



Innovatív Dél-Zala
Vidékfejlesztési Egyesület



Vásártói kisokos

A tudatos fogyasztóvá válás lépései

Kedves Vásárló!

Szellemi vándorútra hívom Önöket, hogy az Innovatív Dél-Zala Vidékfejlesztési Egyesület invitálására tanuljunk közösen, hogyan lehet tudatos vásárlóvá válni, hogyan kerülhet bevásárló táskánkba egyre több jó minőségű, a megyéhez, a térséghez kötődő termék.



Saját élettörténetem - édesanyám

falusi lány volt, édesapám városi születésű -, egyszerre köt városhoz és vidékhez. Gyermeki életemet a család, az óvoda és az iskola mellett akkoriban három fogalom határozta meg: a HEGY, a VIDÉK és a PIAC.

A piac a hurkaszombat, a mézeskalács huszár és a nem mindennapi, furcsa zöldségek tárháza. Szombat: bevásárlás, piac. Azokon a szombatokon nem volt gond a korán kelés, mert tudtam, hogy amíg anyu otthon takarít és felkészül a hegyi munkára, addig apa és a fiúk bevásárolnak, miközben ismerősökkel találkoznak. Amikor a lista végére érnek egy kék bódéból álló soron, apa fröccsöt, a fiúk pedig szörpöt isznak a világ legfinomabb hurkája mellett.

Utána irány a HEGY, a VIDÉK. Az a bizonyos Látóhegy, ahol kukoricát, burgonyát, zöldségfélét termeltünk a kötelező szőlő mellett. Emellett nyulakat, csirkéket tartottunk. Gyümölcsösünk is volt, amely sokat mesélhetne a friss gyümölcs íze mellett a titkos, helyi párlatok illatáról is. Amit megtermeltünk, elfogyasztottuk; még cserére és eladásra is jutott.

Azóta sok év telt el, de szeretném hinni, hogy a jövő nemzedékének nem csak romantikus emlékképeket fogunk tudni átadni, hanem tudást, s projektünk eredményeként közelebb jutunk ahhoz, hogy nekik is lesz PIACUK és HEGYÜK, hogy tudatosan és örömmel keresik a helyi terméket. Ehhez biztosít e kiskönyv némi útvalót.

Hasznos ismerkedést kívánva:

Ódor László, elnök

Fogyasztóként, vásárlóként mi döntünk arról, hogy milyen terméket vásárolunk meg. Régiókban vagy közvetlen közelünkben elérhető helyi termékeket vagy szupermarketek tömegcikkeit választjuk? Fontos-e számunkra, hogy saját földterületünk legyen, ahol különböző zöldségeket, gyümölcsöket termeszthetünk vagy állatokat tarthatunk, mindezzel megőrizve a hagyományos tájformát? Kiadványunk arra biztatja az olvasókat, hogy gondolják át vásárlási szokásaikat, keressék fel azokat az értékesítési helyeket, ahol a hazai és helyi termelők termékeit vásárolhatják meg a szupermarketek tömegcikkei helyett. Számos fontos információ is összegyűjtöttünk arról, hogy mire kell ügyelni, milyen szempontokat szükséges figyelembe venni a hazai termékek vásárlásakor.

A helyi termelő és a fogyasztó közvetlen kapcsolatot alakít ki egymással a piacon. Ezáltal a termelők jobban tudnak tervezni, az egyéni vásárlói igényeknek megfelelni. A vásárló pedig biztos lehet abban, hogy jó minőségű terméket vásárol. Hiszen amíg a helyi termelőknek vásárlókra, addig a vásárlóknak a közelben megtermelt és feldolgozott, friss, minőségi, egészséges termékekre van szükségük. Ily módon maga a termék sem utazik kilométereket, hanem a legrövidebb módon jut el a végső felhasználóhoz.



