmiszer érték- ill. ellátási-lánc teljes hosszát, annak minden elemében megvalósuló folyamatokat szabályozni kell. Éppen ennek elégtelen volta miatt jelentek meg a különböző privát kezdeményezések a lehető legmagasabb fokú fogyasztói elvárások kielégítésére; nem véletlenül a minőségügyileg legkevésbé átszótt elsődleges termesztés és feldolgozás területén. A ma már általánossá vált fogyasztói minőségi elvárások teljesítésének célja döntően befolyásolja a magyar kertészeti termékek exportképességét, mivel a

minőségügy a fejlett világban ma már a természetstechnológia és menedzsment elengedhetetlen és szerves része. A magyar termékeknek a világpiacon kell versengeniük, hogyha a „Kert-Magyarország” álom valóra váltására vágyunk. A minőségügy általánosságban itthon is igen népszerű, ennek ellenére, a kertészeti (mezőgazdasági) specialitásai, egyedi követelményei és sajátos rendszerei kevésbé kutatottak és alkalmazottak.

Disszertációm a magyarországi minőségügyi viszonyokat, a világszerte elterjedt rendszerek hazai ismeretét, alkalmazását tárja fel a magyar TЭСZ-ek világában, valamint törekedve a lehetséges megoldások és utak bemutatására, rávilágít a nehézségekre is.

1.1 A kutatómunka célja, menete

Kutatómunkámban a következő célokat, feladatokat tűzöm magam elé:

- A szekunder kutatás ismertetése a témát érintő hazai és nemzetközi szakirodalmi háttér célirányos feltárására összpontosít, a szakirodalomban használt fogalmak összehangolását követően esetenként saját vagy módosított fogalmakat fogok alkotni.

- Áttekintem az elsődleges kertészeti előállítás és feldolgozás során alkalmazható (Magyarországon is gazdasági lehetőséggel bíró) minőségügyi, tanúsítási rendszereket, és a témához szakmailag illő minőség díjakat, védjegyeket átfogó elemzés-értékelés céljából; bemutatom legfőbb jellemzőiket és rendszerezem azokat.

- Elsődleges kutatásomban félig strukturált standard kérdőíveket készítek az elsődleges előállítók és a kereskedelmi-élelmiszer-feldolgozói oldal számára, hogy külön-külön megismerhessem a témával kapcsolatos attitűdjüket, véleményeiket, a lényeges, befolyásoló tényezőket és a rendszerek valódi alkalmazási arányát. A kérdőívek összehasonlíthatóságával a hozzáállás és az értékelés közötti hasonlóságokat és különbségeket kívánom bemutatni.

- További célom az előállítói és kereskedelmi oldal szemlélete közötti különbségek megértése, és lehetőség szerinti feloldása, hogy ne csak elméleti munka maradjon a disszertációm, hanem ha kismértékben is, de segítse a magyar kertészet jövőbeli lehetőségét. Ennek megfelelően a minőségügy gyakorlati oldalára, mindennapi használhatóságára helyezem a hangsúlyt, hogy a termelők napi problémáik megoldására is adekvát választ tudjak adni.

- Azzal a céllal, hogy a témát a lehető legtöbb oldalról megvizsgáljam a kérdőívek kérdéseiből kiindulva szakmai mélyinterjúkat készítek felkészítőikkel, szaktanácsadókkal és a hatósági oldal szereplőivel.

A kérdőíves és interjúkérdéseket különböző témakörök köré csoportosítom:

1. A válaszadó általános ismeretei és attitűdje a minőségügygel kapcsolatban;
2. Rendszerek konkrét alkalmazása illetve a hozzájuk kapcsolódó elvárások, főbb okok és hatások,
3. Minőségügyes humán erőforrás ellátottság, alkalmazás,
4. Az információszerzés csatornái, eszközei.

További célkitűzésem pillanatképet készíteni a kertészetet és élelmiszeripart érintő főbb vezérlőeszközökről; feltárni azokat a tényezőket és struktúrákat, amelyek az elsődleges termesztéstől kezdődően befolyásolják az élelmiszer értékláncot.

1.2 Hipotéziseim

1. A válaszadók szerény minőségügyi, minőségmenedzsment ismereteik alapján tévesen ítélik meg a minőség fontosságát, nem ismerik fel a versenyképességben játszott szerepét; ezért a bennük rejlő lehetőségek kiaknázására csak korlátozottan képesek.
2. A rendszerek bevezetésére ható legnagyobb erő a piaci nyomás, (kereskedők B-2-B, és kereskedők-fogyasztók a B-2-C esetén) a vevők elvárása. Feltételezésem szerint belső igény elsődlegesen ritkábban jelenik meg, ennek megfelelően nagyon magas a kiépítés és az üzemeltetés külső aránya is.
3. A kifogások és panaszok ellenére a legtöbb államilag elismert magyar TÉSZ rendelkezik valamely minőségügyi rendszerrel, sőt, párhuzamosan vevői elvárásra többet is működtetnek egyszerre.
4. Feltételezésem szerint a rendszerek bevezetésének legnagyobb vélt akadálya a magas költségvonzat, ez azonban gazdaságilag nem megalapozott, mert gazdasági eredmény kimutatást, költség-haszon- elemzést nem végeznek a termelők.

2. IRODALMI ÁTTEKINTÉS

2.1 A minőség definíciója

A minőség fogalma rendkívül összetett, ebből következően szakirodalmi definíciói a minőségstudomány fejlődésével és az aktuális szemlélet függvényében szinte állandóan változnak. Az alábbiakban a teljesség igénye nélkül a legfontosabb szerzőkhöz és minőség iskolákhoz kötődő fogalmakat, illetve a minőség értelmezés-fejlődését mutatom be a dolgozatban.

Az ókorban Arisztotelész munkásságában *filozófiai* kategóriaként jelenik meg, később *műszaki* és *műszaki-gazdasági* megközelítés kialakulásával, a minőséget a termék azon tulajdonságaként kategorizálták, hogy mennyiben felel meg a vonatkozó szabványkövetelményeknek vagy egyéb műszaki paramétereknek. Szokás továbbá a minőséget a megbízhatósággal vagy a rendeltetészerű alkalmassággal azonosítani, utóbbi szerint egy termék legyen alkalmas a rendeltetésének megfelelő felhasználásra (Földesi, 2004). A modern definíciók jellemzően *marketing* szemléletűek, vevő-központúak, ahol a minőség azt jelenti, hogy a termék vagy szolgáltatás képes-e a vevők igényeit, elvárásait vagy szükségleteit kielégíteni (Juhász, 2001). Míg a korábbi megközelítések a minőségnek csak bizonyos aspektusait fedik le, ma a piaccgazdaság szempontjaira összpontosítanak, a vevők és az egyéb érintett felek igényeinek kielégítése az elsődleges szempont.

David Gavin A TQM- Teljes körű minőségmenedzsment című művében a minőségnek a következő megközelítésmódjait sorolja fel: (Tenner – DeToro, 1996.)

Transzcendens megközelítés: A minőség az, ami kiállta a próbát. E szerint a minőség nem definiálható, csak az alkalmazáson keresztül ismerhető fel.

Termék alapú megközelítés: A minőség meghatározott tulajdonság jelenlétén vagy hiányán alapszik. Amennyiben valamely tulajdonság kívánatos, a tulajdonság nagyobb mértékű jelenléte esetén a termék vagy szolgáltatás minősége magasabb.

Termelés alapú megközelítés: Minőség az, amit a gyártó az adott eszközzel, az adott környezetben elő tud állítani, feltéve, hogy a termék megfelel az előre meghatározott kívánalmaknak vagy specifikációnak. Ha a termék nem felel meg, az a minőség hiányát jelenti.

Felhasználó alapú megközelítés: A minőség azt jelenti, hogy a termék képes a vevők igényeit, elvárásait vagy szükségleteit kielégíteni.

Érték alapú megközelítés: A minőség azt jelenti, hogy elfogadható költséggel vagy áron meghatározott tulajdonságú terméket kínálunk a fogyasztónak.

Szabvány alapú megközelítés: A minőség a termék azon tulajdonsága, hogy megfelel-e a vonatkozó szabvány követelményeinek.

A minőségügy kutatásában a térben egymástól távoli lévő klasszikus ún. minőség iskolák képviselői eltérő kulturális és történelmi háttérük következtében a kutatásaikban, definíció- és elmélet-alkotásukban is eltérő utat jártak. A következőkben röviden bemutatom az iskolák legfőbb jellemzőit.

Az Amerikai iskolát inhomogén/heterogén kulturális-történelmi háttér, liberális elvek, és az „Amerikai álom” jellemzik, ennek megfelelően az egyéni siker vágya, a vezetői elkötelezettség és a vevőközpontúság központi szerephez jutott. Jeles képviselői: Deming, Juran, Feigenbaum

A Japán iskola jellemzői egyértelműen levezethetők a japán társadalom szerveződéséből, a közösség iránti felelősség, a tökéletességre való törekvés, a munkaerkölcs, tömeges oktatás, a megszágyenyülés mindenáron való elkerülésének normájából. Fontos tagjai: Ishikawa, Taguchi, Shiba

Az Európai iskola közös kulturális és vallási háttéréből, a feudális társadalom felülről kezdeményezett lebontásából és a céhes múltból eredően a hangsúly a tudományos igényű pontosságon és részletes dokumentáláson, a kötelezettségek pontos leírásán és azok maradéktalan teljesítésén van (Vargáné, 2005).

A negyedik csoportot „Új hullám”-ként említik, képviselőik között különböző származású gondolkodók vannak, szemléletük alapján kerültek egy csoportba. Tagjaik: P. B. Crosby, T. Peters, J. Oakland.

A következőkben a számos megfogalmazott minőségdefinícióból ismertetek néhányat, először elismert minőségguruk majd az ISO minőségirányítási rendszer meghatározása következik.

W. E. Deming (1982): a termékek és szolgáltatások azon tulajdonsága, hogy megfelelnek kimondott és kimondatlan igényeknek.

V. Feigenbaum (1983): a minőség a termék, a szolgáltatás mindazon értékesítési, tervezési, gyártási jellemzőinek teljes összetettsége, amelyek révén a termék és szolgáltatás használat során kielégítik a vevő elvárásait.

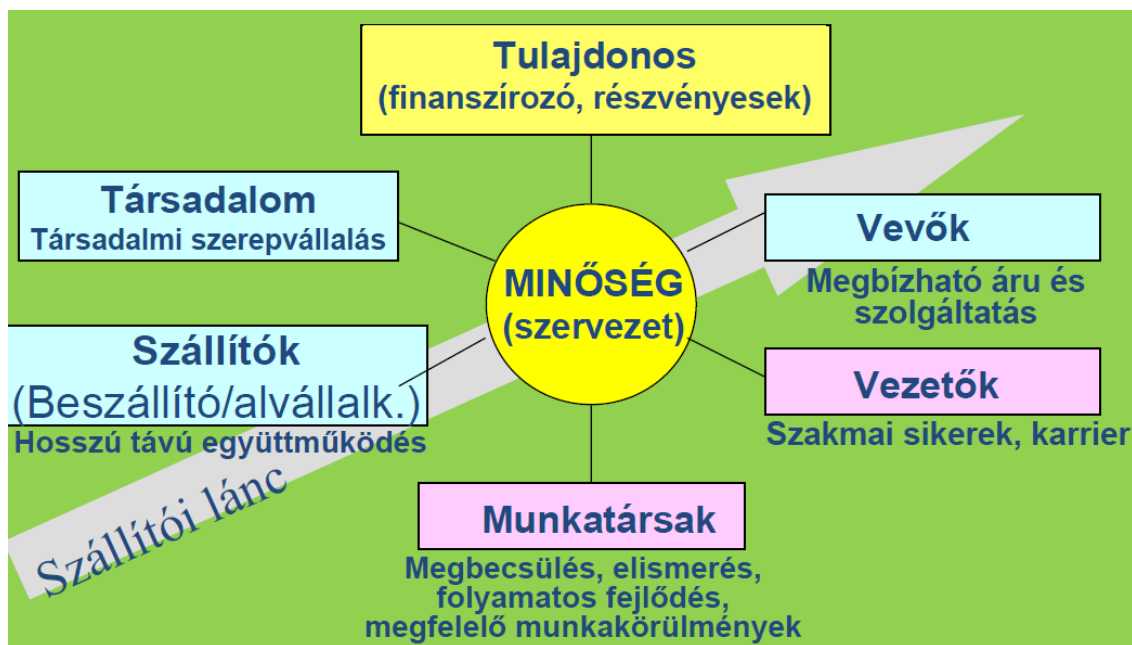
J. M. Juran (1988): „Kifejezi azt, hogy valamely meghatározott termék vagy szolgáltatás milyen mértékben elégíti ki egy bizonyos fogyasztó, felhasználó igényeit.” Kiemeli, hogy a minőség szubjektív, viszonylagos fogalom. Vezetői feladat, tervezni kell

P. Crosby (1989) szerint a minőség „igényeknek való megfelelést” jelenti.

A Nemzetközi Szabványosítási Szervezet (ISO) MSZ EN ISO 9001:2009 minőségirányítási rendszerének fogalom gyűjteménye (változatlan kiadás 9000:2005) nemzetközileg egységesített és elfogadott minőség fogalmat ad, amely szerint „a minőség annak mértéke, hogy mennyire teljesíti a saját jellemzők egy csoportja a követelményeket.”

Az új ISO definíció nagyobb teret enged az értelmezésnek, a korábbiakkal ellentétben egyre általánosabban és mégis pontosabban fogalmaz. Már nem nevesíti, hogy a fogalom mire

vonatkoztatható, ezzel próbálja a lehető legszélesebbre tárni az alkalmazásának lehetőségét. A „saját jellemzők” magában foglalja a tulajdonság állandó, elválaszthatatlan jellegét; az egy „csoportja” arra utal, hogy a megítélés szubjektív, mert minden érdekelt fél számára eltérhet az a megkülönböztető tulajdonság vagy tulajdonság-csoport, amit figyelemmel kísér. A „követelmények” elnevezésbe pedig minden belefér a kinyilvánított igények, elvárások, műszaki előírások, látens igények, ami az érintett dologgal kapcsolatba hozható. Mikó György (2010) minőségügy értelmezése a XXI század elején látható az 1. ábrán.

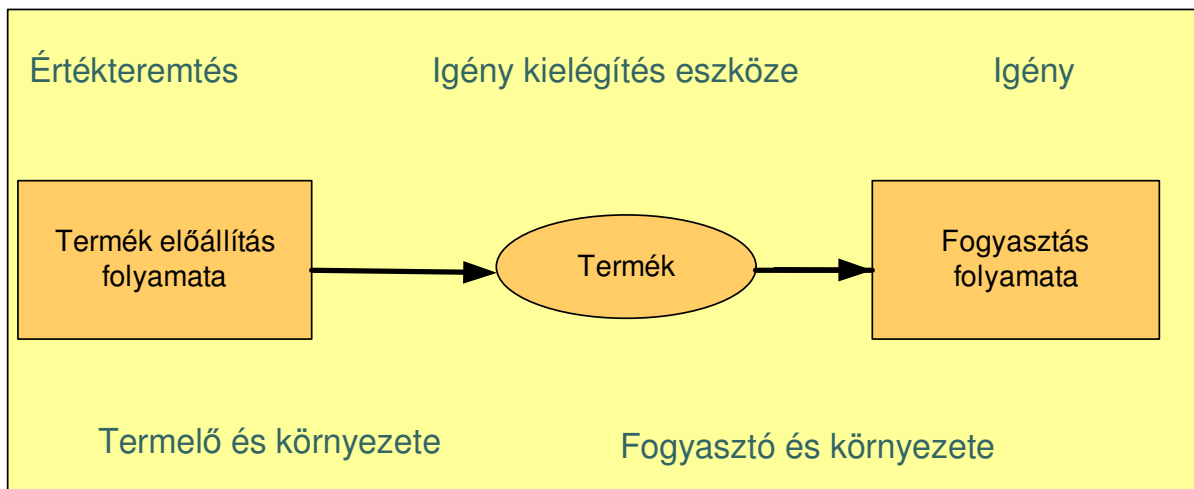


1. ábra: A minőségügy értelmezése, Forrás: Mikó György, 2010

A minőség szintjeinek számos rangsorolása, csoportosítása létezik, megegyeznek azonban abban, hogy a legalsó szint a szabványoknak való megfelelés, a legmagasabb a vevői látens igények kielégítése. A költségek, a használatnak való megfelelés, az odafigyelés viszont változó sorrendben szerepel.

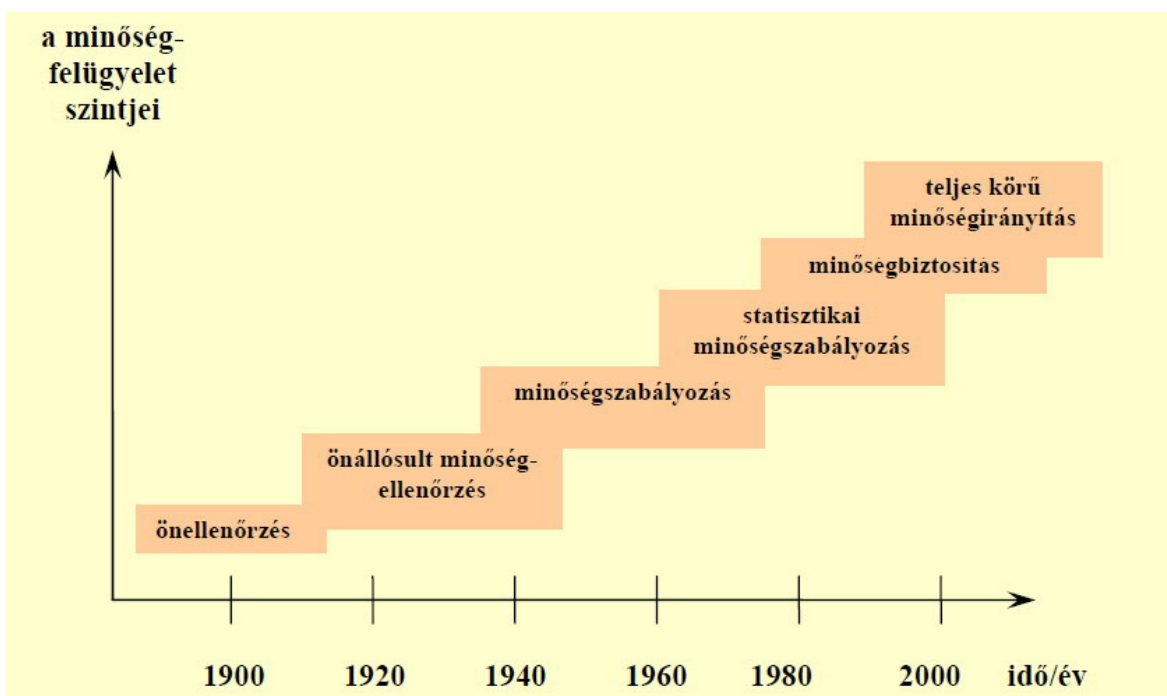
2.2 A minőségügy történeti fejlődése

A minőségügy valamely igény kielégítésére irányuló folyamat szabályozása, a folyamatot a 2. ábra ismerteti. Célja a termelési és fogyasztási folyamat nemzetközi, nemzeti, vállalati szintű szabályozása azzal a céllal, hogy az igény kielégítési folyamat az összes érdekelt (fogyasztó, termelő, társadalom) igényeit minél magasabb fokon szolgálja, minél több értéket teremtsen.



2. ábra: A minőségügy grafikus értelmezése Forrás: saját szerkesztés

A minőségügy történeti fejlődésének fontosabb fázisainak jellemzőit és az azokhoz kapcsolódó ellenőrzési tevékenységeket ismertetem részletesebben az alábbiakban. A következő 3. ábra vizuálisan mutatja be a fejlődés szintjeit.



3. ábra: A minőségfelügyelet fejlődésének fázisai

Forrás: Pallaginé, 1999, Mikáczó 2008 szerkesztésében

1. 1940-es évekig a **Minőség-ellenőrzés** (különböző fázisai) volt jellemző; azon módszerek, tevékenységek összessége, amelyekkel megállapítható, hogy a nyersanyag, a félkész- vagy késztermék kielégíti-e az előre rögzített minőségi előírásokat (Sebők, 1996). Ebben az időszakban a szabályozás teljes hiánya a jellemző, a végcél a hibás termék kiszűrése. Hagyományosan a készterméket ellenőrzik, így a hiba keletkezésének okaira nem fordít figyelmet, és ezzel tetemes költséget generál. (Molnár, 1992). A korszak földrajzilag eltérő fejlődési szakaszokra osztható, a fejlett ipari országokban a '40-es évek közepéig, nálunk szinte '80-as évekig uralkodó ez a szemlélet.

2. 1940-60-80-as évek a **minőségiszabályozás** korszaka, amely a minőségi követelmények teljesülését szolgáló operatív tevékenységek, valamint az ellenőrzést és a hibák kiküszöbölésére tett helyesbítő tevékenységeket együttesen tartalmazza (Juhász, 2001). A folyamatok kézben tartásával a gyártók már képesek voltak az észlelt eredmények alapján visszacsatolni, beavatkozni a gyártási folyamatba, megjelennek a helyesbítő tevékenységek is. A tömegtermelés kora, kényszer szülte statisztikai minőségiszabályozás, megjelenik nem csak készáru, de alapanyag- és a gyártásközi-ellenőrzés is.

3. 1980-2000-ig A **minőségbiztosítás** korszaka, a tervezett és rendezett tevékenységek összessége, hogy folyamatosan garantálják a termék vagy szolgáltatás megfelelését a minőségi követelményeknek (Käferstein et al., 1995). A rendszer a termék szabályozott körülmények közötti előállítását biztosítja, célja, hogy minimálisra csökkenjen az előírásoktól eltérő termék kibocsátásának valószínűsége. Már folyamatokat felügyel. Sós né (1996) és Györi (1996) értelmezésében a minőségbiztosítás egy eszköz, az egyenletes minőségű termék előállításához és a hatékonyabb vállalatműködéshez, amely bizalmat kelt a vevőben és hatékonyabbá teszi a vállalat működését.

1994- **Minőségirányítás** összehangolt tevékenység, amelynek célja meghatározni és megvalósítani a minőségpolitikát és a minőségügyi célkitűzéseket (Csath, 2003). Az ipari fejlődés és a piaci elvárások megkövetelték a teljes gyártási folyamat felügyeletét és szabályozását.

2000- **Teljes körű minőségirányítás** (Total Quality Management, TQM) egy vállalat egészét átfogó szemlélet, a vevői igények teljes körű kielégítését célozza a vállalkozás minden egységétől és alkalmazottjától a lehető legjobban végzett munkát elvárva. Noha filozófiája már a '30-as években megjelent, először Deming, majd Juran is megfogalmazta a termék minőség előfeltételeként, hogy a vállalat összes funkcióinak minősége vezet a jó termékminőséghez, ekkor még nem terjedt el széleskörűen. Feigenbaum (1991) szerint a teljes körű minőségirányítás átfogó minőségvezetési rendszer, amely a minőségbiztosítás legfejlettebb formája, és egyre nagyobb teret nyer. Az elmélet a minőséget stratégiai kérdéssé emeli, a vezetés egyik legfontosabb feladatának tekinti. A vállalat minden folyamatát felügyelet alá vonja, és annak érdekében működteti, hogy

csak kiváló minőségű termék kerülhessen ki belőle. A négy alapelve a vevőközpontúság, a folyamatos javítás és fejlesztés, teljes körű elkötelezettség és részvétel valamint a társadalmi méretű tanulás.

A Hat Sigma (Six Sigma) minőségirányzat kifejlesztése a Motorola Corp. nevéhez fűződik. A '80-as évek elején indították a hibák számát 99,7%-kal csökkentő programot. A szigma (σ) a görög ábécé betűje, és egy **statisztikai mérőszám**, amit a statisztika a négyzetes szórás jelölésére használ. A **Hat Sigma** távlati előnyök elérésére törekszik, elérhető rövidtávú célokon alapulva, valamint vevőközpontú célokat és mércéket alkalmaz a folyamatos fejlesztés során minden szinten. A Hat Sigma egyszerre mérőszám, minőség, módszer és mozgalom. **Mérőszám**, amely kifejezi a termékek, szolgáltatások és folyamatok minőségét. **Minőség**, vagyis a termék vagy folyamat paraméter szórása 12-szer fér bele a tűrésmezőbe. **Módszer**, rendezett megközelítés, melynek célja, hogy 1 millió termékből vagy szolgáltatásból legfeljebb csak 3,4 db legyen hibás, azaz a jó termék előállításának, illetve a jó szolgáltatásnak a valószínűsége 99,99966% legyen. A Hat Sigma alkalmazása **megköveteli a tényeken alapuló döntéshozatalt**, ami csak a szervezet minden folyamatának mérésével és elemzésével lehetséges. **Mozgalom**, amelynek célja a legjobb termék, szolgáltatás létrehozása (Tóth, 2007).

2009- **Tartós siker** (ISO 9004:2009)– új megközelítés a minőségirányításban, kiemelt célja, hogy a vállalkozások hosszú ideig tartó hasznot nyerjenek a szélesebb területű és nagyobb hatású minőségirányítási rendszer bevezetése nyomán (Balogh, 2010).

A minőségügyi rendszer kiépítése és működtetése önmagában nem elegendő a versenyképesség, piaci pozíció megtartásához, javításához; megfelelő működését valahogyan bizonyítani kell. Csete és Láng (1999, 2005) is hangsúlyozzák, hogy a minőségbiztosítás tanúsítása az élelmiszer-ipari termék folyamatos vizsgálatát nem helyettesíti, piaci kategóriaként nem feltétlenül elégti ki maradéktalanul a hivatalos előírásokat sem.

2.3 A mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek minőségének sajátosságai

A minőségügy elsődleges célja mindig is a vevők elégedettségének növelése, ezáltal a vállalkozás versenyképességének fokozása volt. Már az első írásos történelmi emlékek bizonyítják, hogy a kormányzó hatóságok akkoriban is foglalkoztak szabályozásával. A szabályok jelentős részét azzal a céllal hozták, hogy megvédjék a fogyasztókat az élelmiszerkereskedelmi csalásoktól. Az asszír táblák a pontos gabonamérési módszereket és mértékegységeket ábrázolják, az egyiptomi tekercsek előírják az egyes élelmiszerek esetében alkalmazandó jelöléseket. Az első általános élelmiszertörvényt és a megfelelést ellenőrző alap élelmiszerbiztonsági rendszert a XIX. század második felében alkották. 1897 és 1911 között az Osztrák-Magyar Monarchia Codex Alimentarius

Austriacus néven az élelmiszerek széles körére vonatkozó szabvány és élelmiszer termék leírási gyűjteményt adott ki; a ma használatos Codex Alimentarius erről kapta a nevét. Az 1900-as évek kezdetén a világkereskedelem megkönnyítésére már az első élelmiszerkereskedő szervezetek is megalkották az első harmonizált szabványokat.

A XX. század első felében az elsődleges szempont az élelmiszerek mennyiségének növelése, a lakosság megfelelő ellátása volt, ekkor a minőség szempontja csak korlátozottan jelent meg. Az 1950-60-as évektől egyre több információ vált elérhetővé az élelmiszerekről és a velük kapcsolatos ügyekről, és a fogyasztók érdeklődése, nyugtalansága is fokozódott. Korábban a fogyasztók csupán néhány külső, látható tulajdonságot vettek figyelembe (kinézet, méret, félrevezető címkézés); ám később egyre növekvő aggodalommal fordultak olyan „láthatatlan”, belső jellemzők felé, mint a mikroorganizmusok, a környezeti szennyezések, a növényvédőszer-maradékok, az élelmiszer-adalékanyagok, valamint általánosságban az előállítás és feldolgozás módjára (Duncers, 2003). Az élelmiszer-minőség evolúcióját Flachowsky (2002) szellemes leírása ismerteti (1. táblázat).

Ezekre a félelmekre és igényekre adnak választ a szigorodó a hivatalos előírások és az első (privát) szabványok, és az növekvő mennyiségű információ a csomagoló anyagokon.

1. táblázat: Az élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói elvárások fejlődése

Fogyasztó	Éhes vagyok! Van ennivalónk?	Valamit ennék! Milyen ennivalónk van?	Bizonytalan vagyok! Mennyire biztonságos? Hogyan állították elő?	Élvezni akarom! Jól vagyok? Egészséges vagyok?		
Tudomány	Termelés növelése (erőforrások kiaknázása)	Analitikai minőség kutatása (termék minőség)	Élelmiszerbiztonság kutatása Folyamat-minőség, állatjólét, környezetvédelem, fenntartható erőforrások használata	Kiegészítő hasznosság Kényelem, funkcionális élelmiszerek, etikus ételek, eredetiség		
	1950	1960	1970 1980	1990	2000	2010

Forrás:Flachowsky, 2002

A mezőgazdasági termelési folyamatok komplex rendszere, ciklusai nem összevethető az ipari folyamatokkal. A növénytermesztés számos tényezőjére nem tudunk hatni, így a minőségügyi rendszerekkel a folyamatok teljessége nem szabályozható (például az évjárat, az időjárás hatása teljesen nem küszöbölhető ki.). A mezőgazdasági vállalatok és termelők helyzete, speciális a termelés sajátosságai, a természeti erőktől való erőteljesebb függése, az üzemi méretek és fejlettségük változatossága, valamint a termelők nagy száma miatt. Következésképpen a minőségbiztosítási-minőségirányítási rendszerek kiépítése jóval később indult meg, mint az ipari termelésben (Rácz et al., 1986). Berde (2000) hasonló következtetésre jutva hozzáteszi, hogy ez a

lemaradás nagyobb fokú annál, mint amit a termelési folyamatok sajátosságai, a vállalatok mérete és a tulajdonosi viszonyok indokolnának.

A szektor lemaradása ellentmond az élelmiszerminőség kitüntetett szerepének, jelentőségének is, hiszen az élelmiszerek alapvető minőségi kritériumait elsősorban a mezőgazdasági termelés minőségi szempontjai determinálják (Mikáczó, 2007), és a természetből eredő problémák a későbbiekben nem vagy alig korrigálhatók (Juhász, 2001).

A világ fejlett részében már évtizedekkel ezelőtt egyértelmű volt, hogy az élelmiszerek és azok alapanyagai esetében a minőségnek kitüntetett szerepe van, hiszen nem helyettesíthető szükségletet elégítenek ki (Bíró - Bíró, 2000). Élelmiszerhiány esetén a minőségnek tulajdonított jelentőség visszaszorul, azonban minél nagyobb a kínálat, annál inkább növekszik az elvárás a minőséggel szemben is! Ennek megfelelően az élelmiszerekkel kapcsolatban támasztott minőségi igények egyre összetettebbek, differenciáltabbak. Élelmiszerek esetén a minőség fogalmába beletartozik az élelmiszerbiztonságossága, a megfelelő beltartalmi és érzékszervi tulajdonságok, és hogy elérhető-e értékarányos áron (Sebők, 2001), valamint más speciális minőségi igények is megjelennek (pl. élvezeti és kényelmi funkció, eltarthatóság).

Biológiai nyersanyagok és élelmiszerek esetében a minőség szó gyakran használatos „megfelelés” értelemben; valamilyen előírás, specifikációnak való megfelelésként vagy azt jelzi, hogy a termék a többitől eltérő megkülönböztető tulajdonsággal bír. A hagyományos (szűkebb) minőség definíció három tulajdonságot egyesít az *alkalmasságot, élvezetet, egészséget*.

Az **alkalmasság** szinonimája a piaci érték, a hasznosság, használati érték kifejezés is. Az alkalmasság kiemelkedő jelentőségű a nyersanyag előállító termelőnek, az ipari feldolgozó és a fogyasztó szemszögéből is. Az alkalmasság kategória tovább osztható formai (külső megjelenés), gazdasági és funkcionális tulajdonságokra. A formai és gazdasági tulajdonságok jellemzően olyan EU-s kereskedelmi előírásokra utalnak, mint az osztályba sorolás, méret, alak, szín, általános megjelenés, válogatás, hozam, piacképesség, feldolgozási idő és energia felhasználás valamint ár. A funkcionális tulajdonságok alatt a termék feldolgozási és szállítási képességét, polctartósságát, feldolgozásra való alkalmasságát és egyéb feldolgozással kapcsolatos speciális tulajdonságait értik.

Az **élvezeti érték** kiemelt fontosságú a fogyasztó számára, és a megjelenést (méret, forma, szín, felület), a textúrája tulajdonságait (szerkezet, szilárdság, rugalmasság, lágyság, zsengesség, szemcsézettség), az illatot valamint az ízt foglalja össze.

Az **egészségesség** más szóval a táplálkozási érték vagy biológiai érték táplálkozási és gyógyászati szempontból jelentős. Ez a tulajdonság leginkább a tápanyagok mennyiségével (pl. rost, védőanyagok), a kalóriaértékkel, az emészthetőséggel a termék higiéniai és toxikológiai

(például szennyeződések, szermaradékok) állapotával jellemezhető (Meier-Ploeger – Vogtmann, 1991).

A kutatók egy másik csoportja (Molnár, 1992, Sós, 1996) már régóta négy fő követelményt ismertette az élelmiszerminőségnek:

- az **élelmiszerbiztonság - egészségügyi alkalmasság**, vagyis, az élelmiszer a fogyasztók egészségét nem károsíthatja, amely ma élelmiszerbiztonságként a legfontosabb szempont az élelmiszerek esetében,

- a kémiai összetevőkkel meghatározható **táplálkozásbiológiai érték**, az élelmiszereknek az emberi szervezet működéséhez energiát és különféle anyagokat kell szolgáltatniuk),

- az élvezeti érték - **élvezhetőséget** kifejező érzékszervi tulajdonságok (étvágygerjesztő, ízletes legyen az élelmiszer),

- az **alkalmasság**, azaz az élelmiszereknek egyrészt egy megadott ideig meg kell őrizniük tulajdonságaikat (előírt körülmények között, és a fogyasztó által kívánt csomagolásban, előkészítésben kell forgalomba kerülniük).

Dries és Mancini (2006) további két elemmel egészíti ki a fentieket: a **jelölés** (a fogyasztót kielégítő, nem félrevezető tájékoztatás) és meghatározott tömegben árusítás esetén a **tömeg** fontosságával. Mindkét esetben fogyasztóvédelmi szempontok kerülnek a minőség paramétereinek közé.

Más kutatók szerint a fogyasztói elvárások magukban foglalják a fenti jellemzőket, de már kiterjednek az ún. „imázs tulajdonságokra” (Moskowitz, 1994) vagy Jaeger (2006) által „nem-érzékszervi faktorokra” is. A finomított fogalom már a termék **pszichológiai és társadalmi értékét** is hordozza (Bánáti-Popp (szerk.) 2006). Az előbbi, gyakran nehezen meghatározható fogyasztói elképzeléseken, előítéleteken és elvárásokon alapszik; a fogyasztó a termék olyan tulajdonságaira asszociál, amelyek erősen befolyásolják fogyasztói, vásárlási döntését (pl. kényelem, egészségesség). A társadalmi vagy presztízs érték pedig azokhoz a termékekhez köthető, amelyek fogyasztásával a vásárló megjutalmazza magát (pl. luxus termékek).

Az elmúlt évtizedben tovább bővült a minőség értelmezése, és a korábban figyelembe nem vett **ökológiai, etikai és politikai érték** is megjelent. Az ökológiai érték az előállítás következményeivel is számot vet (mezőgazdaság, szállítás, tárolás, feldolgozás, csomagolás, finomítási veszteség, hulladék mennyiség, vízfelhasználás, víz- és talajszennyezés, növényvédő szerek, nitrát és széndioxid felhasználás). Egyre fontosabbá válnak az etikai-politikai paraméterek is (Lehota et al., 1999), mint az állatjólét, állatvédelem; a környezetkímélés (Marsalek, 2006) (ökológiai gazdálkodás, minimális feldolgozottság); illetve a nyersanyagok és takarmányok beszerzésekor a fejlődő országok támogatása.

Szükségesnek tartom tisztázni a számos értelmezés miatt, mely fogalmakkal értek egyet, így élelmiszerbiztonság vagy élelmiszer-minőség kifejezés használatakor az alábbi általánosan elfogadott definícióira utalok.

Az élelmiszerbiztonság annak biztosítása, hogy a termelés, az élelmiszer előállítás, a tárolás és a forgalomba hozatal teljes folyamatában az élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően készíti el és fogyasztja (WHO/FAO Codex Alimentarius).

Az élelmiszer-minőség pedig az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, amelyek alkalmassá teszik a vonatkozó előírásokban rögzített, valamint a fogyasztók által elvárt igények kielégítésére. (Magyar Élelmiszer Törvény)

Sok fogyasztó számára továbbra is a „külső” minőség, a megjelenés a leghangsúlyosabb minőség tényező, de fokozatosan növekszik az igény a minőség egyéb aspektusaira is. Ezt az igényt felismerve jelentek meg a különböző ellenőrzési és tanúsítási rendszerek, hogy több, részletesebb információt kínálva a tudatos fogyasztói döntések meghozásához.

Bármilyen szempontból is közelítsünk a minőség felé, egy biztos: a minőség állandósága kritikus jelentőségű; a minőség hullámzása bizalomvesztést és csökkent keresletet eredményez (Harker et al., 2003).

2.4 A minőségigazolás lehetőségei

A friss zöldség-gyümölcs piacot az ár és a minőség (valamint a mennyiség és idő) kölcsönhatása irányítja (Seghezzi, 2003). Ezt a kölcsönhatást a fogyasztó a termék ár-érték arányában érzékeli. Az, hogy az érték pontosan mit jelent széles skálán változik a fogyasztók, a piacok, a termékek és szezonok függvényében, de minden szinten az érték megállapítása irányítja az elsődleges termelők és a végfogyasztók közötti vétel-eladás tranzakciókat minden szinten. Az „értéklánc” (Martinez és Bititci, 2006) folyamatmenedzsment a résztvevők fokozott versenyképességét eredményezi. A friss zöldség-gyümölcs értékesítésében az a kihívás, hogy a termék a fogyasztó számára értéket jelentsen. A fogyasztói érték-felfogás magában foglalja az attitűd, a kulturális, a szociális, a pszichológiai és egyéb faktorokat is, romlandó áruk esetén a termék saját tulajdonságai a kulcstényezők (Steenkamp – van Trijp, 1996, Wezemaël et al., 2010). A vásárlás helyszínén a friss termékek látható és nem látható tulajdonságokkal bírnak, de a döntésbe olyan tényezők is közrejátszanak, mint a kényelmi szint (feldolgozottság, készülségi szint) (Sloof et al., 1996). Anderson (1994) három csoportba sorolta az élelmiszerekkel kapcsolatos információkat, tulajdonságokat a vásárlási folyamat során: tapasztalati (érzékszerveinkkel láthatóak), információkeresésre épülő (címkén, jelölésen olvashatóak) és a bizalmi terméktulajdonságok (közvetlen információt nem szerezhetünk róluk, biztonság, higiénia,

származás). Mindezek az árral, a fogyasztó által észlelt ár-értékaránnyal együttesen vezetnek a végső vásárlási döntéshez.

Az eladó, különösen a nagy piaci részt képviselő kiskereskedelmi láncok célja olyan termékek beszerzése és értékesítése, amelyek a lehető legtöbb fogyasztó számára jó ár-érték arányt képviselnek. Ezért választanak olyan termékeket, amelyek teljesítik a vásárlási elvárásokat, és biztosítják a termék biztonságának, nyomon-követhetőségének, termelési rendszerének lehetőség szerinti legjobb ismeretét.

A minőség szempontjából első lépés a termékre, az előállítására vonatkozó kötelező jogszabályok, előírások betartása. Ezek ellenőrzése hatósági feladat, és a fogyasztó feltételezi, hogy a hatósági előírások teljesülnek, az élelmiszerek biztonságosak, nem károsak az egészségre. Vásárlás közbeni szemrevételezéssel nem is igen tehet mást, minthogy az általa elérhető információkra támaszkodik, amelyeket többek között az önkéntes és/vagy kvázi önkéntes minőségügyi rendszerek is szolgáltatnak számára.

Van olyan kutatói felfogás is (Giovannucci-Ponte, 2005; Reardon et al., 2001), amely szerint a szabvány alkotási folyamat valójában a társadalmi szerződés új típusú megnyilvánulása. Az állam a felek közötti direkt irányítás helyett a hivatalos előírások révén az alapkövetelményeket fekteti le, míg a civil szervezetek, piaci szereplők felelősek a feltételek kialakításáért és üzletek megkötéséért.

Szabványokról általában

A szabványosítás egyik fő célja, hogy minden gyártó, előállító azonos előírásokat (eljárásokat vagy termékleírásokat) kövessen. A szabványok egyrészt az értéklánc új belépői elé gördíthetnek belépési akadályokat (így diszkriminálhatnak), másrészt a kiválasztott beszállítóknak lehetőséget nyújt hozzáadott érték teremtésére, termékeik fejlesztésére, valamint országok és piaci szereplők új együttműködési formák kialakítására országok vagy piaci szereplők között (Jaffee, 2003). Ezek átalakít(hat)ják a kereskedelmet, logisztikai eljárásokat, megelőzhetik a fogyasztói csalódásokat, de a szabványosításból nem következik automatikusan a minőség fokozása. Ez csak ún. magasabb szintű szabvánnyal érhető el, amelynek a követelményei a hagyományos gyakorlathoz képest fejlődést, magasabb szintet követelnek meg.

Az ISO (1996) definíciója szerint a szabványok szabályként, útmutatóként vagy meghatározásként következetesen használt műszaki előírásokat vagy egyéb pontos kritériumokat tartalmazó dokumentált megállapodások, melyek célja, hogy az anyagok, termékek, folyamatok és szolgáltatások céljuknak megfeleljenek. Az Európai Minőségügyi Szervezet (Balogh – Földesi, 2003) definíciója szerint közmegegyezéssel létrehozott és elismert testület által jóváhagyott olyan dokumentum, amely tevékenységekre vagy azok eredményére vonatkozóan általános és ismételt

alkalmazható szabályokat, útmutatókat vagy jellemzőket tartalmaz, azzal a céllal, hogy rendező hatása az adott feltételek között a legkedvezőbb legyen.

A szabványok megegyezéssel kialakított kritériumok, amelyekkel egy termék vagy szolgáltatás teljesítménye, annak technikai és fizikai paraméterei, termék előállítási vagy szolgáltatás átadási folyamata és körülményei objektíven megítélhetők és értékelhetők. (saját fordítás, Nadvi-Waltring, 2004 alapján).

Véleményem szerint minden definícióból levezethető, hogy egy szabvány nem csak szabványosításra használatos, hanem „képességfejlesztésre” is, az elvárások, a további fejlesztések, fejlődések alapja, mely idővel gyakran beépül az általános jó gyakorlatba.

A szabványok irodalma számos csoportosítást ismertet. Beszélhetünk termék- és folyamatszabványokról; a termékszabványok a termékek tulajdonságára vonatkozó előírások és követelmények, a folyamatszabványok a termék készítésére vonatkozó követelményeket tartalmazzák. A mezőgazdasági társadalmi (jóléti) és környezetvédelmi szabványok nélkülözhetetlen folyamat szabványok, „ezek a követelmények azután vagy befolyásolják vagy nem a végtermék tulajdonságait” (FAO, 2003).

Megkülönböztethetünk kötelező, önkéntes és magánszabványokat (Giovannucci – Ponte, 2005). A kötelező szabványokat a kormányok előírás formájában adják ki. Ezek jellemzően technikai előírások, ellenőrzések, tanúsítások és címkézési előírások formájában befolyásolják a kereskedelmet (pl. Európai Unió kereskedelmi forgalmazási előírások). Önkéntes szabványokat az ipar kulcsszereplőinek vagy szektoraik konszenzusával alkotnak hivatalos egyeztetési eljárás keretében; ezek megjelenhetnek válaszként a fogyasztói igényekre vagy civil szervezetek illetve az ipar kezdeményezésére (pl. ISO szabványok, Globalgap). Jellemzően külső, harmadik fél tanúsítja ezeket. A magánszabványokat pedig egyedi, független vállalkozások fejlesztenek, amelyeket jellemzően belső szinten ellenőrizik (pl. kiskereskedelmi láncok beszállítói rendszerei). A kötelező szabványokon túl szűken értelmezve, nem képezik az élelmiszerjog részét a konszenzuson alapuló önkéntes és a magánszabványok, mert alkalmazásuk nem kötelező, a gazdaság azonban általában rákényszeríti a piaci szereplőket betartásukra (Juhász, 2001).

A fejlett országok nemzeti szabványosító szervezetei a XX sz. eleje óta szervezeten hangolták össze tevékenységüket és szabványaikat. Ennek eredményeképpen 1928-ban létrehozták a mai Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO, 1946) jogelődjét. Ez a szervezet ma a legelismertebb és legaktívabb szabványalkotó a világon, szabványait változtatás nélkül veszik át és alkalmazzák a világ vezető gazdasági hatalmai is. A szervezet célja a nemzetközi árucserre, műszaki, tudományos és gazdasági együttműködést segítő dokumentumok (nemzetközi szabványok) kidolgozása.

A szabványokhoz, minőségügyi előírások teljesítéséhez védjegyek kötődhetnek; ezek az árujelzők legfontosabb fajtái, amelyek alkalmasak az egyes áruk/szolgáltatások azonosítására és megkülönböztetésére. Legfontosabb szerepük a fogyasztók tájékoztatásának elősegítése (eredet, minőség, vállalathoz kötődés, reklám, piaci bevezetés).

A szabványoknak, rendszereknek való megfelelés esetén – legyenek akár kötelezőek, akár önkéntesek – háromféle értékelésről/igazolásról beszélhetünk, attól függően ki végzi azt:

- az első fél általi: a gyártó maga nyilatkozik a termék és/vagy a folyamat megfelelőségéről;
- a második fél általi: egy szervezet a saját érdekében egy másik szervezetnél véges felülvizsgálatot (vevő a gyártónál), illetve
- a harmadik fél általi tanúsítás: egy mind a beszállítótól mind a vevőtől független fél bevonásával történő igazolás (Szigeti et al., 2003).

A harmadik esetben beszélhetünk tanúsításról, ekkor a független harmadik fél (tanúsító vagy tanúsító szervezet) írásos biztosítékot szolgáltat arról, hogy a termék, folyamat vagy szolgáltatás megfelel egy bizonyos szabványnak (ISO, 1996). A tanúsítást értelmezhetjük az ellátási lánc folyamán zajló kommunikációként is. A tanúsítvány bizonyítja a vevőnek, hogy a szállító megfelel bizonyos szabványoknak, ami meggyőzőbb lehet, mintha a szállító maga szolgáltatná a bizonyítékot.

Aszerint, hogy mit értékel, szintén többféleképpen osztályozhatjuk a tanúsítási tevékenységet:

- Terméktanúsítás: eredetileg a termékek körében alakult ki a tanúsítás, annak igazolására, hogy a termék megfelel a vonatkozó jogszabályoknak, az előírt szabványoknak és egyéb dokumentumoknak (például szerződésben előírt követelményeknek),
- Rendszertanúsítás: közvetett módon szintén a terméket tanúsítja. A termék megfelelését arra alapozza, hogy az előállítás olyan minőségirányítási rendszerben történik, amelyből gyakorlatilag nem megfelelő termék nem kerülhet ki;
- A személyzettanúsítást maga a tanúsítás elterjedése hívta életre, hogy a megfelelést vizsgáló, auditokat végrehajtó emberek alkalmasak legyenek munkájuk elvégzésére.

2.5 Mezőgazdasági termékek előállítására alkalmazandó kötelező minőségügyi hatósági előírások

A minőségügy első megközelítésben piaci kategória, de gazdasági hatásai szükségessé teszik a nemzetközi, közösségi, átfogó szabályzást is (Rácz 1997, Pallaginé 1999).

2.5.1 FAO/WHO Codex Alimentarius

1962-ben az ENSZ Élelmiszer és Mezőgazdaság Szervezete (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) hozta létre a FAO/WHO Codex Alimentarius Főbizottságát. A Codex összesen 237 termékszabványt, 41 higiéniai és technológiai útmutatót és irányelvet dolgozott ki, és értékelte a legtöbb növényvédő szer, élelmiszer-adalékanyag, élelmiszer-maradékanyag és állatgyógyszer értékelését, valamint több ezer szer esetében megállapította az élelmiszerekben maximálisan megengedhető növényvédőszer-maradék mennyiségét. Mára az együttműködések elősegítésére más nemzetközi szervezetek, a civil szféra, a termelői valamint a kereskedelmi oldal képviselői is létrehozták nemzetközi szervezeteiket; és megalkották saját közösen használható szabályaikat (termelői, kereskedelmi csoportok szabványai). 2003-ban kiadták az általános élelmiszer-higiéniai irányelveket; 10 fejezet foglalta össze azokat a feltételeket és követelményeket, amelyek az élelmiszerek biztonságának és fogyasztásra való alkalmasságának biztosításához szükségesek az élelmiszerlánc teljes hosszában, a szántóföldtől az asztalig (CAC/RCP1.1969 Rev 4.). Ugyan a Codex Alimentarius Főbizottság dokumentumai nem jogszabályok, de a WTO keretében kötött megállapodások alapján kötelezőnek tekintendők (Lácza, 2008). A termékszabványok tartalmazzák az adott termék leírását, a minimum minőségi és érettségi követelményeket, az osztályba sorolását, a méret előírást, a megengedett eltéréseket, a megjelenésre és a forgalmazásra vonatkozó előírásokat, valamint a szennyezőanyagokra, nehézfémekre, növényvédőszer-maradék és a higiénia kérdésére is kitérnek.

2.5.2 Nemzetközileg elfogadott szabványok

A nemzetközi kereskedelem megkönnyítése érdekében az ENSZ Európai Gazdasági Bizottsága (UN/ECE, ENSZ/EGB) is alkot mezőgazdasági minőség szabványokat már az 1960-as évektől. Ezeket a szabványokat elsősorattal használják kereskedők, termelők a nemzetközi szerződésekben. A mezőgazdasági termékek szinte minden területét lefedik a szabványaik: friss zöldség-gyümölcs – FFV, száraz és szárított termékek – DDP, vetőburgonya, vágott virágok, hús- és tejtermékek. A szabványokat egy szakértői csoport alkotja, a Mezőgazdasági Minőség Szabvány Munkacsoport (Working Party on Agricultural Quality Standards) négy szekcióban működik, melyek közül az egyik felelős a friss zöldség és gyümölcs területért (Németh, 2010). A szabványok

tartalmazzák az adott termék leírását, a minimum minőségi és érettségi követelményeket, az osztályba sorolását, a méret előírást, a megengedett eltéréseket, a megjelenésre és a forgalmazásra vonatkozó előírásokat. További részletes információk az unece.org oldalon található.

OECD Mezőgazdasági Kódexek és Rendszerek (Agricultural Codes and Schemes) elsődleges célja az 1960-as megalakításuktól fogva szintén a nemzetközi kereskedelem megkönnyítése a dokumentumok és ellenőrzések harmonizálásán és egyszerűsítésén keresztül. A kódexek közül az egyik a zöldség és gyümölcs területre vonatkozik, amely támogatja az egységes osztályozást és a minőségellenőrzési eljárásokat. További célja, hogy a rendszerben résztvevő országok ellenőrzéseinek kölcsönös elismerését megkönnyítse, valamint több országban elfogadott ellenőrzési eljárások kidolgozása. Ezeket a célkitűzéseket az ENSZ/EGB és a FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottsággal együttesen végzik, a kereskedelem technikai akadályainak lebontása és az átláthatóság növelése érdekében (OECD, 2006).

Az OECD Tanácsi döntése (OECD Council Decision C(99)10/FINAL) értelmében az ENSZ/EGB által alkotott szabványok OECD jóváhagyás után a saját rendszerük részévé válnak, és visszafelé is megvalósult az elfogadás vagyis zöldség-gyümölcs szabványaik azonosak; és a szabványokhoz tartozó eljárásrendeket, magyarázó kiadványokat az OECD jelenti meg. A szabványok értelmében megfeleléségi tanúsítvány adható ki, amennyiben a termék megfelel az előírásoknak.

2.5.3 A minőségügy hazai szabályozása

Európai Unió tagállamként a közösségi szabályozás és joganyag kötelező érvényű hazánkban is. A magyar kiegészítő, nemzeti hatáskörben illetve sajátosságokra alakított előírásaink az EU-s szabályozással összhangban készülnek, ismertetésüket is ebben a sorrendben teszem meg.

Az Európai Unió kötelező élelmiszerbiztonsági alapelvei (a fentiekben alapulva) Szeitzné (2007) alapján:

- Kockázatelemzésen alapuló szabályozás és döntéshozatal,
- Elővigyázatosság elve,
- Fogyasztók érdekeinek védelme,
- Átláthatóság elve,
- Termőföldtől az asztalig, valamint a
- Nyomon követhetőség.

Az utóbbi évek új közösségi irányvonalai már nem a termelés mennyiségének növelését tűzik ki célul, hanem a termék minőségének javítását határozzák meg prioritásként. (Kovács, 2003). Alapszabály, hogy a közösségi piacon nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba.

A legfontosabb rendeletek röviden a következők:

A **178/2002/EK** Európa parlamenti és tanácsi rendelet értelmében „élelmiszer” minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyag vagy termék, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el, ennek megfelelően minden ital, de a víz is ide tartozik. Az elsődleges előállítást ez a rendelet definiálta elsőként, mint az „elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése...”

A rendelet kertészeti termelőket érintő tartalma a következő:

- élelmiszerjog általános elvei és követelményei,
- élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapítása,
- nyomon követhetőség a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában élelmiszer és takarmány termékek esetén,
- megalapítja az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot,
- létrehozza a Sürgősségi Riasztórendszert.

A **852/2004/EK rendelet (2004. április 29.)** az élelmiszer-higiéniáról írja elő az élelmiszeripari vállalkozásoknak az élelmiszerlánc minden szakaszában betartandó általános és különleges higiéniai követelményeket. Ennek elsődleges célja, hogy az élelmiszerbiztonságon keresztül biztosítsa a fogyasztóvédelem magas szintjét. Egységes megközelítésre hívja fel a figyelmet az elsődleges termeléstől a forgalomba hozatalig:

- az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a HACCP elvein alapuló élelmiszerbiztonsági programokat és eljárásokat kell kialakítani és működtetni, ugyanakkor hangsúlyozza, hogy ez elsődleges termelés szintjén még nem lehetséges, de a tagállamok esetében ösztönözni kell ezen elvek minél szélesebb körű alkalmazását,
- kiemeli a helyes gyakorlatokról szóló útmutatók fontosságát az élelmiszerlánc minden szintjén, előírja a közösségi és nemzeti szintű kidolgozást, terjesztést.

