



A HÍR védjegy pályázat és eredményei

PALLÓNÉ DR. KISÉRDI IMOLA

EOQ MNB Hagyományos Élelmiszer Munkacsoport vezetője

FVM HÍR Védjegy Bíráló Bizottság elnöke

„Hungarikumok, védjegyek és földrajzi árujelzők”

FVM, 2010. május 19.



Hagyományos Élelmiszer Munkacsoport

- Alapítva 2004-ben
- *Célkitűzés: a hagyományos és tájjellegű termékek európai szintű hasznosítási stratégiájának továbbfejlesztése a fenntartható helyi boldogulásért*
- Tagok: 150 szakember
- Tevékenység:
 - Nemzetközi konferenciák (IAMA, 2009. június 20-23.)
 - Szakmai konzultációk (HÍRes Íznapok, 2009. augusztus 29.)
 - Szakmai rendezvények (Szeged, 2009. nov. 12)
 - Konferenciakiadványok és publikációk
 - Együttműködés más szervezetekkel: ÉFOSZ, Nemzetközi Élelmiszer-technológiai Platform, IAMA, Slow Food (Terra Madre Világnap), Magyar Védjegy Egyesület, SZÖVET stb.

Hagyományos Élelmiszer Munkacsoport

Idei fontos rendezvények

- Hungarikumok a Parlamentben II.
2010. jan.23.– szikvíz esetpéldával
- ÉFOSZ TRUEFOOD kerekasztal, 2010. febr. 5. és 2010. április 15.
- ❑ Hungarikumok védjegyek és földrajzi árujelzők konferencia
MVE-EOQ-HNT 2010.05.19.
- ❑ „Édes sült tészták és sütemények” konferencia
Kiskunfélegyháza, május 26-27.
- ❑ III. HÍRes Íznapok, HÍR védjegy konferencia
Vajdahunyadvár, 2010. augusztus 28.
- ❑ Hungarikumok a Parlamentben III.
2010. május 29. +IV. szeptemberben
- ❑ XI. Minőségügyi menedzsment Konferencia –
Szeged, 2010. november 9.
- ❑ Terra Madre Világnap - Slow Food közös rendezvény,
Budapest, 2010. dec.10.

IAMA Agrárgazdasági Világforum
HÍR kiállítás - Dél-alföldi Régió kincsei
Budapest, 2009. jún. 20-23.



Csongrád m-i Agrárkamara és Nonprofit Kft
Csongrád megyei Közgyűlés
AMC



Hagyományos Termék Kerekasztal (HTK)

- ❑ Alapítva 2009. dec. 10. (Terra Madre Világnap)
- ❑ Az EOQ MNB HÉ munkacsoport és a Slow Food mozgalom közös kezdeményezésére létrehozott platform
- ❑ ***Célkitűzés: a hagyományos termékek piacrajutását elősegítő kezdeményezések segítése, tapasztalat- és információcsere, hálózatépítés***
- ❑ A kerekasztal résztvevői a következő területeket képviselik: kormányzati szervek, szakmai és civil szervezetek (Magyar Biokultúra Szövetség, SZÖVET), forgalmazók (CORA), vendéglátók, szaksajtó (Gourmet-Gasztró), kutatóintézetek (AKI), alapítványok (INFOTA) stb.
- ❑ ***Kerekasztal találkozók:***
 - 2010. március 18. A hagyományos termékek piacrajutását hogyan segítik a különböző minőségi rendszerek?
 - 2010. május 13. A közvetlen értékesítés, a vendéglátás és a piaci árusításnak mi a szerepe, melyek a fejlesztés irányai?
 - 2010. május 30. *Kérdőív a helyi termékekről és kistérségi menedzselésükről MNVH és a Kistérségi Fejlesztők Országos Szövetségével*



Hagyományok-Ízek-Régiók(HÍR) Program (1998-tól)

Célkitűzés: A magyar hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gyűjteményének létrehozása és gazdasági hasznosításuk elősegítése

HÍR Gyűjtemény követelményrendszere:

- ❑ dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség
- ❑ hagyományos előállítási mód
- ❑ adott tájegységhez (település, régió stb.) kötődés
- ❑ előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul
- ❑ ismertség (legalább az előállítási körzetben)
- ❑ az előállítás és forgalmazás megléte.

A HÍR Program főbb eredményei I.

2001: HÍR Gyűjtemény (300 termékleírás)

2002: HÍR védjegy bejegyzése az MSZH-nál



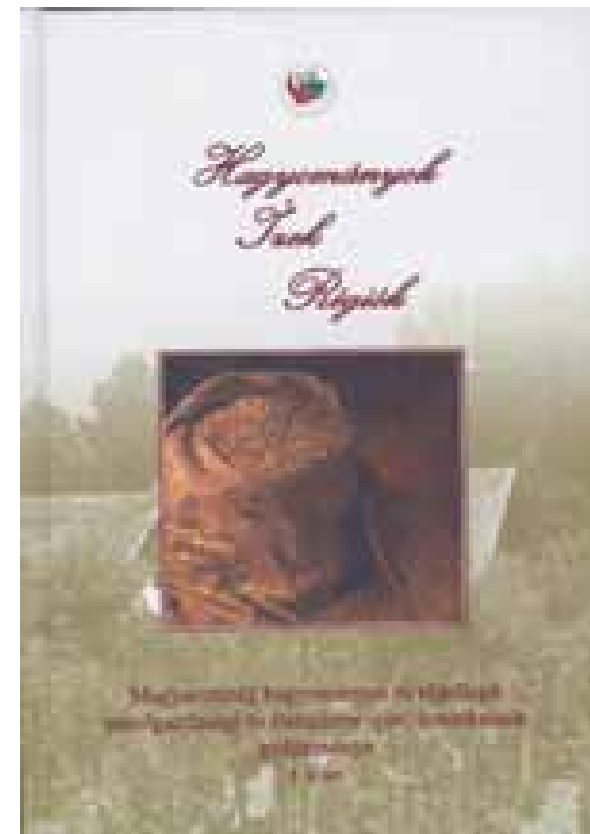
HÍR könyv 1. kiadása

2003: HÍR CD (HU)

HÍR könyv 2. kiadás

2004: HÍR CD (EN, D and HU)

2005: HÍR könyv 3. kiadás



HÍR komplex

hasznosítási stratégia (2002)

1. Hasznosítás a közösségi marketing eszközeivel (AMC)

III. Hungarikum Fesztivál, Szeged 2010. augusztus 13-15.

III. HÍRes ÍZnapok, Vajdahunyadvár 2010. augusztus 28-29.

2. Hasznosítás az oltalmi lehetőségekkel

nemzeti (GHK, HÍR)



EU (OEM, OFJ, HKT)



3. Hasznosítás a vidékfejlesztési programokban

VFC, AVOP, ÚMVP

Jóváhagyta az FVM vezetése 2002. dec.2-án

A HÍR Program főbb eredményei II.



2004: Pálinka EU-s védelme

2007: Szegedi téliszalámi (PDO)

2009: Budapesti téliszalámi (PGI)

Hajdúsági torma (PDO)

Makói hagyma (PDO)

8 további kérelem folyamatban

közöttük a magyar szürkemarha-hús

2010: Tepertős pogácsa (HKT)



HÍR hasznosítási stratégia továbbfejlesztése

2006

Célkitűzés: A hagyományos és tájjellegű termékek piacrajutásának elősegítése, versenyképességük fokozása

Stratégiai lépések:

- 1) HÍR termékvédjegy bevezetése
- 2) A hagyományos élelmiszerek előállítására és forgalmazásra vonatkozó előírások egyszerűsítése
- 3) Hagyományos termékek innovatív fejlesztése (EU TRUEFOOD projekt)

A hungarikumok védelméről

szóló

OGY határozat

1. Kinyilvánítja, hogy a hungarikumok megőrzendő, egyedülálló nemzeti értéket képviselnek.
2. Felkéri a Kormányt, hogy a tudományos, kormányzati szervek, szakmai érdekképviselések és a civil szervezetek bevonásával dolgozza ki a hungarikumok rendszerezését, vmint megőrzésük és hasznosításuk lehetőségeit.
3. Felkéri a Kormányt, hogy vizsgálja meg a **Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjtemény bővítésének, hasznosításának** a lehetőségeit és a határontúli, magyarlakta területeken való gyűjtőmunkához a szakmai segítségnyújtás lehetőségét.
4. Felkéri a Kormányt, hogy ösztönözze az agrártermékek közösségi oltalmának a megszerzését.
5. A Kormány adjon tájékoztatást a fentiekről, valamint a hungarikumok fenntarthatóságáról és hasznosíthatóságáról

(77/2008. (VI.13.) OGY határozata Magyar Közlöny 87. szám 2008. június 13.)

