

A helyi értéktárak szerepe a nemzeti örökség piramisban

Nótári Márta

Kertészeti Főiskolai Kar, Kecskeméti Főiskola

Összefoglalás: A helyi termékek sikeréhez kiszámítható gazdasági és jogi környezet nélkülözhetetlen, jelenleg ugyanis a termelők nem tudnak hosszabb távra tervezni. A Hungarikumokról, illetve a Magyar Értéktárról szóló 2012. évi XXX. törvény ezt a hiányosságot próbálja pótolni azáltal, hogy „helyi termékeket” emel ki és teszi azt nemzeti érdeké. A nemzeti értékek azonosítása egy alulról felfelé épülő rendszerben, az úgynevezett „Magyar Nemzeti Örökség Piramis”-ban történik. A nemzeti értékek illetve helyi termékek vásárlási gyakoriságának érdekében a magyar lakosság vásárlási szokásaiban jelentős változásokra van szükség, mely komplett szemléletváltást igényel. Ennek során azonban nem hagyhatjuk figyelmen kívül a magyar vásárlókra jellemző árérzékenységet, melynek következtében a minőségi érvek a vásárlás során gyakran háttérbe szorulnak.

Abstract: A predictable legal and economic environment is essential for the success of local products as the farmers at present cannot plan long-term. The 2012 XXX law about Hungaricum and the Hungarian depository tries to make up for this shortcoming by highlighting 'local products' and elevating them to national interest status. The identification of national values is based on a bottom-up system, the so-called "Hungarian National Heritage Pyramid". In order to increase the purchase frequency of national value and local products significant changes in the shopping habits of the Hungarian population is needed, which will require a complete change in mindsets. In doing so, however, we cannot ignore the typical Hungarian customers' price sensitivity which often results in the purchase of lower quality products.

Kulcsszavak: nemzeti örökség piramis, helyi értéktár, hungarikum

Key words: national heritage pyramid, local depository, hungaricum

1. Bevezetés

Hazánk parlamentje tavaly tavaszi ülészakán fogadta el a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló **2012. évi XXX. törvényt**, amelynek célja:

- azonosítani és számba venni nemzeti értékeinket;
- a gyűjtőmunkát a lehető legszélesebb körű kiterjesztéssel végezni;
- gondoskodni a regisztrált nemzeti értékek megismerhetőségéről;
- kiválasztani a regisztrált nemzeti értékekből a hungarikumokat;
- minél szélesebb körben megismertetni a nemzeti értékeket és a hungarikumokat bel-
földön és külföldön; gondoskodni a hungarikumok fennmaradásáról, védelméről.

Nemzeti értéknek minősül „a magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték, vagy termék”, amely

- hazai szempontból meghatározó jelentőségű, így nemzetünk – de legalább egy meghatározott tájegység lakosság – a magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el,
- jelentősen öregbíti hírnevünket, növelheti megbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon,
- hozzájárul új nemzedékek nemzeti hovatartozásának, magyarságtudatának kialakításához, megerősítéséhez.

2. Anyag

A nemzeti értékek „csúcán” a hungarikumok állnak.

A **hungarikum** gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye”, ami kiváló nemzeti termék; védett természeti érték; amit belföldön és külföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értékeként tartanak számon; amit az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint végzett egyedi értékelés eredményeként a Hungarikum Bizottság hungarikummá minősít, vagy a törvény erejénél fogva hungarikumnak minősül.

A nemzeti értékek azonosítása, rendszerezése alulról felfelé építkező rendszerben történik, az ún. **Magyar Nemzeti Értékek Piramisának** középszintjét a megyei értéktár adja. Települési értéktár létrehozása az adott települési önkormányzat, a tájegységi értéktáré több szomszédos települési önkormányzat joga.



1. ábra: Nemzeti Örökség Piramis

Forrás: Élelmiszerlánc-felügyeletért és Agrárigazgatásért Felelős Államtitkárság dokumentumai alapján saját szerkesztés, (2013)

A megyei értéktár bizottság dönt a beérkezett, javasolt nemzeti érték **megyei értéktárba** történő felvételéről, illetve arról, hogy a nyilvántartott értékek közül mely nemzeti érték felvételét javasolja a Magyar Értéktárba.