A rendelet I. melléklete A. része tartalmazza az elsődleges termelésre vonatkozó előírásokat, higiéniai alapkövetelményeket, nyilvántartások vezetését. Elsődleges termelés az alaptermékek olyan szállítása, tárolása és kezelése a termelés helyén, illetve a termelés helyéről valamely létesítménybe történő eljuttatásának szállítási műveletei, amelyek során lényegesen nem változtatja meg azok jellegét.

A rendeletet nem kell alkalmazni kis mennyiségek esetén, ha a termelő közvetlenül a végfogyasztót vagy azt a kiskereskedelmi létesítményt látja el, amely végső felhasználót szolgál ki, ugyanakkor a „kis mennyiség” pontos meghatározását és a részletek finomítását nemzeti hatáskörbe helyezi. Az új magyar 52/2010-es kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés

feltételeiről szóló rendelet, mely könnyíti számukra az előállítás, értékesítés követelményeit szintén e szellemben született meg.

Az **1234/2007/EK** rendelet az egységes közös piacszervezésről a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről jelöli ki az uniós közös mezőgazdasági tevékenységek keretszabályait.

Minőségcsomag 2010

Az Európai Unió nagyon fontos lépést tett azzal a kohézió és egységesítés felé, hogy 2010. december 10-én elfogadta az élelmiszeripari termékek minőségére vonatkozó minőségpolitikai csomagot, amely most először hoz létre egységes szakpolitika keretet, vagyis az eddigi szakpolitikáinként tagolt és megosztott a minőséggel összefüggő szabályozások egy helyre kerülhetnek. A csomag célja a korábbi minőség politika radikális átalakítása és koherensebbé tétele; egyben kíván foglalkozni a tanúsítási rendszerekkel, termék-leírásokkal, az értéknövelő kifejezések használatával és a minőség minden aspektusával. Főbb elemei: az EU-s minőség rendszerek koherencia javítása és pontosítása (OEM, OFJ, HKT), alapkövetelmények meghatározása, valamint az önkéntes minőségügyi rendszerek legjobb alkalmazásához útmutatók készítése. A tervek szerint 2012-ben kerül elfogadásra az új szabályozás.

Zöldség-gyümölcs piaci rendtartás – kereskedelmi és forgalmazási előírások

Az Európai Unió mezőgazdasági termék és élelmiszer-szabályozás legfőbb célkitűzés azonos, magas színvonalú élelmiszer előállítása. Az élelmiszerbiztonság mindig fontos volt, de a '90-es évek élelmiszerbiztonsági botrányainak hatására (kergemarhakór, a dioxin tartalmú takarmányok vagy a hamisított olívaolaj) fokozott hangsúlyt kapott. Mivel teljes biztonság nem lehetséges, a szakpolitika céljai közt szerepelnek a naprakész élelmiszerbiztonsági előírások, a lehetséges kockázatokról a fogyasztóknak nyújtott lehető legtöbb információ, és a kockázatok lehetséges minimalizálása. Hosszú ideig tartott, míg az élelmiszerbiztonság eljutott a mezőgazdaságba, de a mai felfogás szerint a biztonság a mezőgazdasági termelésnél (az adott kultúra szaporítóanyagainak előállításával) kezdődik, és a fogyasztó asztalánál ér véget. Az élelmiszerbiztonság integrált megközelítése az élelmiszerbiztonságot, az állategészségügyet, az állatjólétet és a növény egészség magas szintjét hivatott biztosítani az Európai Unió egész területén.

Az Unió élelmiszerbiztonsági stratégiának négy fő pillére van:

- az élelmiszerek és takarmányok biztonságára vonatkozó szabályok,
- független és átlátható tudományos alapokon nyugvó tanácsok,
- a szabályok betartatása és a folyamatok ellenőrzése,
- a fogyasztói jogok elismerése annak érdekében, hogy a fogyasztók a termék eredetéről és összetételéről a lehető legtöbb információ birtokában hozhassanak vásárlói döntést.

A '90-es évek élelmiszerbotrányai következtében átalakult a szabályozás, és 2005-ben hatályba lépett az Általános Élelmiszer Törvény (178/2002 EK rendelet), egy ún. esernyőszabályozás. Ez a törvény bevezette a nyomon követhetőség követelményét (ld. később részletesen), felállította az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), és a szükséges azonnali cselekvések érdekében létrehozta az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyorsvészjelző rendszert (RASFF).

A friss zöldségekre és gyümölcsökre vonatkozó egyedi piaci rendtartást 1972-ben vezették be, később 1996-ban, majd 2009-ben újították meg. A rendtartás az Unióban termelt valamennyi zöldség- és gyümölcsfajra vonatkozik, a burgonya, borszőlő, csemegekukorica, takarmányborsó, banán és az olíva azonban nem tartozik a hatálya alá. A specifikus szabályzást az ágazat speciális tulajdonságai követelték meg, mint a gyors romlás, és a kereslet-kínálat nagyfokú ingadozása, szezonáltság, érzékeny árszerkezet. A szabályozás célja egyfelől a lakosság folyamatos ellátása megfelelő minőségű zöldség- és gyümölcsfélékkel, másfelől a tiszta piaci versenyfeltételek kialakítása és a megfelelő termelői jövedelem biztosítása. A rendtartás az egyensúly megteremtésére törekszik, valamint ösztönzi az Európai Unión belüli szakosodást, és figyelembe veszi a harmadik országokkal folytatott kereskedelmet. Az 1996-os reformmal (2200/96 EK rendelet) a piaci igények megfelelőbb érvényesülését és az intervenció szerepének csökkenését kívánták elérni (Bene-Németh, 2003). A rendtartás számos elemből áll:

- a termékek minőségi előírásai és ellenőrzésük,
- termelői szervezetek,
- intervenciók rendelkezései,
- és a harmadik országokkal való kereskedelem szabályozása.

Ezek közül esetünkben az első elemnek, a termékek piaci minőségének előírásai relevánsak. Eredetileg mintegy 40 a termesztett zöldség-gyümölcs fajra vonatkoztak kötelező minőségügyi előírások. A 2009. július 1-én életbe lépett módosítás bevezette az általános forgalmazási minőség szabvány fogalmát, amelynek fő elemei általánosan szinte minden zöldség és gyümölcs termékre (burgonya, csemegekukorica) kötelezően alkalmazandók:

1. Minimális minőségi követelmények,
2. Érettségre vonatkozó minimum követelmények,
3. Megengedett eltérések,
4. A termék eredetének jelölése.

Az uniós mezőgazdasági és vidékfejlesztési biztos szerint (Fischer-Boel, 2008) felesleges közösségi szinten részletekbe menően szabályozni a zöldség és gyümölcsök minőségi paramétereit, inkább a piacra kell hagyni a választást, ez az enyhítés ésszerűsíti és egyszerűsíti a kereskedelmet, és csökkenti az adminisztrációs terheket. Ezt tükrözi az új szabályozás is. 26 növényfaj kikerült a

szigorú részletes minőségi előírások hatálya alól, csupán az uniós kereskedelem 75%-át adó, legjelentősebb 10 növényfaj esetében vannak továbbra is érvényben termék specifikus szabványok. Az érintett Magyarországon is termesztett növényfajokat a 2. táblázat közli.

2. táblázat: A minőségi előírások változásaiban érintett Magyarországon is termesztett növények listája

Kikerült fajok	Továbbra is szabályozott fajok
Kajszibarack	alma
Cseresznye	körte
Szilva	saláta
Héjas dió, mogyoró	őszibarack és nektarin
bab, borsó	szamóca
káposztafélék (fejes káposzta, kelbimbó, karfiol)	étkezési paprika
Sárgarépa	paradicsom
kabakosok (uborka, cukkini, sárgadinnye, görögdinnye)	csemege szőlő
hagymafélék (vöröshagyma, fokhagyma, póréhagyma)	
termesztett gomba	
Spárga	
Padlizsán	
halványító zeller	
Paraj	
Cikóriasaláta	

Forrás: europa.eu.int, saját szerkesztés

Kölcsönös megfeleltetés

A **kölcsönös megfeleltetési rendszer** (cross-compliance, CC), amely az európai uniós közvetlen kifizetésekért és néhány egyéb támogatási formára vonatkozik) értelmében a gazdálkodónak számos környezetvédelmi, állategészségügyi, állatjóléti és élelmiszerhigiéniai előírást kell maradéktalanul teljesítenie, vagyis úgy kell egészséges termékeket előállítania, hogy eközben nem károsítja a környezetet és fenntartható gazdálkodást folytat. Az új megközelítés a társadalom egésze számára bizonyíthatóan előnyökkel jár. A megfelelés ellenőrzése Magyarországon 2009. január 1-től kezdődött meg.

A kölcsönös megfeleltetés két összetevőből áll:

1. Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot (HMKÁ), melyet az 1782/2003/EK rendelet IV. melléklete és az 50/2008. FVM rendelet határoz meg.
2. Jogszabályban foglalt gazdálkodási követelmények (JFGK), melyet az 1782/2003/EK rendelet III. melléklete szabályoz. 19 EU irányelv előírásait tartalmazza a

természetvédelem, a környezetvédelem, az állatjelölés, az élelmiszerbiztonság, az állat- és növényegészségügy és az állatjólét területén. Ezekről az előírásokról jelenleg is hatályos jogszabályok rendelkeznek Magyarországon.

Nyomon követhetőség

A nyomon követhetőség jogi, fogyasztói és ellátási láncban azzal szemben felmerülő elvárások kielégítése egyre hangsúlyosabb szempont. A nyomon követhetőség az ISO definíciója szerint: egy bizonyos termék életútjának, a rajta végrehajtott műveleteknek és térbeli elhelyezkedésének követési képessége rögzített információk alapján. A 178/2002/EK rendelet értelmében a **nyomon követhetőség** lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánják, illetve amelynél ez várható a termelés, feldolgozás és kereskedelem minden szintjén. A rendelet kötelező érvényű minden élelmiszer-előállító és forgalmazásban résztvevő vállalkozás számára. A 2005. januárban hatályba lépett magyar élelmiszertörvény is kötelezően előírja a gazdálkodók számára egy nyomon követhetőségi rendszer működtetését, vagyis rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik a termékek azonosítását és útját.

A kötelező előírás az „egy lépés vissza, egy lépés előre” elven alapszik. A termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában „gondoskodni kell arról, hogy az élelmiszer- vagy takarmányipari vállalkozások, beleértve az importőröket is, azonosítani tudják legalább azt a vállalkozást, ahonnan az adott élelmiszert, takarmányt, élőállatot vagy az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő anyagot kapták, annak érdekében, hogy egy esetleges vizsgálat során minden szakaszban biztosítani lehessen a nyomon követhetőséget.”

A nyomon követhetőségi rendszer olyan kockázatkezelési eszköz, amely hatékonyan „követi” a minőséget és csökkenti az élelmiszer ellátási láncban a kedvezőtlen választás és a morális kockázatot eredményező információs aszimmetriát (Sykuta, 2005), önmagában azonban nem teszi biztonságossá a terméket. A nyomon követés célja az élelmiszerek alapanyagainak meghatározása, a fogyasztóhoz vezető út, és ennek révén élelmiszerek piacról való kivonásának vagy visszahívásának célzott és pontos szabályozása; valamint a fogyasztók, az élelmiszeripari vállalkozók és az ellenőrző hatóságok számára megfelelő információ biztosítása.

A nyomon követhetőség rendszerének kiterjedt nemzetközi tudományos irodalma van, melynek középpontjában a befolyásoló tényezők, a nehézségek, az előnyök és a hatékonyság áll (Golan et al., 2003, Souza Monteiro – Caswell, 2006, Resende-Filho, 2007, Regattieri – Gamberi, 2007, Senneset – Foras, 2007, Olsen, 2009, folyamatban levő nyomon követhetőségi közösségi projekt TRACE: www.tracefood.org, trace.eu.org).

Magyar Élelmiszerkönyv

Az 1995. évi XC. Élelmiszer törvény alapján, a 40/1995 (XI.16.) FVM rendelet léptette hatályba a Magyar Élelmiszerkönyv első kötelező előírásait. 2004-ben az EU csatlakozás jelentősen befolyásolta az Élelmiszerkönyvet; a közösségi rendeletek alapján készült előírások visszavonásra kerültek, mivel közvetlenül hatályossá váltak. A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerbiztonságról és a hatósági felügyeletéről írta elő a teljes hatályos szöveg megjelentetését. A törvény definíciója szerint: A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszerbiztonsági (élelmiszer-higiéniái), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban meghatározott kötelező előírások (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi előírások), valamint irányelvek (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi irányelvek) gyűjteménye.

A magyar élelmiszerszabályozásban meghatározó szerepet játszik a Magyar Élelmiszerkönyv. A dokumentum biztosítja az Európai Unió élelmiszerekre vonatkozó direktíváinak átvételét, és egyben lehetőséget biztosít a közösségi jogban nem szabályozott nemzeti előírások kiadására. Az irányelvek az adott termék/termékcsoport előállításában, forgalmazásában, fogyasztásában érdekeltek egyetértésével szabályozza az adott termék/termékcsoport legfontosabb paramétereit, jellemzőit (Ősz, 2010).

Jelenleg a szabályrendszerének kétszintű átalakítása folyik, a jelenlegi rendszer kiegészül a magyar hagyományokra épülő illetve magasabb szintű minőségügyi elvárásokra épülő önkéntes rendszerrel.

A magyar jogszabályi háttér további elemei

Magyarországon a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről alkotja a hazai keretjogszabályt összhangban az uniós előírásokkal. A 2003. évi LXXXII. Korábbi Élelmiszer törvényt felváltó törvény 2008. szeptember 1-től hatályos, és egységes szemlélettel kezeli az élelmiszerlánc egészét.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

68/2007. (VII.26) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniái feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről.

2.6 Mezőgazdasági termékekre alkalmazható önkéntes minőségügyi rendszerek általános ismertetése

Amennyiben a mezőgazdasági termelők és az élelmiszeripar minőségügyi rendszert kívánt alkalmazni hosszú ideig az ISO 9000-es szabványsorozat jelentette szinte az egyetlen ismert lehetőséget, illetve az ökológiai gazdálkodásra kialakult tanúsítási rendszer, valamint az állami kiváló termék védjegy volt elérhető számukra. A növekvő élelmiszerbiztonsági aggodalmak hatására számos minőség- és folyamatorientált változás történt a piacokon, különösen Európában és az Egyesült Államokban. A '80-as évek végétől, nálunk pedig majd' egy évtizeddel később jelentek meg nagyobb számban a kifejezetten élelmiszeripar és mezőgazdaság számára kidolgozott minőségügyi rendszerek. A fenntartható mezőgazdaság koncepció egyszerre törekszik a gazdák gazdasági életképességére, a környezet megőrzésére és a társadalmi felelősségre. Minden szabvány ezeknek az igényeknek a kielégítésére törekszik. Általában az előállítási folyamatra koncentrálnak, és nem csak a végtermék paramétereit vizsgálják; jellemzően az előállítás összefüggő folyamataira, a termékek feldolgozására és a kereskedelemre fókuszálnak, így igyekeznek lefedni a teljes értékláncot a termelőtől a fogyasztóig.

Az Európai uniós terminológia szerint általánosságban élelmiszerminőség tanúsítási rendszereknek (ÉMTR) nevezett programok a tanúsítási mechanizmuson keresztül biztosítják, hogy a termék vagy az előállítási mód bizonyos területein betartják az elvárt előírásokat. Ezek a rendszerek nagyon széles tulajdonság-spektrumot fednek le, magán- és közösségi kezdeményezések egyaránt vannak közöttük, és az élelmiszer-ellátási lánc különböző szintjein működnek. A minőségügyi rendszerek kifejezést a legtágabb értelmezésben a kötelező és önkéntes, termékjellemzőkre és előállítási folyamatokra, valamint a minőségirányítási rendszerek gyűjtőfogalmaként értelmezem és használom a dolgozatban egyetértésben az élelmiszeripart vizsgáló AKI-s tanulmánnyal (Juhász et al., 2010).

A világszerte folyamatosan megjelenő minőségügyi rendszerek alapvető céljai azonosak; hogy a vevőnek védelmet, garanciát nyújtson a választott termékkel kapcsolatban; valamint megteremtse, megerősítse a fogyasztói bizalmat az így előállított termék iránt (Szabó, 2010). Az átfogó értelmezésen túl számos egyéb feladatukat, szerepüket is leírták már (saját szerkesztés DG Agro, 2008, Kollár, 2008 alapján):

- a termék kiemelése, megkülönböztetése,
- hozzáadott érték teremtése,
- megerősítik a hivatalos élelmiszerbiztonsági és higiéniai sztenderdeket,
- a felelősséggel szembeni kötelezettségeket hangsúlyosabbá teszik,
- védik az értékesítő hírnevét,

- tájékoztatják és védik a fogyasztót a vásárlási döntéseinél,
- használatukkal tudatosan növelhető a vevők igényessége a termékekkel szemben,
- erősítik a vevő centrikus vállalati magatartást.

A rendszerek működtetéséből a termelőknek, sőt a kereskedőknek is számos előnye származik, származhat, amennyiben az alkalmazók megfelelően, menedzsment eszközként is használják, bár ezt a hasznot egyelőre mindkét oldalon csak kevesen látják (Lehota et al., 2008). Az elérhető piaci előnyök ösztönzik az előállítókat a tudatos minőségpolitikára, a minőség folyamatos ellenőrzésére és fejlesztésére, ezen túl (Füstös et al., 1999, Kearns, 2005, Csiszár 2007, Kollár, 2008, alapján kiegészített saját változat):

- csökkenti az élelmiszer-fogyasztók észlelt kockázatát, azáltal növekszik a fogyasztói bizalom,
- alacsony differenciáltságú tömegtermékek esetén elősegíti a differenciálást (friss zöldség-gyümölcs ilyen), a piaci pozíció megtartását, esetleg növelését,
- a kereskedői felelősségek csökkennek, (átterhelik azokat a minőségügyi rendszert működtető termelőre valamint az azt ellenőrző és tanúsító szervezetekre),
- csökkentik az élelmiszer-lánc tranzakciós költségeit, és javítják a piaci hatékonyságot a résztvevők „közös nyelvének” kialakításával,
- a nyomon követhetőség következtében a hibás, esetleg egészségre veszélyes termékek visszahívhatóak, nem kerülnek forgalomba, ezáltal nem rontják a termelő, kereskedőbe vetett fogyasztói bizalmat,
- a fogyasztó és termelő között aktívabb és hatékonyabb lesz az információ csere, csökken a fogyasztó kiszolgáltatottsága és az információs aszimmetria,
- az áttekintett termelési folyamatok következtében növekszik az általános rend, áttekinthetőbbé válnak a részfolyamatok, ezek lehetőségek nyújtanak a hatékonyabb működésre,
- a termelési veszteségek jelentősen csökkennek, a selejt arány javul,
- az előző két pontból eredően közép és hosszabb távon csökkennek a termelési költségek.

A legnagyobb erő a bevezetés mellett az élelmiszer lánc (kis)kereskedelmi tagjainak befolyása, piaci nyomása (Soderlund et al. 2008), és csak néhány fejlett vevői elvárásokkal rendelkező országban (elsődlegesen USA) jelenik meg a fogyasztói elvárás elsődleges, azonos szintű nyomásként.

A minőségügyi rendszerek bevezetését számos akadály hátráltat(hat)ja általánosságban. A szakirodalom áttekintése során a legtöbb hivatkozás a rendszerek költségvonatával kapcsolatos a

világon mindenhol. Több szerző a legnagyobb akadályként ismerteti, hogy a termelők szerint a rendszerek költségei magasabbak, mint a működtetésükből várt haszon (Payne et al., 1999, Kearns, 2005, Bhaskaran et al., 2006). Az elérhető haszon nem mindig egyértelmű, sőt előfordulhat, hogy nem is ismert a termelők előtt (Carruthers, 1999, Tee et al., 2006). Míg a rendszerek tetemes költséggel járnak a termelők számára, a haszon (amennyiben van) gyakran nem a termelőnél csapódik le, hanem a kereskedőknél (Chang – Kristiansen, 2004).

Tovább növeli a költségeket, amennyiben technológiai, infrastrukturális váltásra is szükség van a rendszerek működtetése érdekében. A termelők számára bevált technológiák vagy eljárások megváltoztatásának szükségessége szintén gátolhatja a bevezetési kedvet (Beswell – Kaine, 2004). A rendszerek komplexitása is negatívan hathat a használatukra, minél összetettebb egy rendszer, annál kevésbé valószínű, hogy a termelők hatékonyan tudják alkalmazni (Soderlund et al. 2008). Payne és társai (1999) beszámoltak a termelői félelemről is azzal kapcsolatban, hogy habár alkalmaznak minőségügyi rendszert, az nem mindig eredményez biztonságos élelmiszert, más irodalmakban is megjelenik, hogy csupán az alkalmazásuk nem jelent garanciát a sikerre (Kearns, 2005, Kollár, 2008). Soderlund és társai (2008) gátló tényezőként említik azt a piaci helyzetet is, amikor nincsen piaci ösztönzés, hajtóerő a rendszer bevezetésére, ezért nem tesz erőfeszítéseket a termelő minőségügyi rendszer működtetésére, cikkükben kifejezetten a gyümölcsstermesztésből hoztak példát. A rendszerek által megkívánt dokumentáció sok „papírmunkával jár”, és a kiépítésben dolgozók munkáját is jelentősen növeli, míg a termelők egy része úgy véli, hasznot csak a kiskereskedőknek hoznak (Hatanaka et al., 2005).

Rendszerek, jelzések „túlburjánzása”, alacsony ismertséget, döntési és összehasonlíthatósági problémákat vethet fel (Schwartz, 2004). Ahogyan növekszik a kiskereskedelem által elvárt rendszerek száma, ezek egyre inkább eltávolodnak eredeti céljuktól, és nem tekinthetők majd másnak csupán egy versenyelőnynek és a piacon maradáshoz szükséges alapfeltételnek (Hatanaka et al., 2005), valamint az egyre több tanúsítvány következtében (felhígulás) következik be a beszállítók között, és a tanúsítványok értékcsökkenése.

A rendszerek egy részének veszélye, hogy az eddig is koncentrált és erővel rendelkező kiskereskedelem döntő befolyást gyakorol a lánc többi résztvevőjére a de facto kötelező rendszerek meghatározásával és elvárásával.

A minőségügyi rendszerek egyik legfontosabb értékelési szempontja, hogy a termelők és az ellátási lánc szereplői milyen attitűddel viselkednek iránta. A minőségügyi rendszerek szempontjából a legfontosabb a bizalom megteremtése, hogy szilárd alapokon, bizonyítékon alapszik a rendszer, és az általa tanúsított termékek. Ha ellentmondó információk érkeznek egy rendszerről, egy tanúsított termékről a bizalom igen nehezen és hosszú idő alatt állítható csak vissza, ha egyáltalán újra

elérhető, és ez a bizonytalanság elriasztó, ekkor csökken a rendszerek bevezetésére ható törekvés is (Soderlund et al., 2008).

Egy 2006-ban végzett Európai Unió kutatás 386 élelmiszerminőség témakörben működő rendszert azonosított a 25 tagállam területén (DG JRC/IPTS, 2006). Ez a nagy szám is jól tükrözi a területen uralkodó áttekinthetlenséget, és magában foglalja a változatosságukat, egyszerűsített csoportosításukat mutatja be a 3. táblázat.

Csoportosításuk sokféleképpen elvégezhető (Jahn, 2004, DG Agro, 2006, Gawron-Theuvsen 2009), az alábbiakban néhány példát mutatok be:

1. Tulajdonosi-alkotói összetétel szerint: szabványosítási szervezetek, privát intézmények, civil szervezetek, kereskedelmi platformok, egyéb;
2. Rendszer középponti eleme szerint: élelmiszerminőség és biztonság, jó mezőgazdasági gyakorlat, integrált gazdálkodási rendszer, ökológiai gazdálkodás, állatjólét, állatvédelem, fenntarthatóság, minőség/hagyomány/eredet, társadalmi-etikai elvárások illetve ezek kombinációi;
3. Rendszer érintettjei: termelők/elsődleges előállítók, feldolgozók, élelmiszergyártók, kiskereskedelem, beszállítók, éttermek;
4. Rendszer címzettje: beszállító vagy fogyasztó;
5. Rendszer eredet: nemzeti, regionális, európai, nemzetközi;
6. Élelmiszer ellátási szint: gazdálkodás, feldolgozás, kiskereskedelmi/catering, fogyasztó, teljes élelmiszer lánc;
7. Termék és folyamat lefedettség: mezőgazdasági termelési rendszerek, növénytermesztés, agro-food, tej és tejtermékek, hal és halászati termékek, hús és hústermékek, ökológiai termékek;
8. A hivatalos előírásokhoz képest hol helyezkednek el: alapkövetelmények, kiemelt tulajdonság tanúsítása;
9. B2B, B2C;
10. védjegyes vagy védjegy nélküli rendszerek.

Alapelveik jellemzően az ISO 9000 szabvány alapelveire, alapkövetelményeire épülnek, kiegészítve a HACCP nyújtotta veszélyelemzéssel, a higiéniai alapelvekkel valamint a szektorban elfogadottan használt előfeltételi programokkal a céljuk szerinti területre vonatkozó speciális előírásaikkal.

3. táblázat: Az önkéntes tanúsítási rendszerek egyszerűsített tipológiája

Típus	Üzleti szektor tagjai közötti kapcsolat Business-to-business (B2B) Vállalkozások közötti	Üzleti és fogyasztó közötti kapcsolat Business-to-consumer (B2C) Vállalkozás és fogyasztó közötti
Jelölés	Jelölés: van vagy nincs	Jelölés, minőség jel, védjegy
Jelleg	Jó mezőgazdasági gyakorlat, Élelmiszerbiztonság, higiénia Jogszabályoknál szigorúbb előírások	Kulturális, környezetvédelmi, társadalmi célok
Szintje	Általában minimum követelmények	Termék megkülönböztetés
Cél	Felelősség, kockázat csökkentés, megosztás	Magasabb termelési színvonal, minőség, alacsonyabb élelmiszerbiztonsági kockázat
Példák	Globalgap, IFS, BRC Kiskereskedelmi láncok saját beszállítói programjai	Ökológiai gazdálkodás, Fair trade, Eredetvédelmi rendszerek, Rainforest Alliance, Madárbarát, delfinbarát stb.
Alkotó	Gazdasági szereplők (kiskereskedők, feldolgozók)	Termelői csoportok, civilek, (kiskereskedelem)
Termelők választási szabadsága	Korlátozott	magas
Termelők haszna	Piacon maradást, piacra jutást segíti	Hozzáadott értéket teremt, értékesítési volumen növel, új piaci megjelenés (niche-piacok), magasabb ár
Költségviselő	Termelők (esetleg exportőr)	Fogyasztók

Forrás: saját szerkesztés

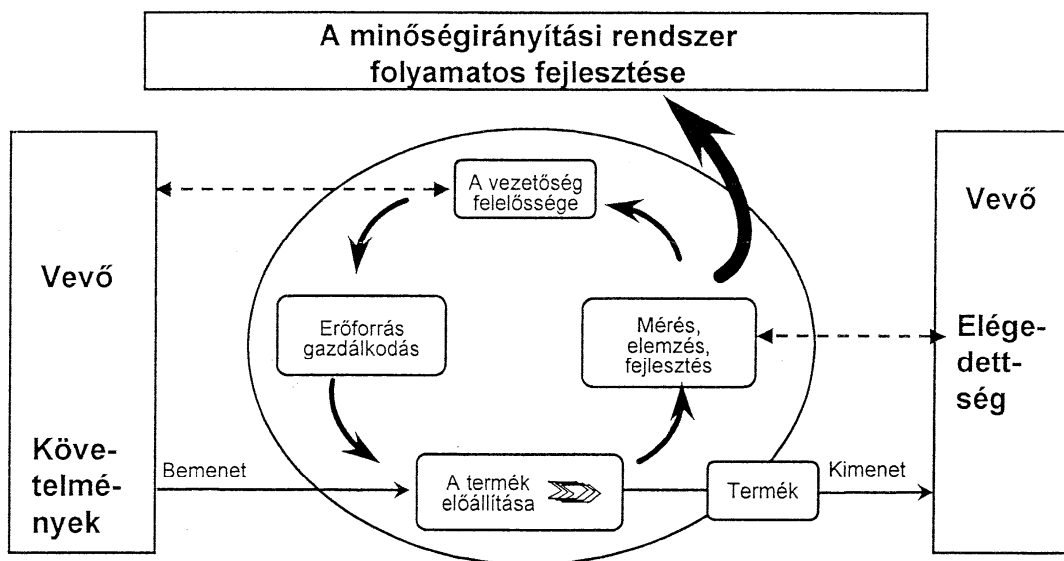
A következőkben röviden ismertetem a leggyakoribb élelmiszerminőséggel és -biztonsággal kapcsolatos rendszereket, védjegyeket és díjakat. Az első három rendszer kiemelt jelentőségű, mert a későbbiekben ismertetésre kerülő önkéntes rendszerek szinte mindegyike tartalmazza legalább részben ezek alapelveit vagy ajánlásait.

2.6.1 ISO szabványok

Magyarországon az élelmiszeripari területen a '90-es évek második felében indult meg nagyobb számban az ISO 9000-es rendszerek kiépítése, majd a tárolással, kereskedelemmel foglalkozó cégek követték (Juhász, 2001). A mezőgazdaságban, kertészetben ritkábban fordul(t) elő, inkább a nagy területen gazdálkodó szántóföldi növénytermesztési ágazatban és az élelmiszerfeldolgozó üzemekben van/volt jelentősebb szerepe. A korábban ISO 9000-es rendszerrel rendelkező cégek jelentős része átváltott valamely kifejezetten termesztésre kialakított szabványra.

A Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) alkotta meg mint az első globálisan és szektor függetlenül alkalmazható nemzetközi, független minőségirányítási rendszer szabvány-családot az ISO 9000-et; amely 1986-ban jelent meg elsőként, folyamatos időközi felülvizsgálatok eredményeképpen jelenleg az ISO 9000:2008 (MSZ EN ISO 9000:2009) van életben és tanúsítható (Juhász et al., 2010). Átfogó irányítási rendszer, amely minden területen bármely termékre vagy szolgáltatásra alkalmazható, mert magát a folyamatot, és nem ezeket szabályozza. A megfogalmazás szövege általános, tartózkodik a konkrét módszerek, eljárások említésétől. A szabvány szövege ajánlás-jellegű, az alapelveket, a célokat és a szándékokat hangsúlyozza.

A minőségirányítási rendszer középpontjában a vevő központúság, a rendszer szemlélet, a hibamegelőzés és a folyamatszabályozás áll, ahogyan azt a 4. ábrán látható. A legtöbb kereskedelmi szabvány alap építőeleme az ISO minőségirányítási rendszer leegyszerűsített váza és alapelvei. Legfőbb követelményei: vezetői felelősség, feladatai, termék előállításához közvetlenül kapcsolódó folyamatok, ellenőrzéssel kapcsolatos teendők és a nem megfelelő termékek kezelése, valamint a dokumentálás és azonosítás.



4. ábra: A minőségirányítás folyamatmodellje

Forrás: EOQ MNB, 2007

Az ISO 9001 alapelvei:

- vevőközpontúság,
- vezetői elkötelezettség,
- munkatársak aktív bevonása valamennyi munkafolyamatba,
- folyamatszempléletű megközelítés,
- rendszerszemléletű irányítás,
- folyamatos fejlesztés,
- tényeken alapuló döntéshozatal,

- kölcsönösen előnyös kapcsolat a szállítókkal.

A szabványcsalád dolgozathoz kapcsolódó egyéb tagjai az ISO 14000, Környezetirányítási rendszer, az ISO 22000-es Élelmiszerbiztonsági Irányítási rendszer, az ISO 17025 Vizsgáló és kalibráló laboratóriumok felkészültségének általános követelményeiről szóló, valamint az ISO 45011 a Tanúsító szervezetek értékelésére és akkreditálására vonatkozó általános követelményekről szóló szabvány.

2.6.2 HACCP - Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok

Egyelőre az elsődleges termelők részére HACCP rendszer működtetése nem kötelező, ellentétben az élelmiszergyártókkal és forgalmazókkal szemben, azonban az önkéntes rendszerek mindegyikében szerepelnek az alapjai. Az 1960-as években fejlesztették ki az USA-ban a NASA számára, hogy az űrhajósoknak biztonságos élelmiszereket állíthassanak elő.

Általánosan alkalmazható az élelmiszeripar területén a higiéniai követelmények kielégítésére. A rendszer egy szisztematikus megközelítés az élelmiszer előállítási folyamatok átláthatóságán alapulva az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyek meghatározására, értékelésére és szabályozására. Ehhez meg kell határozni egy egyedi élelmiszerbiztonsági tervben azokat a fizikai, kémiai, biológiai veszélyeket, amelyek a termelés, feldolgozás, áruvá készítés és forgalmazás során előfordulhatnak, és egy olyan ellenőrzési rendszer kialakítása szükséges, amely igazolhatóan csökkenti e veszélyek kockázatát. A HACCP rendszer hét alapelve épül, amelyet a FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság adott ki 1993-ban:

1. Veszélyelemzés: az élelmiszer előállítás minden szakaszában azonosítani kell a lehetséges veszélyeket, a veszélyek előfordulási veszélyeinek értékelése és a szabályozásra megelőző intézkedések megállapítása.

2. Kritikus szabályozási pontok meghatározása, azon pontok, műveletek, ahol szabályozni szükséges és lehet a veszélyek megelőzése vagy elfogadható értékre csökkentése érdekében.

3. Kritikus határértékek megállapítása, hatósági előírások, szabványok, tapasztalatok alapján az ellenőrzött paraméterek megengedett értékeinek és tűréseiknek meghatározása.

4. Felügyeleti rendszer felállítása, ellenőrzési terv és feldolgozási módszerek megállapítása a kritikus szabályozási pontok és a mért adatok felügyeletére.

5. Helyesbítő intézkedések meghatározása, stratégiák és eljárások kidolgozása arra az esetre, ha a felügyeleti rendszer határérték túllépést jelez.

6. Igazoló eljárások kialakítása, a HACCP rendszer megfelelő működésének ellenőrzésére.

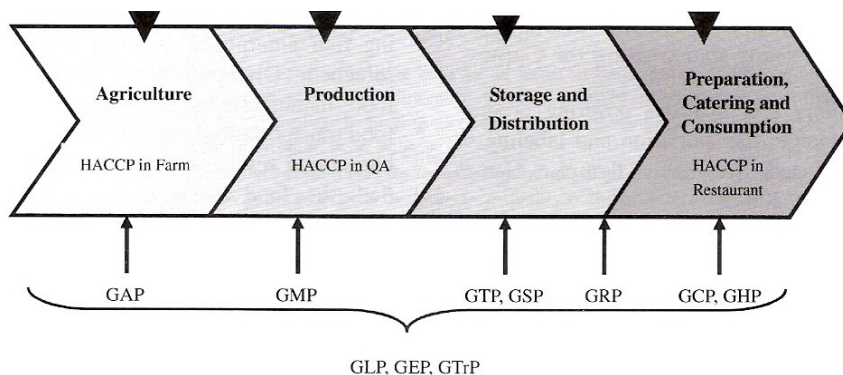
7. Dokumentációs rendszer létrehozása a rendszer dokumentálására.

Önmagában a HACCP rendszer nem tanúsítható, a 2005-ben megjelent ISO 22000 rendszer nyújt rá lehetőséget.

2.6.3 Jó gyakorlat útmutatók (GxP)

GxP egy általános elnevezés a Jó gyakorlat minőségi útmutatókra és szabályzatokra. Ezeket a megelőző intézkedéseket sok területen alkalmazzák, a legismertebb alkalmazási területük az élelmiszeripar és a gyógyszeripar. A Jó gyakorlat útmutatók neve jellemzően a „Good” – Jó és a „Practice” – Gyakorlat szóval kezdődik és végződik, középen pedig a specifikus gyakorlat leírására szolgáló szó áll, ezt a változót jelképezi az „x”.

A folyamatos fejlődés eredményeképpen ma már Jó Gyakorlat (GXP) családról beszélhetünk; a leggyakoribb útmutatók a Jó Gyártási Gyakorlat, a Jó Higiéniai Gyakorlat, a Jó Laboratóriumi Gyakorlat, a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat, de szinte minden területre létezik már útmutató. Az 5. ábrán látható az élelmiszerek útját kísérő útmutatók rendszernek egy része (pl. kereskedelem, tárolás, szállítás, catering). Elterjedésüknek és „népszerűségüknek” is köszönhetően számos nevük kering a gyakorlatban a Jó Gyakorlatok mellett, ismertek még a pre-rekvizit programok (PRP) vagy az előfeltételei programok (az előbbi magyar fordítása) elnevezések is.



5. ábra: GXP-k a farmtól az asztalig

Forrás: Wu et al., 2010

Minden Európai uniós tagállamban élelmiszeripari ágazatonként, az adott ágazatra vonatkozó és jellemző Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) és Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) útmutatót kell készíteni EU-s jogszabályoknak és rendeletekben foglaltaknak megfelelően. A Jó Gyakorlat (GXP) útmutatók célja, hogy a 2006. január 1-től érvénybe lépett higiéniai rendelet csomaghoz igazodva, az ipari gyakorlatra támaszkodva, segítséget nyújtson a különböző szakágazatokban tevékenykedő élelmiszeripari vállalkozások számára a biztonságos termékek előállításához szükséges követelmények, hatósági szempontból is sikeres teljesítéséhez (Campden BRI, 2005).

GMP – Jó gyártási gyakorlat

A Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) rendszerek alapelveit eredetileg az Egyesült Államok Élelmiszer és Gyógyszerészeti Hivatala (FDA) dolgozta ki. Megfogalmazásuk szerint „A Jó

Gyártási Gyakorlat magában foglalja mindazon előállítási műveleteket, amelyekkel a megfelelő élelmezés-egészségügyi biztonságú termék folyamatosan előállítható.” A GMP előírásrendszere tartalmazza a szükséges eljárásokat, berendezéseket, ezek üzemi elhelyezését, meghatározza a szükséges laboratóriumi vizsgálatokat, higiéniai, egészségügyi előírásokat.

A termékbiztonság és az egyenletes termékminőség érdekében alkalmazható módszerek általános gyűjteménye, gyakorlati útmutató a vállalkozások számára, mely segítségével meg tudnak felelni a törvényi és minőségi követelményeknek. Az útmutatóban az ipar összefoglalja azokat a szakmai, technológiai, műszaki és szervezési gyakorlati követelményeket, amelyek alkalmazása és teljesítése szükséges a biztonságos és minőségi előírásoknak megfelelő, egyenletes jó minőségű termékek előállításához. Két fő eleme a hatékony gyártási műveletek és a hatékony ellenőrzés, melyek egymást kiegészítik, és egymásra hatással vannak. Az élelmiszeriparban a GMP az élelmiszer-feldolgozási folyamatokra és a minőség hatékony szabályozására épül (Sebők, 2001). Kiemelt szempontjai: folyamatok hatékony szervezése, anyagok újrafelhasználása, termék- és előállítási folyamat-fejlesztés, jelölési követelmények, reklamációkezelés.

GHP – Jó higiéniai gyakorlat

Egyszerű, könnyen érthető, gyakorlati szempontú leírása annak, hogy az adott szektorban milyen higiéniai szabályokat kell követni (az esetleges előforduló veszélyek kezelésének módja). Foglalkoznia kell az adott területre jellemző valamennyi lényeges tevékenységgel és előfordulható veszéllyel. Biztosítja a tisztasági követelmények betartását mikrobiológiai, kémiai, fizikai és egyéb szempontokból. Főbb elemei: üzemek, berendezések higiénikus tervezése, kiépítése, karbantartása, felhasználásra kerülő anyagok (csomagolóanyagok is) biztonsága, minősége, takarítás-fertőtlenítés, termékek higiénikus előkészítése, feldolgozása, víz-, hulladékkezelés, idegen anyagok, személyzet higiéniai oktatása, személyes higiénijája.

Európai gyakorlat szerint a GMP/GHP irányelveket és útmutatókat az élelmiszerágazatok képviselői önkéntes alapon állítják össze a Codex Alimentarius vonatkozó irányelvei és ajánlása figyelembevételével. A követelmények általános jellegűek, egyaránt használhatók mindenféle termékcsoporthoz, különböző méretű üzemekre, az élelmiszerlánc bármely szereplőjére. Használatuk önkéntes, de egyre fontosabb szerepet kapnak annak bizonyítására, hogy a vállalkozások valóban törekednek a minőség és az élelmiszerek biztonságának elérésére, és ezekre épül(het) a vállalkozás HACCP rendszere.

GLP – Jó Laboratóriumi gyakorlat

Egy útmutató, mely biztosítja a termeléstől független, átfogóan megtervezett és helyesen kivitelezett laboratóriumi eljárásokat, valamint biztosítja a tisztasági követelmények betartását mikrobiológiai, kémiai, fizikai és egyéb szempontokból. Célja, hogy olyan megfelelő pontosságú és

megbízhatóságú eredmények keletkezzenek, amelyek alkalmasak a termékek és folyamatok velük szemben támasztott követelményeknek való megfelelést elbírálni.

GAP – Jó Mezőgazdasági Gyakorlat

A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat elnevezés utalhat specifikus módszerek bármely gyűjteményére, amelyek a mezőgazdaságban alkalmazva harmóniát eredményeznek a gyakorlatok ajánlóinak értékeivel. Számos versengő megfogalmazás kering, mely módszerek alkotják a GAP-ot.

A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat első verzióját szintén az Egyesült Államok Élelmiszer és Gyógyszerészeti Hivatala (FDA) készítette el 1998-ban "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables" című dokumentumban.

A FAO Mezőgazdasági Bizottsága pedig 2003-ban vetette fel először Jó Mezőgazdasági Gyakorlat kialakításának szükségességét a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat kereteinek kidolgozása című kiadványában (FAO, 2003), mert sok különböző célú, eredetű kód, szabvány és előírás keringett GAP néven a köztudatban. A jelenleg érvényben levő útmutatókat összefoglalóan a 4. táblázat tartalmazza.

4. táblázat: A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat témakörei és részletes leírása

Témakör	Útmutató elérhetősége
Talaj	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_1_en.htm
Természetes vizek	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_2_en.htm
Növény és takarmány termesztés	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_3_en.htm
Növényvédelem	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_4_en.htm
Állattartás	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_5_en.htm
Állat egészség és jólét	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_6_en.htm
Betakarítás, feldolgozás, tárolás a gazdaságban	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_8_en.htm
Energia- és hulladékgyűjtés	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_9_en.htm
Emberi jólét, egészség és biztonság	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_10_en.htm
Vadvilág és táj	http://www.fao.org/prods/GAP/home/principles_11_en.htm

Forrás: FAO honlap, saját szerkesztés és fordítás

Megfogalmazásuk szerint a Jó mezőgazdasági gyakorlatok azok a gyakorlatok, amelyek környezeti, gazdasági és társadalmi fenntarthatóságot célozzák a gazdálkodási folyamatokban, valamint biztonságos és minőségi élelmiszert és nem élelmiszer célú mezőgazdasági termékeket eredményeznek (FAO COAG, 2003 GAP paper). A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat négy pillére a gazdasági életképesség, a környezeti fenntarthatóság, a társadalmi elfogadottság és az élelmiszer-minőség és –biztonság.

Az Európai Unióban a Tanács 1999. május 17-i 1257/1999/EK rendelete, a Bizottság 2002. április 29-i 817/2004/EK rendelete, míg ezeken felül Magyarországon a 156/2004. (X. 27.) FVM rendelettel, a 16/2005. (III. 8.) FVM rendelettel és a 85/2005. (IX. 27.) FVM rendelettel módosított 4/2004. (I. 13.) FVM rendelet valamint a többszörösen módosított 50/2008 (IV.24.) FVM rendelet

határozza meg a gazdálkodók kötelezettségeit; itthon a hivatalos szövegekben a Helyes Gazdálkodási Gyakorlat kifejezés alkalmazott.

A Jó gyakorlatok mellett ma már szót kell ejteni a Legjobb Gyakorlatokról is (Best Practices), amelyek a fejlődés során kialakultak, kialakulnak. Mivel hivatalos formában nem elfogadottak, nincsen nemzetközileg elfogadott definíciójuk sem, de az utóbbi időben találkozni lehet velük a szakmában. A Pan Germany (Neumeister, 2004) értelmezése szerint azért szükségesek, mert a Helyes/Jó gyakorlatokat egyes felfogások a jelenlegi mezőgazdasági gyakorlatként értelmezik, amelyek nem előremutatóak.

Magyar definíció hiányában álljon itt az üzleti szótár (Business dictionary) meghatározása saját fordításomban: „A Legjobb Gyakorlat az a technika, módszer, folyamat, tevékenység, ösztönzés vagy díj, amit a hagyományos bölcsesség hatékonyabbnak tart egy bizonyos eredmény elérésére, mint bármely más technikát, módszert, ami az adott helyzetben és körülmények között alkalmazható”. Megfogalmazhatóak úgy is, hogy megismételhető eljárásokon alapuló bizonyítottan a leghatékonyabb (legkevesebb erőforrást) és legeredményesebb (legnagyobb eredményt) módja egy feladat végrehajtásának, amely megismételhető eljárásokon alapul. A legjobb gyakorlatok a tevékenységek hierarchiáján alapszanak, és céljuk egy lépésről-lépésre haladó folyamat kidolgozása a rossztól a jón át a legjobbig.

2.7 Elsődleges előállításra kialakított minőségügyi rendszerek

Ebben az alfejezetben a kifejezetten mezőgazdasági elsődleges termesztésre kialakított rendszerek közül ismertetek néhány kiemelt szabványt. Az utóbbi két-három évtizedben számos rendszer, szabvány jelent meg (Tesco Nature's Choice, Assured Produce Scheme, Intergated Production, UNE 155,000 stb.), és logikailag idetartoznak a környezetvédelmi célprogramok is, de mindegyik részletes ismertetésétől eltekintek. A legnagyobb csoport, a világon szinte mindenhol előforduló ökológiai gazdálkodás, amely számos irányzatával egyértelműen a leggyakrabban alkalmazott mezőgazdasági rendszer. A második a Globalgap, az utóbbi évek legismertebb és leggyorsabban terjedő rendszere, amely a világnak több mint 100 országában van már jelen. A QS 1000 rendszer egy kissé kakukktójás, mivel itthon alkalmazása nem jellemző, de mivel ellenőrző kérdésként belekerült a kérdőívbe, röviden ismertetem.

2.7.1 Ökológiai gazdálkodás

Az ökológiai gazdálkodás a maga számos irányzatával a leghosszabb múltra visszatekintő és leggyakrabban alkalmazott (141 országból vannak hivatalos adatok alkalmazásáról) minőségügyi rendszer, amely a kertészeti termesztésben használatos. Az IFOAM 2008. júniusi az olaszországi Vignolában tartott közgyűlésén fogadták el az ökológiai gazdálkodás legfrissebb definícióját,

amelynek hivatalos magyar fordítása még nem létezik, ezért az eredeti angol, majd a saját fordításomat mutatom be.

„Organic agriculture is a production system that sustains the health of soils, ecosystems and people. It relies on ecological processes, biodiversity and cycles adapted to local conditions, rather than the use of inputs with adverse effects. Organic agriculture combines tradition, innovation and science to benefit the shared environment and promote fair relationships and a good quality of life for all involved.” (Riddle-Ford, IFOAM, 2008)

Az ökológiai gazdálkodás egy olyan termelési rendszer, amely fenntartja a talaj, az ökoszisztéma és az emberek egészségét. A helyi feltételekhez igazított ökológiai folyamatokon, biodiverzitáson valamint ciklusokon alapszik, és nem a kedvezőtlen hatásokkal rendelkező külső erőforrások alkalmazásán. Az ökológiai gazdálkodás egyesíti a hagyományt, az innovációt és a tudományt a közös környezet támogatása érdekében, valamint elősegíti a tisztességes kapcsolatokat és a jó életminőséget minden érintett számára (saját fordítás).

Az ökológiai gazdálkodás volt az első termelési rendszer, amellyel kapcsolatban felmerült a termékek objektív igazolásának szükségessége. Az 1940-es években jöttek létre az első egyesületi, társasági előírási rendszerek a termékek előállítására, majd a '80-as évektől alakultak meg az ökológiai mozgalomból kinőtt szervezetek, védjegyszövetségek, amelyek megalkották saját feltételrendszereiket, valamint az ellenőrzést-tanúsítást is végezték. Az egyéni feltételrendszerek különbségei és az elismerési eljárások nehézkessé tették a rendszert. A harmonizációt és egy általános ökológiai gazdálkodás feltételrendszer kidolgozását az IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) vállalta magára, az első harmonizált rendszerük 1978-ban jelent meg Basic Standard néven (Radics, 2001). Ezen alapul az első Európai Unió szabályzás, az Európai Tanács 2092/91/EGK rendelete is (számtalan módosítással, kiegészítéssel 2008-ig volt életben). A '90-es években számos európai ország (Magyarország 1991) és többek között Japán is kiadta saját követelményrendszerét. 1999-ben az ENSZ FAO/WHO (Élelmiszer és Mezőgazdaság /Világ Egészségügyi Szervezet) Codex Alimentarius Tanácsa fogadott el egy egységes követelményrendszert (Approved Guidelines for Production for processing, labeling and marketing of organically produced foods).

A világ több mint 140 országának adatai alapján az ökológiai gazdálkodás gyorsan növekvő ágazat, több mint 1,2 millió gazda művel 32,2 millió hektár mezőgazdasági területet a legfrissebb publikált (2007) adatok szerint (Willer-Kilcher, 2009). Európában 2007 végén 7,8 millió hektáron folytattak ökológiai gazdálkodást, ebből az Európai Unió részesedése 7,2 millió ha, több mint 180 000 gazdaság. Jelenleg 71 országban van hatályos szabályozás az ökológiai gazdálkodásnak, és további 21 országban folyik az előkészítése, valamint 481 szervezet kínál ellenőrzési és tanúsítási lehetőséget a termelők számára világszerte.

Magyarországon a két ellenőrző szervezet (Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. és Hungária Öko Garancia Kft., előbbinek a HU-ÖKO-01 utóbbinak a HU-ÖKO-02 a hivatalos kódja) éves jelentései alapján pár év stagnálás után újra növekszik a hasznosított terület, a 2009-es terület 145942 ha.

Az ökológiai gazdálkodás szabályozás és ellenőrzési rendszere

2009. január 1-én lépett életbe a teljesen új Európai Unió szabályozás:

- *a Tanács 834/2007/EK rendelete az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről és a 2092/91/EGK rendelet hatályon kívül helyezéséről,*

ennek végrehajtási rendelete:

- *A Bizottság 889/2008/EK rendelete az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról;*

valamint

- *A Bizottság 1235/2008/EK rendelete a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról.*

Az új szabályozás egyik célja a sokat módosított, nehezen áttekinthető és követhető régi jogszabály helyébe egy új, csak a legfontosabb szabályokat, alapelveket tartalmazó, ezért ritkán változtatandó szabályzás megvalósítása csak részben sikerült, már életbelépés előtt szükség volt módosításokra. A másik célja az idő folyamán felmerült új igények, célterületek, valamint a szigorodó elvárásoknak megfelelő szerhasználat szabályozása volt. Így került az új rendelet hatálya alá a vízi állattenyésztés, moszattermesztés, az élesztő előállítás.

Az Európai uniós közösségi szabályzáson kívül számos országnak van saját feltételrendszere ökológiai termék előállítására, például az Egyesült Államokban USDA National Organic Program (NOP), vagy a japán „Organic Agricultural Standards” (Organic JAS). Az uniós tagállamoknak is lehet – szigorúbb – saját feltételrendszere, de összhangban kell lennie a közösségi szabályozásnak. Civil szervezetek is működtetnek saját feltételrendszerrel rendelkező ellenőrző és tanúsító rendszereket. Ezek jellemzően két csoportra oszthatók

- országokhoz köthető gazdálkodói csoportokból kinőtt szervezetek, ilyen például a Bio Suisse (Svájc),
- illetve az ökológiai gazdálkodás különböző irányzataihoz köthetők például a Soil Association (Egyesült Királyság) vagy a biodinamikusok Demeter szervezete.

Magyarországon a Biokultúra Egyesület az ökológiai gazdálkodást felkaroló szervezet a '80-as évek második fele óta létezik; az első feltételrendszerük 1991-ben jelent meg. A magyar követelmény rendszer 1992 óta az Európai Unió szabályokkal egyenértékű.

A tagállami szinten illetékes hivatalok vizsgálják az elismert ellenőrző szervezetek megfelelését az előírásoknak, többek között annak, hogy a szervezet új kötelezettségként rendelkezik-e ISO 45011 (Magyarországon a MSZ EN 45011:1999) vagy ISO 65 szerinti akkreditációval (Roszik, 2010). Az elismert ellenőrző szervezeteket az Európai Unió hivatalos jegyzékbe gyűjti; a listán szereplő szervezetek egymást és a kiállított igazolásukat kölcsönösen elfogadják. Az ellenőrző szervezeteknek az elvégzett vizsgálataik alapján a megfelelés alapján igazolást (Mo-on Minősítő Tanúsítvány néven) kell kiállítaniuk, mellyel a termék ökológiaiként forgalmazható. Az előírások szerint minden érintett, a rendszerbe bejelentkezett gazdasági szereplőnél évente legalább egyszer helyszíni ellenőrzést kell tartani, és be nem jelentett ellenőrzéseket is kell végezni.

Az ökológiai gazdálkodás jelölése

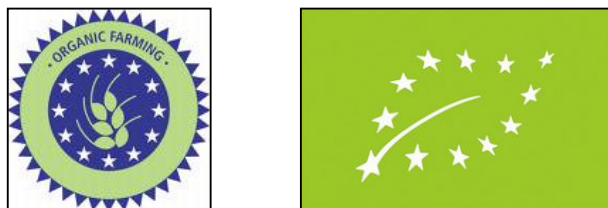
Az előírt feltételeknek való megfelelést rendszerenként eltérő jelölések, logók használatával adják a fogyasztók tudtára. Minden szabvány előírja, hogy csak azokon a termékeken lehet az ökológiai termesztésre, összetevőre utalni, amelyek a megállapított szabályokkal összhangban kerültek előállításra, és elismert ellenőrző szervezet ellenőrzése mellett termelték, dolgozták fel vagy importálták, hogy elkerüljék a fogyasztók megtévesztését. A logó használata nem kötelező, a megkülönböztetést, a figyelemfelhívást szolgálják. A korábban említett ökológiai gazdálkodás ellenőrző és tanúsító rendszerek logóit a 6. ábra mutatja be.