A fogyasztói szokások átalakultak. A legtöbb európai országban a vásárlásokkal kapcsolatban jellemző a tudatosság, főleg az élelmiszerek esetében. A fogyasztók tudni szeretnék milyen módon, milyen körülmények között termelték meg a gyümölcsöt, zöldséget, milyen vegyszerrel kezelték. Mennyit utazott? Mekkora a választék; kapható-e hazai, esetleg regionális, helyi termék a boltokban és a piacokon? Lehet-e helyi termelőt találni a lakóhelye közelében?

Egy 2010-es Észak-Rajna-Vesztfáliában (németül Nordrhein - Westfalen) végzett felmérés szerint a megkérdezettek 65%-a az élelmiszerek vásárlásakor ügyel arra, hogy honnan származik a termék. Az élelmiszerek vásárlásakor nemcsak a származási helyet, hanem a régióban való feldolgozást, az alapanyagok származását is figyelembe veszik. A regionális termékekhez a következő minőségi aspektusokat kapcsolják: környezetvédelem, rövid úton történő szállítás, biztonságos származási hely, stb. ¹

A helyi gazdaságok, termelők és a vásárlók közötti kapcsolatot a méltányos együttműködés kell, hogy jellemezze. A termelőknek az áraikat úgy kell meghatározniuk, hogy azok valóban fedezzék az előállítás költségeit és a munkaráfordítást; megteremtve ezzel a megfelelő szintű jövedelmet, megélhetést. A termelők a termékek előállításakor a hagyományokon alapuló módszereket és a környezetvédelmi szempontokat is előnyben kell, hogy részesítsék. A termelő közvetlenül értékesít (rövid értékesítési lánc alakul ki), a termék nem utazik sokat, ezért a fogyasztók sokkal kedvezőbb áron juthatnak hozzá a termékekhez. A fogyasztó és a termelő között kialakított „gazdasági



kapcsolat” szintén eredményezhet előnyösebb árakat, sőt különleges termékekhez is hozzájuthat a fogyasztó. Egy olasz felmérés szerint az ottani lakosság több mint fele használja a rövid ellátási láncot; a rekordot Görögország tartja. ²

¹ Regionale Lebensmittel Position und Forderungen der Verbraucherzentrale NRW Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen - VZ NRW Gruppe Ernährung 2013

² <http://derstandard.at/1334795734216/Landwirtschaft-Konsumenten-wollen-mehr-lokale-Produkte>

1. TE DÖNTESZ.

Te döntöd el, hogy a pénzedet mire költöd. Támogatod-e a helyi gazdaságot, a vegyszermentesen előállított termékeket, a környezetet?

2. RÉSZESÍTSD ELŐNYBEN A HELYI PIACOKAT, BOLTOKAT!

A nagy bevásárlóközpontok helyett keresd a helyi piacokat, kis boltokat!

3. NÉZD MEG A TERMÉKET, MIELŐTT A KOSÁRBA TESZED!

Légy tudatos, nézd meg, hogy a választott termék honnan származik, milyen alapanyagokból készült! Az vagy, amit megeszel.

4. RÉSZESÍTSD ELŐNYBEN A HAZAIT!

Vegyél friss, hazai idényzöldséget, gyümölcsöt! Ne a több tízezer kilométert utaztatott termékeket válaszd!

5. KERESD A HELYIT!

Keresd meg a hozzád legközelebb élő helyi termelőt! Vásárolj helyi terméket, mellyel a helyi gazdaságot támogatod!

6. VISELKEDJ TUDATOS FOGYASZTÓKÉNT! MUTASS PÉLDÁT!

Ösztönözd családodat, barátaidat a helyi termékek vásárlására, amely egészséges és környezettudatos választás!

7. TERMELD MAGAD! CSINÁLD MAGAD!

Helyi termelőtől vásárolt vagy kiskertedben termelt alapanyagokból készíts saját kezűleg lekvárt, savanyúságot, ételízesítőt! Barátokkal közösen nagyon jó program is lehet az alkotás.

8. CSERÉLJ HELYIT!

Kosárszám termelt az alma, több az elrakott lekvár, mint amire szükség van? Cserélj a szomszédoddal!