HÍR védjegy pályázat 2009



- Cél: A HÍR termékek hírnevének fokozása, piacra jutásuk segítése, a HÍR gyűjtemény hasznosítása és bővítése
- Pályázat beadására jogosultak: termelők, előállítók és csoportosulásaik, akik a HÍR gyűjtemény követelményrendszerének megfelelő terméket állítanak elő
- A nyertes pályázók jogosultak a védjegy termékükön való feltüntetésére, az AMC közösségi marketing akcióiban való részvételre
- A védjegyhasználó a HÍR védjegyet díjmentesen használhatja

HÍR védjegy pályázat

Bíráló Bizottság



Elnök: Pallóné Dr. Kisérdi Imola PhD. szakmai tanácsadó,
FVM EUKNF

Elnök-h.: Zobor Enikő szakmai tanácsadó, FVM ÉEF

Titkár: Kutasy Gabriella témafelelős, AMC

Tagok:

Acsainé dr. Kobilka Livia vezető főtanácsos, FVM
Mezőgazdasági Főosztály

Fentős Péter élelmiszeripari jogcímfelelős, FVM Agrár-
vidékfejlesztési Főosztály

Jancsó István vezető főtanácsos, FVM Agrárpiaci
Főosztály

Dr. Komári Ágnes minőségügyi szakreferens, FVM
Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály

Dr. Csoma Zsigmond DSc. tanszékvezető c. egy.tanár,
főtanácsos, Magyar Mezőgazdasági Múzeum

Dr. Molnár Pál DSc. egyetemi tanár, elnök, EQO MNB

Dr. Szabó Erzsébet PhD. tud. osztályvezető, KÉKI



HÍR védjegy pályázat 2009 eredményei

Bírálati szakasz 2009. dec.19. – 2010. április 7. között:

58 pályázat értékelése

5 bizottsági ülés

2 hiánypótlási szakasszal

A Bíráló Bizottság által elfogadva **50 termékleírás**

Jelenleg a védjegyhasználati szerződések kötése folyik

A pályázat nyerteseinek bemutatkozása:

III. HÍRes Íznapok, Vajdahunyadvár

2010. augusztus 28-29.

Új pályázat közzététele az AMC honlapján várhatóan

2010. május végén: www.amc.hu

HÍR védjegy pályázat 2009 nyertesek



Az 50 sikeres pályázat (43 régi és 7 új termék) közül példák

- ❑ Hatvani Aranyfácán sűrített paradicsom
(Aranyfácán Product Kft.)
- ❑ Piros Arany, Erős Pista, Édes Anna (Univer,
Kecskemét)
- ❑ Szentendrei-szigeti szamóca (Losonczy Benjámint)
- ❑ Penyigei szilvalekvár, Somlekvár (Kőrösi Miklósné,
Penyige)
- ❑ Gyulai kolbász (Gyulai Húskombinát Zrt.)
- ❑ Tepertős pogácsa, Rétes, Fumu stb. össz. 25 termék
(*Magyar Pékek Fejedelmi Rendje*)
- ❑ **Magyartarka marhahús** (*Magyartarka Tenyésztők
Egyesülete*)
- ❑ **Szikvíz** (*Szikvízkészítő Ipartestület*)

HÍResek



IAMA Student Case Competition (SCC)

A Bánffi cég (Szeged) esetpéldája

A Bánffi szikvíz: hagyomány, kultúra és innováció – múlt, jelen és jövő

A szikvíz: Garantáltan Hagyományos és Különleges termék

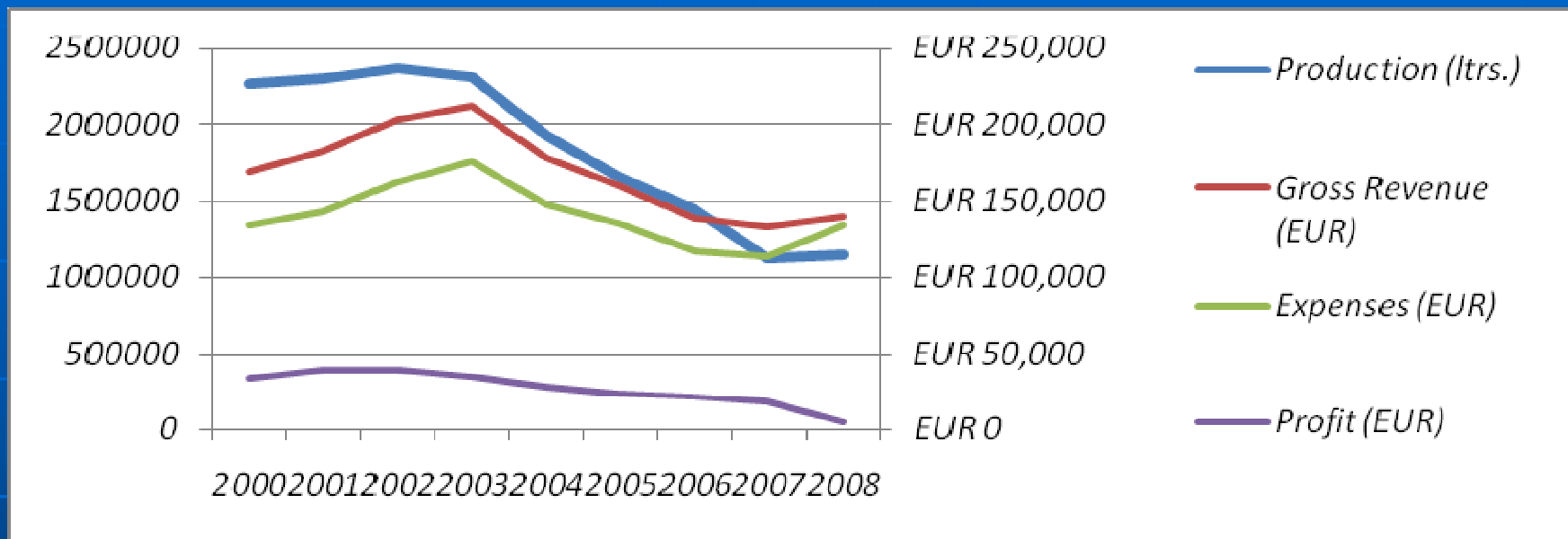
A Bánffi cég: Többgenerációs szikvízkészítő családi vállalkozás, Szeged

Módszer: mélyinterjúk és SWOT analízis

*Imola Kisérdi-Palló Ph.D. HU - Prof. Gregory BAKER
SCU, CA, USA: Banffi Soda Case IFAMR publikáció*

Köszönet az Országos Szikvízkészítő Ipartestületnek és a Bánffi családnak!

Szikvíz élelciklusa (2000-2008)



Probléma felvetése: A termék élelciklusa 2004 óta hanyatlik, a szikvíz iránti fogyasztói kereslet évről-évre csökken

Feladat: a jelenlegi hazai piaci helyzet analízise alapján stratégiai javaslat kidolgozása

Megoldás: Az erős tradíciókra építve új marketing stratégia és termék innováció szükséges

Szikvíz Ipartörténeti Gyűjtemény Szeged



Víztorony, Szent István tér

Innováció



Aquamarine
szűrt víz



Vízzádagoló



Ballonos szikvíz

HÍR Program célkitűzések 2010



1. A HÍRes termékek ismertségének fokozása a fogyasztók körében - **HÍR védjegy népszerűsítése, újabb pályázat kiírása**
2. A HÍRes termékek értékesítésének segítése a **közösségi marketing eszközeivel**, forgalmazókkal közös **értékesítésösztönző akciók**
3. A HÍRes termékek EU **oltalmi és támogatási** lehetőségeinek megismertetése a termelőkkel, előállítókkal

Az EU soros elnökségi kommunikációs stratégiában kiemelt szerepet kell kapniuk a hungarikumoknak, így a gasztronómiai kultúránk részét képező HÍR gyűjtemény termékeinek.

A hagyományos és tájjellegű termékek jövője

A megközelítés két szintje

<u>Helyi szinten</u> Helyi és kollektív kezdeményezések Önkéntesség Saját kezdeményezések	<ul style="list-style-type: none">■ Jó Gyakorlatok■ Minőségi rendszerek■ Csoportosulások
<u>Nemzeti szinten</u> Jogi és intézményi keretek Hivatalos elismerés	<ul style="list-style-type: none">■ Felmérés, regisztráció, védelem■ Támogató politikák: promóciós. fogyasztói információs stb.

Forrás: www.foodquality-origin.org

CoP guide:

www.foodquality-origin.org/guide/guide.pdf

Hazai jogszabályi környezet

136/2007. (VI.13.) Korm.rendelet a falusi és agroturisztikai szolgáltató tevékenységről (benne falusi vendégasztal) – hatályon kívül helyezve 2009-ben, helyette?

52/2010. (IV.30.) FVM rendelet a **kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és értékesítésről**

bővülő piaci lehetőségek (termékkör, mennyiség, hely)

kistermelői vendégasztal (16 fő)

További jogszabályi változtatások, egyszerűsítések szükségesek a **közvetlen értékesítési lehetőségek** bővítése érdekében, a piaci és az adózási szabályokban, a falusi szállásadókra vonatkozóan.

EU szabályozás változ(tat)ása

Közép- és hosszútávon:

A KAP 2013 és EU 2020 stratégiába beépíteni a **kisléptékű élelmiszertermelést és értékesítést** segítő célokat és programokat (civil szervezetek kezdeményezése)

Folyik a társadalmi egyeztetés:

MNVH honlapon: www.mnvh.eu/kapreform www.mnvh.eu

EU honlapon: <http://ec.europa.eu/agriculture/cap-debate>

Rövidtávon:

852/2004/EK rendelet az élelmiszer higiéniáról 13.cikk 3-4 pontja értelmében a tagállamok **kiigazító nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el a hagyományos módszerek folyamatos használatának lehetővé tétele** céljából az élelmiszer, előállításának, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában.

- ❑ Jó Higiénia Gyakorlat útmutató kidolgozása falusi vendéglátáshoz
- ❑ Termelői vásárok szabályozása (59/1999. (XI.26.) EüM rendelet a piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól módosítása)

Kedvező nemzetközi környezet

Hagyományos termékek – fenntarthatóság - minőségpolitika

UNESCO Egyezmény a szellemi kulturális örökség megőrzéséről 2003/Mo.2006

FAO Regionális Konferencia Európáért (Innsbruck, Ausztria, 2008. június) a hagyományos mezőgazdasági termékek promóciója a fenntartható vidékfejlesztés érdekében

FAO workshop Budapest, 2009. okt.20-21.

FAO regiszter felállítása a hagyományos termékekre 2010

EU Minőségpolitikai Zöld könyv vitája 2008-2009

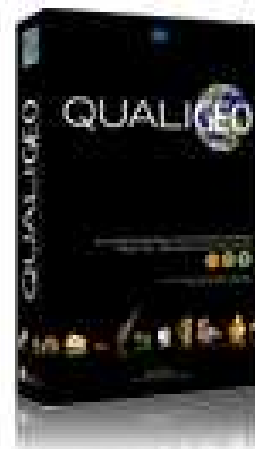
IV. Európai Fórum az élelmiszer minőségről (Brüsszel, 2009. okt-7-8.)

Qualigeo Atlasz bemutatása www.qualigeo.eu

EU minőségpolitikai jogalkotás (2010-)

soros elnökségünk alatt zárul (2011)

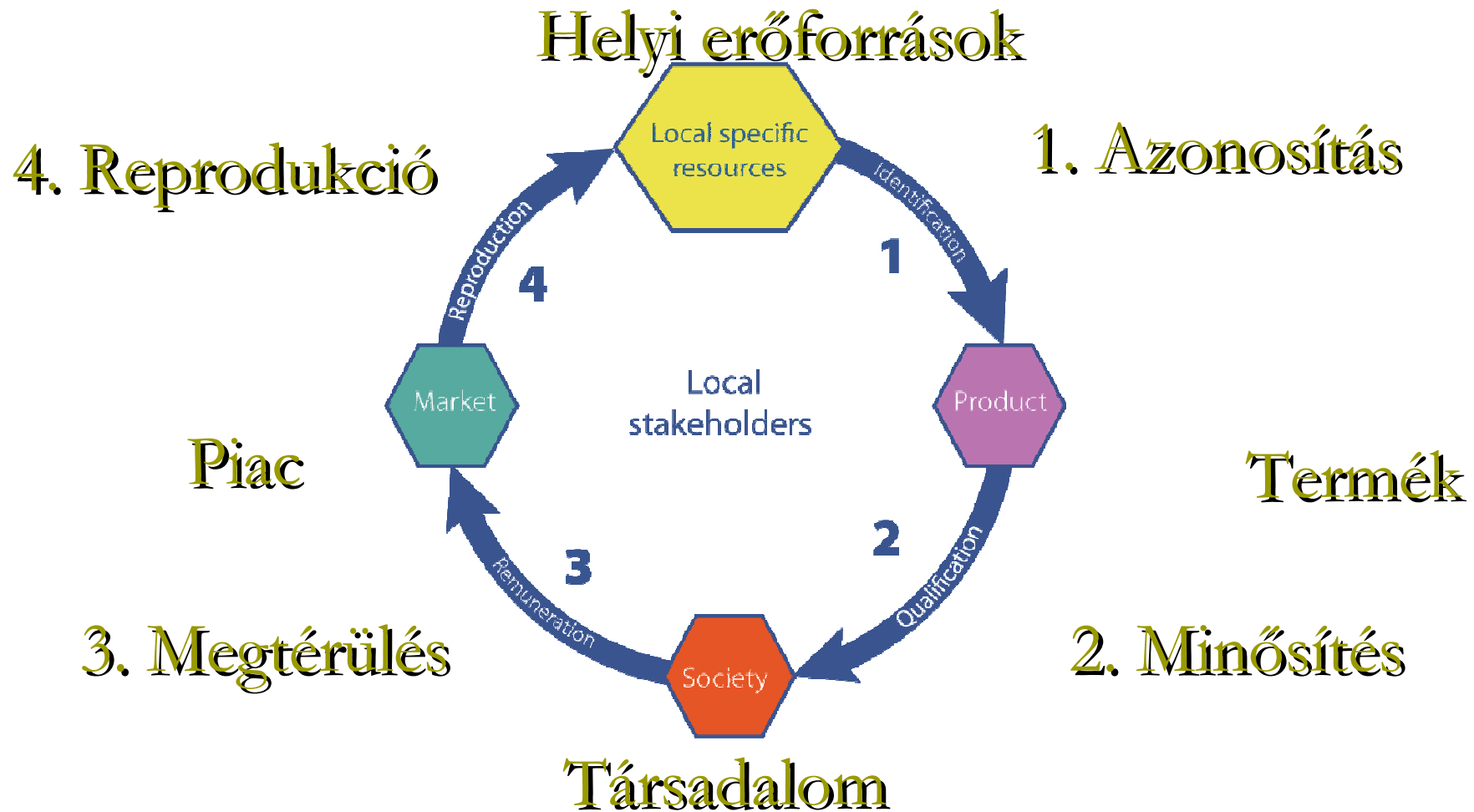
HÍR kiadvány (EN)



**QUALIGEO
ATLAS**



A hagyományos és tájjellegű termékek minőségi ciklusa



Cél: A fenntartható helyi boldogulás

KÖSZÖNÖM MEGTISZTELŐ FIGYELMÜKET!

Pallóné Dr. Kisérdi Imola

FVM EUKNF

szakmai tanácsadó – vezető főtanácsos

Tel: +36 1 301 4463

E-mail: Imola.Pallone.Kiserdi@fvm.gov.hu

www.fvm.hu

www.eoq.hu