6. ábra: Néhány ökológiai gazdálkodási rendszer logója, forrás: www.asianfoodreg.com, www.soilassociation.org, www.ams.usda.gov/nop, www.demeter.net, www.bio-suisse.ch

Az Európai Unió új szabályozása részletesen leírja a címkézés, az ökológiai termelésre utaló kifejezések és logó használatát. Új elemként található a szabályozásban, hogy az előre csomagolt élelmiszerek esetében (átállási termékekre nem kerülhet fel!) 2010. július 1-től kötelező a közösségi, uniós logó feltüntetése, valamint az összetevők termesztési vagy tenyésztési helyét is kötelezően fel kell tüntetni a logó mellett. Az új logót 2010. február 8-án pályázaton választották ki; az „Euro-

leaf”-„Euro-levél” fantázianévre hallgató pályamű nyert, így az alkalmazás hatályba lépéstől ennek kell megjelennie a csomagoláson, a régi logó megszűnik. A régi és új közösségi logót a 7. ábra mutatja.



7. ábra: A régi és az új közösségi öko logó, Forrás:ec.europa.eu

2.7.2 SQF 1000 Code

Az SQF 1000 Code rendszer egy HACCP alapú élelmiszerbiztonsági és minőségmenedzsment tanúsítási program az elsődleges előállítók (termesztők) számára, célja, hogy elősegítse megfelelésüket a nyomon követhetőség, a szabályzás, az élelmiszerbiztonság és a kereskedelem minőségi követelményeinek. 1998-ban került kialakításra az Egyesült Államokban, és 2003 óta a Food Marketing Institute (FMI) működteti. A Global Food Safety Initiative megfeleltetési követelményei szerint megfelelőnek elismert rendszer (2. tanúsítási szinttől), az 5. változata van érvényben jelenleg. Ez a tanúsítási program is egy szabvány család tagja (SQF 2000 feldolgozók számára).

Több szintű, független tanúsítás végezhető a rendszer előírásai értelmében.

3 tanúsítási szint: alap az élelmiszerbiztonsági alapelemek, 2. szint a tanúsított HACCP alapú élelmiszerbiztonsági tervek, legmagasabb pedig az átfogó élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási programok.

Rendszerkövetelmények: elkötelezettség, élelmiszerbiztonság-irányítási rendszer, termékre, élelmiszerbiztonság megvalósítására vonatkozó követelmények, verifikáció, termékazonosítás, nyomon követhetőség. Megköveteli az előfeltételi programok (GAP, BAP stb.) alkalmazását.

GLOBAPGAP együttes tanúsításra is van lehetőség, ez esetben bővebb az ellenőrzés.

A szabvány értelmében beszélhetünk kritikus, főbb, kevésbé jelentős nem-megfelelőségekről, általánosan 30 nap javítási határidővel. Kritikus hiba vagy határidő túllépés esetén felfüggesztésre kerül a tanúsítvány; másik életbe léptethető szankciója a végleges visszavonás. Auditálása évente, a termesztési szezonban zajlik.

Alkalmazható friss zöldség-gyümölcs, szántóföldi növények, fűszerek, takarmány előállítás során, állattenyésztés, méhészet, haltenyésztés, de mezőgazdasági szolgáltatások esetén is.

2.7.3 GLOBALG.A.P

A GLOBALG.A.P (korábbi nevén még Eurepgap-ként is ismert) egy önkéntes magán tanúsítási rendszer, amelyet az Euro-Retailer Produce Working Group (EUREP, kiskereskedelmi szervezeteket tömörítő munkacsoport) hozott létre 2001-ben annak érdekében, hogy növelje a fogyasztók bizalmát az élelmiszerek biztonságában. Elsődleges célja, hogy a fogyasztókat tájékoztassa, hogyan állítják elő az élelmiszereket a gazdaságokban, ezért a fő hangsúly az élelmiszerbiztonságon és a nyomon követhetőségen van. Előírásrendszerük a Jó Mezőgazdasági Gyakorlaton alapszik, amelynek előírásait a tanúsítást kérő gazdáknak alkalmazniuk kell gazdaságaikban, annak érdekében, hogy:

- a gazdálkodás káros környezeti hatásai minimalizálódjanak,
- csökkenjen a felhasznált vegyi anyagok mennyisége,
- fokozzák a munka- egészségügyet és biztonságot,
- biztosítsák az állat jólétet.

A szervezet kereskedelmi gyökereiből fakadó másik célja, hogy összehangolják a vevők élelmiszer higiéniai és maximális növényvédőszer-maradék elvárásait.

Nem kisebb célt tűzött ki maga elé, mint létrehozni egy szabványt a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat alkalmazásának igazolására, amely a Földön mindenhol alkalmazható és mindenhol ugyanazt jelenti. Visszautalnék a globális kereskedelmi trendekre, vagyis nem mást jelent, mint hogy a világon mindenhol azonos termékeket lehessen beszerezni a nemzetközi kereskedelmi láncoknak. A szabvány deklarált business-to-business jellege is erre utal; hiszen a tanúsított státuszt és a logót (8. ábra) csak a köztes vevők láthatják, csak a kereskedelmi dokumentáción jelenhet meg, végfogyasztó nem láthatja. Marketing értéke a végső fogyasztó felé nincsen, ezért jellemzően magasabb ár sem érhető el vele, (de vannak példák, amikor a termelő magasabb árat kap(ott) a tanúsított termékéért). Kiskereskedelmi láncokban gyakran a szállítás alapfeltétele.

GLOBALG.A.P.

8. ábra: GLOBALG.A.P logó, amivel fogyasztóként nem találkozhatunk Forrás: Globalgap.org

Jelenleg a világ több mint 100 országában tanúsítható a rendszer, és minden termelő számára elérhető. Magyarországról 2009 nyári adat áll rendelkezésre, 1577 termelő rendelkezett tanúsítvánnyal (Globalgap, 2009). Univerzális jellegéből adódóan elvárásai is általános megfogalmazásúak, ahol nem létezik jogszabály ott a minimum követelményeket határozza meg, a létező szigorúbb helyi szabályzás viszont felülírja a szabványt.

A rendszer ún. „gazdaság kapuja előtti” szabvány, ami azt jelenti, hogy már a gazdaságba bekerülő alapanyagokat is vizsgálja (szaporítóanyagok, takarmány stb.), majd nyomon követi a

termékeket, amíg azokat el nem adják. A szabvány moduláris jellegű; a mezőgazdaság majd minden területét lefedi, folyamatosan jelennek meg az újabb elemei. A négy fő egysége a következő:

- GLOBALG.A.P Integrált Farm Minőségbiztosítás (zöldség-gyümölcs, szántóföldi növénytermesztés, és állati modulok),
- GLOBALG.A.P Növényi Szaporítóanyag,
- GLOBALG.A.P Összetett Takarmány Előállítás,
- GLOBALG.A.P Társadalmi Gyakorlat kockázatelemzés szabványok.

A követelményeket normatív dokumentumok írják elő: az Általános Előírások és az adott területre vonatkozó Ellenőrzési Pontok és Teljesítési Kritériumok gyűjteménye, a kérdéslisták, a nemzeti alkalmazási útmutatók, egyéb útmutatók és segédanyagok.

A rendszer követelményei részben az ISO 9001-en alapulnak (csoportos tanúsítás központi minőségügyi rendszere, panaszkezelés, dokumentációk, belső ellenőrzések), részben ötvözi a HACCP-alapú veszély- és kockázat elemzést (számos pont kockázatbecslést ír elő) az integrált termesztés és növényvédelem elveivel (vadvilág védelem, vegyszerhasználat), az állatjóléti és munkavédelmi előírásokkal.

A tanúsítást megszerezni kívánók a modulokra jelentkezhetnek, több modul alkalmazása esetén könnyen integrálhatóak az ellenőrzések. Létezik egyéni és csoportos tanúsítási változat is, illetve már meglévő rendszer esetén megfeleltetési eljárás kezdeményezhető. A tanúsított termelőknél évente végeznek felülvizsgálati auditot, de a tagok 10%-ánál nem bejelentett ellenőrzések is elő vannak írva ezen felül. Ez azt jelenti, hogy 48 órával az audit előtt jelentik csak be a termelőnek, hogy ellenőrzésre készüljön. Három kérdés szint van az ellenőrzési pontok között: az ajánlások – ezek esetében nincsen teljesítési előírás, a kevésbé jelentős kötelezettségek - a gazdaságra alkalmazhatók közül 95%-át teljesíteni kell, és a főbb kötelezettségek - mindegyiknek teljesülnie kell a tanúsítvány megszerzéséhez. Nem-megfelelőség esetén főszabályként maximum 28 nap áll rendelkezésre a javításra, ha az emberek, a környezet vagy a fogyasztó biztonságát súlyosan veszélyeztető nem-megfelelőségről van szó, türelmi idő a megfelelés elérésére nem adható, amennyiben a gazdaság rendelkezik tanúsítvánnyal az felfüggesztésre kerül.

Jelenleg a 3.1-es verzió van érvényben, a 2011-es év átmeneti, mert mind a 3.1-es, mind a 2011. januárban megjelent 4.0-ás verzió hatályos lesz. Menetrendszerűen 3 évente kerül újabb változat kibocsátásra (ez a három év a leggyakoribb felülvizsgálati intervallum a különböző rendszereknél). A tanúsítást a GLOBALG.A.P által jóváhagyott független tanúsító szervezetek végzik.

2.7.4 TESCO Nurture

Korábbi nevén Tesco Nature's Choice, egy kifejezetten friss zöldség és gyümölcs beszállítóknak kialakított tanúsítási rendszer elsődlegesen környezetvédelmi rendszer, mely a legjobb termesztési gyakorlat alkalmazását írja elő a növénytermesztés során. Az 1992-ben megalkotott gazdáknak szóló gazdálkodási útmutatóból fejlődött ki, mára 70 ország 15000 termelője alkalmazza szerte a világban (csak a nagy-britanniai Tesco beszállítói!). Rendszere a Globalgap-hez hasonló, tanúsítása független, harmadik fél által zajlik. Három megfelelési szintje van a bronz, ezüst és arany fokozat. A rendszer főfejezetei: racionális növényvédő szer, műtrágya és szerves trágya használat, szennyezés megelőzés, emberi egészségvédelem, energia, víz és természeti erőforrás használat, újrahasznosítás, vadvilág és tájvédelem.

2.7.5 QS

A QS rendszer 2001-ben a szarvasmarhák szivacsos agyvelő gyulladásának botránya után alkotta meg a német Qualitat und Sicherheit GmbH. A létrehozók mögött a német élelmiszer kereskedelmi szövetségek állnak. Ennek megfelelően Németországban és importőreiknél gyakori rendszer, ennek ellenére itthon nincs tudomásom egyetlen tanúsított kertészeti vállalkozásról sem. A legátfogóbb folyamat- és eredetbiztonságot garantáló minőségügyi rendszer, az előállítástól az értékesítésig háromszintű ellenőrzéssel és háromszintű megfelelési státusszal. A rendszer alapján tanúsítható mind növénytermesztés, mint állattenyésztés (Juhász, 2010).

2.8 *Élelmiszerbiztonsági rendszerek*

Az élelmiszerbiztonsági rendszereket a multinacionális vállalatok növekvő felelőssége hívta életre, különösen a saját márkás termékek bevezetésekor kerültek fontos helyzetbe. Kezdetben minden áruházlánc külön, saját beszállítói auditokon győződött meg a termékek és előállítói megfeleléséről, majd kialakították a közös ellenőrzési rendszereiket.

2.8.1 SQF 2000 Code

Az SQF 2000 Code egy HACCP alapú élelmiszerbiztonsági és –minőségügyi irányítási rendszert tanúsító program kifejezetten az élelmiszer-feldolgozók igényeire szabva. Eredetileg 1994-ben Ausztráliában fejlesztették ki, 2003-ban a Food Marketing Institute vette meg a jogokat, és egy külön intézményt hoztak létre a működtetésére és fejlesztésére SQF Institute. A mai napig igazán csak az Amerikában terjedt el. Jelenleg a 6. verziója van érvényben, és különböző szintű tanúsítások érhetők a keretein belül. Jelentős elemei az irányítási rendszer követelmények, élelmiszerbiztonsági alapelvek (épület és berendezés, előfeltételi programok), élelmiszer csomagolóanyagok követelményei. További információ: sqfi.com

2.8.2 BRC – Food Technical Standard

A nagy-britanniai kiskereskedők 1998-ban hozták létre a BRC Élelmiszer Technikai Szabványt azzal a céllal, hogy a kiskereskedők saját márkás termékeik előállítóit értékeln tudják. Úgy alkották meg a rendszert, hogy segítse mind a kiskereskedőket, mind a termék előállítóit a folyamatos minőség és biztonság fenntartásában valamint a jogi előírások betartásában, mivel az EU-s jog szerint a márka tulajdonosoknak és a kiskereskedőknek van jogi felelősségük a márkatermékekkel szemben.

Jelenleg 5. változat van életben Global Standard for Food Safety néven, 2011-ben várhatóan megjelenik a 6-os verzió; mert minimum 3 évente felülvizsgálják és az érintettekkel egyeztetve frissítik a szabványt. A rendszer auditokra 6 és 12 havonta kerül sor teljesítménytől függően. A szabvány 10 „fundamental”, vagyis alapvető követelményt tartalmaz, amelyek mindegyikét kivétel nélkül teljesíteni kell a tanúsítvány megszerzéséhez.

A szabvány szerkezete, legfontosabb elemei: vezetői felelősség és folyamatos fejlesztés (ISO 9000), élelmiszerbiztonsági terv (HACCP), élelmiszerbiztonsági és –minőségi irányítási rendszer (ISO 9000), telephelyekre vonatkozó előírások, termék szabályzás, anyagok, folyamatszabályozás, személyzet. (További információ: www.brc.org.uk)

2.8.3 IFS – International Featured Standard

2002. márciusában jelent meg először az IFS Food (Élelmiszer) szabvány kis- vagy nagykereskedelmi saját márkás termékek előállítói, beszállítói számára dolgozták ki eredetileg német és francia kiskereskedelmi szövetségek (HDE - FCD), de ma már olasz kereskedelmi szervezetek is csatlakoztak hozzájuk.

Az IFS Food élelmiszerbiztonsági és –minőségi szabvány is egyben, amely az élelmiszer-előállítók biztonsági és minőségi kompetenciáit vizsgálja egyszerre, egy audit keretében. Minden méretű kis- és nagykereskedelmi egységnek segítséget nyújt az általuk értékesített saját márkás termékek biztonságában, a hivatalos biztonsági előírások, a fogyasztók biztonsági elvárásainak teljesítésével és a beszállítók megfeleltetésével.

A jelenlegi 5. verzió 250 követelménye 5 fejezetre tagolódik:

- Vezetői felelősség
- Minőségirányítási rendszer
- Erőforrás menedzsment
- Termék előállítási folyamat
- Mérések, elemzések, fejlesztések.

A megfeleléshez a kérdéslistában található követelményeknek kell megfelelni, 10 db ún. KO (Knock Out) követelmény van, amelyeknek teljes mértékben meg kell felelni, ezek nélkül nem lehet sikeres az audit, amelyet 12 hónapos időközönként kell végeztetni független tanúsító szervezettel.

Ma már szabvány családról beszélhetünk az IFS esetében is, van az átfogó Élelmiszer mellett, külön Logisztika, Háztartási termékekre, Kereskedőknek, Nagykereskedelemre és speciálisan az Egyesült Államos számára kidolgozott szabványuk is.

Elsősorban német, francia, olasz, osztrák, svájci és spanyol élelmiszer láncok várják el a beszállítóiktól, de a legutolsó adatok szerint a világ 90 országában 190 kereskedő és 12000 beszállító alkalmazza a rendszert. (További információ: ifs-certification.com, food-care.info)

2.8.4 ISO 22000

A különböző szövetségek élelmiszerbiztonsági rendszereinek eltérőségéből fakadó igényt elégített ki a 2005-ben elsőként kiadott ISO 22000-es szabvány rendszer. Elődje az ISO 15616:2001, amely egy kiegészítő útmutató volt az ISO 9001:2000-hez alkalmazására az élelmiszeriparban. Az élelmiszerbiztonság első nemzetközileg tanúsítható keretének is nevezik, hiszen a MSZ EN ISO 22000:2005 szabvány megjelenéséig a vállalkozásnál működtetett HACCP rendszer nem volt tanúsítható; megjelenése után számos nemzeti HACCP szabvány visszavonásra került (pl. dán, ír). A több különböző audit, eredmény és eltérő értékelési rendszerek helyett egy egységes, a világ minden táján azonosan használható, nemzetközi konszenzuson alapuló követelmény rendszert kínál egy élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer kialakítására. Integrálja az irányítási rendszer alapelveit, a HACCP-t és a nyomon követhetőséget. A rendszer a teljes élelmiszer láncra alkalmazható, bármely érdekelt fél bevezetheti (termelő, feldolgozó, nagykereskedő, kiskereskedő) minden élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységére.

Szerkezetileg hasonló az ISO 9001-hez és az összes ISO irányítási rendszerhez, így nagy előnye, hogy könnyen integrálható a többi ISO rendszerrel, kialakítatók közös általános irányítási eljárások. Főbb elemei: Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer, vezetői felelősség, erőforrás-gazdálkodás, biztonságos terméktervezés és kivitelezés, az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer validálása, verifikációja és fejlesztése.

A BRC-t és az IFS-t üzemeltető szervezetek nem fogadják el, mondván, hogy nem elég részletes, szektoronként nem specifikus, nagy szabadságot ad az auditoroknak, mert túlságosan szubjektív és nincsen hivatalos kérdéslistája. Magyarországon az elsődleges termelésben nem terjedt el, a nagyobb, feldolgozást is végző vállalkozásokra jellemző a használata.

2.9 Árujelzők

Egy termék akkor versenyképes, ha könnyen eladható, és nyereséget biztosít a termék előállítójának, forgalmazójának. A kínálat növekedésével egyre több termék jelenik meg egy bizonyos igény kielégítésére. A nagy kínálat bizonytalanná teheti a fogyasztót, és elrejteti az adott terméket, azért egyre inkább szükség van segítségre, útmutatásra a fogyasztó döntések meghozatalában. A termék azonosíthatósága, megkülönböztethetősége egy ilyen lehetőség, ezeket szolgálják az árujelzők (Hofmeister-Tóth – Totth, 2007). A minőség jelek használatától pozitív hatásokat várnak, mint növekvő kötődés, minőségi termelésre való ösztönzés, fogyasztók növekedő biztonságérzete, de felmerülhetnek velük kapcsolatos problémák is, használók számának növelése érdekében az elvárások szintjének csökkenése, illetve a hiányzó marketing miatt a fogyasztók nem ismerik a jeleket, nem tudják, mit fejeznek ki (Gaál, 1995).

A WTO az 1994-es szellemi tulajdon kereskedelemmel összefüggő kérdéseit szabályozó egyezménye (TRIPS) kiterjed az iparjogvédelemre is, beleértve az árujelzők (védjegyek, földrajzi árujelzők) szabályozását és védelmét is. A közösségi joganyagban az 510/2006/EK tanácsi rendelet rendelkezik róluk. Magyarországon pedig a védjegyekről és földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény (védjegy-törvény) vezette be fogalmukat az uniós harmonizáció jegyében. Korábban nem volt egységes jogi szabályozás eljárás sem a földrajzi árujelzők bejelentésének illetve lajstromozásának eljárásáról. (Vt. 103. § (1) bek.)

Az árujelzőknek több csoportja ismeretes:

- Kereskedelmi név (márkanév)
- Földrajzi árujelző
- Védjegy

A márka egy olyan név, fogalom, jel, szimbólum, grafikai elem, design illetve ezek kombinációja, amely az eladó vagy az eladók egy csoportjának termékeit és/vagy szolgáltatásait azonosítja, illetve azokat a versenytársakétól megkülönbözteti; valamely termék kategóriában széles körben bevezetett megjelölés, mely lehet egy termék neve vagy adott esetben a terméket előállító cég neve (Székely, 2009).

A védjegy szóval a már az oltalmazott árujelzőt illetik. A védjegy egy jelző, amely termékek, szolgáltatások egymástól való megkülönböztetését segíti. Feladata, hogy bizalmat ébresszen a fogyasztóban, hogy később is a védjegyes terméket vásárolja. A bejegyzett védjegy (R jel) a használójának kizárólagos használati jogot biztosít. Típusai az együttes és a tanúsító védjegy.

Az együttes védjegy valamely szervezet (társadalmi szervezet, köztisztület, egyesülés stb.) vagy egy csoport tagjainak áruit vagy szolgáltatásait minősége, származása alapján különbözteti meg másokétól. Kizárólag annak tagjai használhatják, például kamarai tagok az adott területi kamara logóját tagságuk jelzéseként (Török, 2010). A tanúsító védjegy meghatározott minőségű,

tulajdonságú árukat vagy szolgáltatásokat különböztet meg másokétól azzal, hogy e minőségüket vagy jellemző tulajdonságukat tanúsítja (pl. „Kiváló Magyar Élelmiszer). Független szervezet tulajdonában van, és az ellenőrzése alapján adja ki, amennyiben megfelelőknek találja a minőséget. A jogosult maga nem használhatja, de engedélyezheti használatát (Szilágyi, 2008).

A földrajzi árujelző legáltalánosabban olyan földrajzi név, amely kereskedelmi forgalomba kerülés esetén a termék földrajzi eredetében azonosítására szolgál, és bizonyos termékek tekintetében iparjogvédelmi oltalom alatt áll. A Földrajzi árujelzőnek két típusa ismeretes a földrajzi jelzés (minőségjelzés közvetett eszköze) vagy eredet megjelölés (minőségjelzés közvetlen eszköze).

A lényeges különbség a védjegy és a földrajzi árujelző között az, hogy a védjegy a jogtulajdonos, illetve annak árujához, tevékenységéhez kötődően jelzi az eredetet. A védjegyektől eltérően a földrajzi árujelző esetén a bejelentő nem szerez kizárólagos jogosultságot az árujelzőre. Az elfogadott termékleírásban szereplő feltételeknek megfelelő termék valamennyi előállítója jogosult az árujelző használatára az érintett területen. Botos (1994) kiemel egy további fontos különbséget: míg a földrajzi árujelzőknél a terméken van a hangsúly, és a fogyasztó alkalmazkodik a termékhez, addig a márkáknál és védjegyeknél a hangsúly a fogyasztói elváráson van, és a termék alkalmazkodik a fogyasztóhoz.

A tanúsító védjegyek és földrajzi árujelzők mellé gyakran társul kollektív marketing program is a védjegy és a rendszer megismertetése céljából.

Eredetjelzők

Az eredetjelzők kifejezés nem iparjogvédelmi megközelítésű, de jól fedti az eszközök fő ismervét, hogy a termék-előállítás helyének kiemelésével kívánnak piaci előnyt szerezni, vagyis a termék differenciálás alapja a termék alapanyag termelésének vagy előállításának földrajzi helye (Szabó, 2006). Az eredetjelzés esetén a terméknek megkülönböztető tulajdonsággal kell rendelkeznie a többi termékkel szemben, és a sajátos tulajdonságnak a földrajzi eredetből kell következnie, vagyis nem elég a termék eredetét ismertetni, a minőségében rejlő többletet mint tartalmat garantálni kell.

A globalizáció kezdeti jeleit gazdasági szempontból először Levitt (1983) fogalmazta meg, aki felismerte a kereslet jövőbeni világszintű homogenizálódását és egy globális kultúra kialakulását. Az elmúlt időszakban a globalizációval és a tömegtermékekkel szemben megjelentek a regionalizációra irányuló törekvések, amelyek igénylik a magasabb kategóriájú, egyedi vagy kisebb mennyiségű speciális termékeket. A regionalitás szerepe az élelmiszerfogyasztásban sokat elemzett téma, több kutatás megerősítette a helyi élelmiszerek iránti preferenciát (pl. Besch, 2000; Becker 2000), akkor is, ha azok nem jobbak. Ez a származási hely értelmezhető kisebb és nagyobb

területekre is, ország illetve régiós (esetenként szűkebb) szinten is. Országos, nemzeti szinten nyilvánvalóan az emocionális hatások, a társadalmi- szociális normák hatnak erőteljesebben, míg regionális szinten egyre inkább előtérbe kerül az érezhető származási helytől jobban/valóban függő minőségi dimenziók is (Johansson, 1988). Olins (2004) írja könyvében, sok élelmiszer fajtánál a nemzetiség egyben a minőség záloga. „Ép elmével senki sem akar olasz whisky-t, és ugyanebből az okból eredendően skót olívaolajat vásárolni.” Mi nem kevesebbet akarunk, minthogy Magyarország neve a kiváló zölldségekkel és gyümölcsökkel fonódjon össze.

Szabó (2006) felosztása alapján az eredetjelzőket két csoportba oszthatjuk:

- Származási jelzések tájékoztatnak ugyan arról, hogy a termék honnan való, de hivatalos, jogszabályban rögzített, elismert kapcsolat nincs a termék minősége és a származási helye között.
- Földrajzi árujelzők (tovább oszthatók: földrajzi jelzésre és eredet megjelölésre), ezeket csak jogszabályokban lefektetett teljesített feltételek esetén lehet a terméken elhelyezni, ez egyben garancia a valós származási hely - termék minőség összefüggésre.

Székely (2009) az alábbi (5.) táblázatban ismerteti az eredetjelzők csoportosítását.

5. táblázat: Az eredetjelzők felosztása

Földrajzi árujelzők			+
Származási hely	Oltalom alatt álló földrajzi jelző	Oltalom alatt álló eredet megjelölés	Hagyományos Különleges Termék
Made in Hungary	Makói hagyma	Tokaji aszú	Szódavíz, tehén tejen tartott borjú

Forrás: Székely (2009)

A származási hely befolyása nagyrészt attól függ, hogy a fogyasztó mit gondol, hogyan vélekedik az adott országról, milyen kialakult kép és a fogyasztóban az adott országról, régióról. A jelenség a nemzetközi gyakorlatban a származási ország hatásként ismert, „effect of country of origin”, és számos kutató foglalkozott vele az évek folyamán (Maheswaran, 2006, Lee-Bory, 2008, Michaelis et al., 2008). A fogalom a termékre vonatkozik, a fogyasztó terméktulajdonságra következtet a származásából, ha pozitív az országképe, akkor még kedvezőbbnek értékeli az országból származó terméket vagy szolgáltatást. Az ország eredet imázs hasonló a márkázáshoz, ebben az esetben a származási hely neve adódik hozzá a fogyasztó attitűdjéhez és márkanévként asszociál arra (Ozretic-Dosen et al., 2007). Az ország eredet hatást két tényező csoportra osztja fel Maheswaran (2005), elsődleges érzelmi (érintettség) és másodlagos kognitív (szerzett, teljesítmény, szakértelem) faktorokra, melyek különböző erősségű hatása összeadódik a termék minőségérzetben.

Számos kutatás megállapítja, hogy a fogyasztók a hazai termékeket előnyben részesítik minden különösebb indoklás nélkül. A hazai terméket részesítik előnyben a fogyasztók abban az esetben, ha a minőség közel egyenlő vagy jobb, mint a külföldi terméké, és felárat is hajlandók fizetni azért. A külföldi terméket választják, ha minősége szignifikánsabb jobb (Elliot - Cameron, 1992, Harrison – Walker, 1995. Knight, 1999). Az eredetvédett termékek témakörében számos disszertáció született az elmúlt években, ezért ennek részletes ismertetésétől eltekintek (Pallóné, 2003; Szabó, 2006; Panyor 2007; Nótári, 2008; Popovics, 2008)

2.9.1 Európai Unió közösségi árujelzők

Az egyedi tulajdonságok védelmére az Európai Unióban 1993 óta három elismerési, oltalmi rendszer működik. Ezen rendszerek célja, hogy ösztönözzék a változatosabb mezőgazdasági termelést, a hagyományos és elismert termékek megőrzését; a termékek piaci értékét növelve védje, biztosítsa fennmaradásukat és állandó minőségüket. A három rendszerből kettő földrajzi árujelző rendszer, a harmadik a hagyományos különleges termékek rendszere.

Az oltalom alatt álló eredet megjelölést és földrajzi jelzést jelenleg az 510/2006/EK a hagyományos különleges termék rendszert pedig az 509/2006/EK tanácsi rendelet szabályozza. A rendelet hatálya kiterjed a Római Szerződés I. mellékletében szereplő, emberi fogyasztásra szánt termékekre illetve a tanácsi rendelet saját mellékletében meghatározott élelmiszerekre és mezőgazdasági termékekre (Pallóné, 2010). Így a rendszerek alapján oltalomban részesülhetnek a dolgozat témájával összefüggésben a gyümölcsök-zöldségek, fűszerek, virágok és dísznövények is. Az Oltalom alatt álló eredet jelölés logóját a 628/2008 Bizottsági rendelet 2010. május elsejei határidővel a korábbi kék-sárgáról piros-arany színűre módosította, valamint a logók feltüntetését a terméken kötelezően előírta.

Az alábbi három rendszer tartozik a csoportba (a grafikai ábrázolásukat a 9. ábra mutatja):

- Oltalom alatt álló eredet megjelölés, OEM (Protected Designation of Origin – PDO, geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.)
- Oltalom alatt álló földrajzi jelzés, OFJ (Protected Geographical Indication – PGI, geschützte geographische Angabe – g.g.A.)
- Hagyományos különleges termék, HKT (Traditional Speciality Guaranteed – TSG, garantiert traditionelle Spezialität – g.t.S.)



9. ábra: Európai uniós földrajzi árujelzők és a hagyományos különleges termék védjegyek

Forrás: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/logos/index_en.htm

Az első két szorosan összefüggő rendszer földrajzi árujelző, így azok a termékek ismerhetők el a rendszerekben, amelyek esetében a termék jellemzői és a földrajzi eredete között kapcsolat van. A földrajzi árujelző – a termék elnevezése – alapesetben két részből áll, egy földrajzi egység nevéből (pl. helység, tájegység) és az élelmiszer nevéből (pl. makói hagyma). A lényeges különbség a két rendszer „szigorúságában” áll, eredet megjelölés esetén a termék előállításának minden egyes lépése a meghatározott földrajzi területen kell, hogy megtörténjen; a földrajzi jelzés esetén ehhez elég egyetlen előállítási fázis az adott földrajzi területen (Zobor, 2007).

Eredet megjelölés

Valamely régiónak, meghatározott helynek – kivételes esetben – országnak az olyan mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírására használatos elnevezése, amely

- e régióból, meghatározott földrajzi helyről vagy ezen országokból származik,
- minősége vagy jellemzői alapvetően vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhető, és
- termelése, feldolgozása és előállítása meghatározott földrajzi helyen történik.

Földrajzi jelzés

Valamely régiónak, meghatározott helynek – kivételes esetben – országnak az olyan mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírására használatos elnevezése, amely

- e régióból, meghatározott földrajzi helyről vagy ezen országból származik, és
- különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője ennek a földrajzi eredetnek tulajdonítható, és
- a termelése, és/vagy feldolgozása, és/vagy előállítása meghatározott földrajzi területen történik.

Az oltalmak minden előállítót megilletnek, aki az adott földrajzi területen az elfogadott termékleírásnak megfelelő terméket állít elő, nem csak a kérelmet benyújtó csoportosulás egyedi joga. (510/2006/EK Tanácsi Rendelet).

Hagyományos különleges termék

A rendszer célja hasonló, de jelentős eltérés van e rendszer és a földrajzi árujelzők között. A termékek összetételükben vagy előállítási módjukban hagyományosak, de nincsenek direkt, kizárólagos kapcsolatban egyetlen meghatározott földrajzi területtel sem. Ezek a termékek az Európai Unió bármely tagállamában, területén előállíthatók az elfogadott termékleírásokban meghatározott módon a hagyományos alapanyagokból és/vagy hagyományos eljárással.

A nyilvántartásba kerülés feltétele a „különleges tulajdonság”, olyan tulajdonság vagy tulajdonságok összessége, amely egyértelműen megkülönböztet egy mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert az azonos kategóriába tartozó más hasonló termékektől vagy élelmiszerektől.

A rendszer elnevezésében szereplő „hagyományos” tulajdonság a közösségi piacokon a nemzedékek közötti átadáshoz szükséges időtartam óta bizonyítottan jelen levő termék; általában egy nemzedéknyi időtartamnak tekintett idő, legalább 25 év. A bejegyzéshez a terméknek vagy élelmiszernak hagyományos alapanyagból kell készülnie, vagy hagyományos összetételűnek kell lennie, vagy hagyományos jellegű előállítással, feldolgozással kell készülnie és legalább 25 éve a piacon lennie (509/2006/EK Tanácsi Rendelet).

Mindhárom oltalom elnyerése érdekében a termékeket közösségi szinten kell bejegyezni. Az eljárás kétszintű, egy nemzeti bírálati után kerülnek közösségi szintre. Jóváhagyás esetén a Bizottság bejegyezi az elnevezést ill. a terméket. Benyújtásra jogosult minden termelői csoportosulás, vagyis a termék előállításában résztvevők és/vagy egyéb érdekelt felek szabad társulása. A csoportosulásnak meg kell alkotnia az adott bejegyezni kívánt termék termékleírását, amely tartalmazza a termék alapvető tulajdonságait, a betartandó előállítási, feldolgozási módot, valamint

- földrajzi árujelzőknél a földrajzi terület meghatározását, és
- a termék minősége vagy jellemzői és a földrajzi környezet közötti kapcsolatot (eredet megjelölés esetén),
- vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy más jellemzője és a földrajzi eredet közötti kapcsolatot (földrajzi jelzés esetén),
- az oltalommal védendő hagyományos, különleges tulajdonság(ok) kulcsfontosságú elemeit, illetve valamint a minőség ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelményeket, eljárásokat, ellenőrző és tanúsító szerveket.

A rendszerekhez tartozó levédett megjelöléseket és szimbólumokat csak azok alkalmazhatják, akik a termékleírásban szereplő meghatározott területen termelnek, állítják elő a terméküket (földrajzi árujelzők) és az abban leírt technológiát és ellenőrzési rendet alkalmazzák (mindhárom rendszer), és a termékük megfelel a leírt minőségi követelményeknek.

Jelenleg az EU eredet megjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában 5 magyar termék áll oltalom alatt, ebből három kertészeti termék a Hajdúsági torma (benyújtva 2004, OEM, elfogadva 2009) és a Makói vöröshagyma (benyújtva 2004, OEM, elfogadva 2009), valamint a Szegedi fűszerpaprika-őrlemény/Szegedi paprika (benyújtva 2004, OEM, elfogadva 2010). Összehasonlításképpen jelenleg több mint 500 OEM és majdnem 500 OFJ szerepel az adatbázisban. Átmeneti nemzeti oltalom alatt álló földrajzi árujelzők:

Alföldi kamillavirágzat 2005 óta, PDO

Gönci kajsziarack 2004 PDO

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény 2004, PDO

Szőregi rózsató 2004 PDO

Az oltalomban részesülő termékek elismerten magasabb minőséget képviselnek, csökkentik a fogyasztó vásárlási döntésével kapcsolatos kockázatokat, növelik a bizalmat, így Európában jelentős felárral értékesíthetők a tömegtermékekhez képest (Kálmán, 2010). A termékek ismertsége, népszerűsége elengedhetetlen feltétele annak, hogy felárral lehessen értékesíteni, ezért fontos megemlíteni, hogy promóciójukhoz a Bizottság is hozzájárul. Számos országban e termékekre a globalizáció ellenpontjaként és a versenyképes termelés egyik fontos eszközeként tekintenek mivel az oltalomban részesült termékeket jellemzően kis- és középvállalatok állítják elő a meghatározott (vidéki) földrajzi területeken belül. A három eddig oltalom alá helyezett magyar termék esetében még hátra van a nemzetközi elismertség elérése, de remélhetőleg a termelők élni tudnak majd a rendszer adta előnyökkel. (Meg kell jegyezni, hogy a jelenség fordítva is igaz, a sikeres, kiemelkedő minőségű magyar termékek az országimázsát, hírnevét is öregbíti.)

A 2010. decemberben elfogadott uniós Minőségcsomag tervezete szerint a közösségi minőségrendszerek szabályozása egyetlen jogszabályba foglalná a két árujelző rendszerét, átalakítaná a Hagyományos Különleges Termék rendszert, valamint definiálná a korábban már alkalmazott minőségre utaló kifejezéseket (például szabadon tartott, tejen nevelt, hidegen sajtolt) és meghatározná alkalmazásuk lehetőségeit, hogy azok ne téveszthessék meg a fogyasztókat (EU sajtóközlemény, 2010).

2.9.2 Magyar árujelzők

A vásárlók hiába figyelik egyre tudatosabban egy-egy termék eredetét, legtöbbször nem látnak a címke mögé, nem tudhatják, hogy a magyar megjelölés magyar alapanyagokat vagy magyar tulajdonú gyártót jelöl-e, a cég székhelyére vagy a forgalmazás helyére vonatkozik-e, esetleg a magyar munkaerővel van összefüggésben, és ebben még a szakma sem egységes. A leggyakoribb megközelítésben egy termék akkor magyar, ha értékének többségét itthon állították elő. Mások szerint csakis a száz százalékban hazai alapanyag és előállítás tekinthető magyarnak.

Bár a fogyasztók egy része megelégszik az ideológiával, azoknak, akiket a tényleges eredet érdekel, a jelenlegi védjegyek csak részben nyújtanak támpontot.

A magyar termékeket jelölő egyéb rendszerek, védjegyek között jelenleg nem teljes a rend. Számos tanúsító és együttes védjegy rendszer működik, ilyen rendszert bárki alapíthat és működtethet. Az egyik fő probléma, hogy a magyar termék fogalma nem definiált pontosan, a másik, hogy az eredetre utalástól eltekintve eltérő többlettértéket, többlettartalmat hordoznak, a fogyasztó pedig a garantált hozzáadott tulajdonságra is kíváncsi, a hazai eredet mellett.

Egyre gyakrabban emlegetik tudományos körökben is a **hungarikum** kifejezést, amely szűkebb értelemben használt, a magyar termékeken belül is megkülönböztetésre szolgál. A hungarikumok védelméről szóló 77/2008. (VI. 13.) Országgyűlési határozat szerint a hungarikumok olyan sajátos magyar termékek, melyeknek tulajdonságai között lényeges és kiemelkedő a magyar nemzeti jelleg, és amelyek természeti adottságainkkal, őshonos fajtáinkkal, termelési tenyésztési hagyományainkkal összefüggésben sajátosan magyar ismérvekkel rendelkeznek. A sajátos magyar termék nem korlátozó kifejezés, lehet ez például élelmiszer, őshonos állatok, kulturális tényezők, amelyek csak Magyarországra jellemzőek, kivéve természetes és jogi személyeket, szervezeteket. A határozat kiemeli, hogy a hungarikumok megőrzendő, egyedülálló nemzeti értéket képviselnek; felkéri a kormányt, hogy dolgozza ki a rendszer kereteit, hasznosítási lehetőségeiket, valamint ösztönözze a magyar agrártermékek részvételét a közösségi oltalmak megszerzésében. A „hungarikumok közé tartozó” HÍR program gyűjteményének további bővítését és támogatását is az elkészítendő törvényben javasolja szabályozni. A 2008-as év folyamán született még egy OGY határozat a témában (122/2008.), amely a hízott kacsából és libából előállított termékek is bevonja a hungarikumok sorába, és az ehhez szükséges feltételek, illetve ismét a Hungarikum törvény megalkotására kéri fel a kormányt. A törvénytervezet 2010-ben elkészült. A törvény deklarált célja a nemzeti örökségünk (ezeknek egy részét képezik a Hungarikumok) rendszerezése, megőrzése; az ehhez szükséges feladatok megalkotása, szabályozása; valamint az idetartozó termékek körének meghatározása. A törvénytervezet érzésem szerint küzd a fogalmakkal, használja a nemzeti kincs, nemzeti örökség, hungarikum kifejezéseket, definiálja is azokat külön-külön egymástól eltérően, de konkrét, egyértelmű fogalmakat nem sikerült létrehozni a törvényalkotóknak. A Hungarikum fogalmat részletesen leírja, de végső feltétele, hogy a Hungarikum Nemzeti Bizottság (HNB) annak minősítse. Az elképzelések szerint az önkormányzatok által koordinált azonosítás és gyűjtés eredményeként létrejön az alulról építkező Magyar Értéktár, amelyből a HNB kiválaszthatja a Hungarikummá nyilvánítandókat, amelyeket viszont a Hungarikumok Nemzeti Gyűjteménye fog össze (a nemzeti kincsekkel együtt, amelyek ugyan itt találhatóak, de nem Hungarikumok). 2011. januárban lezárult társadalmi vita után a módosított tervezet újra társadalmi vitára kerül, amelyben a

véleményeket április 18-ig lehet benyújtani. A második verzióból kikerült az általam feljebb kritizált a nemzeti kincs fogalom, a hungarikumot pedig precízebben fogalmazták meg.

A hungarikummá minősítés egyedi eljárását, a „megkülönböztető megjelölés” használatára vonatkozó előírásokat, a tanúsító védjegy rendszer működési szabályzatát, a formai és tartalmi követelményeit, a védjegyhasználati szerződést a későbbiekben megalkotandó külön jogszabályok, szabályzatok fogják tartalmazni, amelyekről még semmi sem tudható, így a legfontosabb információk hiányoznak a rendszer minőségügyi megítéléséhez.

A törvénytervezet részletes indoklásából idézem: „a védjegy ugyanis komoly megkülönböztető jelleggel bír, marketingértéke pedig igen nagy lesz.” Bátor kijelentés egy olyan védjegyről, amely még nem létezik, és amelyhez valós forrást és infrastruktúrát az állam egyelőre nem rendelt. Vámos György az Országos Kereskedelmi Szövetség titkára egy interjúban valóban kifejtette (2010), hogy egy átfogó, országos, komolyan ellenőrzött rendszer nagyobb presztízst nyújt, mint „amikor egy kiskereskedelmi lánc ragasztgat nemzeti színű emblémát sajátmárkás termékeire”, ugyanakkor hangsúlyozta azt is, hogy a védjegyeknél mindig a hitelesség a legfontosabb, de az ismertség legalább ennyire fontos. A jelenlegi tervek szerint a későbbiekben egymás mellett élő HÍR védjegy és Hungarikum védjegy rendszer véleményem szerint párhuzamosan felesleges, sőt hátrányos lehet, mivel a fogyasztót csak megzavarhatja. Figyelembe véve a jelenlegi helyzetet, hogy az egyetlen állami KMÉ védjegy mellé sem tesznek megfelelő marketinghez szükséges támogatást, ezek elaprózását még károsabbnak látom.

Kiváló Magyar Élelmiszer

Az FVM által 1998-ban életre keltett Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ) védjegy (lásd 10. ábrán) célja az „élelmiszer-előállítók védelme, a fogyasztók tájékoztatásán keresztül a fogyasztói döntések befolyásolása, az általános élelmiszer-fogyasztási kultúra fejlesztése, az élelmiszergyártók ösztönzése a minőségfejlesztésre és az országimázs erősítése”. A védjegy pályázat útján nyerhető el három éves időtartamra, ami hosszabbítható a feltételek folyamatos teljesítése esetén. A pályázatra Magyarországon élelmiszeripari termelést folytató cégek jelentkezhetnek, amelyek termékeinek (az egyik termék csoport a friss zöldségek és gyümölcsök) minősége megfelel a rendszer követelményeinek. Azaz, minden jellemzőjében megfelel a vonatkozó Európai Unió és magyarországi jogszabályoknak, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak illetve irányelveinek, valamint a KMÉ Működési Szabályzatban meghatározott egyéb követelményeknek, továbbá rendelkezik legalább egy olyan pontosan azonosítható és értelmezhető tulajdonsággal, amely az azonos vagy hasonló termékek kínálatában a megszokottnál lényegesen kedvezőbb illetve a hatályos élelmiszer-szabályozás előírásait is egy vagy több jellemzőjében meghaladja. A rendszerben résztvevő vállalkozásokat és termékeket évente többszöri független laborvizsgálatoknak és szakemberek által végzett ellenőrzéseknek vetik alá a megfelelés igazolása

érdekében. Jelenleg közel 90 előállító több mint 400 terméke szerepel a rendszerben. A rendszer hitelességével nincsen probléma, de az ismertsége még mindig 30% alatt van (Vámos, 2010).

Sok kertészeti terméket előállító vállalkozás is elnyerte már a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet, például a Balaton Fruit Kft. kajszibarack és nektarin termékcsaládja, a Délalföldi Kertészek Szövetkezet TV paprikája, a Jász-Föld Mezőgazdasági Zrt. Remény télálló vöröshagymája, a Kasz-Coop Kft. Derecske almái.

HÍR védjegy

A korábban ismertetett közösségi oltalmi rendszerek magyar megfelelője és „előszűrője” a Hagyományok-Ízek-Régiók program, mely az FVM kezdeményezésében francia mintára jött létre 1998-ban. A program keretében összegyűjtésre kerültek az ország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékei és élelmiszerei (így zöldségek, gyümölcsök is), hogy gazdasági hasznosításuk megvalósulhasson. 1998-2000 között a gyűjtés eredményeként 300 darab jellegzetesen magyar illetve regionális termék, állat- és növényfajta került be a HÍR programba. A bekerülés feltétele a termék dokumentált történelmi múltja, legalább ötven éves ismertsége; tájegységhez való kötődése; helyi, speciális előállítási módja, és elérhetősége volt. A bekerült termékek mezőgazdasági termékek és élelmiszerek (kivéve borokat és ételrecepteket), amelyeket hagyományos módon állítanak elő, egy adott tájegységhez köthető módon, történelmi múltjuk van, ugyanakkor ma is létező, az adott térségben ismert és forgalmazott termékek (Pallóné, 2003).

A program elnevezésének és a program által felhalmozott szellemi javaknak a teljes körű jogi védelme érdekében a „HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK” (rövidítve: „HÍR”) elnevezés és logó színes ábrás védjegyként (10.) a Magyar Szabadalmi Hivatalnál 2002-ben bejegyzésre került. A HÍR védjegy használati jogának elnyerésére elsőként 2009-ben pályázatot írt ki az AMC. A pályázat célja a HÍR gyűjteményben szereplő termékek ismertebbé tétele, piacra jutásuk, valamint a fogyasztókkal történő megismertetésük elősegítése. Az elnyert védjegy növeli az előállítók termékeinek marketing értékét, versenyképességét; a fogyasztók számára pedig garanciát jelent a termék hagyományos és tájjellegére és pozitív hatást gyakorol a falusi turizmusra, a vidéki foglalkoztatottságra, elősegíti a helyben maradást (Bálint, 2009). A védjegyhasználati szerződésben meghatározott feltételekkel a nyertesek jogosulttá válnak a védjegy feltüntetésére a termékükön, annak csomagolásán és a kapcsolódó reklámanyagaikon illetve a gyűjteménnyel kapcsolatos rendezvényeken termékbemutatóra illetve esetenként értékesítésre. Kertészeti terméként és nem alapanyagként egyedül a Szentendrei-szigeti szamóca nyerte el első évben (2010-ben) a védjegyet.



10. ábra: A HÍR és a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy

Magyar Termék Nagydíj

A *Magyar Termék Nagydíj* civil kezdeményezésű pályázati rendszer. Célja az Európai Unió előírásainak megfelelő minőségi, környezetvédelmi és fogyasztóvédelmi elvárásoknak való megfelelés elterjesztése a termék-előállítók és -felhasználók körében a fogyasztói bizalom erősítése érdekében Magyarországon; ennek megfelelően pályázhat minden Magyarországon adózó, magyar munkaerőt foglalkoztató cég termékeivel. A létrehozása óta eltelt 11 év alatt több mint 2000 terméke érdemelte ki a Magyar Termék Nagydíj címet. A díjra az évente meghirdetett pályázat útján lehet jelentkezni bármilyen termékkel, az élelmiszerek az egyik csoportot képviselik, döntés termék leírás, bekérés és helyszíni megtekintés alapján születik. A védjegy (11. ábra) használati szerződés értelmében az első évi védjegy használat díjmentes. Feltüntethető az elnyerés évének feltüntetésével 1+3 évig, utóellenőrzés, évenkénti felülvizsgálati, jóváhagyó auditok után.



11. ábra: A Magyar Termék Nagydíj és a Magyar Termék védjegy

A rendszer része az Agrármarketing Centrum által felajánlott különdíj egy mikro- vagy kisvállalkozás részére, amely „magasan feldolgozott, minőségi élelmiszert állít elő kizárólag hazai alapanyagokból. <http://www.termeknagydij.hu/www.termeknagydij.hu>

Magyar termék védjegy

A *Magyar Termék* védjegyet a Magyar Termék Nonprofit Kft. jogelődje, a Magyar Termék Kht. hozta létre 2006 februárjában. A szervezet célja a közösségi marketing segítségével (közös költség, központi kommunikáció) minél több embernek jelentsenek jó minőségű magyar árut a védjegyzett termékeik. Kiemelik, hogy kiskereskedelmi saját márkás és első áras (legalacsonyabb) termékekre nem kerülhet védjegy.

A védjegy (11. ábra) használata független minősítési és tanúsítási eljáráshoz kötött, melynek során vizsgálják a termék eredetét, minőségi színvonalát, megbízhatóságát, irányítási feltételeit, csomagolását, jelöléseit, külső megjelenését, esztétikáját laborvizsgálat, helyszíni szemle és termékminta vizsgálaton keresztül. Feltétel, hogy a termék végső alakját itthon nyerje el, és ugyanilyen formában forgalomba máshol ne kerüljön, gyártó székhelye itthon legyen, és ne legyen adótartozása. A védjegy három éves időtartalomra nyerhető el, ami három évente meghosszabbítható. Forrás: amagyartermek.hu

Premium hungaricum

A 2004-ben alakult *Premium Hungaricum* egyesület a Kárpát-medence minden élelmiszeripari kis- és középvállalkozását kívánja tömöríteni, amely a magyar „hagyományokat tisztelő, egyedi és kiváló” termékeket állít elő, és amelyek természetes alapanyagaikkal és környezetbarát technológiájukkal hozzájárulnak az egészséges életmódhoz. A termék védjegyet (12. ábra) 2008-ban hozták létre. Ez az első olyan kezdeményezés, amely a magyar eredet-hagyományon túl egyéb hozzáadott értéket is képviselni törekszik. Franchise rendszerű bolthálózatot is létrehoztak a védjegyes termékek értékesítésére.

Élelmiszerek esetén a termékvizsgálat beltartalmi tényezőkre (íz, illat, állomány, szín), esztétikai megjelenésre, nyomon követhetőségre, minőségbiztosítás meglétére, valamint a csomagolásra és jelölésekre teljed ki. Független szakértő bizottság évente felülvizsgálja felül. www.premium-hungaricum.hu



12. ábra: Premium Hungaricum védjegy Forrás: premium-hungaricum.hu

Alföld Kincse

A DABIC Dél-alföldi Bio-Innovációs Centrum Közhasznú Társaság (DABIC Kht.), valamint a Csongrád Megyei Agrár Információs Szolgáltató és Oktatásszervező Kht. Elindította a „Minőségi gondolkodás-minőségi termékek” elnevezésű kultúraváltó programját, melynek keretében bevezettek ezt a tanúsító védjegyet. A védjegy kizárólagos tulajdonosa a Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft. A védjegy rendszer célja a dél-alföldi termelők helyzetének javítása az extra és prémium minőségű termékeik megkülönböztetése és a fogyasztók tájékoztatása által. További céljuk a termelők figyelmének felhívása a minőségfejlesztésre, a modern technológiákra. A védjegyre csak TЭСZ-ek pályázhatnak egyelőre fürtös paradicsom és tölteni való paprika termékekkel, ha azt a Dél-Alföldi régióban termelték és szerelték ki. A szervezet éves audithoz köti a védjegy megtartását.

Fontosnak érzem, hogy létrejött az első kifejezetten kertészeti termékek védelmére és megkülönböztetésére szolgáló magyar védjegy. A régiós védjegy alkalmazását nem találom szerencsésnek egy ilyen kicsi országban, még ha a kertészeti termelés jelentős részét ebben a régióban is állítják elő. Egyelőre ismertsége nem mérhető, a védjegy képéről és a résztvevőkről a holnapjukon sem jutottam információhoz. (www.agrotest.hu)

Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj nem egy termék vagy folyamattanúsítás, de logikailag idetartozik a minőségügy témakörébe. A díj a vállalkozás egészének a minőség iránti elkötelezettségét, minőségügyi tevékenységének magas színvonalát kívánja igazolja.

A 2005-ben a 103/2005 (XI. 4.) FVM rendelettel alapított pályázatot és díjat kifejezetten agrárgazdasági szervezetek elismerésére hozták létre, és a minőség iránti elkötelezettséget, a folyamatos minőségfejlesztést valamint az egyenletes, jó minőségű termék előállítását ismeri el országos szinten. A díj deklarált célja az EFQM Kiválóság modellnek megfelelő értékelés alapján a szervezetek minőségügy iránti elkötelezettségének erősítése. A pályázóknak e modell rendszerét követve 9 értékelési területen (vezetés; stratégia és működési politika; humán erőforrások; egyéb erőforrások; folyamatok; külső vevői elégedettség; dolgozói elégedettség; környezet elvárásai, szükségletei; üzleti eredmények) kell bemutatnia működését (Ősz-Kelemen, 2008). A rendelet 2008-ban módosításra került (87/2008. (VII.11.) FVM rendelet), amikor a díj védjeggyel is kiegészült, ettől kezdve a díjazottak jogosultak a 13. ábrán látható védjegy használatára termékeik csomagolásán, dokumentáción, valamint a visszavonás lehetőségét is tartalmazza, ha a vállalkozás nem felel meg a követelményeknek a későbbi ellenőrzéseken.



13. ábra: A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj védjegye

A díjat az elnyerés évének dátumával határozatlan időre adják, egy nyertes pályázó leghamarabb 5 év múlva jelentkezhet újra megmérettetésre. Az aktuális pályázatot a beadott dokumentációból és a helyszíni szemlén értékeli a döntéshozó bizottság.

A díjat eddigi történetében több kertészeti termék előállító vállalkozás is megkapta már, így 2006-ban a Kasz-Coop Kft. és Mórakert Szövetkezet, 2007-ben a Cibakert Mezőgazdasági Kft., 2008-ban pedig a Dél-alföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelő és Értékesítő Szövetkezete.

A következő 6. táblázatban összefoglalva ismertetem a magyar védjegy rendszereket, hangsúlyt helyezve a minőségügyi jellegükre.