9. VIGYÉL MAGADDAL KOSARAT!

Ne vegyél, és ne fogadj el feleslegesen nejlonzacskót! Vigyél magaddal kosarat! Ezzel nem csak pénzt spórolsz, de a környezetet is kíméled.

10. SZEREZZ MINÉL TÖBB INFORMÁCIÓT!

Ahol tudsz, informáldj a helyi termékekről, a tudatos vásárlási szokásokról!

TUDATOSAN X2 A FOGYASZTÓKÉRT

Az Innovatív Dél-Zala Helyi Vidékfejlesztési Akciócsoport a LAG Oststeirisches Thermenland Lafnitztal szervezet segítségével dolgozta ki a „Tudatosan x2” című LEADER nemzetközi projektet, amely támogatásban részesült.

A magyar oldalon az Innovatív Dél-Zala HACS helyi partnerként Zalakaros Város Önkormányzatát vonta be a 2013. augusztus 9. és 2014. augusztus 31. között megvalósuló projektbe.

A program célja a térség belső erőforrásaira építve gazdaságfejlesztési tevékenység elindítása, a falusi térségek jövedelemtermelő képességének növelése.

A projektben tervezett tevékenységek a helyi termékek piaca jutását, a termékek népszerűsítését és direkt értékesítését, a fogyasztói választás tudatosságának növelését segítik elő.

A projektben Magyarországon megvalósuló tevékenységek:

- Fogyasztói szokások felmérése, helyi termékek ismertségének vizsgálata.
- Fogyasztói kézikönyv elkészítése.
- Szakácskönyv összeállítás.
- Termelői adatbázis, helyi termékkatalógus és helyi termék térkép készítése a termelők aktív bevonásával.
- Helyi termékek és élmények összekapcsolása 8 térségi rendezvény keretében.
- Élménycártya rendszer alapjának elkészítése osztrák minta alapján.
- Termelői piac kialakítása Zalakaroson.
- Kétoldalú polgármesterek találkozájának szervezése Magyarországon.
- Helyi termelők részére tanulmányút szervezése Ausztriába.



MIT GONDOLNAK A HELYI TERMÉKEKRŐL DÉL-ZALA TÉRSÉG FOGYASZTÓI?



Az Innovatív Dél-Zala Vidékfejlesztési Egyesület a területén élők körében kérdőíves felmérést végzett a helyi termékekre vonatkozó fogyasztói szokásokról. A válaszadók többsége helyinek tekinti a helyben termelt, feldolgozott terméket, azt a zöldséget, gyümölcsöt, feldolgozott terméket (lekvárt, savanyúságot), amelyet saját maguk termelnek meg, vagy állítanak elő, vagy helyben szomszédtól, ismerőstől meg tudnak vásárolni. A megkérdezettek közül legtöbben piacon és a termelőnél vásárolnak helyi termékeket;

tudatosak, figyelembe veszik, hogy honnan származik a termék; s ha lehet, akkor biztosan a magyar terméket választják.

A termékek vásárlási gyakorisága alapján a következő négy terméktípus kerül a megkérdezett vásárlók kosarába legtöbbször: tejtermékek (pl. sajt, joghurt, krémek); húskészítmények (pl. kolbászok, sonkák); zöldségek, gyümölcsök és méz.

A válaszadók 57%-a mondta azt, hogy megfelel számára a helyi termék kínálat a térségben. A megkérdezettek a termék megbízhatóságát, minőségét és az egészségre gyakorolt pozitív hatását tartják a legfontosabbnak.

A válaszok alapján a lakosság 37%-a az ismerősöktől szerzi be az információkat a helyi termékekről. Ez az információ megbízható, s ezért is választották inkább az ily módon ajánlott terméket vagy szolgáltatást. A rendezvényeken szívesen veszik a helyi termékeket, mert megismerhetik az újdonságokat, elbeszélgetnek a termelővel, és ezáltal biztosabban tudnak dönteni a termék megvételéről.





