

FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK MAGYARORSZÁGON – MI VÁRHATÓ A MAGYAR CSERESZNYE ÁGAZATBAN?

Geographical Indications in Hungary – what can be expected in the Hungarian cherry industry?

Az Európai Unió eredetvédelmi szabályozása lehetővé teszi egyes mezőgazdasági termékek és élelmiszerek előállítási hely szerinti megkülönböztetését, ha azok minősége nagymértékben az adott helyszínhez kötődik. Európában számos ilyen élelmiszer elnevezése élvez nemzetközi védelmet, Magyarországról jelenleg mindösszesen tizennégy. Azonban számuk a közeljövőben várhatóan jelentősen emelkedni fog, köztük két cseresznyével. A nagykörűi és szomolyai cseresznyetermelők helyzetét és az eredetvédelmi rendszerhez való csatlakozásuk várható hatásait vizsgálva megállapítható, hogy a földrajzi árujelzők hozzájárulhatnak ahhoz, hogy a gyümölcsöt nagyobb mennyiségben, magasabb áron lehessen értékesíteni, s a folyamat során létrejövő hasznok elsősorban az előállítás helyszínén realizálódjanak. Mindezek eléréséhez ugyanakkor az eredetvédelemben rejlő lehetőségek maximális kihasználása, továbbá széleskörű összefogás és egységes fellépés szükséges a földrajzi árujelzők érintettjei részéről.

The geographical indication system of the European Union allows to differentiate agricultural and food products based on their origin, in case their quality is highly linked to the place of production. In Europe many such products with protected denominations benefit from the international production, from Hungary currently only fourteen products are protected, however their number is about to significantly rise in the near future, including two cherry producing sites. Based on the status and the expectations of the cherry producers in Nagykörű and Szomolya it is visible that geographical indications can contribute to sell these fruits in higher quantity for a higher price while the main beneficiaries would be local actors. However, in order to meet these expectations, all the potential advantages embedded in geographical indications have to be taken, and a wide cooperation and coordinated actions on behalf of the stakeholders is required.

¹ A kézirat zárásának időpontja 2019. február, az abban felhasznált adatok az akkori állapotokat tükrözik.
DOI: 10.14267/RETP2021.04.13

I. BEVEZETÉS

Az élelmiszerek döntő többsége tapasztalati jószág, ami azt jelenti, hogy a fogyasztó a minőségét csak a vásárlás után, leginkább csak annak elfogyasztásával tudja érzékelni. Az élelmiszereknek vannak ugyanakkor olyan tulajdonságai, amelyeket még (érzékszervi) tapasztalat útján sem tud megállapítani a fogyasztó, így meg kell bízni abban, amit arról a termelő, kereskedő, vagy a forgalmazó állít [Anania-Nisticò, 2004]. Az egyik ilyen, élelmiszerek körében kiemelt jelentőséggel bíró ismérv a származási hely, amely sokszor döntően meghatározza a termék minőségét, éppen ezért az élelmiszer-marketing egyik kedvelt eszköze – a márkázás mellett – az élelmiszerek földrajzi eredetének megjelölése. Az így fellépő, a termelő, előállító és a végső fogyasztó közötti információs aszimmetria [Shapiro, 1983] csökkentésének érdekében az élelmiszerek csomagolásán feltüntetendő megnevezések és jelölések független fél által való tanúsítása és ellenőrzése szükséges.

Az élelmiszerek földrajzi eredetének feltüntetése és használatának szabályozása nem újkeletű dolog, egyes termékek esetében már az ókorban is volt rá példa. A XIX. század második felétől kiterjedt nemzetközi szerződések és megállapodások hivatottak az eredetmegjelölések és származási helyek használatát – mint egyfajta szellemi tulajdonjogot – szabályozni, ami a használójának jelentős és közvetlen gazdasági előnyt biztosíthat. A mindezidáig legátfogóbb és legkiterjedtebb szabályozás 1994-ben született meg a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) égisze alatt. Világviszonylatban az Európai Unió (EU), az OECD országok, valamint Délkelet-Ázsia az eredetvédelmi rendszerek legjelentősebb használója, ugyanakkor az Európán kívüli angolszász országok elsősorban a védjegyek kínálta jogi lehetőségekkel kívánják szabályozni a helyzetet [Giovannucci et al., 2009].