6. táblázat: A magyar védjegy rendszerek összefoglaló táblázata

Rendszer neve	Védjegy jellege	Érintett termékek száma	Hatóköre	Bevezetés dátuma	Létrehozó	Üzemeltető	Érvényesség	Ellenőrzés jellege	Minőségügyi követelmény rendszer
Kiváló Magyar Élelmiszer	Tanúsító	452	Magyar termelés, forgalomba hozatal, igazolt megkülönböztető tulajdonság(ok)	1998	Állam	Agrármarketing Centrum	3 év, (hosszabbítható)	Független laborvizsgálatok, helyszíni felülvizsgálatok	Élelmiszerbiztonság, higiénia, nyomomonkövetés, ISO 9001 alapok (minőségirányítás)
HÍR védjegy	Tanúsító	50	HÍR gyűjteményben szereplő hagyományos és tájjellegű termékek, ill. nem szereplő, de feltételeinek megfelelő termékek	2009 (2002)	Állam (FVM)	Agrármarketing Centrum		Termékvizsgálat, szociológiai-néprajzi kutatások	Termékleírásban rögzített követelményeknek való megfelelés (min. 50 éves ismertség, hagyományos előállítási mód, tájhoz, kultúrához kötődés)
Magyar Termék Nagydíj	Tanúsító	245(+300) elismert pályázat	Magyarországon adózó, magyar munkaerőt foglalkoztatók termékei – élelmiszerek	1998	Civil	Industorg - Védjegyiroda Minőségügyi Kft.	1+3 év	Szakértői termék értékelés	Terméket vizsgálja: termékleírás, -biztonság, minőségügyi rendszer megléte csupán előny
Magyar Termék	Együttes	250	Magyarországon készült és először itt forgalomba hozott termékek	2006	Piaci szereplők (nyitott)	Magyar Termék Nonprofit Kft.	3 év	Laborvizsgálatok, helyszíni audit	fogyasztói bizalom erősítésére, megtartására alkalmas termékek, „magyarság” vizsgálat
Prémium Hungaricum	Együttes	60	Magyar nemzeti hagyományok, egészséges életmód, természetes alapanyagok, környezetbarát technológia	2004	Piaci szereplők (nyitott)	Prémium Hungaricum Egyesület	1 év	Beltartalmi laborvizsgálatok,	„Kivételes minőség, nemzeti hagyományok” nyomomonkövetés, minőségbiztosítás megléte előny
Alföld Kincse	Tanúsító	2	Dél-Alföldi régióban előállított prémium és extra minőségi kertészeti termékek	2008	Civil	Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft	1 év	Évente felülvizsgálati audit	Globalgap alapú
Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj	Minőség díj	Vállalkozások:	A vállalkozás egészének a minőség iránti elkötelezettsége, minőségügyi tevékenysége magas színvonalú	2005 (2008)	Állam (FVM)		Korlátlan	Dokumentáció, helyszíni szemle	EFQM Kiválóság modell, 9 értékelési terület

Forrás: saját szerkesztés

3. ANYAG ÉS MÓDSZER

3.1 Anyag

2009-2010 évek folyamán primer kutatásokat végeztem a kertészeti elsődleges előállítással foglalkozó Termelői csoportok (TCS, korábban előzetesen elismert TÉSZ) és Termelői Értékesítői Szövetkezetek (TÉSZ, véglegesen elismert) valamint a friss zöldség-gyümölcsöt értékesítő vagy feldolgozó vállalkozások között a minőségügyi rendszerekkel kapcsolatos ismereteikről, attitűdjükről, alkalmazásukról.

A kutatás alapsokaságának a termelői csoportosulásokat (TÉSZ, TCS) választottam. Egyrészt, kiemelt szerepükből következően, hiszen a közös agrárpolitika alapelemei és támogatási egységei, amelyeken keresztül a sok kis területtel rendelkező magyar termelő versenyképesen piacra kerülhet; másrészt mivel a nyilvántartásukból (lásd Melléklet I.) eredően ismert alapsokaságot képeznek. Bár KSH statisztikai adat nem létezik róluk, de a Zöldség-Gyümölcs TermékTanács és Szakmaközi Szervezetnél és a Vidékfejlesztési Minisztériumban található némi adat. Főbb mutatóikat a 7. táblázat ismerteti. Piaci részesedésük a statisztika szerint ugyan csak 20%-os, de az Európai Unió piaci rendtartásában betöltött szerepük ennél jelentősebb. Tapasztalataim szerint a szerveződések jellemzően egy-egy cégcsoport „tagjai”, így valódi hatásuk szélesebb körben mutatkozik meg.

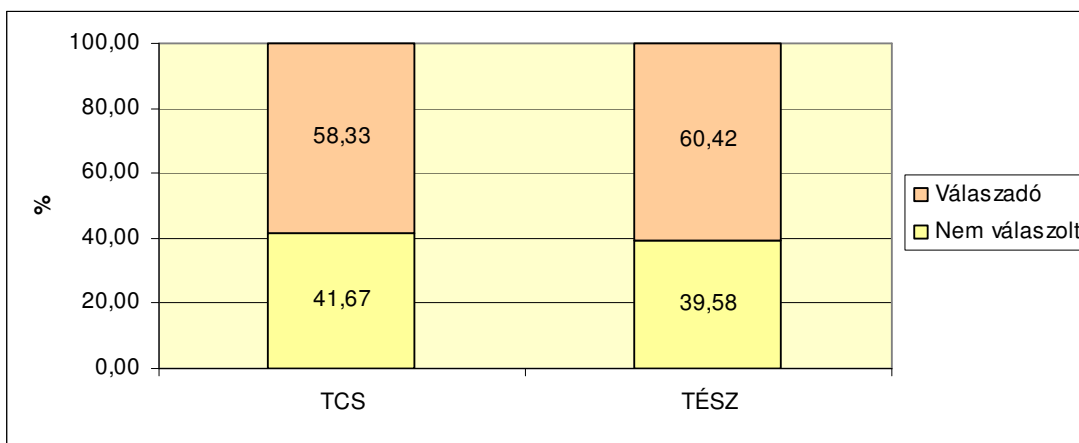
7. táblázat: A TÉSZ-ek főbb mutatói

Megnevezés	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
TÉSZ-ek száma (db)	1	4	12	15	69	101	77	64	58	63	65	72
Elismert TÉSZ-ek száma (db)	0	0	0	1	1	8	7	7	9	11	11	48
TÉSZ tagok száma (db)	54	362	1165	4120	13450	23980	20514	20484	20177	20000	20605	n.a.
TÉSZ tagok területe (ha)	268	1145	3320	9825	25139	25640	26122	29550	34982	35000	37089	n.a.
Teljes értékesítés (mill. Ft.)	262	879	2087	6311	22103	33956	32878	37980	33030	43000	n.a.	n.a.
Teljes ágazati kibocsátás (mill. Ft.)	155200	142700	154000	140000	155900	165000	149800	198500	178800	204000	n.a.	n.a.
TÉSZ értékesítés aránya (%)	0,1	0,5	1,0	3,9	13,0	15,9	15,7	15,1	16,5	18,6	n.a.	n.a.

Forrás: Fruitveb, 2010

A termelői csoportok közül 14 darab, az összes 58,33 %-a, míg a TÉSZ-ek közül 29, vagyis 60,42%-uk küldte vissza a kérdőívet legalább részben értékelhető módon (14. ábra). A közel azonos válaszadási arány alapján a csoportosulás típusok között válaszadási hajlandóságban nincsen

szignifikáns különbség a mintában. Hazai viszony között ez a 60% körüli válaszadási hajlandóság meglehetősen magasnak számít. Ez annak is köszönhető, hogy az alapsokaság egyedeit nem levélben, hanem telefonon kerestem meg, hogy a kitöltésre felkérjem, mert egy korábbi próbakérdés alapján ez nagyobb sikerrel kecsegtetett. Babbie (1998) szerint az 50%-os válaszadási arány már megfelelő, hogy az eredményeket elemezhesük, vagyis a kb. 60%-os eredményből reálisan következtethetünk az alapsokaságra.



14. ábra: A szervezetek válaszadási aránya szerinti megoszlása típusonként, N=72

A kertészeti vállalkozásokról, friss zöldség-gyümölcs előállítókról a KHS adatai alapján nem lehet pontos képet kapni, a 2010-es Általános Mezőgazdasági Összeírás módszertanában – a túl tág értelmezés miatt – egy nagyobb kerttel rendelkező vidéki család már gazdaságnak számít („gazdaságnak minősül az a háztartás, amelynek összes termőterülete 1500 m² vagy több, vagy összes gyümölcsös- és/vagy szőlőterülete 500 m² vagy több, illetve egy nagyobb haszonállattal rendelkezik”). Gazdasági szervezet esetén pedig felmérésre került minden vállalkozás, amelynek bejegyzett mezőgazdasági tevékenysége van fő- vagy másodlagos tevékenységként (KSH, 2010). Ennek megfelelően 8800 gazdasági szervezetet és 567 000 egyéni gazdaságot jegyeztek fel, bár az egyéni gazdaságok 60%-a csak saját fogyasztásra termel, 19% értékesít felesleget, és csupán 19,6%-uk kifejezetten piac-orientált. A kertészeti vállalkozások számának közelítő becslése is nehézkes a publikált adatokból.

A vizsgálati anyagba a termelőkön kívül a zöldség-gyümölcs szektorban érintett kiskereskedelem és élelmiszer-feldolgozók, valamint az állami irányítás, a szakmai szervezeti és a felkészítői/szaktanácsadói oldal is bekerült annak érdekében, hogy a lehető legtöbb szempontból gyűjtsék információt, és minél több szereplőnek ismerjem meg a véleményét.

A kereskedelmi és feldolgozó vállalkozásokat közvetlen megkereséssel értem el. Megkértem az Országos Kereskedelmi Szövetség (OKSZ) kérdőívem továbbítására tagjaik felé, de nem jártam sikerrel. Vámos György, az OKSZ főtitkárának becslése szerint megközelítőleg 30 000

élelmiszerkereskedő vállalkozás van Magyarországon, de arról nem létezik statisztika, hogy ebből hányan forgalmazznak friss zöldséget, gyümölcsöt, nagyobb méretű vállalkozás pedig kevesebb, mint egy tucat van (kiskereskedelmi áruházlánc egynek számít). A VM Élelmiszerfeldolgozási Főosztálya sem tudott adatokkal szolgálni. Az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetségét is megkerestem, hogy a hűtőipari és feldolgozóipari vállalkozások számáról adathoz jussak, és a kérdőívem szétküldésére kérjem őket, előbbire nem tudtak adatok mondani, utóbbtól pedig elzárkóztak.

A válaszadók kiválasztása önkényes volt, de törekedtem a nagyobb kiskereskedelmi láncok és feldolgozóüzemek megkeresésére. Nem törekedtem reprezentativitásra, egyrészt mert ismeretlen számomra az alapsokaságuk, másrészt csak összehasonlításra van szükségem rájuk, nem a fő kutatásom tárgyai.

Eredményképpen 11 kereskedelmi (ebben 9 kiskereskedelmi lánc), 3 hűtőipari vállalkozás, 5 konzervüzem és 1 felvásárló-feldolgozó kérdőívét dolgoztam fel.

3.2 Módszer

A kutatáshoz első lépésben, szekunder kutatásként, feldolgoztam a témához kapcsolódó magyar és a nemzetközi szakirodalmat, és részben saját véleményemmel kiegészítve mutatom be. A szakirodalom feldolgozása során részletesen ismertettem a minőség különböző értelmezéseit, a speciális élelmiszer szempontú jellemzőket. Áttekintettem a közösségi és hazai szabályozást, bemutattam a leggyakoribb, hazánkban is alkalmazható minőségügyi rendszereket, szabványokat és minőségdíjat.

A kutatás elméleti megalapozása után primer információ gyűjtés keretében kvalitatív és kvantitatív információt gyűjtöttem, ehhez a standard kérdőív és a szakértői mélyinterjú technikáját alkalmaztam.

Két egymással összefüggő kérdőívet készítettem, egyiket a termelői oldal, a másikat a kereskedelmi-feldolgozó oldal számára; azzal a céllal, hogy a kérdőív bizonyos kérdései összehasonlíthatóak legyenek (kérdőívek a mellékletben). A kérdőív szerkesztésében követtem a marketing- és társadalomkutatás irodalmában található javaslatokat (Lehota, 2001, Babbie, 1998, Hoffmann et al., 2001). A kérdőívek 39 illetve 24 db nagyobb részben zárt és kevesebb nyitott kérdést tartalmaztak. A zárt kérdéseket, az előre megadott válaszok alapján könnyebb értékelni, és szívesebben is töltik ki a válaszadók, de kisebb-nagyobb információvesztést eredményezhetnek a nyitottakhoz képest. A nyitott kérdések előnye, hogy a válaszadó saját gondolatait fogalmazza meg, ezzel újdonságot, több információt adhat át, de nagyobb munkát vár el, ezért gyakran nem töltik ki (Babbie, 1998). A zárt kérdések általában több kimenetelűek, vagyis több mint két válasz áll rendelkezésre. Vannak rangsorolásra vonatkozó válaszlehetőségek, illetve Likert skálát is

alkalmaztam, amikor a kérdés jellege megengedte. A kérdőívek felépítése, gondolatmenete hasonló, hat darab logikailag elkülönülő, különböző területeket vizsgáló kérdés csoportból, valamint a végén a kitöltő általános adataiból állnak.

Bevezetesként az általános minőséggel kapcsolatos ismeretekre, alkalmazásra kérdez rá az első nagy táblázat, majd a következő nagy blokk (19 kérdés) a rendszerek alkalmazásával kapcsolatos attitűdöket, véleményeket, hozzáállást és a saját alkalmazás tapasztalatait vizsgálja. A második blokk az információszerezéssel foglalkozik (4 db), a negyedik a működtetett rendszer eredményeiről tudakozódik (6 db), majd a szakember ellátottságra vonatkozó és a gazdasági kérdések következnek. A kérdőív végére került a kitöltő vállalkozás és személy adatainak rögzítése (mint például gazdasági forma, termékcsoportjaik, árualap és értékesítés iránya, székhely), és a leíró módszerekhez alkalmazható infrastrukturális kérdések. A kérdőívek szétküldése előtt próbakérdézt hajtottam végre, hogy leellenőrizzem a kérdések megfogalmazását, a lehetséges válaszok alkalmasságát (Székely, 2009).

A téma jellegéből következően a kvalitatív információk vannak túlsúlyban, ennek megfelelően a kiértékelésben is nagy szerepe van a leíró jellegű eredményeknek. A kvalitatív kutatás nem a „mennyi” kérdésre helyezi a hangsúlyt, és keresi rá a választ, hanem alapkérdése a „hogyan” és „mennyi”, hogy nyomára bukkanhasson annak, miként gondolkodik a válaszadó, mit észlel, milyen értékek és motivációk irányítják (Lehota, 2001).

Kvalitatív értékelési módszereket is alkalmaztam, ahol lehetőségem volt rá, leggyakrabban kereszt táblákat és gyakorisági táblázatokat készítettem. Az összefüggés vizsgálatokban a függetlenséget Pearson-féle Chi négyzet próbával ellenőriztem, és Fisher's exact illetve Cramer's teszttel vizsgáltam a szorosságot. Az alapmódszer a Chi négyzet próba, de ez nem ad elég megbízható választ abban az esetben, ha a táblázat bármely cellájában az esetszám kevesebb, mint 5, ezért ekkor 2x2-es tábla esetén Fisher's exact tesztet, nagyobb tábla esetén pedig Cramer's tesztet kell elvégezni kiegészítésként. A Chi négyzet azt mutatja meg van-e szignifikáns kapcsolat a változók között, a másik kettő – ún. utóteszt – pedig a kapcsolat szorosságára utal. Chi négyzet esetén általában, ha a szignifikancia szint $>0,05$, akkor megtartjuk a nullhipotézist, mely szerint nincs kapcsolat, ha a szignifikancia szint $<0,05$, elvetjük a nullhipotézist (de a szignifikancia szint másként is meghatározható, így 0,1-ig elfogadható a nullhipotézis), vagyis hogy, a változók nem függetlenek egymástól. Az utó tesztek 0 és 1 közötti értéket vehetnek fel, 0 esetén a változók teljesen függetlenek, 1-es érték esetén pedig függvényszerű kapcsolat van közöttük (Cramér, 1999).

Nemparaméteres próbákkal végeztem a rangsorok értékelését, hogy valóban van-e eltérés közöttük. Az összes tényező együttes vizsgálatakor Friedman tesztet, a páronkénti összehasonlítás esetében Wilcoxon és McNemar tesztet végeztem. A próbák szóráskülönbséget számolnak, az átlagos rangoktól való egyedi eltérés vizsgálatán alapszanak (Harnos-Ladányi, 2005).

Faktoranalízist is alkalmaztam, ami a többváltozós statisztika módszerei közé tartozik, célja a változók csoportosítása és a változók számának redukálása. A faktoranalízis lényege, hogy a változók között összefüggések, korrelációk tapasztalhatók: a közvetlenül nem megfigyelhető háttérváltozók – a latens változók, azaz a faktorok – meghatározása a korrelációk alapján lehetséges. A megfigyelt változók lineáris kombinációjából képezünk új változókat, melyek értékeit minden tag esetén előállítjuk (faktor szkórok). A korrelációs módszer segítségével elérhető az eredeti változók számának csökkentése, úgy hogy az eredeti adatok leírása a lehető legkevesebb információvesztéssel járjon. A faktoranalízist feltáró vagy megerősítő céllal is alkalmazhatjuk, ez esetben indokolt lehet egy térbeli forgatással szemléletesebbé tenni az eredményeket, ehhez a Varimax módszert választottam. A faktoranalízis lehetőséget ad arra, hogy a változók számának csökkentésével egy időben két vagy több változó egyesüljön egyetlen faktorban. A faktoranalízis KMO mutatója alapján minden változó szett alkalmas a látens struktúra keresésre, ha a mutató értéke legalább 0,5, a Bartlett próba pedig az vizsgálja, hogy a változóink páronként nem korrelálatlanok-e, a kis (kisebb, mint 0,05) szignifikancia azt jelenti a változó szett megfelel a követelményeknek (Székely-Barna, 2003).

A faktoranalízist követően K-közép módszerrel klaszteranalízist végeztem a csoportoknak a faktorszókórok alapján való elkülönülésének szemléltetésére. A klaszterelemzés egy csoportosító eljárás, amely a megfigyelt egyedekből viszonylag homogén csoportokat képez az elemzésbe bevont változók alapján. Amikor vizsgálatunk célja a megfigyelési egységek csoportosítása, közelségük, rokonságuk, hasonlóságuk feltárása, azaz klaszterek (csoportok) felismerése, beazonosítása klaszteranalízist végzünk. (Szelényi, 2004.) Az eljárás akkor jó, ha a csoportok tagjai hasonlítanak egymáshoz, azonban eltérnek a más csoportba tartozóktól. A K-közép módszer esetében a Ward módszert alkalmazása során úgy választjuk szét a tagokat csoportokba, hogy a csoportok belső kohéziója és a csoportok közötti variancia is a lehető legnagyobb legyen.

A klaszteranalízis eredményeit diszkriminancia analízissel erősítettem meg. A diszkriminancia analízis során a faktorszókórok segítségével képzett háromdimenziós pontokat, melyek a tagoknak felelnek meg, két olyan síkkal választjuk el, melyek a pontok csoportba sorolását a lehető legsikeresebben igazolják egy előzetes besorolás alapján (esetünkben a klaszteranalízis besorolása alapján). A módszer alkalmazása során a változók egy optimális lineáris kombinációját állítjuk elő, mely alapján mintegy automatizálni lehet a csoportba sorolást. A módszer tesztelése során vizsgáljuk a diszkriminációs függvények (síkok) elválasztó erejének szignifikanciáját, valamint azt, hogy az előzetes besorolást milyen százalékban képes visszaadni a síkbeli vágás.

A kérdőívekből nyert adatok elemzéséhez Pasw Statistics 18.0 (korábbi nevén SPSS 18.0), és SPSS Clementine programcsomagokat használtam, ábrák készítése esetén alkalmaztam a Microsoft Office Excel programot is.

A téma minél szélesebb és mélyebb áttekintéshez az állami, döntéshozó oldalról a VM, szakmai szervezetként a Fruitveb és a felkészítő oldal egy képviselőjét kérdeztem meg szakmai mélyinterjú keretében a minőségügyről. A mélyinterjú a kvalitatív módszerek közé tartozik, amely részletesebb információnyerést tesz lehetővé (Lehota, 2001). Egyéni félstrukturált interjút készítettem, interjúterv és kérdéslista alapján, hogy a kérdőívekből nyert kvalitatív anyagokkal összevethessem a többi oldal képviselőinek véleményét. Az elvégzett mélyinterjúk száma konkrét adatok vizsgálatához kevés, csupán nagyságrendi, tendenciális adatok levonására vállalkozhatom.

4. EREDMÉNYEK

4.1 A vizsgálati minta összetételének alakulása a kérdőívekben

4.1.1 A termelői minta összetétele

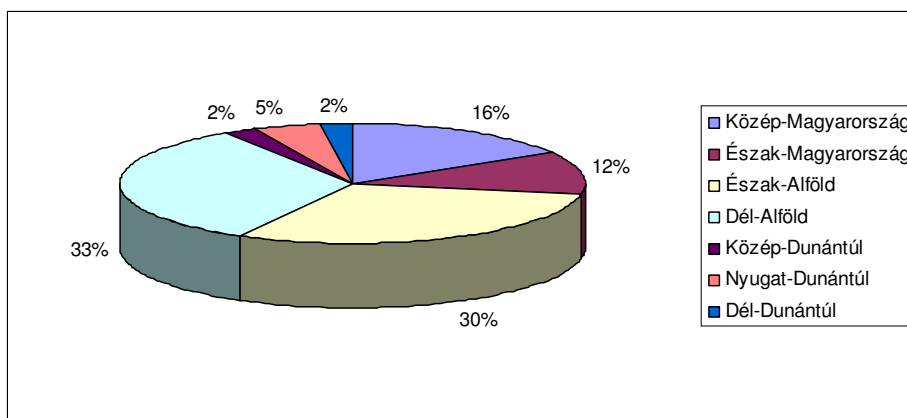
Első lépésként megvizsgáltam, hogy a válaszadók megoszlása hogyan viszonyul a TCS-k és TÉSZ-ek országos elhelyezkedéséhez, milyen volt az egyes régiókban működő szervezetek válaszadási hajlandósága, amelyet a 8. táblázat ismertet. A válaszadó szervezetek aránya országosan 60%, a régiós megoszlást az alábbi ábra utolsó oszlopa mutatja, véleményem szerint az adatok alapján a felmérés országos lefedettségének tekinthető.

8. táblázat: A vizsgálati minta összetételének alakulása

Régió	Szervezet típusa	Működő szervezetek száma (az érvényes VM lista alapján)		Válaszadók száma		Minta aránya a régióként %	Régióként összes válaszadó aránya %
		db	%	db	%		
Közép-Magyarország	TCS	2	8,33	2	14,29	100,00	100,00
	TÉSZ	5	10,42	5	17,24	100,00	
Észak-Magyarország	TCS	3	12,50	3	21,43	100,00	100,00
	TÉSZ	2	4,17	2	6,90	100,00	
Észak-Alföld	TCS	10	41,67	4	28,57	40,00	50,00
	TÉSZ	16	33,33	9	31,03	56,25	
Dél-Alföld	TCS	8	33,33	4	28,57	50,00	56,00
	TÉSZ	17	35,42	10	34,48	58,82	
Közép-Dunántúl	TCS	0	0,00	0	0,00		50,00
	TÉSZ	2	4,17	1	3,45	50,00	
Nyugat-Dunántúl	TCS	1	4,17	1	7,14	100,00	50,00
	TÉSZ	3	6,25	1	3,45	33,33	
Dél-Dunántúl	TCS	0	0,00	0	0,00	0,00	33,33
	TÉSZ	3	6,25	1	3,45	33,33	
Összesen	TCS	24	100,00	14	100,00	58,33	59,72
	TÉSZ	48	100,00	29	100,00	60,42	

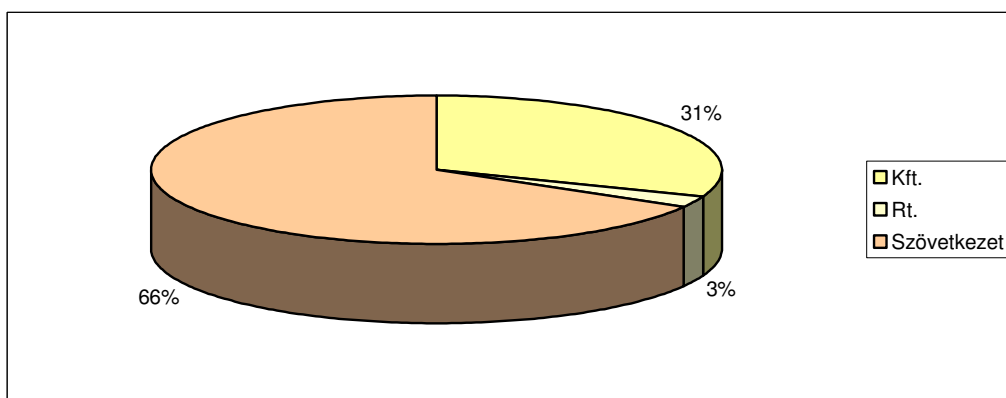
Forrás: Saját összeállítás a VM TÉSZ lista_20100127 és saját adatok alapján

A következő 15. ábra mutatja a válaszadók régiós megoszlását, amely megfelel a kertészeti termesztés országos elhelyezkedésének; vagyis a dél-alföldi és az észak-alföldi régióból érkezett a legtöbb válasz.



15. ábra: A válaszadó csoportosulások régiós megoszlása, N=43

A csoportosulások gazdasági forma szerinti megoszlását mutatja a 16. ábra. A válaszadók 66%-a szövetkezeti formában működik, 32%-uk korlátolt felelősségű társaság (kft.) és csupán 2%-uk választotta a részvénytársaság formát. Az indok a szövetkezeti forma kedvező jogi szabályozásában és demokratikus működésében keresendő.



16. ábra: A válaszadó csoportosulások gazdasági forma szerinti megoszlása, N=43

Az alábbi 9. táblázat ismerteti együttesen a csoportosulások gyakoriságát azok jellege és gazdasági formája szerint. A TЭСZ-ek majd 2/3-a szövetkezet, míg a TCS-k között nincs jelentős különbség a szövetkezetek és kft. gazdasági forma között. A szövetkezetek elsődlegesen természetes személyek és jogi személyek olyan csoportjai, melyek más gazdasági szereplőktől eltérő működési alapelvekkel rendelkeznek (demokratikus felépítés és irányítás). A szövetkezet az alapszabályban meghatározott összegű részjegytőkével alapított, a nyitott tagság és a változó tőke elvei szerint működő, jogi személyiséggel rendelkező szervezet, amelynek célja a tagjai gazdasági, valamint más társadalmi (kulturális, oktatási, szociális, egészségügyi) szükségletei kielégítésének elősegítése (2006. évi X. törvény, ún. szövetkezeti törvény).

9. táblázat: a csoportosulások jellege és gazdasági formája szerinti gyakorisági tábla

Csoportosulás jelleg és gazdasági forma keresztábra					
		Gazdasági forma			Összesen
		Kft.	Zrt.	Szövetkezet	
Csop jelleg	TÉSZ	8	0	20	28
	TCS	5	1	7	13
Összesen		13	1	27	41

A kérdőívek értékelése szempontjából nagyon fontos, hogy a szakmai kérdésekre valójában kik is adták meg a válaszokat. A kérdések közül jó néhány kifejezetten a szakmai hozzáértésre apellált, ezért jó eredmények tekinthető, hogy közel 70%-ban (részletesen a 10. táblázatban) szakmailag illetékes munkatársak töltötték ki, akiktől elvárható a téma ismerete. Egy ember jelölte meg, hogy nem ezzel a szakterülettel foglalkozik, de 13 esetben nem válaszoltak a kérdésre. A minőségügyes kitöltők valódi aránya véleményem szerint még jobb, mert a telefonos megkeresések alkalmával jellemzően célzottan a minőségüggyel foglalkozó kollégával beszéltem. A válaszadók nem szerint 60% nő, 40% férfiként oszlanak meg, annak megfelelően, hogy irodai munkát jellemzően nők végeznek. Korban a fiatalok dominálnak, a kérdést kitöltők között 80% (24 fő) a legfeljebb 40 éves szakember.

10. táblázat: A kérdőívet kitöltők szakmai megoszlása

Kitöltő					
		Gyakoriság	Százalék	Érvényes százalék	Kumulált százalék
Érvényes	Minőségügyes	29	67,4	96,7	96,7
	Nem minőségügyes	1	2,3	3,3	100,0
	Összesen	30	69,8	100,0	
Hiányzó	Rendszer	13	30,2		
Összesen		43	100,0		

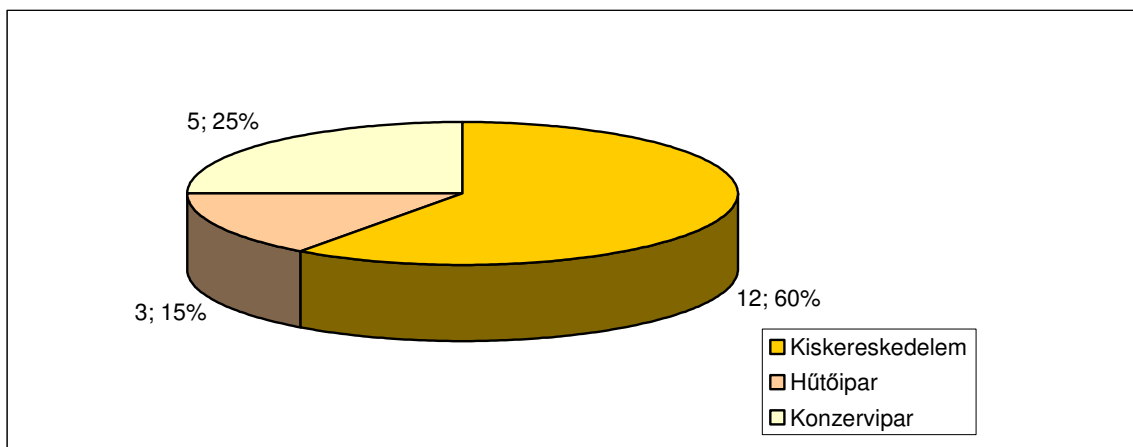
A szervezetek árualapja túlnyomórészt saját tagi termelésből és felvásárlásból ered (>92%). Az import aránya átlagosan 2,7%, de nagyon nagy szórása van, mert 30, 20 és 10%-os importarányt egy-egy esetben jelöltek meg, míg a szerveződések több mint 60%-a (26 db) egyáltalán nem importál. Az import döntően a szerződések szerinti mennyiségek hazai tenyészidőszakon kívüli folyamatos szállításához szükséges, de így is elgondolkodtató, hogy egy, a magyar termelők együttműködése érdekében életre hívott szervezetnek valóban szüksége van-e 30%-nyi külföldi árura. Értékesítési irány tekintetében is nagy eltéréseket mutatnak a szerveződések; van 100%-ban exportorientált, de teljes mértékben feldolgozóknak szállító is. Az átlagos értékesítés összetétele a

következő: 36% export, hajszállal több, mint 30% feldolgozóknak, 29% kereskedelmi egységeknek, és kevesebb, mint 3% direkt értékesítés.

Infrastruktúrájukat tekintve a szervezetek több, mint 95%-a rendelkezik szélessávú internettel (41 db), saját honlappal jóval gyengébben állnak, közel 30%-uknak nincsen (12 vs. 29 db), sőt számos, főként, termelői csoportot fel sem lelteni az interneten; a hivatalos minisztériumi listán kívül nincsen rájuk találat, ami egy valóban működő cég esetében ma már nehezen elképzelhető. A friss zöldség és gyümölcs esetében igen fontos hűtőkapacitással jól ellátottak, a válaszadók közel 84%-ának van (36 db), míg feldolgozó kapacitással 44%-uk rendelkezik (19 db).

4.1.2 Kereskedelmi és feldolgozói minta összetétele

A kereskedelmi és feldolgozói oldal (együttesen vevői) esetében 20 darab kérdőívet értékeltem ki, hogy eredményüket összevethessen a termelői kérdőívekkel. A válaszadók megoszlását a 17. ábra ismerteti.



17. ábra: A kereskedelmi kérdőív összetétele (darab és százalékos értékben)

Szignifikáns különbség nem volt az ágazatok véleménye között (nem is szerencsés ilyen kisszámú mintát még tovább bontani), így egységesen kezelem a válaszaikat, kivéve, ahol egyértelmű és fontos a különbség. Gazdasági formára a kft-k dominálnak, de egyéni vállalkozótól a részvénytársaságig minden szerepel közöttük. Árualapjuk a Magyarországon is megtermelhető zöldség-gyümölcsök esetében 87,3%-ban magyar, és minimális különbség van a kereskedelmi és feldolgozási szektor között. A kapott eredmény jobb a szakmai mélyinterjúban becsült értékeknél (35-80%).

A korábbi adatoknak megfelelően minőségügyi rendszer-alkalmazásban előrébb járnak; alapelemük a HACCP, ezen felül 12 cég rendelkezik ISO 9001, 5-5 db ISO 22001-es és biotanúsítvánnyal, 5 válaszadó működtet BRC, 3 db IFS rendszert és egy rendelkezik Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel. A kitöltők egy kivétellel mind minőségügyes munkatársak, ezért úgy vélem a válaszaik szakmai értéke magas. Minőségügyes alkalmazottakkal érezhetően jobban

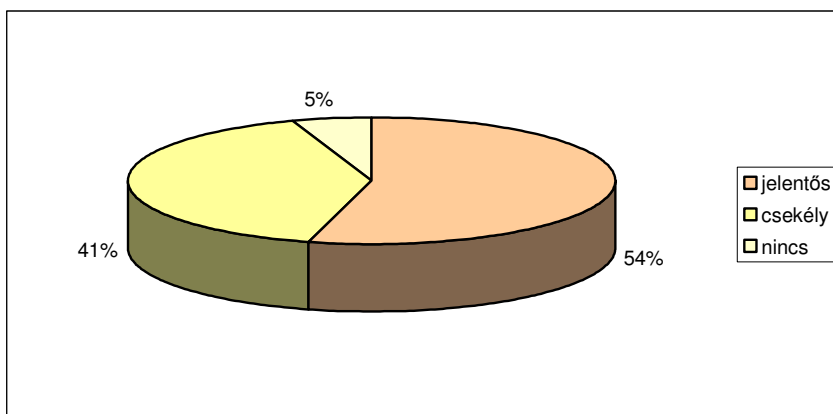
állnak, átlagos állományi létszámuk majdnem 15 fő, ennél általában a teljes cégnél több van, itt jellemzően a területtel foglalkozók számát adták meg.

4.2 A minőségügyi rendszerekkel kapcsolatos attitűdök és vélemények

A minőséggel kapcsolatban számos attitűd vizsgálatot végeztek az elmúlt években (Hofmeister-Tóth 2009, Dörnyei 2008, Nótári 2008, Szakály et al., 2008, Hajduné et al., 2007), de ezekben a felmérésekben mindig a fogyasztó szemszögéből és szempontjaiból vizsgálták a témát. A termelőkről a statisztikai célú összeírások kivételével nem rendelkezünk adatokkal. Ezért elsősorban arra keresem a választ, hogy mit gondolnak ők, hogyan vélekednek a minőségről, a minőségügyről és ez hogyan hat gazdálkodásukra.

A válaszadók 95%-a szerint a minőségügyi rendszerek érezhető hatást fejtenek ki a forgalomba kerülő zöldség-gyümölcs minőségére. A hatás erősségében azonban megoszlanak a vélemények, 54% gondolja úgy, hogy jelentős, míg 41% szerint csekély ez a hatás, ahogy ez a 18. ábrán látható. Az elvégzett összefüggés vizsgálat eredménye szerint (Chi négyzet szignifikanciája=0,084) a megítélésben nincs szignifikáns különbség a TCS-k és a TЭСZ-ek között.

A vevői oldal többségi véleménye csekély hatásúnak tekinti a rendszereket, a feldolgozók érezhetően fontosabbnak értékelik a rendszerek minőségre gyakorolt hatását a kiskereskedelmi válaszadóknál. A mélyinterjú alanyok véleménye megoszlik. Kettő jelentősnek ítélik, meglátásuk szerint rendszerező, összegző szemléletet eredményeznek a termelőknek, és ez által hosszabb távon átláthatóbbá válik a termesztés.



18. ábra: A válaszadók általános véleménye a minőségügyi rendszerek minőségre gyakorolt hatásáról, N=43

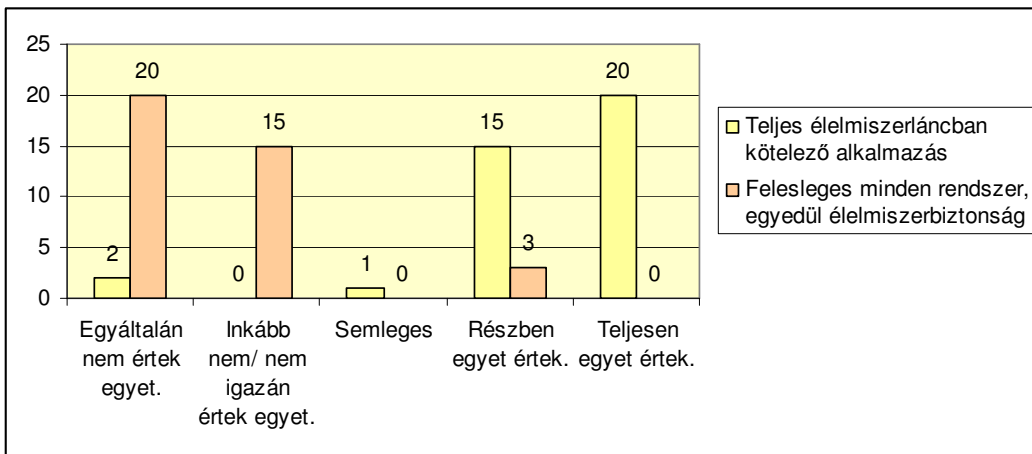
Kíváncsi voltam arra is, hogy hogyan látják a jövőt a kötelezően előírt minőségre ható eszközök és előírások, valamint az önkéntes rendszerek bonyolult világában. Öt állítással kapcsolatban kellett egyetértésüket vagy egyet nem értésüket kifejezniük egy 5 fokozatú Likert skálán, a válaszok gyakorisága a 11. táblázatban látható.

11. táblázat: Hogyan vélekedik a minőségügyi rendszerek jövőjével kapcsolatos állításokról?

	Egyáltalán nem érték egyet.	Inkább nem/ nem igazán érték egyet.	Semleges	Részben egyet érték.	Teljesen egyet érték.
	Válaszadók db				
A teljes élelmiszerláncban kötelezővé kellene tenni a minőségügyi rendszerek alkalmazását.	2	0	1	15	20
Egy államilag kidolgozott, kötelező minőségügyi rendszerre volna szükség.	3	9	0	19	7
Nincsen szükség változtatásra, az önkéntességen alapuló rendszert kell meghagyni.	14	12	0	6	6
Elegendők az Európai Unió kereskedelmi szabványok, főlegesen ezek a rendszerek.	8	19	0	10	1
Főlegesen mindennemű minőségügyi előírás, egyedül az élelmiszerbiztonságra kell kiemelt hangsúlyt fektetni.	20	15	0	3	0

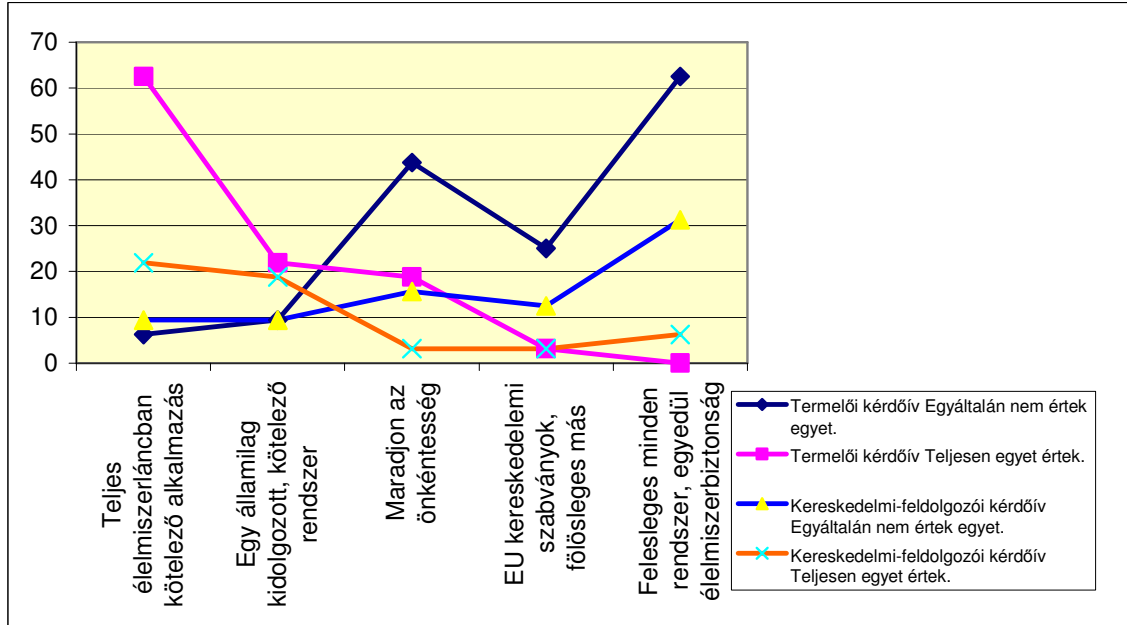
A válaszadók döntő többsége elutasítja, hogy nincsen szükség a minőségügyi rendszerekre. Ez logikus, hiszen érzik hatását a termék minőségén, de azt is kifejezik a válaszok, hogy a mostani, kissé kaotikus helyzetben változtatást kívánnak. 52,6% szerint a teljes élelmiszer láncban kötelezővé kellene tenni a rendszerek alkalmazását, és közel 50% részben, 18% teljesen egyet ért abban, hogy egy államilag kidolgozott, kötelezően alkalmazott rendszer lehet egy megoldás. A próbakérdés és a szakmai mélyinterjúk alapján a részben egyetértők a kötelező jelleget vitatják. Egy államilag kialakított rendszerrel értenének egyet, ami nem kötelező, de hazai viszonylatban kiváltaná a nemzetközi önkéntes rendszereket, és bíznak az alacsonyabb költségigényében is. A hatósági oldal képviselője határozottan a kötelezővé válás ellen érvelt, szerinte amennyiben a rendszerek kötelezővé válnak, értékük csökkenne, csak „papírrá” válnának. Ez a jelenség most is létezik, de kötelezővé tétel esetén a további erősödése sem zárható ki.

A következő, 19. ábrán jól látható a két kiemelt állítás ellentétes megítélése, amely azonban egy irányba mutat. Elutasítják a rendszerek főlegességét, véleményük szerint nem elég csupán az élelmiszerbiztonságra fókuszálni, és arra hajlanak, hogy az élelmiszerlánc teljes hosszában legyen kötelező a minőségügyi rendszer(ek) alkalmazása.



19. ábra: A rendszerek alkalmazásával kapcsolatos két, sarkos vélemény összehasonlítása

A 20. ábra mutatja a két ellentétes szélső véleményt a megkérdezett két csoportban. Jól látható, hogy a vélemények irányultsága azonos, de a termelők sarkosabban ítélték. A nagy különbség az önkéntesség – kötelező rendszer ellentéte, a termelők úgy vélik, hogy egy, kötelező rendszer megléte könnyebbséget okozna számukra, mert nem lenne szükség a párhuzamos rendszerekre, és megoldódna az „egy vevő-egy rendszer” jelenség. Míg a vevői oldal nem adná át ezt a jogot.



20. ábra: A termelők és kereskedelmi-feldolgozói szféra véleménye a minőségügy kívánt jövőjéről

Rákérdeztem, hogyan értékelik a válaszadók a rendszerek általános összetevőinek fontosságát. Nyolc tényezőt azonosítottam, ami szinte minden rendszer sajátja, és ezeknek rangsorolására kértem a válaszadókat. Az elvégzett Friedman próba adatait a 12. táblázat, a kiegészítő adatokat pedig a 13. táblázat tartalmazza. A próba igazolta, hogy a válaszok alapján van szignifikáns különbség az összetevők fontosságában.

12. táblázat: Kimutatható-e szignifikáns különbség az összetevők fontosságának megítélésében? (Friedman próba)

	Rangsorátlagok
VAR_Termék-biztonság	2,57
VAR_Termék-minőség	2,71
VAR_Fenntarthatóság	5,84
VAR_Nyomon_követhetőség	3,34
VAR_Környezetvédelem	5,25
VAR_Munkavédelem	5,87
VAR_Higiénia	3,41
VAR_Marketing	7,01

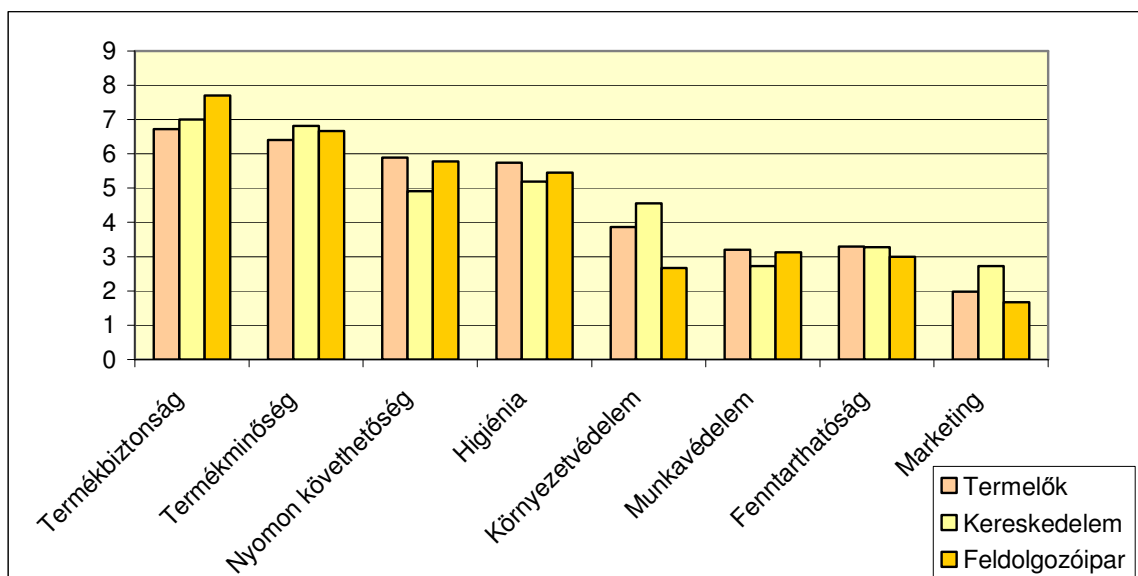
Friedman teszt

N	38
Chi-négyzet	131,592
szf	7
Szig.	,000

13. táblázat: Az általános rendszer összetevők kiegészítő, statisztikai adatai a termelők válaszai alapján

	Termék-biztonság	Termék-minőség	Nyomon követhetőség	Higiéniai köv.	Környezetvédelem	Munkavédelem	Fenntarthatóság	Marketing
szórás	1,77	1,67	1,57	1,59	2,11	1,98	1,62	1,47
módusz	1	1	4	4	7	5	7	8
medián	2	2	3	3	6	6	6	8

A tényezőket a rangsorolás átlagai alapján (a jobb vizualitás érdekében átkonvertálva) ábrázoltam a 21. ábrán. A termelői válaszok rangszámátlagai alapján a tényezőkből négy látványosan elkülönülő csoport alkotható (a közeli párok esetében Wilcoxon próbát végeztem). A termékbiztonság, -minőség a legfontosabb (Wilcoxon próba 0,709); a nyomon követhetőség és a higiéniai követelmények a második csoportba került (Wilcoxon próba 0,828), ezek még egyértelműen fontosabbak a válaszadók számára, mint a harmadik csoportba sorolt környezetvédelem, munkavédelem, fenntarthatóság. Önálló csoportot alkot a rendszerek marketing értéke, ezt határozottan leértékelték a válaszadók.



21. ábra: Az általános rendszer összetevők fontossága

Az összevetés érdekében a vevői oldalt is megkérdeztem, és az interjú alanyok is kifejtették véleményüket az összetevők fontosságáról. A kereskedelmi/feldolgozó és termelői szektor összesített sorrendje teljesen azonos, de kiemelkedik a termékbiztonság az összes többi tényező közül, sokkal fontosabbnak tartják, mint a termelők. Megítélésbeli jelentős különbség nincsen a különböző szempontok között, ami elősegíti az egységes követelmények, elvárások teljesülését. Érdekes, azonban, hogy általánosságban a nyomon követhetőséget és a higiéniát fontosabbnak tartják a termelők, ezt arra vezetem vissza, hogy ezek a Globalgap-ben nagyon hangsúlyos követelmények, így a termelők fokozottan ügyelnek rájuk. A marketing értékét egyértelműen az utolsó helyre tették a válaszadók mindkét csoportjában. Ennek oka, hogy a leggyakoribb működtetett rendszerek minimumkövetelmények, amelyek többlet teljesítményt, megkülönböztetést, felárat a végfogyasztó felé nem hordoznak.

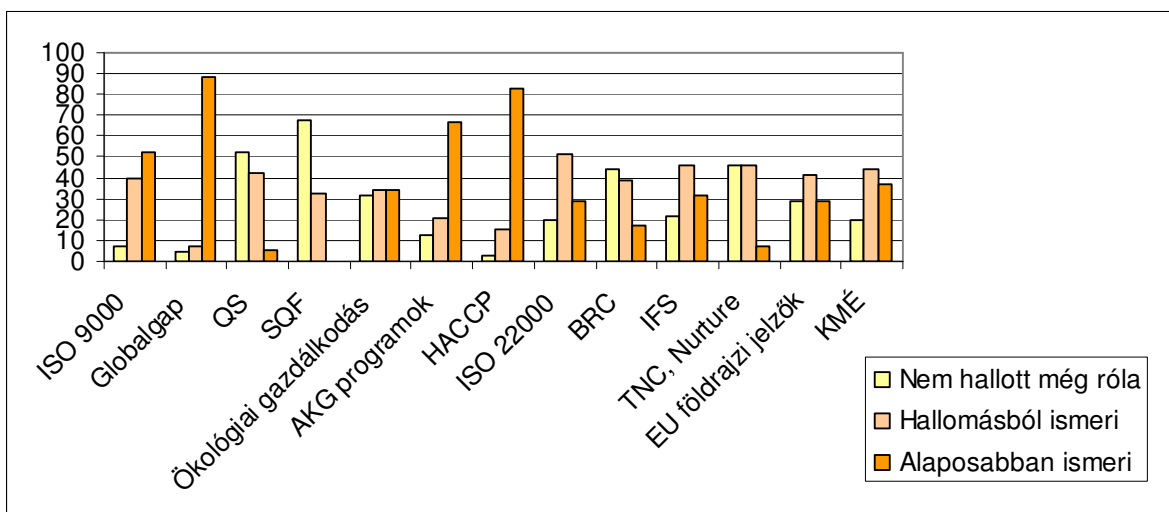
Ha azonban külön vizsgálom a válaszadó kereskedelmi és feldolgozó oldal fontossági sorrendjét, nagy különbségeket simít egybe az átlag. A teljes szektorra általános következtetést nem vonok le, de a válaszadók közül a termékbiztonság, a higiénia és a nyomon követés, vagyis az élelmiszer-feldolgozásban döntő paraméterek fontosságát jelentősen felértékelték a feldolgozók a kereskedőkkel szemben. Ez sorrendbeli eltérést is eredményez közöttük, egyrészt a feldolgozók nyomon követhetőség és higiénia sorrendje fordított a kereskedők estén, másrészt a környezetvédelem esetében, amely a kereskedőknek majdnem kétszer olyan fontos, mint a feldolgozók számára.

A szakmai mélyinterjúkban más sorrendet jelöltek meg, a termékbiztonság holtversenyben került az első helyre a nyomon követhetőséggel, majd a higiénia következik jelentősen lemaradva,

de szorosan követi a környezetvédelem, a termékminőség és a fenntarthatóság, a marketing itt is az utolsó helyre került.

4.3 A minőségügyi rendszerek ismerete és alkalmazása

A minőségügyi rendszerek általános ismerete nélkülözhetetlen a versenyképes kertészetekben, első lépés az alkalmazásuk felé. Ha az érintett szektor nem tudja, milyen lehetőségek, rendszerek állnak rendelkezésre a minőség támogatásához, akkor saját helyzetüket nehezítik meg, rontják versenyképességüket. A következő (22.) ábra a válaszadók ismereteit mutatja be a minőségügyi rendszerekről.



22. ábra: A minőségügyi rendszerek ismerete a válaszadó szervezeteknél

A várakozásaimnak megfelelően a Globalgap rendszer a legismertebb, hiszen az elmúlt pár év során alkalmazása általánossá vált a magyar kertészek körében is. A több mint 88%-os alapos ismeret kifejezetten biztató a jövőre nézve, és megnyugtató, hogy a magyar gazdák is követik a világtrendeket. A HACCP azért kaphatott ilyen magas ismeret arányt, mert a hűtőházzal, feldolgozóval rendelkező csoportosulásoknál a manipulációra kötelező alkalmazni, míg elsődleges termesztésben nem elvárt. A Nemzeti Agrár-környezetgazdálkodási Programok gyengébb ismertsége számomra meglepő, a hosszú évek óta meglévő, folyamatos lehetőségek mellett nagyobb ismeretet vártam. A többi élelmiszerbiztonsági rendszer nem szerepelt jól, magasabb szintű élelmiszerbiztonsági rendszer ismeretre számítottam, de magyarázatot adhat az, hogy a magyar kertészet jellemzően friss, nem feldolgozott termékeket értékesít külföldre, így kevésbé szükségesek ezek a rendszerek, viszont ha ideálisabb helyzetet szeretnénk kialakítani a jövőben (a stratégiáknak megfelelően), és nagyobb hozzáadott értékű termékeket kívánunk exportálni, akkor ezekkel a rendszerekkel is meg kell ismerkedniük a termeszőknek. Az ISO 9001 szabvány ismerete még tartja magát, de népszerűsége, alkalmazása csökkenő. Az SQF a legkevésbé ismert, ez

ellenőrző kérdésként került be, mert a tengerentúlon a leggyakrabban alkalmazott, ezt az eredményt is vártam. Az Európai Unió földrajzi árujelzők szolid ismerete egyrészt indokolható az itthoni rövid történetével, másrészt, hogy az oltalomban eddig nagyon kevés magyar termék részesült (igaz, egyre több csoportosulás készíti elő a bejegyzési kérelmét), még a velünk csatlakozott új tagállamokhoz viszonyítva is. Szomorú viszont látni, hogy a talán legelterjedtebb és elfogadottabb Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy rendszer is alig ismertebb. Ezt a „kritikát” komolyan kell venni, és kivizsgálni az okait, mert az egyik legnagyobb hazai termékeket védő eszközként tekintenek erre a rendszerre, pedig még a potenciális alkalmazói is kevésbé ismerik.