„Aki szereti az egészséges és a sokszínű, ízletes termékeket, az helyi gazdáktól vásárol.” Az osztrákok azt vallják, hogy a helyiek számos ízletes és magas minőségű terméket kínálnak, amelyeket ha megvásárolnak a fogyasztók, nem bánják meg. Ausztriában 1998-ban a Mezőgazdasági Kamara szakértőkkel, az Élelmiszeripari Minisztérium képviselőivel, különböző szakmai szervezetekkel kidolgozott egy minőségi programot a helyi terméket közvetlenül értékesítők számára. 2002-ben hozták létre a „Gutes vom Bauernhof” márkát, amelyet szigorú kritériumok között ítélnék oda olyan helyi termelőknek, akik helyben megtermelt alapanyagokból készítik el termékeiket. A márka

a garancia arra, hogy minőségi termékeket vásárolhatnak a fogyasztók. A „Gutes von Bauernhof” márkával ellátott termékek listáját a fogyasztók egy okos telefonos alkalmazáson keresztül is elérhetik. A program letöltését követően megtekinthetők azok a helyi termelők, akik a térségben tevékenykednek, és látogatás vagy vásárlás céljából felkereshetőek. Továbbá szerepelnek azok az értékesítési helyszínek, ahol helyi termék boltok vagy helyi termék polcok találhatóak.

A „Gutes von Bauernhof” márkával ellátott helyi termékekről, kapcsolódó rendezvényekről, aktualitásokról, receptekről a lenti lábjegyzet szerinti honlapon olvasható bővebben.

A „Gutes von Bauernhof” termékek közül minden második évben megválasztják a helyi termékek királyát, a „Genuss Krone”-t különböző kategóriákban, amelyre az egyes tartományok jelölhetik termékeiket. Ez a kitüntetés a legrangosabb elismerése az ausztriai helyi termékeknek.

Hol vásárolhatunk helyi termékeket?

Széles választékot, sokszínű termékkínálatot találunk a *helyi piacon*, ahol a helyi termelőktől, őstermelőktől közvetlenül lehet vásárolni.

³ www.gutesvombauernhof.at

Miért is szeretünk piacra járni?

Mert színes, szagos, illatos, nyüzsgő, lehet alkudni. Ismerősökkel találkozunk. Az áruval megbeszéljük az időjárást, a termés alakulását. A legtöbb kultúrában fontos helye van a piacnak abból a szempontból is, amit ma nyilvánosságnak, fórumnak, közösségnek nevezünk. Arra azonban vigyázzunk, hogy előfordulhatnak álkofák, akik tömegcikkeket árulnak a nagybani piacról! Ezért érdemes minden esetben az áruval beszédbe elegyedni.

A *helyi termelői piac*⁴ : „olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti.”

Zalakaroson elkészült a LEADER program egyik elemeként a helyi termelői piac. Megújult környezet várja a térség helyi termék előállítóit és a piac vásárlóit.

Magyarországon egyre több helyen nyílt már *helyi termelői bolt*, amely a termelők összefogásának köszönhető, akik együtt értékesítik *termékeiket*, kölcsönös előnyöket biztosítva egymás számára. Vannak gazdák, termelők, akik a termékeik *házhozszállításában* látják a nagy lehetőséget. A vásárlók az aktuális terméklistánál rendelhetnek telefonon, faxon, de akár interneten is. Érdemes erre a lehetőségre rákérdeznünk a helyi termelőnél, gazdánál.

Amennyiben **közvetlenül a gazdaságból** (például a szomszédától) vásárolunk, akkor felkeressük a helyi termelőt, így biztosak lehetünk a termék származásában, sőt az árból is alkudhatunk.



⁴ 2011. évi CXXXV. törvény a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény módosításáról

MI MICSODA A TERMÉKEKEN, AVAGY VÉDJEGYEK, CÍMKÉK, JELEK FONTOS MONDANIVALÓJA

A tudatos vásárló igyekszik a saját maga által felállított kritériumrendszer szerint meghozni vásárlási döntéseit. Hazai-e a termék; káros-e az egészségre; a termék előállításánál figyelembe vették-e a környezeti szempontokat; stb.? A boltokba, piacokra érve azonban a termékek vagy szolgáltatások közötti döntés sokszor nagyon nehéz, hiszen nem állnak mindig rendelkezésünkre a megfelelő információk.