A **Magyar Értéktár** a települési, tájegységi, a megyei, az ágazati, illetve a külhoni közösségek értéktárainak összesítő gyűjteménye, a Magyar Értéktár összeállítása a **Hungarikum Bizottság** feladata.

„A helyi önkormányzat közigazgatási területén fellelhető, illetve az ott létre hozott **nemzeti érték felvételét** a települési, tájegységi vagy megyei értéktárba **bárki írásban kezdeményezheti** az adott érték fellelhetőségének helye szerint illetékes önkormányzat polgármesteréhez, illetve a megyei közgyűlés elnökéhez címzett javaslatában.” (114/2013. (IV.16.) Korm. rendelet 6.§ (1)

A **javaslat** adatlapját a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról szóló hivatkozott számú Korm. rendelet 1. és 2. melléklete tartalmazza.

A **114/2013 (IV.16.) Korm. rendelet 1. §** szerint a nemzeti értékek adatait a települési, tájegységi és megyei értéktárakban, az ágazati értéktárban, a külföldi magyarság értéktárában, a Magyar Értéktárban, valamint a Hungarikumok Gyűjteményében szakterületenkénti kategóriák szerint kell azonosítani és rendezni: agrár- és élelmiszer-gazdaság, egészség és életmód, épített környezet, ipari és műszaki megoldások, kulturális örökség, sport, természeti környezet, turizmus és vendéglátás.

2014-ben a 2012. évi XXX. a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló törvény értelmében Kecskeméten is megkezdődött a helyi értékek feltárása.

Az értékek feltárás célja: a település szellemi, tárgyi értékeinek összegyűjtése és dokumentálása.

A Hungarikum-törvény lehetőséget nyújt minden településnek egy helyi értéktár felállítására, így 2014. február 18-án megalakul a Kecskeméti Helyi Értéktár Bizottság.

A helyi jelentőségen túlmutató értékek a megyei értéktárba vagy a Magyar Értéktárba kerülnek. Az itt nyilvántartott országos, vagy nemzetközi jelentőségű, a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével és minőségével a magyarság csúcsteljesítményének számító nemzeti értékekből a Hungarikum Bizottság választja ki a hungarikumokat, melyek a Hungarikum Gyűjteményébe kerülnek.



2. ábra: Hungarikum védjegy

Forrás: <http://elelmiszerlanc.kormany.hu> (2013)

3. Módszer

A kvalitatív kutatásokban a konkrét kutatási eszközök nem eleve rögzítettek, hanem a vizsgált kérdés valamint a vizsgált célcsoport határozza meg azokat az interjútól, egészen a megfigyelésig. A minőségi marketingkutatás során a probléma különböző aspektusainak vizsgálatára más-más módszer alkalmazható. Ebben a kutatásban ez lehetővé teszi, hogy a kvalitatív kutatás előkészítse a kvantitatív kutatást és a kutatás későbbi szakaszában segítséget nyújtson a kvantitatív adatok mélyebb elemzéséhez. Az empirikus kutatás nagyobb fokú

hitelességet eredményezhet. Ezt akkor érhetjük el, ha a kérdések a lehető legnyitottabbak és ezáltal a kommunikációt és a magát a témát az adatközlők konkretizálják.

4. Eredmények

4.1. HOMOKI BAB (*Vigna sinensis*)

A kecskeméti laza homok jellegzetes rögszülött szántóföldi pillangós növénye, amely különleges szárazságtűrő képességével vált ismertté. Ennek dacára még a szélsőséges, laza homokon sem terjedt el a termesztése. Sőt kiváló tulajdonsága ellenére a szakmai körök nagy része nem ismerte a homoki babot.

Amikor kb. 25 évvel ezelőtt egy lazahomokos házi kertben rátaláltam a csicseribab néven ismert homoki babra, eleven üdesége magával ragadott és elhatároztam, hogy művelésbe véve minden tulajdonságát tanulmányozni fogom. Rendkívül meglepett, hogy az aránylag apró barna színű magvak termése között fekete, fehér, kormos, fekete-fehér, tarka stb. magvúakat nyertem, amelyek nagy része pergett és sok volt a vasmagvú. Az ilyen és még több más nem kívánt tulajdonságok kiszűrése érdekében az egész állományt jól megtervezett szelekciós vizsgálat alá vettem. Ezt csak úgy tartottam lehetségesnek, ha a tövenkénti termést elkülönítve parcellánként vizsgálom és ezen belül évről-évre szigorú szelektálással a jó tulajdonságú tövek termését külön kezelem. Ezzel a nagy türelmet igénylő munkával több év elteltével elértem, hogy kiválasztott vonalak mindegyike pergésmentes, nagyfokú szárazságtűrő képességű, vasmagvú mentes, egyáltalán vagy gyengén indásodik, tenyészideje jelentősen lerövidül, vetés április vége betakarítás szeptember vége, termésmennyisége emelkedett kb. 2,2 tonna/ ha, az 1000 magsúlya a 80-100gr-ról megkétszereződött. Méréseim és a Vitafor cég labor belsőtartalmi vizsgálatának eredményeit az alábbi vonalak bizonyítják:

CSÓCSÓ:

barna szemű, nem pereg, 1000 magsúly: 205 gramm, nyers fehérje 21,4 % , nyers zsír 1,95 % , nyers rost 3,6 % , keményítő 44,1 %

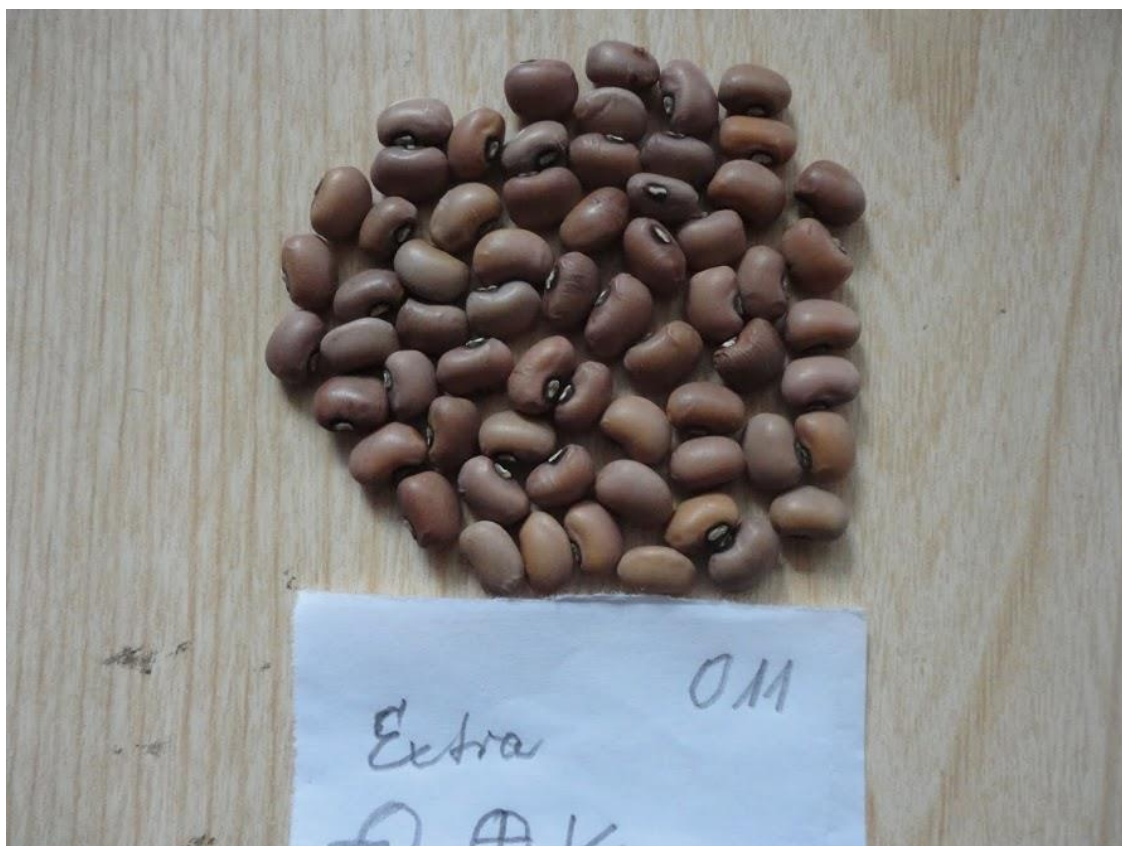
HOMOK GYÖNGYE:

fehér szem fekete köldök, nem pereg, 1000 magsúly: 194 gramm, nyers fehérje 20,3 % , nyers zsír 1,95 % , nyers rost 3,32 % , keményítő 45,4 %

BORBÁLA:

fehér szem barna köldök, nem pereg, 1000 magsúly: 176 gramm, nyers fehérje 19,7 % , nyers zsír 1,98 % , nyers rost 3,03 % , keményítő 44,6 %

Ezen kívül minden vonal emberi étkezésre, állati takarmányozásra étrendileg is kiválóan alkalmas. Bízom benne, hogy a szója növénynek versenytársa is lehet. Rögszülöttségüket mindent felülmúló szárazságtűrésükkel bizonyítják, és ezért nevezhetjük Kecskemét város Hungarikumának. Köztermesztését a fentiekre alapozva ajánlom.



3. ábra: Csocsó fajta



4. ábra: Borbála fajta

4.2. HOMOKI RÖGSZÜLÖTT LÓFOGÚ KUKORICA

A kecskeméti gazda évszázadokon át arra törekedett, hogy Kecskemét éghajlati és laza homoki adottságait megismerve olyan kukorica fajtát termesszen, amely igényeinek megfelelően biztonságos termést adjon. A homoktenger legeldugottabb buckái között bukkantam rá kb. 25 éve egy kis parcellán tengődő-töpörődő, de élni akaró alig embermagasságú fehér szemű, fehér torzsájú lófogú kukoricára. A lefosztott csőről olyan bizakodva meredtek rám azok a gyönyörű szemek, hogy néhány csövet megsajnálva magamhoz vettem és több mint 10 évig babusgatva újra vettem.

Bizony-bizony ez a sanyargatott rögszülött az évek során nem sok jót bizonyított. A gyengécske szára hamar megrogyott, de egy biztató volt a számomra a szép fehér szem. Már-már tanácstalanná váltam jobb sorsa felől, amikor rátaláltam ugyan azon tájon egy erős szárú állományra, amelynek szintén fehér volt a torzsája, de a szeme piros és ugyan olyan szépek. Némi bizodalommal összepárosítottam a piros szeműt anyaként a fehér szemű apával. Igénytelenségével és szárazságtűrő képességével ennek a fajtának fehér és rózsaszín változatai megfelelően bizonyultak. Ezek a fajtaváltozatok a természet más növények vetésszorgó rendszerében rövid tenyészidejük folytán jól beilleszthetőek. Ez tette lehetővé, hogy az itt élő gazdák a kalászosok aratása után tarlót feltörve tarló kukoricaként is termesztette. Ezek a kukoricák gazdag változataiknak köszönhetően emberi táplálkozásra is alkalmazhatóvá váltak, mind szemes liszté őrölve, mind csemege kukoricaként. Ezzel a nagy türelmet igénylő munkával több év elteltével elértem, hogy a kiválasztott vonal nagyfokú szárazságtűrő képességű, mivel a levél szélessége 10 cm is meghaladja, szára erős két méter magasra nő, rövid tenyészidejű, torzsája fehér, szeme formája lófogú, fehér színű, 1000 mag súlya 400 gramm.

Ilyen az általam nemesített **Rögszülött Q1** homoki kukorica, amely a fehér lófogú és a rózsaszín lófogú keresztezése folytán igen ígéretes fenó- és genotípus mellett figyelemre méltó belső tulajdonságokkal rendelkezik, amelyet a Vitafort cég laboratórium vizsgálatai alátámasztanak, amely szerint:

RÖGSZÜLÖTT Q1 KUKORICA: ezer magsúly 400 gramm, nyersfehérje 10,6%, Nyershamu 1,63 %, Nyerszsír 4,52 %, Keményítő 61 %, Aflatoxin: 0,001 mg/kg

A Rögszülött Q1 termesztéstechnológiája megegyezik a köztermesztésben szereplő kukorica fajtákéval. Megismerve ezen fajták kiváló étrendi hatását is igen sokféle étel készíthető belőle.

Rögszülöttségüket mindent felülmúló szárazságtűrésükkel bizonyítják, és ezért nevezhetjük Kecskemét város Hungarikumának. Köztermesztését a fentiekre alapozva ajánlom.

5. Következtetések

A helyi termékek sikeréhez kiszámítható gazdasági és jogi környezet nélkülözhetetlen, jelenleg ugyanis a termelők nem tudnak hosszabb távra tervezni. A Hungarikumokról, illetve a Magyar Értéktárról szóló 2012. évi XXX. törvény ezt a hiányosságot próbálja pótolni azáltal, hogy „helyi termékeket” emel ki és teszi azt nemzeti érdeké. A nemzeti értékek azonosítása egy alulról felfelé épülő rendszerben, az úgynevezett „Magyar Nemzeti Örökség Piramis”-ban történik. A Hungarikumokat a jövőben védjegy jelöli, mely elősegíti a termékek megismerését, biztosítja a magas minőségi színvonalat. A Hungarikumoknak és a Hungarikum-védjegynek is piaci jelentősége van, mivel növelhetik a versenyképességet, előállításuk további munkahelyeket is teremthet.

A nemzeti értékek illetve helyi termékek vásárlási gyakoriságának érdekében a magyar lakosság vásárlási szokásaiban jelentős változásokra van szükség, mely komplett szemléletváltást

igényel. Ennek során azonban nem hagyhatjuk figyelmen kívül a magyar vásárlókra jellemző árérzékenységet, melynek következtében a minőségi érvek a vásárlás során gyakran háttérbe szorulnak.

Irodalomjegyzék

- Győri Z. (2013): A Hungarikumok szerepe és jelentősége világunkban. In: Káposzta J. (Szerk.): A KKV-k szerepe és helyzete a gazdaságban és a Hungarikumok szerepe a területi fejlődésben és fejlesztésben (Gödöllő, 2013. november 28-29.) Szent István Egyetem Kiadó, Gödöllő: SZIE GTK RGVI, ISBN 978-963-269-408-5 pp. 27-29.
- Kassai Zs. - Ritter K. (2011): Helyi vidékfejlesztési programok a hátrányos helyzetű vidéki kistérségekben. *Gazdálkodás* 55 (4) pp. 337-346. ISSN 0046-5518.
- Kigyóssy G. – Czene Zs. (2012): Lehetőségeink a helyi gazdaságfejlesztésre, In: Falu Város Régió 2012/1-2. számú folyóirat, Nemzetgazdasági Tervezési Hivatal, Budapest, pp. 5-10.
- Ritter K. - Nagy H. - Tóth T. (2013): Hátrányos helyzetű vidéki térségek és helyi fejlesztési lehetőségeik egy Észak-magyarországi példán keresztül. pp. 224-242. In: Lukovics M. - Savanya P. (Szerk.): Új hangsúlyok a területi fejlődésben. Szeged: JATE Press
- Ritter K. (2013): A hungarikumok szerepe a vidékfejlesztésben a 2014-2020-as vidékstratégia tükrében. In: Káposzta J. (Szerk.): A KKV-k szerepe és helyzete a gazdaságban és a Hungarikumok szerepe a területi fejlődésben és fejlesztésben (Gödöllő, 2013 november 28-29.) Szent István Egyetem Kiadó, Gödöllő: SZIE GTK RGVI, ISBN 978-963-269-408-5 pp. 64-69.

Szerző

Dr. Nótári Márta: Kecskeméti Főiskola Kertészeti Főiskolai Kar, 6000 Kecskemét, Erdei F. tér 1-3., E-mail: notari.marta@kfk.kefo.hu