A magas nem-ismeret – a várakozásoknak megfelelően – az SQF, QS és Tesco Nurture rendszereket jellemzi leginkább. A QS rendszer kezdetben perspektivikusnak tűnt, hiszen a legnagyobb export piacunkon, Németországban alakult ki, és alkalmazott, de a Globalgap-pel történt kölcsönös megfeleltetése óta itthon egyáltalán nem hallani róla. A Tesco-s rendszer a kiskereskedelmi láncok saját beszállítói rendszereit képviselte a rendszerben, a hazai Tesco azonban nem várja el, csak az anyacéghez beszállítóknak van rá szüksége, ez magyarázza az alacsony ismeretet.

4.3.1 Válaszadók által becsült alkalmazási adatok

A konkrét alkalmazási eredmények előtt ismertetem (14. táblázat) annak a kérdés csoportnak az eredményét, amelyben arra kértem a válaszadókat, hogy adják meg véleményük szerint az egyes rendszerek alkalmazása alatt értékesítésre előállított magyar zöldség-gyümölcs arányát ma, és a tendenciát, hogy mit várnak 5, valamint 10 év múlva. Az egyszerűsítés kedvéért a rendszereket, ahol lehetett csoportokba rendeztem (termesztési, ill. élelmiszerbiztonsági rendszerek), és ezekről kellett véleményt formálniuk. A válaszok elég meglepőek, rendszerint túlbecsülték a felmérésben született eredményeket.

Az alábbi táblázat a jelenlegi alkalmazás becsléseit tartalmazza. Termesztési rendszerek (kifejezetten termesztésre kialakított rendszerek pl. Globalgap) tanúsítása alatt a válaszok szerint 22,6%-át állítják ma elő az értékesítésre termelt friss zöldség-gyümölcsnek. Ökológiai gazdálkodás esetében a relatíve nagy érték magyarázata, hogy a válaszadók beleszámították az elveket követő, de nem tanúsított gazdaságokat is.

Bár a kapott és becsült adatok egy az egyben nem viszonyíthatóak egymáshoz, hiszen más az alapsokaság, a válaszok csak a termelők teljességének egy kisebb csoportjára vonatkoznak, a válaszadók összesített alkalmazási adatait is beleraktam a táblázatba, hogy összehasonlíthassuk a minta adatait a becsült adatokkal (ha már hivatalos adatokkal nem rendelkezünk).

14. táblázat: A válaszadók által becsült és a kitöltők adataiból összesített rendszer-alkalmazási eredmények

	Termesztési rendszerek	Ökológiai gazdálkodás	Integrált termesztés	ÉBIR	ISO 9000	EU-s földrajzi árujelzők
Termelői oldal szerint						
Becslés átlag (%)	22,6	8,75	29,6	16,8	16,6	8,2
Szórás	17,94	8,22	21,51	15,08	15,79	9,10
Kereskedelmi/feldolgozói oldal szerint						
Becslés átlag (%)	18,69	9,14	27,73	41,50	45,69	7,88
Szórás	18,15	9,57	24,64	28,33	37,65	7,50
Mélyinterjúk szerint						
Becslés átlag (%)	15; 5; 30	2; 5	55; 70	15; 30	15; 1; 0,5	3; 0,5; 0,5
Alkalmazás a válaszok alapján (%)	69,77	11,63	37,21	53,49	16,28	0

Minden rendszer megítélésében nagyon nagy az eltérés az adatok között, a szórásuk szinte azonos az átlagukkal, ezért azt a következtetést vonom le, hogy a válaszadók nagyságrendileg sem ismerik a kertészeti alkalmazást; véleményem szerintem egyik oldal sem, ezért különösen fontos volna egy nyilvántartás az alkalmazott rendszerekről. A termesztési rendszerekre 3 és 80% között szóródnak a válaszok, a felmérés szerinti 70%-os alkalmazás, túlzásnak tűnik a teljes kertészetre. A nemzetközi elvárás és fő export piacaink alapján nyugodtan kijelenthetjük, hogy a Globalgap alkalmazás aránya közel egyenlő lehet a valamely termesztési rendszert alkalmazók körével, ezért megkerestem a rendszer titkárságát is pontos adatért, de választ eddig nem kaptam tőlük. Véleményem szerint a hazai nagyobb volumenű termelők, vállalkozások körülbelül fele rendelkezik vele.

Az ökológiai gazdálkodásban a kötelező jelentés tétel következtében pontos adataink vannak; a két ellenőrző szervezet legfrissebb, 2009-re vonatkozó jelentése alapján a tanúsított öko zöldség-gyümölcs terület valamivel több, mint 3300 ha (Biokontroll, 2010 és Ökogarancia, 2010); ez a 184 000 ha zöldség-gyümölcs (umvp.eu, éves jelentés 2008) területhez viszonyítva 1,92%. Ez jóval kevesebb, mint a becsült adatok, a szakmai számok viszont nagyon közel állnak hozzá (2 és 5%). Feltehetően ez a szám valamivel magasabb a nem tanúsított öko gazdaságok következtében. Az integrált termesztés igen magas értéket kapott; azonban integrált termesztési tanúsítási rendszer itthon nem létezik, így a válaszadók az integrált elveket követő, AKG-ben résztvevő termesztőkre adhattak becslést, érdekesség, hogy a szakmai mélyinterjúkban elhangzott értékek jóval magasabbak ebben az esetben.

Az élelmiszerbiztonsági rendszerek esetében sincs könnyű dolgunk, hivatalos nyilvántartás nincsen, ha a válaszadó TЭСZ-ek, TCS-k fele, és a válaszadó feldolgozó- és hűtőüzemek mindegyikre rendelkezik valamelyik rendszerrel (kötelező HACCP-n felül), akkor az ilyen létesítményekkel bíró kertészeti vállalkozásoknál is valószínűsíthetünk egy legalább 25% arányt.

ISO 9001 tanúsítással kapcsolatban találtam egy vállalkozást (imcc.hu), amely nyilvántartja a tanúsítottakat, önbevallásuk szerint ez a legteljesebb nyilvántartás a piacon. Mezőgazdaságra 83, növénytermesztés keresésre összesen 26, de a zöldség és gyümölcs szavakra már csak 5, ill. 6 találatot adott ki a rendszer. A kiadott vállalkozások jelentős része beazonosíthatóan nem kertészeti termeszést folytat, de az is igaz, hogy a TCS-t, TÉSZ-ek illetve hozzájuk köthető cégek nevei kevesebbszer bukkantak elő, mint a kérdőíves válaszokban működtetett ISO 9001-es rendszerek száma, ezért túlzónak vélem a becsült adatokat.

A földrajzi árujelzők esetén egyértelműen a nem-ismeret dominál az adatokban, hiszen kertészeti termék összesen két esetben kapta meg az oltalmat eddig (makói hagyma, hajdúsági torma), amelyek aránya a termeszésben nem éri el a kimutatható értéket.

A szakmai mélyinterjúkban elhangzott értékek eléggé szórnak, a termelői válaszokhoz közeli adatok a földrajzi árujelzők, az integrált termeszés és az ökológiai gazdálkodás esetében adódtak.

Az 5 és 10 évre előretekintő válaszokban jellemzően csekély és jelentős növekedéseket várnak, az ISO 9000 kivételével, ahol a feldolgozó és hűtőüzemek kivételével stagnálásra és visszaesésre számít mindenki. Úgy gondolom, hogy az élelmiszer-feldolgozásra gondoltak a termeszés helyett. A legnagyobb növekedést a termeszési rendszerek használatában várják (válaszok átlaga majdnem 4,3), utána az ökológiai gazdálkodás következik (4,0).

Hipotézis 1.

Részben a 22. ábrára hivatkozva a válaszadók alaposabb tudása csak a Globalgap, a HACCP rendszerek és az AKG programok követelményeire szorítkozik (az általuk leggyakrabban alkalmazott rendszerek), közepes az általános ismeretük az ISO 90001-ről, a többi rendszert kevesen ismerik alaposabban. Az EU-s földrajzi árujelzők esetében kb. 30% nyilatkozott alapos ismeretről, de ennek alkalmazására becsült több mint 8%-os válaszuk alapján megkérdőjelezhető a válaszok valóságtartalma, elképzelhető egy felfelé torzítás a jobb színben való feltűnés érdekében, mind az ismeretben, mind az alkalmazások szándékos túlbecsülésében. Az rendszerekre becsült adatok nagy szórása alapján azt valószínűsítem, hogy nagyságrendileg sem ismerik a kertészet minőségügyi helyzetét, ezért a válaszadók minőségügyi ismereteit szerénynek vélem, a rendszerek nyújtotta lehetőségeket áttekinteni kevesen tudják, és valós helyzetképük sincsen, ezért a hipotézisemet megtartom.

4.3.2 A rendszerek bevezetésére ható motivációs tényezők

Vizsgálatokat végeztem annak érdekében, hogy a válaszadó szerveződések motivációit jobban megismerjem, vajon melyek voltak a döntő szempontok a rendszerük kiválasztásában. Az

előre felsorolt tényezők döntés befolyásoló erősségét kellett értékelniük saját esetükben (döntő, jelentős, csekély, nem volt hatás).

A motivációkkal kapcsolatos hipotéziseim (Hipotézis 2.)

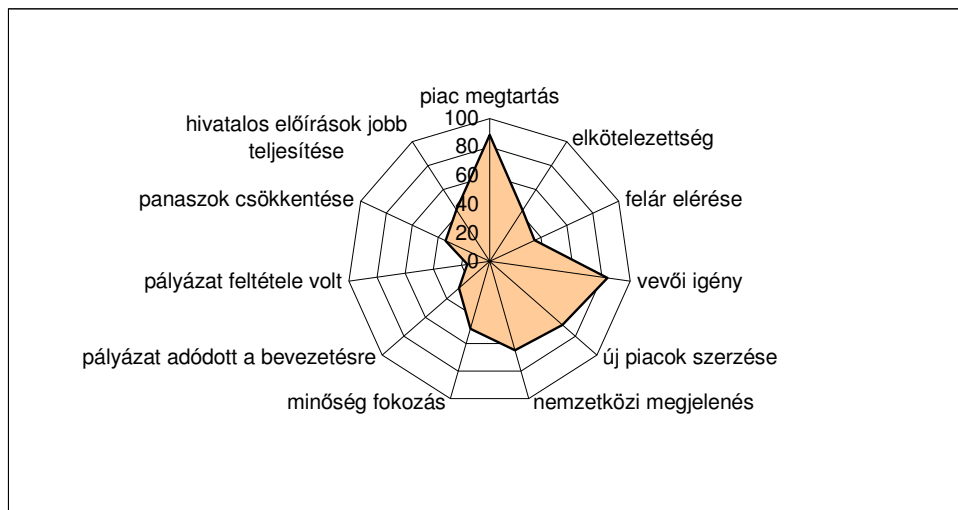
1. A bevezetésre ható legnagyobb erő a piaci nyomás,
2. belső igény ritkán jelenik meg,
3. magas a kiépítés és az üzemeltetés külső aránya.

A válaszok átlagát 100-as skálára átszámítva ábrázoltam az eredményeket a következő (23.) ábrán. A radar ábra jól mutatja, hogy a piacaik megtartása volt a legfontosabb motívum, majd a vevőik, kereskedelmi partnereik igénye, de ettől, alig lemaradva az új piacok szerzése és a nemzetközi megjelenés. Az ezzel kapcsolatos **Hipotézis 2/1** beigazolódott, mert kiugróan döntő motívumként jelölték meg a vevői elvárást a piac megtartás érdekében a válaszadók. A mélyinterjúkban is a külső kényszert jelölik meg elsődleges bevezetési indoknak, de egyik esetben megjelenik, hogy ugyan kevés, de van már öncélú, elkötelezett vállalkozás is, a felkészítő pedig egyre több ilyen megkereséssel találkozik a piacon.

A tényezők fontossága alátámasztja azt is, hogy új, esetleg nemzetközi piacra való betöréshez szükségesek ezek a rendszerek. A válaszadók nem bíztak abban, hogy a rendszerek működtetése felárat eredményezne, csak az értékesített mennyiség növekedésében reménykedtek. A minőségfokozás, a vevői panaszok csökkentése, és a hivatalos előírások teljesítése nem volt döntő szempont. Külön rákérdeztem, hátha azért vezették be a rendszereket, mert támogatás járt rá, de ez inkább csak előrehozta a döntést. Habár a pályázati lehetőség átlagosan csekély mértékben játszott szerepet a döntésben, volt számos olyan válaszadó, aki döntő tényezőnek jelölte. Ebből arra következtetek, hogy ha létfontosságú volt a rendszer az elérhető támogatás nélkül is bevezették; bármekkora terhet is jelentett. Azonban, a rendszert nem működtetők egyhangúan anyagi okokra hivatkoznak, vagyis valószínű, hogy több esetben a kiépítési támogatás nagy segítség lett volna a tőkeszegény magyar kertészeti vállalkozásoknak.

Szükséges megemlíteni, hogy a kutatásom során hazánkban is találok a szakirodalomban „minimalista viselkedésnek” (Soderlund et al., 2008) nevezett jelenséggel, amikor a termelő célja a tanúsítvány, a „papír” megszerzése a lehető legkisebb erőfeszítéssel, ahelyett, hogy valóban végig gondolt, hasznot hozó rendszert építene ki. A kérdés kényes jellege miatt a kérdőívben nem szerepelt direktben, de néhány önértékelés is ezt támasztotta alá, valamint azokban az esetekben, amikor a motivációt uralta a külső, vevői nyomás és az eredményekben is csak a piac megtartás jelent meg, szintén erre utaló jelek mutatkoztak. Soderlund és társai hangsúlyozzák, hogy az a hozzáállás miszerint csak annyi tevékenységet kell végezni, amennyi a tanúsítottság fenntartásához szükséges teljesen racionális magatartás, abban az esetben, ha csak a piacra jutáshoz

szükséges a tanúsítvány. A szerzők felhívják a figyelmet arra, hogy ahol nincsen kellő ösztönző a rendszerek bevezetésére, ott a minimalista viselkedés rizikója megnő, amely kihathat a tanúsítványok értékére, de az egész élelmiszer értéklánra is.



23. ábra: A válaszadók rendszer bevezetésére ható motivációs tényezők erősség

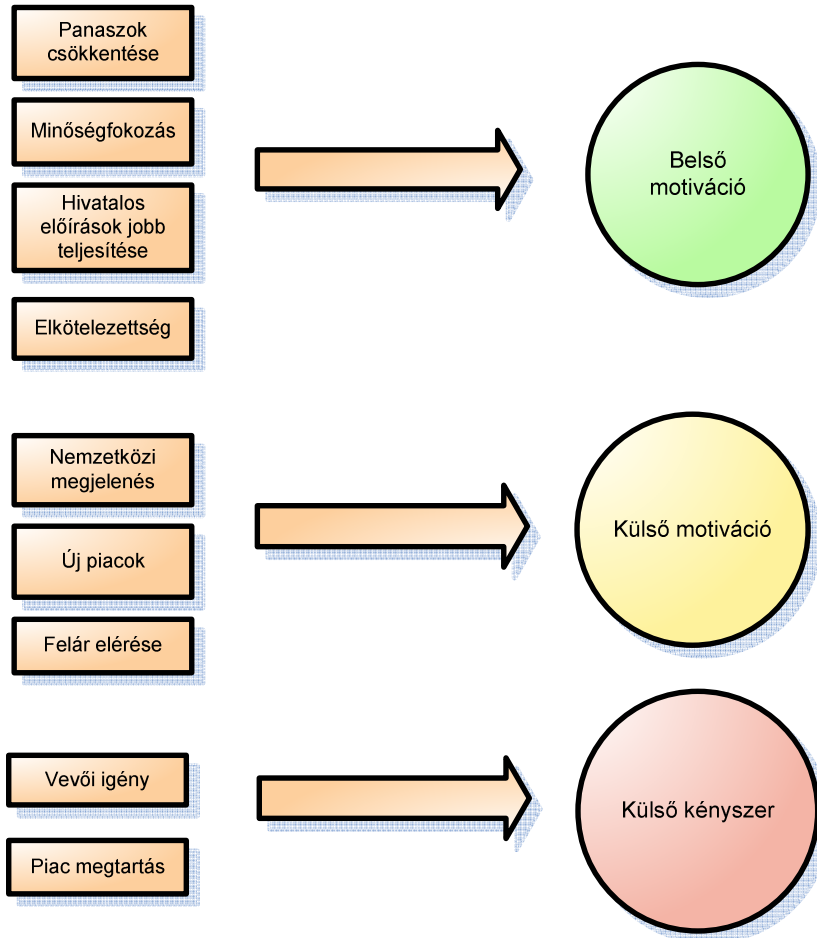
A tényezők mögött rejlő látens motivációk feltáráshoz faktoranalízist végeztem a megadott összetevőkön. A módszer segítséget nyújt a nem korreláló tényezők azonosításához, vagyis a felsorolt motivációs tényezők mögött megbúvó háttér információkhoz juttat. A faktoranalízis előzetes feltételei teljesültek, mert a KMO mutató $0,656 > 0,5$, a Bartlett próba szignifikanciája $0,000 < 0,05$, azaz a változó szett megfelel a követelményeknek, a módszer elvégezhető. A faktoranalízis három faktort azonosított a 11 tényező mögött (24. ábra és 15. táblázat). Meg kell jegyezni, hogy a rendszer eredetileg a pályázatokat is külön faktornak jelölte, de önmagában az nem értelmezhető, hiszen azért senki sem vezet be egy minőségügyi rendszert, aminek fenntartása folyamatosan költséget vonz, mert egyszeri támogatást nyert hozzá, így ezt végül kivettem. A megmaradt három azonosított faktor részben ezért magyarázza csekélyebb mértékben az eredeti motivációkat; a másik ok pedig az, hogy a válaszadók hajlamosak jobb színben való feltűnésre törekedni, így torzítják a válaszokat.

Az első faktor a panaszok csökkenését, a minőségfokozást, a hivatalos előírások teljesítését és a rendszer irányába való elkötelezettséget tartalmazza, ezt a tényezők jellegéből következően *belső motivációnak* neveztem el. Ezek a tényezők a vállalkozás cégkultúrájából, vezetési filozófiájából erednek, ennek megfelelően belső kezdeményezésűek, direkt külső hatás nem érhető rajtuk tetten, vagyis saját elhatározásból erednek.

A második faktorba a nemzetközi megjelenés, az új piacok szerzése és a felár elérése tartozik, ezeknek a *külső motiváció* nevet adtam, mert keveredik benne a belső fejlődési,

továbblépési vágy és a felismerése, annak a külső feltételnek, hogy minőségügyi rendszer alkalmazása szükséges az értékesítéshez.

A harmadik faktorba a vevői igény és a piac megtartás megjelenése került, vagyis tisztán külső, a szervezettől független elvárások, ezért a *külső kényszer* nevet kapta.



24. ábra: A motivációs tényezők mögötti látens változók azonosítása

15. táblázat: A motivációs tényezők faktoranalízisének rotált faktor mátrixa

KMO és Bartlett Próba	
Kaiser-Meyer-Olkin Minta alkalmasság mértéke	,650
Bartlett próba Szig.	,000

Rotált Faktor Mátrix^a

	Faktor		
	1	2	3
Motiv_panaszcsoökk	,911	,084	,367
Motiv_minfokozás	,775	,046	-,086
Motiv_hivatalos_teljesítés	,571	,171	,163
Motiv_elkötelezettség	,518	,175	,105
Motiv_nki_megjelenés	,189	,655	-,103
Motiv_új_piac	,055	,601	,295
Motiv_felár	,100	,577	,002
Motiv_veőigény	,208	,298	,575
Motiv_piac_megtart	,074	-,088	,559

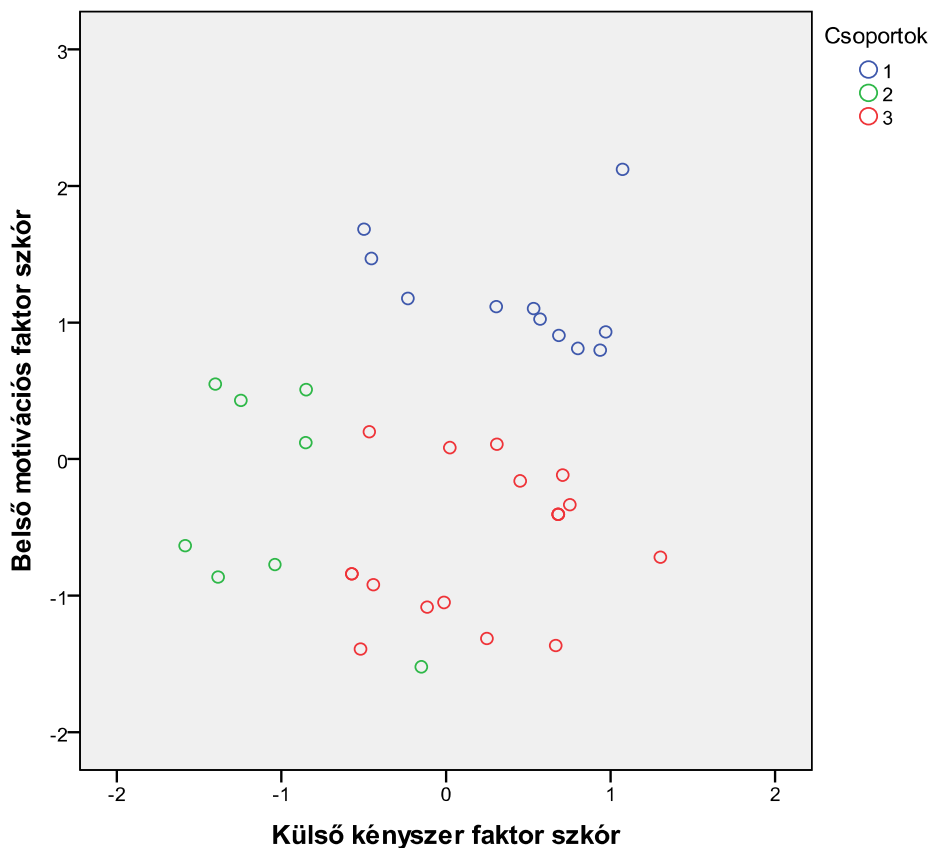
A három azonosított faktor alapján elvégeztem egy klaszteranalízist is K-közép módszerrel annak érdekében, hogy a válaszadó szervezeteket csoportba rendezzem. A módszer három nagy csoportot azonosított a válaszadók között az 1. faktor: a belső motiváció, a 2. faktor: a külső motiváció és a 3. faktor: a külső kényszer faktorok alkalmazásával. A kettes faktor szignifikancia szintje alapján csoportképző ereje nem bizonyult szignifikánsnak, ahogy az alábbi 16. táblázatban látható (a 2. faktor szignifikancia szintje 0,224).

16. táblázat: A klaszteranalízist magyarázó ANOVA táblája

	ANOVA					
	Klaszter		Hiba		F	Szig.
	MS	szf	MS	szf		
1. REGR faktor – belső motiváció	11,478	2	,309	34	37,125	,000
2. REGR faktor – külső motiváció	1,027	2	,658	34	1,563	,224
3. REGR faktor – külső kényszer	5,928	2	,301	34	19,674	,000

A besorolás alapján az első csoportba (klaszterbe) a belső motivációval vezérelt válaszadók (11 tag), a második csoportba külsőleg motiváltak (8 tag), míg a harmadik csoportba a külső kényszer által vezérelt válaszadók (18 tag) kerültek. A 25. ábra grafikusán mutatja be a három klaszter érzékelhető elkülönülését. A vízszintes tengely a külső kényszer, a függőleges tengely a belső motiváció faktorához tartozó szkórokat ábrázolja. Látható, hogy a belső motivációs faktor értéke alapján jól elkülöníthetők a belső motivációjú és a nem belső motivációjú tagok (első és nem első csoport). A második és harmadik csoport elkülönítésében főként a külső kényszer erejét képviselő második factorszór-érték vesz részt. Az egyetlen erős külső kényszerű, mégis külső

motivációjának ítélt tag második faktorszórja (külső motiváció) kiemelkedően magas volt, tehát erősebben meghatározó volt, mint az amúgy szintén erős külső kényszere.



25. ábra: A klaszteranalízis alapján elkülöníthető válaszadói csoportok

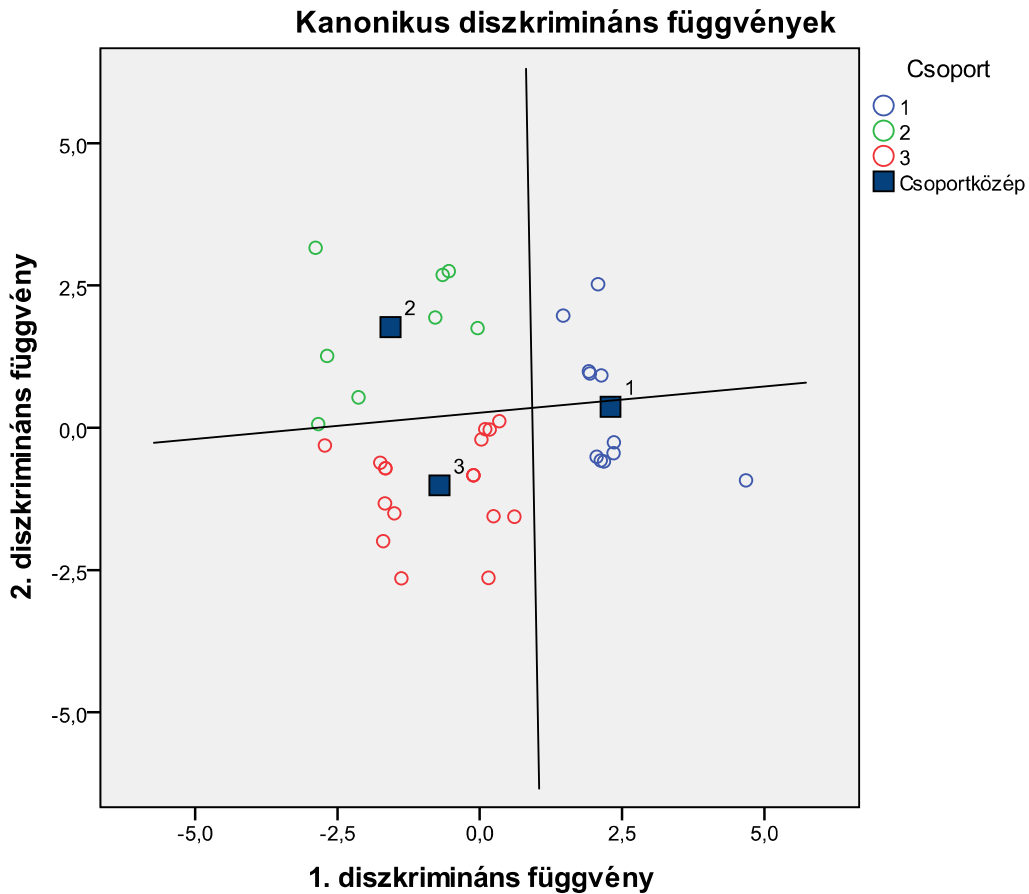
A klaszterezés karakterisztikáját diszkriminancia analízissel is igazoltam. A klaszterezés alapján csoportokba sorolt két diszkriminancia függvény 97,3%-os sikerrel tudta igazolni a csoportba sorolást. Az egyetlen tévedését a már említett kiugró értékű tag esetében tapasztaltuk (a második csoportból a harmadik csoportba átsorolta a diszkriminancia analízis) (17. táblázat).

17. táblázat: A csoportok klaszter és diszkriminancia analízisének összevetése

Csoportok		A diszkriminanciaanalízis alapján			Összesen
		1	2	3	
A klaszter- analízis alapján	1	11	0	0	11
	2	0	7	1	8
	3	0	0	18	18
%	1	100,0	,0	,0	100,0
	2	,0	87,5	12,5	100,0
	3	,0	,0	100,0	100,0

A Wilks-féle lambda értéke mindkét diszkriminancia függvény esetén szignifikáns <0,001), a kanonikus korrelációs értékek igen magasak (0,848, illetve 0,755).

A diszkriminancia struktúra mátrix alapján a belső motiváció ismét meghatározó szerepet tölt be az első és a 2., 3. csoport elválasztásában, hiszen ha az első diszkrimináns függvény értéke nagy, akkor a belső motiváció magas. Ha a második diszkrimináns függvény értéke alacsony, akkor magas a külső kényszer (a 3. faktorhoz tartozó érték negatív, -0,696), és ha magas, akkor inkább a külső motiváció a meghatározó (pozitív érték, 0,261) (26. ábra és 18. táblázat).



18. táblázat: Diszkriminancia struktúra mátrix

	Diszkriminancia függvények	
	1	2
1. REGR faktor – belső motiváció	,857*	,483
3. REGR faktor – külső kényszer	,450	-,696*
2. REGR faktor – külső motiváció	-,026	,261*

A klaszterek jellemzőinek ismertetése

A motivációs különbségeken túl, amely a fő megkülönböztető tényező a csoportok között, további különbségek is megfigyelhetők. A belső motiváltak között a TÉSZ-ek dominálnak (91,7%), míg a külső kényszer vezérelte csoportban a nagyobb arányban vannak jelen a Termelői Csoportok.

A minőségügyi rendszerek hatását a belső motiváltak jelentősnek ítélik (75%), és inkább a kötelező alkalmazás mellett voksolnak, míg a másik csoportokban azonos a csekély-jelentős válaszok száma, és több az egyetértés a rendszerek feleslegességével.

Az első csoportban a rendszerek bevezetését 30%-ban munkatárs végzi; rövidebb idő alatt jutnak el a zökkenőmentes működésig, és ezután következik a tanúsítás, míg a harmadik csoportnál külsőre bízzák a feladatot, először tanúsítványt szereznek, majd rendeződik a működtetés. A belső motiváltak nagyobb arányban sokallják a bevezetési és működtetési költségeket (80/50%). Megfigyelhető egy erős panaszcsökkentési ok is a belső motiváltak között. A külső kényszer vezéreltek között pedig alacsonyabb a minőségügyi rendszerbe bevont tagok aránya.

A **Hipotézis 2/2** nem teljesült, mert a belső motiváció erős megkülönböztető faktornak bizonyult, amely alapján a válaszadókból egy 11 elemű csoportot azonosított a klaszteranalízis, vagyis a minta közel 25%-a önkéntes elhatározás alapján vezetett be minőségügyi rendszert.

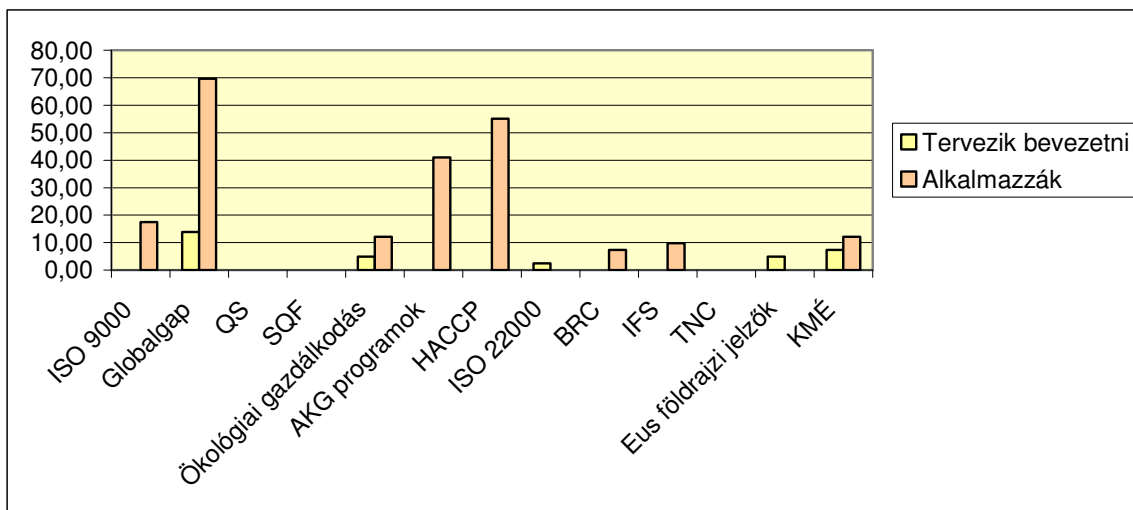
4.3.3 A válaszadók minőségügyi rendszer alkalmazására vonatkozó válaszainak kiértékelése

A válaszadó szervezetek közül több mint 90% legalább egy rendszert alkalmaz, csupán négyen nem működtettek a felmérés időpontjában egyetlen minőségügyi rendszert sem. A teljes alapsokaságra vetítve biztosan kijelenthető, hogy ez az eredmény pozitív irányba torzít. Feltételezhető, hogy a nem válaszolók között nagyobb arányú a nem alkalmazás. Több esetben azért utasították el a kérdőív kitöltését, mivel nem alkalmaznak egyet sem, és nem foglalkoznak a kérdéssel. A válaszadók között azonban a korábbi vélemények alapján ez igen jó eredménynek számít. Korábbi adatokat nem ismertethetünk, mert nincsenek, az utolsó 1997-es felmérés a mezőgazdasági és erdészeti üzemekben a „minőség-ellenőrzés és –biztosítás rendszereinek ismeretét” firtatta; elkésérítő eredménnyel, a mezőgazdasági üzemek csupán 38%-ában hallottak akkor az ISO 9000-es szabványról (Csete-Láng, 1999). Árnyalja a képet, hogy a szervezetek rendszerint csak termelő tagjaik kisebb csoportjára alkalmazzák a rendszert, a válaszadók esetében körülbelül 50%-os a részvétel.

A rendszerek alkalmazását a következő ábra ismerteti (27. ábra). Az összes felsorolt szabvány és rendszer közül az európai trendnek megfelelően leggyakrabban alkalmazott a Globalgap. A vártnak megfelelő a válasz, hiszen a gazdálkodókat a termesztési szabványok érintik a

közvetlenül, és ez az elmúlt 5-7 év legdinamikusabban fejlődő rendszere a világban (Globalgap, 2010). Az ismeret és az alkalmazás tendenciái hasonlóak, ennek megfelelően a válaszadók legnagyobb része, közel 70%-a rendelkezik Globalgap tanúsítvánnyal, és további majd 14% tervezi bevezetni a közeljövőben. A „népszerűsége” annak köszönhető, hogy a kiskereskedelmi láncok egy része megköveteli, de az export is szinte megvalósíthatatlan nélküle.

A kérdés a termesztésre kidolgozott önkéntes HACCP rendszer alkalmazására irányult, de a válaszok egyértelműen nem erre érkeztek. A HACCP nagyfokú alkalmazása a feldolgozók és hűtőházak meglétére enged következtetni, hiszen termesztésben csupán néhány esetben használatos. Az AKG programok alkalmazása, ellentétben az ismeretük gyengeségével, elég magas, 66% számolt be részvételéről a programban. A többi élelmiszerbiztonsági rendszer nem szerepelt jól, alkalmazásuk nagyon csekély. Az ISO 9000 szabvány alkalmazása már nem gyakori.

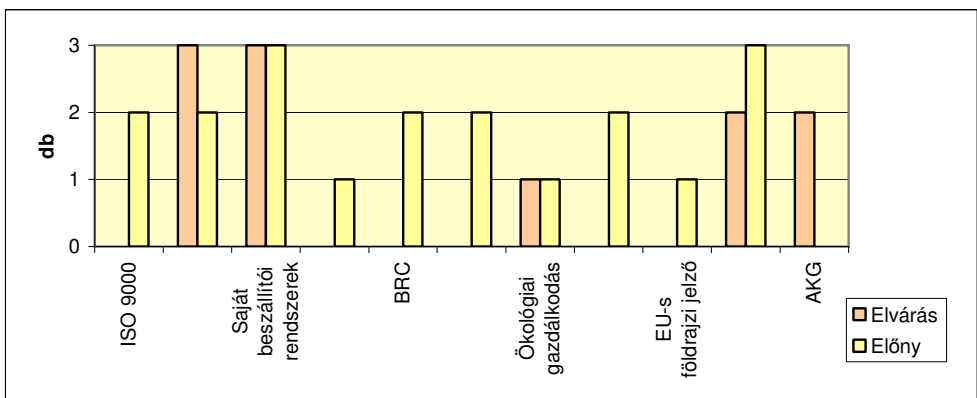


27. ábra: A válaszadóknál alkalmazott minőségügyi rendszerek

Az ISO 9000 szabványcsalád termesztésre való alkalmazása a '90-es évek végén prognosztizált általános elterjedése (Csete-Láng, 1999, Juhász, 2001) sosem valósult meg, legfőképpen azért, mert megjelentek a kifejezetten termesztésre kialakított rendszerek és gyorsan átvették a szerepét. Az ökológiai gazdálkodást alkalmazó szervezetek aránya 12% (5db), ez nagyon magas az országos statisztikai adathoz képest, de ezt nem a teljes csoportosulásra kell vonatkoztatni, hanem azt jelenti, hogy tagjaik között van biogazdálkodást folytató. Ugyanennyien alkalmazzák a Kiváló Magyar Élelmiszer rendszert is legalább egy termékük esetében, a képet javítja, hogy másik három szervezet tervezi bevezetni. Egy hosszú ideje létező magyar termék védjegy esetében ez nem túl nagy arány, különösen úgy, hogy majd 20%-uk sosem hallott sem a védjegyről, sem arról, hogy van kifejezetten zöldség-gyümölcs kategóriája is. Az Európai Unió földrajzi árujelzőket még senki sem alkalmazza, ami azzal magyarázható, hogy 2010-ben fogadták el első két kertészeti termékünkre vonatkozó oltalmainkat (makói hagyma, hajdúsági torma). Az

oltalmak ismertsége csekély, és nem csak hazánkban, több európai országot átfogó kutatás szerint a fogyasztók között ismerete alacsonyfokú (Philippidis-Sanjuan, 2002). Kérdéses, hogy meg lehet-e változtatni ezt az oltalmakban rejlő lehetőségek kihasználása érdekében, ez azonban mindenképpen közösségi szinten kívánatos és hatékony. Az önkéntes élelmiszerbiztonsági rendszerek alkalmazása még nem jellemző, a három rendszert (ISO22000, BRC, IFS) összesen 17% (7 db) szervezet alkalmazza, ahhoz képest, hogy hűtőháza és/vagy feldolgozója 81%-nak van.

Összehasonlításként a következő 28. ábrán a kereskedők és feldolgozók által preferált rendszereket mutatom be. A leggyakrabban a HACCP-t és a saját szállítói rendszerüket várják el, majd a Globalgap és az AKG-ban való részvétel következik, de hat esetben (43%) semmilyen rendszert nem követelnek meg. A HACCP-t jellemzően az elsődleges feldolgozásra várják el. A Globalgap a válaszadó kereskedők felénél elvárás, míg a feldolgozók válaszaiban csupán két esetben jelenik meg mint előny. Az öko tanúsítvány csak az öko-ként beszállított és annak is értékesített termékek esetében elvárás, előny esetén általában nem kezelik külön a többi terméktől. Összevetve a két ábrát, jól látható, hogy azonos rendszerek szerepelnek a lista elején, ez megerősíti, hogy a vevői elvárások alapján „választják ki” és alkalmazzák a termelők rendszereiket.



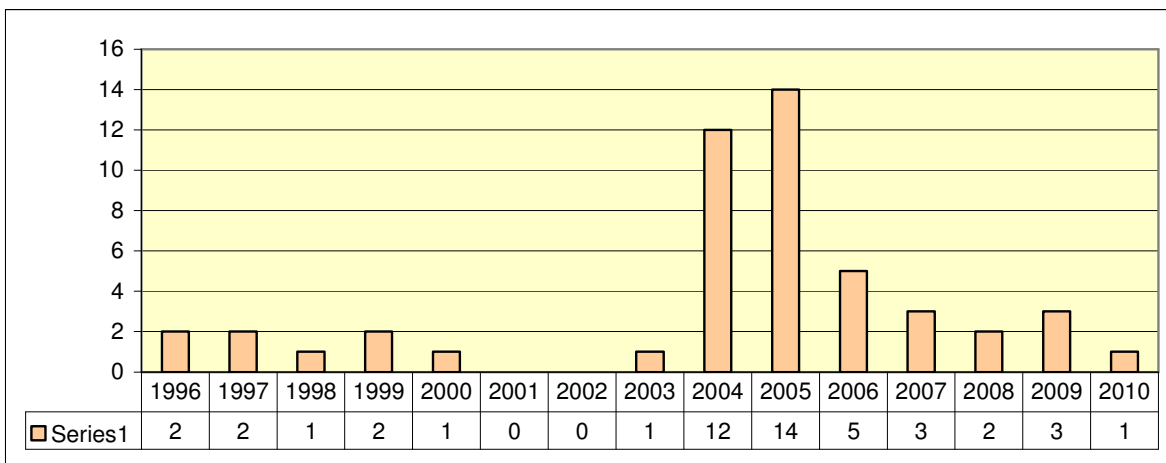
28. ábra: A kereskedők, feldolgozók által preferált rendszerek

A elvárás és előny mögötti legerősebb motiváció, az elsődleges cél az élelmiszerbiztonság fokozása, ennek következtében a minőség javítása, és mindez a vevői igényeknek való megfelelés, a piacuk megtartása érdekében. A biotermékek (egy esetben KMÉ) kivételével nem különböztetik meg a tanúsítvánnyal rendelkező terméket, felárat sem fizetnek érte a termelőknek.

A következő ábrán (29.) a rendszerek bevezetése látható időrendben. Az első rendszereket még az első TЭСZ-ek megalakulása előtt más formában vezették be a szervezetek, szinte kizárólag ISO 9000-ról beszélhetünk a '90-es években, illetve az agrár-környezetvédelmi program elődjéről, valamint egy biotanúsítvánnyal 2000-ben. Az ISO rendszerek bevezetése véleményem szerint részben annak volt köszönhető, hogy a '90-es évek közepén a Kereskedelem-fejlesztési Alap 50%-

os támogatást nyújtott az ISO pályázatokhoz (Molnárné-Sembery, 1999). Majd egy hosszabb szünet, útkeresés következett, és 2003-tól (1 db IFS) elindult az önkéntes termelési és élelmiszerbiztonsági rendszerek bevezetése és az agrár-környezetgazdálkodási programban való részvétel (2004 - 6 Globalgap, 4 AKG, 2 BRC; 2005 – 8 Globalgap, 5 BRC, 1 Öko). A felfutás annak köszönhető, hogy ekkor AVOP és GOP pályázatok segítették elő a nyomon követhetőségi rendszerek kiépítését és a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat betartásának megvalósítását valamint ellenőrzését 50%-os tanácsadói költség támogatásával (FVM pályázati felhívása a minőségbiztosítási és nyomon követhetőségi rendszerek kiépítésének támogatására).

Az elmúlt években csökkenő mértékben, de folyamatosan vezetik be a rendszereket, a támogatási lehetőségek radikális szűkülése ellenére. Az egyetlen, amit találtam a TÉSZ működési program keretében nyújtott támogatás, amiből a mezőgazdaság nagyobbik része ki van zárva.



29. ábra: A minőségügyi rendszerek bevezetése a válaszadó szervezeteknél

A **3. hipotézisem** szerint a szervezetek legnagyobb része működtet minőségügyi rendszert, sőt párhuzamosan többet is a piaci elvárások, vevőik követelményeinek megfelelően. A válaszadó szervezetek alkalmazott rendszereinek száma szerinti megoszlását mutatja a 19. táblázat. A hipotézist alátámasztja, hogy a válaszadók 50%-a két vagy három rendszert működtet egymás mellett. A „rekorderek” 6 programban, rendszerben vesznek részt egyszerre, két ilyen válasz érkezett vissza. Ezek a csoportosulások rendelkeznek ISO 9000, Globalgap és BRC tanúsítvánnyal, működtetnek HACCP rendszert, valamint részt vesznek az agrár-környezetgazdálkodási és a Kiváló Magyar Élelmiszer programban. Az első 4, esetleg 5 programot vevői elvárások alapján működtetik, erre utal a kereskedelmi-feldolgozó kérdőívekben az, hogy ezek megléte elvárás vagy előny a beszállításnál. Több esetben előfordul a válaszok között, hogy a kötelező „alap” HACCP rendszer működtetése mellett egyéb önkéntes élelmiszerbiztonsági rendszert is alkalmaznak (BRC), ami itthon nem elvárás, és mindannyian export-orientáltak. Csupán négy válaszadó nem alkalmazott egyetlen rendszert sem, ezek feldolgozó üzem(ek)be és belföldi kiskereskedelmi egységekbe

szállítanak. Érzékelhető, hogy az export-orientált cégekre a többféle rendszer működtetése jellemző, ennek ellenére nem mutatható egyértelmű kapcsolat az értékesítési irány és a rendszer alkalmazás illetve az alkalmazott rendszerek darabszáma között.

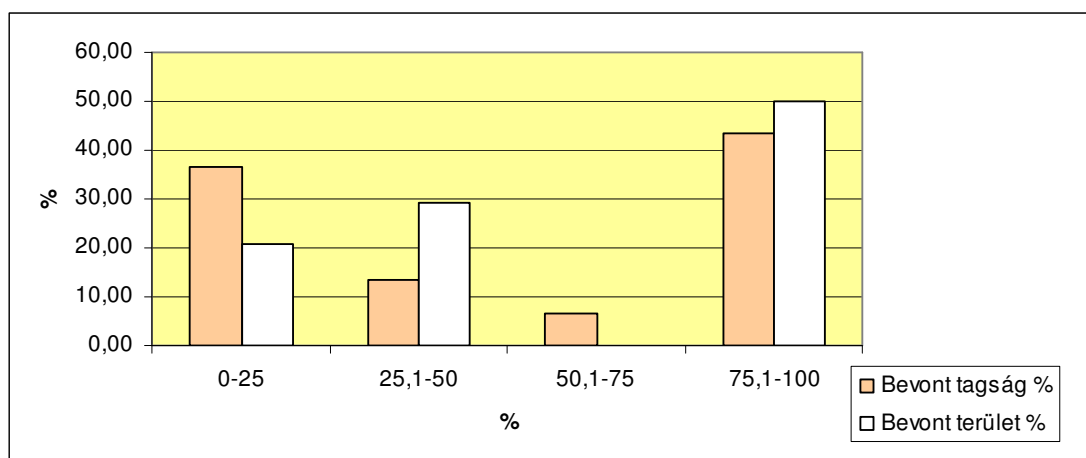
19. táblázat: A válaszadó szervezetek alkalmazott rendszerek száma szerinti megoszlása

Alkalmazott rendszerek száma (db)	Csoportosulások száma (db)	Előfordulásuk (%)
Nem alkalmaz egyet sem	4	9,52
1	11	26,19
2	12	28,57
3	9	21,43
4	3	7,14
5	1	2,38
6	2	4,76

A rendszerek alkalmazása és létszámuk mellett nagyon fontos kiegészítő adatokat nyújt a teljes taglétszám és a bevont tagok, valamint a teljes művelt terület és a bevont terület aránya. Egyáltalán nem mindegy a valójában tanúsított létszám és terület, hiszen minél nagyobb az arányuk, annál jelentősebb hatást fejt ki; és valódi vállalati szintű eredményekről csak magas arány esetében beszélhetünk. Az alábbi, 30. ábra és 20. táblázat ismerteti a válaszok összesített megoszlását.

Tagság szempontjából két kiemelkedő rovat a tagok maximum $\frac{1}{4}$ -ének illetve a minimum $\frac{3}{4}$ -ének bevonása. A kevés tag bevonásának kettő indoka lehetséges. Egyik, hogy szinte „jelképesen” alkalmazza a rendszert, hogy megfeleljen az előírt követelményeknek, de nagy befektetést (pénzügyi és idő) ne igényeljen, ez feltételezhetően inkább a külső kényszer hatása alatt állókra jellemző. A másik, hogy a szervezet a bevezetés elején jár, és fokozatosan vonja be tagjait. Az utóbbit a válaszok alapján visszaellenőriztem, egyik válaszadó sem vezetett be az elmúlt 1-2 évben rendszert, így ezt elvetem. Véleményem szerint az első indok közel áll a valósághoz, ezt megerősíti, hogy az ebbe a csoportba tartozó válaszadók közel 73%-a külső elvárásra vezette be rendszerét. A tagságuk több, mint $\frac{3}{4}$ -ét bevonó szervezetek esetében magasabb, majd 36%-os a belső szereplők döntése következtében tanúsított vállalkozások száma.

Területi alapon vizsgálva, pozitívabb eredményeket tapasztalhatunk, a létszám arányoknál magasabb a bevont területeké. Ez eredhet abból, hogy a nagyobb területtel rendelkező tagokat vonták be, így területre vonatkoztatva nagyobb a tanúsítási arány, ez leginkább a második rovat (25-50% közötti) magasabb értékét magyarázza. A kis területet bevonók között $\frac{4}{5}$ a vevői elvárás által cselekvők aránya, viszont ez a feltűnő különbség nem figyelhető meg a területük több mint $\frac{3}{4}$ részét bevontak között.



30. ábra: A rendszerekbe bevont tagság és terület arányok a válaszadók körében

20. táblázat: A válaszadók rendszerek alá vont tagságának és területének aránya

		Bevont tagság		Bevont terület	
		db	%	db	%
%	0-25	11	35,48	5	20,83
	25,1-50	4	12,90	7	29,17
	50,1-75	2	6,45	0	0,00
	75,1-100	14	45,16	12	50,00
	Összesen	31	100	24	100

Ki döntött a bevezetendő rendszerről?

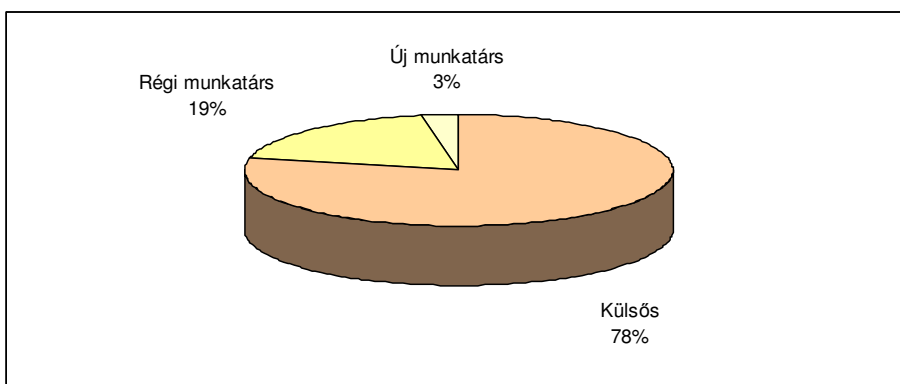
A kérdőív rákérdezett, hogy ki döntött, milyen hatásra vezették be a kiválasztott rendszert vállalkozásukhoz. TCS-k és TЭСZ-ek között tapasztalható szignifikáns különbség a bevezetési döntés alapján (Chi négyzet szignifikancia szintje= 0,019, Cramer-féle V=0,48, 21. táblázat). A Termelői csoportok esetén kisebb a belső döntés szerepe a rendszerválasztásban, mint a TЭСZ-ek között. A válaszadók közül legtöbbször külső kényszer alapján vezették be a rendszert, főként kereskedelmi partner kérése/javaslat alapján. Alig marad le, és ez jó hír, a vezetőség és a kereskedelmi partner együttes döntése, amikor „némi segítséggel” döntötte el a vállalkozás a bevezetés kérdését, illetve a belső személy döntése alapján (főnök, tulajdonos, munkatárs javaslata) történt bevezetés, ez esetben a kereskedelmi partnerek elvárása nélkül döntöttek úgy a szervezetek, hogy működtetnek egy minőségügyi rendszert.

21. táblázat: A szerveződés típusok bevezetési döntés irányultságának keresztábrája

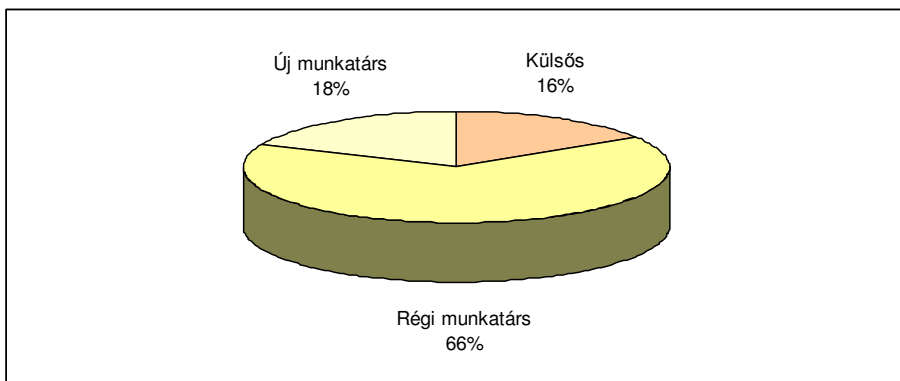
VAR_tesztípus * VAR_motiv_kényszer keresztábra

		VAR bevezetési döntés			Összesen	
		belső	közös	külső		
VAR_vállalkozás	TÉSZ	0	8	10	11	29
típus	TCS	4	4	2	4	14
Összesen		4	12	12	15	43

A bevezetési döntéssel szemben, abban az esetben, hogy ki hajtja azt végre és ki működteti a rendszert nem beszélhetünk egyértelmű statisztikai eltérésről a két csoport között (Chi-négyzet szignifikanciája=0,067). A csoportosulások ódzkodnak a bevezetés, kiépítés belső végrehajtásától (78%-ban külsős végezte), ám a működtetést több mint 80%-ban házon belül oldják meg, új munkatársat 18%-ban vettek fel, míg 66%-ban régi munkatárs kapta az új feladatokat (31. ábra és 32. ábra).



31. ábra: A rendszerek bevezetését végzők megoszlása



32. ábra: A rendszerek működtetését végzők megoszlása

Egyértelmű szignifikáns, közepes erősségű összefüggés jelentkezik a bevezetési döntés irányultsága és a rendszer bevezetését végrehajtó személyek jellege között. Ahol régi munkatársak végezték a rendszer bevezetését, ott szinte 100%-ban belső motiváció miatt építették ki a rendszert,

a külső kényszer következtében bevezetők között pedig a külső segítséget igénybevevők dominálnak. A gyakorisági tábláját és az elvégzett statisztikai tesztet a 22. táblázat ismerteti.