A választás megkönnyítésére néhány hasznos információt gyűjtöttünk össze:



A 100%-ban magyar alapanyagokból, Magyarországon készített termékek viselhetik a Magyar Termék védjegyet. A <http://www.amagyartermek.hu> honlapon meg is kereshető az adott termék, és meggyőződhetünk róla, hogy valóban megfelel a kritériumoknak.



A több mint 50%-ban magyar alapanyagokból, Magyarországon készített termékek viselhetik a Hazai Termék védjegyet.



A többségében import alapanyagokból, Magyarországon készített termékek viselhetik a Hazai Feldolgozású Termék védjegyet.

A magyar termék rendeletben a fenti három kategória található meg az élelmiszerekre vonatkozóan.



1998-ban hozta létre a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet. A védjegyet a kiemelten ellenőrzött minőségű, megbízható termékek használhatják, amelyért a gyártó mellett a tanúsító szerv is felelősséget vállal.

5 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet (Magyar termék rendelet)



A Hagyományok - Ízek - Régiók gyűjteményben Magyarország 300 tradicionális, mezőgazdasági terméke, élelmiszere szerepel. A HÍR védjegyre azok a termékek pályázhatnak, amelyek legalább 50 éves múltra tekintenek vissza, a hagyományos előállítási mód és adott tájegységhez való kötődés jellemzi.



Biokontroll HU-ÖKO-01 Magyar-mezőgazdaság

A Biokontroll Hungária Kft. egyik fontos szereplője a biotanasítás magyarországi rendszerének. Az ő feladatuk egyrészt biztosítani a fogyasztók felé, hogy a termék valóban az előírásoknak megfelelően készült, másrészt a biogazdálkodókat védi a tisztességtelen versenytől. A termékeken feltüntetett logó egységesek. A logó mellett az ellenőrző szervezet nevét, az ország betűjelét, valamint a betű és szám kombinációt tüntetik fel.⁶



A Minőségi Magyar Sertéshús védjegyet viselik azok a termékek, amelyek hazai származású sertéshúsból származnak, hazai vágóhídon kerültek feldolgozásra. A sertést megfelelő feltételek szerint nevelték, antibiotikummal, más egészségügyi kivárást igénylő gyógyszerrel nem kezelték. Továbbá az állatokat genetikailag nem módosított takarmánnyal etették, s a takarmánynak legalább 30%-a magyar kukorica.



A Vidékfejlesztési Minisztérium és tíz nemzeti parki igazgatóság a helyi alapanyagokból a helyi munkaerővel előállított termékek piacra jutását, a természettel harmonikus gazdálkodást és a fogyasztói kultúra emelését kívánja segíteni, ösztönözni a nemzeti parki termék védjegyek segítségével. Ez idáig – a teljesség igénye nélkül - az alábbi termékek érdemelték ki a Balaton-felvidéki nemzeti parki termék védjegyet: levendulával töltött zsák; levendula virággal sült mézeskalács-figurák; vörösborecet és zöld szőlőlé; levendulás, citromfűves, zsályás méz.⁷

6 http://www.biokontroll.hu/cms/index.php?option=com_content&view=article&id=1372%3Aszeretettel-koeszoentjuek-honlapunkon&catid=425%3Abemutatkozunk&lang=hu

7 https://www.bfnp.hu/magyar/oldalak/nemzeti_parki_termek_vedjegy/

NÉZZÜNK MEG NÉHÁNY HELYI TERMÉK VÉDJEGYET, LOGÓT!

Számos olyan jelölés létezik még, amely a termék hazai voltára kívánja felhívni a vásárló figyelmét. A képen ilyen logók láthatók. Azonban nincsen egységes jelölés, ezért érdemes megnézni, hogy ki gyártotta a terméket; hogy hívják a céget; a tulajdonos milyen nemzetiségű; hol van a cég székhelye, és hol állítják elő a terméket. Ezekből tudunk következtetni a termék származására. Fontos, hogy ne keverjük össze a termék gyártóját a forgalmazójával.