2. EREDETVEDELEM AZ EURÓPAI UNIÓBAN ÉS MAGYARORSZÁGON

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetvédelmi szabályozása közösségi szinten 1992 óta létezik, s a rendszer kétszeri reformja után 2012-re érte el jelenlegi formáját, melyben 2018 végén összesen 1382 élelmiszer, illetve annak elnevezése szerepelt, döntő mértékben Európából, de a világ egyéb részeiből is [Európai Bizottság, 2019]. A rendszer gyakorlati jelentőségét az adja, hogy az adott földrajzi árujelzőt a terméken csak akkor lehet feltüntetni, ha az adott termék megfelel az elnevezéshez kapcsolódó termékleírás minden pontjának, s ennek hatóságilag lehet érvényt szerezni nemcsak az EU-ban, hanem mindazon országokban, ahol erről az EU-val megállapodás született. Az európai földrajzi árujelzők gazdasági jelentőségét jelzi, hogy a közelmúltban az EU által kezdeményezett nemzetközi kereskedelmi megállapodások mindegyike tartalmazott erre vonatkozó kitélt, s az Egyesült Államokkal való megállapodás

meghiúsulásának az egyik oka éppen az volt, hogy az amerikai fél nem volt hajlandó elismerni ezeknek az elnevezéseknek a kizárólagos használati jogát [Mancini et al., 2017].

Az európai eredetvédelmi rendszer lelkét az úgynevezett termékleírások jelentik, amelyekben meghatározzák, hogy hol, mely földrajzi területen (akár települési szintre lebontva), milyen fajtákból (növényfajták, illetve állatfajok) és milyen módszerekkel, eljárásokkal kell készíteni a terméket ahhoz, hogy jogosult legyen a földrajzi árujelző használatára. A termékleírásokat a földrajzi árujelző regisztrációját megindító, az adott termék termelőiből, előállítóiból álló csoportosulás állítja össze.

A magyar földrajzi árujelzők száma a fenti EU-s rendszerben (a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek tekintetében) nagyon alacsony, jelenleg mindösszesen tizennégy, azonban a magyar kormány 2015-ben indított eredetvédelmi programjának köszönhetően a következő időszakban ez a szám megduplázódhat. Többek között két híres magyar cseresznyetermelő vidék terméke, a nagykorú ropogós cseresznye és a szomolyai rövidszárú feketecseresznye is várhatóan hamarosan a többi olyan termék körében találhatja magát, amely már jelenleg is EU-s oltalom alatt álló földrajzi árujelzővel rendelkezik. Ilyen például a makói hagyma és a gyulai kolbász.

A földrajzi árujelzők termelőkre gyakorolt hatását leginkább a piacméret, az ár és az előállítási régió vidékfejlesztés viszonylatában lehet vizsgálni. Éppen ezért a jelen cikkben a két magyar földrajzi árujelző aspiráns cseresznye ilyen szempontból való elemzése történik meg, kitekintve a teljes magyar cseresznye ágazatra, alapvetően több tucat szakértői mélyinterjú felhasználásával.

3. A MAGYAR CSERESZNYEÁGAZAT HELYZETE ÉS KILÁTÁSAI

Magyarország klimatikus viszonyai megfelelőek a cseresznye termesztéséhez, ugyanakkor termőterületét tekintve (2017-ben 2455 hektár, [KSH, 2019]) nem tartozik a legmeghatározóbb gyümölcsfélék közé: világviszonylatban mérve is csak a 30. legnagyobb cseresznye termőterülettel rendelkezik. A termelés mellett ugyanakkor a nemesítésben a magyar cseresznye (és meggy) eredményei világszerte elismertek, így a Magyarország területén régóta termesztésbe vont fajták, illetve azok termőhelyhez kötődő tulajdonságai miatt a földrajzi árujelzős termékek létjogosultsága indokolt, illetve akár fel is használhatóak ezen fajták megismertetéséhez [Bujdosó-Hrotkó, 2017; Hrotkó, 2010]. A termőterületek nagysága ugyanakkor nő, mivel a cseresznye telepítési költségei relatíve alacsonynak mondhatók, s az akár a termesztési költségek 50-70%-át kitevő kézi szüretelés miatt viszonylag gazdaságosan termesztethető, mivel egy esetleges gyenge termés esetén ez a tétel is jelentősen visszaesik [Apáti, 2012]. A gazdasági jelentőség mellett fontos kiemelni ennek a gyümölcsnek a társadalmi és kulturális szerepét:

a szezon első fán termő gyümölcseről van szó, és a tavaszi cseresznyevirágzásnak több közép-európai országhoz hasonlóan kultikus jelentősége van Magyarországon egyes területein is [Florkowski-Łysiak, 2015].

A cseresznye biológiai sajátosságaiból kifolyólag (a virágzáskori és érési időszakban megfigyelhető időjárás nagymértékben meghatározza a termés mennyiségét és minőségét) meglehetősen rossz terméshozással rendelkezik [Radócné Kocsis, 2012], ezért a feldolgozóipar csak korlátozottan számol vele. Ennek is köszönhető az, hogy Magyarországon megtermelt cseresznye mintegy 90%-át a 'friss piacon' értékesítik. A piac – és különösen az exportpiac – által megkövetelt paraméterek alapján a cseresznye legfontosabb minőségi ismérve annak a mérete, hiszen a 28 mm átmérő alatti gyümölcsökre korlátozott a kereslet, azonban a külföldi értékesítésre szánt terméknek a 30-32 mm-t is el kell érnie [Romano et al., 2006]. A belföldi piacra éppen ezért a kisebb méretű, míg a legfontosabb exportpiacokra (Ausztria, Németország és Lengyelország) a legnagyobb méretű gyümölcsök kerülnek. Az exportárualapnak ugyanakkor elengedhetetlen feltétele az intenzív ültetvények létesítése, ahol a megfelelő koronaalakítással és rendszeres metszéssel lehet a kívánt gyümölcsméretet elérni [Hrotkó, 2003; 2010]. A piaci szereplők egybehangzó véleménye szerint a fogyasztók számára a cseresznye íze a vásárlási döntések meghozatalakor szinte egyáltalán nem számít, csak a méret és az egyöntetű szín az, ami meghatározó [Szabó et al., 2010].

A magyar cseresznyetermesztési ágazattal kapcsolatban mindenképpen ki kell emelni annak elaprózódott birtokszerkezetét (jellemzően 2 hektár alatti ültetvényekkel rendelkeznek a termelők), illetve különösen a betakarítás és az utána következő munkafázisok alul-gépesítettségét (a modern és hatékony cseresznyetermesztés elengedhetetlen kellékének számító termésválogató gépeket szinte sehol nem engedhetnek meg magunknak a termelők).

4. A 'NAGYKÖRŰI ROPOGÓS CSERESZNYE'

Nagykörű Szolnoktól 30 km-re, a Tisza partján fekszik, s a kedvező talaj- és klimatikus viszonyok miatt a cseresznyetermelés feltételei ideálisak, rendszeresen jó minőségű termés előállítására van lehetőség, alacsony termésingadozással. Nagykörűn közel másfél évszázados múltja van a professzionális cseresznyetermelésnek: a Petrovay családhoz köthető a térség első faiskolója az 1870-es évekből, ennek köszönhetően a kor legfontosabb cseresznyefajtáit sikerült meghonosítani és termelésbe vonni a településen. A nagyságrendileg 1500 fős Nagykörűn mintegy 500 cseresznyetermelő van, azaz szinte minden egyes család érintett. A cseresznyetermelés közel 230 hektáron folyik, amiből kiemelkedik a belterület közvetlen szomszédságában megtalálható, történelmi jelenőségű

cseresznyés, ami ugyan 300 termelő tulajdonában lévő 500 parcellából áll, de mindezidáig Magyarország legnagyobb egybefüggő cseresznyés ültetvénye. Ez a 105 hektáros terület önmagában Magyarország teljes cseresznyetermő területének több mint 4%-át teszi ki, s joggal nevezik ezért Nagykörút Magyarország cseresznyés kertjének. Több mint két évtizedes hagyománnyal rendelkezik már a Nagykörúti Cseresznyefesztivál, ami a cseresznye érési időszakában jelent a gyümölcsöshöz szorosan kapcsolódó turisztikai attrakciót.

Az ültetvények méretét tekintve nem csak a történelmi cseresznyés tekinthető elaprózodottnak Nagykörúton, hiszen az átlagos parcellaméret a 0,5 hektárt sem éri el, így a legtöbb cseresznyetermelő csupán hagyományápoló kedvtelésből és/vagy nem meghatározó keresetkiegészítésként foglalkozik a gyümölcscsel, jellemzően családon belül, generációkon keresztül tanult és átvett természetismódokkal. Mindösszesen alig egytucat termelő rendelkezik 2 hektárt meghaladó ültetvénnyel, amiket szintén jellemzően családon belüli munkaerővel művelnek meg (leszámítva a betakarítást, amikor alkalmi munkaerő foglalkoztatása szükséges). Ezeknek a termelőknek már jelentős keresetkiegészítést, illetve akár főfoglalkozást is jelent a cseresznyetermelés.

A Nagykörúton éves szinten megtermelt, nagyságrendileg 300 tonna cseresznye már nem elhanyagolható mennyiség, azonban tekintettel arra, hogy ezt számos kistermelő állítja elő, egységes árualapnak nem tekinthető, így a nagy élelmiszerláncokon keresztül, egységesen nagykörúti cseresznyeként való értékesítés jelenleg nem lehetséges. A megtermelt cseresznye döntő hányada friss gyümölcsként kerül értékesítésre, s az áru mintegy 80%-a helyben, illetve a közeli régióban talál gazdára. Leginkább helybe jövő, sokszor külföldi felvásárlók veszik meg a gyümölcsöt, ami annak is köszönhető, hogy a kisméretű családi gazdaságok szinte teljes kapacitását leköti a kézi betakarítás, így az értékesítésre már nem marad elég energia. Jelentős mennyiségű cseresznyét vesznek még a szolnoki vásárlók, azonban a helyi cseresznyefesztiválon értékesített mennyiség még marginálisnak tekinthető (a szakértői interjúk alapján mindösszesen a teljes árualap 4-5%-a). A nem helyben értékesített nagykörúti cseresznye a budapesti nagybani piacon talál gazdára, továbbá egyes nagyobb termelők értékesítenek budapesti termelői piacokon is, a magasabb eladási ár reményében.

A nagykörúti cseresznye meglehetősen nyomott értékesítési ára (jellemzően 300-900 Ft/kg) mögött alapvetően több ok is húzódik. Egyrészt a helybe jövő kereskedők alacsony felvásárlási árat képesek kikényszeríteni, másrészt az itt termelt cseresznyefajták jellemzően a germersdorfi fajtakörbe tartoznak, ami Magyarország egyéb területein is az egyik leggyakoribb fajta, így ennek érési idejében a legalacsonyabb a hazai cseresznye ára. Továbbá a hagyományokhoz való túlzott ragaszkodás miatt az itteni termelők a különböző innovációkat csak mérsékelten alkalmazták, így a térségben továbbra is a hagyományos

koronaformájú, nehézkes kézi szüretet igénylő ültetvények dominálnak, szemben a legmodernebb, akár földről is szüretelhető intenzív ültetvényekkel.

5. A 'SZOMOLYAI RÖVIDSZÁRÚ FEKETE CSERESZNYE'

Szomolya az egi borvidék szélén, Egertől 18 km-re, a Bükkalja dombságainak és az Alföld sík vidékének a találkozásánál helyezkedik el. A térségben a szőlőtermesztés dominál az ültetvényes kultúrák között, azonban a cseresznyetermelés tradicionálisan a szőlőtermesztéssel együtt járt, hiszen a szőlőültetvények egyfajta köztes növényeként már régóta termesztették a vidéken a cseresznyét. Gazdasági jelentősége a filoxerajárvány idején emelkedett meg, amikor a kipusztult szőlőterületek helyén egyre több cseresznyét termesztettek. A '30-as években élte a fénykorát a cseresznyetermelés Szomolyán, a mintegy 80 hektárnyi ültetvényről még német, osztrák és olasz exportra is értékesítettek. A tsz-korszakban a gyümölcs ugyanakkor háttérbe szorult, s ma Szomolyán, és a Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye eredetmegjelölés termék leírásában körühatárolt környező hat településen összesen 50 hektár cseresznyeültetvény található, s csupán 7-8 gazdaság foglalkozik professzionális cseresznyetermeléssel, a többiek csak a szőlőtermesztés melléktevékenységéeként. Az ültetvény méret itt is nagyon elaprózódott, ugyanakkor meglehetősen koncentrált, hiszen a két legnagyobb termelő, egy 20 hektáros gazdaság és a mintegy 10 hektárnyi cseresznyéssel rendelkező Szomolya Község Önkormányzata (részben a közmunkaprogrammal művelik) a területek több mint felét a magáénak tudhatja.

A szomolyai cseresznye meglehetősen kis méretű (jellemzően 18 mm átmérőjű), ugyanakkor kifejezetten édes és sötét, szinte fekete színű gyümölcs. Különlegességét növeli, hogy rendkívül magas a szárazanyag tartalma, illetve a gyógyászatban és a kozmetikai iparban előszeretettel használt flavonoid tartalma tudományosan igazoltan jelentős. A gyümölcs az imént említett tulajdonságainak köszönhetően népszerű Magyarországon, amit jól jelez, hogy az egykori Érdi Gyümölcskutató Intézet szelekciós nemesítésével a helyi tájfajtákból hozták létre a ma forgalomban lévő szomolyai fekete cseresznyét, amelyet az országban sokfelé termesztenek, összességében nagyságrendekkel nagyobb területeken, mint Szomolya környékén. Az eredeti cseresznye egyfajta újra pozicionálásaként éppen ezért a földrajzi árujelző regisztráció során a 'Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye' név kerül oltalom alá. Az ország többi területén termelt szomolyai fekete cseresznye zömmel a feldolgozóipar kedvelt alapanyagaként kerül értékesítésre, elsősorban mélyhűtőipari terméként. A magyar fogyasztók fejében éppen ezért a *szomolyai fekete* név sokkal inkább egyfajta köznyelvbe bevett fogalomként szerepel, így nehéz Szomolya településhez és térségéhez kötődő terméként pozicionálni azt. Ennek a problémakörnek a feloldását jelentheti, ha a

földrajzi árujelzős oltalom segítségével – hosszú évek kitartó munkájának eredményeként – a 'Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye' is hasonló reputációt ér majd el.

A Szomolya környékén megtermelt cseresznye jelentős részét szintén frissipiaci terméként értékesítik, az egri piac, illetve a helybe jövő felvásárlók jelentik a legnagyobb felvevőpiacot. Ugyanakkor amennyiben a már közel két évtizede megrendezésre kerülő Szomolyai Cseresznyefesztivál időpontja egybeesik az érési csúcsszezonnal, akkor ezen a csatornán keresztül is jelentős mennyiséget lehet értékesíteni (akár a teljes mennyiség 30%-át is).

A szomolyai cseresznye kedvező tulajdonságai miatti reputációja, illetve a felhasználhatóságának sokszínűsége (a friss gyümölcsként való fogyasztás mellett befőzési, illetve élelmiszeripari és gyógyászati alapanyagként való felhasználhatóság) meglátszik az értékesítési árán is. Átlagosan 800 Ft/kg-os áron talált gazdára az elmúlt években, de a termelői piacokon az 1200 Ft-os árat is megadták érte, míg az ipari felhasználók felvásárlási ára sem esett be a jellemzően 500 Ft/kg-os ár alá az elmúlt években. Összességében azonban a teljes árualap meglehetősen kicsi a térségben, amelyet csak a jelenleg parlagon heverő korábbi cseresznyeültetvények újratelepítésével tudnának növelni az inkább szőlőtermesztéssel foglalkozó és a cseresznyére leginkább mellékjövedelmi forrásként tekintő termelők.

6. EREDETVEDELMI VÁRAKOZÁSOK A MAGYAR CSERESZNYE-ÁGAZATBAN

A nagy körűi és szomolyai cseresznye között több hasonlóság, illetve számos eltérés is megfigyelhető, amelyek kihatással vannak mindkét termék földrajzi árujelző oltalommal kapcsolatos elvárásaira is. Mindkét cseresznye szervesen kapcsolódik a térség történelméhez, a cseresznyetermesztésnek évszázados hagyományai vannak, ami miatt jelenleg is fontos gazdasági és kulturális (lásd a mindkét névadó település életében meghatározó szereppel bíró cseresznyefesztiválokat) jelentőséggel bírnak. A professzionális, a modern kor elvárásainak megfelelő ültetvények és gazdaságok száma egyik területen sem meghatározó, a birtokszerkezet elaprózódott. Az egyes termelők közötti összefogás hiányát jól jelzi az a tény, hogy a földrajzi árujelző oltalom megszerzéséhez elengedhetetlenül szükséges, a termékleírás elkészítéséért felelős termelői csoportosulások mindkét esetben újonnan, az eredetvédelmi regisztrációhoz kapcsolódóan jöttek létre, nem pedig jelentős múltra visszatekintő, a cseresznyetermelői összefogást alulról szervező szervezetekről van szó. Mindkét cseresznye esetében közös továbbá, hogy immáron több éve rendelkeznek a „Hagyományok-Ízek-Régiók” védjeggyel (HÍR védjegy), amely védjegy gondozását a mindenkori agrárügyekért felelős minisztérium végzi, s a

jogosultak között jellegzetesen magyar, illetve különleges regionális élelmiszeripari termékek vannak. A HÍR védjegyes jogosultság továbbá a földrajzi árujelzős termékek előszobájának tekinthető, hiszen a már korábban említett magyarországi eredetvédelmi program is alapvetően ezeknek a termékeknek próbál nemzetközi szinten is védelmet biztosítani.

A sok hasonlóság mellett számos különbség is megfigyelhető. A legfontosabb eltérés a két cseresznye érzékszervi tulajdonságaiban rejlik. A fogyasztók számára elsődleges fontosságú gyümölcsméret tekintetében a Nagykőrűn termesztett fajták felvehetik a versenyt a legmodernebb, és professzionális ültetvényeken termesztett cseresznyékkal, hiszen a többnyire extenzív körülmények között termesztett ültetvényekről jobb évjáratokban exportképes méretű (akár 30-32 mm átmérővel) gyümölcsöt lehet szüretelni. A szomolyai cseresznye esetében ebből a szempontból merően más a helyzet, hiszen a jellemző itteni gyümölcsméret (18-20 mm) meg sem közelíti az ideálisat. A szomolyai cseresznye a kiemelkedő beltartalmi értékei (magas cukor-, szárazanyag- és flavonoid tartalom) miatt keresett. Másik jelentős különbség a két vizsgált magyar cseresznyetermelő terület között a cseresznyetermelők száma, illetve a művelésbe vont összterület nagysága. Nagykőrűn több száz család érintett a cseresznyetermelésben, s az itteni cseresznyeültetvények nagysága országos viszonylatban is meghatározó, holott mindösszesen egyetlen településről van szó. Ezzel szemben Szomolyán, illetve a termékleírásban érintett további hat településen néhány tucat cseresznyetermelő összességében sokkal kisebb mennyiségű cseresznyét termel jelenleg.

A fenti egyezőségeket és különbségeket nemzetközi kontextusba tudjuk helyezni, amennyiben az 1. táblázatban szereplő, EU-s földrajzi árujelzővel rendelkező európai cseresznyefajtákat is megvizsgáljuk.

A táblázat alapján látható, hogy a két magyar cseresznye kifejezetten illusztris társaságba kerülhet, hiszen jelenleg mindösszesen nyolc, kizárólag dél-európai cseresznye rendelkezik földrajzi árujelzővel, melyek jellemzően már évtizedek óta oltalom alatt állnak. A területi lehatárolás, valamint az engedélyezett fajták száma mentén nagy a szórás, egy településtől egészen három régióig vannak jogosult területek, s a termesztendő cseresznyefajták száma (köztük egyaránt modernnek tekinthető, illetve hagyományos tájfajták is) egytől egészen a harmincig terjed. A cseresznyék legfontosabb érzékszervi tulajdonságai is nagy változatosságot mutatnak, a nagykőrűihez hasonló nagy méretű cseresznyék (például a spanyol Alicante hegyi cseresznye) ugyanúgy megtalálhatóak, mint a méretük helyett sokkal inkább a különleges színükkel és beltartalmukkal kitűnő cseresznyék (a szomolyaihoz hasonlóan például a São Juliãoi cseresznye).

I.táblázat: Földrajzi árujelzős cseresznyék Európában

Név	Ország	Mióta	Területi lehatárolás	Fajtajellemzők	Érzékszervi tulajdonságok
Cova da Beirai cseresznye	Portugália	1996	3 régió	7 fajta (modern)	nincs külön specifikálva a termékleírásban
São Juliãoi cseresznye	Portugália	1996	3 régió	1 fajta (tájfajta)	fekete, jellegzetes aromájú
Alicante hegyi cseresznye	Spanyolország	1996	26 település	8 fajta (modern)	nagyon nagy
Rodochori ropogós cseresznye	Görögország	1997	1 település	1 fajta (tájfajta)	középnagy, élénkpiros, lédús
Marosticai cseresznye	Olaszország	2002	9 település	19 fajta (modern)	nagy, tűzpiros, közepesen lédús
Cereza del Jerte	Spanyolország	2007	29 település	5 fajta (tájfajta)	nagy, bíborvörös, ropogós
Etna cseresznye	Olaszország	2011	23 település	1 fajta (tájfajta)	középnagy, ragyogó piros, magas cukortartalom
Vignolai cseresznye	Olaszország	2012	28 település	30 fajta (modern)	nagy, fényes héj, ropogósgyümölcs hús
Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye ²	Magyarország	-	7 település	3 fajta (tájfajta)	kicsi, fekete, magas cukortartalom
Nagykörűi ropogós cseresznye	Magyarország	-	1 település	7 fajta (modern)	nagy, élénkpiros, ropogós gyümölcshús

Forrás: Saját szerkesztés az Európai Bizottság DOOR adatbázisa alapján (2019)

² A Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye oltalmát 2020. november 17-én jegyezte be az Európai Bizottság.

Összességében tehát megállapítható, hogy a két magyar földrajzi árujelző aspiráns cseresznye teljes mértékben beleillik a sorba, és jellemzőit tekintve nem fog kilógni a már védett eredetű cseresznyék közül.

A fentiek fényében végezetül érdemes a korábban jelzett három dimenzió mentén megvizsgálni, hogy milyen várakozásokkal lehetnek a cseresznyetermelők a *piacméret*, az *árprémium*, illetve a *vidékfejlesztés* vonatkozásában.

A földrajzi árujelzők *piacméretre* gyakorolt hatását leginkább abban lehet mérni, hogy a névhasználattal való visszaélést az eredetvédelem nehezíti (lásd az egyéb európai példákat: [Bonow-Rytkönen, 2013; Ilbery-Kneafsey, 2000; Teuber, 2011]), ideális esetben teljes mértékben visszaszorítja, s így példának okáért 'Nagykörűi ropogós cseresznyeként' valóban csak és kizárólag Nagykörűn termesztett cseresznye kerülhet forgalomba. A keresleti oldalt továbbá stimulálhatja a földrajzi árujelző megszerzését kísérő sajtóvisszhang, illetve a később erre épülő marketing, ugyanakkor az ország egyéb részein működő cseresznyetermelőkkel folytatott interjúk egybehangzóan azt sugallják, hogy ennek a két terméknek az eredetvédelme jelentős mértékben nem befolyásolja a többi magyar cseresznye helyzetét. Fontos ugyanakkor kiemelni, hogy az értékesített mennyiséget tekintve egyik cseresznye sem küzd problémákkal jelenleg sem, így a piacméretet inkább az előállított árualap mennyisége határozza meg. Nagykörű esetében a cseresznyetermeléssel hasznosítható területeket szinte teljes mértékben termelésbe vonták, így a megtermelt össz mennyiség az ültetvények korszerűsítésével, megújításával növelhető, szemben Szomolyával, ahol még jelentős mennyiségű, potenciálisan cseresznyetermelésbe vonható terület van. Mindezeket túl a 2018-ban módosított földtörvény (2013. évi CXXII. törvény - Földforgalmi törvény) ide vonatkozó passzusa elővásárlási jogot biztosít azoknak a termelőknek, akik valamely földrajzi árujelző termékleírásában rögzített területen az adott földrajzi árujelzős termék előállításával foglalkoznak. A földrajzi árujelzős cseresznyék mennyiségének növekedését ugyanakkor több veszély is fenyegeti. Egyrészt Szomolyán és térségében a szőlőtermesztés vonzó alternatívát jelent a mezőgazdasági termelésben, míg Nagykörű esetében féltő, hogy az érési időszak kitolása érdekében a termelők olyan korai, illetve későbbi fajtákat termesztenek majd, amelyek nincsenek benne a jelenlegi termékleírásban, így ezek nem lesznek jogosultak a védett elnevezés használatára. Szomolya esetében továbbá egy másik piacra való belépést segítheti elő, hogy a fajták koraisága, illetve a tradicionális művelésmód lehetővé teszi az ökológiai termesztést, s mivel jelenleg a térségben még senki sem folytat tanúsított bio cseresznyetermelést, erre a (rés)piacra minimális többleterőforrás ráfordítással be lehetne lépni.

Mivel a magas minőségű földrajzi árujelzős termékek előállítása – már csak a termékleírásban rögzített feltételek betartása miatt is – jellemzően költségesebb, ezért a termelők *magasabb árat* szeretnének értük kérni. Számos példa bizonyítja,

hogy a földrajzi árujelzők jelentős árprémiummal rendelkeznek a generikus termékekhez képest, így joggal várható, hogy a két magyar cseresznye esetében is ez történjen. A szakirodalom által vizsgált esetek többségében azonban ehhez jelentős termelői összefogás és egységes fellépés volt szükséges. A két magyar cseresznye mindegyike jogosult a HÍR védjegy használatára, azonban azt lényegében senki sem használja, márt csak azért sem, mert a cseresznyetermés jelentős hányada 10 kg-os rekeszekben cserél gazdát, ahol ennek a marketingjelzésnek a használata korlátozott. Amennyiben az eredetvédelemben rejlő lehetőségeket a szomolyai és nagykörűi termelők egységesen és következetesen használják, úgy lehet árfelhajtó hatása az egész kezdeményezésnek, egyben kiszoríthatják a piacról azokat a jogosulatlan névhasználókat, akik a szomolyai vagy nagykörűi származás feltüntetésével visszaélnék. Továbbá mindkét térségben egyértelműen akkor tudnak magasabb árat érvényesíteni a termelők, hogyha azt helyben és/vagy közvetlenül a végső fogyasztónak értékesítik. Ebben az értékteremtésben kifejezetten előnyös lehet a földrajzi árujelző megszerzése, hiszen a védett eredetű termékekhez kötődő rendezvények (például az érési időszakban megszervezett cseresznyefesztiválok) mind lehetőséget biztosíthatnak a közvetlen értékesítésre és a termék reputációjának növelésére.

A földrajzi árujelzők *vidékfejlesztésre* gyakorolt hatásának vizsgálatakor elsősorban azt emeli ki a szakirodalom, hogy a földrajzi árujelzős terméknek, mint a térség zászlóshajó termékének, nagy szerepe van abban, hogy a kapcsolódó ágazatok (például turizmus, vendéglátás) teljesítménye is pozitív irányba mozduljon el. A már korábban többször is megemlített cseresznyefesztiválok erre kiváló lehetőséget biztosítanak. Nagykörűn a cseresznye egyértelműen a legmeghatározóbb növényi kultúra, s a Tisza közelségével együtt a helyi turizmus pillérének számít. Szomolyán a cseresznyének mindenképpen vetélytársa ilyen szempontból is a szőlőtermesztés és a borászat, azonban az eltérő szüreti időszakok miatt a két termék kiegészítheti egymást, s az egyik legrégebbi földrajzi árujelzős vidékfejlesztési alapkoncepció, a borút elképzelésbe tökéletesen integrálható a cseresznye is. Összességében tehát a két magyar cseresznyefajta esetében is a földrajzi árujelző oltalom egyfajta katalizátort jelenthet abban a folyamatban, amikor a helyhez kötött erőforrások által termelt előnyökből elsősorban a helyiek részesülnek.

7. ÖSSZEGZÉS

A 'Nagykörűi ropogós cseresznyének', illetve a 'Szomolyai rövidszárú fekete cseresznyének' évszázados termelési hagyománya van a két régióban, s a fogyasztók szemében jelenleg is igen keresett két termék jelenlegi tulajdonságai nagymértékben a helyi természeti, társadalmi és gazdasági viszonyoknak

köszönhetőek. Mindezek alapján mindkét termék joggal pályázik arra, hogy az EU is elismerje egyediségüket, s ezért földrajzi árujelzőjük oltalomban részesüljön. Az eredetvédelemben rejlő lehetőségeket ugyanakkor csak és kizárólag akkor lehet gyakorlati jelentőségű előnnyé (piacméretre, árszínvonalra és vidékfejlesztésre gyakorolt pozitív hatás) átváltani, ha a már számos korábbi európai sikeres termék mintáját követik az érintettek. Ehhez egységes és széleskörű termelői összefogás, a földrajzi árujelzőkben rejlő marketing lehetőségek kihasználása, továbbá az egyéb helyi gazdasági és társadalmi szereplők értékteremtő folyamatokba való bevonása egyaránt szükséges.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

A tanulmány a Bolyai János Kutatási Ösztöndíj és az Emberi Erőforrások Minisztériuma ÚNKP-18-4 Kódszámú Új Nemzeti Kiválóság Programjának támogatásával készült. A publikációhoz tartozó kutatások elvégzését és a publikáció elkészítését az NKFIH FK124800 és PD124791 „Az élelmiszer-minőségi rendszerek és rövid élelmiszer-ellátási láncok gazdasági és társadalmi hatásai Magyarországon” című pályázat támogatta.

FELHASZNÁLT IRODALOM:

2013. évi CXXII. törvény (Földforgalmi törvény)

Anania, G.-Nisticò, R. (2004): "Public regulation as a substitute for trust in quality food markets: What if the trust substitute cannot be fully trusted?". *Journal of Institutional and Theoretical Economics*, 160(4), 681-701. doi:10.1628/0932456042776113

Apáti, F. (2012): A cseresznye ökonómiai megítélése. In Gonda (Ed.), *Intenzív cseresznye művelési rendszerek itthon és a nagyvilágban*. Debrecen: Debreceni Egyetem AGTC Kertészettudomány Intézet.

Európai Bizottság (2019): DOOR adatbázis. Letöltve: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=hu> Letöltés dátuma: 2018.12.31.

Bonow, M.-Rytköhen, P. (2013): "Kalix löjrom caviar—an institutional analysis of the application and implementation of Sweden's first PDO". *Spanish Journal of Rural Development*, 43, 12-24.

Bujdosó, G.-Hrotkó, K. (2017): "Cherry production". In J. Quero-Garcia-A. Iezzoni-J. Pulawska-G. Lang (szerk.), *Cherries: Botany, Production and Uses* (pp. 1-13): CABl.

Florkowski, W. J.-Łysiak, G. (2015): "Quality Attribute-Price Relationship: Modernization of the Sweet Cherry Sector in Poland". *Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego*, 15(4), 41-55.

- Giovanucci, D.-Josling, T.-Kerr, W.-O'Connor, B.-Yeung, M. T. (2009): *Guide to Geographical Indications: Linking products and their origins*. Genf: International Trade Centre
- Hrotkó, K. (2003): *Cseresznye és meggy*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Hrotkó, K. (2010): Intensive cherry orchard systems and rootstocks from Hungary. *Compact Fruit Tree*, 43(1), 5-10.
- Ilbery, B.-Kneafsey, M. (2000): "Registering regional speciality food and drink products in the United Kingdom: the case of PDOs and PGI's". *Area*, 32(3), 317-325. doi:10.1111/j.1475-4762.2000.tb00144.x
- KSH (2019): A fontosabb gyümölcsfélék termesztése és felhasználása. Letöltve: http://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_omnoo6b.html
Letöltés dátuma: 2019.01.18.
- Mancini, M. C.-Arfini, F.-Veneziani, M.-Thevenod-Mottet, E. (2017): "Geographical Indications and Transatlantic Trade Negotiations: Different US and EU Perspectives". *Eurochoices*, 16(2), 34-40. doi:10.1111/1746-692x.12131
- Radóczné Kocsis, T. (2012): Egyes perspektivikus gyümölcsfajok piaci helyzete (dió, kajszi, körte, cseresznye): Agrárgazdasági Kutató Intézet.
- Romano, G. S.-Cittadini, E. D.-Pugh, B.-Schouten, R. (2006): "Sweet cherry quality in the horticultural production chain". *Stewart Postharvest Review*, 6(2), 1-8.
- Shapiro, C. (1983): "Premiums for high quality products as returns to reputations". *Quarterly Journal of Economics*, 98(4), 659-679.
- Szabó, Z.-Lakatos, L.-Nyéki, J.-Racskó, J.-Soltész, M. (2010): "A gyümölcsminőséget befolyásoló fajtatulajdonságok, fiziológiai és klimatológiai tényezők vizsgálata". *OTKA Kutatási Jelentések*.
- Teuber, R. (2011): "Consumers' and producers' expectations towards geographical indications: Empirical evidence for a German case study". *British Food Journal*, 113(7), 900-918. doi:10.1108/0007070111148423