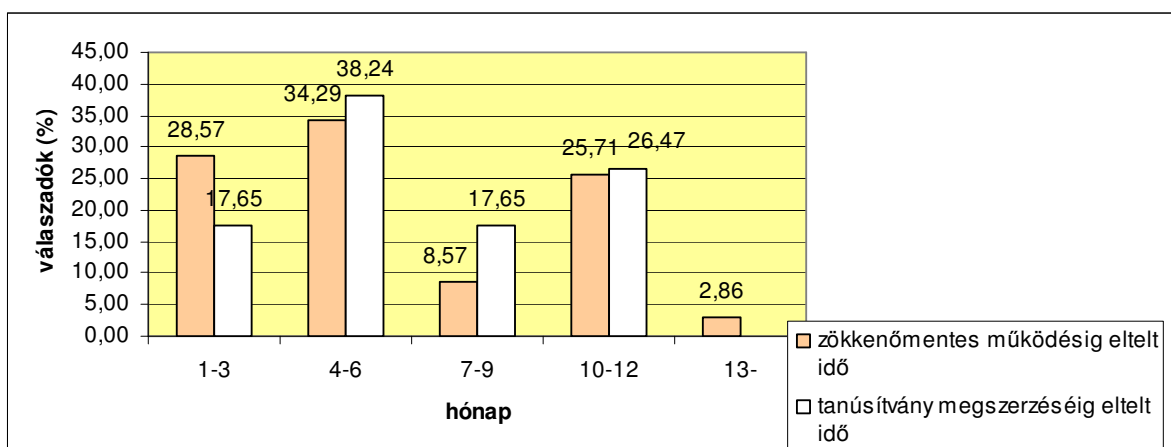
22. táblázat: A bevezetési döntés irányultsága és a bevezetést végrehajtók közötti összefüggés

		VAR_bevetést végrehajtó				Összesen
		külsős	régi	új		
VAR_bevetési		5	1	0	0	6
döntés	Belső	1	6	5	0	12
	közös	0	11	1	0	12
	külső	0	11	1	1	13
Összesen		6	29	7	1	43
Chi négyzet szignifikanciája						,000
Cramer-féle V értéke						,543

Időigény

Rákérdeztem a zökkenőmentes működésig és a tanúsítvány megszerzéséig eltelt időtartam hosszára is. Nyitott kérdésként maguk adhatták meg a válaszukat hónapokban kifejezve, a kiértékeléshez viszont mindkét esetben kategóriákat képeztem a beérkezett adatokból. Az eredeti adatok alapján a zökkenőmentes működésig eltelt idő átlagosan valamivel kevesebb, mint 7 (6,87), a tanúsítvány megszerzéséig pedig átlagosan valamivel több, mint 7 hónap (7,13). Egy korábbi felmérés (Ernyei-Sipos, 2006) szerint a 300-400 fős élelmiszergyártók esetében 11-12 hónapot vesz igénybe a rendszer kiépítése, úgy gondolom, hogy az átlagos taglétszámok a magyar TЭСZ-eknél alacsonyabbak, így reálisnak tekinthetjük a 7 hónapos időtartamot, ami nem marad el az élelmiszeriparban megfigyeltektől. Az adatok megoszlása alapján a negyedéves bontást találtam alkalmasnak (1-5 kódolás), az utolsó kategóriát nyitva hagyva, oda amúgy is egyetlen válasz tartozott (18 hónap). Az előbbi kategóriákba sorolt válaszok láthatók a 33. ábrán. A válaszadók majd 30%-ánál a rendszer már három hónap eltelte után megfelelően működik, de a tanúsítványt jóval kevesebben szerzik meg ilyen rövid idő alatt. Leggyakrabban 4-6 hónap, de a válaszadók ¼-ének közel egy év szükséges mind a jó működéshez, mind a tanúsítvány megszerzéséhez.

A tanúsítással rendszerint megvárják a zavartalan működést, de a válaszok 17,6%-ában, előbb a tanúsítványt szerezték meg, és utána állt be a rendszer működése. Ezekben az esetekben egy kivétellel külső hatás is dominált a bevezetésben, a kis elemszám miatt általános következtetést nem kívánok levonni, de valószínűleg a vevői sürgetés hatása és/vagy a pályázati határidők betartása is szerepet játszott az idő előtti tanúsíttatásban.



33. ábra: A zökkenőmentes működéshez és tanúsításhoz szükséges idő

Gyenge kapcsolat merül fel, a bevezetési motiváció és a zökkenőmentes működésig eltelt idő között (Chi négyzet 0,052, Cramer féle V értéke 0,406, kihagyva az egyetlen nagyon eltérő választ), vagyis a kifejezetten rövid idő alatt jól működő rendszerek esetében 80%-ban merül fel legalább részben belső motiváció a bevezetési döntésben.

Érdekes eredmény, és magyarázatot nem találtam rá, de a statisztikai próba szerint gyenge-közepes kapcsolat (Chi négyzet 0,035, Cramer-féle V 0,504) van a szerveződés típusa és a tanúsítvány megszerzéséig eltelt idő között, még hozzá a termelői csoportoknál gyorsabban zajlott a tanúsítvány megszerzése. A kis mintaszámban rejlő véletlennek tulajdonítom ezt az eredményt.

Dokumentáció

A rendszer dokumentáció a válaszadók majd 30%-ánál csak papíralapú, míg 70% esetében vegyes rendszer, tiszta elektronikus nyilvántartás sehol sincsen, ez részben kényelmesebb így, részben a magyar kertészet informatikai fejletlensége is magyarázza. A bevezető jellege és a rendszer dokumentáció típusa összefüggését mutatja a 23. táblázat (Chi négyzet 0,01, Cramer-féle V 0,537), ha külsős a kiépítő, akkor 4,5x nagyobb a valószínűsége a papír alapú rendszernek.

23. táblázat: A rendszer kiépítője és a dokumentáció jellegének összefüggése

	VAR_doksi_jelleg			Összesen	
	Hiányzó adat	papír	vegyes		
VAR_kivezeti	hiányzó	1	0	1	2
be	külsős	0	9	20	29
	régi	0	1	6	7
	új	0	1	0	1
Összesen		1	11	27	39

A dokumentálás módszere és mennyisége között szoros kapcsolatot igazolt a statisztikai vizsgálat (Chi négyzet szignifikanciája 0,000, Cramer féle V érték 0,708), ahogy az a 24. táblázatban is jól látható, vegyes rendszer esetében nagyobb volt a valószínűsége, hogy a dokumentálást túlzónak ítélik. Elképzelhető, hogy a biztonság érdekében a vegyes rendszerrel csupán arról van szó, hogy a munkatársaknak duplán kell rögzíteniük az adatokat, mind papírra, mind számítógépbe.

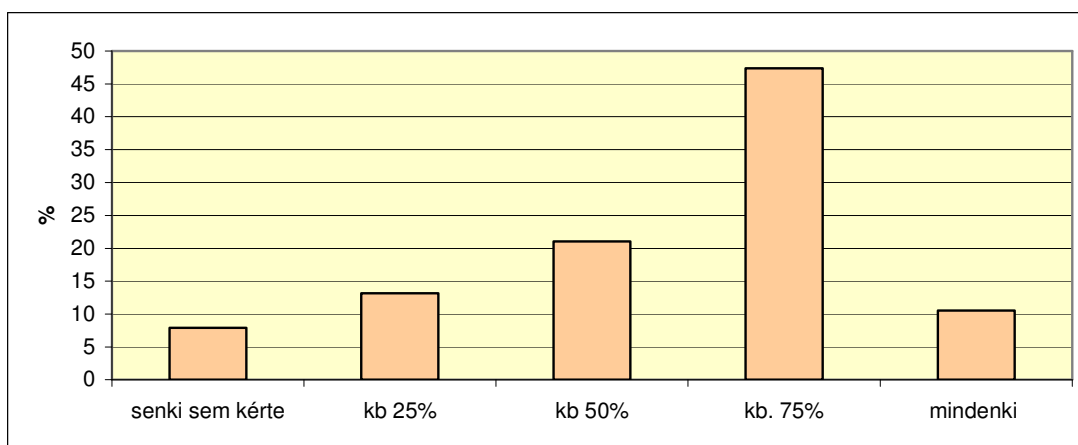
24. táblázat: A dokumentálás mennyiségi megítélése a rögzítés módszerének tekintetében

VAR_doksimennyisége * VAR_doksijelleg keresztábra

		VAR_doksijelleg			Total
		hiányzó	papír	vegyes	
VAR_doksimennyisége	hiányzó	1	0	0	1
	megfelelő	0	7	16	23
	túl	0	4	11	15
Összesen		1	11	27	39

A tanúsítványok átlagos vevői elvárása

A rendszert működtetők esetében megkérdeztem, hogy vevőik milyen arányban kérik a tanúsítványukat. A következő 34. ábra mutatja a válaszok százalékos megoszlását. Három válaszadó esetében senki, öt esetben a vevők megközelítőleg 25%-a kérte. 18 válasz esetében – ez a leggyakoribb eset – a vevők többsége (kb. 75%-a) igényli, illetve 4 válaszadó minden vevője megkövetelte a tanúsítvány meglétét.



34. ábra: A vevők tanúsítvány elvárása a válaszadóktól

Az exportra menő termékek szinte mind tanúsítottak (spárga, paprika, dinnyefélék, csonthéjasok), az orosz piacra szánt termékek esetében azonban érezhetően kisebb az elvárás, közel harmadukat nem kíséri tanúsítvány. Hazai piac esetében a válaszadók termékeinek többsége tanúsított, cseresznye, meggy és szilva több esetben kimaradt a tanúsítás alól. Bogyósok esetében alig 50% a tanúsítási arány.

4.4 A válaszadó vállalkozások minőségügyi erőforrásai

4.4.1 Szakember ellátottság

A minőségügyi rendszerek bevezetése és működtetése a cégvezetés minőségügyi filozófiájának része, a megítélése, a hozzárendelt erőforrások mennyisége és ezekből következően a rendszer működésének eredményei erőteljesen függenek a vezetőség elkötelezettségétől. A minőség stratégiai kérdés, szervezete nem mindegy hol helyezkedik el a vállalkozás felépítésében. Ha a minőségügyi rendszerekre csupán csak „szükséges rosszként” tekintenek, amelyek kiépítésén és tanúsításán minél hamarabb túl kell esniük, vagy fogalmazhatnák sarkosabban is, hogy csak a papír megléte számít, akkor nem tekinthetjük tudatos menedzsment eszköznek, nem számíthatnak jelentős eredményekre.

A rendszerek hasznos és valós működtetése szempontjából az is fontos, hogy a kiépítők és működtetők milyen kapcsolatban állnak a vállalkozással, mennyire ismerik a céges munkafolyamatokat, eljárásokat. A kialakítása akkor valósítható meg megfelelően, ha hozzáértő munkatársak végzik el. Ha nincsen elégséges belső szakértelem, akkor az szoros együttműködésben képzelhető el külső szakértőkkel, de több esetben előfordult, hogy a válaszadók panaszkodtak a felkészítőkre, akik nem törekedtek a vállalkozásaik alapos megismerésére, és rendszer mintáikat igyekeztek rájuk szabni. A korábban azonosított három faktornak megfelelően megvizsgáltam a bevezetést végző személyek jellegének összefüggését. Összességében több mint 2/3 arányban külsősök végezték a válaszadó szervezetek rendszereinek kiépítését. A vizsgálat Chi négyzetének szignifikanciája 0,000, Cramer-féle V értéke 0,543 (25. táblázat), azaz közepes erősségű kapcsolat igazolódott be, így kijelenthetjük, hogy a belső igényrel rendelkező vállalkozások között gyakoribb a munkatársak segítségével kialakított rendszer, míg azoknál, akik külső kényszer hatására döntöttek a bevezetés mellett, a külső szakértők igénybevétele dominál.

25. táblázat: A bevezetés motivációjának és kialakítójának keresztábrája

	Keresztábrája				Összesen
	VAR kialakító				
	Hiányzó	Külsős	Régi munkatárs	Új munkatárs	
VAR_motiváció	5		0	0	6
Belső motiváció	1	6	5	0	12
Külső motiváció	0	11	1	0	12
Külső kényszer	0	11	1	1	13
Összesen	6	29	7	1	43

A működtetés esetében a helyzet pozitívabb, majdnem ¾ részben házon belül oldják meg a rendszerek működtetését (26. táblázat). Ez részben abból adódik, hogy a vállalkozások jobban bíznak

magukban, hiszen a keretek, eljárások, nyomtatványok adottak, nem egy teljesen új dolgot kell megvalósítaniuk. Másrészt a belső munkatárs „olcsóbb”, és inkább a bevezetésre szánnak egyszeri nagyobb összeget. A pályázati kiírások is ezt szorgalmazták, mert a bevezetéshez kapcsolódó szakértői költségek egy része került támogatásra. A Chi-négyzet próba szignifikancia szintje 0,000, Cramer-féle V értéke 0,533, vagyis közepes kapcsolat van a motiváció és a működtető jellege között. Belső motiváció esetén a régi munkatársak végzik leggyakrabban a rendszer működtetését, külső erők befolyása esetén hajlamosabban külsősökre bízni vagy új kollégát alkalmazni.

26. táblázat: A motiváció és a működtetők keresztábrája

	Keresztábrája				Összesen
	VAR_működtető				
	hiányzó	külsős	Régi munkatárs	Új munkatárs	
VAR_motiváció	5	0	1	0	6
Belső motiváció	0	1	9	2	12
Külső motiváció	0	2	7	3	12
Külső kényszer	0	3	8	2	13
Összesen	5	6	25	7	43

Míg a külső segítséggel történő kiépítést több ok is indokolja, indokolhatja, a működtetés „kiszervezését” nem tartom szerencsésnek, ezekben az esetekben a legnagyobb az esélye annak, hogy a szervezet csupán a tanúsítványért, igazolásért végzi a tevékenységet, és ennek megfelelően hosszabb távú hasznot, előnyt nem tud kovácsolni belőle, a költségei viszont emelkednek a szakértői díjakkal.

Összességében a válaszadók elégedettek a felkészítővel, 20% fogalmazott meg kritikát a munkájukkal szemben. 12% a hozzáértést nem vitatta, de nem volt megelégedve az elvégzett munkával, míg a válaszadók fennmaradó 8%-a szerint a szakmailag nem voltak elég felkészültek. A felkészítővel folytatott szakmai mélyinterjúkban szóba került, hogy nagyon sok a félig felkészült, rendszerdokumentáció sablonnal rendelkező szaktanácsadó, akik nem törődve a cég jellegzetességeivel szinte csak az adatokat módosítja a kiépítés során. A jó szaktanácsadókat pedig egymásnak ajánlják a termelők, a pozitív tapasztalatok alapján, és amíg egy igazán jóval nem dolgoznak együtt vitatható a reális megítélésük.

Hipotézis 2/3 Részben beigazolódtott, vagyis a külső segítséggel történő kiépítések aránya magas, több mint 2/3 esetben vettek igénybe külső szakértőt. A működtetés 75%-ot majdnem elérő mértékben belső feladat, de a 25%-os külső működtetés relatíve még mindig sok, ha belegondolunk, hogy ez egy operatív tevékenység, ami a megfelelő eredményekhez napi munkavégzést igényel.

Megkérdeztem, hogy a minőségügyi tevékenységek elvégzéséhez hány minőségügyi munkatársra számíthatnak. A válaszadó szervezetek átlagos szakember létszáma majdnem 2 fő (1,95), és nincsen szignifikáns különbség a TCS és TЭСZ-ek (Chi négyzet 0,265) ellátottsága között. A kategorizált adatokat a 27. táblázat tartalmazza. A válaszadó 38 szervezet közül csupán 10-ben (26%) van teljes munkaidőben minőségüggyel foglalkozó szakember (15 fő), rész munkaidőben minőségüggyel kapcsolatban 30 vállalkozásnál 60-an dolgoznak. A főállásúak közül csupán hatan (40%) rendelkeznek minőségügyi iskolai végzettséggel, kilencen (60%) tanfolyamon vettek részt. A részmunkaidőben minőséggel foglalkozók közül 13 fő szakirányú végzettségű, míg 41 fő tanfolyami képzésen vett részt. A fenti adatok véleményem szerint nagyon gyengék, és a szakirányú munkavállalók kis létszáma magyarázhatja a korábban ismertetett nagyarányú külső szakértői igénybevételt. Lehota és munkatársai (2008) a nyomonkövetési rendszerekkel kapcsolatos kutatásukban a munkaerőhiányt és a szakmai ismeretek hiányát jelölik meg fő problémaként a nyomonkövetési rendszerek alkalmazásában, ezt a mostani kutatás is igazolja.

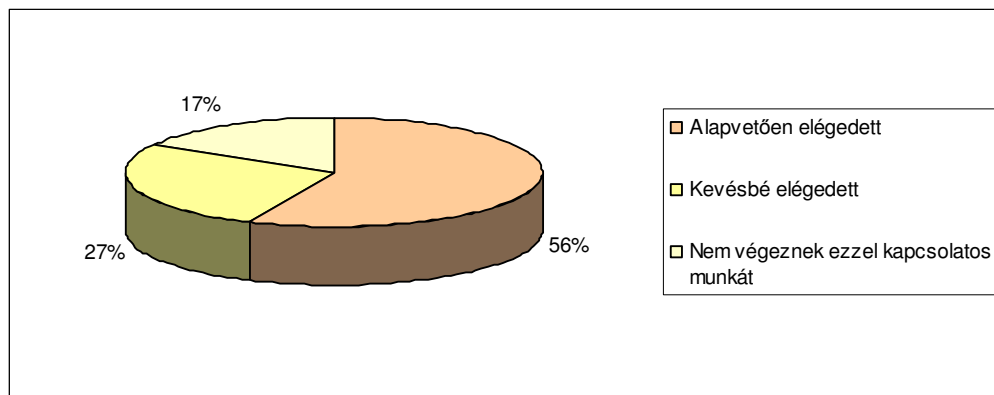
27. táblázat: A csoportosulások szakember ellátottsága

Minőségügye munkatárs db	Összes minügyes	Teljes munkaidőben minőségüggyel foglalkozó	Csak részmunkaidőben minőségüggyel foglalkozó	Szakirányú végzettséggel rendelkező	Tanfolyamon vett részt
0	0	28	8	17	5
1	14	5	13	16	17
2	15	5	8	1	2
3	5	0	5	0	2
4	4	0	4	0	3

4.4.2 Információ ellátottság

Szakmai tagság

Mindegyik válaszadó szervezet (majdnem 83%) tagja a Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács és Szakmaközi Szervezetnek (Fruitveb), 6 esetben nem adtak választ. Hét szervezet további szakmai szervezetnek is tagja. A Fruitveb munkájának megítélését ismerteti a 35. ábra. Az elégedettség általános, egyetlen szervezet sem volt elégedetlen, ilyen válasz nem érkezett, az viszont elgondolkodtató, hogy 17% szerint nem végeznek a minőségüggyel kapcsolatos munkát. Ami nem így van, a minőségügyért külön munkatársuk felel, de az elhangzott az egyik interjúban, hogy a termelők nem érzik magukénak a Terméktanácsot, és úgy gondolják, hogy tőlük függetlenül, távol és nem az érdekükben dolgoznak.



35. ábra: A válaszadók elégedettsége a Fruitveb minőségügyben kifejtett munkájával

Az elégedettséggel foglalkozó zárt kérdés mellett, indoklásra is kértem a válaszadókat, ahová kevés válasz érkezett, de úgy gondolom érdemes ismertetni, hogy mit is gondolnak a szakmai szervezetek munkájáról, még ha általánosítani nem is lehet az egyedi véleményekből. A válaszok mindegyik a Fruitvebre vonatkozik, de a többi szervezet is okulhat belőle. Általános kritikát három esetben fogalmaztak meg.: „nem elég szervezettek”, „nem naprakészek”, valamint „túl elméleti a munkájuk, konkrét gyakorlati problémákkal nem tudnak mit kezdeni”. Egy válaszadó javasolta, hogy „jobban kellene szorgalmazniuk a minősített termékek piaci elfogadását ill. hogy, csak ilyen termékeket lehessen értékesíteni, mert ez minden termelőnek érdeke”.

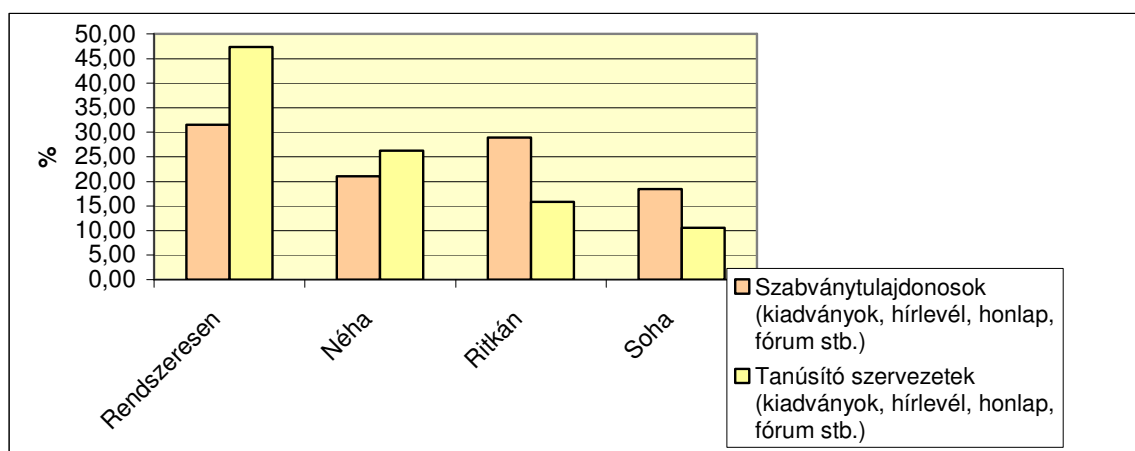
Információgyűjtés

A mai nehéz helyzetben a termelők versenyképességének elengedhetetlen része a minél gyorsabb és pontosabb információhoz jutás, ezért tartottam fontosnak megismerni, hogy a válaszadók honnan szerzik információjukat, hova, kihez fordulhatnak, ha segítségre van szükségük. Értelmezésemben két részre osztottam az információszerzést és segítségkérést, mert az elsőt egy passzív információáramlásnak tartom, a második eset pedig aktív cselekvést igényel a termelőtől. Már pedig a korábban bemutatott ismeretek és szakember ellátottság mellett vitathatatlan, hogy információra, segítségre szükségük van, talán még jobban, mint ahogyan azt maguk gondolják. A 28. táblázat és 29. táblázat ismerteti részletesen az információszerzésre vonatkozó válaszokat. Hatósági információkat a válaszadók 1/3-a soha nem keres (a felsorolt első három tényező mint forrás), igaz ugyanennyien rendszeresen olvassák ezeket a kiadványokat. Azonban a minőségügy egyes területei (pl. élelmiszerbiztonság, higiénia, nyomon követhetőség) hatóságilag szabályozottak, így problémát okozhat ezek betartása, és nem ismerete nem mentesíti a válaszadókat a betartásuktól.

28. táblázat: Az információgyűjtés forrásai a válaszadó szervezeteknél

	Rendszeresen		Gyakrabban		Ritkán		Soha	
	Db	%	Db	%	Db	%	Db	%
Magyar Közlöny	13	35,14	5	13,51	5	13,51	14	37,84
CD jogtár	8	22,22	9	25,00	7	19,44	12	33,33
Hatósági értesítők	15	40,54	6	16,22	8	21,62	8	21,62
Szakmai szervezetek (kiadványok, hírlevél, honlap, fórum stb.)	22	59,46	8	21,62	4	10,81	3	8,11
Szabványtulajdonosok (kiadványok, hírlevél, honlap, fórum stb.)	12	31,58	8	21,05	11	28,95	7	18,42
Tanúsító szervezetek (kiadványok, hírlevél, honlap, fórum stb.)	18	47,37	10	26,32	6	15,79	4	10,53
Szaktanácsadók, felkészítők	18	51,43	9	25,71	2	5,71	6	17,14
Vevők tájékoztatása, hírlevelei	14	36,84	7	18,42	11	28,95	6	15,79

A szakmai szervezetek 80% fölötti választ kaptak a két leggyakoribb rovatban, ami szinte teljesen egyezik a tagságuk arányával, ebből arra következtetek, hogy tagságuk nem jelképes, hanem ki is használják – legalábbis passzív – információgyűjtésre. Ez részben ellentmond annak a korábban már említett mélyinterjúban elhangzott véleménynek, hogy a szakmai szervezetek elszigetelődtek a termelőktől, de csak részben, mert – véleményem szerint – a nagyobb szerveződések és az egyedi kistermelők között óriási különbség van információban, tudásban, kapcsolati tőkében, így versenyképességben. Az első kézből származó információkat nagyobb arányban szerzik a tanúsító szervezetektől, mint maguktól a szabványtulajdonosaitól (36. ábra). Ennek indoka, hogy a tanúsító szervezetek jelen az országban, legalább ellenőri szinten, és hamarabb adnak ki magyar nyelvű tájékoztatást, részben átvéve a szabvány tulajdonosok feladatát, akik legfeljebb a saját nyelvükön és/vagy angolul tájékoztatnak.



36. ábra: Első kézből származó információk eredete

A szaktanácsadók, felkészítők a válaszadók 75%-ában a működtetés folyamán is szolgálnak információval, az adatok alapján akkor is, ha a működtetést már munkatársak végzik

(emlékeztetésül ¼ részben végzik a működtetést külsősök). Számomra meglepő módon a vevők kisebb szerepet kapnak, pedig a legnagyobb befolyással kellene, hogy bírjanak az általuk feldolgozott vagy értékesítésre megvásárolt termékek minőségére, a termelőtől elvárt rendszerekkel, tanúsítványokkal kapcsolatos információ áramlására. Hogyan lehetséges a vevő elvárása szerinti terméket előállítani, úgy, hogy a termelők közel 16%-a sosem jut a minőségre vonatkozó információhoz vevőjétől?!

Segítségkérés

A részvételt, erőfeszítést igénylő információszerzésre külön rákérdeztem, mert úgy vélem, ez realisabb képet fest a termelők témában kifejtett aktivitásáról (29. táblázat). A válaszadók leggyakrabban (66,7%-uk kért már) a tanúsító, ellenőrző szervezetekhez fordulnak segítségért, meglepő módon utánuk következnek csak a szaktanácsadók (közel 54%), és utánuk a szakmai szervezetek (majd 49%). Ezzel szemben a felkészítői mélyinterjú szerint a termelők elsődlegesen egymástól, a többi termelőtől kérnek segítséget, és utána következnek a felkészítők, míg a szakmai szervezeteket „nagyon távolinak” érzik.

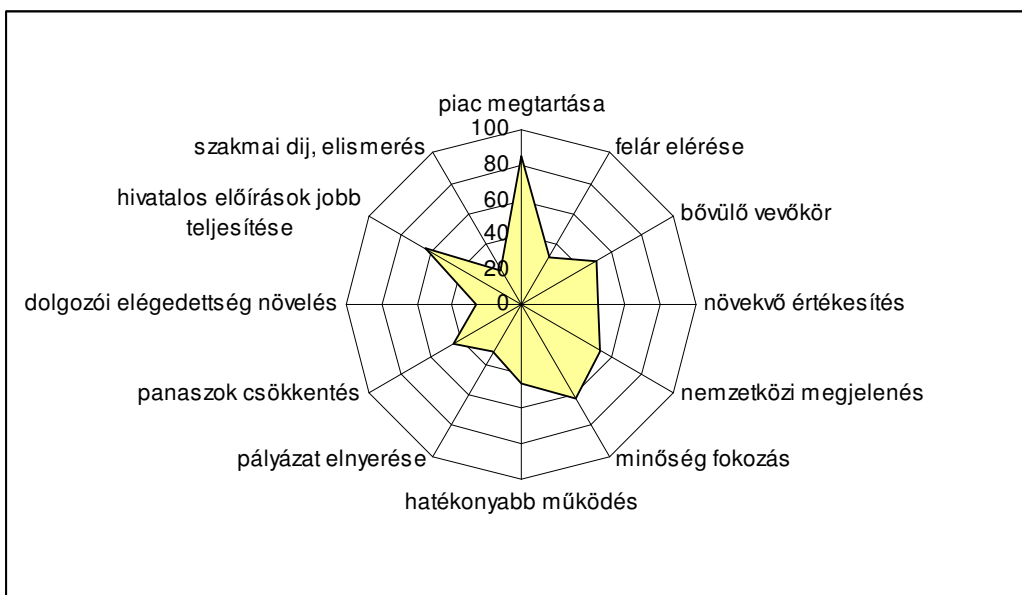
Az első két csoport megegyezik abban, hogy amúgy is kapcsolatban kell lenniük velük, így a legkevesebb hozzáadott aktivitást kívánja tőlük a velük való kapcsolattartás, hiszen a szabványok többsége évi több ellenőrzést (külső, belső) ír elő. Két magyarázatot találtam a tanúsító-ellenőrző szervezetek elsőségére. Az egyik, hogy valódi kockázatot és megítélést az ő véleményük (értsd: kapnak tanúsítványt, igazolást) rejt. A másik pedig, hogy – ideális esetben – ők rendelkeznek a legnaprakészebb, legújabb közvetlen információkkal, és bennük jobban bíznak a termelők (implicit a szaktanácsadóknak, naprakészségükben kevésbé). Figyelemfelkeltő eredmény született a tudományos, kutató és oktatási intézmények esetében, hiszen a válaszok szerint egyetlen esetben jutottak el a termelői szervezetek hozzájuk, hogy segítséget kérjenek. A segítség értékelése kitűnő, így a sikertelen kapcsolatteremtést ebben az esetben kizárhatjuk. Viszont felvetődik a kérdés, miért nem keresik ezeket az intézményeket? E mögött több okot vélek felfedezni, egyrészt, hogy a termelők úgy vélik, az intézményekben egyre csökkennek a direktben hasznosítható alkalmazott kutatások, ezért nem keresik a kapcsolatot, illetve fel sem merül bennük, hogy ilyen jellegű segítséget kérhetnek. Megfontolandónak tartom a kutatási együttműködések újraszervezését a termelő szféra és az oktató-kutató intézetek között.

29. táblázat: Kitől, milyen szervezetektől kértek már segítséget a válaszadók, és a kapott segítség értékelése

	segítséget kértek eset db	segítséget kértek %	Értékelésük (iskolai osztályzat)
Szakigazgatás	8	20,51	3,44
Szakmai szervezetek	19	48,72	4,16
Tudományos és kutatóintézetek	0	0,00	Nem értelmezhető
Oktatási intézmények	1	2,56	5,00
Felkészítő, szaktanácsadó cégek	21	53,85	4,52
Tanúsító, ellenőrző szervezetek	26	66,67	4,58
Versenyársak, egyéb piaci szereplők	7	17,95	3,71
Felvásárlók, integrátorok	0	0,00	Nem értelmezhető
Áruházláncok	6	15,38	3,67

4.5 A működtetett minőségügyi rendszerek eredményei a válaszadók számára

Józanul belátható, hogy erőforrásokat önként csak oda szabad befektetni, ami visszahozza valamilyen formában a befektetett eszközöket. Ennek alapos felmérésével több kérdésen keresztül foglalkoztam a kérdőívben. Felsoroltam a minőségügyi rendszerek véleményem szerint legfontosabb elérhető eredményeit, és arra kértem a válaszadókat, hogy fontosságuknak megfelelően értékeljék azokat saját esetükben. Az alábbi, 37. ábra szemléletesen mutatja be a válaszokat, az adott értékek összesítve szerepelnek a maximális adható pontszámhoz viszonyítva . A legfontosabb érezhető eredmény egyértelműen a piacaik megtartása, a válaszadók több, mint 63%-a (24 db, maximális pontszám 85%-a) jelölte nagyon fontosnak, vagyis a bevezetett rendszerek, tanúsítványok nélkül sokan nem szállíthattak volna tovább legalább vevőik egy részének. Ez az arány szinte teljesen megfelel a külső kényszer miatt rendszert bevezetők klaszterének arányával (18 db). A következő két tényező, a hivatalos előírások jobb teljesítésének és a termék minőség fokozásának fontossága (63, 62%) minimális különbséget mutat. Kissé lemaradva következik a nemzetközi piaci megjelenés és a bővülő vevőkör, amit elértek a rendszer működtetésével (52% és 49%). A csekély eredmények között van a panaszok csökkenése és a hatékonyabb működés (45 és 44%), valamint a növekvő értékesítés (43,8%). A rendszerek bevezetése jellemzően nem hozott eredményt pályázat elnyerésében (2 esetben jelölték legfontosabbnak), felár elérésében (3 maximális pontszám), a szakmai díj, elismerés odaítélésében (2 nagyon fontos szavazat), valamint a dolgozói elégedettségét egyetlen válaszadó esetében sem növelte a bevezetett rendszer. Szakmai díjat 8 válaszadó jelölt meg a minőségügyi rendszere eredményeképpen. Nem mindenki adta meg a díj nevét, de a válaszadók háromszor említették a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat, háromszor a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy elnyerését, kétszer Hortico Termék Nagydíjat.

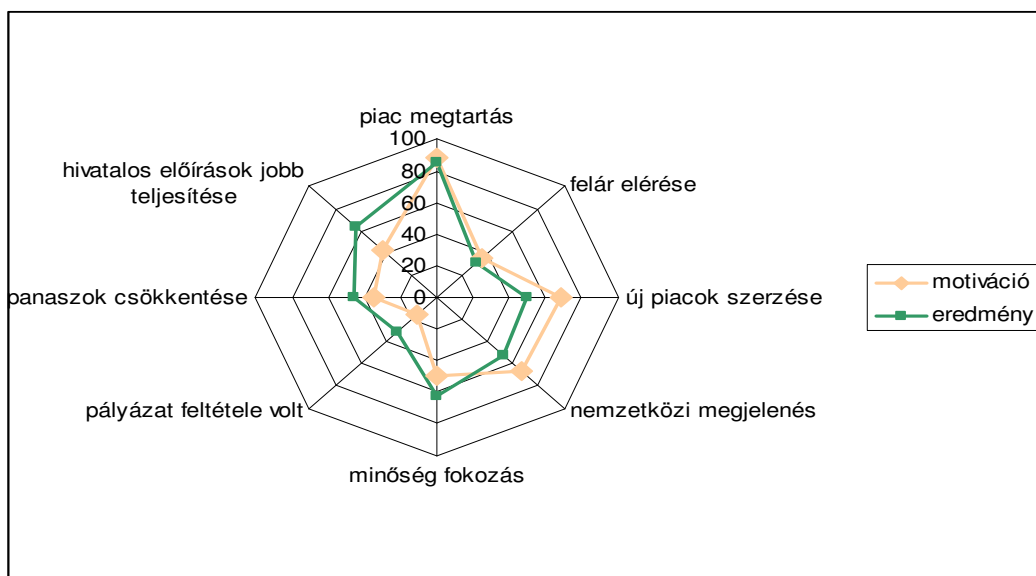


37. ábra: Az eredmény tényezők fontossága

Az elért eredményeket összevettem a korábban már részletezett motivációs ábrával, amely azonos skálán, szintén 4 fokozatban értékeltette, mely tényezők játszottak szerepet a rendszer kiválasztásában és bevezetésében (38. ábra).

Jól látható módon a piac megtartás fő motiváció szinte teljesen megvalósult. Az új piacok szerzése, nemzetközi megjelenés elmaradt a várakozásoktól, vagyis optimistábban voltak a termelők, nagyon bíztak abban, hogy a tanúsítvány utat nyit nekik, és ez nem teljesen vált valóvá. Kissé elmarad a felár elérése a várttól, mert, egyrészt, ami ma újdonság és ezért nagyobb az értéke, az holnapra elvárttá válhat, másrészt a kereskedelmi – feldolgozóipari kérdőívet kitöltők válaszai alapján a biotermesztők kivételével (és ők sem mindig!) a más tanúsítvánnyal rendelkező termelők nem számíthatnak felárra, azon rendszereket pénzügyileg nem értékelik, feltételezem azért, mert a fogyasztó felé sem tudnak magasabb árral élni.

A kevésbé fontosnak értékelt többi motiváció viszont úgy mond „túlteljesült”. A vevői panaszok a várnál jobban csökkentek, ez nyilván annak is köszönhető, hogy a termékek minősége általánosan jobb lett. A hivatalos előírások jobb teljesítése az önkéntes rendszerek és a kötelező előírások átfedéséből, valamint a hatékonyabb, áttekinthetőbb működésből ered. Annak ellenére, hogy pályázati kellékként nem értékelték a rendszereket, az olvasható le az ábráról, hogy több esetben segített a pályázókon a rendszerek megléte.



38. ábra: A válaszadók motivációinak és észlelt eredményeinek összevetése

Az eredményekkel kapcsolatos nyitott kérdések összefoglalása

A „mennyire járul hozzá a minőség céljaik teljesítéséhez a rendszerük” nyitott kérdésre, jellegeből kevesebben töltötték ki, ezért csak összefoglalom, számszerű adatokat félrevezető volna hozzá csatolnom. Egyetlen ISO 9001-et működtető válaszadó vélte úgy, hogy nem járul hozzá a céljuk eléréshez a rendszerük, de olyan is volt, aki szerint a rendszer világított rá, hogy legyen minőség céljuk. Konkrét hatásként említették, hogy elősegíti a nyomon követhetőséget és az élelmiszerbiztonságot, nagyobb arányú első osztályú terméket eredményez, és összességében a gazdálkodásuk „tudatosabb, követhetőbb, kiértékelhetőbb”, „átláthatóbb és összeszedettebb”, illetve „tudatosabb, célra vezetőbb”. Egy esetben megemlítették, hogy a HACCP és a Globalgap működtetése javította az üzemi eredményüket is.

Rendszereik legfőbb eredménye alapján két csoportot figyelhetünk meg; az egyik a piac megtartásához szükséges feltételként, elvárásként definiálja, a másik csoport lehetőségként tekint rá és a bizalomkeltés eszközének nevezi, ami elsőbbséget és jobb piaci lehetőségeket biztosít.

Bírságok, reklamációk

A rendszerek működtetésének egyik rejtett eredményeként értelmezem a csoportosulások által kapott bírságok, büntetések számában történt változást. Három típusra szétbontva megkérdeztem, hogy a minőségügyi, környezetvédelmi és munkavédelmi bírságaik száma hogyan alakult mióta működtetik a minőségügyi rendszereiket. Kínos kérdés, így csak remélni tudtam, hogy választ is adnak rá; de szerencsére 15% alatti a „nem tudom/nem kívánok válaszolni” válasz aránya. 75,6% korábban sem kapott bírságot, majd 3 % (3 esetben) kevesebb bírságot kaptak, mint korábban, és közel 7% (8 esetben) korábban kaptak bírságot, a rendszer működtetése óta azonban

nem. A kicsi elemszám miatt általános következtetést nem kívánok levonni. A vevői reklamációkban 62%-ban nem tapasztalható érdemi változás, de a válaszadók majdnem 38%-ánál csökkent a számuk.

A válaszadók önértékelése

A kérdőív végén a minőségügyi tevékenységük osztályozására kértem a válaszadókat. Összesen 31-en vállalkoztak erre, akik elég bátrak voltak végig gondolni, azoknak úgy tűnik általánosságban nincsen oka panaszra, majdnem 4-esre (3,8) értékelték magukat. A válaszok megoszlását a 30. táblázat tartalmazza. Egyetlen elégséges született, 22,5% közepesre, több, mint 45% jóra, 16% jelesre értékelte a minőségügyi teljesítményét.

30. táblázat: A válaszadók minőségügyi önértékelése

Önértékelés iskolai osztályzatoknak megfelelően	Előfordulási gyakoriságuk db	%-os megoszlásuk
1	0	0
2	1	3,23
3	7	22,58
3/4	3	9,68
4	14	45,16
4/5	1	3,23
5	5	16,13

Az indoklásban többször szerepel, hogy a minőségügyes munkatársnak kell a termelők helyett plusz munkát végeznie, illetve sok egyéb feladata is van a munkatársaknak a minőségügy mellett, és nem jut mindenre idő. Egy helyen megemlítették a vezetői elkötelezettség hiányát, és felmerült még a lassú frissítés, nem teljesen naprakész nyilvántartások, amit szintén a kevés szakirányú munkatárssal magyarázok. Az önosztályozás és a minőségügyi rendszer termékminőségre gyakorolt hatásának megítélése (90%-os szignifikancia szinten) kisebb biztonsággal ugyan, de statisztikailag igazolt (31. táblázat) gyenge kapcsolatot mutat (Chi-négyzet értéke, 0,104, Cramer-féle V együttható 0,395), vagyis minél jelentősebbnek vélik a minőségügyi rendszer termékminőségre gyakorolt hatását, annál komolyabban is végzik munkájukat, így elégedettebbek magukkal és a működtetett rendszerekkel. Egyetlen olyan jelentősnek ítéltő válaszadó van, aki közepes osztályzatot kapott magától, és fordítva is igaz, hogy kevesebb a jó, jeles pedig nincs is a csekély vagy jelentőséget nem tulajdonító válaszadók között.

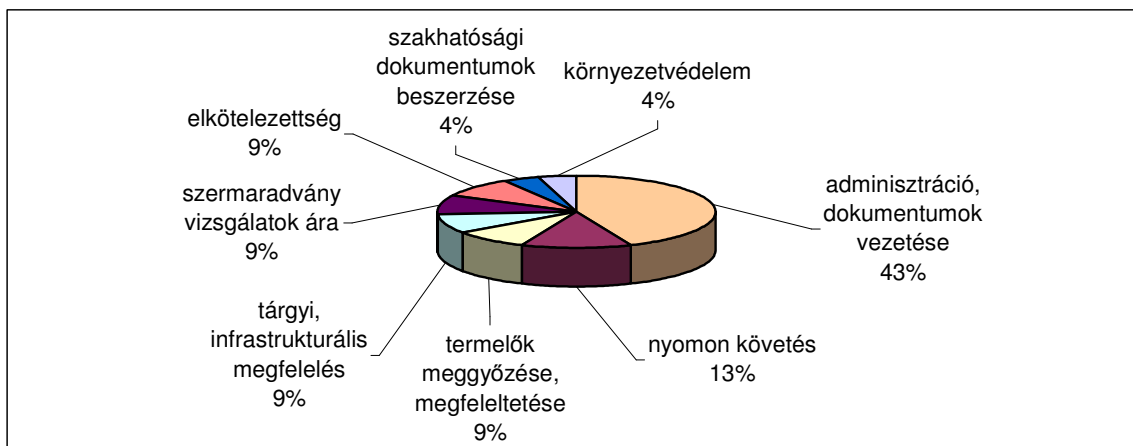
31. táblázat: Az önértékelés és a minőségügyi rendszer termék minőségre gyakorolt hatásának összefüggése

		VAR_minőségügyi rendszer hatása				Összesen
		Hiányzó adat	Csekély	Jelentős	Nincs	
VAR_önosztályozás	2,0	0	1	0	0	1
	3,0	0	6	1	1	7
	4,0	1	4	11	1	17
	5,0	0	1	5	0	6
Összesen		1	12	16	2	31

Nehézségek

A rendszerekkel járó nehézségeket sem hallgathatjuk el, mert azokból is akad néhány. Az a kevés (4 db) válaszadó, aki annak ellenére legalább részben kitöltötte a kérdőívet, hogy nem alkalmaz minőségügyi rendszert, mind a rendszerek költség vonzatára hivatkozott. Nem térül meg nekik, mert a termelői árakban nem tudják érvényesíteni költségeiket. Ezért amíg tudnak anélkül is értékesíteni, addig azokat a vevőket preferálják, akiknél nem követelmény a minőségügyi rendszer. Véleményem szerint ez csak részben magyarázat, és mégis elfogadhatóbb, mint az, hogy nem elég elkötelezettek, nincs meg a motiváció az ügy érdekében, pedig meggyőződésem, hogy ez is szerepet játszik a döntésükben.

A legnehezebben teljesíthető elvárás (39. ábra) egyértelműen az adminisztrációs teher, a rendszeres dokumentumvezetés, 10 db válaszadó (több, mint 40%) egyértelműen erre panaszkodik és a mélyinterjúk is ezt erősítik, majd a nyomon követhetőség megvalósítása (pedig kötelező elem), illetve ugyanannyiszor említik a termelők meggyőzését, a rendszer iránti elkötelezettség megteremtését, az infrastrukturális feltételek megteremtését és a szermaradék vizsgálatok árát. Ez utóbbi más kutatásban is problémaként jelenik meg (Lehota et al., 2008)



39. ábra: A minőségügyi rendszerek működtetésével kapcsolatos legnehezebben teljesíthető előírások

Egy-egy válaszban felbukkan még a szakhatósági dokumentumok beszerzése valamint a környezetvédelmi követelmények. Az egyik interjúalany felveti a nemzetközi kereskedelmi láncok hivatalosan előírt szermaradék értékeknél szigorúbb elvárásainak nehéz teljesítése is.

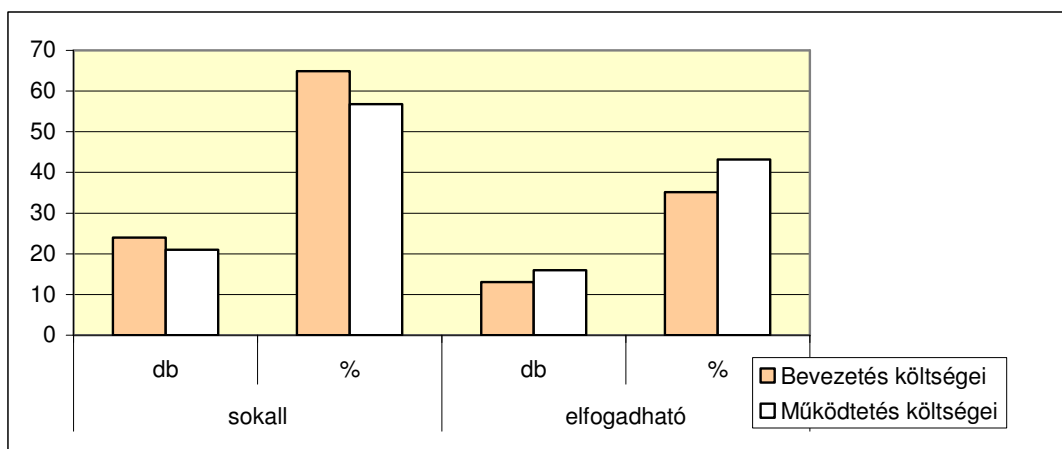
Felmerülő költségek

Korábban már említésre került, hogy a rendszert nem működtető válaszadók mindegyike a költségekkel magyarázza, hogy eddig nem vezetett be minőségügyi rendszert. A működtetők egyik legnagyobb panasza is ez, összhangban a korábbi irodalmakkal (Lehota, 2008, Farmer's Weekly editorial 1999), hogy a kiépítés, ellenőrzés és tanúsítás jelentős összegeket emészt fel, amit az árakban nem érvényesíthetnek. A bevezetés és működtetés költségeit külön-külön részletesen több kérdésen keresztül firtattam, kisebb-nagyobb sikerrel. A megítélésükre vonatkozó kérdésre nagy arányban (86%) válaszoltak, részleteit a 32. táblázat és a 40. ábra ismerteti. A bevezetés költségeit a válaszadók közel 65%-a sokallja. Indoklasként emlékeztetnék a magas külső segítség arányára és a nehézségek közül az infrastrukturális, tárgyi feltételek megteremtésére. Ideális esetben csak egyszer van rájuk szükség, de akkor nagyon nagy lehet a költségigényük. A 35%-nyi elfogadható értékelés mögött húzódhat belső kiépítési megoldás, vagy jobb induló körülmények, esetleg korábbi években egy elnyert pályázat a bevezetés támogatására. A működtetés költségeit a többség még mindig sokallja, de már kedvezőbb a megítélése.

32. táblázat: A bevezetés és működtetés költségeinek megítélése

	Sokall		Elfogadható	
	db	%	db	%
Bevezetés költségei	24	64,86486	13	35,13514
Működtetés költségei	21	56,75676	16	43,24324

Javaslatokat kértem a válaszadóktól, hogy szerintük, hogyan lehetne a felmerülő költségeiket csökkenteni és lehetőségeiket javítani. A javaslatok egyik része a túlzó dokumentálás és az egyszerűbb rendszerek mellett érvelt, sajnos csak azt felejtik el, hogy ezek világszerte alkalmazott nemzetközi rendszerek, ahol az elvárások száma a tendenciák szerint nem csökken, hanem éppen növekszik egy-egy új verzió kiadása esetén, így szerintem ez nem járható út. A másik irányzat a szaktanácsadás, a szermaradék vizsgálatok és a tanúsítás árának csökkenését javasolja, néhány helyen megemlítve az állam szerepvállalását is támogatások formájában, ha az árban nem érvényesíthetőek a költségeik, ez a javaslat egy szakmai mélyinterjúban is elhangzott. Minden interjú hangsúlyozza, hogy a termelőknek támogatásra van szüksége a rendszerek bevezetéséhez és működtetéséhez, de a támogatási javaslatok eltérőek. Ennek egyik lehetősége a direkt támogatás, a másik vélemény az áttételes, az információkhoz jutás támogatása.



40. ábra: A bevezetés és működtetés költségeinek megítélése

Arra is választ kerestem, hogy a rendszerek költségét-hasznát gazdasági számításokkal kimutatják-e, vagy mi alapján hozzák meg döntéseiket és mondanak véleményt. A helyzet lesújtó, a 35 válaszadóból egyetlen szervezet végez kalkulációt a minőségügyi rendszer eredményéről, vagyis megalapozott kijelentésről nem beszélhetünk, amikor a válaszadók 90%-a azt mondja, hogy összességében költségnövekedést eredményez a rendszer fenntartása. A mostani felmérés szerint semmilyen előrehaladás nem tapasztalható a '90-es évek közepéhez képest, mikor Sós né (1996) kifejtette, hogy alig alkalmaznak számbavételi rendszert, a minőségi hibákból eredő veszteségek többszörös fordítások követésére. A kritikám nem azt jelenti, hogy a valóság tartalmában kívánok kételkedni a kijelentéseiknek, de a biztosan árnyalná a képet, ha figyelembe vennék az eredményeit is, nem csak a költségeire hivatkoznának. Ennek megfelelően a **4. Hipotézisemet** is elfogadom, vagyis a bevezetés legnagyobb vélt akadályát nem tartom megalapozottnak. Amíg a működtetők sincsenek tisztában a saját rendszerük gazdasági eredményével, és ezt is kommunikálják a többiek felé, addig nincs mit csodálkozni, hogy akinek nem muszáj, az nem kíván minőségügyi rendszert bevezetni.

Új rendszerek bevezetése

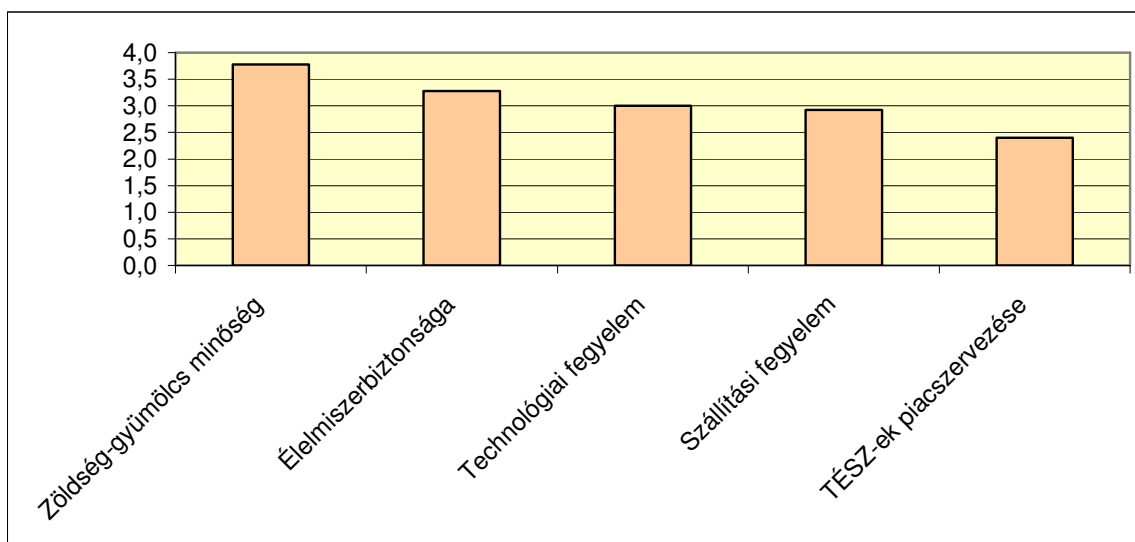
A kérdőív utolsó kérdése, hogy a válaszadók terveznek-e a közel jövőben (további) minőségügyi rendszert bevezetni. A kérdésre 30 válasz érkezett, ebből 26,7% (8 esetben) valószínűsítette további rendszer bevezetését, még hozzá 2 esetben Globalgap, 2 esetben a KMÉ védjegyet és egy ISO 22000 szabványt jelöltek meg. A nemmel válaszolók közül két esetben a meglévő rendszerük létszám bővítését tervezik, a többiek szinte kivétel nélkül akkor vezetnék be másik rendszert, ha a piac megkövetelné vagy kötelező volna. A bevezetési boom, úgy vélem a regisztrált szervezetek között lecsengett, egyrészt, mert már többségük rendelkezik vele, másrészt, aki megteheti, kivár, hátha a későbbiekben támogatással is megvalósítható. A kérdőív adataiból a kertészeti többi termelőjére direkt következtetéseket nem lehetséges levonni, de szakmai

véleményem és rálátásom alapján a nagyobb egyéni termelő vállalkozások és nem szervezetként működő egyéb termelői csoportok között továbbra is folyamatos a rendszerek bevezetése.

4.6 A magyar kertészet megítélése a kereskedelmi és feldolgozó oldal szemszögéből

Kiemelten fontosnak tartom, hogy a magyar kertészek megismerjék vevőik pontos elvárásait, tisztában legyenek azzal, hogy milyen a megítélésük, mely területeken kell és lehet fejlődniük a versenyképesség javítása érdekében. A következőkben összefoglalom a vevői oldal összesített véleményét.

Arra kértem a válaszadókat, hogy értékeljék néhány általam megadott szempontból a magyar zöldség-gyümölcsöket mindennapi tapasztalatuk alapján. Először iskolai osztályzatoknak megfelelően, azután nyitott kérdések formájában kértem a véleményüket. Az előre megadott szempontok a magyar zöldség-gyümölcs minősége, élelmiszerbiztonsága, az alkalmazott termesztéstechnológia, a termelők szállítási fegyelme és a TЭСZ-ek piac szervezése voltak. A 41. ábra iskolai osztályzatok szerint ismerteti válaszaikat. Legmagasabb értéket (3,8), de így is csak erős $\frac{3}{4}$ -et kapott a termékek minősége. Véleményükben kifejtik, hogy rendkívül ingadozó, változó, egyszerre van jelen a nagyon jó és a piaci igényeknek nem megfelelő áru, ennek megfelelően kapott több ötös osztályzatot is. A mélyinterjúkban jó, kissé magasabb minősítést kapnak, de ugyanezek a kritikák jelennek meg, bár a felkészítő oldal képviselője hangsúlyozza, hogy a termelői oldalon sokkal jobb a minőség, mint, amit a vevő a pulton tapasztalhat.



41. ábra: A kereskedelem és feldolgozó ágazat véleménye a magyar zöldség-gyümölcscről

Az élelmiszerbiztonságot szintén négyes fölé osztályozták a mélyinterjúkban, sőt elhangzott az a vélemény, hogy „azzal nekünk nincsen gondunk”. Ezzel ellentétben alig haladja meg a hármast (3,3) a vevőktől kapott érték, és jeles egyetlen egy sincs a válaszok között. Az árukkal kapcsolatban csak nyitott kérdést tettem fel, mert úgy véltem nagyon eltérő válaszok születnek majd. Jellemzően elfogadható, a nyugat-európai árakhoz képest olcsóbb vélemények érkeztek, de egy esetben ennek ellenkezője is. Megemlítették, hogy a termelőknek nem biztosít megélhetést, nagyon ingadozó. Az interjúk során is kiemelték, hogy az ár a termelőnél alacsony, hangsúlyozva, hogy a kereskedelmi árrés miatt mire a vevőhöz ér a termék nagyon megrágul. A technológiai és szállítási fegyelem már csak középezt ért a kereskedelem/feldolgozás felől, és csupán egy $\frac{3}{4}$ járt az interjúalanyoktól is. Ezzel kapcsolatosan a nyitott kérdésben a termelőkről érdeklődtem. A válaszadók több szempontból közelítettek a kérdéshez, ketten is megfogalmazták, hogy egyre kevesebben vannak. Egy vélemény szerint két nagy csoportra oszthatóak a profikra, akik főtevékenységként végzik, és a háztáji kiegészítésként termesztőkre, közöttük a különbség hatalmas. Azonos arányban vélik, úgy hogy „csekély arányuk nőtt még fel a multikhoz” és hogy jó szakemberek, csak „nagyon nehéz velük megértetni az új termelési és minőségi rendszerek jelentőségét; rábírní őket az alkalmazására, még nehezebb...”. Megemlítik, hogy nem kellően szervezett és átgondolt tevékenységek alapján szervezik munkájukat. Másik kritika, hogy nem tudnak összefogni, egy interjú magyarázattal is szolgál: „bizalomvesztettek a jelenlegi struktúrával szemben” ill. – ez már részben átvezet a következő kérdésre – tevékenységük koordinálatlan. A TЭСZ-ek piacszervezését pedig nagyon lehúzták, a mélyinterjúkban 2,1 illetve a vevői oldaltól pedig 2,4-es osztályzatot érdemeltek, ebbe biztosan belejátszott a közel múlt számos csődje és felgyülemlett problémája, de az eredmény nagyon gyenge, egyértelmű változtatásra lenne szükség.

A termelők számára a legnehezebb minőségügyi elvárás a kereskedők, feldolgozók szerint az egyenletes jó minőség és mennyiség szállítása, illetve a termelőkkal összhangban a nyomon követhetőség nehézségét emelik ki. Talán a fenti értékeknek is köszönhető, hogy saját vevői auditokat több mint 71%-uk végez legalább esetenként a termelőknél, a meglévő rendszerek, tanúsítások ellenére.

A megfogalmazott hipotézisek eredményeinek összefoglalása

Hipotézis		Eredmény
Hipotézis 1	A válaszadók szerény minőségügyi, minőségmenedzsment ismereteik alapján tévesen ítélik meg a minőség fontosságát, nem ismerik fel a versenyképességben játszott szerepét; ezért a bennük rejlő lehetőségek kiaknázására csak korlátozottan képesek.	igaz
<i>A motivációkra vonatkozó hipotézisek</i>		
Hipotézis2/1	A rendszerek bevezetésére ható legnagyobb erő a piaci nyomás, a vevők elvárása.	igaz
Hipotézis 2/2	A belső igény a válaszadók több, mint ¼ részében domináns motivációs tényező, sőt erős megkülönböztető faktornak bizonyult.	nem igaz
Hipotézis 2/3	Nagyon magas a kiépítés és az üzemeltetés külső aránya.	igaz nem igaz
<i>Alkalmazásra vonatkozó hipotézisek</i>		
Hipotézis 3/1	A kifogások és panaszok ellenére a legtöbb államilag elismert magyar TЭСZ rendelkezik valamely minőségügyi rendszerrel.	igaz
Hipotézis 3/2	Rendszerint vevői elvárásra párhuzamosan többet is működtetnek egyszerre.	igaz
Hipotézis 4	A rendszerek bevezetésének legnagyobb vélt akadálya a magas költségvonzat, ez azonban gazdaságilag nem megalapozott, mert gazdasági eredmény kimutatást, költség-haszon elemzést nem végeznek a termelők.	igaz

4.7 Új és újszerű tudományos eredmények

- Többváltozós statisztikai módszerekkel vizsgáltam a regisztrált termelői csoportok és termelői értékesítő szervezetek minőségügyi ismereteit és annak érdekében rendelkezésre álló erőforrásait, és megállapítottam, hogy általános minőségügyi ismeretük gyenge, csupán az általuk alkalmazott rendszerek követelményeivel vannak alaposabban tisztában, ezért nem tudják kihasználni a rendszerek működéséből fakadó pozitív hozadékokat. Szakember ellátottságuk átlagosan kevesebb, mint kettő fő, és a válaszadó csoportosulások csupán 26%-ában van teljes munkaidőben minőségüggyel foglalkozó munkatárs, véleményem szerint ezzel magyarázható a nagyfokú külső, szakértői függésük is.
- Minőségügyi rendszerek bevezetését kiváltó motivációikat statisztikailag elemezve arra a következtetésre jutottam, elsőként, hogy bár a külső kényszer hatása az elsődleges, már megjelent a belső motiváció, az elkötelezettség az egyenletes jó minőségű termék előállítására. A felsorolt motivációs tényezőkből faktoranalízis segítségével kialakítottam három mögöttes, látens faktort, amit külső kényszernek, külső motivációnak és belső motivációnak neveztem el, majd ezek alapulján klaszterelemzéssel a válaszadókból három elkülönülő csoportot képeztem (külső kényszer vezéreltek, külső motiváltak, belső motiváltak). A klaszterezés eredményeit diszkriminancia analízissel erősítettem meg.
- Felmértem a regisztrált termelői csoportok rendszer alkalmazási szokásait, a válaszadók 90%-a alkalmaz legalább egy rendszert, de jellemzően többet működtetnek párhuzamosan. Legnagyobb arányban a Globalgap rendszert alkalmazzák (70%), és további 14% tervezi bevezetni a közeljövőben. A rendszerekbe viszont átlagosan a tagjaiknak csupán 50%-át vonták be. Önkéntes élelmiszerbiztonsági rendszereket (20% alatt) alig alkalmaznak kivéve a hűtő és feldolgozó kapacitással rendelkezők számára kötelező HACCP rendszert. A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet 12%-uk alkalmazza legalább egy termékén.
- Kérdőíves felméréssel megkérdeztem a friss magyar zöldség-gyümölcs termékeket forgalmazó kereskedelmi és feldolgozó szektort (vevői oldalt) is a minőségügről, a magyar kertészet megítéléséről. Feltártam termelő és vevő közötti megítélésbeli különbségeket, illetve eltéréseket fedeztem fel a vevők elvárásaiban a vevők jellege szerint. A vevők csoportjai között eltérés mutatható ki a terméktuljadonságok fontosságában, míg a kereskedőknek a szűk termékminőség a fontos, addig a feldolgozóiparnak a termék biztonsága, nyomon követhetősége és a higiénia a döntő.

5. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

A jövő ellátási láncának fejlődési iránya egyértelműen a minden elemében szabályozottság felé mutat, és ez alól a kertészet sem bújhat ki, fel kell zárkóznia a többi szereplő szintjére. A kérdés csak az, hogy ez a szabályozottság mennyiben lesz önkéntes, szabadon választott vagy kötelező. A minőségügyi rendszerek egy része, különösen az alapszintű, az élelmiszer-kereskedelem és –feldolgozók számára minimumkövetelményeket tartalmazók közül már ma is van „kvázi-önkéntes”, ami a gyakorlatban szinte minden szállítás feltétele (legjellemzőbb a Globalgap). A mai viszonyok ismeretében kijelenthető, hogy a minőség-rendszerek számának növekedése ugyan lassul, de jelentőségük nem fog visszaszorulni. Végtelenül fontos, hogy az ellátási lánc minden résztvevője megértse annak az üzletmenetnek, piaci működésnek a természetét és dinamikáját, amiben érintett.

Az exportáló vagy nemzetközi vállalkozásokhoz, kereskedelmi láncokhoz beszállító vagy beszállítani kívánó magyar termelők, termelői csoportosulások előtt nem áll más út, mint a világszerte elfogadott rendszerek alkalmazása. A korábban említett értékesítési orientációk döntő hányadában a szervezetek már alkalmaznak rendszerint több minőségügyi rendszert, vagyis a helyzet nem annyira rossz, legalábbis a „fehér” szektorban működő gazdaságok esetén. Legnagyobb hátrányának a valós adminisztrációs és pénzügyi terheket tekintik, és a leggyakrabban alkalmazott alaprendszerek esetében nem beszélhetünk bevétel növekedésről, a termelési költséget megemeli az ellenőrzés és tanúsítás, viszont felárat a termelők nem tudnak elérni. A hozzáadott értéket teremtő rendszerek estén pedig a felár jellemzően a kereskedőnél csapódik le, egyetlen kivétel a biotermékek kereskedelme. Véleményem szerint nagyon fontos volna a most formálódó új közösségi minőségpolitikában a rendszerek kölcsönös megfeleltetését, összevont auditját szorgalmazó elveket, elvárásokat megfogalmazni a rendszerek tulajdonosaival szemben, a termelők párhuzamos rendszerek működtetésével járó terheinek csökkentése érdekében.

Az is megfigyelhető, hogy a bevezetésben és működtetésben túlzottan domináló külső kényszer következtében a lehetséges pozitívumokat végig sem gondolják. Legfontosabb hatásuk a termelők szemléletváltása; a minőségi szemléletük kialakítása, amely az elmúlt 15-20 évben jelent meg szélesebb körben. Az odafigyelés, ellenőrzés, az áttekinthetőbb folyamatok működés hatékonyságnövekedéséhez vezethet, valamint ha nem „papírt vesznek” rendszer kiépítés helyett, akkor érezhetően javítja a termékbiztonságot és a minőséget, ezáltal csökkenti és könnyebben kezelhetővé teszi a vevői panaszokat valamint segíti a hatósági előírások teljesítését is. Úgy gondolom, a szaktanácsadók sokszor előforduló helytelen eljárása, mely szerint egy előre kidolgozott rendszert erőltetnek a vállalkozásokra idő, energia és költség megtakarítási céllal (maguknak) szintén hátrányosan érinti a kialakulóban levő minőség szemléletet.

A termelői csoportok sikeres működéséhez kulcskérdés a kezdeti vonakodás, ellenállás legyőzése és a bizalom növelése, ami sajnos a magyar viszonyok között nagyon nehezen megvalósítható, és az itthon látott jelenlegi példák egyelőre nem is erősítik ezt a termelőkben. A nemzetközi kiskereskedelmi láncoknak ma jelentős hatalma van a beszállítók felett. Az egyéni termelőknek egyre elkeserítőbb a helyzetük a láncokkal szemben illetve a folyamatosan szigorodó termelési követelmények, a fokozott termék minőség, a termék ingadozás minimalizálása és a nyomon követhetőség erősítése ellehetetleníti polcra kerülésüket. A termelői szerveződések valamely formájának (de életképes méretben!) létrehozása segíthet kiegyenlíteni a termelők és a kiskereskedelmi láncok közötti erőkapcsolatot, valamint az ágazat tisztulását, fehéredését is elősegítheti (AKI becslés: a feketekezelet aránya 25-30%-os). Itthon is fokozódik a másodlagos együttműködések kialakulása, de ennél szűkebb termékcsoporthoz, akár egy nagy volumenben előállított termék esetében is látok lehetőséget az együttműködések kialakítására (pl. paradicsom, fűszerpaprika termelők nemzeti szintű valódi értékesítő szervezete); a világon számos példa mutatja a nemzeti szintű összefogás nemzetközi sikerét, mint az új-zélandi alma vagy kivi termesztezők sikeres együttműködése. A specializáció könnyebbséget jelenthet a termékek minőségi követelményeinek teljesítésében is.

Ugyanakkor a technológiai változások is elodázhatatlanok maradnak. A hagyományos rendszereket a növekvő hatékonyságnak, a költségcsökkentésnek kell alávetni, úgy, hogy a fogyasztói elvárásoknak megfelelő termékeket és szolgáltatásokat nyújtsanak. Az infrastrukturális – és itt mind a hagyományos elemekre, mind a technológiára, szakértelemre, és az informatikára gondolok – lemaradásunk is nehezíti felzárkózást, ezek egy része alapvetően meghatározza a higiénit, élelmiszerbiztonságot és ezeken keresztül a minőséget, ami a piacon elmaradhatatlan.

Véleményem szerint a fenti fejlesztések megvalósíthatatlanok a magyar tökeszegény kertészetekben állami, közösségi pénzek, pályázatok nélkül. A korábbi minőségüggyel kapcsolatos pályázatok mihamarabbi újraéledésére van szükség, a felmérés adataiból egyértelműen látszik egy-egy pályázati kiírás évében a bevezetett rendszerek mennyiségére gyakorolt hatása, mert a bevezetés rövid idő alatt nagy költségigényű, ami még nagyobb terhet ró a gazdálkodókra. Erre nemzeti és közösségi források is rendelkezésre állhatnának. Az EMVA vidékfejlesztési támogatásokról szóló tanácsi rendeletben (1698/2005/EK) szerepelnek a kertészeti termelők számára nyújtható támogatási lehetőségek, elsősorban élelmiszer-minőségi rendszerekben való részvételre ösztönzőként, illetve elsődleges termékek hozzáadott értéknövelésére, valamint a piacra jutási lehetőségeik javítására. A nemzeti támogatásokra vonatkozó irányelv keretein belül megoldható volna a mikro-, kis- és középvállalkozások (alig van nem ide sorolandó a kertészetek között) a mezőgazdasági termékek előállításával, feldolgozásával és marketingjével kapcsolatos beruházásainak támogatása.

Szót kell még ejtenem a szélesebb körű együttműködésekről, akár vertikális együttműködések kialakítása keretében a kereskedőkkel, feldolgozókkal; ez utóbbi termeltetési szerződésekkel részben jelen van, de a válaszok alapján a vevő és termelő közötti kapcsolatok nem kielégítőek, információáramlás alig van, de ez sajnálatosan elmondható az egyéb szereplők irányába is (szakmai szervezetek, kutató- és oktatóintézetek). Az agrárkutatói és -oktatási intézmények és szakmai szervezetek a válaszadók szerint elszakadtak a termelői szférától, a gyakorlattól, a sikerrel kecsegtető eredmények sem kerülnek ki a mindennapi életbe, az oktatási intézményekből kikerülő hallgatók pedig egyre kevesebb gyakorlatban hasznosítható ismerettel rendelkeznek. Hiszem, hogy együttműködésük minden érintett félnek az előnyére válna. Az együttműködések értelmében az oktatási intézmények és a termelők megoszthatják egymással problémáikat, közös projekteket dolgozhatnak ki a versenyképesség növekedése érdekében, a kutatások a kertészek akut problémákra keresnék a választ, az intézmények tanulói pedig gyakorlati tapasztalatot szereznének a közös munka során.

A hazai piacra illetve feldolgozóknak értékesítő gazdáknak javaslom egy hatósági ellenőrzéssel kombinált rendszert kialakítását, ahol igazolást vagy tanúsítványt szerezhetnek az alapfeltételek és a legfontosabb vevői követelések teljesítéséről. A rendszer a belföldi piaccal rendelkező termelők esetén kiválthatná a külföldi alapfeltétel-rendszereket, kisebb költséggel járna, és az az előnye is megvolna, hogy az állami irányítás sokkal több adattal rendelkezne a termelői körrel. Továbbá megfontolandónak tartom, hogy a hatóság ismerje el az önkéntes rendszerek működtetését (pozitív diszkrimináció), és kockázatbecslés alapján értékeljék a vállalkozások színvonalát, az ellenőrzési gyakoriság szükségességét.

Fogyasztói védjegyből a magyar piacon sok áll rendelkezésre, de ismertebb, valódi rendszeresen (független még jobb volna) ellenőrzött minőségbiztosítási rendszernek talán csak a KMÉ rendszerét fogadom el. Javaslom egy kifejezetten kertészeti termékek számára létrehozott tanúsítási rendszert, amely esetleg összeköthető a korábban említett hatósági integrált ellenőrzéssel. Ennek lehetőségét a KMÉ rendszeren belül a kertészeti termékek fokozott kiemelésére szolgáló alprogramban látom (pl. „KMÉ friss” néven), de sikerességének feltétele a jó közösségi marketing tevékenység melléhelyezése!

Javaslatok további kutatási feladatokra:

1. A jelenlegi termelői szerveződések alapos vizsgálata, életképesség, termelői érdek- és jogvédelem szempontjából, javaslatot tenni, ha szükséges a mostani struktúrák megváltoztatására.
2. Olyan ösztönző és támogatási rendszer kidolgozása, amely az életképes és valóban piacorientált vállalkozásokat hozza helyzetbe, és nem szétteríti a rendelkezésre álló forrásokat minden termelő között.
3. Az élelmiszer-feldolgozók részletes vizsgálata, annak érdekében, hogy azonosítsuk a kereskedők és feldolgozók elvárásait a kertészeti termékekkel szemben, megvizsgáljuk, hogy az értékesítési irányok eltérése mennyiben befolyásolja termék minőség preferenciájukat, annak érdekében, hogy a termelők a vevői szektoruknak célzottan, minél jobban teljesítsék elvárásait.
4. A kertészeti termékek és termelők számára egy költséghatékonyabb, alapfeltétel ellenőrzési rendszer kidolgozása, amely a belföldi vevőknél kiválthatja a nemzetközi alapfeltétel rendszereket, ezen felül pedig megvizsgálni egy magas minőségű kertészeti termékek esetében alkalmazható védjegy rendszer lehetőségét és annak közösségi marketingjét.

ÖSSZEFOGLALÁS

A globális élelmiszer rendszerek egyre inkább a bizalomra és a szimbolikus dimenziókra épülnek, és ehhez nyújtanak információt és segítséget a minőségügyi rendszerek. A minőségügyi tanúsítási rendszerek száma és az általuk lefedett területek folyamatosan növekednek. A rendszerek alapvető feladata a fogyasztói bizalom visszaszerzése, az élelmiszertermékek minőségének és kiemelten biztonságának a szavatolása.

A dolgozat első részében áttekintettem az elsődleges élelmiszer előállítókra vonatkozó hatósági előírás kereteket, majd a minőségügyi rendszerek általános alapjait, végül a számukra szóba jöhető rendszereket rendszereztem és ismertettem, mert a rendszerek elburjánzása következtében az érintettek sem tudnak eligazodni.

A hazai zöldség és gyümölcs termesztők ismeretlen sokasága közül a regisztrált termelői csoportokat (TCS) és elismert termelői értékesítő szervezeteket (TÉSZ) választottam a kutatás alapsokaságának, egyrészt a meglévő nyilvántartásuk miatt, másrészt az Európai Unió piaci rendtartásában betöltött szerepüket figyelembe véve. Primer kérdőíves felmérés keretében vizsgáltam a témával kapcsolatos attitűdjüket, ismereteiket, motivációikat, alkalmazott rendszereiket, szakember ellátottságukat és az elért eredményeiket, nem elhanyagolva a felmerülő nehézségeiket. Megkérdeztem továbbá a kereskedelmi és élelmiszer-feldolgozó oldalt a zöldség-gyümölcs minőséggel és előállítóikkal szembeni elvárásaikról, valamint mélyinterjú keretében a hatósági, a felkészítő-szakértői és a szakmai szervezet egy-egy képviselőjét annak érdekében, hogy összehasonlíthassam a különböző nézőpontokat.

Megállapítottam, hogy a hazai TCS-ok és TÉSZ-ek általános minőségügyi ismerete gyenge, a szakember ellátottságuk szerény, ennek ellenére többségük működtet minőségügyi rendszert, sőt gyakoribb a párhuzamos alkalmazás. A legfőbb motiváció a piac megtartás, a vevői elvárás, de már itthon is megjelent az elkötelezettség a rendszerek bevezetésére. A motivációk alapján három határozott csoportot azonosítottam a válaszadók között, a külső kényszer, a külső motiváció és a belső motiváció vezérelte csoportokat. Ennek megfelelően az alkalmazásból származó legfőbb előnyük a piacaik megtartása és bővítése, valamint termékeik minőségének fokozása. A bevezetés legnagyobb akadálya és egyben az alkalmazók legfőbb nehézsége a magas költségigény, ugyanakkor nagy számban vesznek igénybe külső szakértőt, felkészítőt, és gazdasági számításokat egyetlen kivétellel nem végeznek, a rendszerek pozitív hozadékait nem számszerűsítik.

A válaszadó kertészeti termelők és kereskedelmi, feldolgozó vevők rendszer-tényező fontossági rangsorának megítélésében nincs jelentős különbség, de az élelmiszerbiztonság érezhetően fontosabb a kereskedelmi/feldolgozó oldalnak, sőt a kis mintaszám alapján nem egyértelmű, de eltérés mutatkozik a kereskedők és feldolgozók megítélésében is.

SUMMARY

Global food systems are increasingly based on trust and symbolic dimensions and quality systems are to provide information and assistance for those. The number of and the areas covered by quality certification systems are steadily rising. The fundamental task of these schemes is to regain consumer confidence and guarantee the high quality and security of food.

In the first part of the thesis I reviewed the official legislation frames for the primary food producers, then the foundations of quality systems in general, and finally I systematized and described the relevant systems as due to the proliferation of the schemes those affected are unable to navigate.

The registered producer groups (PG) and producers' organizations (PO) have been selected from the multitude of Hungarian fruit and vegetable growers for the population of the research; on the one hand due to their existing registry, on the other taking into account their role of the market organization of the European Union. Primary questionnaire survey examined their attitudes on the subject, their knowledge and motivation, the applied systems, their supply of trained colleagues and their achievements, not neglecting the arising difficulties. Furthermore, I asked the food processing and retail side about their expectations against the quality of fruit and vegetables and their suppliers and I performed in-depth interviews with three persons representing the authority, the consultancy and the professional organisations in order to compare the different viewpoints.

I found that the Hungarian PGs and POs have a poor general knowledge of quality, the number of their trained employees is modest, yet most of them operate a quality system, and the parallel application is even more common. The main motivation is the retention of their market, fulfill their clientele's requirement, but the commitment of the producers for implementing the schemes has also appeared. Three respondent groups have been identified based on the motivations: the external pressure-driven, external motivation-driven and internal motivation-driven groups. Accordingly, the main advantages of the applications are retaining and expanding their markets and enhance the quality of their products. The greatest barrier to the introduction and also the main difficulty of the adopters is the high cost, same time they hire a large number of external experts. Economic calculations with one exception are not taken, they do not quantify the positive benefits related to system.

The priority ranking of the assessment of system factors does not show significant difference among the respondent groups (producers, retailers, processors) but food safety is significantly more important in retail/processor side, due to the small number of samples it was not totally univocal, but there is a discrepancy in the perception of retailers and processors as well.

IRODALOMJEGYZÉK

1. ACHIGAN-DAKO E.– KAHANE R. (2010): Reviving horticulture in Africa, PROTA, July-Dec 2010, 9, 1-3 p., Ecomedia Limited, Nairobi, Kenya
2. AGRAWAL, N. et al. (2005): The effects of self-construal and commitment on persuasion, *Journal of Consumer research*, 25 (3) 241-263 p.
3. BABBIE, E. (1998): A társadalomtudományi kutatás gyakorlata, Balassi Kiadó, Budapest 181-188, 283-284 p.
4. BÁLINT J. (szerk.)(2009): Vidékfejlesztés – Vidékfejlesztési menedzsment és marketing, CopyCAT, Budapest, 47-54 p.
5. BALOGH A. – FÖLDESI T.(2003): A minőségügy nemzetközi értelmező szótára, EOQ MNB, Budapest,180 p.
6. BALOGH A. (2010):ISO 9004:2009 – A fenntartható siker irányítása, *Minőség és Megbízhatóság*, (3) 131-139 p.
7. BÁNÁTI D. – LAKNER Z. (2002): The food safety issue and the consumer behavior in a transition economy: A case study of Hungary. *Acta Alimentaria*. 30 (1) 21-36 p.
8. BÁNÁTI D. – POPP J (szerk.) (2006): Élelmiszerbiztonság a nemzetközi kereskedelem tükrében, (Agrárgazdasági Tanulmányok), AKI, Budapest, 2006.(1) 141 p.
9. BENE L.– NÉMETH L. (2003): Csatlakozás az Európai Unió zöldség-gyümölcs ágazatához, (Európai Füzetek 3.), Budapest, 2003, 2-40 p.
10. BERDE CS. (2000):Minőségmenedzsment a mezőgazdaságban, *Gazdálkodás*, XLIV. (1) 34-42 p.
11. BESWELL, D. – KAINED, G. (2004), “Understanding the impact of context: a new approach to understanding the adoption of improved pest and disease management practises”, Proceedings of the 20th Annual Conference of the Association of International Agricultural and Extension Education, Dublin, Ireland. 24-27 May.
12. BHASKARAN, S. et al. (2006), “Environmentally sustainable food production and marketing. Opportunity or hype?”, *British Food Journal*, 108. (2) 677-90 p.
13. BÍRÓ G. – BÍRÓ Gy. (2000): Élelmiszerbiztonság, Táplálkozás-egészségügy, Agroinform Kiadó, Budapest, 19-205 p.
14. BOTOS, E. (1994): Eredetvédelem és márkázás a gyakorlatban, GATE VTI Eredetvédelmi Konferencia kiadvány, Gödöllő
15. CAMPDEN BRI (2005): JÓ GYÁRTÁSI GYAKORLAT - GMP Útmutató a magyar élelmiszeripar számára, Campden, Budapest 4-8 p.
16. CARRUTHERS, G. (1999), “Environmental Management Systems and ISO 14000 in Australia – on and off-farm implementation and policy development”, Adding Value

- through Environmental Marketing: Opportunities for Food Producers, Processors and Retailers, Proceedings of the Conference, Madison, Wisconsin, USA, 6-7 December, 1999. Institute for Agriculture and Trade Policy, Minneapolis, 63-76 p.
17. CHANG, H. – KRISTIANSEN, P. (2004), “Selling Australia as clean and green”, Working Paper No. 2004-8, in Series in Agricultural and Resource Economics, Graduate School of agriculture and Resource Economics & School of Economics, University of New England.
 18. CRAMÉR, H. (1999). Mathematical Methods of Statistics, Princeton University Press
 19. CSATH M. (2003): A Fekete Év, Kairosz Kiadó Kft, Budapest, 228 p.
 20. CSETE L. – LÁNG I. (1999): Az agrárstratégia minőségi dimenziói. In: GLATZ F. (szerk.): Minőség- és agrárstratégia, MTA, 15-37 p.
 21. CSETE L. – LÁNG I. (2005):Az agrár- és vidékfejlesztés fenntartható rendszere, *Gazdálkodás XLIX.* 3-15 p.
 22. CSISZÁR P (2007): Food Quality Schemes and Competition Rules, Food Quality Certification – Adding value to farm produce, 2007. február 5., Brüsszel, Belgium
 23. DEMING, W. E. (1982): Quality. Productivity and Competitive Position. MIT. Cambridge. 146 p.
 24. DG AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT (2008): Background paper to the Green paper on Agricultural Product Quality, Working documents, 1-20 p.
 25. DG JRC-IPTS (2006): Structured inventory of existing food quality assurance schemes within the EU-25, EU reports, 1-34 p.
 26. DÖRNYEI K. (2008): Bioélelmiszer fogyasztási szokások: Szegmentálás és a bizalom fontossága, *Marketing & menedzsment*, 2008. 42 (4) 34-42 p.
 27. DRIES, L. – MANCINI, M. C. (2006): Food quality assurance and certification schemes. Stakeholder Hearing, Background Paper, EU 22103 EN, 34 p.
 28. DUNCERS, C (2003): Environmental and social standards, certification and labelling for cash products, FAO, Rome, 1-120 p.
 29. ELLIOT, G.R. – CAMERON R.C. (1992): Consumer Perception of Product Quality and the Country of Origin Effect, *Journal of International Marketing* 2/2, 49-62.p.
 30. EOQ MNB (2007): Minőségirányítási rendszer-menedzser képzés anyag, Budapest
 31. ERNYEI GY. – SIPOS L. (2006): Minőségmenedzsment, Aula Kiadó, Budapest, 85-107 p.
 32. FAO (2003): Environmental and social standards certification and labelling for cash crops, FAO, Róma
 33. FARMERS WEEKLY (editorial) (1999): Farm assurances, 131 (18) 5 p.

34. FEIGENBAUM, A. V. (1991): Teljes körű minőségssabályozás, Ex Qualitas Libri Kft, Budapest
35. FEINER P. (2009): Impact of the retail sector on the value chain, előadás, IAMA 19th World Forum and Symposium, 2010. június 20-23, Budapest, 19 p.
36. FLACHOWSKY, G (2002): Bewertung der Lebensmittelsicherheit – Beitrage der FAL zur weiteren Verbesserung Landbauforschung Volkenrode (52) 1-7.
37. FÖLDESI, T. (2004): Szabványosítás. Minőség, Tanúsítás, Műegyetemi Kiadó, Budapest
38. FÜSTÖS ZS. ET AL. (1999): A minőségbiztosítás hatása a posztharvest műveletekre, *Új Kertgazdaság* 31 (4) 128-130 p.
39. GAÁL B (1995): Közösségi marketing az agrárgazdaságban, Mezőgazda Kiadó, Budapest 20 p.
40. GAVIN, D (1996): A minőség menedzselése. In: TENNER, A. R. - DE TORO, I. J. (szerk.): *TQM – Teljes körű minőségmenedzsment*, Műszaki Kiadó, Budapest
41. GAWRON, J-C, THEUVSEN, L. (2009): Certification schemes in Central and Eastern Europe: A Status Quo Analysis in the agrifood sector, *Polish Journal of Food and Nutrition Science*, 59 (1) 5-10 p.
42. GIOVANUCCI, D –PONTE, S. (2005): Standard sas a new form of social contract? Sustainability initiatives int he coffee industry, *Food Policy* (30) 284-301 p.
43. GLOBALGAP (2009): Annual Report, 2009, Food Plus Gmbh, Köln, Németország 25 p.
44. GLOBALGAP (2010): Annual Report, 2010, Food Plus Gmbh, Köln, Németország 28 p.
45. GOLAN, E. et al.. (2003):Traceability in the US food supply: Dead end or superhighway? *Choices* (2) 17-20 p.
46. GYŐRI P. (1996) 67 kérdés az ISO 9000-es szabványsorozat alkalmazásáról. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest. 179 p.
47. HAJDUNÉ, I. – LAKNER, Z. (1999): Az élelmiszeripar gazdaságtana; Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó; Budapest
48. HAJDUNÉ ET AL. (2007): Consumer behaviour in the Hungarian beer market, *Studies in agricultural economics*, (106) 89-104 p.
49. HARKER, F. R. ET AL. (2003): The case for fruit quality: an interpretive review of consumer attitudes, and preferences for apple. *Postharvest Biol. Technol.* (28) 333-347 p.
50. HARNOS ZS. – LADÁNYI M. (2005): Biometria agrártudományi alkalmazásokkal, Aula Kiadó, Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest 133-147., 179-267., 269-330. p.
51. HARRISON-WALKER L. J. (1995): The relative Effects of National Stereotype and Advertising Information on the Selection of a Service Provider: An empirical Study, *Journal of Services Marketing* 9/1, 28-32.p.

52. HATANAKA et al. (2005): Third-party certification in the global agrifood system, *Food Policy*, (30) 354-369 p.
53. HOFMEISTER-TÓTH Á. ET AL. (2009): Changes in consumer behavior patterns in the light of sustainability, Sustainable Consumption 2009 Conference, 2009. szeptember 24., Budapest, 75-85 p.
54. JAEGER, S. R.(2006): Non-sensory factors in sensory science research, *Food Quality and Preference* (17) 132-144 p.
55. JAFFEE, S. (2003): From challenge to opportunity: Transforming Kenyan fresh vegetables trade in the context of emerging food safety and other standards. (Agricultural and Rural Development Working Paper 10.) World Bank, Washington, DC
56. JAHN, G. – SCHRAMM, M. – SPILLER, A. (2004): Trust in Certification procedures: An Institutional Economics Approach Investigating the Quality of Audits Within Food Chains. Conference Proceeding presented at the 14th World Food and Agribusiness Forum, June 12-15, 2004, Montreux, Switzerland.
57. JENEI M. (2010): Védénék a magyart, de nem tudják mi az, www.index.hu, 2010. június 16.
58. JOHANSSON, J. K. (1988): Determinants and Effects of the Use of Made in Labels, *International Marketing Review*, 6/1. 47- 58 p.
59. JUHÁSZ A. et al.. (2010): Minőségi rendszerek szerepe a hazai élelmiszergazdaságban, (Agrárgazdasági Könyvek), AKI, Budapest 177 p.
60. JUHÁSZ, CS (2001): Minőségbiztosítás a mezőgazdaságban, Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest 13-26 p., 31-21 p.
61. JURAN, J. M. (1988): Quality Control Handbook, McGraw Hill, New York, USA 125 p.
62. KÄFERSTEIN, F. K. et al. (1995): Food Safety and Public Health. *Food Control*, 6 (5) 253-259 p.
63. KÁLMÁN, Z (2010): EU-s oltalom – egy kihasználható lehetőség, *Az Európai Unió Agrárgazdasága*, 15 (1-2) 8-10 p.
64. KAYNAK, E – KARA, A (2002): Consumer perceptions of foreign products: An analysis of product-country images and ethnocentrism, *European Journal of Marketing*, XXXVI. (7/8) 928-949 p.
65. KEARNS, B. (2005):Barriers and drivers to system uptake in Agri-food Value chains and Strategies for effective Implementation of Practice Change, Department of Primary Industries, Melbourne, Australia, 54 p.
66. KOLLÁR, G (2008): A minőségügy alapjai. Jegyzet. Budapesti Corvinus Egyetem, Árukezelési és Áruforgalmazási Tanszék, Budapest

67. KOTLER P. (2001): Marketing menedzsment, 3. kiadás 209-241. p
68. KOVÁCS, B. (2003): A tanúsító védjegy és a minőség, *Gazdálkodás* 47 (6), 63-68.o.
69. KOVÁCS D. (2009): A Hungária Öko Garancia Kft. publikus jelentése a 2008. évi ellenőrzési és tanúsítási tevékenységéről, Budapest
70. KNIGHT, G. A. (1999): Consumer Preferences for Foreign and Domestic Products, *Journal of Consumer Marketing*, Volume 16/2
71. KSH (2010): Magyarország Mezőgazdasága, Általános mezőgazdasági összeírás, előzetes adatok, KSH, Budapest
72. LACZAY P. (2008): Élelmiszer-higiéna, Élelmiszerlánc-biztonság, Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest 649 p.
73. LEHOTA J. – LAKNER Z. – TOMCSÁNYI P. (1999): Fogyasztás, marketing és minőség a mezőgazdaságban. In: *Minőség és agrárstratégia*. Gatz Ferenc Magyar Tudományos Akadémia, Budapest. 59-82.p.
74. LEHOTA J. (szerk) (2001): Marketingkutató az agrárgazdaságban, Mezőgazda Kiadó, Budapest 27-45 p.
75. LEHOTA et al. (2008): A nyomon követési rendszer helyzete és fejlesztése a hazai friss (funkcionális) zöldség-gyümölcs szektorban, *Élelmiszer, táplálkozás és marketing*, 5. (2-3) 35-39 p.
76. LEWITT, L. (1983): The Globalization of Markets. *Harvard Business Review* (61)
77. MAHESWARAN, D (2006): Country of Origin Effects: Consumer Perceptions of Japan in South East Asia, Working Papers No. 6, Center for Japan-US Business and Economic Studies, The Leonard N. Stern School of Business, New York University 1-18 p.
78. MALOTA E. (2003): Fogyasztói Etnocentrizmus – A sztereotípiák, az etnocentrizmus és az országeredet imázs hatása a hazai és a külföldi termékek megítélésére, Ph. D. Értekezés, Budapesti Közgazdaságtudományi és Államigazgatási Egyetem
79. MARSALEK S. (2006): Környezeti állapot, mezőgazdaság, fenntartható fejlődés, *Gazdálkodás*, L. (15) Különkiadás, 12-27. p.
80. MARTIN, I. M A – EROGLU, S. (1993): Measuring a Multi Dimensional Construct: Country Image, *Journal of Business Research*, (28). 191- 210. p.
81. MARTINEZ, V. – BITITCI, U S (2006): Aligning value propositions in supply chains, *International Journal of Value Chain Management*, 1 (1) 6-18 p.
82. MEIER-PLOEGER, A – VOGTMANN, H (szerk): Lebensmittelqualität – ganzheitliche Methoden und Konzepte. (Alternative Konzepte 66) Verlag C.F. Müller, Karlsruhe, 18-25 p.

83. MERKEL K. – TÓTH K. (2011): A mezőgazdaság adózása különös tekintettel az egyéni gazdaságokra, (AKI tanulmány), Budapest
84. MICHAELIS, M (2008): The effects of country of origin and corporate reputation on initial trust: An experimental evaluation of the perception of Polish consumers, *International Marketing Review*, Emerald Group Publishing Limited 25 (4) 404 – 422 p.,
85. MIKÁ CZÓ A. (2007): A minőség- és biztonságmenedzsment szerepének és hatékonyságának ökonómiai vizsgálata a hazai baromfi-feldolgozó szektorban, doktori értekezés, SZIE, Gödöllő
86. MIKÓ GY (2010): Minőségértelmezés ábrája in Balogh Albert ISO 9004:2009 - A fenntartható siker irányítása, *Minőség és megbízhatóság* (3) 131-139.
87. MOLNÁR P.(1992): Az élelmiszerminőség meghatározásának újabb szempontjai, *Élelmész Ipar*. XLV. (10) 379-385. p.
88. MOLNÁRNÉ STADLER K. – SEMBERY P. (1999): Minőségbiztosítás a mezőgazdaságban, in Glatz F. (szerk.): *Minőség és Agrárstratégia*, MTA, Budapest, 39-58 p.
89. MOSKOWITZ, H. R. (1994): Food Concept and Products: Just-in-Time Development, Food and Nutrition Press, Trumbull, CT.
90. MYERS, P., COATH, E., CUTHBERTSON, B., BALMER, C., BALMER, B. (2004), Beyond Price and Quality: Understanding Credence Attributes of Food Products in Victoria's Priority Markets, Department of Primary Industries, Melbourne, .
91. NADVI, K – WALTRING, F (2002): Making Sense of Global Standards. INEF Report 58/2002 INEF-University of Duisburg, Duisburg
92. NADVI, K. M. – WALTRING, F. (2004): "Making Sense of Global Standards. In: SCHMITZ, H. – ELGAR, E. (szerk): *Local Enterprises in the Global Economy: Issues of Governance and Upgrading*, 53-94 p.
93. NAGASIMA A. (1970): A Comparison of Japanese and U.S. Attitudes Toward Foreign Products, *Journal of Marketing*, (34). 95-100.p.
94. NEUMEISTER, L (2004): Moving towards pesticide reduction, PAN Germany, Hamburg, 2004, 21-22 p.
95. NÉMETH L. (2010): Szóbeli közlés 2010. 12.14, VM, Budapest
96. NÓTÁRI M. (2008): A kertészeti- és élelmiszeripari hungarikum termékek primer vizsgálata, különös tekintettel a Dél-alföldi Régióra, Doktori értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest
97. OECD (2006): Agricultural Codes and Schemes, OECD Directorate for Food Agriculture and Fisheries, Párizs, Franciaország

98. OLINS, W. (2004): A márkák, Jászöveg Műhely Kiadó 325 p.
99. OLSEN, P.(2009): Traceability Process Mapping. Standard methods for analysing material flow, information flow and information loss in food supply chains, In Donnelly, K. A-M, Olsen, P. Ed. Harmonizing methods for food traceability process mapping and cost/benefit calculations related to implementation for electronic traceability systems Nofima report 15/2009.
100. ORBÁNNÉ NAGY M. (2003): Az élelmiszerfogyasztás és a fogyasztói árak konvergenciája Magyarország és az Európai Unió között; Agrárgazdasági tanulmányok
101. OZRETIC-DOSEN, D – SKARE, V – KRUPKA, Z (2007): Assessments of country of origin and brand cues in evaluating a Croatian, western and eastern European food product, *Journal Business Research*, 60 (2), 130-136. p.
102. ÓSZ, CS. – KELEMEN G. (2008): 3 év – 13 díjazott vállalkozás A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj jelene és jövője, *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 54. (1) 60-63 p.
103. ÓSZ CS (2010): Újdonságok az élelmiszerkönyvi szabályozásban, *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 56 (1) 35-41p.
104. PALLAGINÉ, B. E. (1999): Minőségbiztosítás, Mezőgazda Kiadó, 18 p.
105. PAYNE, M. et al.. (1999): “On-farm quality assurance programs: a survey of producer and industry leader opinions”, *Journal of Dairy Science*, 82 (10) 2224-30 p.
106. PHILIPPIDIS, G. – SANJUAN, A. (2002): Territorial Products Associations in Greece, *Journal of International Food Agrobusiness Marketing*, 14 (1) 25-46 p.
107. RÁCZ E. ET AL. (1986): A hazai élelmiszer-ipari minőségpolitika időszerű kérdései, *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, XLII. K, (4) 251 p.
108. RÁCZ E. (1997): Minőségügyi ismeretek az élelmiszer-gazdaságban, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 167 p.
109. RADICS L. (szerk) (2001): Az ökológiai gazdálkodás fogalma, helyzete a világon, Európában és hazánkban, Ökológiai gazdálkodás, Dinasztia Kiadó, Budapest 13-23 p.
110. REARDON, T. ET AL. (2001): Global change in agrifood grades and standards: agribusiness strategic responses in developing countries. *International Food and Agribusiness Management* 2 (3) 421-435 p.
111. REGATTIERI, A. – GAMBERI, M. (2007): Traceability of food products: General framework and experimental evidence, *Journal of Food Engineering* 1 (2) 347-356 p.
112. RESENDE-FILHO, M. (2007): A principal-agent model for investigating traceability systems incentives on food safety. In 105th International marketing and international trade of quality food products, Bologna, Italy, Március 8-10.

113. RIDDLE, J – FORD, J (2008): Report of 2008 IFOAM General Assembly in Vignola, Italy, június 22-24., 2 p.
114. ROSZIK P. ET AL. (2009): Jelentés a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. 2008. évi tevékenységéről, Budapest
115. SCHERER, R (2002): What does it mean – quality of biological materials? In: Sustainable Food Production, Central and Eastern Europe in the 21st Century workshop, Subotica, Serbia, október 3-5. 47-53 p.
116. SCHWARTZ, B. (2004): The Paradox of Choice, Chapter 1, Harper Collins, New York, USA
117. SEBŐK A. (szerk.) (1996): Jó Gyártási Gyakorlat (GMP). Útmutató a magyar élelmiszeripar számára. Unidó Kiadó, Budapest. 158 p.
118. SEBŐK A. (2001) szerk.: Élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás, BME vegyészmérnöki kar, Jegyzet, 85-190. p.
119. SEGHEZZI, H. D. (2003): A minőségmenedzsment szerepe a jövő Európájában, Magyar Minőség, (12) 2-5 p.
120. SENNESET, G. – FORAS, E. (2007): Challenges regarding implementation of electric chain traceability, *British Food Journal*, 109(10) 805-818 p.
121. SHEWFELT, R. L. (1999): “What is the quality?” *Postharvest Biology and Technology*, 1999, 15, 197-200.
122. SODERLUND, R – WILLIAMS, R – MULLIGAN, C (2008): Effective adoption of agri-food assurance systems, *British Food Journal* 110 (8) 745-761 p.
123. SOLTÉSZ M. – NYÉKI J. – SZABÓ Z. (1998): Minőségi Gyümölcsstermesztés, (Agro-21 füzetek), (25) 97-105. p.
124. SÓSNÉ GAZDAG M. (1996): Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban. Mezőgazda Kiadó, Budapest 82-88 p.
125. SOUSA MONTEIRO, D. M. – CASWELL, J. A. (2006): Traceability adoption at the farm level: An empirical analysis in the Portuguese pear industry. In: 2006 American Agricultural Economics Association, Long Beach, California, USA
126. STEENKAMP, J-B. E. M. – VAN TRIJP, H. C. M. (1996): Quality guidance: A consumer-based approach to food quality improvement using partial least squares. *European Review of Agricultural Economics*, 23 (2) 195-215 p.
127. SYKUTA, M (2005): Agricultural organization in an era of traceability, *Journal of Agricultural and Applied Economics*, 37 (2) 365-377 p.
128. SZABÓ E. (2006): Az eredet- és minőségjelzők alkalmazásának lehetőségei és feltételei a marketingkommunikációban, Doktori értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem

129. SZABÓ J. (2010): Bizalomerősítés, avagy tiltott gyümölcs, *Az Európai Unió Agrárgazdasága*, 15 (9) 11 p.
130. SZAKÁLY Z. ET AL. (2008a): A hagyományos magyar élelmiszerek újrapozicionálásának lehetőségei a fogyasztói vélemények tükrében I., *Élelmezési ipar*, 62 (8) 235-240. p.
131. SZAKÁLY Z. ET AL. (2008b): A hagyományos magyar élelmiszerek újrapozicionálásának lehetőségei a fogyasztói vélemények tükrében II. *Élelmezési ipar*, 62 (9) 265-272. p.
132. SZEITZNÉ DR. SZABÓ M: Az élelmiszerbiztonság helyzete és jogi szabályozása az Európai Unióban. In: BALLA – SÍRÓ (szerk.): *Élelmiszerbiztonság és –minőség* Mezőgazda Kiadó 97-99 p.
133. SZÉKELY G. (2009): *FMCG Marketing*, Aula Kiadó, Budapest, 191 p., 288-291 p.
134. SZÉKELY M. – BARNA I (2003): *Túlélőkészlet az SPSS-hez*, Typotex Kiadó, Budapest 66-70 p.
135. SZELENYI L.(2004): Többváltozós gazdasági problémák statisztikai elemzése, Főkomponens analízis, Klaszteranalízis. In: SZŰCS I. (szerk.): *Alkalmazott statisztika*. Agroinform Kiadó, Budapest, 405-447 p.
136. SZIGETI F. et al. (2003): *Minőségirányítási ismeretek mezőgazdasági és ipari kis- és középvállalkozások számára*, Nyíregyházi Főiskola, Nyíregyháza, 2003
137. SZILÁGYI J. E. (2008) Földrajzi árujelzők szabályozása a multilaterális nemzetközi megállapodásokban, *Miskolci Jogi Szemle* III (2) 95-102 p.
138. TAYLOR, E (2001): "HACCP in small companies: benefit or burden?" *Food Control*, (12) 217-22 p.
139. TEE, E. – BOLAND, A. – MEDHURST, A. (2006), "Voluntary adoption of environmental management systems in the Australian wine and grape industry depends on understanding stakeholder objectives and drivers", *Australian Journal of Experimental Agriculture*, 47 (3).
140. TIJSKENS, L. M. M. et al. (2006): *Modelling for Globalisation*, In: *Proceedings of the Fourth International Conference on Managing Quality in Chains*, Bangkok, Thailand, 2006. Augusztus 7-10. 51-58 P.
141. TÓTH CS. L. (2007): Hat szigma, Siker vagy Ámítás? *Magyar Minőség* XVI (12) 2-11 p.
142. TÖRÖK A. (2010): *Árujelzők, védjegyek, földrajzi árujelzők összefüggései, magán közlés, emailben*
143. ZOBOR E. (2007): *A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek egyedi tulajdonságainak védelme itthon és az Európai Unióban* Budapest, FVM

144. ZOBOR E. (2009): Szigorúan védett imázs – Közösségi oltalom alatt a Budapesti téliszalámi. *Élelmiszer*, XVII (5) 38-39 p.
145. VÁMOS GY (2010): Szóbeli közlés, telefon beszélgetés, OKSZ, Budapest
146. VAN WEZEMAEL, L. et al. (2010): European consumers and beef safety: Perceptions, expectations and uncertainty reduction strategies, *Food Control* 21 (6) 835-844 p.
147. VARGÁNÉ SZŰCS E (2005): Minőségmenedzsment, Campus Kiadó, Debrecen
148. WILLER, H. - KLICHER, L. (szerk.), (2009): The World of Organic Agriculture 2009: Summary in The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2009, IFOAM, Bonn, FiBL, Frick, ITC, Geneva 19-24 p.
149. WORLD BANK (2009): World Development Report, WB, econ.worldbank.org
150. WU et al. (2010): Socio-technical innovations for total food chain safety during the 2008 Beijing Olympics and Paralympics and beyond, *Trends in Food Science and Technology* (21) 44-51 p.

Törvények, rendeletek

509/2006/EK Tanácsi Rendelet

510/2006/EK Tanácsi Rendelet

834/2007/EK Tanácsi rendelet az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről és a 2092/91/EGK rendelet hatályon kívül helyezéséről,

628/2008 Bizottsági rendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 1898/2006/EK rendelet módosításáról 889/2008/EK Bizottsági rendelet az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról;

1235/2008/EK Bizottsági rendelet a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról.

Az Országgyűlés 77/2008. (VI. 13.) OGY határozata a hungarikumok védelméről

122/2008. (XI. 28.) OGY határozat a hízott kacsából és libából előállított termékek védelméről

Elektronikus hivatkozások

www.businessdictionary.com/definition/best-practice.html

www.fao.org/docrep/meeting/006/y8704e.htm

www.sqfi.com/SQF_1000_Guide.pdf

www.tracefood.org, trace.eu.org

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_hu.pdf

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/10/1692&format=HTML&aged=0&language=HU&guiLanguage=en>

www.hungarikum.eu

Ábrajegyzék

1. ábra: A minőségügy értelmezése
2. ábra: A minőségügy grafikus értelmezése
3. ábra: A minőségfelügyelet fejlődésének fázisai
4. ábra: A minőségirányítás folyamatmodellje
5. ábra: GXP-k a farmtól az asztalig
6. ábra: Néhány ökológiai gazdálkodási rendszer logója
7. ábra: A régi és az új közösségi öko logó
8. ábra: GLOBALG.A.P logó, amivel fogyasztóként nem találkozhatunk
9. ábra: Európai uniós földrajzi árujelzők és a hagyományos különleges termék védjegyek
10. ábra: A HÍR és a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy
11. ábra: A Magyar Termék Nagydíj és a Magyar Termék védjegy
12. ábra: Premium Hungaricum védjegy
13. ábra: A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj védjegye
14. ábra: A szervezetek válaszadási aránya szerinti megoszlása típusonként
15. ábra: A válaszadó csoportosulások régiós megoszlása
16. ábra: A válaszadó csoportosulások gazdasági forma szerinti megoszlása
17. ábra: A kereskedelmi kérdőív összetétele (darab és százalékos értékben)
18. ábra: A válaszadók általános véleménye a minőségügyi rendszerek minőségre gyakorolt hatásáról
19. ábra: A rendszerek alkalmazásával kapcsolatos két, sarkos vélemény összehasonlítása
20. ábra: A termelők és kereskedelmi-feldolgozói szféra véleménye a minőségügy kívánt jövőjéről
21. ábra: Az általános rendszer összetevők fontossága
22. ábra: A minőségügyi rendszerek ismerete a válaszadó szervezeteknél
23. ábra: A válaszadók rendszer bevezetésére ható motivációs tényezők erősség
24. ábra: A motivációs tényezők mögötti látens változók azonosítása
25. ábra: A klaszteranalízis alapján elkülöníthető válaszadói csoportok
26. ábra: Kanonikus diszkrimináns függvények
27. ábra: A válaszadóknál alkalmazott minőségügyi rendszerek
28. ábra: A kereskedők, feldolgozók által preferált rendszerek
29. ábra: A minőségügyi rendszerek bevezetése a válaszadó szervezeteknél
30. ábra: A rendszerekbe bevont tagság és terület arányok a válaszadók körében
31. ábra: A rendszerek bevezetését végzők megoszlása
32. ábra: A rendszerek működtetését végzők megoszlása
33. ábra: A zökkenőmentes működéshez és tanúsításhoz szükséges idő
34. ábra: A vevők tanúsítvány elvárása a válaszadóktól
35. ábra: A válaszadók elégedettsége a Fruitveb minőségügyben kifejtett munkájával
36. ábra: Első kézből származó információk eredete
37. ábra: Az eredmény tényezők fontossága
38. ábra: A válaszadók motivációinak és észlelt eredményeinek összevetése
39. ábra: A minőségügyi rendszerek működtetésével kapcsolatos legnehezebben teljesíthető előírások
40. ábra: A bevezetés és működtetés költségeinek megítélése
41. ábra: A kereskedelem és feldolgozó ágazat véleménye a magyar zöldség-gyümölcsről

Táblázatjegyzék

1. táblázat: Az élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói elvárások fejlődése
2. táblázat: A minőségi előírások változásaiban érintett Magyarországon is termesztett növények listája
3. táblázat: Az önkéntes tanúsítási rendszerek egyszerűsített tipológiája
4. táblázat: A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat témakörei és részletes leírása
5. táblázat: Az eredetjelzők felosztása
6. táblázat: A magyar védjegy rendszerek összefoglaló táblázata
7. táblázat: A TЭСZ-ek főbb mutatói
8. táblázat: A vizsgálati minta összetételének alakulása
9. táblázat: a csoportosulások jellege és gazdasági formája szerinti gyakorisági tábla
10. táblázat: A kérdőívet kitöltők szakmai megoszlása
11. táblázat: Hogyan vélekedik a minőségügyi rendszerek jövőjével kapcsolatos állításokról?
12. táblázat: Kimutatható-e szignifikáns különbség az összetevők fontosságának megítélésében? (Friedman próba)
13. táblázat: Az általános rendszer összetevők kiegészítő, statisztikai adatai a termelők válaszai alapján
14. táblázat: A válaszadók által becsült és a kitöltők adataiból összesített rendszer-alkalmazási eredmények
15. táblázat: A motivációs tényezők faktoranalízisének rotált faktor mátrixa
16. táblázat: A klaszteranalízist magyarázó ANOVA táblája
17. táblázat: A csoportok klaszter és diszkriminancia analízisének összevetése
18. táblázat: Diszkriminancia struktúra mátrix
19. táblázat: A válaszadó szervezetek alkalmazott rendszerek száma szerinti megoszlása
20. táblázat: A válaszadók rendszerek alá vont tagságának és területének aránya
21. táblázat: A szerveződés típusok bevezetési döntés irányultságának kereszttáblája
22. táblázat: A bevezetési döntés irányultsága és a bevezetést végrehajtók közötti összefüggés
23. táblázat: A rendszer kiépítője és a dokumentáció jellegének összefüggése
24. táblázat: A dokumentálás mennyiségi megítélése a rögzítés módszerének tekintetében
25. táblázat: A bevezetés motivációjának és kialakítójának kereszttáblája
26. táblázat: A motiváció és a működtetők kereszttáblája
27. táblázat: A csoportosulások szakember ellátottsága
28. táblázat: Az információgyűjtés forrásai a válaszadó szervezeteknél
29. táblázat: Kitől, milyen szervezetektől kértek már segítséget a válaszadók, és a kapott segítség értékelése
30. táblázat: A válaszadók minőségügyi önértékelése
31. táblázat: Az önértékelés és a minőségügyi rendszer termék minőségre gyakorolt hatásának összefüggése
32. táblázat: A bevezetés és működtetés költségeinek megítélése

Mellékletek

- M1: Zöldség-gyümölcs termelői csoportok**
- M2: Zöldség-gyümölcs termelői szervezetek**
- M3: Termelői kérdőív**
- M4: Vevői (kereskedői) kérdőív**
- M5: Mélyinterjú vázlat**
- M6: Statisztikai kiértékelés**

Zöldség-gyümölcs termelői csoportok

Azonosító	Név	Megye	Székhely			Termék
103	RATÉSZ Rakamazi Almatermelői ÉrtékesítőSzövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Rakamaz	4465	Arany J. u. 108.	alma
104	Magyar Termés TÉSZ Termelői ÉrtékesítőKft.	Békés	Pusztatölaka	5665	Kossuth u. 26.	zöldség és gyümölcs
105	KORONATÉSZ Zöldség,-Gyümölcsstermelői,-ÉrtékesítőSzövetkezet	Heves	Kerecsend	3396	Albertmajor	gomba, málna, alma, szilva, meggy
106	Nógrád TÉSZ Kft.	Nógrád	Berkenye	2641	Major	meggy, málna, ribiszke, szilva, cs. szőlő
107	Gyulakert Termelői ÉrtékesítőSzövetkezet	Békés	Gyula	5700	Aranyág tanya 4.	paprika, uborka, paradicsom, káposztafélék
108	Kunkert Termelői ÉrtékesítőSzövetkezet	Csongrád	Csengele	6765	Kiskert 1097	káposztafélék, paradicsom, csemege hagyma
109	Röszkert Termelői ÉrtékesítőSzövetkezet	Csongrád	Röszke	6758	Május 1 u. 15.	gyökérszöldség, paprika
110	Zsengekert Termelői ÉrtékesítőSzövetkezet	Pest	Felsőpakony	2363	Iskola u. 12.	káposztafélék, gyökérszöldségek
111	Pannonker-TÉSZ Zrt.	Győr-Moson-Sopron	Győr	9025	Bécsi út 14.	gomba, alma, meggy
112	ALMARÉGIO Zöldség-és Gyümölcsstermelői ÉrtékesítőKft.	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Csenger	4765	Új Élet út 57/3. hrsz.	alma, körte, meggy, cseresznye, szilva, egyéb gyümölcs
113	BRASSICA Zöldség-és Gyümölcsstermelői ÉrtékesítőKft.	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Gacsály	4972	Temetőköz 6.	káposzta, alma, paprika, meggy, uborka, karfiol, egyéb zöldségfélék
114	GREEN STAR TEAM Zöldség-és Gyümölcsstermelői ÉrtékesítőKft.	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Ir	4336	Rákóczi út 2/A.	paradicsom, alma, meggy, szilva, uborka, paprika, egyéb zöldségfélék
115	GÜTHKELED AGRO Zöldség-és Gyümölcsstermelői ÉrtékesítőSzövetkezet	Hajdú-Bihar	Nyíraczád	4262	külterület hrsz. 0357/1.	2007-ben uborka, paprika
116	Szatmári Izek Kft.	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Csenger	4765	Ady E. út 133.	zöldség-gyümölcs
117	Apagy-Tész 2007 Kft.	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Napkor	4552	Ilona út 17/B.	zöldség-gyümölcs
118	HORTICO Zöldségtermelői ÉrtékesítőSzövetkezet	Csongrád	Mórahalom	6782	1733. Hrsz.	zöldség
119	Arrabona Szövetkezet	Pest	Nyáregyháza	2723	Dózsa György út 21.	zöldség-gyümölcs
120	Forrásker-TÉSZ Szövetkezet	Csongrád	Forráskút	6793	Atokháza dőlő10.	zöldség-gyümölcs
121	Finom Gyümölcs Kft.	Borsod-Abaúj-Zemplén	Monok	3905	Külterület 0149/3	zöldség-gyümölcs
122	Szatmári Kistermelők Szövetkezete	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Tisztaberek	4969	Fő út 4/c.	zöldség-gyümölcs
123	PaprikaKert TÉSZ Kft.	Csongrád	Szatymaz	6763	Külterület 023/25 hrsz.	paprika, paradicsom, saláta, kínai kel, csomós áruféleségek, szabadföldi káposztafélék
124	Hajdú Csemege Beszerzés ÉrtékesítőSzövetkezet	Hajdú-Bihar	Hajdúböszörmény	4220	KülsőÚjvárosi út 0358/13. hrsz.	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett zöldségfélék
125	Hírös Paprika Szövetkezet	Bács-Kiskun	Kecskemét	6000	Borbás 10.	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett zöldségfélék
126	Jutalma Kft.	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Nyíregyháza	4400	Epreskert u. 8/1.	gyümölcs

Zöldség-gyümölcs termelői szervezetek

Azonosító	Név	Megye	Székhely	Főtermék	Elismerési kategória	
PO 1	Mórakert Zöldség-Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet	Csongrád	Mórahalom	6782 Röskei út 47.	paradicsom, káposztafélék, karfiol, karalábé, sárgarépa, retek, paprika, saláta, zeller, gyökér, uborka, dinnye, alma, szilva, őszibarack	„gyümölcs-zöldség”
PO 3	Dél-alföldi Kertészek Zöldség-Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezete	Csongrád	Szentes	6000 Szarvasi út 3/b	saláta, karalábé, káposztafélék, retek, gyökér, paprika, paradicsom, uborka, cukkini, padlizsán, hagymafélék, sárgadinnye, görögdinnye, alma, kajszli, meggy, cseresznye, szőlő	„gyümölcs-zöldség”
PO 4	Dombegyházi EURO TÉSZ Termelői Értékesítő Szövetkezet	Békés	Dombegyház	5836 Nyéki major 0165/9.	zöldborsó, paprika, zöldbab, paradicsom, csemegekukorica	„gyümölcs-zöldség”
PO 5	Zöld KERT-TÉSZ Szövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Csenger	4765 Tisza út 53.	uborka, paradicsom, paprika, meggy, alma, körte, szilva, dió	„gyümölcs-zöldség”
PO 6	Champignon Union Termelői Értékesítő Szövetkezet	Budapest	Budapest	1223 Terv u. 22.	gomba	gomba
PO 8	HAVITA-TÉSZ Zöldség-, Gyümölcsértékesítő Szövetkezet	Hajdú-Bihar	Derecske	4130 Külterület 47. sz. Főút, 18km, hrsz. 075	alma, zöldborsó, dinnye, meggy	„gyümölcs-zöldség”
PO 9	CIBAKERT TÉSZ Zöldségtermelői Értékesítő Szövetkezet	Jász-Nagykun-Szolnok	Nagyrev	5463 Zsidóhalom u. 1.	zöldborsó, zöldbab, fejtett bab, paradicsom	„zöldség” és „feldolgozásra szánt termékek”
PO 10	CSÁRDA-AGRO Zöldségtermelői Értékesítő Szövetkezet	Békés	Mezőberény	5650 Fő u. 5.	zöldborsó, csemegekukorica, paradicsom, zöldbab	zöldség és feldolgozásra szánt termék
PO 11	FLORATOM-KER Termelői Értékesítő Szövetkezet	Csongrád	Szeged	6728 Külterület 35.	paradicsom, paprika, saláta	zöldség-gyümölcs
PO 12	KISTÉR-TÉSZ Kistelek és Térsége Termelői és Értékesítő Szövetkezet	Csongrád	Kistelek	6760 Szabadság u. 19.	barack, szilva, körte, meggy, sárgadinnye, paprika, retek, káposztafélék, padlizsán, paradicsom, saláta, sárgarépa, zeller	zöldség-gyümölcs
PO 13	KISKUNSAGI Kistérségi Zöldség-, Gyümölcstermelők Értékesítő Szövetkezete	Bács-Kiskun	Kiskunfélegyháza	6100 Csíkszereda u. 4.	paradicsom, paprika, uborka, saláta, retek, karalábé, kápszosza, hagyma, répa, gyökér	zöldség-gyümölcs
PO 14	Szamosháti Zöldség-Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Csegöld	4742 Petőfi út 3.	alma, körte, meggy, cseresznye, egres, uborka, paradicsom, paprika, kápszosza	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 15	Alföld 2003 Zöldség-és Gyümölcstermelői Értékesítő Szövetkezet	Hajdú-Bihar	Hajdúdorog	4087 Nánási u. 7.	meggy, szilva, kajszibarack, dió, zöldborsó, paradicsom, paprika	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 16	Nyír-Kert Zöldség-, Gyümölcstermelői Értékesítő Szövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Nyíregyháza-Sóstóhegy	4481 Igrice u. 3	alma, meggy, cseresznye, szilva, uborka, paradicsom, paprika, kápszosza, s.répa, hagyma, cékla, zeller, karfiol	friss fogyasztásra, illetve feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 17	Penta Família Zöldség-Gyümölcstermelői Értékesítő Szövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Nagyecserkesz	4445 Vasvári Pál út 2/A	meggy, csemegekukorica, dinnye, őszibarack, alma	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 18	ElsőMagyar Gombabörze Termelői, Értékesítő és Szolgáltató Szövetkezet	Pest	Bugyi	2347 Kossuth L. u. 117/B.	gomba	gomba
PO 19	NYÍRFRUCT Termelői Értékesítő Szövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Demecser	4516 Váci Mihály út 8.	egres, meggy, szilva, paradicsom, alma, dinnye, feketeribizke, pirosribizke	friss fogyasztásra, illetve feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék

PO 20	Józsai TÉSZ Mezőgazdasági, Zöldség-és Gyümölcstermelői Értékesítő Szövetkezet	Hajdú-Bihar	Debrecen-Józsa	4225	Deák F. u. 101.	alma, cseresznye, egres, meggy, bodza, ribizli, szilva, paprika, paradicsom, uborka	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 21	BALATON-KER-TÉSZ Zöldség-és Gyümölcstermék Értékesítő Szövetkezet	Somogy	Böhönye	8719	894. hrsz., Pf.: 1.	málna, szamóca, meggy, körte, alma	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 22	KER-TÉSZ Értékesítő Szövetkezet	Pest	Nagykőrös	2750	Mentovich u. 12.	paprika, paradicsom, uborka, saláta, meggy, szilva, görögdinnye	friss fogyasztásra, illetve feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 23	ZÖLD-TERMÉK Termelői Értékesítő Szövetkezet	Csongrád	Üllés	6794	Árpád dőlő68/1.	káposzta,(főszér)paprika, s.répa, karfiol, karalábé, zeller,paradicsom,padlizsán, cékla, zöldbab, hagyma, brokkoli, saláta, retek, dinnye, barack, alma, cseresznye, szilva, körte, meggy,eper,szőlő	friss fogyasztásra, illetve feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 24	Szatmár-Tiber zöldség-Gyümölcs Termelők ÉrtékesítőSzövetkezete	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Tisztaberek	4969	Fő u. 4/c.	konzervuborka, paprika, alma, meggy	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 25	Gorzai Paprika Termelői és Értékesítő Szövetkezet	Csongrád	Hódmezővásárhely	6800	Tanya 3076.	főszerpaprika	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 26	GYÜMÖLCSÉRT Termelői Értékesítő Kft.	Borsod-Abaúj-Zemplén	Boldogkőváralja	3885	Külterület 068/1 hrsz.	kajszi barack, alma, dió, őszi barack, cseresznye, szeder, meggy, szilva	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 27	ALFÖLD-RÉGIÓ Zöldség-Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet	Bács-Kiskun	Kecskemét	6000	Borbás u. 10.	görögdinnye, étkezési paprika, ipari paprika, káposztafélék, spárga, egyéb zöldség	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 28	GRAND-COOP TÉSZ Kft.	Bács-Kiskun	Kiskőrös	6200	Szendrey u. 2/4.	szilva, cseresznye, barack, körte, ribizli, meggy, alma, szőlő, paprika, káposzta, karfiol,	friss fogyasztásra, illetve feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 29	FRESH FRUIT TÉSZ Szövetkezet	Bács-Kiskun	Kecel	6237	Vágóhíd u. 1.	szőlő, meggy, szilva, alma, őszibarack, szilva, körte, bodza, dió, paprika, spárga, uborka, paradicsom, hagyma, zöldség	friss fogyasztásra, illetve feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 30	MEDI-FRUCT Kertészek Termelői Értékesítő Szövetkezete	Békés	Medgyesegyháza	5666	Deák F. u. 2/a.	görögdinnye, paprika, uborka, paradicsom	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 31	BOTESZ Bodzatermelők Értékesítő Szövetkezete	Fejér	Vál	2473	Vajda János u. 44.	bodza, kevés egyéb gyümölcs	feketebodza, meggy, piros ribiszke, fekete ribiszke, alma, őszibarack, kajszi, szilva, cseresznye, málna, köszméte, szeder, szamóca, csipkebogyó, madárberkenye, arónia
PO 32	RÁBAKÖZI TÉSZ Zöldség-Gyümölcstermelői Értékesítő Szövetkezet	Győr-Moson-Sopron	Szil	9326	Fő u. 77/D	uborka, málna, meggy	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 33	MAKÓKER-TÉSZ Makó Térségi Zöldségtermelők Értékesítő Szövetkezete	Csongrád	Makó	6900	Návay L. tér 5-7.	vöröshagyma, fokhagyma, petrezselyem, póré hagyma, spenót, sárgarépa	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 34	„KER-TÉSZ-XXI.” Termelői Értékesítő Kft.	Fejér	Agárd	2484	Sreiner-tanya 074/34 hrsz.	meggy, kajszi, őszibarack, szilva, más gyümölcsök	alma, bodza, cseresznye, feketeszeder, kajszi, köszméte, meggy, őszibarack, szamóca, szilva, csemegeszőlő
PO 35	Pannoniafruct Zöldség, Gyümölcstermelői és ÉrtékesítőKft.	Zala	Zalaegerszeg	8900	Petőfi Sándor u. 9.	alma, szilva, meggy, körte, málna	feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcsfélék
PO 36	RONA KER-TÉSZ Értékesítő, Zöldség-és Gyümölcstermelést Szervező Szolgáltató Kft.	Bács-Kiskun	Szabadszállás	6080	Hajcsár u. 7/a	hagymafélék, paprikafélék, zöldborsó, paradicsom, meggy	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék

PO 37	SZEMTÉSZ Szerencs Mezőkövesd Térségi Gyümölcs-és Szőlőtermelői Értékesítő és Feldolgozó Kft.	Borsod-Abaúj-Zemplén	Bekecs	3903	Honvéd u. 226.	alma, körte, kajsz, cseresznye, meggy, csemegezőlő, szilva	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcsfélék
PO 38	„SZARVASI ZÖLDSEG TÉSZ” Zöldségtermelői Értékesítő és Szolgáltató Szövetkezet	Békés	Szarvas	5540	III. külkerület 223.	paradicsom, zöldbab, zöldborsó	paradicsom, zöldborsó, zöldbab és levélzöldségek
PO 39	DALMO Gyümölcs-Termékértékesítő Kft.	Baranya	Pécs	7628	Danicpuszta 1.	alma, szilva, cseresznye, meggy, kajsz, őszibarack, bodza	más dióféle frissen vagy szárítva, héjastól is; alma, körte és birs frissen; kajszibarack, cseresznye, meggy, őszibarack (beleértve a nektarint is), szilva és kökény frissen; más gyümölcsféle frissen
PO 40	DÓNE FRUCT Zöldség-, Gyümölcs-termelők Értékesítő Szövetkezete	Csongrád	Ásotthalom	6783	Felszabadulás u.31.	spárga, paprika, sárgarépa, paradicsom, káposzta, retek, karalábé, saláta, zeller, kínai kel, karfiol, sárgadinnye, meggy, sárgabarack, őszibarack	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 41	MATÉSZ Zöldség-, Gyümölcs-termelői Értékesítő Kft.	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Balkány	4233	Kossuth tér 6.	paradicsom, paprika, uborka, görögdinnye, alma, meggy, őszibarack	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 42	Hanság-Fertőmenti Zöldség-Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet	Győr-Moson-Sopron	Csorna	9300	Köztársaság u. 26.	hagyma, káposzta, étkezési paprika, cékla, paradicsom, sárgarépa, spenót, ribizske, bodza, szeder	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 43	JÁSZ-TÉSZ Térségi Zöldségtermelői Értékesítő Szövetkezet	Jász-Nagykun-Szolnok	Jászapati	5130	Velemi Endre út 4-6.	ipari paradicsom, zöldborsó, zöldbab	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 44	Szatmárkert-Hodász Kereskedelmi és Szolgáltató Szövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Nyíregyháza	4400	Epreskert u. 8/1.	alma, meggy, szilva, körte	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcsfélék
PO 45	Valentin-TÉSZ 2002 Zöldség, Gyümölcs-termelők Értékesítő Szövetkezete	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Kocsord	4751	Hunyadi u. 74.	alma, szilva, meggy, uborka, paprika, káposzta, karfiol	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcsfélék
PO 46	Meggy Kert-TÉSZ Zöldség-és Gyümölcs-termelői Értékesítő Szövetkezet	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Szamosújlak	4734	külterület 045. hrsz	meggy, szilva, alma, uborka	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 47	Észak-Alföldi Zöldség-Gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet	Hajdú-Bihar	Debrecen	4002	Diószegi út tároló telep	torma, paprika, kel, káposzta, dinnye, paradicsom, meggy, alma, szilva, ribizli	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 48	ABO AGRESTIS Alsónémedi Térsége Termelői Értékesítő Szövetkezet	Pest	Alsónémedi	2351	Kossuth Lajos u. 9., Pf. 26.	káposztafélék, hagyma, zeller, cékla, brokkoli, sárgarépa, burgonya, petrezselyem	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett zöldségfélék
PO 49	Kőrös-KERTÉSZ Szövetkezet	Bács-Kiskun	Kiskőrös	6200	Izsáki út 16.	alma, meggy, szilva, körte, őszibarack, cseresznye, paprika, spárga, csemegezőlő	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
PO 50	Nyársapáti Gazda Szövetkezet	Pest	Nyársapát	2712	Nyársapát dőlő1.	meggy, cseresznye, szilva, kajsz, bodza, szamóca, kőszméte, konzervuborka, káposzta	friss fogyasztásra, ill. feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék

Zöldség-gyümölcs termelői szervezetek társulása

Azonosító	Név	Megye	Székhely			Tevékenység	Elismerési kategória
TSZT-1	TÉSZ-ÉSZ Nonprofit Kft.	Budapest	Budapest	1118	Villányi út 35-43	zöldség-gyümölcs és gomba, képzés, kutatásfejlesztés, szaktanácsadás, adminisztratív feladatok	zöldség-gyümölcs
TSZT-2	DALZA Kft.	Csongrád	Mórahalom	6782	Vállalkozók útja 3.	zöldség-gyümölcs, értékesítés, marketing, minőségjavítás, szaktanácsadás	zöldség-gyümölcs

TSZT-3	Fruitmarketing Kft.	Bács-Kiskun	Kecel	6237	Vágóhíd u. 1.	forgalmazás tökéletesítése, promóció, kommunikáció, válságmegelőzési, -kezelés összehangolása	zöldség-gyümölcs
TSZT-4	DATÉSZ Dél-Alföldi Zrt.	Csongrád	Mórahalom	6782	Vállalkozók útja 3.	forgalmazás tökéletesítésére irányuló tevékenységek, válságmegelőzés és -kezelés, környezetvédelmi intézkedések	friss fogyasztásra, illetve feldolgozóipari céllal termesztett gyümölcs-és zöldségfélék
TSZT-5	Hortico-Régió 2009. Kft.	Csongrád	Csongrád	6600	Szarvasi út 3/b	„termelés-szervezés” és „kereskedelem közös szervezése” (termelés-tervezésre, minőség javítására és fenntartására, forgalmazás tökéletesítésére irányuló tev.)	zöldség-gyümölcs

1. Kérem, értékelje az alábbi táblázatban a minőségügyi rendszerekkel/szabványokkal kapcsolatos ismereteit! Minden sorban jelölje x-szel azt az állítást, ami az Ön témakörben való jártasságát legjobban jellemzi. (Minden sorba csak egy x-et tegyen!)

Rendszerek, szabványok	Nem hallottam még róla	Hallomásból ismerem	Alaposabban ismerem	Bevezetését tervezzük	Alkalmazzuk Mióta (évszám)?
ISO 9001 (2,3)					
Eurepgap/Globalgap					
QS					
SQF 1000					
Tanúsított Ökológiai gazdálkodás					
Ellenőrzött Integrált termesztés (AKG)					
HACCP (termesztésre)					
ISO 22000					
BRC					
IFS					
Tesco Nature's Choice, Nurture					
EU-s földrajzi árujelzők: Oltalom alatt álló eredet-megjelölés, földrajzi jelzés					
Kiváló Magyar Élelmiszer					
Egyéb:					

2. Mennyire ért egyet az alábbi állításokkal?

	Egyáltalán nem értek egyet.	Inkább nem/ nem igazán értek egyet.	Semleges	Részben egyet értek.	Teljesen egyet értek.
A teljes élelmiszerláncban kötelezővé kellene tenni a minőségügyi rendszerek alkalmazását.					
Egy államilag kidolgozott, kötelező minőségügyi rendszerre volna szükség.					
Nincs szükség változtatásra, az önkéntességen alapuló rendszert kell meghagyni.					
Elegendők az Európai Unió kereskedelmi szabványok, fölöslegesek ezek a rendszerek.					
Főlegesen mindennemű minőségügyi előírás, egyedül az élelmiszerbiztonságra kell kiemelt hangsúlyt fektetni.					

3. Hogyan vélekedik általánosságban a felsorolt rendszerek minőségre gyakorolt hatásáról?

- Jelentős és fontos hatásuk van a forgalomba kerülő zöldségek-gyümölcsök minőségére.
- Csekély hatást fejtenek ki a forgalomba kerülő zöldségek-gyümölcsök minőségére.
- Semmilyen hatásuk nincsen a minőségre.
- Nem tudom./ Nem válaszolok.

4. Hogyan értékeli a rendszerek összetevőinek fontosságát?

Rangsorolja az alábbi összetevőket, 1-essel jelölje az ön szerint legfontosabb alkotóelemet, 8-assal pedig a legkevésbé fontosat.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Termékbiztonság | <input type="checkbox"/> Munkavédelem |
| <input type="checkbox"/> Termékminőség | <input type="checkbox"/> Higiéniai előírások |
| <input type="checkbox"/> Fenntarthatóság | <input type="checkbox"/> Marketing |
| <input type="checkbox"/> Nyomon követhetőség | <input type="checkbox"/> Egyéb: _____ |
| <input type="checkbox"/> Környezetvédelem | |

5. Véleménye szerint a Magyarországon az értékesítésre megtermelt zöldség-gyümölcs hány százalékát állítják elő az alábbi rendszerek tanúsítása alatt? Ön szerint hogyan fog megváltozni a helyzet 5, ill. 10 év múlva?

1 - jelentős csökkenés, 2 – csekély mértékű csökkenés, 3 – stagnálás, 4 – csekély növekedés, 5 – jelentős növekedés

	Tanúsított (%)	5 év múlva	10 év múlva
Termesztési szabványok (Eurepgap/Globalgap, QSGAP, SQF 1000)			
Ökológiai gazdálkodás			
Integrált termesztés			
Élelmiszerbiztonsági szabványok (BRC, IFS, ISO 22000)			
ISO 9001, 2, 3			
EU-s földrajzi árujelzők			

6. Amennyiben az Önök vállalkozása alkalmazza valamelyik minőségügyi rendszert: Mely tényezők motiválták a bevezetés melletti döntést?

Ha több rendszert működtetnek, kérem illesszen be (másoljon) annyi táblázatot, amennyi szükséges.

	Döntően befolyásolta	Jelentős hatással volt rá	Csekély hatással volt rá	Nem befolyásolta
Piac megtartása. Lépéstartás a versenytársakkal				
Elkötelezettség a rendszer iránt, egyetértés a rendszer célkitűzéseivel, ideológiájával.				
Piaci felár elérése				
Vevői igényként jelent meg				
Új piacok elérése				
Könnyíti a nemzetközi piaci megjelenést				
A termékminőség fokozása volt a cél				
Pályázati lehetőség nyílt a bevezetésre				
Alkalmazása pályázat feltétele volt				
Vásárlói/fogyasztói panaszok csökkentése				
A hivatalos előírások könnyebb teljesítése				
Egyéb:				

Ha nem működtetnek egyetlen minőségügyi rendszert sem,

a. Mi ennek az oka? Több választ is megjelölhet.

- Nem volt szükségük rá termékeik értékesítése során.
- Nincs rá anyagi lehetőségük.
- Nem látják értelmét ezen rendszereknek.
 - Drágább a rendszert fenntartani, mint amekkora bevétel-növekedést hozna.
 - Túl nagy adminisztráció, dokumentációt kíván.
 - Egyéb: _____

b. Mi a legnagyobb akadálya annak, hogy bevezessék a minőségügyi rendszereket?

7. Van-e az Önök vállalkozásának írásos dokumentumba foglalt minőségpolitikája, minőség célja(i)?

- Igen,
- Nem

8. A minőségcélok eléréséhez mennyiben járul hozzá az Önök minőségügyi rendszere?

9. Kinek a döntése volt a bevezetendő rendszer kiválasztása?

- Cégvezetőségi igény,
- Tulajdonosi igény,
- Minőségügyi munkatárs javasolta,
- Kereskedelmi partner kérte/javasolta,
- Szakmai tanácsadó(k) javaslata alapján,
- Egyéb: _____

10. Mi a legnehezebben teljesíthető elvárása a bevezetett/bevezetni kívánt rendszernek?

11. A rendszer kiépítéséhez, bevezetéséhez vettek-e igénybe külső segítséget?

- Nem, egy munkatárs/ munkatársak csoportja dolgozta ki.
- Nem, alkalmaztunk egy új minőségügyes kollégát a feladatra.
- Igen, egy felkészítő, szaktanácsadó cég segítségét vettük igénybe.
- Igen, több szaktanácsadó cég is segítette a bevezetést.
- Egyéb: _____

12. Amennyiben alkalmaztak szaktanácsadót, -céget: Az alábbi kijelentések közül jelölje, hogyan értékeli a tanácsadó felkészültségével és munkájával kapcsolatban. Több választ is megjelölhet.

- Teljesen elégedettek voltunk a felkészültségével és munkájával.
- Felkészült volt, de nem az elvárt munkát végezte el.
- Nem volt elég felkészült.

- Szoros szakmai együttműködés alakult ki a felkészítővel.
- A cég jellegzetességeinek megfelelően alakította ki a kiépítendő rendszert.
- Nem vette figyelembe a cég jellegzetességeit a kiépítés során.

Egyéb vélemény, kiegészítés:

13. Körülbelül meddig tartott a rendszer bevezetése?

A zökkenőmentes működésig eltelt idő: _____ hónap.

Az igazolás, tanúsítvány megszerzéséig eltelt idő: _____ hónap.

14. A rendszer általános működtetését, az önellenőrzéseket....

- ...egy régi (minőségügyes) munkatársra bíztuk.
- ...egy régi (nem minőségügyes) munkatársra bíztuk.
- ...új (szakirányú végzettségű) alkalmazottat vettünk fel a feladathoz.
- ...új (nem szakirányú végzettségű) alkalmazottat vettünk fel a feladathoz.
- ...külsős vállalkozó végzi.
- ...külsős, szaktanácsadó, felkészítő cég végzi.

15. Az Önök által vezetett dokumentáció:

- papíralapú,
- elektronikus,
- vegyes rendszer.

16. A szabványhoz szükséges dokumentációs rendszer az Ön véleménye szerint

- megfelelően részletes, átlátható,
- felesleges, túldokumentált,
- aluldokumentáltak a folyamatok.

17. Rendszerfelügyeleti tevékenység (belső ellenőrzések) száma évente

- megegyezik a rendszer által előírttal,

több, mint a kötelezően előírt.

18. A külső ellenőrzések (auditok) száma egy évben: ____

19. Mi a véleménye az ellenőrzést végző szervezet munkájáról?

- Korrektül, de szigorúan, teljesen objektíven ellenőriznek.
- Kellemtelenül, arrogánsan végzik, hatósági ellenőrzés-szerű szigorral lépnek fel.
- Kissé "lazán" végzik a feladatukat. – nem elég alaposak, nem fordítanak kelő figyelmet a feladatra.
- Szubjektíven, követhetetlenül ellenőriznek.

Egyéb hozzáfűznivaló:

20. Kitől, mely szervezettől kértek és kaptak szakmai segítséget?

Értékelje iskolai osztályzatokkal a kapott segítséget!

1 - teljesen elégedetlenek, 5 – ha teljesen elégedettek a kapott segítséggel. Jelölje 0-val, ha kértek, de nem kaptak segítséget.

Szervezet	Kértek	Elégedettségük mértéke
FVM, Szakigazgatási Hivatal, falugazdász stb.		
Terméktanácsok, szakmai szervezetek		
Tudományos, kutató intézmények		
Egyetemek, főiskolák, oktatási intézmények		
Felkészítő, szaktanácsadó cégek		
Tanúsító, ellenőrző szervezetek		
Versenybírák, termelő piaci szereplők		
Felvásárlók, integrátorok		
Áruházláncok		
Egyéb:		

21. Vállalkozásuk tagja-e valamelyik kertészeti, szakmai szervezetnek?

- Igen. Mely szervezetnek? _____
- Nem

22. Elégedettek-e a szakmai szervezetek minőségügyben kifejtett munkájával? Kérem, válaszát indokolja!

- Alapvetően igen, mert _____
- Kevésbé elégedett, mert _____
 - Teljesen elégedetlen, mert: _____
- Nem végeznek ezzel kapcsolatos munkát.

23. Milyen gyakorisággal követi nyomon a rendszerek, szabványok követelményeinek változását?

Kérem, minden sorban egy választ jelöljön meg.

	Rendszeresen	Gyakrabban	Ritkán	Soha
Magyar Közlöny				
CD jogtár				
Hatósági értesítők				
Magyar Szabványügyi Testület				
Szakmai szervezetek (folyóirat, hírlevél, fórum, honlap...)				
Szabványtulajdonosok (hírlevél, fórum, honlap stb.)				
Tanúsító szervezetek (hírlevél, fórum, honlap stb.)				
Szaktanácsadóktól, felkészítőktől				
Vevők tájékoztatása, hírlevelei stb.				
Egyéb forrásokból:				

24. Mely(ek) a működtetett rendszerük legfőbb eredménye(i) az Önök számára?

Ahány rendszert működtetnek, kérem, annyi plusz táblát illesszen be (másoljon mellékletként), és nevezze el azokat.

	Nagyon fontos	Érezhető	Csekély	Nem befolyásolja
Piac megtartása				
Piaci felár elérése				
Bővült a vevőkör				
Növekedett az értékesített volumen				
Nemzetközi piaci megjelenés				
Termékminőség fokozása				
Gazdaságosabb, hatékonyabb működés				
Pályázat elnyerése				
Kevesebb vevői panasz/növekedett elégedettség.				
Növekedett a dolgozók elégedettsége				
A hivatalos előírások teljesítése				
Szakmai díj, elismerés elnyerése				
Egyéb:				

25. Ön szerint mi a legfőbb előnye a tanúsított státusznak?

26. Kéri-e Önöktől vevőik a tanúsítást/tanúsítványukat?

- Még szinte senki nem kérte,
- A vevők kb. 25%-a,
- A vevők fele,
- A vevők többsége
- Minden vevő kéri.

27. Kaptak-e szakmai díjat minőségügyi rendszerüknek köszönhetően?

- Igen
- Melyiket? _____
- Nem

28. Kapott-e vállalkozásuk hatósági bírságot, büntetést, amióta minőségügyi rendszert működtetnek?

	Igen, többet, mint korábban	Igen, kevesebbet, mint korábban	Nem, korábban viszont igen	Nem, és korábban sem	Nem tudom/ Nem kívánok válaszolni.
Minőségügyi					
Környezetvédelmi					
Munkavédelmi					
Egyéb:					

29. Hogyan alakult a vevői reklamációk száma a minőségügyi rendszer bevezetése óta a korábbi évekhez képest?

- Csökkent,
- Növekedett,
- Nem tapasztalható érdemi változás.

30. Van-e csak minőségüggyel foglalkozó...

- Munkatársuk
- Teamjük/Csoportjuk? → Létszáma:
- Csak részben (részmunkaidőben, részfeladatként) azzal foglalkozó van.

31. Hány munkatárs rendelkezik cégükönél minőségügyi végzettséggel vagy vett részt külső minőségügyi képzésen?

Minőségügyi végzettség _____ fő.
Minőségügyi képzésen részt vett _____ fő.

32. Mely területhez tartozik Önöknél a minőségügy?

Termelés – Értékesítés – Marketing – Egyéb: _____

33. Mi az Önök cégénél a legmagasabb minőségügyért felelős pozíció/munkakör

34. Mérhető-e a minőségügyi rendszerük által generált gazdasági eredmény?

Bevétel

- Kimutatják,
- Nem mutatják ki

Hogyan alakul a rendszer segítségével elért bevétel és a ráfordított költségek aránya? Összességében...

- Megtakarítást hoz a vállalkozásnak.
- Költségnövekedést eredményez.

Kiadás

A rendszer	Összes költségük %-ában	Összes bevétel %-ában
Működtetésének		
külső tanúsíttatásának, igazoltatásának		

35. A minőségügyi rendszerek költségeit általában

Bevezetési költségeit

- sokallják,
- elfogadhatónak tartják,
- növelhetőnek tartják.

működtetési költségeit

- sokallják,
- elfogadhatónak tartják,
- növelhetőnek tartják.

36. Önök szerint hogyan lehetne a rendszerrel kapcsolatos költségeket csökkenteni?

37. Ha nem alkalmazna minőségügyi rendszert, másképp működtetné-e vállalkozását?

38. Hogyan értékeli (1-5 osztályzat) cégük felkészültségét az alkalmazott rendszer(ek)ben?

Kérem, indokolja is válaszát!

39. Tervezik-e további rendszer bevezetését a közeljövőben? Kérem, indokolja is válaszát.

Ha egyéb hozzáfűznivalója, véleménye, kritikája van, amit szívesen megosztana, azt itt teheti meg!

Adatlap

A kitöltő gazdaság adatai:

1. A vállalkozás gazdasági formája:

- Betéti Társaság, Közkereseti Társaság
- Korlátolt Felelősségű Társaság
- Részvénytársaság
- Szövetkezet
- Egyéni vállalkozó
- Egyéb:

2. TЭСZ-ként működnek-e?

- Igen Végrelesen elismert
- Előzetesen elismert
- Nem

Tagja-e valamely TЭСZnek?

- Igen
- Nem

3. A kertészeti növényekkel hasznosított területük:

Fedett: ha	Rendszerbe vonva: ha
Szabadföld: ha	Rendszerbe vonva: ha

4. **A gazdálkodó tagok, tulajdonosok száma:** _____, ebből a rendszerbe vonva: _____.

5. Fő termékeik, termékcsoportjaik:

Termék megnevezése	Bevonták-e a rendszerbe?	Értékesítési ország(ok)

6. Honnan ered a vállalkozás árualapja?

Saját termelés: _____ %

Felvásárlás: _____ %

Importálás: _____ %

7. Hová értékesítenek?

Export: _____ %

Áruházláncok: _____ %

Direkt értékesítés: _____ %

Feldolgozó üzemek: _____ %

Egyéb _____ %

8. **Éves árbevételük:** _____ Ft.

9. Mely régióban működik a vállalkozásuk?

- Észak-Magyarország
- Észak-Alföld
- Dél-Alföld
- Közép-Magyarország
- Közép-Dunántúl
- Nyugat-Dunántúl
- Dél-Dunántúl

10. Rendelkeznek-e?

Szélessávú internet hozzáféréssel Igen – Nem

Honlappal Igen – Nem

Hűtőkapacitással Igen – Nem

Saját feldolgozó üzemmel Igen – Nem

A kitöltő adatai:

- Minőségüggyel foglalkozó
- Minőségüggyel nem foglalkozó

Munkaköre: _____

Neme: Férfi – Nő

Kora: 30 és alatta 31– 40 41-50 51-60 60 felett

Nagyon köszönöm türelmét és segítségét!

Ha kíváncsi a kérdőív kiértékelésére, kérem, itt adja meg elérhetőségét (elsősorban email címét):

1. Kérem, töltsse ki a táblázatot a minőségügyi rendszerekkel/szabványokkal kapcsolatban!

Minden sorban jelölje x-szel azt az állítást, ami igaz vállalkozásukra.

Rendszerek, szabványok	Nem hallottam még róla	Hallomásból ismerem	Alaposabban ismerem	Magunk alkalmazzuk	Beszállítóktól elvárjuk/feltételként szabjuk	Megléte előny a kiválasztásnál	Elvárását tervezzük
ISO 9001 (2,3)							
Eurepgap/Globalgap							
QS							
SQF 1000							
Tanúsított Ökológiai (bio)gazdálkodás							
Ellenőrzött Integrált termesztés (AKG)							
HACCP							
ISO 22000							
BRC							
IFS							
Saját kiskereskedelmi beszállítói rendszer							
EU-s földrajzi árujelzők (OEM, OFJ)							
Kiváló Magyar Élelmiszer							
Egyéb:							

2. Jelölje mely állítás igaz az Önök vállalkozása esetében a beszállított friss zöldséggel - gyümölcssel kapcsolatban?

- csak biotermékek esetében várják el a tanúsítványt,
- egyáltalán nem várnak el semmilyen minőségügyi rendszert/tanúsítványt a beszállítóktól,
- csak meghatározott termékek esetében várják el, kérem, nevezze meg a termék(ek)et:
- kínálati piac/dömping/túlermelés esetén előnyt jelent,
- minden beszállítótól, minden tételnél megkövetelik a tanúsítványt, rendszer működtetését,
- csak magyar beszállítóktól várják el.

Amennyiben nem várják el egyetlen friss zöldség-gyümölcs esetében sem minőségügyi rendszereket al.kalmazását, kérem, folytassa a kitöltést a 10. kérdésnél.

3. Jelölik-e a biotermékeket a vásárlók felé?

- Minden esetben.
- Előfordul, hogy hagyományos termékként, nem jelölve értékesítik.
- Nem jelölik külön.

4. Alkalmaznak-e árdifferenciálást a tanúsított biotermékek esetében?

- Igen, magasabb áron veszik át a beszállítótól a tanúsított biotermékeket.
- Nem, a biotermékek is azonos áron kerülnek beszerzésre.
- Igen, magasabb eladási áron értékesítik a vásárlók felé a tanúsított biotermékeket.
- Nem, a biotermékek is azonos áron kerülnek forgalomba.

5. Amennyiben elvárják valamelyik minőségügyi rendszer alkalmazását a beszállítóktól, mely tényezők motiválták azt?

	Döntően befolyásolta	Jelentős hatással volt rá	Csekély hatással volt rá	Nem befolyásolta
Piac megtartása. Lépéstartás a versenytársakkal				
Elkötelezettség a rendszer iránt, egyetértés a rendszer célkitűzéseivel, ideológiájával.				
Piaci felár elérése				
Vevői igényként jelent meg				
Új piacok elérése				
Könnyíti a nemzetközi piaci megjelenést				
A termékminőség fokozása volt a cél				
Vásárlói/fogyasztói panaszok csökkentése				
Élelmiszerbiztonság fokozása				
Pályázatokon, tendereken való részvétel				
Egyéb:				

6. Ki döntött az elvárando rendszer kiválasztásáról? (több választ is megjelölhet)

- Cégvezetőségi/tulajdonosi igény,
- Minőségügyi munkatárs javasolta,
- Kereskedelmi partner kérte/javasolta,
- Szakmai tanácsadó(k) javaslata alapján,
- Egyéb: _____

7. A minőségügyi rendszerben előállított/tanúsított, de nem bio! zöldséget-gyümölcsöt külön kezelik-e az azonos fajú, de ezek nélkül előállított termékektől?

- Igen
- Nem

8. Jelölik-e a vásárlók felé a tanúsított termékeket?

- Igen, felhívjuk rájuk a fogyasztók figyelmét.
- Nem, nem alkalmazunk kiemelést a termékek részére.

9. Alkalmaznak-e árdifferenciálást a minőségügyi rendszerben előállított és anélkül előállított nem bio! termékek esetében?

- Igen, magasabb áron vesznek át egyéb tanúsítvánnyal rendelkező termékeket is.
Az elfogadott rendszer(ek):
- Nem, azonos áron veszik át.
- Igen, magasabb áron értékesítik a vásárlók felé a tanúsított termékeket. Az elfogadott rendszer(ek):
- Nem, a vevők azonos áron kapják a tanúsított és a nem tanúsított termékeket is.

10. Ha nem várnak el egyetlen minőségügyi rendszert sem beszállítóiktól, mi ennek az oka? Több választ is megjelölhet.

- Nem volt szükségük rá termékeik értékesítése során.
- A rendszerek működtetése nem befolyásolja a termékminőséget.
- Nem látják értelmét ezeknek a rendszereknek.
- Egyéb: _____

11. Van-e saját márkás zöldség-gyümölcs termékük, termékcsaládjuk?

- Igen. Mely termékek esetében? _____
- Nincs, de tervezzük.
- Nincs, és nem is tervezzük.

12. Ha az előző kérdésre igennel válaszolt, akkor ezek a termékek rendelkeznek-e valamilyen tanúsítvánnyal? Milyennel?

- Igen,:
- Részben (Mely termékek?):
- Nem, mert

13. Mennyire ért egyet az alábbi állításokkal? Soronként csak egy választ jelöljön meg.

	Egyáltalán nem értek egyet.	Inkább nem/ nem igazán értek egyet.	Semleges	Részben egyet értek.	Teljesen egyet értek.
A teljes élelmiszerláncban kötelezővé kellene tenni a minőségügyi rendszerek alkalmazását.					
Egy államilag kidolgozott, kötelező minőségügyi rendszerre volna szükség.					
Nincsen szükség változtatásra, az önkéntességen alapuló rendszert kell meghagyni.					
Elegendők az Európai Unió kereskedelmi szabványok, főlegesen ezek a rendszerek.					
Főlegesen mindennemű minőségügyi előírás, egyedül az élelmiszerbiztonságra kell kiemelt hangsúlyt fektetni.					

14. Hogyan vélekedik általánosságban a felsorolt rendszerek minőségre gyakorolt hatásáról?

- Jelentős és fontos hatásuk van a termékek minőségére.
- Csekély hatást fejtenek ki a forgalomba kerülő zöldségek-gyümölcsök minőségére.
- Semmilyen hatásuk nincsen a minőségre.
- Nem tudom./ Nem válaszolok.

15. Hogyan értékeli a rendszerek összetevőinek fontosságát?

Rangsorolja az alábbi összetevőket, 1-essel jelölje az Ön(ök) szerint legfontosabb alkotóelemet, 8-assal pedig a legkevésbé fontosat.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Termékbiztonság <input type="checkbox"/> Termékminőség <input type="checkbox"/> Fenntarthatóság <input type="checkbox"/> Nyomon követhetőség <input type="checkbox"/> Környezetvédelem | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Munkavédelem <input type="checkbox"/> Higiéniai előírások <input type="checkbox"/> Marketing <input type="checkbox"/> Egyéb: _____ |
|---|--|

16. Véleménye szerint a Magyarországon a kereskedelmi forgalmazásra/feldolgozásra szánt zöldség-gyümölcs hány százalékát állítják elő az alábbi rendszerek tanúsítása alatt? Ön(ök) szerint hogyan fog megváltozni a helyzet 5, ill. 10 év múlva?

1 - jelentős csökkenés, 2 – csekély mértékű csökkenés, 3 – stagnálás, 4 – csekély növekedés, 5 – jelentős növekedés

	Tanúsított (%)	5 év múlva	10 év múlva
Termesztési szabványok (Eurepgap/Globalgap, QSGAP, SQF 1000)			
Ökológiai gazdálkodás			
Integrált termesztés			
Élelmiszerbiztonsági szabványok (BRC, IFS, ISO 22000)			
ISO 9001			
EU-s földrajzi árujelzők			

17. Ön általánosságban hogyan vélekedik a (Iskolai osztályzatoknak megfelelően)

	5	4	3	2	1	Nem tudom/Nincs válasz
a hazai zöldség-gyümölcs termékek minőségéről						
a hazai zöldség-gyümölcs élelmiszerbiztonságáról						
a termesztezők technológiai fegyelméről						
a szállítási fegyelméről						
a TÉSZ-ek piac szervezéséről						

Ha részletesebb véleménye van, itt ismertetheti:

**18. Kérem, fejezze be a mondatokat a véleménye szerint!
A hazai zöldségek-gyümölcsök minősége...**

A hazai zöldség-gyümölcs termékek ára...

A hazai zöldség-gyümölcs termelők...

19. Végeznek-e beszállítói audito(ka)t a zöldség-gyümölcs beszállítóiknál?

- igen, rendszeresen minden beszállítónál évente _____ alkalommal
- esetenként:
- nem.

20. Ön szerint mely(ek) a zöldség-gyümölcs termelők/beszállítók által legnehezebben teljesíthető minőségügyi elvárás(ok)?

21. Származik-e érezhető eredményük a tanúsított/igazolt zöldség-gyümölcs termékeikből a hagyományosokhoz mérve?

	Nagyon fontos	Érezhető	Csekély	Nem befolyásolja
Piac megtartása. Lépéstartás a versenytársakkal				
CSR, környezetvédelem, vevői kapcsolatok				
Piaci felár elérése				
Növekvő vevőszám				
Új piacok elérése				
Nemzetközi piaci megjelenés				
Termékminőség fokozás				
Vásárlói/fogyasztói panaszok csökkentése				
Élelmiszerbiztonság fokozása				
Pályázaton, tenderen való részvétel				
Hatósági büntetések csökkenése				
Egyéb:				

22. Saját vállalkozásuk működtet-e minőségügyi rendszert, melyiket?

- Igen, minden telephelyen/egységben:
- Igen, a központi telephelyen:
- Igen, csak résztvevőként (pl. hűtőház):
- Nem, mert:

23. Van-e csak minőségüggyel foglalkozó...

- Munkatársuk
- Teamjük/Csoportjuk? → Létszáma:
- Csak részben (részmunkaidőben, részfeladatként) azzal foglalkozó van.
- Külső tanácsadójuk

24. Hány munkatárs rendelkezik cégükönél minőségügyi végzettséggel vagy vett részt külső minőségügyi képzésen?

Minőségügyi végzettség _____ fő.

Minőségügyi képzésen részt vett _____ fő.

25. Mely területhez tartozik Önöknél a minőségügy? Válaszát jelölje aláhúzással.

Termelés – Értékesítés – Marketing – Egyéb: _____

26. Tervezik-e további rendszer bevezetését/előírását a közeljövőben? Kérem, indokolja is választát.

Ha egyéb hozzáfűznivalója, véleménye, kritikája van, amit szívesen megosztana, azt itt teheti meg!

Adatlap

A kitöltő gazdaság adatai:

11. A vállalkozás gazdasági formája:

- Betéti Társaság, Közkereseti Társaság
- Korlátolt Felelősségű Társaság
- Részvénytársaság
- Szövetkezet
- Egyéni vállalkozó
- Egyéb:

12. Tevékenységi köre

- Kiskereskedelem
- Felvásárló
- Hűtőipar
- Konzervipar
- Egyéb feldolgozó

13. Fő zöldség-gyümölcs termékeik, termékcsoportjaik:

Termék megnevezése	Alkalmazott minőségügyi rendszer	Magyar eredetű a teljes mennyiség százalékában	Értékesítési ország(ok)

14. Honnan ered a forgalmazott zöldség-gyümölcsük?

Saját termelés: _____ %

Termeltetés: _____ %

Felvásárlás: _____ %

Importálás: _____ %

A Magyarországon is megtermelhető zöldség-gyümölcsök esetében milyen arányú a magyar eredetű termék/alapanyag?

15. Hová értékesítenek?

Export: _____ %

Hazai áruházláncok: _____ %

Kiskereskedelem (végfogyasztó): _____ %

Egyéb _____ %

Saját üzletik: _____ %

16. Mely régióban működik a vállalkozásuk?

- Észak-Magyarország
- Észak-Alföld
- Dél-Alföld
- Közép-Magyarország
- Közép-Dunántúl
- Nyugat-Dunántúl
- Dél-Dunántúl
- Egész ország területén

A kitöltő adatai:

- Minőségüggyel foglalkozó
- Minőségüggyel nem foglalkozó

Munkaköre: _____

Neme: Férfi – Nő

Kora: 30 és alatta 31– 40 41-50 51-60 60 felett

Nagyon köszönöm türelmét és segítségét!

Ha kíváncsi a kérdőív kiértékelésére, kérem, itt adja meg elérhetőségét (elsősorban email címét):

Bemutakozás

1. személyes általános információk

Mit csinál az osztálya pontosan, és Ön személy szerint?

Mennyire ismeri a minőségügyi rendszereket?

Ön szerint honnan lehet ezekkel kapcsolatos információt szerzeni/ Ön honnan szerzi, szerezte az információit?

	Egyáltalán nem érték egyet.	Inkább nem/ nem igazán érték egyet.	Részben egyet érték.	Teljesen egyet érték.	Nem tudom/ nincs véleményem
A teljes élelmiszerláncban kötelezővé kellene tenni a minőségügyi rendszerek alkalmazását.					
Egy államilag kidolgozott, kötelező minőségügyi rendszerre volna szükség.					
Nincsen szükség változtatásra, az önkéntességen alapuló rendszert kell meghagyni.					
Elegendők az Európai Unió kereskedelmi szabványok, főlegesen ezek a rendszerek.					
Főlegesen mindennemű minőségügyi előírás, egyedül az élelmiszerbiztonságra kell kiemelt hangsúlyt fektetni.					

2. minőségügyről általánosságban

Kellene-e szabályozni és ha igen, akkor hogyan a minőségügy kérdését az élelmiszerláncban?

Hogyan vélekedik általánosságban a minőségügyi rendszerek minőségre gyakorolt hatásáról?

- Jelentős és fontos hatásuk van a termékek minőségére.
- Csekély hatást fejtenek ki a forgalomba kerülő zöldségek-gyümölcsök minőségére.
- Semmilyen hatásuk nincsen a minőségre.
- Nem tudom./ Nem válaszolok.

Hogyan értékeli a rendszerek összetevőinek fontosságát?

Rangsorolja az alábbi összetevőket, 1-8-ig, 1-es az Ön szerint legfontosabb alkotóelemet, 8-as pedig a legkevésbé fontos.

Termékbiztonság

Termékminőség

Fenntarthatóság

Nyomon követhetőség

Környezetvédelem

Munkavédelem

Higiéniai előírások

Marketing

Egyéb: _____

3. Hazai zöldség-gyümölcs minőségről

Ön általánosságban hogyan vélekedik a (Iskolai osztályzatoknak megfelelően)

	5	4	3	2	1	Nem tudom/Nincs válasz
a hazai zöldség-gyümölcs termékek minőségéről						
a hazai zöldség-gyümölcs élelmiszerbiztonságáról						
a termeszteők technológiai fegyelméről						
a szállítási fegyelmükről						
a TÉSZ-ek piacszervezéséről						

Kérem, fejezze be a mondatokat a véleménye szerint!

A hazai zöldségek-gyümölcsök minősége...

A hazai zöldség-gyümölcs termékek ára...

A hazai zöldség-gyümölcs termelők...

A Magyarországon is megtermelhető zöldség-gyümölcsök esetében milyen arányú a magyar eredetű termék/alapanyag?

4. Hazai zöldség-gyümölcs termesztés minőségügyi helyzete

Véleménye szerint a Magyarországon az értékesítésre megtermelt zöldség-gyümölcs hány százalékát állítják elő tanúsítás alatt? Ön szerint hogyan fog megváltozni a helyzet 5, ill. 10 év múlva?

1 - jelentős csökkenés, 2 – csekély mértékű csökkenés, 3 – stagnálás, 4 – csekély növekedés, 5 – jelentős növekedés

	Tanúsított (%)	5 év múlva	10 év múlva
Termesztési szabványok (Globalgap, QSGAP, SQF 1000)			
Ökológiai gazdálkodás			
Integrált termesztés			
Élelmiszerbiztonsági szabványok (BRC, IFS, ISO 22000)			
ISO 9001, 2, 3			
EU-s földrajzi árujelzők			

Hogyan értékeli a Magyar kertészet ellátottságát a rendszerekkel?

Elégedett-e vele?

A termelők miért alkalmazzák vagy miért nem ezeket a rendszereket?

Mi a legfőbb eredményük a működtetett rendszerekből?

Ki választja ki melyiket alkalmazják?

Hová fordulnak és fordulhatnak segítségért?

Van-e információja a szakember létszámról, a minőségügyes human erőforrásról?

Ön szerint mely(ek) a zöldség-gyümölcs termelők/beszállítók által legnehezebben teljesíthető minőségügyi elvárás(ok)?

5. jövő, fejlesztési lehetőség

Ön mit tenne?

Hogyan lehetne támogatni a rendszerek alkalmazását?

```

GET DATA
  /TYPE=XLS

/FILE='D:\PHD\anaygesmodszer\kerdoivek\visszaerkezett\Vegso_termeloi_091210
.xls'
  /SHEET=name 'Sheet1'
  /CELLRANGE=full
  /READNAMES=on
  /ASSUMEDSTRWIDTH=32767.
DATASET NAME DataSet3 WINDOW=FRONT.
FREQUENCIES VARIABLES=regio kitolto TESZ gazdforma
  /ORDER=ANALYSIS.
    
```

Frequencies

Notes

Output Created	09-dec.-2010 17:02:22		
Comments			
Input	Active Dataset	DataSet3	
	Filter	<none>	
	Weight	<none>	
	Split File	<none>	
	N of Rows in Working Data	43	
	File		
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.	
	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.	
Syntax	FREQUENCIES VARIABLES=regio kitolto TESZ gazdforma /ORDER=ANALYSIS.		
Resources	Processor Time	00:00:00,015	
	Elapsed Time	00:00:00,015	

[DataSet3]

Statistics

		regio	kitolto	TESZ	gazdforma
N	Valid	43	30	43	41
	Missing	0	13	0	2

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet mondani témavezetőmnek, Bálint Jánosnak, hogy lehetővé tette a téma kutatását, és Ladányi Mártának, aki a matematikai-statisztikai kiértékeléshez nyújtott szakmai segítséget.