A helyben megtermelt, összegyűjtött alapanyagból, hagyományos eljárásokkal (helyi értékek mentén) előállított termékeket, amelyeket a helyi munkaerő állít elő, tekintjük helyi terméknek. A helyi termék előállítása, értékesítése segíti adott térségben a munkahelyteremtést és azok megőrzését, emellett a helyi hagyományok, értékek fennmaradását támogatja. Mindezek az élhető vidék megteremtéséhez járulnak hozzá.

A magyar méz zárszalag a fogyasztót arról tájékoztatja, hogy a termék biztosan magyar és nem tartalmaz hozzáadott anyagot. Minden olyan terméket, amelyen ez a zárszalag szerepel, az Országos Magyar Méhészeti Egyesület (OMME) ellenőrzi, s az egyesület adatbázisában egy hat számjegyű azonosító számmal szerepel az arra jogosult méhész. A zárszalagon egy hologram is található, amely biztosítja a szalag hamisíthatatlanságát.⁸

Az OMME zárszalag ismertetőjegyei

MIT JELENT AZ, HOGY „ELLENŐRZÖTT”?

Az OMME az egész év során folyamatos, szűrőpróbaszerű mintavétellel ellenőrzi a zárszalagos mézek megfelelőségét. A mintákat uniós akkreditált mézlaboratóriumokban vizsgálják meg.

AZONOSÍTÓSZÁM

Minden zárszalagra rákerül a méhész hatjegyű ún. kaptárazonosítószáma, amely biztosítja, hogy a zárszalagot csak az arra jogosult méhész használhassa fel.



MAGYAR MÉZ

Zárszalagos üvegbe kizárólag a Kárpát-medencéből származó, 100 százalékos nektáreredetű méz kerül, amelyért a méz kiszerezője vállal garanciát, és amit az OMME rendszeresen ellenőrzi.

HOLOGRAMMAL AZ IGAZI!

A zárszalagon található hologramos egyesületi embléma garantálja, hogy az OMME által kibocsátott zárszalag került az üvegbe. A hologram biztosítja a zárszalag hamisíthatatlanságát.

⁸ http://omme.hu/mezinfo/index.php?option=com_content&view=article&id=61&Itemid=76

MIRE KÖVETKEZTETHETÜNK A TERMÉKEN TALÁLHATÓ INFORMÁCIÓKBÓL?



Nem sok mindenre következtethetünk a vonalkódból, hiszen nem biztos, hogy a vonalkód alapján magyar terméket vásárolunk meg. 13 számjegyet tartalmaz Európában ez a gyártmánykód, amelyből az első három ^① a termék márkaképviselőjének a bejegyzési helyét jelölő országot jelenti. Magyarország esetében

ez a szám az „599”. A 4-12. számjegyek ^② egyrészt a gyártót jelölik, másrészt, azt hogy az adott termék hányadik a gyártó által készített listán. Vagyis nem tudjuk, hogy hazánkban gyártották-e az adott terméket. Például kezdődhet 599-cel egy magyar tulajdonú, de ausztráliai székhelyű cég termékének vonalkódja. Vagy gyárthatnak egy terméket Magyarországon, de a termék márkaképviselője nem Magyarországon került bejegyzésre, így a termék vonalkódja nem 599-el kezdődik. A teljesség igénye nélkül néhány ország kódja: Ausztria 613; Anglia 500-509; Csehország 859; Hollandia 870-879; Horvátország 875; Németország 400-440; Olaszország 800-839; Spanyolország 840-849; Svájc 760-762 stb.

Már vannak külföldi példák, mint például a barcoo elnevezésű vonalkód-leolvasó, amelynek segítségével számos információ megtudható adott termékről; így: ár-összehasonlítás ugyanazon termékkel; a termékek kapcsán elvégzett tesztek; öko- és egészséggel kapcsolatos információk a termékről; stb.



