

Szikkvíz – Hagyományos élelmiszer

Dr. Bikfalvi Istvánné

ÖSSZEFOGLALÓ

A MAGYAR ÉLELMISZER-MINŐSÉGÜGYI SZAKEMBEREK KÖRÉBEN MINDIG ÉLT A „HUNGARIKUMOK” FOGALMA, FONTOSSÁGA ÉS ÉRTÉKE. BÁR FOGALMÁT ÁLTALÁBAN NEM DEFINIÁLTÁK, DE A KALOCSAI PAPRIKA, SZEGEDI SZALÁMI, GYULAI KOLBÁSZ, MAKÓI HAGYMA FELSOROLÁSÁVAL MINDENKI UGYANAZT – RÉGI, HAGYOMÁNYOS MÓDON KÉSZÜLT, AZ ORSZÁGHOZ, ANNAK EGY-EGY MEGHATÁROZOTT RÉGIÓJÁHOZ KAPCSOLÓDÓ JÓ HÍRNEVŰ TERMÉK – ÉRTETTE ALATTA.

AZ 1/1998. (I. 12.) FM RENDELET ÉRTELMEBEN A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TULAJDONSÁG AZ ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ FELHASZNÁLT HAGYOMÁNYOS NYERSANYAGOKBÓL, A HAGYOMÁNYOS ELŐÁLLÍTÁSI MÓDBÓL ÉS ÖSSZETÉTELBŐL EREDŐ OLYAN TULAJDONSÁG, AMELY AZ ÉLELMISZERT VILÁGOSAN MEGKÜLÖNBÖZTETI MÁS, HASONLÓ ÉLELMISZEREKTŐL. ILYEN TERMÉK A „SZIKVÍZ”.

INHALT

IM KREISE DER LEBENSMITTEL-QUALITÄTSEXPERTEN HAT DER BEGRIFF, WERT UND DIE WICHTIGKEIT DER „HUNGARICUMS“ IMMER EXISTIERT. DER BEGRIFF WAR ZWAR NIE DEFINIERT, ABER UNTER AUFFÜHRUNG FOLGENDER TRADITIONELLEN LEBENSMITTEL: PAPRIKA VON KALOCSA, SALAMI VON SZEGED, WURST VON GYULA UND ZWIEBEL VON MAKÓ VERSTEHT ALLE MENSCHEN DIE GLEICHE – DIE BERÜHMTE AUF TRADITIONELLE WEISE BEREITETEN PRODUKTE DIE ZU EINER BESTIMMTEN REGION DES LANDES GEHÖREN.

BEVEZETÉS*

A „Hungarikumok”

A magyar élelmiszer-minőségügyi szakemberek körében mindig élt a „Hungarikumok” fogalma, fontossága és értéke. Bár fogalmát általában nem definiálták, de a kalocsai paprika, szegedi szalámi, gyulai kolbász, makói hagyma felsorolásával mindenki ugyanazt – régi, hagyományos módon készült, az országhoz, annak egy meghatározott régiójához kapcsolódó jó hírnevű termék – értette alatta.

A „Hungarikumok”-kal kapcsolatos érdekeinket akkor tudjuk legjobban érvényesíteni, ha a kiválasztásuk, védelmük, népszerűsítésük ugyanazon szabályok, eljárások szerint, ugyanazon rendszerben történik, mint a „Germanikumoké”, „Britannikumoké” vagy „Gallikumoké”. Ezért átvettük az Európai Uniónak az e célra létrehozott rendszereit.

Megszokott és teljesen természetes, hogy a termék minőségét pontosan számszerűsített kémiai, fizikai összetevőkkel jellemezzük. Megpróbáltuk még az élelmiszer egyik legfontosabb tulajdonságát, az élvezeti értéket is számszerűsíteni, pedig tudjuk, hogy szinte mindenkinek más az ízlése. Az élelmiszer minőségnek azonban a technicista megközelítése mellett egy emocionális megközelítése is van. Ez nemcsak a százalékokat, a mg/kg-okat értékeli, hanem azt is, hogy a termék pontosan olyan, ahogy azt emberöltőkön keresztül előállították, kedvelték és fogyasztották.

A túltelített, fizetőképes piacok kialakulásával megváltozott a „minőségi igénynek” értelmezése: a piacon különle-

gességet, a többitől eltérő specialitásokat kell kínálni. Például az adott élelmiszerhez kapcsolódó hagyományt, karakterisztikus tájegységet, kultúrát.

Ugyanezt becsüljük a „Hungarikumok”-ban is: a hagyományt, a kapcsolódó tájat, kultúrát: ezeket fel kell tárnunk, meg kell őrizni és népszerűsíteni kell.

Mindezeket felismerve az Európai Unió a kilencvenes évek elején megkezdte azon rendszerek kidolgozását, amelyek segítik az élelmiszerekhez kötődő hagyomány, táj, kultúrkör iránti piaci igény kielégítését. Ezen keresztül mindenképp előtt segítik az ilyen termékeket előállító – igen gyakran elmaradott vidékeken, tökeszegenyen, kellő marketing tevékenység nélkül dolgozó – embereket. Ezek közé a rendszerek közé tartozik a hagyományos különleges tulajdonság tanúsításának rendszere, amelyet a 2082/92 EGK rendelet honosításával készített 1/1998. (I. 12.) FM rendelet teremtett meg.

A rendszer létrehozásának célja azonos az EU-éval: segítse a hagyományos, kevésbé intenzív, kevésbé termelékeny módszerekkel, legtöbbször az ország kevésbé fejlett vidékein előállított élelmiszerek piaci helyzetének javítását. Ezek a termékek – nálunk éppúgy, mint az EU-ban – kiszorultak vagy kiszorulnak a piacról, mert nem elég versenyképesek, gyártóik nem elég tőkeerősek. Pedig kár lenne értük: színesítik a választékot, hagyomány kötik hozzájuk, és ami a legfontosabb: segítik az általában elmaradott vidékek foglalkoztatási gondjainak enyhítését. A rendszer egy egész Európára egységesen érvényesülő követelményrendszerrel, az elbírálás és ellenőrzés egységes elveivel, és az ezeken alapuló

NACH DEM GESETZ 1/1998. (I. 12.) FM IST DIE TRADITIONELLE EIGENSCHAFT SOLCH EINE VON DEN ZUR HERSTELLUNG VERWENDETE TRADITIONELLEN ZUTATEN, MATERIALIEN UND VON DER TRADITIONELLEN HERSTELLUNGSMETHODE STAMMENDE EIGENSCHAFT DIE DAS LEBENSMITTEL VON ÄHNLICHEN LEBENSMITTELN EINDEUTIG UNTERSCHIEDBAR MACHT. DAS SODAWASSER („SZIKVÍZ”) IST SOLCH EIN PRODUKT.

SUMMARY

IN THE CIRCLE OF THE HUNGARIAN FOOD-QUALITY EXPERTS THE TERM, IMPORTANCE AND VALUE OF „HUNGARICUMS” HAVE ALWAYS BEEN A SUBJECT. ITS TERM, HOWEVER, HAS NEVER BEEN DEFINED WHEN MENTIONING THE PEPPER OF KALOCSA, THE SALAMI OF SZEGED, THE SAUSAGE OF GYULA, THE ONION OF MAKÓ EVERYBODY KNOWS THAT IT IS ABOUT THE SAME, OLD, TRADITIONALLY PREPARED FAMOUS FOOD WHICH BELONGS TO THE COUNTY, TO CERTAIN PARTS THEREOF.

IN ACCORDANCE WITH THE DECREE OF THE MINISTRY OF AGRICULTURE N° 1/1998 (I. 12.) FM THE TRADITIONAL SPECIAL CHARACTER IS A QUALITY THAT COMES FROM THE TRADITIONAL RAW MATERIALS USED FOR THE PRODUCTION OF THE FOOD, FROM THE TRADITIONAL METHOD OF PRODUCTION AND FROM THE COMPOSITION AND IT MAKES THE FOOD CLEARLY DISTINGUISHABLE FROM ANY OTHER SIMILAR FOOD. SODA WATER („SZIKVÍZ”) IS A PRODUCT LIKE THAT.

egységes tanúsítási jellel próbál marketing előnyt biztosítani ezen termékeknek.

Az EU rendszerben eddig a következő termékek hagyományos különleges tulajdonságának tanúsítását jegyezték be:

– Mozzarella sajt	Olaszország
– Serranoi sonka	Spanyolország
– Falukorv (kolbászféle)	Svédország
– Hagyományos tanyasi pulyka	Anglia
– Leche de Granja (tejfésleg)	Spanyolország
– Panellets (süteményféle)	Spanyolország
– Kalakukko (kenyérféle)	Spanyolország
– 5 féle sör (Kriek-Lambic, Guenze, Faro stb.)	Belgium
– Sahti (sör)	Finnország

Magyarországon az első hagyományos tulajdonságú élelmiszer a szikkvíz.

Az 1/1998. (I. 12.) FM rendelet értelmében a hagyományos különleges tulajdonság az élelmiszer előállításához felhasznált hagyományos nyersanyagokból, a hagyományos előállítási módból és összetételéből eredő olyan tulajdonság, amely az élelmiszert világosan megkülönbözteti más, hasonló élelmiszerektől. A szikkvíz esetében ez a tulajdonság, amely megkülönbözteti az egyéb szénsavas ivóvíztől – nevezetesen, hogy a termék széndioxid tartalma az utolsó pohárban is azonos azzal, ami az első poháré – abból a hagyományos előállítási módból származik, amelyet Jedlik Ányos 1829-ben ismertetett egy bécsi fizikai és matematikai szaklapban. A szikkvíz termékleírását a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmazza.

Szerző: Dr. Bikfalvi Istvánné
főtitkár, Magyar Ásványvíz Szövetség
és Terméktanács

*A „Bevezetés” Dr. Rác Endre és Ósz Katalin: Élelmiszerszabályozási Információk 5. Az élelmiszerek eredetvédelme, hagyományos és kiváló tulajdonságainak tanúsítása című kiadványa alapján írta Bikfalvi Istvánné dr.