Számos terméken láthatunk különböző hosszúságú, bonyolultságú kódokat. Nézzük a tojást!⁹ A tojás nyilvántartási száma hét részből áll.

^① Első rész: az állattartási technológia kódja – 1: szabadtartás; 2: alternatív tartás; 3: ketreces tartási rendszer; 0: ökológiai tartás.

^② Második rész: az ország ISO kódja, amelyből a vásárló megtudhatja, hogy a tojás honnan származik.

A HU jelenti a hazai termelésből származó tojást.

^③ Harmadik rész: a megye vagy főváros kódja; 01- 20 közötti szám.

^④ Negyedik rész: az állat-egészségügyi kerület sorszáma; csupán egy karakter.

^⑤ Ötödik rész: a tojóttyúk jelölés „T” betűvel.

^⑥ Hatodik rész: az állattartó telep kétjegyű sorszáma a kerületben.

^⑦ Hetedik rész: a per jel után az istálló száma.

9 http://www.elelmiszer.hu/friss_hirek/cikk/mit_jelentenek_a_szamok_es_a_betuk_a_magyar_tojason

Ha például a fogyasztó a tojásán a 2HU172T02/8 jelölést látja, akkor ez a következőket jelenti: „Alternatív – mélyalmos, istálló – tartásban termelt, Vas megye 2. állat-egészségügyi kerületében lévő tojóttyúk állományából származik, az állattartó telep 2. sorszámmal rendelkező kerületben és annak 8. istállójából származik a tojás”, amelyből talán a legfontosabb információ egy hazai vásárló számára, hogy a tojás hazai termelésű.

A kistermelő által előállított, csomagolt élelmiszereken fel kell tüntetni a kistermelő nevét ^①, címét ^②, a termék nevét ^③, a fogyaszthatósági időt ^④ és tárolási hőmérsékletet ^⑤, valamint a termék tömegét ^⑥. Kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le. Ilyen esetben a termelő nevét, címét, valamint a termék nevét kell feltüntetni. ¹⁰

KISTERMELŐI BODZA SZÖRP ^③

Nettó térfogat: 0,75 l ^⑥

Minőségét megőrzi (nap/hó/év): 02. 08. 2014. ^④

Tárolás fénytől védett, hűvös (+20 °C alatt) helyen ^⑤

Felhasználása hétszeres hígításban ajánlott.

Összetevők: ivóvíz, cukor, bodzalé, tartósítószer: nátrium-benzonát.

Kistermelő: Minta Pál ^①

9999 Mintaváros, Kistérség utca 07. ^②

Kistermelői regisztrációs szám: 99-T-9999

Ma már Magyarországon is számos helyen találkozhatunk kuponfüzetekkel, kedvezménykártyákkal, pontgyűjtő kártyákkal. Már próbaüzemben működik a Tudatos Vásárlók Egyesülete által létrehozott kedvezménykártya. A kártyával 5-15% kedvezménnyel lehet vásárolni. Azok a boltok vehetnek részt a kártyarendszerben, amelyek valamely társadalmi, környezeti pluszt nyújtanak, környezetbarát termékeket, szolgáltatásokat értékesítenek. Ilyen helyek például: bioboltok, éttermek, biokozmetikák stb. ¹¹



10 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és-értékesítés feltételeiről

11 <http://tudatosvasarlarlo.hu/kartya>

TOVÁBBI HASZNOS INFORMÁCIÓK:

<http://tudatosvasarlo.hu>

<http://www.termekosar.hu>

<http://www.magyar-termekek.hu/>

<http://www.amagyartermek.hu>

<http://www.kme.hu>

<http://www.biokontroll.hu>

<http://www.zoldtomb.hu>

<http://nemzetiparkitermek.hu/mainpage.html>

MEGJELENT:

2014-ben az Innovatív Dél-Zala Vidékfejlesztési Egyesület kiadásában

www.innovativdelzala.hu

Felelős kiadó: Ódor László

Szerkesztés | grafika | nyomás:

www.rgbgrafik.hu



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa