

2014/3



- Hungarikumok és nemzeti értékek
- Hungarikum pályázatok eredményei
- Kereskedelmi láncok auditálási tapasztalatai
- A felülvizsgálók ellenőrzése
- Az EOQ MNB 2014. évi Közgyűlése

**Minőség
és Megbízhatóság**

Útmutató a *Minőség és Megbízhatóság* szerzői számára

A *Minőség és Megbízhatóság* a minőségügy elméleti és gyakorlati kérdéseivel foglalkozó – a hazai és külföldi szakértők tollából származó elemzések, tanulmányok, módszerek, technikák, valamint esetleírások és más gyakorlati tapasztalatok közzétételének szakfolyóirata.

Szerkesztőség:

EOQ MNB, 1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b;

Postacím: 1530 Budapest, Pf: 21

A szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Molnár Pál,

tel: 06 1 2128863 és 06 1 2251250; e-mail: info@eoq.hu

Kérjük, hogy a kézirat elkészítésénél a következőket vegyék figyelembe:

Cím:

A cím legyen lehetőleg rövid és tükrözze a cikk tartalmát. A cím angol megfelelőjét is kérjük megadni.

Összefoglaló:

A kézirat elején szerepeljen egy összefoglaló (maximum 1000 leütés). Ezt személytelen stílusban célszerű megírni, mint pl. „bemutatásra kerül...”, „a cikk elemzi a feltárt összefüggéseket...”

Formai követelmények:

A közlésre szánt kéziratokat a szerkesztőség részére Word formátumban elektronikusan kérjük elküldeni.

A kézirat terjedelme lehetőleg ne haladja meg a 20 oldalt (ez kivételes esetben túlléphető).

- Betűtípus és nagyság: Times New Roman 12
- Sortávolság: 1,5
- Szerző neve, munkahelye és e-mail címe
- Főcím
- Összefoglaló

Hivatkozás a szövegen belül:

- A szövegen belüli hivatkozásnál hivatkozás sorszámát kérjük feltüntetni szögletes zárójelben: [1]... [4]...stb.

Idézés:

- Az idézeteket kérjük idézőjelbe tenni.

Hivatkozás az irodalomjegyzékben (a cikk végén):

- Az összes felhasznált mű megadása a kézirat végén szerepeljen a szövegben megadott sorrendben.
- Az irodalomjegyzék (**Irodalom**) csak azokat a szerzőket tartalmazza, akikre a szövegben utalás történt szögletes zárójel [1], [2] stb. se-

gítségével, használva a következő példákban szereplő formátumot:

Könyvek:

1. Cabré, M. T. 1998. *Terminology. Theory, Methods and Applications*. (Terminology and Lexicography Research and Practice 1) Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins.
2. Domány G. (szerk.) 2007. *A kohászat modernizációja*. A XVII. SIDER Kongresszus előadásai. Budapest. 2006. április 24-26. (A SIDER Kongresszusok előadásai 3.) Vol 1-3.

Folyóiratcikkek:

1. Balogh A. 2008. Minősítéses mintavételi eljárások *Minőség és Megbízhatóság*. **42** (2), 99-110.
2. Douglas P. Mader 2008. *Lean Six Sigma's Evolution Quality Progress*. (1) 40-49.

Honlapok:

- Honlapokra való hivatkozás esetén a honlap elérhetősége mellett a hivatkozás időpontját is kérjük megadni.

Ábrák, táblázatok:

- Az ábrákat és táblázatokat folyamatosan kérjük számozni (1. ábra, 1. táblázat), és mindegyiket lássák el önálló címmel. A címet és a számot az ábra alatt, illetve a táblázat fölött középen helyezték el.

Képek, grafikonok, diagramok:

- A képek és ábrák csak fekete-fehér, vagy szürkeárnyaltos formában adhatók meg.
- Az ábrákat kérjük a cikkbe beszúrni, de mindenképpen csatolni kell az eredeti fájlt is.
- A folyamatábrákat vagy diagramokat Excel ill. PowerPoint formátumban kérjük megküldeni, ha más programban készültek akkor Windows Metafájl vagy vektoros „eps” formátumban kérjük.
- Fényképeket min. 300 dpi felbontású jpg fájlban mellékeljük.

Kérjük még az első helyen szereplő szerző fényképét, valamint rövid (3-5 soros) szakmai önéletrajzát és e-mail címét, amelyeket a cikk végén tervezünk elhelyezni.

TARTALOM

Hungarikumok és a minőség (Dr. Molnár Pál)	125
--	-----

HUNGARIKUMOK

Gyaraky Zoltán

A nemzeti értékekről és hungarikumról szóló szabályozás, mint nemzeti tudatot erősítő, nemzetegyesítő eszköz	128
--	-----

„A Hungarikumok és a minőségi követelmények” konferencia és kiállítás (Dr. Molnár Pál)	133
--	-----

<i>Hungarikumok: Pálinka (136); Csabai kolbász (137); Tokaji aszú (138); Hízott libából előállított termékek (139); Gyulai kolbász (140); Szikvíz (141); Kalocsai fűszerpaprika őrlmény (142); Pick téliszalámi (143); Herz Classic téliszalámi (144); Béres csepp (145); KÜRT adatmentés (146); Zsolnay porcelán és kerámia (147); Matyó népművészet (148); Herendi porcelán (149); Magyar operett (150); Halasi csipke (151); Kalocsai népművészet (152); 100 Tagú Cigányzenekar (153) Magyar Értéktár: Badacsonyi kéknyelű (154); Magyar szürkemarha hús (155); Szőregi rózsató (156); Szegedi fűszerpaprika őrlmény (157); A molnárkalács borsodnádasi hagyománya (158); Fröccs (159)</i>	
Pallóné Dr. Kisérdi Imola és Tar Tamás	

A Hungarikum pályázatok eredményei és tapasztalatai	160
---	-----

Kovács S. Hajnalka, Kovács Vilmos és Dr. Győri Zoltán

A szerbiai és vajdasági védjegyek, valamint a Hungarikum védjegy megítélése	165
---	-----

MINŐSÉGÜGYI TRENDK, RENDSZEREK, MÓDSZEREK ÉS MINŐSÉGTECHNIKÁK

Dr. Eszesné Tóth Katalin és Dr. Martin Andrea:

Kereskedelmi láncok auditálási tapasztalatai élelmiszer-beszállító partnereinél	171
---	-----

Russell, J. P.

A felülvizsgálók ellenőrzése	176
------------------------------	-----

D. H. Hampton

ISO 9001 Revision Focuses on Reducing Risk and Applying the Process Approach	179
--	-----

BESZÁMOLÓK

Beszámoló a „Ki viszi át a Szakmát a túlsó partra?” szakbizottsági rendezvényről (Várkonyi Gábor)	184
---	-----

Vegyipari innováció – Fejlesztések és megoldások a fenntartható jövőért (Dr. Molnár Pál)	184
--	-----

Beszámoló a Környezetvédelmi Szakbizottság bemutatkozó rendezvényéről (Varga Béla)	185
--	-----

Beszámoló „A (menedzsment) innováció akadályai” témájú szakbizottsági rendezvényről (Várkonyi Gábor)	186
--	-----

EOQ MNB KÖZLEMÉNYEK

Az EOQ MNB 2014. évi Közgyűlése	187
---------------------------------	-----

Az EOQ MNB jogi tagjainak bemutatkozása: QM System	190
--	-----

„Minőség-Innováció 2014” pályázat ismertető	191
---	-----

CONTENT

Hungaricums and the quality (Dr. Pál Molnár)	125
--	-----

HUNGARICUMS

Zoltán Gyaraky

Regulations for National Values and Hungaricums as a Tool of Strengthen of National Commitment and Unification	128
--	-----

“Hungaricums and the Quality Requirements” Conference and Exhibition (Dr. Pál Molnár)	133
---	-----

<i>Hungaricums: Pálinka (136); Csabai Sausage (137); Tokaji Aszú (138); Food Products from Fattened Geese (139); Gyulai Sausage (140); Soda Water (141); Ground Spice Paprika from Kalocsa (142); PICK Winter Salami (143); Herz Classic Winter Salami (144); Béres Drops (145); KÜRT Data Recovery (146); Zsolnay Porcelain and Ceramics (147); Matyó Folk Art (148); Herend Chinaware (149); Hungarian Operetta (150); Halas Lace (151); Kalocsa Folk Art (152); Hundred-Member Gypsy Orchestra (153)</i>	
---	--

<i>Hungarian Value Collection: Badacsony Bluehandled (154); Hungarian Grey Cattle Meat (155); Rose-bush from Szőreg (156); Ground Spice Paprika from Szeged (157); Miller’s Milk-loaf of Borsodnádásd (158); Wine Spritzer (159)</i>	
--	--

Dr. I. Kisérdi-Palló and T. Tar

Results and Experiences of Hungaricum’s Tenders	160
---	-----

S. H. Kovács, V. Kovács and Dr. Z. Győri

Serbian and Vojvodina’s Trademarks and Evaluation of the Hungarikum Trademark	165
---	-----

QUALITY TRENDS, SYSTEMS, METHODS AND QUALITY TECHNIQUES

Dr. K. Eszes-Tóth und Dr. A. Martin

Experiences in Audits of Trade Chains at Food Supplier Partners	171
---	-----

J. P. Russell

Reviewing the Assessors	176
-------------------------	-----

D.H.Hampton

ISO 9001 Revision Focuses on Reducing Risk and Applying the Process Approach	179
--	-----

REPORTS

Report on Committee Event “Who takes the Profession to the Other Site?” (G. Várkonyi)	184
---	-----

Innovation in Chemical Industry – Developments and Solutions for Sustainability (Dr. P. Molnár)	184
---	-----

Report on the Introduction Event of the Committee for Environmental Protection (Béla Varga)	185
---	-----

Report on the Committee Event “Difficulties of (Management) Innovation” (G. Várkonyi)	186
---	-----

NEWS OF HNC FOR EOQ

General Assembly of HNC for EOQ in 2014	187
---	-----

Introduction of Corporate Members of HNC for EOQ: QM System	190
---	-----

“Quality-Innovation 2014” Competition	191
---------------------------------------	-----

Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság (EOQ MNB)
műszaki és közgazdasági tudományos szakfolyóirata
Kiadja az EOQ MNB
A kiadásért felel: Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB elnöke

A folyóirat e füzetének kiadását a Vidékfejlesztési Minisztérium támogatta.

A folyóirat kiadását a következő cégek és szervezetek támogatják:

Platina fokozatú támogató:

„HÓDAGRO” Zrt. • WESSLING Hungary Kft.

Arany fokozatú támogató:

Knorr-Bremse Vasúti Jármű Rendszerek Hungária Kft.

Ezüst fokozatú támogató:

Macher Gépészeti és Elektronikai Kft.

Bronz fokozatú támogató:

B. Braun Medical Hungary Kft. • Béres Gyógyszergyár Zrt. • DEKRA Certification Kft. • Electrolux Lehel Hűtőgépgyár Kft.
ÉMI-TÜV SÜD Kft. • HNS Műszaki Fejlesztő Kft. • HUNGERIT Zrt. • KALOPLASZTIK Műanyag és Gumiipari Kft. • Knorr-Bremse Fékrendszerek Kft.
Kodolányi János Főiskola, Székesfehérvár • MVM Erbe Zrt. • ÓAM Ózdi Acélművek Kft. • PICK Szeged Zrt. • PinguinLutosa Hungary Kft.
REDEL Elektronika Kft. • ROTO ELZETT CERTA Kft. • SÁG-Építő Zrt. • Schneider Electric Hungária Vill. Zrt. • SGS Hungária Kft.
TEVA Gyógyszergyár Zrt., Gödöllő • VAMAV Vasúti Berendezések Kft. • VIDEOTON Elektro-Plast Kft.

Szerkesztőbizottság:

Dr. Molnár Pál, a szerkesztőbizottság elnöke

Dr. Anwar Mustafa, Földesi Tamás, Haiman Péterné, Kálmán Albert, Meleg András,
Nándorfiné dr. Somogyvári Magdolna, Szódi Sándor, Tóth Csaba László, Vass Sándor,
Várkonyi Gábor, Dr. Veress Gábor

Szerkesztőség: EOQ Magyar Nemzeti Bizottság, 1026 Budapest, Nagyajtai u. 2/B
Telefon: 212 8803, 225 1250 vagy Fax: 212 7638, vagy E-mail: info@eoq.hu

Terjeszti az EOQ MNB. Megrendelhető a szerkesztőségben, levélben, faxon vagy e-mailben.

Megjelenik kéthavonként (minden páros hónap végén).

Előfizetési díj egy évre 2014-től 7200 Ft + ÁFA + postázási és csomagolási költség (nyomtatott változat),
6000 Ft + ÁFA (elektronikus változat).

A díj számla ellenében a 11713005-20136631 forintszámlára utalandó át.

A folyóirat példányszámonként is megvásárolható a szerkesztőségben, egy szám ára: 1200 Ft + ÁFA.

A publikálás és hirdetés feltételei megismerhetők az EOQ MNB honlapján vagy felvilágosítás kérhető a szerkesztőségtől. (Telefon: +36 1 212 8803; e-mail: info@eoq.hu)

Lapunkat rendszeresen
szemlézi a megújult

OBSERVER

www.observer.hu

1139 Budapest, Frangepán utca 7.
Tel.: 303-4738 • Fax: 303-4744
E-mail: ugyfelkapcsolat@observer.hu

Alapítási nyilvántartási szám: B/SZI/1993 • HU ISSN0580-4485

Megjelent a Possum Kft. gondozásában

A Minőség és Megbízhatóság aktuális tartalomjegyzékét már a nyomdábaadás időpontjában megismerheti az EOQ MNB honlapján: <http://www.eoq.hu>, a IFKA Iparfejlesztési Közhasznú Nonprofit Kft. honlapján: <http://www.ifka.hu>, valamint a Menedzsment Fórum Kft. honlapján: <http://menedzsmentforum.hu>

Hungarikumok és a minőség



A „Minőség és Megbízhatóság” szakfolyóirat e füzetében kiemelten foglalkozik a Hungarikum Gyűjteménybe és a Magyar Értéktárba bekerült válogatott nemzeti értékeinkkel. A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. Törvényt az

Országgyűlés ötpárti egyetértéssel alkotta meg azzal a céllal, hogy megfelelő jogi keretet adjon a magyarság egésze számára fontos értékek azonosításához, gyűjtéséhez és dokumentálásához, lehetőséget biztosítva a minél szélesebb körben való megismertetésükhöz, megőrzésükhöz, védelmükhöz. A jogszabály egy már működő, széles körű civil kezdeményezésnek, a „hungarikum mozgalom”-nak (amelyben az EOQ MNB is közreműködik) kíván támogató jogi keretet biztosítani.

A „hungarikum” olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságaival, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye. Fontos szabály, hogy az értékek azonosítása, gyűjtése egy alulról fölfelé építkező piramis mentén a helyi, települési, megyei, szakágazati, külhoni értékek azonosítása felől halad a kiemelt nemzeti értékek, végül a hungarikumok felé. A hungarikumok és nemzeti értékek tehát olyan szívről közel álló kincsek, amelyek erősítik a magyarság összetartozását és egyben pozitív irányban formálják az országunkról kialakított képet.

Gyaraky Zoltán „A nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló szabályozás, mint nemzeti tudatot erősítő, nemzetegyesítő eszköz” című cikke összefoglaló jelleggel teszi transzparenssé e fontos témakört.

E füzetben beszámolunk a Vidékfejlesztési Minisztérium által támogatott és nagy érdeklődést kiváltó „Hungarikumok és a minőségi követelmények” konferenciánkról, amelyen 6 hungarikumot részleteiben bemutatnak, va-

lamint a kapcsolódó kiállításról, amelyen 25 hungarikumot és kiemelt nemzeti értéket kiállító kapott helyet. Erre a rendkívül sikeres rendezvényre 2014. május 14-én a Vidékfejlesztési Minisztérium Darányi Ignác termében került sor. A füzet képes beszámolót közöl erről, majd 18 hungarikum és 6 kiemelt nemzeti érték leírását és fényképét szerepelteti. Cikket közöl a hungarikum pályázatok eredményeiről és tapasztalatairól, valamint a hungarikumok határon túli (elsősorban szerbiai megítéléséről).

A közlésre kerülő további cikkek közül külön említést érdemelnek az auditálás tapasztalatairól és továbbfejlesztéséről készült dolgozatok, melyeket hazai és amerikai szerzők készítettek. Ezek a a kiskereskedelmi láncok élelmiszer-beszállítóinak auditálásával, valamint a felülvizsgálók ellenőrzésével foglalkoznak. Az angol nyelvű cikk, amely az ISO 9001-es szabvány több éve folyó revíziójának első eredményeit taglalja, szintén komoly érdeklődésre tarthat számot.

Öröndetes, hogy egyre nagyobb számban készülnek beszámolók EOQ MNB szakbizottsági rendezvényekről, amelyek jelentős érdeklődés mellett zajlanak. Ezeken a minőséggel kapcsolatos, megvitatásra érdemes aktuális témák kerülnek napirendre, amelyeken keresztül folytatódik az EOQ MNB egyik hagyományos ismeretterjesztő tevékenysége. E füzet ismerteti az EOQ MNB 2014. évi Közgyűlésén elhangzottakat, amelyen az új Civiltörvényből és az új Polgári Törvénykönyvből adódó változások miatt az EOQ MNB Alapszabályának 10. módosított változata került beterjesztésre, megvitatásra és elfogadásra. A Közgyűlés ugyancsak elfogadta a közhasznúsági mellékletet és azokat a dokumentumokat, amelyek a közhasznúság fenntartásának kérelmezéséhez szükségesek. Fontos közlemény a „Minőség-Innováció 2014” pályázat ismertetője is.

GYARAKY ZOLTÁN, főosztályvezető, Földművelésügyi Minisztérium,
Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

A nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló szabályozás, mint nemzeti tudatot erősítő, nemzetegyesítő eszköz

A rendszerváltást követő években, évtizedben egyre többen érezték indíttatást arra, hogy valamilyen formában kezdjék meg közvetlen környezetükben is a korábbi generációktól ránk maradt értékek felkutatását, gyűjtését, rendszerezését. A kezdetben főként egyéni kezdeményezésekből a 2000. év küszöbére egyre inkább közös civil csoportok növekvő aktivitású önszervező munkája lett. Ezzel egy időben egyre több határon túli kezdeményezés is elindult annak érdekében, hogy közös nemzeti múltunk értékeit ismét tegyük közkinccsé. A két-ézes évekre az addig főként egymástól elszigetelt módon munkálkodó csoportok egyre gyakrabban vetették fel, hogy fontos lenne minél egységesebb módon – a politika és a kormányzat által is támogatva – folytatni a megkezdett munkát.

A folyamatot jelentősen felgyorsította, hogy 2008-tól kezdve, egy magát állatvédőnek nevező külföldi civil szervezet igen hatékony aknamunkát folytatott Németországban és Európa több államában, majd Magyarországon is a víziszárnyasok Magyarországon végzett tömeses hízalása és az ebből készített élelmiszerek fogyasztása ellen. Tevékenységük eredményeként pl. a legnagyobb hazai libafeldolgozó vállalkozás esetében több mint 7 milliárd Ft összegű veszteséget okoztak.

A Magyar Országgyűlés 2008. évi tavaszi ülés-szakában Dr. Medgyasszay László és Dr. Simicskó István, a KDNP képviselői önálló indítványt nyújtottak be a hungarikumok védelméről szóló országgyűlési határozati javaslatra. Ezt az Országgyűlés 366 igen szavazattal, 2 nem ellenében, tartózkodás nélkül fogadta el. A 77/2008. (VI. 13.) OGY határozat kinyilvánítja, hogy a hungarikumok megőrzendő, egyedülálló nemzeti értéket képviselnek.

Az Országgyűlés határozata továbbá felkérte a Kormányt, hogy

- a tudomány, a kormánysszervek, a regionális és vidékfejlesztési intézményrendszer, az ágazati érdekképviselők és a szakirányú

civil szervezetek bevonásával dolgozza ki a hungarikumok rendszerezését, valamint megőrzésének és hasznosításának lehetőségeit,

- vizsgálja meg a hungarikumok körébe tartozó, Hagyományok – Ízek – Régiók program keretében létrejött, a hagyományos mezőgazdasági termékeket és élelmiszereket tartalmazó gyűjtemény bővítésének és hasznosításának, valamint a határon túli magyar lakta területeken való gyűjtőmunkához szakmai segítség nyújtásának lehetőségét,
- ösztönözze az agrártermékek eredet-megjelölési és földrajzi jelzései közösségi oltalmának megszerzését, valamint a hagyományos különleges tulajdonságú termékek közösségi elismerését.

A Kormány a törvénytervezet kidolgozásával a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumot bízta meg, melyen belül a HÍR Gyűjtemény gondozásáért is felelős Élelmiszer-feldolgozási Főosztályt jelölte ki a miniszter.

A mára már történelminek számító munkát a Főosztály kisszámú, de rendkívül lelkes csapata jelentős előkészítő munkával kezdte meg. Ehhez közel 20-25 állami, társadalmi, tudományos, oktatási szervezet és szakértő bevonásával ad hoc munkacsoportot hozott létre. Felvették a kapcsolatot az ekkor már Lezsák Sándor országgyűlési alelnök kezdeményezésére létrejött és dr. Horváth Zsolt országgyűlési képviselő által vezetett Parlamenti Hungarikum Munkacsoporttal, amelynek tagjai gyakorlatilag egy komplett elképzelést tettek az asztalra.

Ennek ellenére a munka kezdetben igen lassan haladt, hiszen az előzmény nélküli jogszabály előkészítése során szinte minden mondat, definíció megfogalmazását óriási viták előzték meg.

További jelentős kihívást jelentett a törvény-előkészítési munkában, hogy olyan szabályozást kellett megalkotni, amely figyelembe veszi a civil kezdeményezésű hungarikum mozgalom elért

eredményeit és nem rátelepszik az államigazgatás eszközeivel, hanem az egységes szabályrendszer kialakításával tovább ösztönzi, erősíti a nemzeti összetartozás érzését, az értékek megőrzését.

A törvényjavaslat végül – a társadalmi és kormányzati egyeztetés során mintegy 200 hozzászólás, észrevétel feldolgozása után – 2012. márciusában kerülhetett a Parlament elé, ahol további 72 képviselői módosító indítványt vitattak meg.

Az Országgyűlés végül 2012. április 2-án a 2012. évi XXX. törvényben hozta meg – öt párti egyetértéssel – ellenszavazat nélkül döntését a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról.

A törvény keretét adja annak a szabályozási rendszernek, melyen keresztül megvalósul a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok körének meghatározása. Ennek első lépése az értékek felkutatása, majd azok dokumentálása, rendszerezése, népszerűsítése, végül, de nem utolsó sorban a jelenlegi és a jövő nemzedékekkel történő megismertetése és ápolása. A fő cél a minél szélesebb körben megvalósuló gyűjtőmunka és egy valódi értéktár megteremtéséhez szükséges jogi háttér megalkotása volt.

A törvény kihirdetését követően szinte azonnal elkezdődött a végrehajtási Kormányrendelet szakmai kidolgozása. Ebben – mintegy 10 rövid fejezet formájában – lépcsőről lépésre kibontásra kerültek a törvényben meghatározott főbb elvárások. Meghatározták az egyes feladatokat ellátó szervezetek működésének alapfeltételeit, a nemzeti értékek kategóriába sorolásának, nyilvántartásának és közzétételének szabályait.

A magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013 (IV. 16) Kormányrendelet (továbbiakban: vhr.) végül 2013. tavaszán került elfogadásra.

A központi feladatokat ellátó szervezet

A Hungarikum Bizottság (HB) elnökeként a vidékfejlesztési miniszter kijelölte a minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályát a Titkárság létrehozására. A titkári feladatok ellátásával a főosztály vezetőjét, Gyaraky Zoltánt bízta meg.

A Titkárság ezután megkezdte közreműködését a további szervezeti kialakításokban. Összeállították a delegálásra jogosult szakminisztereknek, valamint az Országgyűlés, a MÁÉRT, továbbá a Magyar Tudományos Akadémia, a Magyar Művészeti Akadémia és a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala elnökének a HB-ben képviselőt ellátó tagjait.

Ezt követően a HB még 2012 végén elfogadta alapszabályát és megkezdte működését. Döntést hozott arról, hogy a HB munkáját 6 szakmai bizottság támogassa a kiemelt nemzeti érték és hungarikum előterjesztések szakmai véleményezésével, míg egy további szakbizottság a kialakításra kerülő hungarikum védjegy használati jogának elbírálásában vegyen részt.

A szakbizottságok tagjaira az adott szakterület szakmai szervezetei, kutató és oktató intézetei, érdekképviselői szervezetei, civil szervezetei valamint a szakterületen feladatot ellátó állami szervek, hatóságok tehettek javaslatot. A szakbizottságok 2013. évi megalakulását követően mintegy 150 szakértő kezdte meg munkáját.

	Ágazati szakbizottság elnevezése
1.	Agrár- és élelmiszergazdaság Szakbizottság
2.	Egészség és életmód Szakbizottság
3.	Ipari és műszaki megoldások Szakbizottság
4.	Kulturális örökség Szakbizottság
5.	Sport, turizmus és vendéglátás Szakbizottság
6.	Természeti és épített környezet Szakbizottság
7.	Hungarikum tanúsító védjegy Szakbizottság

A 6 szakbizottság tevékenysége egyben meghatározza az egyes regisztrációra kerülő nemzeti értékek 8 féle kategóriába történő besorolásának főbb irányait is.

A nemzeti értékek szakterületenkénti kategóriái a vhr. alapján:

- **agrár- és élelmiszergazdaság:** az agrárium szellemi termékei és tárgyi javai – beleértve az erdészet, halászat, vadászat és állategészségügy területét – különösen a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, a borászat, továbbá az állat- és növényfajták;
- **egészség és életmód:** a tudományos és népi megelőzés, a gyógyászat, természetgyógyászat szellemi termékei és tárgyi javai, különösen a gyógyszerek, gyógynövények, gyógyhatású készítmények, gyógyvíz- és fürdőkultúra;
- **ipari és műszaki megoldások:** az ipari termelés – beleértve a kézműipart, kézművesiséget is – szellemi termékei és tárgyi javai,

- különösen az egyes technológiák, technikák, berendezés-, gép- és műszergyártás, műszaki eszközökkel végzett személy- és áruszállítás;
- **kulturális örökség:** a kulturális örökség szellemi és tárgyi javai, különösen az irodalom, a tudomány, a népművészet és népi kézművesség, néprajz, filmművészet, iparművészet, képzőművészet, táncművészet és zeneművészet, továbbá a védett ingatlan értékei, különösen a nemzeti vagyon körébe tartozó, kiemelkedő értékű műemlékek és régészeti lelőhelyek, nemzeti és történelmi emlékhelyek, világörökségi helyszínek;
 - **sport:** a fizikai erőnlét és a szellemi teljesítőképesség megtartását, fejlesztését szolgáló, a szabadidő eltöltéseként kötetlenül vagy szervezett formában, illetve versenyszerűen végzett testedzés vagy szellemi sportágban kifejtett tevékenység, különösen a sportolói életművek és csúcsteljesítmények;
 - **turizmus és vendéglátás:** a turizmus és vendéglátás szellemi termékei és tárgyi javai, különösen a turisztikai attrakciók, szolgáltatások, a vendéglátó-ipari termékek, valamint a vendéglátás körébe tartozó étel- és italkészítési eljárások;
 - **természeti környezet:** az ember természetes környezetének tárgyi javai, különösen a fizikai és biológiai képződmények vagy képződménycsoportok, geológiai és geomorfológiai képződmények, természeti tájak, természeti területek, életközösségek és ökológiai rendszerek;
 - **épített környezet:** a környezet tudatos építési munka eredményeként létrehozott, illetve elhatárolt épített (mesterséges) része, amely elsődlegesen az egyéni és közösségi lét feltételeinek megteremtését szolgálja, valamint az embert körülvevő környezet fenntartásához kapcsolódó szellemi termékek.
- Mint látható az utolsó 4 kategória tételei összesen két – összevont – szakbizottságban kerülnek előkészítő véleményezésre.

Az alapot biztosító helyi, ágazati, külhoni értéktár bizottságok

A nemzeti értékpiramis első lépcsőfokát a **települési értéktárak** adják, amelyeket a települési önkormányzatok által létrehozott települési értéktár bizottságok fakultatív feladatként elkészíthetnek. A feladat múzeumokra, meglévő közgyűjteményekre, intézményekre is delegálható.

A települési értéktár bizottságok szorosan együttműködnek a megyei önkormányzat által ugyancsak fakultatív módon létrehozott megyei értéktár bizottságokkal, ahol az adott nagyobb területi egység nemzeti értékeinek közös felvételéről dönthetnek.

Jelen pillanatban Budapest kivételével valamennyi megyében létrehozták az értéktár bizottságokat. Ezekben 110 db megyei nemzeti értéket tartanak számon, melyek közül több már kiemelt nemzeti értéknek és hungarikumnak is bejegyzésre került. A legtöbb tétel a Tolna megyei (35 db) és a Csongrád megyei értéktárban található.

Eddig 346 települési értéktár került kialakításra. A legtöbb település Veszprém megyében döntött az értéktárak létrehozásáról (48 db), de Győr-Sopron-Moson megye (46 db) és Baranya megye (39 db) is élen jár a szervezésben. A legtöbb települési értéket (49 db) a Kiskunfélegyházi Értéktár Bizottság jegyezte.

Öröndetes, hogy megalakult az első – kistéle-
pülések együttműködésével kialakított – tájegységi értéktár bizottság is Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében – Garbolc, Kishódos, Nagyhódos közös Települési Értéktár Bizottság.

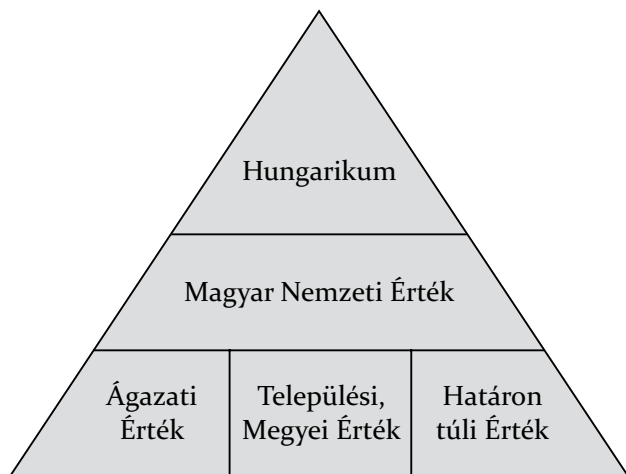
A külhoni magyarság számára hozta létre és működteti a Magyar Állandó Értekezlet (MÁÉRT) a Külhoni Értéktár Bizottságot. Ebben jelenleg 124 db külhoni nemzeti értéket tartanak nyilván.

A szakminisztériumok ágazati értéktárait a miniszterek hozzák létre és működtetik. A törvényi szabályozás kezdeti pontatlanságainak korrekcióját követően egyre több tárca kezdte meg saját ágazati értéktárának kialakítását. Az ágazati értéktárak arra adnak lehetőséget, hogy az egyébként települési megközelítéssel nem vagy csak nehezen azonosítható, inkább egy-egy szakterülethez kötődő nemzeti értékeket ilyen módon lehessen számba venni. Fontos azonban, hogy ebbe a nyilvánartatásba nem bárki, csak a javasolt ágazati érték előállításában, fenntartásában, megőrzésében érintett szervezetek közös képviselői nyújthatnak be előterjesztést.

A nemzeti értékek azonosítása, rendszerezése

A nemzeti értékek azonosítása és rendszerezése az ún. **Magyar Nemzeti Értékek Piramisában** történik.

A települési értéktár bizottságoknál egy érték nemzeti értéké nyilvánítását bárki kezdeményezheti. Ehhez mindössze a végrehajtási rendelet 1. mellékletében található adatlap nyomtatványt kell kitölteni. Ennek leglényegesebb pontja



annak bemutatása és bizonyítása, hogy a javasolt érték megfelel a törvény által meghatározott fogalomnak. Erről a települési értéktár bizottság dönt. Amennyiben a javaslat szerint az érték nemzeti értéknek minősíthető, a bizottság felveszi azt a saját települési értéktárába. A felvételhez segítséget jelent a www.hungarikum.hu magyar és angol nyelvű internetes web-oldal, ahol az értékpiramis valamennyi eleme közös elektronikus nyilvántartásba kerül és mindenki által elérhető, tanulmányozható. Vannak olyan értékek, amelyek inkább egy kisebb közösség, település, régió számára fontosak. Ezeket a települési értéktárakban tartjuk nyilván és a helyi közösségek gondoskodnak közkinccsé tételükről, népszerűsítésükről. Vannak azonban olyan értékek is, amelyek meghaladják egy közösség, régió vagy akár egy megye területét is. Ezek a piramison belül tovább vihetők a magasabb szintekre. A települési értéktár bizottságok az ilyen értékek adatait **megyei szintre továbbítják**, megyei szint hiányában pedig közvetlenül a HB-nak. Hasonló módon a megyei önkormányzatok **megyei értéktárat** hozhatnak létre, amelynek adatait a HB-nek küldik meg.

Hasonló módon építkézhetnek a határon túli magyarok is. Természetesen a magyar törvények ebben az esetben csak az ország közigazgatási területén belülre állapíthatnak meg szabályokat, ugyanakkor a hungarikum törvény az összmagyarság által fontosnak tartott értékeket kívánja azonosítani. Ennek érdekében a törvény lehetőséget ad arra, hogy bárki – a határon túlról is – kezdeményezhesse a magyar nemzeti érték azonosítását és felvételét az értéktárakba. Ehhez szintén a már idézett végrehajtási rendelet 1. mellékletében található adatlapot kell kitölteni és a MÁÉRT határon túli szervezetein keresztül a **Külhoni Értéktár működtetésével felhatalmazott MÁÉ**

ÉRT Gazdasági és Önkormányzati Szakbizottság részére eljuttatni. A MÁÉRT, amennyiben a külhoni értéket egyben összenemzeti, kiemelt nemzeti értéként is szeretné a Magyar Értéktárba való felvételre előterjeszteni, javaslatát a HB részére küldheti meg.

Az egyes **szakminisztériumok** ugyancsak rendszerezik saját nemzeti értékeiket (**ágazati értéktár**), és abból a Magyar Értéktárba kiemelt nemzeti értéként felvételre javasoltakat megküldik a HB-nek.

Látható tehát, hogy a működés alapját három pillér adja. A kiemelt nemzeti értéké vagy hungarikummá történő nyilvántartást nem a HB, mint grémium kezdeményezi, hanem az alulról felfelé építkező rendszer egyes értéktár bizottságai, végső soron az eredeti javaslatot benyújtó a kezdeményező, aki bárki lehet, aki elkötelezett a nemzeti értékek megőrzése ügyében.

A kiemelt nemzeti értékek és a hungarikumok kiválasztása

A HB elé az egyes szakbizottságok előzetes véleményezésével kerülhet egy előterjesztés megtárgyalásra. Ehhez a beterjesztőnek ki kell töltenie a végrehajtási rendelet 2. (kiemelt nemzeti érték) vagy 3. (hungarikum) melléklete szerint elkészített adatlapot. A vhr. három mellékletében található adatlapok feltűnően és szándékosan nagyon hasonlítanak egymásra. A különbség mindössze abból adódik, hogy az indoklásokban a megfelelő szintre történő javaslatot egyértelművé kell tenni. Ennek megfelelően egy adott nemzeti érték egyszerre lehet jelen az alapot jelentő helyi értéktárakban, a Magyar Értéktárban és a Hungarikumok Gyűjteményében.

Fontos látni a hasonlóságokat és a különbségeket az egyes szinteken. Ebben a jogszabályban lefektetett fogalom meghatározások segíthetnek;

- **Nemzeti Érték** – a magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték vagy termék.
- **Kiemelkedő Nemzeti Érték** – nemzeti szempontból meghatározó jelentőségű, a magyarságra jellemző és közsímet, jelentősen öregbíti hírnevünket, növelheti megbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon, továbbá hozzájárul új nemzedékek nemzeti hovatartozásának, magyarságtudatának kialakításához, megerősítéséhez.

- **Hungarikum** – kiemelésre méltó olyan nemzeti érték, amely jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítményét jelenti.

A hungarikumok és a nemzeti értékek tehát olyan szívünkhöz közel álló kincsek, melyek erősítik a magyarság összetartozását és pozitív irányba formálják az országunkról kialakított imázs képet.

Hungarikum védjegy

A szabályozás fontos része a **hungarikum védjegy**.

A védjegy bevezetésével egyrészt a hungarikumok támogatását, megismerését népszerűsítő PR és marketing kampányokon, kiadványokban a könnyű azonosítás lehetőségét szeretné a HB elősegíteni. A termékek és szolgáltatások esetében a nagyközönség számára a megkülönböztetési lehetőséget teremti meg a hasonló termékek és szolgáltatások kínálatában.

A védjegy használat lehetősége nem automatikus. A védjegy tulajdonosa a Földművelésügyi Minisztérium, tehát annak engedélye szükséges a védjegy használatához. A védjegy használati jog pályázat útján történő elnyerése ingyenes, aminek feltétele:

- kiadványok, reklámok, ismertetőik esetében: hogy a dokumentum célja, megjelenési helye és a védjegy megjelenítésének módja méltó legyen a csúcsteljesítmények bemutatásához;
- termékek, szolgáltatások esetében: hogy az elvárható magas színvonal folyamatos fenntartásának feltételei, az országimázs építés szolgálatának alkalmassága bizonyított legyen.

A védjegy használati jog engedélyezéséhez a Védjegy Szakbizottság ad a tulajdonos részére javaslatot.

A hungarikum termékek előállítása kis- és középvállalkozások beindítását indukálhatja, valamint az ipari vállalkozások számára is fejlesztési lehetőségeket kínál. Ezért hosszú távon javítja azok életképességét. A cél az, hogy minél több termék viselhesse a jövőben a hungarikum védjegyet, így a fogyasztó számára is egyértelmű lesz egy termék hungarikum volta itthon és külföldön egyaránt.

Mitől hungarikum a hungarikum törvény?

Egyre többen teszik fel ezt a kérdést.

Vannak ugyanis, akik csak egy újabb „nemzetiszedő” mozgalomnak tartják, ahol a fókuszban a „csárdás, gulyás, gémeskutas” Magyarországot gondolják visszaidézni.

Mások attól tartanak, hogy a viszonylag jelentős emóció alapján kiválasztott és igen sokféle érték olyan keveredést fog jelenteni, ami a korábbi, tudományosan megalapozott értékörző törekvéseket háttérbe szorítja.

Megint mások úgy ítélik meg, hogy a hungarikum lényegében egy áru vagy szolgáltatás promóciós, marketing eszköze az értékesítés ösztönzése, a profit növelése érdekében.

Ezzel szemben a **hungarikum szabályozás egy sajátos**

- értéktartó – rendszerező - közös ernyőt teremtő **eszköz**, amely
- nem csak a tudományos bizonyítékokra, de legalább 50%-ban a **nemzeti érzelmekre is építő**,
- hagyományt és érték-tisztelet erősít, **pozitív országimázst alakít**.

A közös ernyő azt jelenti, hogy a hungarikum rendszerezés nem kíván egyetlen már létező, egyes szakterületek sajátosságaira – tudományos alapossággal – kidolgozott nemzeti vagy egyetemes hagyományörző szabályozásnak sem a helyébe lépni. Ugyanakkor a közös rendszerezésben jól megfér az élelmiszer és a népművészeti hagyaték, a különleges műtárgy és a természeti, kulturális, épített környezeti érték. Mindegyikkel kapcsolatban ugyanakkor közös elvárás, hogy a magyarságnak köze legyen a feltárásához, megismeréséhez, kidolgozásához, megőrzéséhez, és legyen fontos, megőrzendő érték a magyarság számára.

További szempont, hogy lehetnek olyan értékeink is, amelyekkel kapcsolatban a jelenlegi tudományos kutatások, ismeretek még nem elégségesek vagy kellően megalapozottak. Ezek azonban egy közösség, a nemzet, a magyarság számára mégis fontosak, ezért a közös gyűjteményeinkben van a helyük. Ezért mondjuk, hogy legalább 50 %-ban az érzelmi hatás is meghatározó.

Végül, de nem utolsósorban az is elvárás, hogy a hungarikumok és nemzeti értékek eredményesen járuljanak hozzá a pozitív országimázs kialakításához és a magyarság egészének elismertetéséhez.

Ezért a **hungarikum mozgalom legfőbb eredménye lehet:**

- a nemzeti tudat újra építése,
- a magyarság egészének összefogása,
- egy nemzetegyesítő társadalmi-gazdasági átalakulás generálása és
- az egyetemes magyarság értékeinek védelme.

Az a nemzet, amelyik nem ismeri és nem gondolja közös múltját és értékeit, annak sikeres jövője sem lehet!

Hungarikumok és a minőségi követelmények

A 2014. május 14-án a Vidékfejlesztési Minisztérium Darányi Ignác termében nagy érdeklődés mellett több, mint 200 résztvevővel megtartott konferencia és a kiállítás fő célja az volt, hogy bemutassa a 2014. március 31-ig hungarikummá nyilvánított elemek egy részét, rámutatva sokszínűségükre és a teljesítendő minőségi követelményekre, valamint a hungarikum tanúsító védjegy odaítélésének szabályozására. A hungarikumok mellett a kiállításon helyet kaptak egyes, a Magyar Értéktárba felvett elemek is.

Az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság által szervezett konferencia a Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával valósult meg.

A levezető elnök tisztét *Dr. Molnár Pál*, az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság elnöke töltötte be, aki rövid köszöntőjében a rendezvény jelentőségére hívta fel a figyelmet.

Dr. Kardeván Endre, a Vidékfejlesztési Minisztérium államtitkára, a Hungarikum Bizottság tagja megnyitójában kiemelte: a hungarikumok sokszínű nemzeti értékeinket jelenítik meg, amire méltán lehetünk büszkéek.



Gyaraky Zoltán főosztályvezető, Vidékfejlesztési Minisztérium, a Hungarikum Bizottság titkára A „Hungarikum” törvény eredményei és főbb tapasztalatai, valamint a Hungarikum tanúsító védjegy című előadásában az előzmények nélkül álló Hungarikum törvény (2012. évi XXX. tv. a nemzeti értékekről és a hungarikumokról) céljait ismertette.

Dr. Simon Attila vezérigazgató, Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt.: **A Herendi Porcelán**

A közel két évszázados múltra visszatekintő termékcsalád ismertségét jól jelzi, hogy számos ural-



kodócsalád és királyi udvar is vásárolt vagy kapott ajándékba herendi porcelánt (elsőként *Viktória* angol királynő 1851-ben). A formázás és a festés szigorúan kézi technológián alapul. Herend nem csak a cégbíróság által bejegyzett vállalkozás, hanem gazdasági, szociális és kulturális közösség is egyben. Stratégiája 3 pilléren nyugszik:

1. A gazdasági társaságként való működés elve.
2. A társadalmi felelősségvállalás elve (a hazai és az európai értékek ápolása, megőrzése és átöröklése a jövő nemzedékek számára).

3. Szolidaritás elve (Szent Márton-i gondolkodás). Víziónk az iparművészeti hagyományok továbbvitele, meggyőződésük: minden jó állapotnál van egy jobb, még magasabb minőségi állapot.

Jelenleg Herend a világ legnagyobb porcelánmanufaktúrája, ahol minden nap egy új termék születik a gyárthatóság, az eladhatóság, a gazdaságosság és a művészi érték jegyében. A technológiai innováció pedig biztosítja a minőség, a rugalmasság és a produktivitás hármas követelményét.

Herend 2001 óta a Magyar Örökség része, 2012-ben megkapta Az Év Nagyvállalkozása Díjat, 2013-ban pedig a Hungarikum minősítést, amely fokozott büntetőjogi védelmet biztosít a márkahamisításokkal szemben.

Dr. Béres József elnök, Béres Gyógyszergyár Zrt.: **A Béres Csepp**

A Béres Csepp és a Béres Csepp Extra feltalálója az előadó édesapja, akit ugyancsak Dr. Béres Józsefnek hívtak. Szenvedélye a természet volt és felismeréseivel messze megelőzte korát. 1965-ben agrármérnöki diplomát szerzett Gödöllőn.

Talajgenetikai és növényegészségügyi kutatásai



során arra a megállapításra jutott, hogy számos betegség kialakulása a szervezetben mutatkozó nyomelem hiányra vezethető vissza. Az állatok körében jelentkező számos megbetegedés végső okaként szintén a környezetben (talajban, táplálékban) mutatkozó nyomelem-hiányt jelölte meg. Az állatok egészségi állapota ugyanis a nyomelemek pótlásával lényegesen javult.

A Béres Csepp 1972-ben született meg Kisvárdán. „A megoldás ott van a természetben, csak nyitott szemmel és elmével kell járni” –, szokta volt mondani a feltaláló. A Béres Gyógyszergyár alapítási éve 1989, azóta gyógyszerek fejlesztésével, gyártásával és forgalmazásával foglalkozik. Jelmondata: „Béres az egészséges emberekért!” A Béres Cseppet 2000-ben immunrendszert erősítő roburáló szerként törzskönyvezték, majd 2013. szeptember 24-én a Béres Csepp Extrával együtt megkapta a Hungarikum minősítést.



Nagy Endre vezérigazgató, PICK Szeged Zrt.:
A Pick és a Herz szalámi

A vállalat elődjét 1869-ben alapította Pick Márk terménykereskedő.

A téliszalámi pontos meghatározása (2009): Legalább 40 mm átmérőjű természetes, vagy víz-gőzáteresztő műbélbe töltött 2-4 mm szemcseméretűre aprított, egyenletesen elkevert sertéshúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, füstölt, szárítással érlelt készítmény. Tömör állományú, jól szelhető, felülete szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen fedett.

Egyedi, különleges voltánál fogva 2014 márciusa óta hungarikum. A magyarság csúcsteljesítményének számít, mivel a fogyasztók körében legismertebb és legmagasabb minőséget képviselő termék, amely a legnagyobb mennyiségben exportált hazai élelmiszer – ezáltal Magyarország egyik imázs meghatározó eleme.

A kiváló minőség folyamatos biztosítása kiemelt prioritás.



Romsics Imre múzeumigazgató, Viski Károly Múzeum Kalocsa: **A Kalocsai Népművészet**

A tarka virágú kalocsai hímzés és pingálás messze földön ismert, amit gyakran magával a magyar népművészettel azonosítanak. A történelmi Kalocsán és annak vonzáskörzetében alakult ki évszázadok alatt a helyi jellegzetes népművészet: fazekasság, fafaragás, bútorfestés, pingálás (fal felületek díszítése festéssel), hímzés.

Ez a művészeti ág/tevékenység a Kalocsa XVIII-XIX. századi határában kialakult falvak és a hozzájuk tartozó településrészek hagyományos paraszti kultúrájának sajátos eleme. A ma is alkotó író-, pingáló- és hímzőasszonyok a kalocsai népművészet hordozói és életben tartói. A hagyományőrző csoportok, a néptáncgyűttesek, a múzeum, a népművészeti ház e jellegzetes kultúra, a népművészet által meghatározott kalocsai identitás őrzői.



Mészáros László vezérigazgató, Tokaj Disznókő Szőlőbirtok: **A Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji Aszú**

A tokaji aszú első írásos említése („asszú szőlő bor”) 1571-ben, a Garaiak osztálylevelében maradt fenn. 1737-ben III. Károly király – a világon elsőként – lehatárolta a borvidéket és a „Tokaji” megnevezést hivatalossá tette. 1892 és 1908 között a borvidéket újra telepítették a 3 mai fő szőlőfajtaival: Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály.

A tokaji a világ egyik legősibb, történelmi nagy bora: Nagy Péter cár, Katalin cárnő és II. Frigyes porosz király kedvenc itala volt. Előállításuk úgy történik, hogy az említett helyi fehérszőlőfajták aszúszemeit borban, mustban vagy erjedésben levő mustban áztatják. Az aszúszemek ugyanis olyan szárazak, hogy lehetetlen azokat közvetlenül kipréselni; ezért a cukrot, a savakat és az ízanyagokat az áztatás folyamán nyerik ki belőlük.

A tokaji bor jellegzetességei a termőhely sajátos éghajlati adottságaira vezethetők vissza. Az erősen kontinentális klíma mellett az átlagos évi csapadék mennyisége ott 520-550 milliméter. A Tisza és a Bodrog folyók közelsége miatt az őszi hónapokban kialakuló reggeli köd és pára, valamint a váltakozó esős és napos időszakok, a hosszú és száraz ősz kedvez a nemesrothadás (aszúsodás) kialakulásának.

2000-ben megújult a Tokaji Borlovagrend, majd 2002-ben a borvidék az UNESCO Világörökség részévé vált.

Kerényi Miklós Gábor, a Budapesti Operett-színház főigazgatója képviseletében, Somogyi Szilárd, rendező: **A Magyar Operett – az egyetlen Hungarikum címet elnyert színházi műfaj**

Az operett többnyire operai igénnyel megírt, de fülbemászó dallamokkal, humorral átszőtt történet, melynek központi témája általában az örült szerelem. A cselekmény prózában bontakozik ki, ezekhez kapcsolódnak a zenei tételek, közjátékok, áriák és a táncjelenetek. Nálunk, Magyarországon az utóbbi tíz évben növekedett a műfaj népszerűsége, ami jórészt egy modernebb játéktípusnak köszönhető, valamint annak, hogy a magyar sajátosság, a táncos komikus szubrett pár szinte akrobatikus táncai és felfokozott játékedve nagyon megfelel a mai kor élet tempójának.

Egyébként általában is büszkéek lehetünk nagy zeneszerzőinkre, hiszen arányaiban nincs még egy nép, aki a 20. században négy világhírű zeneszerzőt adott volna a világnak: Bartók Bélát, Kodály Zoltánt, Lehár Ferencet és Kálmán Imrét! Kálmán és Lehár tette a műfajt (Offenbach és Strauss után) az egyetemes zenekultúra részévé. Úgy tűnik, a Magyar Operettnél jobb kulturális magyar reklám kevés akad, miközben népszerűsége, kedveltsége itthon is egyre megkérdőjelezhetetlenebb.



Az előadás részei között a Budapesti Operett-színház művészei a Csárdáskirálynő, a Marica grófnő és néhány más operett gyönyörű részletének bemutatásával teljesen elbűvölték a konferencia közönségét.

A következő oldalakon a hungarikumok egy nagyobb választékát és a Magyar Értéktár néhány elemét mutatjuk be olvasóinknak.

Dr. Molnár Pál

PÁLINKA

Pálinkának, illetve törkölypálinkának csak az a gyümölcs-, illetve törkölypárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termelt nemes és vadgyümölcsből, illetve szőlő törkölyből, vagy aszú szőlő törkölyből készítettek, és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. A pálinka és törkölypálinka készítéséhez répa-, nád-, izo- vagy gyümölcscukor nem használható fel. Nem adható hozzá hígított, vagy nem hígított alkohol, aromaanyag, de például virág sem. Nem lehet ízesíteni, színezní, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése, ízharmonizációja érdekében sem.

A jó pálinka alapanyaga kizárólag megfelelően érett, aromagazdag, kiváló minőségű gyümölcs lehet. A csonthéjasokat magozzák, az almatermésűeket ledarálják, vagyis a gyümölcsöt feltárlják azért, hogy az élesztőgombák hatékonyan tevékenykedhessenek, és az oxigéntől elzárt térben megkezdődjék az alkoholos erjedés. Mindez szigorúan cukor hozzáadása nélkül történik! A kiváló cefre a kiváló pálinka alapja! Jó cefréből ugyan lehet rossz pálinkát főzni, de rossz cefréből lehetetlen jót.

A desztilláció lényege, hogy a gyümölcsből kinyerjék az alkoholt és az illó aromakomponenseket úgy, hogy közben megőrizték a benne lévő aromaanyagokat. A frissen lefőzött pálinkát legalább három, de inkább hat hónapig pihentetni kell. A párlat ez idő alatt „rendezi önmagát”, az eredeti értékei nem változnak, ám az ital egyre harmonikusabbá válik. Ez idő alatt állnak helyre a párlat belső egyensúlyai, megszűnik darabossága, nyersesége, letisztul és lekerekedik. Ezután lehet a pihentetett pálinkát palackozni. A pálinkát nem csak pihentetik, hanem az előírásoknak megfelelő ideig és megfelelő űrtartalmú fahordóban érlelhetik is. Az érlelt pálinka minden tekintetben más, mint a pihentetett pálinka. Egyrészt a hordótól nyert színe különbözteti meg, másrészt azok a többletértékek, amelyek a hordóból kioldódott anyagok és a pálinka alkotóinak kölcsönhatásából az érlelés során keletkeznek: a harmonikus virágillat, a kellemesen lágy, fűszeres háttér és az édeskés

gyümölcsösség aláfestve a hordó faanyagának sajátosságaival és színével. A fahordó alapanyagának, pörköltsegi fokának megfelelően teljesen eltérő karakterű érlelt pálinkákat lehet előállítani ugyanazon alapanyagból. Ezáltal is sokrétűbb és nemesebb a pálinka, mint a whisky vagy a konyak.

Az ágyas pálinkát gyümölcságyon – ez lehet friss vagy aszalt gyümölcs – érlelik, eközben a gyümölcs szín- és ízanyagai kioldódnak, s ettől a pálinka, íze, jellege megváltozik. A hozzáadott friss, illetve aszalt gyümölcscukor- és savtartalmától függően az ágyas pálinka más, de kellemesen üde, érlelt, karakteresebb lesz, mint az ágyazáshoz használt alappálinka.

Miután a pálinka megfelelt a vele szemben támasztott szigorú követelményeknek, Magyarország 2004-ben megkapta a pálinka név kizárólagos használatát gyümölcs-, illetve törkölypárlataira. Az Európai Unió területén pálinka néven csak Magyarország területén, a már említett alapanyagokból és módon készített párlatot lehet pálinkának nevezni. Kizárólag barackpálinka esetében 4 osztrák tartomány is rendelkezik a névhasználat jogával.

A pálinka a magyar kultúra része, a magyar gasztronómia egyik legfőbb értéke. A kulturált pálinkafogyasztás legfőbb szabályai a következők: A pálinkát szobahőmérsékleten, 18-20 Celsius fokon ajánlott fogyasztani. A pálinka akkor kellemes, ha kortyolgatva, ízlelgetve isszuk. Nem a mennyiség a lényeg ugyanis, hanem a minőség és az az életérzés, ami körülveszi. A pálinka élményt ad, akár baráti beszélgetés közben fogyasztjuk, akár ünnepi vacsora

előtt vagy után, hiszen valóban a gasztronómiai élvezetek kiteljesítője. A pálinka egyaránt fogyasztható étkezés előtt aperitifként és étkezés után digestívumként. A pohár, amiből fogyasztjuk, legyen alul öblös, felül összeszűkülő, hogy az illatokat megfelelően vezesse az orrunkhoz. Nem kell körkörösén mozgatni a poharat a pálinkával, elég kicsit megdönteni, lazán megmozdítani, és máris érezzük az illatát.



CSABAI KOLBÁSZ

A Csabai kolbász születésének története homályba vész, mivel nem egy gyártóhoz kötődik, hanem – tradicionális házi termék lévén – generációk alatt alakult ki. Készítése egy ma is élő néphagyomány, mely több mint száz éve – generációkon keresztül – szinte semmit sem változott. Békéscsabán ma is sok család készít kolbászt.

Keletkezésének pontos történetét források hiányában nem ismerjük, annyi azonban bizonyos, hogy a régi iratokban fellelhető nyelvtörténeti utalások szerint a magyar kolbásznak mintegy 600–700 éves múltja ismert, neve pedig „Kolbaz”, „colbaz”, „kóbász”, „kalbász” változatban fordul elő.

Egy anekdota szerint Bonaparte Napóleonnak köszönhetjük a kolbászt, amelyet ma Csabaiként ismerünk. Ugyanis a napóleoni háborúk során az angolok blokád alá vették Európa kikötőit, és hiánycikk lett a bors, amellyel akkoriban a kolbászt fűszerezték. Ekkor találhatták ki a csabai mesterek, hogy a helyben megtermelt paprikával helyettesítsék a borsot. Bár e történet nincs alátámasztva, az bizonyos, hogy borsot azóta sem tesznek a kolbászba Csabán, piros paprikát viszont annál többet.

A két világháború között a hagyományos Csabai kolbász virágkorát élte. Olyan népszerű volt, hogy városi védjeggyel óvták a hamisítók ellen. 1934. november 24-én a Csabai Ipartestület Húsipari Szakosztálya a polgármestertől a városban készített – azonban jó hírneve révén más településeken és községekben is gyakran utánzott – kolbász városi márkázását kérte, hogy a békéscsabai húsiparosok régi termékének hírét ne ronthassák mások. A harmincas években kialakított védjegy-



struktúra a későbbiekben is nagyobb zökkenők nélkül működött.

A második világháború után az államosítás és az azt követő többszöri átszervezés, majd tulajdonosváltás ellenére a Csabai kolbász gyártása folyamatos volt Békéscsabán.

A Csabai kolbászt a MÉK vállalat kezdte el gyártani kisüzemi technológiával 1969-ben Simon József és Krajcsó Pál vezetésével. A MÉK később Zöldért vállalként működött tovább.

A termék elismertségét az országos és

regionális sajtóban megjelenő cikkek mellett az 1997 óta megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál is megerősíti, amelyet hagyományosan minden év október második felében tartanak Békéscsabán.

A kolbász legújabb története 2010-ben kezdődött, amikor megnyílt a lehetőség a kistermelésre. Ez felélesztette a kolbászkészítő hagyományokat, és egymás után jelentek meg termékeikkel a kolbászkészítő mesterek.

A Csabai kolbász ma is márkanév az egész Kárpát-medencében, de jól ismert Ausztráliában, valamint Észak- és Dél-Amerikában is.

„A Csabai kolbász az elmúlt évben az elsőként kapta meg a hungarikum minősítést, ami jól mutatja a termék helyi támogatottságát és azt is, hogy ez nem pusztán egy húskombinát vagy multicég ügye, hanem sok-sok csabai családé, akiknél a kolbászkészítés családi hagyomány. A hungarikummá minősítés egy nagyon fontos állomás a Csabai kolbász hírnevének erősítésében, valamint a kistermelés megerősítéséért folytatott munkában” – fejtette ki Vantara Gyula polgármester.

TOKAJI ASZÚ

1571-ben említik először a világ egyik legkülönlegesebb, kivételesen összetett aromákkal és ízekkel bíró nagy borát. Ez a bor tette nagyvá és világhírűvé Tokaj-Hegyalját, ami 2002 óta az UNESCO Világörökség része.

E kivételes termőhely vulkanikus agyag- és lösztalajain főként helyi nemes szőlőfajtákat, Furmintot és Hárslevelűt művelnek évszázadok óta. A Zempléni hegyvidék (Hegyalja) lejtőire a Tisza és Bodrog folyók, valamint azok árterei felől érkező párás levegő indítja el a nemes rothadást,

majd a szőlőszemek a vidékre jellemző száraz, meleg őszi napoknak köszönhetően aszúsze-mekké töppednek. Az aszúszemeket egyenként, több menetben válogatják, majd kádakban tárolják az aszúbor készítéséig.

A tokaji aszú készítése a világon egyedülálló. Az aszúszemek borral vagy musttal történő áztatása határozott, de kifinomult szerkezetet biz-



tosít, miközben gazdag aromákat és ízeket, frissességet adó érett savakat is ad. Az aszúszemek és a felhasznált alapbor hagyományos arányait fejezi ki a puttonyszám.

A tokaji aszú összetett aromái életkorától függően friss gyümölcsökre, kajsziarackra vagy aszalt gyümölcsökre, dohánylévelre, kávéra emlékeztetnek. A gazdag, komplex ízek és a teltség hihetetlen frissességgel, egyensúllyal, hosszú, fűszeres lecsengéssel párosulnak. Fiatalon is jól fogyasztható, de palackban évtizedeken keresztül érlelhető.

A tokaji aszú kitűnően párosítható az ünnepi asztalok libamájához, sajtokhoz, desszertekhez; meglepő harmóniát mutat keleti fűszerezésű ételekkel, de önmagában fogyasztva is teljes, felejthetetlen élmény.

Nem csupán a „Királyok bora”, de nagy művészek (Mozart, Schubert, Goethe, Voltaire) ihletője. Különlegesen egyedi, mégis univerzális bor.



HÍZOTT LIBÁBÓL ELŐÁLLÍTOTT TERMÉKEK



A hízott libából származó termékek több évszázados tradíciójú előállítása a magyar mezőgazdasági termelési kultúrájának egyik legfontosabb és a köztudatban is rögzült területe. A hagyományos szabadtartásos módon előnevelt és kukoricával hízlalt libából készült termékek olyan gasztronómiai kincsek, amelyeket csak magas élőlátás-ráfordítással, odafigyeléssel, szakértelemmel és állatszeretettel lehet előállítani. E termékek a világon mindenhol igazi különlegességnek számítanak, melyek rendszerint ünnepi vagy nevezetes alkalmakkor kerülnek az asztalra.

A hízott libamáj előállítása több ezer éves múltra tekint vissza. Már az ókori Egyiptomban is foglalkoztak libatartással, töméses hizlalással, melynek technológiája a mediterrán országokba, így a Római Birodalomba is továbbterjedt. A lúdtenyésztés Magyarországon is több évszázados múltra tekint vissza. A középkori Magyarország nemesi lakossága előszeretettel fogyasztotta a már akkor export cikknek számító, különleges csemegeként számon tartott libamájat. A kukorica takarmánnyként való alkalmazása Amerika felfedezését követően került előtérbe, és a kukoricatermesztés fellendülésével kapott új lendületet a libatenyésztés is Magyarországon.



Magyarország a hízott libából előállított termékek tekintetében tartósan az első számú világpiaci szereplőnek számít. A világ éves hízott liba termelésének 60-70%-át Magyarország szolgáltatja, ami által piacvezetőnek minősül. Ezen túl a termeléshez szükséges szaktudásban és kutatásokban is élen járnak a magyarországi előállítók és szakemberek. Napjainkban olyan lúdfajták és hibridek állnak rendelkezésre, amelyek célzottan a hízott áru előállítására alkalmasak. Ezek között – a többi baromfi fajtól eltérően – fontos szerepet játszanak a magyar nemesítésű genotípusok is.

A töméses hizlalás biológiai alapja a vándormadaraknál általános jelenségnek számító, költözés előtti természetes májelzsírosodás folyamata. Számos tudományos vizsgálat igazolja, hogy sem a szakértelemmel elvégzett takarmányozás, sem pedig a megnövekedett máj nem okoz szenvedést az állatoknak. A Baromfi Termék Tanács *Víziszárnyas-termékek előállításának kódexe* című kiadványában olyan szabályrendszert fogalmaz meg a hízottmáj-előállításához kapcsolódóan, amely a technológiai lépéseken túlmenően kiemelt figyelmet szentel az állatjóléti szempontoknak is.

A lúdágazat mintegy 5000 embernek ad munkát Magyarországon. A lúdtartó és hizlaló telepek sok esetben hazánk legelmaradottabb vidékein biztosítanak munkát az ott élőknek.

Mindezek kellőképp megalapozták a hízott libából származó termékek beemelését a hungarikumok sorába. Ezt nemcsak az előállítás több évszázados múltja, hanem jelenlegi piacvezető szerepe szintén indokoltá tette. Ugyanakkor közvetve azon szakemberek munkáját is elismeri, akik tenyésztői munkájukkal, technológiai, élettani kutatásaikkal, az állatjóléti követelményrendszer felállításával járultak hozzá az ágazat eredményeihez.

GYULAI KOLBÁSZ



1868-ban a közvágóhíd megépítésével kezdődött el a Gyulai húsipar története, és negyedszázada

kiteljesedett egy új típusú készítménnyel, a kenőmájassal, mely azóta is piacvezető szerepet tölt be.

A Gyulai kolbász első nemzetközi elismerése Balogh József nevéhez fűződik, aki **1910-ben a Brüsszeli Világkiállításon Aranyérmet** szerzett a Gyulai kolbásznak. A sort **1935-ben Stéberl András** folytatta, aki szintén a **Brüsszeli Világkiállításon Aranydiplomát** kapott a „kis páros Gyulai kolbász” készítményéért és megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok „ipari”, azaz üzemszerű gyártását. A szárazáru gyártás ma is az eredeti helyszínen történik hagyományos technológiák alkalmazásával. Igazi bükkfával, igazi füstön füstölik és arra kialakított érlelőkben szárítják.

A hagyománytisztelet és a tradíciók megőrzése 2010-ben újabb elismerést hozott, az Európai Bizottság **Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzés (OFJ) védjegyhasználatát engedélyezte a Gyulai és a Csabai kolbász számára.** A Gyulai és Csabai kolbász előállítása kizárólag Gyula és Békéscsaba városok közigazgatási határain belül történhet, meghatározott alapanyagokból, technológiai előírások betartásával, követvén az évszázados hagyományokat.



A száz év alatt a nemzetközi elismerés mellett a magyar zsúrik is számos díjat ítéltek a neves készítménynek: Magyar Termék Nagydíj, HÍR védjegy, Foodapest Sikerdíj és más díjak, melyeknél még fontosabb a fogyasztók bizalma és szeretete. **A legújabb termék a Stéberl András receptúrájára alapuló Gyulai kispáros kolbász 2013-ban elnyerte a Magyar Termék Nagydíjat**

A Gyulahús Kft. termékeinek minőségét a HACCP és az ISO 22 000-es minőségirányítási rendszer működtetése is garantálja. Megfelel számos minőségbiztosítási rendszer előírásainak (pl. BRC), mely biztosítékul szolgál minden partnerünk számára.

Mit is jelent tehát a Gyulai?

Bizalmat. Szakértelmet. Gondoskodást. Finom perceket a családi reggelineél, vacsoránál. Magában hordozza az elődök akaratát és könnyedségét, odafigyelését, élni akarását és egyben a vidámságát is.



SZIKVÍZ



A szikvíz – közkeletű nevén szódavíz – olyan szén-dioxiddal dúsított ivóvíz, amelyet zárt rendszerű technológiával, nagy nyomással palackoznak szifonfejes üveg és műanyag palackba, vagy pedig rozsdamentes acélballonban hoznak forgalomba.

A szikvízkészítők hosszadalmas és nagy figyelmet igénylő eljárás után bocsátják a fogyasztók rendelkezésére a terméket. Az ivóvizet különböző vízkezelési eljárásokkal előkezelik, majd a szabályozott nyomású szén-dioxiddal együtt szikvízkészítő gépbe vezetik. Az elkészült szénsavval dúsított vizet szikvizes göngyölegekbe töltik egy különleges töltőgép segítségével. Ma Magyarországon körülbelül 1000 helyen gyártanak szódavizet a legkülönbözőbb vállalkozási formákban. Ezekben az üzemekben – a háttéríparral együtt – közel 10 000 alkalmazott dolgozik.

A szikvíz kisüzemi előállítása egy magyar feltaláló, Jedlik Ányos nevéhez fűződik. Bár a találmány már közel 200 éves, ma is magyar alapanyagokból, magyar fejlesztésű és gyártású gépekkel palackozzák a szódavizet világszerte. Elmondható, hogy a szikvíznek Magyarország az őshazája, a szikvíz egy „magyar kultuszital”.

Ismertsége és népszerűsége töretlen a fogyasztók körében; frissítő italként, üdítőként, szörpként, védőitalként, illetve a fröccs számos fajtájaként fogyasztják. Tradicionálisan felszolgálják kávé mellé és pálinka után kísérőitalként, de használható befőtt eltevéshez, palacsintakészítéshez és egyéb italok összeállításához is.

Nem véletlen tehát, hogy a szikvíz-szakma ipartörténeti jelentőségűvé vált. 2004-ben az Országos Szikvízkészítő Ipartestület pályázata alapján a szikvíz Garantáltan Hagyományos és Különleges (GHK) termék lett, néhány évvel később pedig elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát is. A termék bekerült a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti értékei közé. Majd 2013-ban igazán jeles nap következett, hiszen az Ipartestület javaslatára a Hungarikum Bizottság úgy határozott, hogy a szikvizet is felveszi a hungarikumok közé. A szakmabelieket összefogó MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület közvetlenül folytatja érdekképviselési, népszerűsítő tevékenységét, hiszen számos kiadványt jelentet meg, valamint rendezvényen, kongresszuson, fórumon, kiállításon képviseli a szikvizes szakmát.

KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA ŐRLEMÉNY

A három évszázada termelt fűszerpaprika az elmúlt évszázadban az egyik leghíresebb magyar termék lett. A fűszerpaprika a „királyok fűszere” – a fűszerek királya.

Magyarország két tradicionális termőkörszete a kalocsai és a szegedi. A kalocsai paprika megnevezés gyűjtőnév: a Kalocsai Sárköz és a szomszédos dunántúli területek mintegy húsz településének paprikatermesztése értendő alatta.

A Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. a hazai feldolgozás legrégebbi képviselője a kalocsai tájörzetben. Magyarországon piacvezető az őrlemény-előállításban és az exportban.

A cég több mint 200 termelővel tart termelési (integrációs) kapcsolatot, akik kb. 300 ha-on termesztik a fűszernövényt. Az ország legnagyobb szárító kapacitásával és a világ egyik legnagyobb paprikamalmával rendelkezik. A ma is üzemképes köves malom mellett hengerszékes és gyorsörölő technológiával üzemel.

A cég a méltán híres fűszerpaprika-őrlemény előállítására mellett paprika alapanyagú nedves ételízesítők, szószok, savanyúságok, befőttek, fűszerkeverékek, szárítmányok gyártásával és forgalmazásával is foglalkozik saját laboratórium működtetése mellett. Speciális technológiával (csíraszegényítés száraz telített vízgőzzel) egyedi vevői igényeknek szintén meg tud felelni.

A gyártási tevékenység évtizedek óta minőségirányítási rendszer keretében működik. Az élelmiszeriparban az elsők között, már 1994-ben ISO 9002:1987 szabvány szerinti minőségirányítási rendszert működtetett, ami 1997-től kiegészült a HACCP rendszerrel. 2003-tól ISO 9001-es, majd 2013-tól BRC szabvány szerint alakított és tanúsított élelmiszerbiztonsági rendszer garantálja a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. által előállított élelmiszerek, köztük a fűszerpaprika őrlemények minőségét.

A cég jelenleg mintegy 150 főt foglalkoztat, így a térség meghatározó munkáltatója, a kalocsai „paprikás tudat” kiemelkedő képviselője. Ennek egyik



látványos elemeként 2001-ben a Kalocsai Fűszerpaprika Zrt. akkori cégvezetése megalakította a Szent István Kalocsai Paprika Lovagrendet, valamint házi múzeumot is a hagyományok megőrzése, ápolása céljából. Az évente megrendezésre kerülő Kalocsai Paprika Fesztivál lát-

ványos eleme a „Paprika Lovag” avatása, amelynek keretében minden évben olyan személyiség lesz lovaggá ütve, aki elősegíti a fűszerpaprika-vertikum fejlődését, hírnevének elismerését.

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, mint Hungarikum gyermekszemmel

Talán Magyarország nem a legnagyobb, legkülönlegesebb ország, ám belső értékei a mai napig számottevőek.

Talán nincs is ma olyan magyar ember, akinek idegen a kalocsai paprika íze, vagy ne hallott volna híreről. Még ennél is felemelőbb érzés ennek a hungarikumnak a szülővárosában élni, érezni reggelente a frissen őrölt paprika édes illatát. Nekünk „csak” kalocsai paprika, másoknak ez egy sajátos helyi jellegzetesség.

Nemzetünk ételei közül sokat készítünk paprikával. Szentgyörgyi Albert is büszke lenne, ha ezt a C-vitaminban gazdag növényt világszerte fogyasztanánk. És miért is ne Kalocsáról?

Büszke vagyok Magyarországra, az Alföldre, Kalocsára, a dolgozó emberekre, akik hivatásuknak érzik ezt a fenséges hungarikumot örökre fenntartani, örökségül az utánuk következő generációknak.

Évszázadok terméke, de még a mai napig is az egyik legelterjedtebb a fűszernövények körében, a mi asztalunkon, a magyarságán.

Számomra ezt jelenti egy hungarikum városában élni, Kalocsán, ahol még hosszú ideig érezhető lesz a paprika illata...

Szabó Zója Mirabella
Kalocsai Kunszt József Általános Iskola

PICK TÉLISZALÁMI

A PICK márka 145 éves évfordulóját egy szép és örömteliesemény koronázta meg: a Hungarikum Bizottság márciusi döntése alapján hivatalosan is hungarikum lett a PICK téliszalámi.

A PICK téliszalámi a hazai piacon az egyik legnagyobb múlttal rendelkező húsipari termék, amely a maga nemében páratlan, utánozhatatlan immáron 145 éve. Kiváló minőségét a legjobb alapanyagok felhasználása és a szalámimester gondoskodó odafigyelése garantálja. Egyedül a szalámimester ismeri a titkos receptet és az egyedi gyártás teljes folyamatát. Ő az, aki a 63 méteres érlelőtoronyban nap, mint nap ellenőrzi a szalámirudak állapotát a közel 100 napos gyártási folyamat során. A szalámimester szakma és vele együtt a titok generációról generációra öröklődött a kezdetektől fogva, és ez így is fog tovább folytatódni. Hiszen ahhoz, hogy valaki szalámimester legyen igazi, szívből jövő elhivatottság is szükséges.

A PICK téliszalámi különlegességét és egyben megkülönböztetett státuszát a Pick Márk által kifejlesztett és azóta is titokban őrzött egyedi recepten alapuló ízesítés, az évtizedek óta változatlan gyártási folyamat, valamint a felületén található nemespenész keletkezéséhez és életben tartásához elengedhetetlen mikroklimatikus környezet biztosítja.

A PICK téliszalámi évszázados hagyományon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárítással érleléssel készült, nemespenész-bevonatú termék.

A téliszalámi csakis természetes alapanyagokból, az előírásoknak megfelelően tenyésztett, nagysúlyú sertésekből készülhet. A húst darálás helyett vágják, hogy a szövetek ne sérüljenek meg. A fűszerszobában zamatos fűszerek kavalkádjából mérik ki a téliszalámihoz szükséges mennyiséget, hogy miből mennyit, az hétpecsétes titok. Ezután óriási keverőkben forog az immár összeaprított és fűszeres, pirosas

szalámipasztta, amely a bélbetöltés után füstölőbe kerül; a füst ugyanis tartósítja és ízesíti a húst. A két hétig tartó füstölés kizárólag gondosan válogatott, két évig szárított bükkfa hasábokból gyújtott, izzó-parázsló tűzön történik.

A PICK téliszalámi nem csak itthon, de határainkon túl is ismert és kedvelt termék. Már 1935-ben, a brüsszeli világkiállításon nemzetközi hírnevet szerzett egy – kiváló minőségét és különlegességét elismerő – kitüntetéssel. Nemzetközi sikere azóta is töretlen, hiszen napjainkra az egyik leg-

nagyobb forgalmú, márkázott élelmiszer, ami 35 országban ismert és kedvelt termék.

A PICK téliszalámi gyártója a PICK Szeged Zrt. küldetésében a következőket jelöli meg elérendő célként: „Fő célunk, hogy a hagyományok tiszteletben tartásával, valamint kollégáink szakértelmével és elkötelezettségével megőrizzük a PICK márka nemzeti értékét hazánkban és külföldön egyaránt.” A vállalat ezen célkitűzése valósult meg vezértermékének 145. évfordulóján a téliszalámi hungarikummá minősítésével.



www.pick.hu

HERZ CLASSIC TÉLISZALÁMI

A HERZ Classic téliszalámi gyártásának hagyománya több mint egy és egynegyed századdal ezelőttre nyúlik vissza.

A szalámit Itáliában, Bologna és Verona környékén, illetve Tirol olaszok lakta falvaiban készítették először. A HERZ márkanév Herz Ármin hajózási vállalkozó nevéhez fűződik, aki olasz mesterektől leste el a szalámi gyártásának fortélyait, majd hazatérése után, 1888-ban gyárat alapított. Herz Ármin számításai beváltak, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy a nemespenésszel borított HERZ téliszalámi rövid idő alatt megszerezte első elismerését: az 1896-os Milleneumi Kiállításon Nagydíjat nyert. Az első nemzetközi elismerést 1900-ban a Párizsi Világkiállításon szerezte, mellyel megalapozta a HERZ márkanév külföldi ismertségét is.

A HERZ téliszalámi elkészítésekor a feldolgozás minden pontján ragaszkodnak az eredeti, a XIX. században Herz Ármin által feltalált receptúrához, technológiához. A füstölés ma is szárított bükkfa hasábok lefojtott égetésével, hideg füsttel történik, ugyanúgy, mint régen, hiszen csak így érhető el a szalámi jellegzetes színe és íze.

Az érlelés többszintes érlelő termekben történik. Az érlelés során létrejött nemespenész bevonat a téliszalámi egyik legspecifikusabb jellemzője. Csak speciális környezetben – speciális hőmérséklet, páratartalom, légáramlat mellett – alakul ki a penészgombáknak egy jellemző társulása, ami a terméken megjelenő nemespenész bevonat jellegzetesen szürkésfehér színét adja. Ez a jellegzetes házi penészflóra alapjaiban határozza meg a termék illatát, ízét, megjelenését.

A Herz téliszalámi kiváló minőségét a válogatott, ellenőrzött alapanyagok, a generációról-generációra öröklődő szaktudás és a megbízható gyártástechnológia adja, amit a Bonafarm Csoportba tartozó Pick Szeged Zrt. garantál. A HERZ Classic Téliszalámi 2014-ben hivatalosan is hungarikummá lett, ami beigazolta, hogy különlegessége révén kimagasló nemzeti értékkel bír.

A HERZ téliszalámi legfontosabb elismerései: 1896 Budapesti Millenniumi Kiállítás Nagydíja, 1900 Párizsi Világkiállítás Nagydíja, 1996 Hungexpo – Újdonságdíj, 2007 Magyar Termék Nagydíj (Csípős Téliszalámi), 2008-2013 Superbrands Díj, 2011-2013 MagyarBrands Díj, 2013 Kiemelt Nemzeti Értékek listája, 2014 Hungarikum.



BÉRES CSEPP ÉS BÉRES CSEPP EXTRA

A Béres Csepp, illetve továbbfejlesztett összetételű változata, a Béres Csepp Extra a magyar gyógyszerkincs része, melyet egy magyar feltaláló, id. dr. Béres József fejlesztett ki. Vitathatatlanul a magyar alkotótevékenységhez, tudáshoz kapcsolódó egyedi, különleges és kimagasló minőségű szellemi értékeket jelenítenek meg.

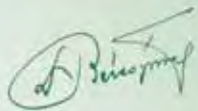
Egyediségüket a gyógyszerek anatómiai, terápiás és kémiai klaszifikációja szerinti egyedülálló összetétel, gyógyszerjelleg és terápiás javallat adja. Különleges és kimagasló minőségüket a találmányra megadott szabadalmi oltalmak, illetve az embergyógyászati célra történő alkalmazást engedélyező gyógyszerforgalomba-hozatali engedélyek igazolják. A Béres Cseppek története példát mutat szorgalomból, kitartásból, emberségből, igaz értékekből. Olyan példát jelent, amely hozzájárul új nemzedékek nemzeti hovatartozásá-

nak, magyarságtudatának kialakításához, megerősítéséhez. Béres József találmánya ma hazánk egyik legnépszerűbb, legnagyobb forgalmú vény nélkül kiadható gyógyszere, az egyik legismertebb és leghitelesebb magyar márka, melynek emberek milliói köszönhetik egészségüket, gyógyulásukat.



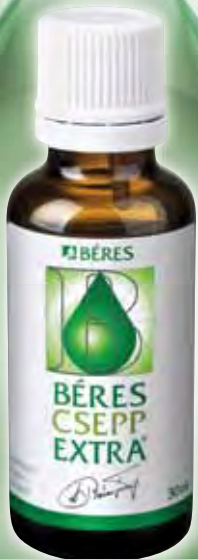
BÉRES CSEPP EXTRA®

MEGERŐSÍTETT
IMMUNVÉDELEM



E L S Ő K É N T
HUNGARIKUMMÁ
NYILVÁNÍTOTT
EGÉSZSÉGVÉDŐ
K É S Z Í T M É N Y





BCSE1404AD

A Béres Csepp Extra® vény nélkül kapható roboráló gyógyszer.

www.beres.hu

A KOCKÁZATOKRÓL ÉS MELLÉKHATÁSOKRÓL OLVASSA EL A BETEGTÁJÉKOZTATÓT,
VAGY KÉRDEZZE MEG KEZELŐORVOSÁT, GYÓGYSZERÉSZÉT!

 **BÉRES** 25 éve az egészséges emberért

KÜRT ADATMENTÉS

A KÜRT az elromlott adattárolók javításával kezdte a 80-as évek végén. A floppy, a mágneslemez, majd a winchester nekünk való feladat volt, majd jött a szinte mindent elsöprő PC-áradat. A kihívás óriási volt és ma is az.

A KÜRT hazai mérnöksapata kutatási és fejlesztési eredményeinek köszönhetően képes sikeresen megküzdeni a technológiai fejlődés újabb és újabb feladványaival.

Ismereteink szerint ma már legalább tízezer különböző típusú adattároló van forgalomban, és a gyártók folyamatosan dolgoznak újabb és újabb eszközök fejlesztésén. Az adattárolók pedig – a gyártók minden híresztelésével ellentétben – időnként elromlanak.

Hogy kerek legyen a labdánk, a szoftveres világ egy sor, számunkra új területét is fel kellett fedeznünk. Például a merevlemezek működését meghatározó programokat (firmware), vagy az operációs rendszerek belső felépítését.

Operációs rendszerből pedig rengeteg van, a verziók meg úgy szaporodnak, mint a gombák, és van közöttük jó néhány „mérgező” is. A számtalan vírus megjelenése már csak hab a tortán.

Az adatmentés olyan technológiai eljárás melynek lényege az adatvesztés jellegének feltárása, és a hibás rész elemeinek (legyen az szoftver- vagy hardverelem) pótlása, helyettesítése. A technológiai folyamat célja az adatok mentése egy helyesen működő eszközre (másik adattárolóra). Munkánk során a legfontosabb szempont az adatbiztonság. Az eredeti állapotot megőrizve, minden esetben speciális, bit szintű másolatot készítünk a sérült adathordozóról. Az adatmentést már ezen a munkapéldányon végezzük el, így probléma esetén mindig vissza tudunk nyúlni az eredeti állapothoz. Az eredeti adattartalom biztonságos másolását követően kezdődik a valódi adat-visszaállítás, azaz a kinyert adatok vizsgálata

és újra használhatóvá tétele a felhasználó számára. Az adatmentési eljárásnak ugyanakkor nem célja a hiba okának felderítése, sem magának az eszköznek a megjavítása. A problémamegoldás nehézsége elsősorban abban rejlik, hogy a hiba az építőelemek szintjén jelentkezik. A hardverhiba szinte molekuláris méretű, a szoftverhiba pedig bit méretű is lehet, amilyenből több milliárdnyi található egy modern adattárolón.

A KÜRT Információbiztonsági és Adatmentő Zrt. 1989 óta van jelen az informatikai piacon. Az informatikai katasztrófák következményeinek felszámolására, a visszaélések, rendszerproblémák megelőzésére kínálunk innovatív megoldásokat.

Adatmentés üzletágunk a világ egyik vezető szaklaborja, amely elismert adatmentési technológiával, évi több mint 3000 adatmentéssel működik. Információmenedzsment üzletágunk a hazai piac egyik meghatározó szereplője több száz sikeresen



végrehajtott információbiztonsági projekt tapasztalatával.

Portfóliónk világszerte sikerrel állja a versenyt, aminek egyik fő letéteményese a cég innováció iránti elkötelezettsége. A vietnámi és egyiptomi állam adatmentés know-how-ukat megvásárolta.

A KÜRT adatmentés feladata az elmúlt 25 évben az adattárolók fejlődésének követése volt, amihez saját adatmentő eszközök fejlesztésére és folyamatos aktualizálására volt szükség, legyenek azok hardware vagy szoftver eszközök.

Ügyfeleink professzionális ügyfélszolgálatunkat és a kiváló szolgáltatást emelik ki, amikor értékeli tevékenységünket. Büszkéek vagyunk eredményeinkre, és továbbra is arra törekszünk, hogy a piac legmagasabb színvonalú szolgáltatását nyújtsuk.

A KÜRT adatmentés 2014-ben hungarikum lett.

ZSOLNAY PORCELÁN ÉS KERÁMIA

A pécsi Zsolnay Porcelánmanufaktúra Zrt. története 1853-ra nyúlik vissza. Ezáltal a Zsolnay márkanév már immáron 160 éve a hagyomány, az egyediség, a művészi érték és az állandó megújulás jelképe. Pécs városának és Magyarországnak egyaránt több mint 160 éve jelképe, szimbóluma. A Zsolnay Porcelánmanufaktúra Zrt. fontos



részét képezi a hazai kultúrának, a művészet- és ipartörténetnek. Az egyedi fejlesztésű technológiákra épülő manufakturális gyártás kiváló minőségű és egyedi, mással össze nem téveszthető esztétikai minőséget biztosít.

A Gyár története, fejlődése során, főleg Zsolnay Vilmos időszakában alapozta meg hírnevét, ekkor nyerte el jó néhány rangos nemzetközi vásár és kiállítás fődíját. Az alapítása óta eltelt 160 évben jelentősége azonban jóval túlnőtt egy kerámia termékeket gyártó üzem hagyományain és technológiai újításain. Valódi szellemiséget és kultúrát hozott létre mely nem csak a hazai, de a nemzetközi művészettörténetnek is fontos részét képezi; szellemisége a mai napig formát ölt termékeiben. Ez a szellemiség a művészet szerepét, a folyamatos fejlődés és megújulás igénye, a mindig jobbra és szebbre való törekvés, összességében a szó minden értelmében az időt álló értékteremtés.

Hosszú története során mindig tudott kora számára valami újat és meghatározót mondani. Mind technológiai megoldásokban, mind pedig a művészi kivitelezésben úttörő szerepet játszott; magához vonzotta az adott kor neves tudósait, művészeit, építészeit. Ennek köszönhetően olyan hírneves alkotók vettek részt a gyár munkájában, mint Rippl Rónai József, Martyn Ferenc, Victor Vasarely, Lechner Ödön és még sokan mások.

A Zsolnay név hallatán mindenki ugyanarra gondol. Mindenki szeme előtt gyönyörű kézzel festett porcelánok, a szivárvány színeiben irizáló eozin tárgyak, és hazánk leghíresebb épületeit díszítő szobrok és homlokzati díszek jelennek meg, melyek semmivel össze nem téveszthetők. A Zsolnay technológiája igen szerteágazó és minden ápolts területen egyedi a maga nemében. Ez a sokszínűség az egyik legnagyobb értéke a márkának, hogy több területen is olyat képes alkotni, amelyre sem külön, sem együtt nem képes egyetlen kerámiagyártó sem. Ez a felbecsülhetetlen érték teszi a Zsolnay-t Magyarország egyik legismertebb márkájává. Termékei 160 éves kutató, fejlesztő munka, de legfőképpen a tradíció eredményei, ami örök értéket képez mindenki számára.



MATYÓ NÉPMŰVÉSZET

A matyó hímzés közel 200 éves múltra tekint vissza, legkorábbról a magasra felvetett ágyak díszlepedői maradtak fenn. Az országosan is elterjedt fehér, vagdalásos vásznakat a XIX. század utolsó harmadában Mezőkövesden a piros-kék fonallal, az ún. cipés-madaras mintával kivarrt lepedők váltják fel.

A virágtöves laza szerkezeteket a XIX. század utolsó évtizedeiben erősen naturalisztikus ábrázolási mód váltja fel. Egyre többféle motívumot hímeznek ki az asszonyok, köztük a pünkösdi rózsát, amely matyó rózsaként vált a legismertebb

nak, bimbóknak már se szeri, se száma. A színek használatában a piros mindvégig megőrzi dominanciáját, mellette azonban egyre nagyobb szerepet kapnak a zöld, kék, sárga, lila, rózsaszín árnyalatai. Maga a hímzés egyre nagyobb felületeket hódít meg a lakás textiljein éppúgy, mint a viselet darabjain, sokszor nélkülözve a mintaegységek szimmetrikus ismétlődését, szabadon kitöltve a rendelkezésre álló teret. A matt pamutfonalat élénk selymek és erőteljes színű gyapjúfonalak váltják fel.

A mezőkövesdi asszonyok díszítő kedve az 1900-as évek első évtizedeiben éri el csúcst, ekkor születnek talán a legszebb textiliák.

A pompás hímzések és az ezeket hordozó, a parasztviseletektől eleganciájával jól elkülönülő mezőkövesdi népviselet hamar az érdeklődés középpontjába került.

Az 1885-ös Országos Háziipari Kiállítás, az 1896-ban a Millennium tiszteletére felépített néprajzi falu, az 1911-ben az operaházi Izabella-bálon mágnes szereplők által előadott Matyó lakodalmas táncjáték, az 1908-as torinói világkiállítás, hogy csak néhányat említsünk a matyó népművé-



és legjellegzetesebb mezőkövesdi motívummá. A csodálatos hímzések azonban nemcsak a varrókat, hanem a minták előrajzolóit, az „íróasszonyokat” is dicséri. Sokan közülük, köztük a talán legismertebb és legsikeresebb Kisjankó Bori (Gáspár Mártonné 1876-1954, született Molnár Borbála) is szűcs családból származtak, ahol hagyományosan a férfiak keze alatt születtek meg a dúsan hímezett bőr ruhadarabok, ködmönök, subák.

Nem véletlen tehát, hogy az új stílusú vászonhímzések szín- és formavilága a Mezőkövesden igen nagy gazdagságot felmutató szűcs-hímzések ornamentikájából táplálkozik. Az 1900-as évek elején a különböző rózsáknak, tulipánok-

szet sikeres bemutatkozásai közül. Megjelent a hímzés a főúri-polgári szalonokban, a híres divattervezők népies stílusú kollekcióin, címlapokon és képeslapokon, s eljutott a tengeren túlra is.

Az utódok két országos szintű alkotó pályázat megrendezésével inspirálják a szakmabelieket magas színvonalú hímezett textiliák készítésére. Háromévente kerül kiírásra a Kisjankó Bori Hímzőpályázat, ezt követő évben pedig a Százroszás Hímzőpályázat.

A Matyó Népművészeti Egyesület a Matyó Néptáncgyűttes, a Borsóka Hímzőkör, a Hímzőműhely és számos más művészeti csoport, rendezvény, tanfolyam működtetésével járul hozzá a matyó hagyományok fennmaradásához.

HERENDI PORCELÁN

A Herendi Porcelánmanufaktúra 1826-os alapításakor Stingl Vince még nem sejthette, hogy az általa alapított kis herendi üzem a XXI. századra a világ legnagyobb porcelánmanufaktúrájává válik. Figyelembe véve akár a Herendi Porcelánmanufaktúrában dolgozók létszámát (közel 850 fő), akár az export piacok számát (mintegy 50 ország), akár a nyereséges működést, megalapozottan elmondható, hogy Herend ma a világ legnagyobb porcelánmanufaktúrája. A Herendi porcelán az elegancia, a kényeztetés, a luxus szimbóluma; Herendi porcelánt birtokolni érték és kiváltság.

Egyedülálló a Társaság termékválasztéka is! A Herendi Porcelánmanufaktúra 16 ezer különböző fehér formával és 4 ezer különböző mintával rendelkezik. Ha ezeket a számokat összeszorozzuk, egy hatalmas, 64 milliós termékválasztékot kapunk!

Herend mindig az élen járt: kereste, kutatta a kihívásokat, és szinte a lehetetlent megkísértve, a porcelán mint anyag határait feszegetve készítette el különleges, egyedi alkotásait. Herenden tisztelik a hagyományokat, s mind a mai napig képesek meghaladni a porcelánkészítés technológiai határait. Termékfejlesztési filozófiájuk a *Tradíció és Innováció* gondolatiságban összegezhető, ennek a jegyében tudják a Herendi Manufaktúra évszázados értékeit a XXI. század világába átörökíteni, ezáltal termékeiket a jövő generációk számára is vonzóvá tenni.

A Herendi Porcelánmanufaktúra rendszere-

sen foglalkoztatja az adott kor legelismertebb tervezőművészeit, akik Herendi porcelánból álmodhatják meg elképzeléseiket. Számptalan új forma és dekor készül, évente körülbelül 300-400 új Herendi termék születik.

A Herendi Porcelánmanufaktúra több, mint egy sikeres és nyereséges gazdasági társaság, Herend gazdasági-kulturális-szociális közösség egyben, amely önálló társadalmi szerepvállalással rendelkezik. Kulturális misszióink jegyében mutatjuk meg a Herendi porcelán

hordozta nemzeti értéket idehaza és szerte a világban. A Herendi márka a kiváló minőség, az érték, a luxus, és az elegancia szimbóluma. Erre vigyázni kell! Nagyon nagy figyelmet fordítunk a Herendi márka építésére.

A Herendi Porcelánmanufaktúra 2001. év óta a Magyar Örökség része. Herend tudatos nemzetközi márkaépítést ugyancsak igazolja, hogy 2011. évben a luxusipari vállalatokat tömörítő francia luxus szövetség, a *Comité Colbert* tagjai közé választotta Herendet. A

közel száz luxusmárkát összefogó szervezet tagjai között Herend az egyetlen magyar cég.

A 2013. év számunkra egyik legnagyobb megtisztelő elismerése, hogy a *Herendi porcelán* Hungarikum lett! Elismerése ez a Herendi Közösség értékteremtő munkájának, és elismerése a Herendi porcelánnak!

Herend számára egy út van: megőrizve a hagyományokat, figyelve a tradíciókra, mindig a kézműves porcelánkészítés módját választva, folyamatosan megújulni, mások előtt járva meglepni a világot.



MAGYAR OPERETT



Ha London az emeletes buszok, Párizs a bohémek, Bécs a zene városa, akkor Budapestről joggal állíthatjuk, hogy az operett fővárosa!

Ez nem véletlen, hiszen ilyen gyönyörű operettszínház Európában már csak egyedül nálunk működik. A Budapesti Operettszínház a Pesti Broadway-n található, és a közel ezer nézőt befogadó, felújított, de klasszikus báját őrző épület, 1923 óta otthona a műfajnak.

Az operett többnyire operai igénnyel megírt, de fülbemászó dallamokkal és humorral átszőtt történet, melynek központi témája a szerelem, mégpedig az örült szerelem. A cselekmény prózában bontakozik ki, ezekhez kapcsolódnak a zenei tételek, játékok, áriák, duettek-tercettek-kvartettek, együttesek, kórusok és táncjelenetek. Egykor a világon mindenfelé vezető műfaj volt – mára népszerűsége sokat csökkent, de nem veszett el!

Nálunk, Magyarországon az utóbbi tíz évben visszaszerezte nimbuszát, ami jórészt egy modernebb játékműnek és a darabok „leporolásának” köszönhető, valamint annak, hogy a magyar sajátosság, a táncos komikus-szubrett pár szinte akrobatikus táncai és felfokozott játékkedve nagyon megfelel a mai kor élettempójának.

Az első magyar operett a külföldi sikerek után bemutatott Strauss, Zeller, Millöcker és Offenbach művek nyomán született: Ez az 1885. december 3-án, a pesti Népszínházban Derék Antal és Konti József Eleven ördög című műve volt. A próbálkozást jól fogadták, jöttek az újabb és újabb zeneszerzők, librettisták; majd 1902-ben végképp meghódította mind a közönséget, mind a kritikát Huszka Jenő Bob hercege. Nem véletlen, hogy sok „operett-kutató” innen számítja a magyar operett születését.

Az évek múltával a magyar operett egyre inkább egy kedvelt exportcikk lett. A kutatók szerint nincs olyan perc, amikor valahol a világon, filmen, színpadon, rádióban vagy televízióban (az internetről már nem is beszélve!) fel ne csendülnének magyar szerzők operett-melódiai.

Egyébként általában is büszkéek lehetünk nagy zeneszerzőinkre, hiszen arányaiban nincs még egy nép, amely a XX. században négy világhírű zeneszerzőt adott volna a világnak: Bartók Bélát, Kodály Zoltánt, Lehár Ferencet és Kálmán Imrét!

Ugyanakkor nem véletlen, hogy ebből a „kvar-tettből” ketten az operettnek szentelték életüket. Kálmán és Lehár tette a műfajt (Offenbach és Strauss után) az egyetemes zenekultúra részévé, hiszen „A Csárdáskirálynő” vagy „A víg özvegy” szint-úgy világhírű, mint „A kékszakállú herceg vára”. A legnagyobb operaénekesek, Plácido Domingótól Anna Netrebkóig mind repertoárjukon szerepeltek az operettek leghíresebb áriáit és duettjeit!

Joggal lehetünk büszkéek arra, hogy van egy műfaj, amiről a világon mindenkinek mi, magyarok jutunk az eszébe. A németek elegánsak, az olaszok, spanyolok heveségükkel operálnak, az oroszok szentimentálisak – mi itt, a Kárpát-medencében mindezt ötvözzük. A mi síró-s-nevetős, szélsőséges érzelmekben és humorban gazdag, még magunkon is mosolyogni bíró, akrobatikus táncokat, fergeteges koreográfiákat bemutató elő-adásmódunk méltán tört át szinte minden falat Olasz- és Németországban, Ausztriában, Japánban, Izraelben és az Egyesült Államokban.

Mindezek alapján úgy tűnik, a Magyar Operett-nél jobb kulturális magyar reklám kevés akad, miközben népszerűsége, kedveltsége itthon is egyre megkérdőjelezhetetlenebb.

HALASI CSIPKE



Magyarország déli részén elterülő kisvárosban – egyedül az országban és a világon – több mint 100 éves hagyománya van a halasi csipke varrásának.

A halasi csipke az évszázad folyamán méltó vetélytársa lett a brüsszei csipkének, több világkiállítás nagydíját elnyerte.

Az elmúlt 100 év során a világ több híressége kapott halasi csipkét a ma-

gyar állam ajándékeként. A múlt század végén, 1996-ban II. János Pál pápa, 2000-ben a japán császárné, 2003-ban a francia és a cseh, 2004. márciusában a libanoni és a ciprusi köztársasági elnök felesége is a halasi csipkével megajándékozottak sorába lépett.

A halasi csipke elkészítése roppant időigényes, aprólékos, 100%-os kézimunka, ezért csipkénk grammonkénti értéke az aranyéval vetekszik.

A három, egymáson keresztbe fektetett hal 1935 óta a halasi csipke védjegye.

Csipkénk az évszázados tervek alapján, az eredeti motívumok felhasználásával, ugyancsak 60 féle öltésmintával készülnek napjainkban szintén, de szívesen teljesítünk egyéni megrendeléseket is.

Több magyar és külföldi város címerét is ki-
varrtuk már, de cégek emblémáját is rendszeresen készítjük halasi csipkeből.

A Külügyminisztérium Kulturális, Tudomá-



nyos és Tájékoztatási Főosztálya támogatásával csipkénk nagy érdeklődésre tart számot a hazai és nemzetközi diplomáciai rendezvényeket kísérő kiállításokon, de a Protokoll Főosztály ajándéklistáján szintén szerepel.

A halasi csipke hirdeti a magyar iparművészet halhatatlanságát.



A Csipkemúzeum állandó kiállításán megtekinthető a halasi csipke múltja és jelene.

A látogatóknak lehetőségük van arra, hogy a varróműhelybe belépve szemé-

lyesen kísérjék figyelemmel a csipkevarrás jó szemet és türelmet igénylő folyamatát.

A most hungarikummá nyilvánított halasi csipkevarrás élő hagyománya 2010-től szerepel a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékén!



KALOCSAI NÉPMŰVÉSZET

A kalocsai népművészet generációról generációra öröklődött. Minden generáció kialakította az előző korszakban gyökerező, mégis csak magára jellemző motívum- és formavilágot, mely élete során végigkísérte. A sajátosan zárt közösség alakította ki azt a díszítőművészetet, közösségi kultúrát, amely mai napig jellemzője e térségnek. Az íróasszonyok keze munkájának köszönhetőek azok a motívumok, amelyek a hímzők és pingálók által a viseleten és az otthon falain jelennek meg.



Hímzés

Az 1860-as években a kalocsai Szeidler-család ütfőiai mintáinak hatására alakult ki a kalocsai hímzés első korszaka, a „singlölés”, mely kizárólag lyukakat hímzett fehér fonallal. A singlölést kitaláló generáció gyermekei továbbfejlesztették anyáik örökségét, s a fekete, kék, piros fonalak és egy új technika, a töltött varrás bevonásával egy új motívumvilágot alakítottak ki az 1880-as években. A 19-20. század fordulóján a harmadik generáció, az unokák újabb három színt (zöld, sárga, bordó) vontak be, s megnövelték a motívumok számát és a csokrok méretét. A 1920-as évek végén a negyedik generáció, a dédunokák nagyméretű virágokkal és hatalmas csokrokkal betöltötték a rendelkezésükre álló teljes felületet, s 32-féle színt alkalmaztak. Ez az ún. cifra kalocsai. A kézi hímzés, „varás” mellett 4 új technikát fejlesztettek ki: a „riselinezést”, a „madeirát”, az „üresvarást” és a „rátétest”, mely technikák általában a módosabb családok textiljeire kerültek. Az „íróasszonyok” tudása általában (de nem törvényszerűen) anyáról lányára öröklődött, s



néhány család esetén 150 esztendeje folyamatosan él. E gyakorlat és a hozzá kötődő rítusok, szokáscselekvések éltették, alakították, egységesítették a kalocsai népművészetet, s biztosították a különböző korosztályok elkülönülését az emberi élet egésze alatt. Napjainkban a dísztárgyak előállítása a legfontosabb alkotó terület, de jelentős maradt a helyi közösség lakástextiljeinek készítése is.

Pingálás

A magyar nyelvterületen egyébként is kevés helyen díszítették színes motívumokkal a falfelületet, de ennek kizárólag Kalocsán alakult ki a ma is jellemző, oly gazdag formavilága. A kalocsai pingálás eredetét nem ismerjük. Simonyi Jenő leírásából annyit tudunk, hogy 1882-ben már a kalocsai házak jellegzetessége volt. Az „elsőház” falának felső részén piros és kék, váltakozó szélességű alapra szimmetrikusan elhelyezett virágornamentikát festettek. A 19. század végétől a bútorokról és hímzésekről egyre több motívum vándorol át a falakra, s az alapszínek között megjelenik a zöld. A pingálás 3. korszakában – az 1930-as évektől – hatalmas csokrokkal az egész falfelületet beborították, de a koszorú kiegészítésképpen mindvégig megmaradt. A pingálóasszonyok túlnyomó többségükben azonosak voltak az „íróasszonyokkal”. Míg az írás a korábban ismertetett módon továbbél, addig a pingálás napjainkra már elveszítette megjelenésének tereit. A város identitásának azonban a pingálás szerves része maradt, ezért a kalocsai közintézményeket (Városháza, Vasútállomás, Színház stb.) ma is pingálással díszítik.

100 TAGÚ CIGÁNYZENEKAR

A Magyar Örökség-díjas 100 Tagú Cigányzenekar nevét, s eddigi teljesítményét méltán őrzi az Aranykönyv és a Magyar Szellem Láthatatlan Múzeuma. A közel 30 esztendeje született világhírű társulat klasszikus szimfonikus zenekarként működő együttes, a világon egyedülálló zenei formáció, akik a komolyzene – többek között Liszt, Bartók, Kodály, Hubay, Erkel, Brahms, Csajkovszkij, Sarasate, Strauss művei – mellett tradicionális magyar cigánymuzsikát, magyar nótát és népdalt játszanak. 1985-ben megfogalmazódott, hogy egy nagy létszámú koncertképes cigányzenekarra van szükség, mely betölti a több éve fennálló szellemi űrt.

Ezek után a szervezők – Berki László, Mészáros Tivadar, Boross Lajos, Banyák Nándor és még lehetne sorolni – nekifogtak, hogy a tervet meg is valósítsák. Több hónap eredményes előkészület után 1985. november 2-án megalakították hivatalos nevén a „Budapest Cigányzenekar Országos Kulturális Egyesületet”, amely csak később lett a muzsikuskok által „elkeresztelt” és az attól kezdve világhírű 100 Tagú Cigányzenekar.

Már a megalakulástól kezdve többen felfigyeltek a páratlan kezdeményezésre, és támogatásukkal segítették annak kibontakozását. A szervezők az ország legjobb muzsikusaiból verbuválták össze a 140 fős monstre zenekart.

Budapesti koncertjei során több alkalommal meglátogatta a zenekar próbáit Cziffra György, a ci-

gányszármazású világhírű magyar zongoraművész, aki később az Egyesület örökös tiszteletbeli elnöke lett. Elismerő szavai nagy reményt és önbizalmat adtak a zenekarnak.

1986. március 22-én – a Budapesti Tavaszi Fesztivál keretében – az új Budapest Kongresszusi Központ Pátria termében teltház előtt került sor a bemutatkozó koncertre. A premierre felfigyelt az ország és a világ zeneértő közvéleménye, ennek köszönhetően a 100 Tagú Cigányzenekar elindult, hogy meghódítsa a világot, s vigye a magyar- és cigánykultúra jó hírét szerte a világban.

A zenekar külföldi és hazai koncertjei alkalmával értéket és példát ad a többségi és kisebbségi társadalomnak, amely hidat képez a két társadalmi réteg közt.

A világ leghíresebb cigányzenekara a magyar 100 Tagú Cigányzenekar. Generációkon keresztül adják tovább tehetségüket, tudásukat. A zenekar ezért mint egy nagy család működik, hiszen több generáció is úgy képviselteti magát, hogy a nagypapa, az édesapa és az unoka együtt játszik a zenekarban.

A 100 Tagú Cigányzenekar szervesen illeszkedik a magyarországi kulturális intézményrendszerhez. Célja e kivételes zenei érték életben tartása és annak a hagyománynak a megőrzése, amelyet évszázadokra visszamenőleg családi örökségként hoztak magukkal generációkon át, hogy ezáltal is gazdagítsák az európai kultúrát.



BADACSONYI KÉKNYELŰ

A **Kéknyelű** a Badacsonyi borvidék legismertebb tájfajtája. A fajta származását tekintve egyértelműen a *Vitis vinifera convarietas pontica* földrajzi fajtacsoportba tartozik, tehát a régi tájfajtáink (Furmint, Ezerjő stb.) közé sorolható. Különleges igényeket kielégítő, karakteres borát a megújuló Badacsonyi borvidék szakemberei annak ellenére a borvidék arculatát alapvetően meghatározó, „zászlós” boruknak tekintik, hogy termőterülete az ezredfordulóra már a kritikus szintre csökkent. A területcsökkenés legfőbb oka, hogy az elmúlt évtizedek nivellált árviszonyai nem kedveztek a különlegességek termesztésének. Az akkori – származás és eredetvédelemre kevésbé igényes – piaci viszonyaink között a borászati gyakorlat a fajta nevét hosszú ideig egy típusbor jelölésére használta.

Arra vonatkozóan, hogy az első Kéknyelű tőkét mikor telepítették a borvidéken, nincs megbízható írásos dokumentum. A *Bogyay Lajos által 1826-ban alapított, Badacsony-hegyi fajtagyűjteményben* azonban már kiemelt jelentőségű, legfelső teraszon kapott helyet a Kéknyelű (Csanádi, 1997). A Badacsonyi borvidék történelme során ezt a fajtát keveset termő, de kiváló minőséget adó fajtaként tartották mindig is számon. Entz és Gyürky 1968-ban „Úri és Parasztfajokra” osztotta a Balaton északi partján termesztett szőlőfajtákat. Az Úri szőlőkben a Kéknyelű (Kékínú) mellett a Szigetit (Furmint), a Sárfehért és a Zöld szőlőt (Zölidszilváni) tartották a legelterjedtebb fajtának. Ugyanakkor a „Paraszti szőlőkben” ritkán volt megtalálható a Kéknyelű (Csanádi, 1997).

Miután a fajta nevének önmagában is jelentős marketing értéke van, és az igényesebb piaci szegmensek felől egy jól érzékelhető, kielégítetlen keresletet lehetett tapasztalni, ennek hatására a borvidéken megindult a fajta újratelepítése. Né-

hány – a fajta és a hagyományok tisztelete iránt elkötelezett termelő – többek között a Csanádi Pincészet, a Békassy Pincészet, az Első Magyar Borház-Szeremley Birtok Kft. és a badacsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet kiemelten foglalkozott a fajta termesztésével és belőle a hírnevéhez méltó Badacsonyi Kéknyelű bor készítésével.

Napjainkra a Kéknyelű fajta állománya a 90-es évek 0,2 hektáráról 40 hektárra emelkedett, és a térség nagy borászati vállalkozásai termékstratégiájukban számolnak a Badacsonyi Kéknyelű borral.

A badacsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet 1996-ban a fajta valós értékeinek tisztázását,

valamint a legjobban megfelelő telepítési rendszer és termesztéstechnológia kiválasztását szolgáló vizsgálatok lefolytatásához a Badacsonyi Kísérleti Telep 3-4. tábláján új ültetvényeket létesített. Erre az ültetvénybázisra alapozva – különböző telepítési kombinációkban, a hagyományos porzófajtájával és egy új fajtajelölttel együtt telepítve, valamint tiszta állományban – vizsgálta a fajtát.

A szőlőtermesztési vizsgálatokkal párhuzamosan az optimális borászati technológia kialakítására szőlőfeldolgozási, borké-

szítési és érlelési kísérleteket is végeztek. Ezen kísérletek eredményei közé sorolandó, hogy a Kéknyelű és Budai fajták keresztezéséből származó hibrid, a Rózsakő fajta állami elismerésben részesült. Az Intézet kutatási eredményeit a térség termelői is jól tudják hasznosítani a termesztés során.

Bora illatos, zamatos, tüzes, kemény, de rendkívül finom savakkal rendelkezik. Illata határozott, de nem tola-kodó. A száraz, magas alkohol-tartalmú bort a savak harmóniája és eleganciája jellemzi. A fehérborok között a legmagasabb kálium tartalommal rendelkezik, ezért kedvező élet-tani hatásokkal bír.



MAGYAR SZÜRKEMARHA HÚS

A „Magyar szürkemarkarha hús”-t méltán tartjuk egyik nemzeti kincsünknek és büszkeségünknek.

A fajtáról:

Eredete, bár pontosan nem ismert, valószínűsíthetően a honfoglaló magyarsággal érkezett a Kárpát-medencébe. Lábon hajtva az ország egyik



legnagyobb hasznát hajtó exportcikke, a XV.-XVIII. századig hazánk középkori fejlődésének mozgatórugója. Húsa igazi „világmarkának számított”. A Nyugat-európai vágóhidakon elkülönített formában dolgozták fel, nehogy silányabb hússal kevered-

hessen. A rendelet által védett hús a helyi marha húsanak árán felül értékesült.

Magyarországon az 1800-as évek végére az extenzíven takarmányozott magyar szürke szarvasmarha mellett intenzív takarmányozású, jobb húsformájú és jól tejelő szarvasmarhafajták tenyésztése indult meg, amely a szürke szarvasmarha létszámának és kivitelének csökkenését okozta. A gépesítettség kezdetéig a fajtának ígás-ökörként volt meghatározó szerepe a szántóföldek művelésében.

A gépesítettség széleskörű elterjedése és a szövetkezeti átszervezés halálra ítélte a fajtát. A mélyponton – az 1960-as években – a hazai állomány mindössze 3 Állami Gazdaság gulyájára apadt (6 bika, 200 tehén). Értékes örökségünk megmaradását a nemzeti érzésből eredő polgári engedetlenségnek köszönhetjük. A 80-as években megindult fajta mentési program abszolút sikeresnek bizonyult. A fajta jelentősége napjainkban évről évre növekszik.

A technológiáról:

A „Magyar szürkemarkarha hús” alapanyagát szolgáltató Magyar Szürke Szarvasmarha tenyésztésénél a több száz éves hagyományra épülő néprajzi és kulturális örökséget képviselő „kinnháló” gulyabéli tartás és fedeztetés gyakorlata ötvöződik a

jelenkor elvárásainak megfelelő származásigazolással.

Az állatokat egész évben szabadban, külterjesen tartják, kihajtástól behajtásig gulyákra osztva legelnek. A legeltetési idény időjárásfüggően április közepétől november végéig tart. Ilyenkor a takarmányt alapvetően a helyi vegetáció határozza meg.

A téli időszakban is a takarmányozás alapja a jó minőségű, gyepterületről származó réti széna kevés gazdasági abrak-kiegészítéssel. Minden takarmány GMO mentes, hozamfokozók használatát tilos.

A külterjes gyeptársulások összetétele, illetve a tradicionális tartástechnológia együttesen járul hozzá a „Magyar szürkemarkarha hús” sajátos minőségének és ízvilágának kialakulásához.

A húsról:

A szürkemarkarha lassú fejlődésű állat, mely hosszú élettartalma alatt felhalmozott ízekkel kápráztatja el a fogyasztót és nyer meg minden húsízességéről szóló vetélkedést.

A hús színe vörös, az izom pigment tartalma más marhahúsokhoz képest magasabb, azoknál lényegesen sötétebb-vörös tónusú. A „Magyar szürkemarkarha hús” márványozottságát inkább a kötőszövet, mint az intramuszkuláris faggyú okozza. Állaga száraz-rostos, ami elsősorban a hagyományokra épülő tartás és legeltetés eredménye. Minimális mennyiségű izmon belüli faggyút tartalmaz, sokkal több ásványi anyaggal és nyomelemmel, így fogyasztása egészségesebb az intenzíven hizlalt marhahúsoknál. A „Magyar szürkemarkarha hús” szárazanyag-tartalma magas, jóval kevesebb vizet tartalmaz; ezért kevésbé esik össze a főzés során. Íze a vadhúsokéra emlékeztető. A sok esetben nemzeti parkok területén legeltetett állatok húsanak zsírsavösszetétele a húmántáplálkozás szempontjából előnyösebb, mint az intenzíven tartott marhafajtáknál. A többszörsen telítetlen zsírsavak szignifikánsan nagyobb arányban fordulnak elő; az egyes zsírsavcsoportok egymáshoz viszonyított aránya is kedvező.

A „Magyar szürkemarkarha hús” évszázadok óta Nyugat-Európa egyik keresett terméke és olyan hazai ételek alapanyaga, mint a gulyás és pörkölt. Kiemelkedő ízvilága és beltartalmi értékei jóvoltából várhatóan a jövő egészségorientált gasztronómiai piacának sikerterméke lesz.

SZŐREGI RÓZSATÓ

A „Virágok Királynője” címmel i.e. 600 évvel Szapphó illette a rózsát. E büszke címet azóta sem hódította el más. A rózsza a legnépszerűbb virágok egyike; keleten és nyugaton egyaránt kultusza van.

A „Szőregi rózsató” különleges magyar tájon, a Tisza-Maros Szögében nevelkedik. 1857-ben a Tisza-Maros szabályozásával a Maros folyását is megváltoztatták, kanyargós medrét megszüntették, torkolatát a Tiszánál áthelyezték. A Maros régi medrének fenekén és széles hullámterén tápanyagban gazdag, jó szerkezetű, jó vízgazdálkodású, kiváló termőtalaj keletkezett.

Csak ezen a nagy humusztartalmú helyen lehet ilyen kiváló minőségű rózsatóvet termelni. A talaj vízháztartása, a víz megtartó képessége itt a legjobb, a folyók közelsége miatt kedvező az öntözési lehetőség is.



A „Szőregi rózsató” különleges minősége a geológiai adottságok mellett egyrészt a termesztés több, mint 100 éves múltra visszatekintő hagyományaiban, másrészt a földrajzi terület kiváló éghajlati adottságaiban rejlik. A napsütéses órák száma ezen a vidéken a legmagasabb az országban.

A rózsatermesztés környezeti feltételei közül a legfontosabb a fény, mivel az szolgáltatja a fotoszintézishez szükséges energiát. A rózsató minőségét a napsütéses órák száma mellett nagyban befolyásolja a naphossz és a fényerősség.

A „szőregi rózsató”-termesztés története összefonódik az új-szegedi termelés hagyományaival, illetve a kertészetek fejlődésével. 1870-ben Pillich Kálmán, szegedi ügyvéd telepített először Új-Szegeden virágkötészetre is alkalmas vágórózsát. A vállalkozó szelleműek közül sokan követték Pillich Kálmán tevékenységét; így Szőregen elsőként 1894-ben Kovács Márton telepített rózsatóveket. Az 1900-as évek elején megindult Szőregen egy új gazdasági ág, amelynek úttörői mind kivétel nélkül szegény, föld nélküli, bérlő parasztok, zsellérek, napszámosok voltak. Ezek a gyakorlati szakemberek – akik munkájukat művészi tökélyre fejlesztették – lettek a generációkon átívelő rózsatermelő kertészek tanítói.

Az 1875. évben megépült Szeged-Temesvár vasútvonal bekapcsolta Szőreget az ország vérkeringésébe, ezáltal az exportra termelt rózsató mellett vágott virág is szállításra került Budapest és Bécs virágpiacaira.

Jelenleg Szőregen és környékén évenként 4-5 millió rózsatóvet termesztenek, amelynek 90 %-át Európa és a világ számos országába exportálják. Így a szőregi rózsatóvek megjelennek az angol, holland, francia, német, olasz, osztrák, finn, orosz, norvég, dán, török stb. piacokon.

A különleges minőségnek köszönhetően az Európai Bizottság 678/2012/EU végrehajtási rendelete alapján 2012. augusztus 5-től Unió

oltalom alatt álló földrajzi jelzést kapott a „Szőregi Rózsató”. Az uniós szimbólum használatával beazonosíthatóvá teszi és az európai köztudatban is a legkiválóbb termékek közé emeli a rózsatóvet.

A „Szőregi rózsató” megismertetése és népszerűsítése érdekében 1999. óta évenként megrendezésre kerül a „Szőregi Rózsáünnep”, amely a térség lakóinak összefogásán alapul. A rendezvény elsődleges célja a rózsató-termesztés megismertetése, továbbá az új rózsafajták népszerűsítése mellett a helyi kultúra és hagyományok bemutatása.

SZEGEDI FŰSZERPAPRIKA ŐRLEMÉNY



A fűszerpaprikából készült paprika, azaz paprika-őrlemény Magyarország egyik legismertebb terméke.

A történelmi Szegedi Fűszerpaprika tájörzetben termelt alapanyagból készül az a szín- és ízvilágában egyedi és utánozhatatlan termék, melyet 150 éve „Szegedi Paprika”-ként ismer a nagyvilág. A régió kedvező adottságai, a kutatók, termelők és feldolgozók szakmaszeretete ölt testet minden csomag őrölt paprikában.

Napjainkban kizárólag hazai nemesítésű fajtákat használnak a gazdák, ezzel is őrizve a növény genetikai alapjait.

Az Oltalom alatt álló eredetmegjelölést az Európai Bizottság 2010. november 3-án jegyezte be a

Szegedi paprika esetében. Ez azt jelenti, hogy a vetőmagtól az őrölt paprikáig minden termelési és technológiai műveletet a szegedi tájörzetben hajtanak végre ellenőrzött körülmények mellett.



A magyar termelők szakmaszeretete, a kutatók, nemesítők odaadó tudományos munkája és a feldolgozók, kereskedők lelkes hivatástudata biztosíték arra, hogy a

szegedi paprikának még hosszú ideig biztos helye van mind a magyarok asztalán, mind más népek konyháiban.

A tanúsított ISO 22 000 „Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer” és az IFS FOOD nemzetközi szabványok alkalmazása garantálja, hogy a piacra bevezetett és a vevők által elismert termékek állandó, megbízható minőségben kerülnek forgalomba.

A MOLNÁRKALÁCS BORSODNÁDASDI HAGYOMÁNYA



Borsodnádásd élő népszokása, a molnárkalács ostya sütése. A sült tészta eredete, formája, készítési módja alapján általánosságban a római katolikus liturgia kellékeként használt ostyával rokon. A molnárkalács alapanyaga liszt, só és víz, de a nép – tápértékét javítandó – zsírral, vajjal, tejjel, tojással, cukorral, tejföllel, alkalmanként különböző ízesítőanyagokkal (dió, mák, sajt) dúsította a tésztát. Népszerűségéhez hozzájárulhatott az a tény is, hogy bár elkészítése időigényes és fáradságos, viszonylag olcsó alapanyagai a paraszti háztartásokban megtalálhatóak voltak. A kész sütemény pedig sokáig elállt minőségének romlása nélkül.

A múltban a sütést különböző alkalmakhoz kötötték: karácsony, fonó, nagyböjt, lakodalom, gyermekágyas látogatása. Előállítását kerek (14-21 cm átmérőjű), egyedi motívumokkal díszített, ollószerűen nyitható, 5-7 kg súlyú sütővassal végzik. Az országban többfelé ismerik, de Borsodnádásdon kiemelkedően gyakori a sütővasak előfordulása. Ennek oka, hogy a helyi Lemezgyár létrejötté (1864) után a kétlaki (paraszti és ipari tevékenységet egyaránt folytató) munkások elegendő alapanyaghoz, szakértelemhez, gépekhez jutottak, amelyek segítségével megerősítették ezt a hagyományt.

A sütővasak valamennyi családban más-más mintát, szöveget hordoznak, ezért néprajzi szempontból különösen figyelemre méltóak. A motívumok körében gyakoriak a vallásos élet (hit, remény, szeretet, kereszts, kehely, angyal, bárán, templom, jelmondat, Dávid-csillag), a szerelem, házasság (szív, gyűrű, lagzis tál), államiság (korona közép címer, Kossuth-címer, település, család címere) jelképei. A borsodnádásdi molnárkalács sütővasakon a legnépszerűbb rajzok a környező növény- (tulipán, nefelejcs, margaréta, rózsa, napraforgó, pipacs, vadrózsa, hóvirág, búzavirág, fenyő, bükk, tölgy) és állatvilágot (kígyó, kacsa, ló, juh, madár) mutatják be. Az ipartörténet jelképei (szerszámok, gyárpépület, közlekedési eszközök) mellett a készítettők nagy gondot fordítottak nevük, településük és a készítés időpontjának rögzítésére is sütővasukon.

A hagyomány gyakorlása az 1990-es évek elejére a bekövetkező életmódváltozás következtében mindinkább az idősebb generációra korlátozódott. Napjainkban, a Borsodnádásdon zajló tervszerű, tudatos hagyományörző tevékenység, a néprajzi kutató- és gyűjtőmunka, a népszerűsítő rendezvények, a Molnárkalács Fesztiválok eredményeképpen a molnárkalács sütése virágkorát éli. 2012 szeptemberében, hazánkban tizenkettedik elemként „A molnárkalács borsodnádásdi hagyománya” a Szellemi, Kulturális Örökség nemzeti jegyzékébe került.



FRÖCCS

Mikor és hogyan találták fel a fröccsöt? – bármelyik kvízműsor beugró kérdése is lehetne felvetés, de a szerkesztők gondban lennének a válaszok megadásával. Ugyanis egyértelműen JÓ válasz nem létezik.

Jedlik Ányos, a felvidéki születésű, világhírű magyar feltaláló, bencés tanár írásaiban az tudatja velünk, hogy a győri bencések már az 1800-as



évek elején vizet adtak az apátság borához. Sőt! Balatonfüredi savanyúvízzel keverték a bort, mert az tartalmazott némi természetes széndioxidot. Ezeket a tapasztalatokat vihette magával Jedlik Fáy András birtokára, ahol a vendégek között volt Vörösmarty Mihály és Czuczor Gergely is. Itt mutatta be a kiváló

társaságnak találmányát, a pesti üzemében készített szódavizet, amit mindjárt hozzáspricceltek Fáy kissé savanykás borához.

Az italt Jedlik így mutatta be: „Íme a spritzer!”. Vörösmarty replikázott: „Ez túl németes, legyen inkább a neve FRÖCCS!”

A történetírók azt is megjegyzik: Győrben, már az 1820-as években ihattak fröccsöt a bencések, hiszen Jedlik ott és akkor találta fel a szikvízgyártást.

Az elmúlt közel két évszázad alatt százezrek váltak a fröccskultúra híveivé. Fröccsreceptek hosszú sora bizonyítja, hogy a bornak és a szódavíznek különféle arányai, elkészítési módjai döntően befolyásolják az ízvilágot.

Azt azonban egyetlen recept sem vonja kétségbe: igazi fröccsöt csakis igazi szódavízből lehet készíteni! A hagyományos szódavíz első cseppje ugyanolyan csípős, kissé savanykás, mint az utolsó, ráadásul mivel nincsenek benne ásványi anyagok, a bor megtarthatja bukéját.

A fröccs nem futott be nagy nemzetközi karriert, de ezt egyedül csak a világ sajnálhatja...

Fröccshatározó

Fröccs vagy spriccer

Kisfröccs, Füttty, Rövidlépés

1 deci bor + 1 deci szódavíz

Nagyfröccs, Hajtás, Húzás

2 deci bor + 1 deci szódavíz

Hosszúlépés, Fordított

1 deci bor + 2 deci szódavíz

Házmester

3 deci bor + 2 deci szódavíz

Viceházmester

2 deci bor + 3 deci szódavíz

Háziúr, Bivalycsók

4 deci bor + 1 deci szódavíz

Lakófröccs

1 deci bor + 4 deci szódavíz

Krúdy-fröccs

9 deci bor + 1 deci szódavíz

Sóherfröccs, Távolugrás

1 deci bor + 9 deci szódavíz

Góré fröccs

1 deci bor + spriccentésnyi szódavíz

Polgármester

6 dl bor + 4 deci szódavízvíz

Mafla

0,5 liter bor + 0,5 liter szódavíz

Csattos

1 liter bor + 0,5 liter szódavíz

Lámpás

1,5 liter bor + 0,5 liter szódavíz

Magyar-Angol

6 deci bor + 3 deci szódavíz

Újházy fröccs

Bor + kovászos uborka leve

Színészfröccs

2 deci szódavíz, az is „langyosan”

Kagál

Tetszőleges fröccs + teáskanál málnaszörp

Kass vagy Tisza fröccs

Vörösbor pezsgővel

Matrózfröccs

Korsó sör, mellé 1 deci rum

*Forrás: 20MOSZI, Magyar Országos Szakmai
Ipartestület Jubileumi Kiadvány/1990-2010*

PALLÓNÉ DR. KISÉRDI IMOLA, osztályvezető, NAKVI
TAR TAMÁS, referens, NAKVI

A hungarikum pályázatok eredményei és tapasztalatai

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény végrehajtásának elősegítése érdekében 2013. szeptember 30-án a Hungarikum Bizottság elnökeként a vidékfejlesztési miniszter a nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtésének, kutatásának, népszerűsítésének, megismertetésének, megőrzésének és gondozásának támogatására nyílt pályázatot hirdetett.

A pályázat által támogatott célok az alábbiak voltak:

- I. nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtése, rendszerezése, értéktárak létrehozása és fenntartása;
- II. a Hungarikumok Gyűjteményében és a Magyar Értéktárban nyilvántartott nemzeti értékeink kiemelkedő voltát mélyítő ismeretek megszerzése;
- III. a Hungarikumok Gyűjteményében és a Magyar Értéktárban nyilvántartott egyes nemzeti értékek és hungarikumok kollektív megismertetése, azok hazai, külföldi és nemzetközi rendezvényeken, írott és elektronikus kiadványokban történő megjelenítése és népszerűsítése.

A pályázat benyújtására jogosultak az *I. pályázati cél* tekintetében civil szervezetek; a *II. támogatási cél* esetében kutatóintézetek, egyetemek, gazdasági társaságok, helyi önkormányzatok, önkormányzatok konzorciumai, önkormányzatok által alapított non-profit gazdasági társaságok és civil szervezetek voltak; a *III. támogatási célra* pedig gazdasági társaságok, helyi önkormányzatok, önkormányzatok konzorciumai, önkormányzatok által alapított non-profit gazdasági társaságok, valamint civil szervezetek nyújthattak be pályázatot.

Az I. és III. pályázati célok vonatkozásában lehetőség nyílt a külföldi civil szervezetek számára is a nemzeti értékekkel kapcsolatos céljaik és tevékenységük megvalósítására. Tekintettel azonban arra, hogy pályázatot csak magyarországi székhelyű szervezetek nyújthattak be, összefogásra és együttműködésre volt szükség a külföldi érdeklődő szervezetek és a hazai társszervezetek között.

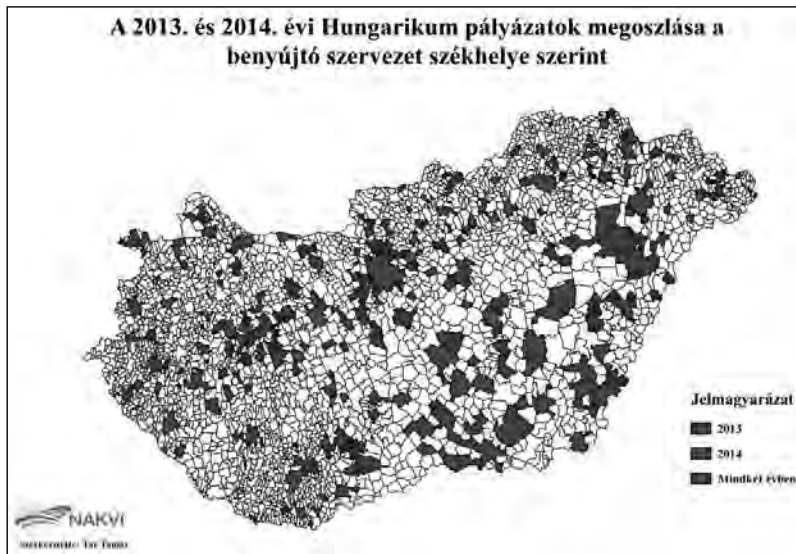
Számos esetben a külföldi érdeklődő szervezetek felvették a kapcsolatot Magyarországon bejegyzett társszervezeteikkel, akik a Kárpát-medence több országában látják el szervező, együttműködő tevékenységüket és ezek közreműködésével nyújtották be pályázatukat határon túli célkitűzéseik megvalósítására.

A támogatás meghirdetett keretösszege **145 millió Ft volt**. Az egy pályázattal elnyerhető vissza nem térítendő támogatás összege az *I. és III. támogatási cél esetében* 500.000 forinttól 3 millió forintig, a *II. támogatási cél esetében* 1-10 millió forintig terjedhetett. A támogatás mértéke az összes elszámolható költség 100 %-a volt. A finanszírozás módja az *I. és III. támogatási cél esetében* a támogatási szerződés hatálybalépését követő 30 napon belül történő egyösszegű előfinanszírozás. A *II. támogatási cél esetében* a kutatás-fejlesztés megvalósulását, a szakmai beszámoló és pénzügyi elszámolás támogató általi elfogadását követő utófinanszírozás.

A pályázatok benyújtására 2013. október 1-től október 31-ig volt lehetőség a pályázatok kezelésével megbízott Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet (a továbbiakban: NAKVI) elektronikus felületén keresztül. A pályázóknak az elektronikus véglegesítést követően 2013. november 4-ig postai úton is be kellett nyújtaniuk a pályázati dokumentációt a kötelező mellékletekkel együtt.

A nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtését és népszerűsítését célzó tevékenységek iránt mutatkozó széleskörű érdeklődést jól mutatja, hogy már a Hungarikum pályázat első kiírásában az előzetesen vártnál nagyobb számú, összesen 448 db pályázat került elektronikus úton véglegesítésre. Ennek következményeként a beérkezett támogatási igény (1.225.491.924,- Ft) mintegy kilencszeresen meghaladta a rendelkezésre álló keretösszeget. Az országos szintű érdeklődést bizonyítja továbbá, hogy Magyarország minden megyéjéből, összesen 161 településről érkezett be pályázat (1. térkép). A benyújtó szervezetek több mint fele, 59 %-a civil szervezet volt, további je-

A 2013. és 2014. évi Hungarikum pályázatok megoszlása a benyújtó szervezet székhelye szerint



1. térkép. A hungarikum pályázatok megoszlása a benyújtó szervezetek székhelye szerint.

Forrás: a NAKVI adatbázisa alapján saját szerkesztés.

lentős, 27 %-os hányadot képviseltek a különböző gazdasági társaságok. A pályázatok csaknem 8 %-át helyi önkormányzat nyújtotta be. A nemzeti értékek és hungarikumok kutatását célzó II. támogatási cél iránt kisebb érdeklődés mutatkozott, a 30 db pályázat több mint felét egyetemek és kutatóintézetek nyújtották be.

A postai úton ténylegesen beérkezett 427 db pályázat formai és jogosultsági szempontból történő bírálatát a NAKVI 2013. november 15-ig elvégezte, amely alapján 324 db pályázat befogadásra, 103 db pedig elutasításra került (1. táblázat). Az elutasítás indokai a legtöbb esetben az alábbiak voltak:

- pályázat benyújtására nem jogosult szervezet nyújtott be pályázatot;
- a pályázat célja nem felelt meg a pályázati felhívásban foglaltaknak, azok nem kapcsolódtak a Hungarikumok Gyűjteményében vagy a Magyar Értéktárban nyilvántartott nemzeti értékekhez;

- a pályázat nem vagy csak hiányosan tartalmazza a kötelező nyilatkozatokat és mellékleteket;
- a pályázat benyújtására a pályázati határidőn túl került sor.

A formai és jogosultsági szempontból befogadott pályázatok tartalmi értékelését a miniszter által felkért és kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság (a továbbiakban: BB) végezte, amely pályázati rangsort állított fel és támogatási javaslatot tett a Hungarikum Bizottság részére. A BB szakértői a befogadott pályázatok pontozáson alapuló szempontrendszer alapján értékelték a következő kritériumok alkalmazásával:

Az I. támogatási cél esetében:

- a) a pályázat célja, aktualitása, megalapozottsága, szakmaisága;
- b) a gyűjtő és rendszerező, illetve a gyűjteményfenntartó munka által lefedett nemzeti értékek, valamint hungarikumok mennyisége, az érintett terület nagysága;
- c) a pályázati terv kidolgozottsága a tervezett feladatok időtervének megalapozottsága;
- d) a gyűjtőmunkában, rendszerzésben, értéktárak létrehozásában, illetve fenntartásában résztvevők szakmai felkészültsége;
- e) a költségvetés alátámasztottsága, indokoltsága.

A II. támogatási cél esetében

- a) a kutatás-fejlesztési projekt célja, aktualitása, szakmai újszerűsége;
- b) a projektterv kidolgozottsága, időtervének megalapozottsága;
- c) a projektterv tudományos megalapozottsága;
- d) kutatók, elemzők, szerzők, a projektben résztvevők szakmai felkészültsége, referenciája;
- e) a projekt tervezett költségei és a várható eredmény közti összhang.

1. táblázat. A postai úton beérkezett 2013. évi hungarikum pályázatok megoszlása célterületek szerint

Célterület	Pályázatok száma	Befogadott pályázatok száma	Befogadott pályázatok támogatás igénye	Elutasított pályázatok száma	Elutasított pályázatok támogatás igénye	Igényelt támogatás összesen
I.	137	104	246 335 169 Ft	33	71 432 673 Ft	317 767 842 Ft
II.	30	24	192 070 130 Ft	6	38 120 000 Ft	230 190 130 Ft
III.	260	196	516 672 027 Ft	64	160 861 925 Ft	677 533 952 Ft
Összesen	427	324	955 077 326 Ft	103	270 414 598 Ft	1 225 491 924 Ft

A III. támogatási cél esetében

- a) a rendezvény, illetve kiadvány célja, aktualitása, megalapozottsága, szakmaisága;
- b) a rendezvény, illetve kiadvány által elért célcsoport nagysága, a kiadvány által lefedett nemzeti értékek és hungarikumok mennyisége;
- c) a rendezvények, kiadványok tervének kidolgozottsága, részletezettsége, a célcsoport és a tartalom összhangja;
- d) rendezvényszervező cégek, szerzők, lektorok, szerkesztők szakmai felkészültsége, referenciája;
- e) a tervezett költségek megalapozottsága, pénzeszközök felhasználásának hatékonysága.

A vidékfejlesztésért felelős miniszter a Hungarikum Bizottság elnökeként ellátott feladatkörében a HB javaslata alapján 2013. december 19-én döntött a pályázati támogatások odaítéléséről. A beérkezett nagyszámú pályázat és magas támogatási igény miatt a VM több mint másfélszeresére, **241.373.000,- Ft-ra emelte a támogatás keretösszegét**, valamint a pályázatok többségében csökkentett támogatás odaítéléséről határozott. Így a befogadott pályázatok 42 %-a, mindösszesen **135 db pályázat részesült támogatásban a 2013. évi kiírás keretében**, amely az egyes célterületek között az alábbiak szerint oszlik meg:

Az I. támogatási cél vonatkozásában a 104 db befogadott pályázat közül 49 db pályázat forráshiány miatt elutasításra került, 55 db pályázat pedig támogatásban részesült mindösszesen 62.663.668,- Ft értékben.

A II. támogatási cél vonatkozásában a 24 db befogadott pályázat közül 13 db pályázat forráshiány miatt elutasításra került, 11 db pályázat pedig támogatásban részesült mindösszesen 49.633.456,- Ft értékben.

A III. támogatási cél vonatkozásában a 196 db befogadott pályázat közül 127 db pályázat forráshiány miatt elutasításra került, 69 db pályázat pedig támogatásban részesült mindösszesen 129.075.876,- Ft értékben.

A nyertes pályázók – amelyek székhelye 73 különböző településen található (2. térkép) – részére a támogatási szerződéseket a NAKVI 2014. februárjában elkészítette. A támogató és a kedvezményezett által aláírt szerződések alapján a pályázatok megva-

lósításának határideje az I. és III. támogatási cél esetében legkésőbb **2014. augusztus 31.**, a II. támogatási cél esetében pedig **2014. március 31.**

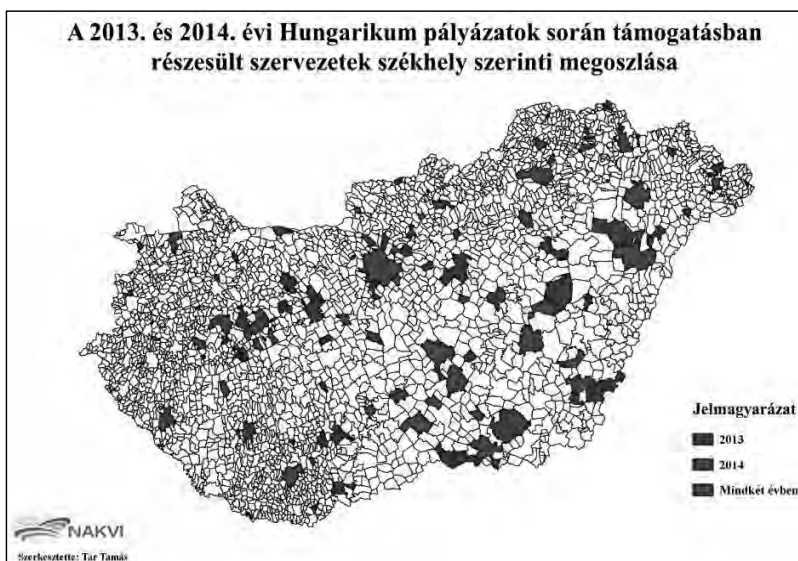
A 2014. évi pályázati felhívás

A 2013. évi kiírás sikerének köszönhetően a nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtésének, népszerűsítésének, megismertetésének, megőrzésének és gondozásának támogatására 2014. január 31-én ismételten nyílt pályázatot hirdetett a vidékfejlesztési miniszter.

A pályázati kiírás az előző évi pályázat tapasztalatai alapján több pontjában módosításra, pontosításra került. Lényeges változás, hogy a nagyszámú érdeklődés és javaslat alapján az idei évben már a helyi (települési, tájegységi, megyei) értéktárakban nyilvántartott nemzeti értékekre vonatkozóan is lehetett pályázatot benyújtani. A 2013. évi kiírás keretében a pályázatok 61 %-a a nemzeti értékek és hungarikumok kollektív megismertetését, azok hazai, külhoni és nemzetközi rendezvényeken, írott és elektronikus kiadványokban történő megjelentetését és népszerűsítését célzó támogatási célterületre érkezett, ezért a 2014. évi kiírásban ez a célterület megosztásra került. További változás, hogy a támogatási célok közül kikerült a nemzeti értékek és hungarikumok kutatását célzó támogatási célterület.

A 2014. évi pályázat által támogatott célok a következők voltak:

A 2013. és 2014. évi Hungarikum pályázatok során támogatásban részesült szervezetek székhely szerinti megoszlása



2. térkép. A támogatásban részesült pályázók megoszlása székhely szerint.

- I. Új értékek gyűjtése és azok helyi és országos értéktárba kerülésének elősegítése;
- II. Kiállítások/rendezvények szervezése és megvalósítása;
- III. Kiadványok megalkotása, szerkesztése, összeállítása, kiadása.

A pályázat benyújtására jogosultak köre is módosult a korábbi kiíráshoz képest. Az I. pályázati cél tekintetében az idei évben a civil szervezeteken felül helyi önkormányzatok, valamint egyházak által alapított non-profit gazdasági társaságok is nyújthattak be pályázatot. A II. és III. támogatási cél esetében gazdasági társaságok, helyi önkormányzatok, civil szervezetek és egyházak által alapított non-profit gazdasági társaságok pályázhattak.

A pályázati **támogatás keretösszege 144 millió Ft** volt. Az egy pályázattal elnyerhető vissza nem térítendő támogatás összege 500.000 forinttól 3.000.000 forintig terjedhetett. A támogatás mértéke az összes elszámolható költség 100 %-a. A pályázó igénye alapján a finanszírozás történhet 100 %-os támogatási előleg nyújtása mellett utólagos beszámolási kötelezettséggel vagy beszámoló elfogadását követő utólagos egyösszegű kifizetéssel.

A pályázatokat 2014. február 10-től 2014. március 10-ig lehetett elektronikusan benyújtani a NAKVI pályázati felületén keresztül, melyet követően a pályázati dokumentációt és mellékleteit 2014. március 13-ig kellett postai úton megküldeni.

A Hungarikum pályázat népszerűségét jól mutatja, hogy a 2013. évi kiírásnál is nagyobb számú, mindösszesen 576 db pályázat került elektronikusan véglegesítésre, melynek támogatási igénye (1.364.374.243,- Ft) idén is jelentősen meghaladta a rendelkezésre álló keretösszeget. 255 településről nyújtottak be pályázatot, melyből 156 település esetében nem érkezett pályázat a 2013. évi kiírás során, így földrajzi tekintetben is jelentősen bővült a nemzeti értékek és hungarikumok gyűj-

tése és népszerűsítése iránt mutatott érdeklődés (1. térkép). A benyújtó szervezetek között továbbra is a civil szervezetek képviselik a legnagyobb hányadot (44 %), a pályázatok 30 %-át pedig különböző gazdasági társaságok nyújtották be. Az egyes pályázati célok tekintetében a benyújtásra jogosultak körének bővítése eredményeként jelentősen nőtt a helyi önkormányzatok részaránya. 2013-ban 34 helyi önkormányzat nyújtott be pályázatot, 2014-ben már 143, amely a pályázatok 25 %-át teszi ki. A legnépszerűbb pályázati cél továbbra is a rendezvények szervezése és megvalósítása, amely célra a benyújtott pályázatok 46 %-a irányult.

A postai úton beérkezett 567 db pályázat formai és jogosultsági szempontból történő bírálatát az idei kiírásban is a NAKVI folytatta le. A formai bírálat elvégzése után 343 db pályázat befogadására és 224 db pályázat elutasítására tett javaslatot a NAKVI, amelyet a HB és a vidékfejlesztési miniszter jóváhagyott (2. táblázat). Az elutasítás indokai a legtöbb esetben az előző évihez hasonló típushibák voltak: a pályázat nem vagy csak hiányosan tartalmazta a kötelező nyilatkozatokat és mellékleteket; a pályázat benyújtása határidőn túl történt; a támogatás keretében megvalósítandó tevékenység nem kapcsolódott a helyi értéktárban, a Magyar Értéktárban vagy a Hungarikumok Gyűjteményében nyilvántartott nemzeti értékekhez.

A formai és jogosultsági szempontból befogadott pályázatok tartalmi értékelése a 2013. évi kiírás bemutatásában már részletezett eljárásrend szerint zajlott le. A vidékfejlesztésért felelős miniszter a HB javaslata alapján 2014. április 4-én döntött a pályázati támogatások odaítéléséről. A beérkezett nagyszámú pályázat és magas támogatási igény miatt a miniszter a pályázatok túlnyomó többségében az idei évben is csökkentett támogatás odaítéléséről döntött. A befogadott pályázatok 33 %-a, 113 db pályázat részesült mindösszesen 144 millió Ft támogatásban, amely

2. táblázat. A postai úton beérkezett 2014. évi hungarikum pályázatok megoszlása célterületek szerint

Célterület	Pályázatok száma	Befogadott pályázatok száma	Befogadott pályázatok támogatás igénye	Elutasított pályázatok száma	Elutasított pályázatok támogatás igénye	Igénytelt támogatás összesen
I.	159	103	226 244 787 Ft	56	124 349 624 Ft	350 594 411 Ft
II.	261	146	364 721 461 Ft	115	280 972 530 Ft	645 693 991 Ft
III.	147	94	244 102 980 Ft	53	123 982 861 Ft	368 085 841 Ft
Összesen	567	343	835 069 228 Ft	224	529 305 015 Ft	1 364 374 243 Ft

az egyes célterületek között az alábbiak szerint oszlik meg:

Az I. támogatási cél vonatkozásában a 103 db befogadott pályázat közül 68 db pályázat forráshiány miatt elutasításra került, 35 db pályázat pedig támogatásban részesült mindösszesen 40.200.000,- Ft értékben.

A II. támogatási cél vonatkozásában a 146 db befogadott pályázat közül 98 db pályázat forráshiány miatt elutasításra került, 48 db pályázat pedig támogatásban részesült mindösszesen 62.300.000,- Ft értékben.

A III. támogatási cél vonatkozásában a 94 db befogadott pályázat közül 64 db pályázat forráshiány miatt elutasításra került, 30 db pályázat pedig támogatásban részesült mindösszesen 41.500.000,- Ft értékben.

A támogatásban részesült kedvezményezetteknek – amelyek székhelye 75 különböző településen található (2. térkép) – a pályázatok megvalósítását legkésőbb 2015. január 15-ig szükséges befejezniük.

A pályázatok korai tapasztalatainak rövid összefoglalása

A 2013. és 2014. évi pályázatok eddigi tapasztalatait összefoglalva megállapítható, hogy a pályázat

elérte célját, országszerte hozzájárult a nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtésére, népszerűsítésére, megismertetésére és megőrzésére irányuló tevékenységek tervezéséhez és elindításához. A pályázat nyújtotta támogatással sikerült a civil szervezetek, a helyi önkormányzatok és a gazdasági társaságok széles körét bevonni a települési értékek feltárásába, a helyi értéktárak létrehozásába. A pályázatok megvalósításának eredményeként az ország számos településén, valamint határainkon túl is több helyszínen (pl. Düsseldorf, Maastricht, Miami, Baku, Belgrád) kerülhet sor a jövőben rendezvényekre, kiállításokra, a lakosság széles körével megismertetve helyi és nemzeti értékeinket. A támogatás segítségével több szakmai kiadvány, nemzeti értékeket és hungarikumokat népszerűsítő színes tájékoztató anyag kerül megalkotásra, valamint az információs kor igényeit kiszolgáló rádióműsorok, interaktív honlapok, mobiltelefonos applikációk és látványos dokumentumfilmek ismertetik meg hazánk nemzeti értékeit a nagyközönséggel Magyarországon és külföldön egyaránt. A Hungarikum Program eredményeiről és hatásáról a pályázatok lezajlását követően alkothatunk majd teljeskörű képet. A pályázatok iránti nagyarányú érdeklődés azonban a program folytatása iránti igényt jól mutatja, ami a pályázat kiírója számára is jelzés értékű.

A fogyasztók szerint a gyártóknál másodlagos szempont a termékbiztonság

Egy legutóbbi felmérés alapján a fogyasztók csaknem 60%-a vélekedik úgy, hogy a gyártók többre tartják az értékesítési szempontokat a termékbiztonságnál. Mindössze 36% hisz abban, hogy a termelők igen alapos termékbiztonsági teszteket végeznek, mielőtt egy új termékkel jelennének meg a piacon. A gyártók szerint viszont a termékbiztonság kritikus tényező az üzleti siker szempontjából, mivel a fogyasztók egyre nagyobb figyelmet fordítanak rá.

Egy másik felmérés során összesen 1200 fogyasztót és 1200 gyártót kérdeztek meg a minőségről az Egyesült Államokban, Indiában, Kínában és Németországban. A gyártók egyhangúlag a minőséget jelölték meg nem csak a mai, hanem a jövőbeli sikerek kritikus tényezőjeként is. A megkérdezett gyártók 38%-a szerint a vásárlók véleménye szerint is a minőség a legfontosabb tényező. A fogyasztók az első vagy a második helyre tették a minőséget az élelmiszer- és az építőanyag iparban, továbbá a csúcstechnológiák és az okostelefonok területén.

A tömörítvény a következő cikk alapján készült:

Most think sales comes first for manufacturers. Quality Progress, January 2013, p. 14



KOVÁCS SÁRKÁNY HAJNALKA és **KOVÁCS VILMOS**, PhD hallgatók,
 Debreceni Egyetem
DR. GYŐRI ZOLTÁN, egyetemi tanár, Szent István Egyetem

A szerbiai és vajdasági védjegyek, valamint a Hungarikum védjegy megítélése

A közleményben bemutatásra kerül a szerbiai „Najbolje iz Srbije”, a „Najbolje iz Vojvodine” védjegy, valamint a Hungarikum védjegy Magyarország határain kívüli odaítélésének a lehetősége a Vajdaságban. A tanulmány további részében az elemzés tárgyát a vásárlók Hungarikum védjeggyel kapcsolatos attitűdje képezi. A felmérés keretében tizenegy ország fogyasztóitól kaptunk válaszokat.

A globalizáció hatására a vállalkozások jogi és működési keretei átlépik a nemzetállamok határait [1]. Egyre több országból, egyre többféle termék jelenik meg az áruházak polcain. Ebben a kínálat-tengerben nem könnyű elkülönülni a versenytársaktól, megkülönböztethetővé válni. A vásárlók az élelmiszer-fogyasztási és vásárlási folyamat során tudatosan keresik az élelmiszerekkel kapcsolatos információkat, melyek az élelmiszer-tulajdonságokkal kapcsolatosan három fő csoportba sorolhatóak:

1. Érzékszervi (tapasztalati) terméktulajdonságok (íz, illat, megjelenés stb.).
2. Az információkeresésre épülő tulajdonságok: a termék beltartalmi értéke, az előállítás módjára vonatkozó tulajdonságok, amelyek az élelmiszer-címkéken, jelöléseken jelenhetnek meg.
3. A bizalmi terméktulajdonságok: az élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények, a termelési-feldolgozási technológiák és eljárások, a származási hely.

A fogyasztók az érzékszervi (tapasztalati) terméktulajdonságokat csak a vásárlási folyamat végén, az élelmiszerek elfogyasztásakor képesek ellenőrizni. Az információkeresésre épülő terméktulajdonságok a vásárlási folyamat előtt, közben és a végén is ellenőrizhetők. A bizalmi terméktulajdonságok sem a vásárlás előtt, közben, avagy utána sem nem figyelhetők és ellenőrizhetők a fogyasztók által.

Az élelmiszer-fogyasztói magatartási trendeket vizsgálva megállapítható, hogy a trend döntően a tapasztalati terméktulajdonságokról a bizalmi terméktulajdonságok keresésére tevődik át.

A regionális és helyi élelmiszerek eredete vagy előállítási módja tipikus bizalmi terméktulajdonság, amely a vásárlók termelőkbe, a forgalmazóba vagy az ellenőrző szervezetbe vetett bizalomra épül. Ha ezeket a terméktulajdonságokat harmadik, független fél tanúsítja, és a címkézés során a márkajel vagy védjegy megjelenik a termék csomagolásán, akkor a bizalmi terméktulajdonságok információkeresésre épülő terméktulajdonságokká változnak át. Továbbá a belső terméktulajdonságok külső formában megfigyelhető, jelölésen szereplő terméktulajdonsággá válnak. Természetesen ennek fontos feltétele a márkajel vagy védjegy fogyasztókkal történő megismertetése és elfogadtatása. A fogyasztó bizalma ezáltal sokkal könnyebben elérhető” [2].

A nemzeti élelmiszerek turistacsalogatók, az élelmiszerek globalizálódásával szemben a diverzifikációt képviselik [3]. Ezzel összhangban minden ország igyekszik kialakítani saját védjegyét. Ez a folyamat szemben áll az „egyentermékek” és az „egyenételek” világával. Így a kormányzat elindíthat egy sor pozitív folyamatot: munkahelyet, megélhetést nyújthat a lakosoknak, növelheti a befizetett adó mértékét, lelassíthatja a migrációt, mérsékelheti a munkanélküliséget stb. [4].

Anyag és módszer

Az irodalom feldolgozását követően a primer kutatás keretében Google kérdőívet alkalmaztunk, amelyben a hungarikummal kapcsolatos kérdéseket fogalmaztuk meg kizárólag magyar nyelven. A szerbiai adatközlők öt kérdésre, a többi válaszadó

pedig négy kérdésre válaszolt. A kérdőívet egy közösségi háló tagjai töltötték ki 2014. február 10-15. között. A beérkezett 243 válaszból 240 volt értékelhető. A kapott adatokat kiértékelését az IBM SPSS Statistics 20. segítségével végeztük el. Az elemzés során először mind a 11 országból beérkezett válaszokat figyelembe vettük, majd a kapott válaszokat elemeztük a nemi és területi (Magyarország, Szerbia) megoszlás tekintetében is.

Szerbiai védjegyek

„Najbolje iz Srbije”

A védjegy megalkotásának története 2004-ig nyúlik vissza, amikor Privredni pregled gazdasági napilap elindította a „Legjobb szerbiai márkák” kampányt a helyi vállalatok megerősítésének érdekében. Ezzel egy időben a szerbiai gazdasági minisztérium (Ministartstvo privrede, turizma i usluge) elindította a „Vásároljunk hazait – építsük újjá Szerbiát” kampányát. 2005-től ezt a kampányt a Privredni pregled napilap, a Minisztérium és a Szerbiai Gazdasági Kamara együttesen szervezi meg minden évben. A kampány 2008-ban a „Najbolje iz Srbije – Best of Serbia” azaz „Legjobb Szerbiából” megjelölést kapta.

Mindazok, akik szeretnének részt venni az akcióban, a következő kategóriákban nevezhetnek be:

1. Termékmárka – Idetartoznak a napi és a tartós fogyasztási cikkek, a legjobb helyi márkák, termékek, szolgáltatások, kereskedelmi márkák és a legsikeresebb piacra bevezetett márkák.

2. Vállalati márka – Idetartoznak a napi fogyasztási és a tartós fogyasztási cikkek, felsőruházat és lábbeli termékek, szolgáltatások és a szolgáltatást végző cégek.

3. Külföldi márka – Ebbe a kategóriába tartozik a legjobb szerbiai ügyvitellel rendelkező külföldi vállalati márka és a szerbiai termeléssel rendelkező legjobb külföldi termékmárka.

4. Egyéb kategóriák – Ebbe a csoportba tartozik a legjobb szerbiai állami és közzállalat, valamint a legjobb személyes márka, amely Szerbia promócióját segíti elő [5].

A védjegy megítéléséről elsődlegesen a vásárlók döntenek a termékek megvásárlásával, amely egyrészt a cégek pénzügyi mutatóiban jelenik meg, másrészt vizsgálják a fogyasztói attitűdöket helyszíni vizsgálattal, de a vásárlók az interneten elküldött szavazataikkal is hozzájárulhatnak a végső döntéshez. A védjegy odaítéléséről szakmai zsűri dönt.

A kampányt évente megismétlik, és a nyertes termékek a következő védjegyet használhatják:



1. kép: Najbolje iz Srbije védjegy

A nyilvántartás alapján a következő élelmiszeripari terméket előállító cégek és termékeik voltak jogosultak védjegyhasználatra 2012-ben:

1. Élelmiszer-előállító vállalatok:

Bambi – Banat Rt. (Belgrád), Nectar (Bačka Palanka), Jelen pivo (Apatin), Nutrico Kft. (Vranje)

2. Élelmiszeripari termékek:

- Iskon suncokretovo ulje, Victoriaoil Rt. Šid – étolaj
- Somersby, Carlsberg Srbija, Čelarevo – almabor
- Best sladoled Angel and Devil, Nestle Adriatic Foods, Belgrád – fagylalt

3. Top corner kategória:

- Aleva paprika, Aleva, Törökkanizsa – fűszerpaprika
- Bakina tajna, Foodland, Belgrád – lekvár
- Vital stoni margarin, Vital, Verbász – étolaj
- Eurocrem, Swisslion, Belgrád – mogyorókrém
- Začin C, Nestle Adriatic Foods, Belgrád – ételízesítő
- Iskon sunckretovo ulje, Victoriaoil, Šid – étolaj
- Jelen pivo, Apatinska pivara, Apatin – sör
- Jetrena pašteta, Carnex, Verbász – pástétom
- Knjaz Miloš, Knjaz Miloš, Arandelovac – ásványvíz
- Life, Nectar, Bačka Palanka – üdítő
- Noblice, Banini, Kikinda – keksz
- Tonus hleb bez brašna, Bečejska pekara, Óbecse – kenyér

„Najbolje iz Vojvodine”

Vajdasági Autonóm Tartomány Végrehajtó Tanácsa a kitűnő minőségű élelmiszerek előállításának ösztönzése érdekében döntött a „Najbolje iz Vojvodine” – fordításban „Legjobb a Vajdaságból” (véd)jegy létrehozásáról. [6]

A „Najbolje iz Vojvodine”, azaz „Legjobb a Vaj-

daságból” védjegy alkalmazásának a jogi alapját a Vajdasági Autonóm Tartomány Hivatalos Közlönyében közzétett rendelet tette lehetővé még 2004-ben [7]. A (véd)jegy grafikai ábrázolása a következő:



2. kép: Najbolje iz Vojvodine (véd)jegy

A rendelet azóta több módosításon esett át; az utolsó változtatás 2008-ban történt. A védjegy használatára jogosultságot szerezhetnek a termékek előállítói, szolgáltatást nyújtók, beleértve a turizmust és a vendéglátást, valamint kulturális és művészeti programok szervezőit is. A védjegy odaítélésére a gazdasági ügyekkel megbízott tartományi igazgatási szerv ír ki pályázatot. A beérkezett pályázatokat három, egymástól függetlenül működő zsűri bírálja el, amelyeknek tagjai a gazdaságért, a tudományos és technológiai fejlesztésért, valamint a környezetvédelemért és fenntartható fejlődésért felelős megbízott tisztségviselők.

Csak azon termékek és szolgáltatások részére ítéltethető oda a védjegyhasználat, amelyeket mindhárom zsűri jóváhagyja.

A védjegy használatának a feltételei a termékek és a szolgáltatások esetében a következők:

- megfelelés minden a termékekre és a szolgáltatásra vonatkozó jogszabályi követelménynek;
- az élelmiszer-előállítás során a HACCP rendszer előírászerű alkalmazása;
- a termékeknek és a szolgáltatásoknak olyan specifikus kritériumoknak is meg kell felelniük, amelyeket a szakértői csoportok határoznak meg számukra;
- a rendelkezésre álló termékvolumen elégítse ki folyamatosan a vevői igényeket;
- a terméknek legyen professzionálisan megtervezett megjelenése (látványa);
- az előállító rendelkezzen tanúsított az ISO 9001-es és az ISO 14 001-es szabvány szerinti irányítási rendszerrel.

Az odaítélt védjegyet a védjegytulajdonosok három évig jogosultak használni. Ezt követően a fel-

használó ismételtén kérheti a védjegyhasználatot. Az ellenőrző intézmény évente legalább egyszer megbizonyosodik arról, hogy a termék megfelel-e továbbra is az előírt kritériumoknak. A védjegy használatára jogosultak köréről a gazdasági szféra felügyeletével megbízott tartományi hatósági igazgatóság nyilvántartást vezet.

A nyilvántartás alapján jelenleg a következő élelmiszeripari terméket előállítók szerepelnek a védjegyhasználatra jogosultak listáján:

- Dijamant – étolaj (Dijamant Rt. Nagybecskerek)
- Zdravo – céklából előállított ital (Zdravo Organic Kft. Selenča)
- Čajna kobasica – teakolbász (IM Topola Kft. Topolya)
- Lipov Fruškogorski med – méz (Vladimir Hunjadi, Újvidék)
- Jelen – sör (Apatinska pivara Rt. Apatin)
- Horgoška mlevena začinska paprika – fűszerpaprika (Vitamin AD, Horgos)
- Rezanci Tagliatelle – száraztészta (Žitko Rt. Topolya)
- Gold corn falkes classic, Gold whole grain falkes – reggelizőpehely (Reprotrade Kft. Újvidék)
- Gold Organic – száraztészta (Reprotrade Kft. Újvidék)
- Chardonnay 2009 – bor (Vinarija Kovačević, Ürög)
- Premijer Rakija – Viljamovka – pálinka (Promont group Kft. Újvidék)
- Sauvignon Blanc 2010 – bor (Vinarija Vinum Kft. Újvidék)

A felmérések azt mutatják, hogy ezek a védjegyek jelentős mértékben hozzájárulnak a régió imázsának kialakításához.

Hungarikum és vajdasági megfontolások

A 77/2008. (VI. 13.) OGY határozatban [8] a hungarikumok védelméről az Országgyűlés ki nyilvánítja a következőket: „A magyar nép méltán lehet büszke a Kárpát-medence egészéhez vagy egy-egy tájegységéhez kötődő, több száz éves történelmi múlttal rendelkező hagyományaira, szokásaira, kultúrájára. A Kárpát-medence magyarlakta vidékein számtalan érték halmozódott fel, melyek szellemi vagy éppen élelmiszeripari terméként – mind ez ideig – túléltek a változó világ nehézségeit. Ezen értékek – melyek egyedien és

egyedülállóan magyar különlegességek, azaz földrajzi, történelmi, nyelvi, néprajzi arculata van.

A 2011-es Szerbiai népszámlálás alapján Szerbia területén 253899, önmagát magyar nemzetiségűnek valló ember élt, többségükben a Vajdaság területén. Egyes térségekben az összes lakosság több mint fele magyar, mint azt az 1. ábra is bemutatja [9].



1. ábra: A magyar anyanyelvűek aránya az összlakosság számához viszonyítva Vajdaságban
Forrás: Saját szerkesztés a 2011-es lakossági, háztartási és lakhatási összeírása alapján

Elvitathatatlan tény, hogy ezeken a területen ma még őrzik a magyar kultúrát, a nemzeti identitást. Ebbe a körbe beletartozik az olyan hagyományosan magyarnak mondható élelmiszeripari termékek előállítása is, mint a szikvíz vagy a fűszerpaprika. Így joggal vetődik fel a Hungarikumok előfordulása ebben a régióban is. A 77/2008. (VI. 13.) OGY határozatban a hungarikumok védelméről az Országgyűlés felkérte a Kormányt arra, „hogy vizsgálja meg a hungarikumok körébe tartozó, Hagyományok – Ízek – Régiók program keretében létrejött, a hagyományos mezőgazdasági termékeket és élelmiszereket tartalmazó gyűjtemény bővítésének és hasznosításának, valamint a határon túli magyarok lakta területeken való gyűjtőmunkához szakmai segítség nyújtásának lehetőségét.” Ezáltal ez a feltevés jogi szempontból is megalapozódott.

Ezzel összhangban a 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról megkülönbözteti a külhoni magyarság értéktár fogalmát, amely az országhatáron túl fellelhető nemzeti értékek adatait tartalmazó gyűjteményt értelmézi [10].

A Magyar Állandó Értekezlet (MÁÉRT) hozhatja létre a külhoni magyar közösségek értéktárát, azaz a MÁÉRT Külhoni Bizottságot hozhat létre. E bizottság – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint – megszervezheti a határon túl fellelhető nemzeti értékek azonosítását, létrehozhatja a gyűjteményüket és megküldheti azt a Hungarikum Bizottságnak.

A felmérés eredményei

A fentiekre alapozva széles körű felmérést végeztünk. A kérdőíves felmérés keretében 11 országból kaptunk értékelhető válaszokat. A legtöbb válasz Szerbiából összesen (127 db, 53%) és Magyarországról (97 db, 40%) érkezett. A nemek arányát tekintve a női válaszadók bizonyultak aktívabbnak, mivel a női válaszadók részaránya 58%-ot tesz ki. Az életkor szempontjából a válaszadók átlagéletkora 32 év. Iskolai végzettség tekintetében 69% felsőfokú, míg 26% középfokú végzettséggel rendelkezik. A válaszadók 43,3%-a 10 000 lakosnál kisebb lélekszámú településen él.

A feltett kérdésekre kapott válaszok a következők szerint foglalhatók össze:

1. Véleménye szerint ismeri-e a Hungarikum kifejezés pontos értelmi tartalmát?

A szerbiai válaszadók 92,9%-a, míg a magyarországi válaszadók 90,7%-a válaszolt igennel. Így összességében a válaszadók 91,7%-a véli úgy, hogy ismeri a kifejezés pontos értelmi tartalmát. A nők ebben még biztosabbak, ugyanis 96,4%-uk válaszolt igennel.

2. A vásárlásai során előnyben fogja-e részesíteni a Hungarikum védjeggyel ellátott termékeket?

A szerbiai válaszadók „igen” válasza 68,5%-ot tesz ki, ezt követi a nők 66,4%-a, majd a magyarországi válaszadók következnek 57,7%-kal. Összességében a válaszadók 64,6%-a felelt igennel.

3. Az Ön véleménye szerint a határon túli területeken előállított, nemzeti értéknek tekinthető élelmiszeripari termékek megkaphatják majd a Hungarikum védjegyet?

A válaszadók véleménye bizonyos mértékben megoszlott a kérdéssel kapcsolatosan, hiszen a válaszadók 55,8%-a válaszolt „igen”-nel, amelyen belül a nők által adott „igen” válaszok aránya 56,4%-ot tett ki. A szerbiai adatközlők és a ma-

gyarországi válaszadók azonos szinten válaszoltak „igen”-nel.

4. Az Ön véleménye szerint a Hungarikum védjegy hozzájárul-e Magyarország országimázsához?

A válaszadók túlnyomó többségétől (94,6%) érkezett „igen” válasz. A nők esetében különösen magas az igenlő válaszok száma, ugyanis 97,9%-uk hisz abban, hogy e védjegy hozzájárulhat az országimázsához. A szerbiai válaszadók nagyobb arányban értenek egyet ezzel, hiszen 96,0%-uk felelt „igen”-nel, míg a magyarországi válaszadók 92,8%-a adott igenlő választ erre kérdésre.

5. Az Ön véleménye szerint egy, a Vajdaság területén előállított élelmiszeripari terméknek elsődlegesen a következő védjeggyel kell(ene) rendelkeznie:

- a) „Najbolje iz Vojvodine”
- b) „Najbolje iz Srbije”
- c) Hungarikum

A kutatás keretében erre a kérdésre kizárólag a szerbiai lakhellyel rendelkezők válaszolhattak. Az adatközlők 85,8%-a választotta a „Najbolje iz Vojvodine” védjegyet, míg a Hungarikum védjegyet csak 11,0%-uk. A „Najbolje iz Srbije” védjegyet csupán 4 fő (3,1%) választotta.

Megállapítások

A védjegyhasználat megítélése tekintetében többféle megoldást választottak a védjegyet odaítélők.

A „Najbolje iz Srbije” védjegy esetében a védjegyhasználati jog odaítéléséről elsődlegesen a pályázatban részt vevő cégek pénzügyi eredménye és a termék népszerűsége dönt. A termékminőség megfelelőségét alapkövetelménynek tekintik.

A „Najbolje iz Vojvodine” (véd)jegy esetében a védjegykalkotók már kialakították a jogi alapot a védjegy odaítélésével és használatával kapcsolatosan. A védjegy odaítéléséről szakmai tanács dönt. Csak azok a cégek jogosulhatnak három évre a védjegyhasználatra, amelyek tanúsított ISO 9001-es és ISO 14000-es irányítási rendszerrel rendelkeznek, tehát a minőség mellett a környezetvédelmi elvárásokat is teljesíteniük kell.

A Hungarikum védjegy megítélésénél elsődleges szempontként a nemzeti érték jelenik meg. A mai országhatáron kívül is élnek magyarok, akik megtartották kultúrájukat, nemzeti értékkel rendelkeznek. Jól mutatja ezt az is, hogy a fűszerpaprika, mint élelmiszeripari termék Szerbiában is védjeggyel rendelkezik, de rendelkezhetne akár a Hungarikum védjeggyel is.

A kérdőíves felmérésünk eredményeképpen a válaszadók úgy gondolják, hogy ismerik a Hungarikum szó pontos jelentését. Vásárlásaik során leginkább a szerbiai vásárlók döntenének a Hungarikum védjeggyel ellátott termékek mellett, közöttük leginkább a női vásárlók vennék figyelembe a védjegyet. Ők szinte teljesen biztosak abban, hogy a védjegy javítja Magyarország országimázsát.

A válaszadók véleménye közel azonos volt a határon túli területeken előállított, nemzeti értéknek tekinthető élelmiszeripari termékek Hungarikum védjeggyel történő jelölésével kapcsolatban, ami azt jelenti, hogy nem biztosak abban, hogy ez megvalósulhat. Ez a bizonytalanság a szerbiai válaszadók egyértelmű voksában mutatkozik meg, ami miatt elsősorban a „Najbolje iz Vojvodine” védjegyre teszik voksukat.

Bár a kérdőívünk eredménye azt mutatja, hogy adatközlőink tisztában vannak a Hungarikum szó jelentésével, mégis arra következtetünk, hogy a határon túli magyarul beszélők nem ismerik eléggé a Hungarikum védjegyet. Ugyanakkor megállapítást nyert, hogy fontosnak tartják a terület alapú megkülönböztető termékmárkázást. Annak érdekében azonban, hogy a fogyasztók a külhoni területeken még jobban megismerjék a Hungarikum védjegyet, intenzívebb ismeretátadásra lenne szükség.

Irodalom

- [1] Lakner, Z. 2002. *Minőség és piac az élelmiszer gazdaságban in Minőségirányítás az élelmiszer gazdaságban* (alkotó szerk.) Győri, Z., írta Balogh, M. et al. Nyíregyháza: PRIMOM Vállalkozásfejlesztő Alapítvány Vállalkozói Központ
- [2] Lehota, J. 2010.: *A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek múltja és jelene in Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán* (szerk.) Szakály Z., Pallóné Kisérdi, I., Nábrádi, A., Kaposvár: Kaposvári Egyetem Gazdaságtudományi Kar

- [3] Panyor, Á. 2007. A különleges élelmiszerek piac-növelési lehetőségei megkérdések tükrében. Doktori értekezés. Budapesti Corvinus Egyetem
- [4] Nábrádi, A. (2010): *A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gazdasági jelentősége in Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán* (szerk.) Szakály Z., Pallóné Kisérdi, I., Nábrádi, A., Kaposvár: Kaposvári Egyetem Gazdaságtudományi Kar
- [5] <http://www.najboljeizsrbiye.rs>
- [6] Šumec, E. - Vujaković, M. 2005. Ustanovljenje i dodela znaka „Najbolje iz Vojvodine”. *Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi*. 16(1-2), 109-109.
- [7] Odluka o ustanovljavanju znaka „Najbolje iz Vojvodine” (Sl. list AP Vojvodine”, br. 12/2008
- [8] 77/2008. (VI. 13.) OGY határozatban a hungarikumok védelméről
- [9] Popis stanovništva, domaćinstava i stanova 2011. u Republici Srbiji. Republika Srbija Republički zavod za statistiku- Statistical Office of the Republic of Serbia. Beograd 2012.
- [10] 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról

ISO szabványok alkalmazásának áttekintése

Az 1993. év óta a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) éves jelentést közöl az ISO szabványok alkalmazásának alakulásáról. A 2012. évi jelentés a közelmúltban jelent meg. A 191 ország adatait a következő táblázat foglalja össze:

Szabvány	2011. évi tanúsítványok száma	2012. évi tanúsítványok száma	Növekedés db	Növekedés %
ISO 9001	1 079 647	1 101 272	21 625	2%
ISO 14001	261 957	285 844	23 887	9%
ISO/TS 16949	47 512	50 071	2 559	5%
ISO 22000	19 351	23 231	3 880	20%
ISO 13485	19 849	22 237	2 388	12%
ISO 27001	17 355	19 577	2 222	13%
ISO 50001	459	1 981	1 522	332%
Összesen	1 446 130	1 504 210	58 083	4%

A tanúsítás az élelmiszerbiztonság (ISO 22000) és az energiamenedzsment (ISO 50001) terén rekord-mértékben növekedett (20%, illetve 332%) a 2011. évi adatokkal szemben.

Kína vezeti a tanúsítási rangsort a minőségirányítás (ISO 9001:2008), a környezetirányítás (ISO 14001:2004), az élelmiszerbiztonság (ISO 22000:2005) és az autógyártás (ISO/TS 16949:2009) terén. Németország áll az élen 4140 tanúsítással az orvosi technikát gyártó vállalatok tanúsítását (ISO 13485:2003) illetően. Japán az összes információbiztonsági tanúsítás 35%-ával rendelkezik, amelyeket az ISO/IEC 27001:2005 szerint adtak ki, vezetve ezt a rangsort.

MP

DR. ESZESNÉ TÓTH KATALIN, élelmiszerterménök, minőségügyi és élelmiszerbiztonsági tanácsadó

DR. MARTIN ANDREA, vezető tanácsadó és szakértő WESSLING Hungary Kft.

Kereskedelmi láncok élelmiszer beszállító partnereinek auditálási tapasztalatai

A WESSLING Hungary Kft. a 2012. év során több forgalmazótól kapott megbízást az üzletláncokhoz beszállító gyártók, illetve kereskedők ellenőrzésére. Az ellenőrzések minden esetben kiemelt szempontként az élelmiszerbiztonságot tűzték ki célul. A cikk közel 160 audit eredményét mutatja be, ahol a vizsgált szervezetek az egy fős mikro vállalkozásoktól a több száz fős szervezetek közül kerültek ki. A szerzők célja hogy javaslatot tegyenek arra, hogy a jogszabályi, illetve a vevői megfelelés követelményei milyen elvárásokat támaszthatnak egy tanúsított élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerrel nem rendelkező cég esetében. Eléri-e a kívánt célt a beszállítói audit? Milyen jellegű ellenőrzési lista lenne alkalmas?

A beszállítói auditok, mint minden audit módszer, független és dokumentált folyamatok, ahol objektív bizonyítékot kell gyűjteni arra vonatkozóan, hogy az auditkritériumok milyen mértékben teljesülnek. A beszállítói auditok esetében második fél általi auditról beszélünk, ahol a vevő – a terméket forgalmazó kiskereskedelmi lánc –, mint a beszállító szervezetében érdekelt fél jelenik meg. Az auditkritériumokat a vevő határozza meg, általában valamilyen már szabványban előírt követelmény alapján, a belső szabályozásokat és elvárásokat figyelembe véve. Emellett cél lenne a szabványhoz képest egyszerűbb és olcsóbb teljesíthetőség. A kiskereskedelmi láncok rendszerint megadják, hogy mely nemzetközileg elismert szabványok szerinti tanúsítást fogadják el, és a tanúsítvánnyal rendelkező beszállítók körében nem végeznek vagy végeztetnek saját beszállítói auditot.

2012-ben egy éven keresztül lehetőségünk nyílt arra, hogy több kiskereskedelmi hálózat elvárása szerint részt vegyünk a beszállítói auditok végrehajtásában. A szerzett tapasztalatok alapján, a rendszerek pontos ismertetése nélkül, általános eredményeket ismertetünk.

Vizsgálatok során követett módszerek

Két pontosan elkülönített módszer alapján dolgoztunk:

- egy ellenőrző lista szerinti pontozásos rendszer;

- ellenőrzési lista nélküli audit (az auditor szakmai tapasztalataira hagyatkozva várt el szemléletes összegzést egy adott beszállítóról).

Az alkalmazott követelmény-lista leginkább az IFS rendszer szabvánnyal mutatott hasonlóságot, illetve az értékelés módjában egyezést. A pontozás során a követendő elv a következő volt: teljes megfelelés esetén 20 pont, kis eltérés esetén 15 pont, nagy eltérés esetén 5 pont és nem megfelelés esetén 0 pont. Emellett több kérdéskör (összesen 8 a 29-ből) ún. KO kritériumként szerepelt, vagyis ott 5 pontot nem lehetett adni, és 0 pont értékelés esetében a teljes audit azonnal nem megfeleltnek minősült. A témakörök minden esetben több alkérdésből álltak, és ezekre összegzetten (témakörönként) kellett értékelést megfogalmazni pontszámokkal alátámasztva. Az auditok tényéről és az ellenőrzési lista tartalmáról a vizsgált szervezetek legalább egy hónappal korábban értesültek; azonban a helyszíni ellenőrzés időpontja 24 órával korábban került csak közlésre, és kivételes esetekben módosítás is kérhettek.

Az ellenőrzési lista nélküli auditok esetében szöveges szakértői vélemények, értékelések készültek, ahol a GHP és GMP szempontokon kívül az élelmiszerbiztonsági szempontok érvényesülését kellett vizsgálni jogszabályi alapokon. Ezen auditok minden esetben bejelentetlen vagy csak röviddel az audit előtt (2-12 óra) a beszállító tudomására hozott ellenőrzések voltak.

Vizsgálatok alá vont szervezetek

A kérdéslistas ellenőrzések során olyan mikro-, kis- és középvállalatok auditjára került sor, amelyek nem rendelkeztek a megbízó által elfogadott típusú tanúsított élelmiszerbiztonsági rendszerrel. Ezek között többségében voltak a gyártók (1. táblázat), míg csomagolók, forgalmazók, logisztikai cégek alig 11 %-ot képviseltek. A szakértői összegzésű, jogi szempont alapján ellenőrzött cégek mindegyike élelmiszeripari gyártó volt, közülük több rendelkezett tanúsított minőségirányítási vagy élelmiszerbiztonsági rendszerrel.

A látogatás pontos idejének röviddel az audit előtti megismerése több esetben azt eredményezte, hogy a vállalkozás felső vezetése nem tudta képviseltetni magát az auditon.

1. táblázat: A vizsgált szervezetek tevékenységi kör szerinti megoszlása

Vizsgált szervezet tevékenység és élelmiszerbiztonsági kockázat szerinti besorolása	Alkalmazott auditálási módszer (jogi vagy listás)	Vizsgált szervezetek száma, az adott időszakban
Friss zöldség és gyümölcs termesztés, csomagolás	listás alapszint	10
Élelmiszercsomagolás	listás alapszint	5
Élelmiszerforgalmazás	listás alapszint	6
Élelmiszerraktározás	listás alapszint	2
Élelmiszergyártás	listás középszint	91
Élelmiszergyártás	jogi	43

Az ellenőrzési lista tartalmi elemei

Egy egységes ellenőrző lista összeállítása nem egyszerű feladat. Sok szempontot kell figyelembe venni, mint például az ellenőrzés célja, a vállalkozás mérete, a vállalkozás tevékenységi területe (gyártás, raktározás, nagykereskedelem stb.), valamint az élelmiszerbiztonsági veszélyek kockázata. A megbízás során nem állt módunkban semmilyen változtatást vagy javaslatot tenni, mert a kereske-

delmi láncok nemzetközi központjai határozzák meg a kérdéslistas elemeit. Két fő csoportot kellett elkülöníteni. Egyrészt ún. „basic” alapszintű ellenőrzést végeztünk a friss zöldség-gyümölcs termesztők esetében, illetve a nagyon alacsony élelmiszerbiztonsági kockázatot képviselő területeken, amennyiben a megbízó így rendelkezett. Másrészt ún. „intermediate” középszintű ellenőrzés történt az esetek túlnyomó többségében, ahol minden témakört értékelni kellett, vagyis mind az alapszintű, mind a középszintű követelmények teljesülését is pontoztuk. Az ellenőrzési lista jellegéből adódott, hogy egy középszintű értékelés adott százalékos eredménye nem feltétlenül egyezett meg számszakilag az alapszintű kérdésekre adott válaszok százalékos eredményével (lásd 2. táblázat). Emellett kizárásokat is lehetett alkalmazni a vizsgált tevékenységre szabottan, így az összpontszám csökkenésével valósult meg a teljesülési arány összehasonlíthatósága más szervezetek eredményeivel. Kizárást alkalmaztunk például olyan forgalmazók esetében, ahol a tevékenység az ún. „broker” tevékenységet fedte le, így a nyomkövetés és krízismenedzsment rendkívül fontos terület volt, de a raktározás vagy az épület minőségi követelményeit nem lehetett vizsgálni.

Az ellenőrzési lista tartalmi jellegű elemzését a 2. táblázat mutatja be. A kérdéseket az ellenőrzési lista készítői 3 fő szakmai területbe sorolták be:

- Az élelmiszerbiztonsági, illetve minőségirányítási rendszer témakör keretében vizsgálták a vezetőség elkötelezettségét, a szervezet célhoz kötött felépítését, szabályozottságát, a dokumentumok és feljegyzések kezelését és – mint kiemelten fontos szempontot – a termékspecifikációk kezelését, naprakészen tartását, valamint a nyomkövetési rendszer felépítését, részletességét.
- A „Jó higiéniai és gyártási gyakorlat” témakörbe kerültek a jogszabályi alapoknak való szigorú megfelelések (épület, személyi higiénia, hulladékkezelés vagy akár a vízminőség kérdése).
- Az élelmiszereredetű veszélyek ellenőrzése témakör csak a középszinten várta el a HACCP elveinek való pontos megfelelést és termékvédelem kérdéskörének értékelését, azonban már alapszinten is az élelmiszereredetű veszélyek ellenőrzését ún. „KO” minősítésű kérdésekkel tárta fel elvárva a veszélyelemzést és a kockázatbecslést is.

2. táblázat: A kérdéslista vizsgálati terület és pontszám szerinti megoszlása

Vizsgált terület	Adható pontszám	Pontarány az összes pontszámhoz viszonyítva		KO követelményre vonatkozó kérdések száma
		Pontarány	%	
Alapszintű ellenőrzések során				
Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer (Alapszint)	100	100/260	38,5	4
Jó Gyártási Gyakorlat (Alapszint)	120	120/260	46,2	1
Élelmiszereredetű veszélyek ellenőrzése (Alapszint)	40	40/260	15,3	6
Középszintű ellenőrzések során				
Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer (Alapszint+Középszint)	100 + 180	280/580	48,3	4+2
Jó Gyártási Gyakorlat (Alapszint + Középszint)	120 + 100	220/580	37,9	1
Élelmiszereredetű veszélyek ellenőrzése HACCP elvek és termékvédelem (Alapszint + Középszint)	40 + 40	80/580	13,8	6+8

A 2. táblázatban látható az egyes részterületekre adható összpontszám, és megállapítható a részterületek értékelési aránya. Alapszinten a Jó Gyártási Gyakorlat, míg középszinten az irányítási rendszer kap nagyobb hangsúlyt az értékelésben. Emellett azonban bizonyíthatóan mégis az élelmiszerbiztonsági veszélyek ellenőrzése a legerősebb minősítő terület, mivel a harmadik kérdéskör ellenőrzésben elfoglalt arányától függetlenül, itt a legnagyobb a KO jellegű kérdések száma, vagyis itt a legerősebb a magas szintű (20 és 15 pontos) teljesülési kényszer.

Az értékelések tartalmi minősítése

Az auditorok számára nehéz kérdés volt, hogy egy-egy témakörre adott válasz esetében mit értékeljen: a jó működést vagy a jól hangzó „dokumentációt”. Az auditorok között is ki kell alakítani összhangot az ilyen jellegű megbízások során. Ugyanis különbségek lehetnek az auditor személyéből, illetve szakmai vagy gyakorlati tapasztalatából adódóan abban a tekintetben, hogy a cég működését a kérdések betű szerinti értelmezésében vagy a tartalmi megvalósulásban keresi-e. Emellett megjelenik a megbízó igénye is. Nagyon

fontos előre tisztázni, hogy az ilyen típusú beszélgető auditok során a megbízható működést kell keresni, vagy erős hangsúlyt fektet a megbízó az értékelő kérdések szó szerinti megválaszolására és értékelésére. Ugyanis a megbízó számára lényeges szempont lehet, hogy akár különböző ellenőrző cégek vizsgálati eredményeit is össze lehessen hasonlítani a későbbiekben.

Mi a fontos: a dokumentáció megléte vagy a helyes szemlélet és a jól működő élelmiszerbiztonsági rendszer? Ha tanúsítással nem rendelkező szervezeteknél zajlik az audit nem célszerű a szabvány szerinti dokumentáció megkövetelése, mert nagy valószínűséggel nem vagy nem abban a formában fogjuk megtalálni, amit a kérdéslista megfogalmaz. A dokumentáció hiánya vagy hiányos volta miatt levont pontszám az értékeléskor torzít(hat)ja a szervezetről alkotott képet. Egyáltalán mit is nevezünk dokumentációnak, mennyire várjunk el formalizáltságot? Hogyan értelmezzük a feljegyzések és dokumentumok közötti különbséget, kell-e ezt hangsúlyozni, kell-e elvárni, hogy értsék és alkalmazzák ezt a különbséget?

Például egy szervezeti ábra hiánya nem befolyásolja minden esetben a termék biztonságát vagy a beszállítás megbízhatóságát és a termékminő-

séget. Ha a munkaköri leírásban megjelenik a felelősségi kör és hatáskör, az auditor számára ez azt bizonyítja, hogy meghatározták az egyes munkakörökhöz tartozó felelősséget. Mindig kérdés azonban az, hogy a leírt szabályozás a valóságban hogyan működik: Megfelel a munkakörben leírt felelősség a valóságban működő folyamatoknak? Erre kevésbé adnak útmutatást az auditori képzések; ehhez már szükséges az adott termelési területen megszerzett gyakorlat.

A célszerű és hatékony kérdéslista a tanúsítvánnyal nem rendelkező szervezetek esetében fontos, hogy rákérdezzen a „Jó gyártási és higiéniai gyakorlat”-ra, segítse az auditort az élelmiszerbiztonsági rendszer elemeinek felismerésében, megtalálásában. Az auditornak kell működés közben meglátni az irányítási rendszert, még akkor is, ha a cég úgy nyilatkozik, hogy nincs élelmiszerbiztonsági irányítási rendszere. A szöveges szakértői véleményben megszületett 43 auditértékelés minden esetben tisztázta, hogy a vizsgált szervezetnek van-e bármilyen rendszere. Amennyiben nem volt tanúsított rendszer, értékelte a működés feljegyzésekkel való alátámasztottságát, bizonyíthatóságát, értékelte a „dokumentációs” rendszert.

Jellemző hiányosságok a tanúsított rendszerrel nem rendelkező beszállítóknál

Általánosan megállapíthatjuk, hogy az általunk vizsgált szervezetek nagy többsége a „Jó higiéniai és gyártási gyakorlat” vonatkozásában alapvetően megfelelt az elvárásoknak. Ahol már ezen a területen is jelentős eltérések voltak, ott más szakmai területek is alacsony minősítést kaptak.

Az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer témakörben a nyomonkövetés, a vezetői elkötelezettség, a vevői panaszok kezelése általában megfelelt a követelményeknek. Ugyanakkor több szervezetnél hiányzott a rendszeres és főként egy akkreditált laboratóriumban elvégzett termékvizsgálat. Ezen területen sokan hagyatkoztak a kereskedelmi láncok által elvégzett vizsgálatokra. Tény, hogy termékeik ezeken a vizsgálatokon megfelelték. A beszállítóik értékelésére vonatkozó kérdést sok esetben nem is értették a vizsgált szervezetek, hiszen csak azal dolgoztak együtt, akik számukra megfelelő módon és az elvárt minőségben tudott szállítani. A képzés szintén egy nehezen értelmezhető

témakört jelentett a tanúsított rendszerrel nem rendelkezőknél, mivel mindennapi szinten megvalósuló kérdésnek tekintették a betanítást, ezen túlmenően viszont a kisebb cégeknek általában nem volt pénzügyi fedezete a képzésre, oktatásra, vagy akár egy szakirányú végzettségű munkatárs foglalkoztatására.

Az élelmiszereredetű veszélyek ellenőrzése témakör elemzése során tisztában kell lennünk azzal, hogy Magyarországon 1998 óta kötelező a HACCP módszer alkalmazása és az élelmiszerbiztonsági rendszer bevezetése az élelmiszervállalkozók körében. Természetesen a megvalósítás azután lehet jó vagy kevésbé jó.

A továbbiakban bemutatunk három fontos – és még a tanúsított rendszerrel rendelkező szervezetek esetében is sok hiányosságot vagy értelmezési problémát érintő – tématerületet.

Allergének kezelése, mint élelmiszereredetű veszély

A kereskedelmi láncok a beszállítóval való szerződés véglegesítése előtt termékspecifikáció kitöltését várják el, amelyben évek óta szerepel olyan pont, ahol a termékben lévő és a környezetben előforduló vagy csak az alapanyagok szennyezettségéből adódó allergéneket fel kell sorolni. Ennek ellenére azt tapasztaltuk, hogy a cégek többsége nem érti és nem is ismeri az élelmiszereredetű allergének komoly egészségügyi kockázatát; így képtelen azok megfelelő kezelésére. A legnagyobb hiányosság az, hogy nem mérik fel gyártási tevékenységük során a valós keresztzsennyezési lehetőségeket, valamint sok esetben nem bizonyítható a tisztítási folyamatok hatékonysága (nem csak allergén, hanem sokszor más szempontból sem).

Krízismenedzsment rendszer kiépítettsége

Az ún. krízismenedzsment néhány éve került be az európai központú élelmiszerszabványokat készítő szervezeteknél ezek témakörébe. Az általunk vizsgált kérdéslista alapszinten tartalmazza ezt a követelményt. Ha alaposabban megvizsgáljuk, akkor több tématerület érintett: terméknnyomonkövetés, termék visszavonási és visszahívási rendszer, valamint a termékközpontú vészhelyzetek kezelése. Mit ér egy jó nyomonkövetési rendszer, ha nem készül éves nyomonkövetési teszt? Ha nem

végeznek rendszeres tesztet, akkor van-e értelme a krízismenedzsment néven vezetett rendszernek? Ma még számos cég nem követi a csomagolóanyagot a terméktétellel együtt, így nem kerül be a nyomkövetési rendszerbe, és egy esetleg csomagolóanyag visszahívás során alig határozható meg a visszahívandó élelmiszertermék tételek száma. A tesztek elmaradása vagy felületes, nem eléggé alapos elvégzése sem ad lehetőséget arra, hogy feltárják az esetleges hiányosságokat. Arról már csak az igazán nagy cégeknél lehet beszélni, hogy egyáltalán mérik-e egy visszahíváshoz szükséges adatfeltárás időtartamát, képesek-e valóban akár 4 óra alatt választ adni a konkrét terméktételekről, amelyek érintettek lehetnek egy esemény során.

A krízismenedzsment keretében mindenképpen alkalmazni kell az FDA „Recall” menedzsment előírásait, ahol nemcsak az értesítési láncot kell egyértelműen megnevezni, és éjjel-nappal hozzáférhető telefonszámokat biztosítani, hanem előre el kell készíteni egy visszahívási (akár csak visszavonási) formalevelet is. Ez ma még Magyarországon feltételezhetően nagyon kevés cégnél áll rendelkezésre.

Kell-e krízismenedzsmentnek hívni, vagy kell egy egyértelmű felelős, aki érzi és tudja, hogy mi a feladata? Hiszen a vállalkozás érdekei is előtérbe kerülhetnek. Hogyan lehet megtalálni azt a személyt, aki képes megfelelő módon háttérbe szorítani az üzleti érdeket és felismerni, hogy valós veszélyhelyzet alakult ki, és lépni kell? Ha a reklamációk mindig csak kereskedelmi jellegűek, hol a garancia arra, hogy bárki észreveszi-e az esetleges valós élelmiszerbiztonsági problémát?

Termékvédelem kiépítettsége

A „food defense” témakör az élelmiszer-láncban fellépő bármely szándékos élelmiszer-szennyezés elleni védelmet jelenti. Ez a tématerület nem túl régen került be az élelmiszerbiztonsági szabványok kötelezően vizsgálendő szempontjai közé. A magyarországi társadalmi, kulturális és vallási környezetben egyelőre nehezen értik a cégek ennek fontosságát. A bérelt munkaerő alkalmazásával, illetve a határozott idejű munkaszerződések elterjedésével egyre inkább előtérbe kerülhet a szándékos károkozás témaköre. Jelenleg a vagyonvédelem és a munkabiztonsági beléptető, va-

lamint egyéb rendszerek (alkoholos befolyásolt-ság ellenőrzése, táskák és autók csomagtartójának belépéskori ellenőrzése, tiltott anyagok listája, a munkahelyi étkezés a gyártástól elzárt területen történő megoldása stb.) megszervezése sok esetben elegendő megelőzés lehet a szándékos károkozás kizárására. Ugyanis a vizsgált szervezeteknél az üzemi területek zártsága, védettsége, a közeli környezetből egymást ismerő munkavállalók alkalmazása és egyéb körülmények figyelembe vétele nem indokolta, hogy jelentős hiányossággént értékeljük az esetleges rendszer jellegű szemlélet vagy a vonatkozó dokumentáció, illetve ellenőrzési rendszer hiányát.

Ki kell emelni, hogy ez a tématerület a vállalkozások számára a későbbiekben kiemelt jogszabási és titkosítási témakörre is válhat, hiszen egy ilyen kockázatértékelési rendszer kidolgozása akár ötleteket is adhatna olyanok számára, akik szándékos károkozásra készülnek.

Következtetések

Tapasztalataink alapján megállapíthatjuk, hogy a kérdéslista egy beszállítói audit során rendkívül fontos ahhoz, hogy azonos szempontok alapján legyünk képesek a beszállítókat értékelni, szükség esetén rangsorolni is. Fontos azonban, hogy az auditorok mennyire képesek egymással együtt gondolkodni, hasonló értékrendszerrel és tapasztalati háttérrel rátekinteni a vizsgált cégekre. Minden élelmiszerbiztonsági audit során az a legfontosabb szempont, hogy az auditor próbáljon meg arra választ találni – objektív bizonyítékok feltárása mellett –, hogy az adott vállalkozás képes-e és szándékozik-e a tőle elvárható módon biztonságos élelmiszert előállítani és forgalomba hozni.

Az ellenőrzési listák esetében rendkívül fontos a szükséges és elégséges tématerület felvetése, tárgyalása. Véleményünk szerint az általunk is alkalmazott listák megfeleltek az elvárt szakmai tartalomnak. A részletes tartalom azonban a valóságban már az auditor szakmai ismeretei által valósul meg. A kérdések megfogalmazása során azonban hátrányos lehet, ha a listák kérdései kifejezetten csak a dokumentumok meglétére kérdeznek rá, ahelyett, hogy eljárások, folyamatok, tevékenységek meglétét és a megvalósítás színvonalát vizsgálnák.

J. P. RUSSELL, ügyvezető igazgató, Quality WBT Center for Education, USA

Az audit programok felülvizsgálata és továbbfejlesztése az ISO 19011 szabvány útmutatása alapján

AZ ISO 19011:2011 – *Útmutató irányítási rendszerek auditálásához* című szabvány segítséget nyújt az audit programok lebonyolításához. A szabvány 5.6 pontja útmutatást ad az audit programok javításához, ugyanúgy, ahogy a szervezet valamennyi részlegétől elvárható a folyamatos fejlesztés.

A szabvány a következő megállapítással kezdődik: „Az audit program lebonyolításáért felelős személy köteles felülvizsgálni az audit programot abból a szempontból, hogy az mennyire felel meg saját céljainak” [1]. Az 5.2 pont – *Az audit program céljainak meghatározása* közli azon célok jegyzékét, amelyek az audit program alapját képezhetik, mint például: menedzsment követelmények, a folyamatok jellemzői és a szállítók értékelése.

Az audit program céljainak összhangban kell lenniük az irányítási rendszer politikájával és célkitűzéseivel, amellet meg kell felelniük a vevők és más érdekelt felek igényeinek [2]. Ha például a szervezet a biztonság javítását, a működő tőke költségeinek csökkentését, illetve a kapacitás és a hatékonyság növelését tűzi ki célul, akkor az audit program céljainak ugyanezekre az átfogó szervezeti és részleg célokra kell irányulnia.

Amennyiben a célok mérhetőek, könnyen meghatározható, hogy azok teljesülnek-e vagy sem. A program hatásosságát [3] az jelzi, hogy a tervezett célkitűzések milyen mértékben realizálódnak, és hogy a tervezett eredményeket mennyire sikerült elérni. Létezhetnek olyan célok is, amelyek a projektek teljesítésére, továbbá az eredményekre vagy az outputokra vonatkoznak. Az audit programok hatásosságát azon lehet lemérni, hogy milyen mértékben sikerült megvalósítani az audit program célkitűzéseit.

A szabvány nem határozza meg az audit program felülvizsgálatának gyakoriságát. A programokat általában évente vagy félévente szokták felülvizsgálni, de más tényezők, mint például a

változások, a bonyolultság vagy a kockázat gyakoribb időközönként is szükségessé tehetik az audit program felülvizsgálatát. Az audit program célkitűzéseinek megvalósítását esetleg ugyanolyan gyakorisággal lehet áttekinteni, mint a szervezet fejlődését. Magától értetődik, hogy a felülvizsgálatot ugyanannak a személynek kell vezetnie, aki az audit programért is felelős.

A továbbiakban a szabvány leszögezi: „Az audit program felülvizsgálata során szerzett tanulságokat inputként kell felhasználni az audit program folyamatának szüntelen tökéletesítéséhez” [4]. Ez a megállapítás azt foglalja magában, hogy az audit program felülvizsgálatának egyik kimenetét a tanulságok leszűrése képezi. Fel kell jegyezni tehát ezeket a tanulságokat, amelyekre a szervezet így bármikor hivatkozhat. A tanulságok, illetve a levont következtetések között egyaránt megtalálhatók a tennivalók és azok a dolgok is, amelyeket nem szabad megtenni; e tanulságok alapján – amennyiben fejlesztésre vagy javításra van szükség – lehet kezdeményezni a meglévő rendszer módosítását.

A szabvány további részében az egyes auditok lebonyolításáról szóló rész rámutat arra, hogy az audit során szerzett tanulságokat bele kell foglalni az auditált szervezet folyamatos fejlesztési programjába. Ez különösen fontos a belső audit programoknál. Az egyes belső vagy külső auditoknál a fejlesztési lehetőségek akár tanulságként is értékelhetők.

A felülvizsgálókra vonatkozó előírások

A következőkben a szabvány felsorolja a felülvizsgálat tárgyát képező területeket az alábbiak szerint:

1. Eredmények és irányzatok. Az audit program menedzsmentnek figyelemmel kell kísérnie

a kitűzött célok felé haladás objektív mérésének eredményeit. Általában léteznek különböző típusú elemzések a pozitív és a negatív trendek meghatározására. Kitűzött cél lehet például az utazási költségek csökkentése X%-al e-audit vagy távoli audit programok végrehajtásával, illetve az audit team teljesítménye konzisztenciájának és hatékonyságának javítása.

2. Az audit program eljárásoknak való megfelelés. Az audit program vezetése gondoskodik a saját politikájának, eljárásainak és követelményeinek való megfeleléséről, mivel ez a legfontosabb kötelessége. Ezt nevezhetjük „sétálva beszélgetésnek”.

3. Az érdekelt felek igényeinek és elvárásainak kibontakozása. Ide tartozhatnak a vevőtől, az auditoroktól és az auditált szervezetektől, az ügyfelektől, a törvényhozóktól és más érdekelt felektől kapott visszajelzések. További visszajelzések érkezhettek az egyedi auditokból, az egyes részlegeknél megtartott munkaértekezletekről, a legfelső vezetéstől és a szabályozó hivatalok észrevételeiből.

Véleményem szerint az észrevételek és a visszajelzések összegyűjtéséhez formális módszerekre van szükség. Még mindig sok olyan szervezet létezik, amely igyekszik elkerülni a saját teljesítményére vonatkozó visszajelzéseket, hogy ne kelljen ilyen kérdésekkel, panaszokkal és problémás dolgokkal foglalkoznia.

4. Az audit programról készített feljegyzések. A következő területekről lehet indokolt információt vagy adatokat feljegyezni: audit jelentések, helyesbítő lépések és helyzetjelentések, javítási lehetőségek, megállapítások, továbbá az egyes auditorok, illetve az audit team teljesítménye. A feljegyzések többek között az olyan projektek megvalósulását demonstrálhatják, mint például az oktatás korszerűsítése, az audit szolgáltatások kiterjesztése, illetve az ellátási lánc menedzsment program hatékonysága.

5. A kockázatokkal kapcsolatos intézkedések hatékonysága. Ebből a szempontból csak az audit program menedzsmenthez kapcsolódó

kockázatokat kell figyelembe venni. Ehhez előbb azonosítani kell az audit program kockázatait, azok értékelését és az elkerülésük érdekében, illetve a nemkívánatos kimenetek előfordulási valószínűsége csökkentése érdekében tett intézkedéseket. A felülvizsgálónak arra kell figyelmenlennie, hogy vajon folyamatosan hatásos-e a kockázatkezelés. A szabvány 5.3.4 pontja értelmében a következő tényezők hordozhatnak audit program kockázatot: a nem megfelelő tervezés, az auditor kiválasztása és kompetenciája, a kevésbé hatékony kommunikáció, a feljegyzések helytelen kontrollja, valamint a teljesítmény megfigyeléséhez használt mércék és mérőszámok alkalmatlansága.

6. Bizalmas ügykezelés és információbiztonság. A bizalmas ügykezelés azt jelenti, hogy csak kevesen férhetnek hozzá az információhoz, amelynek nem szabad a közvélemény tudomására jutnia. Minden időben az audit program menedzsment felelős a bizalmas dokumentumok és információ megőrzéséért. Ide tartozhat a hozzáférés korlátozása és az elosztás kontrollálása, továbbá a törvényi vagy verifikációs célokból szükségtelen bizalmas információ törlése vagy megsemmisítése.

A papírmunka kizorítására és az elektronikus információszolgáltatásra irányuló modern erőfeszítések újabb kihívásokat vetnek fel az információvédelem és az illetéktelen hozzáférés megakadályozása tekintetében. A számítógépes világot megelőzően a bezárt szobák és páncélszekrények jelentették a biztonságot. A számítógépeknél azonban internetes biztonsági szoftvekre, tűzfalakra, titkosított (kódolt) üzenetekre és jelszókra van szükségünk az információvédelemhez.

A szabvány előírja: „Az audit program menedzseléséért felelős személy köteles felügyelni a program végrehajtásának teljes folyamatát” [5]. Nem véletlenül használja a szabvány a *személy* szót egyes számban: ezzel ugyanis azt jelzi, hogy csak egyetlen személy legyen felelős az audit programért. A különböző audit szolgáltatásokért (ellátási lánc, belső auditok, termék- és folyamat auditok, megfelelőségi és menedzsment auditok) természetesen más-más menedzsment lehetnek

felelősek, akik azonban egyetlen személy felé tartoznak jelentési kötelezettséggel.

A felülvizsgálat eredményei és más inputok alapján az audit programért felelős személynek „azonosítania kell a javításra váró területeket” [6]. A szabvány ugyan nem követel ezzel kapcsolatos feljegyzéseket, de én azt hiszem, nem rossz, ha a javítandó vagy fejlesztendő területeket is belefoglalják az audit dokumentációba.

„A programot szükség esetén módosítani kell” [7] – mondja a szabvány fent már idézett mondatának második fele. Magam is azt hiszem, hogy ha valóban léteznek fejlesztendő területek, akkor a programot módosítani vagy változtatni kell. Egy változatlan rendszer vagy folyamat mellett ugyanis mindig ugyanazt az eredményt fogjuk kapni, bár nem minden változás vezet javuláshoz. A rendszeres megfigyelés mellett időnként értékelni kell a változásokat.

Munkakörnyezetünk állandó változásban van. Csak akkor lehetünk hatékonyak, ha mindig ráhangolódunk a változásokra és szükség szerint alkalmazkodunk is azokhoz. A szabvány 7.4, 7.5 és 7.6. pontjában foglaltak szerint az audit programért felelős személynek „figyelemmel kell kísérnie az auditorok folyamatos szakmai fejlődését” [8]. A 7. pont a menedzsment rendszer auditorainak illetékességét és értékelését tárgyalja. A 7.4, a 7.5 és a 7.6 pontok az auditorok értékelési módszereinek helyes megválasztásával, az auditorok értékelésének lefolytatásával, továbbá az auditori kompetencia fenntartásával és továbbfejlesztésével foglalkoznak.

Az auditorok folyamatos szakmai fejlődésének biztosításához saját módszereket és eljárásokat kell kifejleszteni. Ide tartozhatnak a különféle audit technikákat ismertető továbbképzések, valamint az ASQ, illetve a RABQSA minőségügyi auditor tanúsító vizsgákra történt felkészítés.

Az elszámoltathatósági követelmény záróakordjaként a pont utolsó előírása így szól: „az audit program felülvizsgálatának eredményeit jelenteni kell” [9] a legfelső vezetés felé. A cselekedeteinkért való elszámoltathatóság jó dolog: így mindig tudatában vagyunk a prioritásoknak, és elkerüljük a félreérthető kommunikációt is.

Az ISO 19011 szabvány előírásain túlmenően a felső vezetés számára készített jelentésbe belefog-

lalható az is, hogyan befolyásolta az audit program a szervezeti kockázatokat, illetve mennyiben járul hozzá a szervezeti teljesítmény javításához. Számos szervezetnél az audit program képezi a minőségügyi, a környezetközpontú és a biztonsági menedzsment rendszerek felülvizsgálatának és továbbfejlesztésének legfőbb eszközét. A vezetésnek tisztában kell lennie azzal, hogyan szuperál az audit program és milyen előnyei származnak abból a szervezetnek.

Döntő fontosságú az audit folyamat teljesítményének felülvizsgálata, amelynek során rá kell mutatni az erősségekre és a gyengeségekre. Tegyük meg a szükséges intézkedéseket ahhoz, hogy a jó úton maradjunk és ne ijedjünk meg a változtatásoktól sem a program hatékonyságának, illetve a szervezet előnyeinek javítása érdekében.

Referenciák és megjegyzések

1. International Organization for Standardization, *ISO 19011:2011 – Guidelines for auditing management systems* [Útmutató irányítási rendszerek auditálásához].
2. Interested party is a person or group having interest in the performance or success of an organization, as stated in *ISO 9000:2005 – Quality management systems – Fundamentals and vocabulary*, [Minőségirányítási rendszerek. Alapok és szótár], clause 3.3.7.
3. Effectiveness is the extent to which planned activities are realized and planned results achieved, as defined in *ISO 9000:2005 – Quality management systems – Fundamentals and vocabulary*, [Minőségirányítási rendszerek. Alapok és szótár], clause 3.2.14.
4. International Organization for Standardization, *ISO 19011:2011 – Guidelines for auditing management systems* [Útmutató irányítási rendszerek auditálásához], lásd 1.
5. Ugyanott
6. Ugyanott
7. Ugyanott
8. International Organization for Standardization, *ISO 19011:2011 – Guidelines for auditing management systems* [Útmutató irányítási rendszerek auditálásához], clause 7.
9. Ugyanott

(J.P. Russell: Checking the Checkers. Quality Progress, September 2013, pp. 54-55.)

Fordította: Várkonyi Gábor

DEBRA M. HAY HAMPTON, President of Cornerstone Engineering, Training and Consulting, USA

ISO 9001 revision focuses on reducing risk and applying the process approach

In 50 Words Or Less

- The committee draft of ISO 9001:2015 is significantly different from ISO 9001:2008, and includes new terms and clause structure.
- To meet the requirements of the revised standard, most organizations will need to establish a process to reduce risk and formally apply the process approach within their management systems.

THINGS WE'VE COME to expect in our international standards are missing in the version of ISO 9001 currently under development. Based on the committee draft (CD), ISO 9001:2015 is significantly different from ISO 9001:2008. Requirements for a quality manual and for documented procedures are absent, as is the preventive action clause.

One sentence in section 7.5.1 tells you what documents are required: „The organization's quality management system (QMS) shall include documented information required by this international standard and documented information determined by the organization as being necessary for the effectiveness of the QMS.”

While the ISO 9001:2015 CD was released June 3, 2013, changes are still probable. The foreword of the draft says the transfer from 2008 to the new standard is expected during a three-year period, giving organizations plenty of transition time.

Know thyself

ISO 9001:2015 requires that an organization determine its strategic direction. This is the opening to the requirements of the standard. While the goal of the new standard is that it becomes more applicable to service industries, this requirement, if embraced, will prompt any organization to examine itself and determine „its strategic direction and what is affecting its ability to achieve the in-

tended outcome(s) of its QMS.” (1) Most organizations have addressed this, but it has not been a requirement in the past.

The 2015 standard also introduces a new term, „documented information,” to describe the requirements for physical evidence (electronic or hard-copy media). Documented information is defined as „information required to be controlled and maintained by an organization and the medium on which it is contained.” The 21 documented information requirements are listed in Table 1. (2)

Table 1. Documented information requirements

Clause	Requirement for documented information	Clause	Requirement for documented information
4.3	Scope.	8.5.1	Evidence of application of development processes, the outputs and their suitability.
5.2	Policy.	8.6.1.a	Information that describes the characteristics of the goods and services.
6.2	Quality objectives.	8.6.1.c	Information that describes the activities to be performed and the results achieved, 8.6.2 traceability requirements.
7.1.4	Evidence of fitness for use of monitoring and measuring devices.	8.6.6	Results of the review of changes, personnel authorizing the change and any necessary actions.
7.2	Evidence of competence.	8.7	Person authorizing release of goods and services for delivery to the customer.
8.1	Documented information to the extent necessary to have confidence the processes have been carried out as planned.	8.8	Nature of nonconformities and any subsequent actions including concessions obtained.
8.2.3	Evidence of the review of requirements of goods and services prior to commitment to supply.	9.1.1	Evidence monitoring and measuring has been carried out in a manner that is consistent with monitoring and measurement requirements.
8.2.3	When amendments are made, evidence of relevant personnel are made aware of the changed requirements.	9.2	Evidence of the implementation of the audit program and the audit results.
8.4.2	Results of evaluations of external providers (suppliers).	9.3	Evidence of the results of management reviews.
8.4.3	Documented information to be provided to external providers.	10.1	Evidence of the nature of nonconformities and actions taken and results of corrective action.
8.4.3	Documented information describing the results of monitoring of external providers.		

Significant changes

ISO 9001:2015 was redrafted to be more generic and easily applicable to service industries. The term “product” is replaced by “goods and services,” meaning deliverables for the customer. Note, this proposed change is currently being reviewed and might not be made.

According to the introduction to the draft, the prescriptive nature of the standard is reduced in the revision. Some requirements, such as control of monitoring and measuring devices, are less prescriptive, while others are more prescriptive, such as the requirement, “determining the scope of the QMS.” The 2015 version defines what must be included in the scope.

Two new clauses have been introduced relating to the context of an organization: Clause 4.1—Understanding the organization and its context, and Clause 4.2—Understanding the needs and expectations of interested parties. The intent of these two clauses is to require an organization to determine the issues and requirements that can affect the planning of a QMS and can be used as an input into developing a QMS. Note that a discussion is continuing among those writing the standard regarding the renumbering of the clauses and requirements, as well as the use of the words “interested parties.”

The process approach was promoted in ISO 9001:2008. The proposed revision makes the process approach more explicit. Clause 4.4.2—Process approach specifies requirements.

The term “preventive” is not in the 2015 revision. The reason is that the key purpose of a formal management system is to act as a preventive tool, and determining risks is preventive. Clause 4.1 requires determining the risks and opportunities that must be addressed to ensure a QMS can achieve its intended outcome. Clause 6.1 requires prevention or reduction of undesired effects and achievement of improvement. These two clauses cover the concept of preventive action and expand the view to consider risks and opportunities.

Documented information requirements replace document and record requirements, affording more flexibility in how requirements are met.

External provision of goods and services, addressed in clause 8.6, combines previous requirements for outsourced processes and purchasing in the 2008 version. A risk-based approach is required to determine what must be done to ensure

externally provided goods and services meet requirements.

In ISO 9001:2015, the words “continual improvement” are replaced by “improvement.” Improvement is never finished and is a pursuit, making the word “continual” unnecessary. Found only once in the 2008 version, “nature” is used often in the 2015 revision. References to nature include:

- Clause 8.5.1.a: “The nature, duration and complexity of the development activities.”
- Clause 8.5.1.e: “The nature of the goods and services to be developed and potential consequences of failure.”
- Clause 8.6.5: “The nature and intended lifetime of goods and services.”
- Clause 8.2: “Nature of the nonconformity and its effects.”
- Clause 8.8: “Nature of nonconformities and any subsequent actions.”
- Clause 10.1: “Nature of nonconformities and any subsequent actions.”

While it’s referenced, nature is not defined in the draft of ISO 9001:2015. The Merriam-Webster Online Dictionary defines nature as “the inherent character or basic constitution of a person or thing.” (3)

To meet the requirements of 2015, significant changes for most management systems will be to establish a process to reduce risk and to formally apply the process approach.

Risk identification and mitigation

Risk identification and mitigation requires a systematic, methodical approach to determining risks and incorporating methods to address them. Our understanding of addressing risk management is governed by a family of standards, including:

- ANSI/ASSE Z690.1-2011 — Vocabulary for risk management (U.S. adoption of ISO Guide 73:2009). (4,5)
- ANSI/ASSE Z690.2-2011 — Risk management principles and guidelines (U.S. adoption of ISO 31000:2009). (6,7)
- ANSI/ASSE Z690.3-2011 — Risk assessment techniques (U.S. adoption of ISO/IEC 31010:2009). (8,9)

Process approach

The requirements for applying the process approach have moved from being hidden in the

shadows of ISO 9001:2008, clause 4.1, to being a key emphasis in ISO 9001:2015. ISO 9001:2008, Clause 4.1—General requirements was often not seriously addressed by organizations. The 2015 revision emphasizes the process approach in clause 4.4.2, and it cannot be overlooked.

ISO 9001:2015, Clause 4.4.2—Process approach requires determining the inputs required and outputs expected, risks of conformity of goods and services, and customer satisfaction if unintended outputs are delivered or process interaction is ineffective. It requires organizations to assign responsibilities and authorities. ISO 9001:2015 replaces “monitor, measure and analyze” with “monitor, analyze and change.”

Clauses

Eight clauses of ISO 9001:2008 are replaced by 10 clauses in ISO 9001:2015, per the CD. ISO 9001:2008’s eight clauses are:

1. Scope.
2. Normative references.
3. Terms and definitions.
4. QMS (documentation requirements for the QMS).
5. Management responsibilities.
6. Resource management.
7. Product realization.
8. Measurement, analysis and improvement.

The change to 10 clauses doesn’t mean the revised standard adds categories, as you might expect. Instead, it mostly reorders and categorizes its content differently by separating and expanding existing clauses. The 10 clauses in ISO 9001:2015 are:

Clause 1 — Scope; Clause 2 — Normative references; and Clause 3 — Terms and definitions. Beginning clauses of the new standard reflect little change, the only one being removal of the word “continual” from continual improvement.

Clause 4 — Context of the organization. This clause requires examination of the organization and its context, including thinking of the needs and expectations of interested parties, determining the scope of the QMS and requiring the process approach.

Clause 5 — Leadership. A first in an ISO 9001 standard, ISO 9001:2015 charges top management with accountability in the section for organizational roles, responsibilities and authorities. The

CD states: “Top management shall be accountable for the effectiveness of the QMS.”

Clause 6 — Planning. Organizations are required to plan to address risks and to achieve quality objectives. This is the first time a quality management standard has ever addressed risk. This will require some learning for organizations and auditors unfamiliar with risk-based management systems.

Planning of changes is also a new concept for those unfamiliar with standards. ISO 9001:2015 requires an organization to plan and manage change in a systematic manner, identifying risks and opportunities while reviewing the potential consequences of the change.

Clause 7 — Support. Clause 7 reminds organizations that support is essential for success and must be managed. Infrastructure, process environment, monitoring and measuring devices, and knowledge needs must be determined, provided and maintained.

Knowledge is necessary for the operation of the QMS and its processes to ensure conformity of goods and services, and customer satisfaction. An assessment by the organization is required to determine what knowledge is needed. Knowledge must be maintained, protected and made available as necessary. The draft includes a requirement that organizations ensure the necessary additional knowledge needs are considered during change management.

Other requirements addressed in the support clause are competence, awareness, communication and documented information. In the 2008 version, a required record is necessary for education, experience, skills and training. In the 2015 revision, the documented information is “evidence of competence.”

Awareness relates to people doing work under the organization’s control. It’s required that they are aware of the quality policy, objectives, their contributions to the effectiveness of the QMS and the implications of nonconformance to requirements.

It is left open for the organization to determine the need for internal and external communication relevant to its QMS.

Documented information is addressed in subsection requirements for creating and updating, and in requirements for controlling documented information.

Clause 8 — Operation. Operation planning and control emphasizes control of functions or processes of external providers. Previously referred to as outsourced processes, different words are used to describe requirements for determining customer requirements. The 2015 standard describes them as “determination of market needs and interactions with customers.” Determination and review of requirements follow similar requirements found in ISO 9001:2008, clauses 7.2.1 and 7.2.2.

Operational planning has its own subsection. The planning process requires “actions to identify and address risks related to achieving conformity of goods and services to requirements.” The note at the end of the section reminds organizations this is a quality plan.

Control of external provision of goods and services replaces the purchasing requirements. Development of goods and services replaces the design and development section in 2008. “Production of goods and provision of services” was the familiar “product realization” in 2008. Remember, that was a new term in 2000.

Few changes are made for production with the exception of some minor rearranging in the order of requirements. One new requirement is the need for “documented information that describes the characteristics of the goods and services” and “documented information that describes the activities to be performed and the results achieved.” These have never been spelled out in this manner before. Eventually, this will probably be a welcome addition.

In clause 8.6.1.i., the last requirement is “prevention of nonconformity due to human error, such as unintentional mistakes and intentional rule violations.” This requires that organizations mistake-proof production of goods and provision of services. Auditors and organizations must become knowledgeable about tools and methods to mistake-proof their processes. Absence of this is considered nonconformance.

Postdelivery activities are addressed separately from production of the goods or provision of services. The note at the end of the section explains postdelivery activities, and includes warranty provisions and contractual obligations.

Control of changes, release of goods and services, and nonconforming goods and services are

addressed at the end of the clause for operation. Control of changes reemphasizes and actually repeats words from the requirements for planning changes addressed in clause 6.

Clause 9 — Performance evaluation. Monitoring, measurement and analysis have been grouped with a new word, “evaluation.” Analysis did not apparently require evaluation. The word “evaluation” strengthens the requirements for monitoring and measurement. An organization must address requirements for what to monitor and measure, methods, when to perform, and when to analyze and evaluate. Documented information, as evidence of the results, must be retained. This brings to the forefront requirements to make the organization data driven.

The new version of ISO 9001 will bring positive change for management systems.

Customer satisfaction is reworded to reemphasize the need for understanding customer perceptions including customer feedback, views and perceptions of the organization and its goods and services. Internal audits and management review are part of the performance evaluation clause.

Clause 10 — Improvement. Nonconformity, corrective action and improvement are held for the last clause. The requirements for nonconformity are expanded. Previous versions of the quality management standards have not strongly encouraged addressing nonconformity as reactions to processes other than production processes. The 2015 version of the quality management standard uses wording to emphasize “when a nonconformity occurs, the organization shall react to the nonconformity.”

A nonconformity, by definition, is a lack of meeting requirements. Should a procedure, work instruction or some other planned arrangement not be followed, a nonconformity will have occurred. ISO 9001:2015 requires organizations to address and react to this type of nonconformity. As with the 2000 and 2008 versions of ISO 9001, an evaluation can occur if further action is needed. If it is necessary to prevent reoccurrence, causes must be found. The 2015 standard requires “changes to the QMS, if necessary.”

Thinking ahead

The new version of ISO 9001 will bring positive change for management systems. It strengthens requirements that have previously been implied, such as mistake-proofing, change management, risk management and the issuance of nonconformities when planned arrangements aren't followed. The 2015 standard is possibly more prescriptive in these areas, with less left to interpretation. The path outlined by the new standard, if embraced by an organization, will lead to a better understanding of meeting customer expectations and protecting its efforts.

It will be hard work to learn the new words and phrases. The clauses aren't arranged in the same way. Is it an improvement over 2008? Yes, unequivocally, but change is never easy, even when it is for the better. ISO 9001:2015, nevertheless, is a step forward that should be embraced.

Not all changes are covered in the scope of this article. It is the beginning of learning what has changed. Just as ISO 9001:2008 was still revealing applications of its requirements years after being published, the 2015 version also will open eyes slowly as precepts come into the light.

Whether or not you stand in support of the 2015 standard, it is another chapter in the pursuit of excellence that drives the profession of quality management. ISO 9001:2015 is still in draft version, with many meetings still scheduled between

now and the final adoption. Change is possible to anything and everything in this article, which discusses the CD, but it's not too early to begin thinking about what might be coming.

References sand note

1. International Organization for Standardization, Committee Draft, ISO 9001:2015 – Quality management systems – Requirements, June 3, 2013.
2. View a version of Table 1 that compares documented information requirements in ISO 9001:2008 with the requirements in ISO 9001:2015 at <http://bit.ly/ISO9001requiredocs> (case sensitive).
3. Merriam-Webster Online Dictionary, "Nature," www.merriam-webster.com/dictionary/nature.
4. American National Standards Institute and American Society of Safety Engineers, ANSI/ASSE Z690.1-2011 – Vocabulary for risk management.
5. International Organization for Standardization, ISO Guide 73:2009 – Risk management – Vocabulary.
6. American National Standards Institute and American Society of Safety Engineers, ANSI/ASSE Z690.2-2011 – Risk management principles and guidelines.
7. International Organization for Standardization, ISO 31000:2009 – Risk management – Principles and guidelines.
8. American National Standards Institute and American Society of Safety Engineers, ANSI/ASSE Z690.3-2011 – Risk assessment techniques.
9. International Organization and International Electrotechnical Commission, ISO/IEC 31010:2009 – Risk management – Risk assessment techniques.

QUALITY PROGRESS, March 2014, pp. 38-43

A fenntartható jövőért

Az 1992. évi Riói Konferencia így határozta meg a fenntarthatóság fogalmát: „a fenntartható fejlődés képes kielégíteni a jelen szükségleteit anélkül, hogy veszélyeztetné az eljövendő generációk arra vonatkozó képességét, hogy azok is kielégíthessék majd saját szükségleteiket”. Ez a definíció három nagy, általános pillérre támaszkodik, ezek: a környezet, a társadalom és a gazdaság. Az élelmiszer szektorban ez az alap kiegészül olyan speciális szempontokkal, mint az emberi egészség, az állatjóllét, a kulturális hagyományok, a társadalmi igazságosság kérdése és a politika. A civil szervezetek gyakran sajátágosan értelmezik a fenntarthatóság fogalmát, amire jó példa a SlowFood mozgalom vagy a Slow Europe kampány. Ezek a törekvések azonban soha sem mehetnek az élelmiszerbiztonság rovására, mint ahogy az USA egyes tagállamaiban (Georgia, Wyoming) javasolták, mentességet kérve a kistermelők számára az élelmiszerbiztonsági követelmények alól, így akarván növelni versenyképességüket a helyi piacokon. A jövő legvalószínűbb útja az lehet, hogy a lokálisan megtermelt javak globálisan, tehát a világ minden részén a fogyasztók rendelkezésére álljanak, de olyan áron, amely elismeri a helyi termékek egyedi értékét és kompenzálja azok előállításának ráfordításait. Egy jól kiegyensúlyozott világgazdaság keretében a mezőgazdaság a fejlődés kulcsfontosságú tényezője lehet! A földrajzi jelölések kulcsszerepet játszhatnak abban, hogy a lokális termékek – mint a speciális szükségletek kielégítői – elismerést szerezzenek a piacon. Eljött az ideje és egy-két évtizeden belül várhatóan meg is valósul, hogy nagyobb támogatásban részesüljön a helyi és a minőségi mezőgazdaság. Mivel a helyi (lokális) élelmiszerek szerepe egyre növekszik, nekünk is minden el kell követnünk a folyamat elősegítése érdekében.

QUALIGEO-EU (QUALIGEO honlap: <http://www.qualigeo.eu/HomeSearch.aspx>)

VG

Beszámoló a „Ki viszi át a Szakmát a túlsó partra?” szakbizottsági rendezvényről

Az EOQ MNB Közigazgatási és Szolgáltatási Szakbizottsága 2014. március 12-én az Óbudai Egyetemen közös délutáni rendezvényt tartott „Ki viszi át a Szakmát a túlsó partra? (Rendhagyó gondolatok a szakmaiság minőségéről, avagy annak hiányáról)” címmel. A rendezvény a „Pódiumbeszélgetések a Minőségről” című, a közelmúltban útjára indított szakértői sorozat részét képezte. Az esemény vendége *Horváth János*, a Miniszterelnöki Hivatal nyugalmazott helyettes államtitkára, az Informatikai Tárcaközi Bizottság ex-elnöke volt, aki rendkívül érdekfeszítő előadásában a generációk aktív együttműködésének tükrében vizsgálta a szakmai tudás továbbélésének, illetve fejlesztésének lehetőségeit. Az emberi életkor öröndes meghosszabbodásának (évtizedenként általában 1 év; Magyarországon az átlagéletkor jelenleg nőknél 78, férfiaknál 73 év) alapján vizsgálta azt a kérdést, hogyan lehetne a nyugdíjba vonulást követő, néha akár öngyilkosságba vezető frusztrációt csökkenteni a mindenki számára kedvező, szakmailag is tartalmas aktív életkor meghosszabbításával.

Hosszú szakmai karrierje alatt az előadó hatalmas mennyiségű tapasztalatra tett szert a közigazgatási szervezés és fejlesztés, a rendszerelmélet, valamint az államigazgatási informatika területén. A rendszerváltást követően az akkori Belügyminisztérium munkatársaként tevékenyen részt vett az új közigazgatási arculat és a közigazgatási kormányzati informatika kialakításában; ez elsősorban egységes rendszerek és egységes módszertan kidolgozását jelentette. Ez a munka óriási kihívást jelent és az informatika rendkívül gyors fejlődése miatt soha nem is lehet befejezni: jelenleg az önkormányzati rendszer

átalakítása zajlik. A modern informatikai eszközök (pl. SKYPE) bevonása nagy segítséget jelent az idős emberek aktív életkorának jelentős kitolásában is. Ne felejtjük el, hogy itt több mint 3 millió emberről van szükség, akik legnagyobb része bizonyos sértődöttséggel vonul nyugdíjba, mivel a munkás évtizedek alatt felhalmozott rengeteg tapasztalatot még szeretnék hasznosítani és kamatoztatni a társadalom számára. Ehhez nyújt segítséget az olyan értelmes célok meghatározása, mint a tudástranszfer, az iskola, a sport- és a szabadidős tevékenység és így tovább. Indokolt lehetne egy országosan működő egységes hálózat létrehozása, ami az 55 évesnél idősebb emberek nyugdíjas korra való felkészítésével és más speciális problémáival foglalkozna.

A lendületes előadást követően élénk vita bontakozott ki elsősorban arról, hogyan lehetne önfenn tartóvá tenni az idős emberek továbbképzését például az egyetemi infrastruktúra felhasználásával. Itt természetesen nem csupán szakmai programok jöhetnek szóba, hanem – és erre már vannak próbálkozások – különféle tanfolyamok is, például az egészséges életmódról vagy a nyelvtanulásról. Az előadó röviden ismertetett egy jól működő amerikai rendszert, ahol az oktatásban a tanár, a diák, az idős mentor és a szülők gyümölcsözően együttműködnek, miközben mind a négy szereplő számos előnyt élvez ebből a rendszerből. Az információáramlás elősegítéséhez általában új felállást és új szervezeti stílust kell bevezetni. Csak a megfelelő formát kell megtalálni ahhoz, hogy működőképes legyen valamiféle „Van értelme az életnek!” mozgalom.

Várkonyi Gábor

Beszámoló az EOQ MNB Környezetvédelmi és Fenntarthatósági Szakbizottság bemutatkozó rendezvényéről

Az EOQ MNB Környezetvédelmi és Fenntarthatósági Szakbizottságának bemutatkozó rendezvényére 2014. április 2-án, az EOQ MNB Képzési Központjában került sor.

A rendezvény levezető elnöke Tóth Attila, az EOQ MNB Környezetvédelmi és Fenntarthatósági Szakbizottság társelnöke volt. A kötetlen beszélgetés előtt a Szakbizottság témakörébe tartozó két előadás került megtartásra, a fenntartható fejlődés témája köré csoportosítva.

Filep Zoltán (a Wessling Hungary Kft. laboratórium vezetője) *Mindennapi levegőszennyezésünk, avagy mit lélegzünk nap mint nap* című előadásában a különféle, elsősorban az emberi egészségre és közérzetre ható levegőszennyezési problémákat vázolta fel. Ennek alátámasztására a Sick building syndrome (egészségtelen épület szindróma) problémáján keresztül bemutatta, mennyi légszennyező forrás vesz minket körül, amelyek különféle módon hatnak az érzékszerveinkre és a közérzetünkre is.

Előadásában felhívta a résztvevők figyelmét arra, hogy hány olyan vegyianyag vesz minket körbe, elsősorban a levegőn keresztül, amelyekről nem is tudunk, csak laboratóriumi vizsgálatokkal lehet ezeket kimutatni. Az is kiderült, hogy egyes anyagokkal éppen a közérzetünk és egészségünk javítása érdekében vesszük magunkat körbe, miközben azokból olyan vegyianyagok szabadulnak fel, amelyek mérgezőek ránk nézve.

A második előadó Dr. Szigeti Tamás János, az EOQ MNB Környezetvédelmi és Fenntarthatósági Szakbizottság társelnöke, a Wessling Hungary Kft. üzletfejlesztési igazgatója volt, aki *A fenntartható fejlődés etikai és termodinamikai megközelítése* – „A mennyiség uralma és az idők jelei” (René Guénon) című előadásában arra kereste a választ, hogy vajon

a fenntartható fejlődés valós lehetőség-e, vagy a fejlődésnek vannak korlátai. Ennek végiggondolására hívta segítségül a termodinamikai törvényeket. A termodinamika I. törvénye – az ún. megmaradási törvény – a mennyiségi korlátot jelenti, a termodinamika II. törvénye – az energia áramlásának a törvénye – pedig az úgynevezett entrópia törvényszerűségeit mondja ki. Az elmélet alátámasztására segítségül hívta Nicholas Georgescu-Roegen ezirányú kutatási eredményeit. Gondolatainak zárásaként arra a következtetésre jutott, hogy ha – a Napot leszámítva – a Földet zárt rendszernek tekintjük, akkor annak entrópiája növekszik, amely az emberiség számára kedvezőtlen végállapot felé halad.

Varga Béla

VEGYIPARI INNOVÁCIÓ 2014

Fejlesztések és megoldások a fenntartható jövőnkért

A vegyipari szakmai konferenciát 2014. április 16-án az NH Budapest Hotelben tartották. Rövid megnyitó beszédében Dr. Blazsek István, a rendező Magyar Vegyipari Szövetség elnöke felhívta a figyelmet a tagvállalatoknál folyó innovációs tevékenységre, valamint a környezetkímélő fejlett technológiák jelentőségére az energiahordozókkal, a nyersanyagokkal és a vízzel való takarékoskodás vonatkozásában. Kiemelkedően hatékony és erős iparágnak nevezte a vegyipart, mivel a versenyszféra kutatás-fejlesztési tevékenységének mintegy 15%-a itt valósul meg, mintegy 28 milliárd forint értékben. Emellett a vegyipar a többi iparág (mezőgazdaság, építő- és gépjárműipar, elektronika stb.) számára is kiváló minőségű termékeket állít elő. Magyarország az innovációs tevékenység tekintetében a közepes kategóriába sorolható. Az intelligens növekedés és a tudáson alapuló társadalom megteremtése szempontjából kiemelten fontos, hogy 2020-ig Magyarország 1,8%-al növelje a GDP arányos K+F ráfordításokat, de az EU által elvárt 3%-os szinttől még akkor is messze leszünk.

A magas színvonalú konferencián a következő előadások hangzottak el:

Szimics Dragan polimer marketing és értékesítési vezető, MOL Downstream Csoport Magyarország / TVK: Vegyipari diverzifikáció – új utakon a MOL-Csoport

Klement Tibor EBK igazgató, BorsodChem Zrt.: Zöld innováció

Dr. Blazsek István vezérigazgató és Fülöp Tamás fejlesztési osztályvezető, Nitrogénművek Zrt.: Innovációs törekvések: technológiai és termékfejlesztések

Nick Márton közép-európai regionális értékesítési vezető, BASF Hungária Kft.: A BASF stratégiája a fenntartható fejlődés tükrében

A konferencia zárása

Az előadások talaján élénk vita bontakozott ki az elhangzottakkal kapcsolatban, főleg az egyes konkrét nagyberuházásokról, a CO₂ kibocsátásról, a kevésbé veszélyes anyagok kifejlesztéséről és az alkalmazható költségtakarékos logisztikai megoldásokról. Számos új gondolat és innovatív megoldás vetődött itt fel, ezek közös jellemzői:

- A hatékonyság növelése.
- Takarékoság a korlátozottan rendelkezésre álló erőforrásokkal, illetve lehetőség szerint azok teljes vagy részleges kiváltása.
- A környezetvédelmi szempontok előtérbe helyezése, a melléktermékek visszavezetése a termelő folyamatba.

Hazai vegyiparunk mélyen elkötelezett a fenntartható technológiák és a jövő kihívásainak való megfelelés mellett. Az innováció szempontjából kedvező, hogy kiváló szakembergárda áll rendelkezésünkre a szakmunkásoktól a mérnökökig, amellet a vállalatoknál általában megvannak a szükséges K+F források. Még kihasználatlan infrastrukturális és egyéb lehetőségek vannak a környezetbarát, zöldmezős beruházások folytatásához.

Minden remény megvan arra, hogy a konferencián bemutatott esettanulmányok további jó ötleteket fognak generálni és nem csupán a vegyipar berkeiben!

Dr. Molnár Pál

Beszámoló „A (menedzsment) innováció akadályai” témájú szakbizottsági rendezvényről

Az EOQ MNB Közigazgatási és Szolgáltatási Szakbizottsága 2014. április 30-án a Kodolányi János Főiskola tantermében „A (menedzsment) innováció akadályai – avagy 7 fő bűn a menedzsmentben” témáról Dr. Tomka Jánosnak, a KPMG Akadémia ügyvezető igazgatójának, főiskolai tanárnak bevezető előadásával sikeres rendezvényt tartott.

Mivel a menedzsment, az innováció és a minőség szervesen összefüggő fogalmak, sokan megpróbálkoztak már a teológiai hét főbűn (kevelység, irigység, harag, restség, kapzsiság, torkosság, bujaság) megfelelőinek kutatásával, vagy legalábbis felsorolásával a gazdasági és az üzleti életben. Az előadó szerint – aki állításait irodalmi idézetekkel támasztotta alá – ezek a főbűnök a következők:

1. Az üzleti etika létjogosultságának tagadása

Felmentést ad a munkahelyi etikai követelmények alól, holott az erkölcsi orientáció teszi az embert emberré.

2. Azért lenni etikusnak, mert megéri vagy kifizetődő

Nem igaz az az állítás, hogy a jó erkölcs egyenlő a jó üzlettel. Ha a jóhiszemű emberek rádöbbennek arra, hogy az etikus magatartás nem feltétlenül vezet profit maximalizáláshoz, könnyen cinikussá válnak és megváltoztatják értékeiket. A képmutatás (például a jótekonyság marketing céljából) a hitelesség elvesztéséhez és a társadalmi felelősségvállalás eszméjének lejárásához vezet.

3. Lemondás az erkölcsi ítéletalkotásról

Minden kultúrának vannak negatív elemei, így a munkahelyeken is gyakoriak az intrikák, a zaklatások és a kiközösítések (kirekesztés). Az emberekre gyakran csak mennyiségi fogalomként és objektumként tekintenek. Az a baj, ha az óvatosság a kultúra részét képezi: sokan tartózkodnak a nyílt állásfoglalástól, még az etikai alapelvek súlyos megsértése esetén is.

4. Megelégedés a vallott értékekkel

Dana Carney (született: 1972-ben) szerint „A hatalom érzése védelmet nyújt az embereknek a hazugság miatti stressz ellen és növeli azt a képességüket, hogy becsapjanak másokat.”

5. Az etikátlan folyamatok kiszervezése

Ide tartozik a nem pénzbeli fizetőeszközök alkalmazása és a káros döntések delegálása. A menedzserek nem minden esetben hárítják át tudatosan másokra az etikátlan viselkedést.

6. A félelem kultúrájának fenntartása

Általában a külső környezetből (a kollegák, a főnökök részéről) indul ki és onnan táplálkozik. A félelem demoralizál!

7. A közösségépítés elmulasztása

Sok befektetést igénylő, nem látványos és nem is delegálható, konfliktusokkal terhelt munka a közösség-

építés. Hiányában viszont a munkatársak versenyzővé és frusztrálttá válnak, a szervezetben pedig eluralkodik a káosz és jelentősen csökken a teljesítmény.

Az elmondottak tükrében feltehető a kérdés: Mire vágnak leginkább a fiatalok? Valóban csak a pénz mozgatja az embereket? Horst Afflerbach (született: 1953-ban) szerint: „Az igazságosság kérdése a világunkat meghatározó egyik legfontosabb témává vált újra.” A tapasztalat szerint az egyetemisták még várják a jót, de ez az érzés a munkahelyükre kerülve hamar kiörlődik belőlük. A vezetői munka mércéje éppen az lehet, hogy mennyire tudja gazdagítani azt a közösséget, amelyet szolgál. Az erény ebben az összefüggésben azt a kiválóságot jelenti, hogy az ember betölthesse a küldetését. Nagyon ide kívánczik a Máté evangéliumából vett idézet: „Amit akartok azért, hogy az emberek ti veletek cselekedjenek, mindezt ti is úgy cselekedjétek azokkal.”

A nyolcadik főbűn az, ha feladjuk a harcot a 7 főbűn ellen!

A hozzászólások során felmerült a kérdés: akadály lehet-e az innovációnak a 7 főbűn? Egy kevésbé etikus vállalat innovációs fejlődése vajon akadályozott? Egy biztos: nem lehet mindig mindenkinek jót akarni; valahol meg kell húzni a határt a vállalati végcéll érdekében. Óriási veszély, ha egy kreatív ötlet szisztematikus megvalósítása (innováció) mögött nincs etikai elemzés. Attól, hogy jó üzlet valami, etikai megfontolásokból esetleg mégsem lett volna szabad létrehozni (lásd: FACEBOOK, amit mára fiatalok sem mindig szeretnek).

A sikeres innovációhoz nélkülözhetetlen a hitbéli elkötelezettség és a pozitív gondolkodás; itt nem feltétlenül vallásos hitről van szó, hanem inkább arról a meggyőződésről, hogy az elképzelésem jó és azt végbe is tudom vinni. Az üzleti, technikai vagy szakmai döntésekből soha senkit sem szabad kihagyni etikai okokból! Kultúra, világnézet, hit, erkölcs – ezek általában titkos területek, de még szükség van rájuk. A természetes erkölcs alapján véve mindenkinek megmaradt.

A mai fiatal korosztály sem rosszabb a régieknél, de mivel – párhuzamosan az erkölcsi ítéletalkotás felfüggesztésével – hihetetlen és tudatos értékrombolás folyik, a mai fiatalok egyszerűen nem tudják, hogy mi a jó. A kapitalizmus korában egyértelmű az individuális etika, ami háttérbe szorítja a közösséget. A gémanipuláció például egyenlő az emberiség tönkretételével: tudományosan meg tudjuk csinálni, de senki sem törődik az erkölcsi oldallal. Akárhogyan is kerülgetjük: szeretetre, tiszteletre és türelemre van mindenkinek szüksége. Ezt persze sokan nem értik: szerintünk szeretetről nem, legfeljebb toleranciáról lehet beszélni.

Várkonyi Gábor



1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b., KÖZHASZNÚ TÁRSADALMI SZERVEZET, Alapítva: 1972
 Felnőttképzési nyilvántartási szám: 01-0474-05, Intézmény-akkreditációs lajstromszám: AL-1723
 1530 Budapest, Pf. 21, Tel.: 2128803, 2251250, Fax: 2127638, <http://eoq.hu>, E-mail: info@eoq.hu

Az EOQ MNB 2014. évi Közgyűlése

Az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság 2014. május 14-én a Vidékfejlesztési Minisztérium Darányi Ignác termében tartotta idei Közgyűlését. **Dr. Molnár Pál** elnök köszöntője és rövid megnyitóját követően bejelentette: Mivel a megjelent EOQ MNB tagok száma nem érte el az 50%+1 főt, a Közgyűlést 2014. május 14-én 15.15 órára ismételtén össze kell hívni.

Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB elnöke ismételt megnyitójában köszöntötte a résztvevőket és kiemelte, hogy a Közgyűlés legfontosabb feladata az EOQ MNB Alapszabályának módosítása a Fővárosi Törvényszék korábbi végzése, illetve a vonatkozó érvényes új jogszabályok következtében. Bejelentette, hogy a megismételt Közgyűlés a kiküldött meghívóban foglaltak szerint a megjelentek számától függetlenül határozatképes. Ezt követően *Dr. Boross Ferenc*, az EOQ MNB Mandátumvizsgáló Bizottságának elnöke ismertette, hogy összesen 83 tag (beleértve jogi tag képviselőit is) van jelen.

A napirend elfogadása

Dr. Molnár Pál két kisebb változtatást javasolt az előre kiadott napirenddel kapcsolatban:

- 8. EOQ MNB tanúsítványok és kitüntetések átadása – technikai okokból a tanúsítványok átadása elmarad.
- 9. Az EOQ MNB Alapszabályának módosítása a Fővárosi Törvényszék végzése szerint – a módosításokat külön kell megszavazni, nem a 10. napirendi pont keretében.

A napirenddel kapcsolatban további kiegészítés, észrevétel, módosító indítvány vagy pontosítás megtételére nem került sor. A kiküldött meghívóban szereplő napirendi pontokat a javasolt módosításokkal együtt a jelenlevők egyhangúlag, tartózkodás és ellenszavazat nélkül elfogadták.

Ezt követően a Közgyűlés blokszavazással,

egyhangúlag – tartózkodás, ellenszavazat nélkül – a Közgyűlésen a következő tisztségviselőket választotta meg:

Levezető elnök:

Takács János

Jegyzőkönyv-vezetők:

Várkonyi Gábor és Vass Sándor

Jegyzőkönyv-hitelesítők:

Mikó György és Dr. Szigeti Tamás

Mandátumvizsgáló és Szavazatszedő Bizottság:

Dr. Boross Ferenc elnök, *Heiszman Judit*, *Molnár Ingrid* és *Vámosné Falusi Zsuzsa* tagok.

Jelölő Bizottság:

Dr. Réczei Géza elnök, *Galla Jánosné*, *Lakat Károly* és *Szegedi Erzsébet* tagok

Ezután – a szavazás eredményének megfelelően – az EOQ MNB alelnöke, *Takács János* vette át a Közgyűlés levezetését. A jelenlevők köszöntése után felkérte *Dr. Molnár Pált*, az EOQ MNB elnökét az elmúlt évben végzett munka és közhasznúsági tevékenység rövid ismertetésére.

Beszámoló a 2013. évben végzett munkáról és a közhasznúsági tevékenységről

Dr. Molnár Pál bejelentette, hogy az EOQ MNB 2013. évi tevékenységéről készített Évkönyv több hete az EOQ MNB honlapján olvasható, majd az elmúlt időszak legfontosabb eredményeit a következők szerint foglalta össze:

- a) Bár a tagság száma – az okleveles szakemberek eddigi tagdíjmentességének megszűnése következtében – némileg csökkent, ebben a tekintetben mégis egyfajta stabilizálódás tapasztalható.
- b) Az EOQ MNB rendezvények és azon résztvevők száma enyhe emelkedő tendenciát mutat.
- c) Egyértelmű fejlődés látható a tanfolyamok és a tanfolyami résztvevők számát illetően. A résztvevői elégedettség indexe elérte a 94,0%-ot, ami aligha javítható tovább.

d) Az EOQ MNB 2013. évi projektjei közül az alábbiak emelhetők ki:

- Az első alkalommal 2013-ban megtartott posztgraduális angol nyelvű 2 féléves minőségügyi képzés arab (líbiai és egyiptomi) hallgatók részére sikerrel zárult.
- Magyarország sikerrel vett részt a finn koordinálású nemzetközi „Minőség Innováció 2013” pályázatban, mivel Magyarország 14 pályázatot adott be, azokat nemzeti szinten értékeltük, majd a 6 javasolt közül 2 magyarországi vállalat nemzetközi díjat nyert.
- A magyar-román-osztrák minőségügyi szervezetek az EU-s Leonardo program keretében sikeresen kidolgozták az „EOQ Minőségügyi Rendszermenedzser az Egészségügyben” európai harmonizált követelményrendszerét és tanúsítási eljárását, amit az EOQ Közgyűlése 2013. november végén már el is fogadott.
- A „TERRA MADRE” és más élelmiszeripari rendezvények lebonyolítása VM projekt keretében sikeresen zárult.
- Az EOQ MNB Képzési Központjának 2013 elejei létesítése hozzájárul az EOQ MNB egyre hatékonyabb működéséhez.

e) A Szakbizottságok 2013. évi tevékenységének értékelése és besorolása terén kevés változás történt. Egyedül a Közigazgatási Szakbizottság tevékenysége került több kategóriát átugorva a kiváló kategóriába. A jelenleg felfüggesztett Építésügyi Szakbizottság elnökének jelöltségét Magyar Mária, a Belügyminisztérium Építésügyi Főosztályának vezetője elvállalta, aminek következtében a Szakbizottság működőképessége rövid időn belül helyreállíthatónak látszik.

f) Az EOQ MNB a 2013. évet 8 millió forint veszteséggel zárta, de ez 4mFt összeggel kevesebb, mint az előző évben volt. A veszteség részben a megnövekedett bérköltségekre, részben a 2013. évben teljesített projektek támogatási összege kifizetésének a tárgyévre áthúzóására vezethető vissza. Az EOQ MNB vagyoni helyzete mégis igen kedvező.

g) Az EOQ MNB 2014. évi főbb feladatai között kiemelendő a közhasznúsági státusz megtartása, valamint az Alapszabály módosítása az új Civiltörvény és Ptk. szerint.

h) A beszámolóban előterjesztett 2014. évi költségvetés kiegyensúlyozottnak minősítette.

A fentiek alapján az EOQ MNB kérte a beszámoló elfogadását, amely teljes terjedelmében az EOQ MNB honlapján is olvasható.

(<http://www.eoq.hu/akt14/kozgy514.pdf>)

Az Ellenőrző Bizottság elnökének jelentése

Dr. Szigeti Tamás, az EOQ MNB Ellenőrző Bizottsága elnöke részletes jelentésében kiemelte: az EOQ MNB az elmúlt, gazdasági nehézségekben nem szűkölködő évben meg tudta tartani nonprofit és közhasznú státuszát, értékes szolgálatot téve ezzel a hazai minőségügy számára. A Budapest II. Nagyajtai utca 4/A szám alatti 60 m² alapterületű ingatlant a megvásárlás és a felújítás után az EOQ MNB továbbképzési és szemináriumi helyszínné használja. A 2014-ben 60 esztendőes Élelmiszervizsgálati Közlemények című negyedéves folyóirat kiadási jogát az EOQ MNB átadta a WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft. részére.

Az Ellenőrző Bizottság a 2013. évben az EOQ MNB tevékenysége során pénzügyi szabálytalanságot, illetve a szervezet Alapszabályában rögzítettekhez képest eltérést mutató tevékenységet nem észlelt. Ezt a 2013. gazdasági évről szóló könyvvizsgálói jelentés is egyértelműen alátámasztja.

Fentiek alapján *Dr. Szigeti Tamás* javasolta az Ellenőrző Bizottság jelentésének elfogadását amely az EOQ MNB honlapján szintén olvasható. (<http://www.eoq.hu/emlek/koz14.pdf>)

Kérdés, hozzászólás vagy egyéb észrevétel a beszámolóval és a jelentéssel kapcsolatosan nem volt. Ennek megfelelően a Közgyűlés egyhangúlag - tartózkodás és ellenszavazat nélkül - elfogadta *Dr. Molnár Pálnak*, az EOQ MNB elnökének beszámolóját az abban foglalt számvetési beszámolóval, 2014. évi költségvetéssel és közhasznúsági jelentéssel együtt, majd *Dr. Szigeti Tamásnak*, az Ellenőrző Bizottság elnökének jelentését is.

Ezt követően a Vezetőség által előterjesztett és a Választmány által jóváhagyott kitüntetések *Dr. Molnár Pál* elnök a következő személyeknek adta át:

Az EOQ MNB Örökös Tagja:

Lakat Károly

Az EOQ MNB Tiszteletbeli Tagja:

Dr. Gódcény Sándor

Dr. Szigeti Tamás

„Minőségért 2014”:

Bánffi István

Dr. Johanyák Zsolt

Macher Endréné

Dr. Németh Balázs

Varga Béla

Dr. Molnár Pál azután Elnöki Elismerő Okleveleket adott át a következő munkatársak részére: *Dr. Boross Ferenc, Földesi Tamás, Galla Jánosné, Heiszman Judit, Molnár Ingrid, Vámosné Falusi Zsuzsa, Várkonyi Gábor.*

Ezután került sor az EOQ MNB Alapszabályának módosítására a Fővárosi Törvényszék végzése szerint, amely 2 észrevételt tartalmazott:

Az 5.2. pontban bevezetett különleges jogállású tagok jogai és köteleességei nincsenek pontosan megfogalmazva.

A 6. pont második bekezdéséhez egy értelmetlen mondat került, melynek elhagyását javasolták.

A Fővárosi Törvényszék fenti észrevételeire 2014. május 22-ig kell a módosítást beterjeszteni a Közgyűlés – 1 tartózkodás melletti – elfogadását követően.

Az 5.2. pont kiegészítése: A különleges jogállású tagok jogai és kötelezettségei azonosak a többi tag jogaival és kötelezettségeivel, kivéve, hogy az örökös tag mentesül a tagdíj fizetése alól.”

A 6. pont második bekezdése az ellentmondásos rész elhagyásával a következő:

„A Szakbizottságok saját tagjaik közül elnököt és titkárt választanak az általános 4 éves választási periódushoz illeszkedve, nyílt szavazással, 50%+1 fő szavazattöbbséggel.”

Az EOQ MNB Alapszabályának módosítása az új Ptk. szerint és a közhasznúsági kérelem beadásához szükséges dokumentumok elfogadása

Dr. Molnár Pál előterjesztése szerint 2 meghatározó fontosságú alapelv volt meghatározó az Alapszabály módosításánál:

- Az új törvényi előírások átvezetése kötelező jelleggel.
- Az elmúlt évek gyakorlatának pontosított átvezetése (pl. szakbizottsági tisztségviselők általános megválasztása a Közgyűlésen).

Az Alapszabály előterjesztett tervezetével (10. módosított változat) kapcsolatosan a következő észrevételek és javaslatok hangzottak el a Közgyűlés résztvevői részéről:

- A rövidített név megadása után kizárólag az „EOQ MNB” név szerepeljen.
- Új pont: „...kiadja a Minőség és Megbízhatóság című minőségpolitikai szakfolyóiratát” – de kimarad, hogy évente hány alkalommal.
- 4.6 pont javasolt szövege a következő legyen: „Az ügyvezetés az elnökből, az ügyvezető elnökből és az ügyvezető titkárból áll,...”

Az elhangzott pontosító észrevételek és módosító javaslatok a szövegben átvezetésre kerülnek. Ezt figyelembe véve a Közgyűlés egyhangúlag – tartózkodás és ellenszavazat nélkül – az átvezetett pontosításokkal elfogadta az Alapszabály előterjesztett 10. módosított változatát.

(<http://www.eoq.hu/emlek/koz14.pdf>)

A továbbiakban *Dr. Molnár Pál* 2 változatban (a Fővárosi Törvényszék és az Országos Bírósági Hivatal részére előkészítve) részletesen ismertette az egyszerűsített beszámolót és annak közhasznúsági mellékletét, ami az Alapszabály 10. módosított változatával együtt 2014. május 1-től az EOQ MNB honlapján megtekinthető volt.

(<http://www.eoq.hu/emlek/kh13.pdf>)

A közhasznúság érdekében a 3 erőforrás ellátottsági mutató, illetve az ugyancsak 3 társadalmi támogatottsági mutató közül legalább egy-egynek meg kell felelni, aminek az EOQ MNB a számítógépes közhasznúsági kalkulátor szerint megfelel. Ezt követően a Közgyűlés egyhangúlag – tartózkodás és ellenszavazat nélkül – elfogadta a 2 változatban készített egyszerűsített beszámolót és annak közhasznúsági mellékletét.

A szintén egyhangúlag elfogadott Felügyelő Bizottság Működési Szabályzata az EOQ MNB Alapszabálya 10. módosított változatának mellékletét képezi. (<http://www.eoq.hu/emlek/koz14.pdf>)

Elnöki zárszó

Dr. Molnár Pál tájékoztatást adott arról, hogy 20 szakbizottsági tisztségviselő aláírta az Önkéntes Szerződést, majd hangsúlyozta, hogy egyesületünk, az EOQ MNB megalapítása óta a közjóért dolgozik, hogy a termékek és szolgáltatások jobb minőségben kerüljenek a vevők elé, hogy Magyarország versenyképességének és piaci pozíciójának javulása által az emberek életminősége tovább javuljon. Eddig elért eredményeink alapján joggal elvárhatjuk, hogy a jövőben is közhasznú szervezetként tevékenykedhessünk.

Végezetül *Dr. Molnár Pál* megköszönte a tagságnak, a tisztségviselőknek és az önkéntes segítőknek, hogy tudatos támogatásukkal és szavazataikkal felhatalmazást adtak az EOQ MNB vezetésének a közhasznúsághoz és az egyéb törvényi követelmények teljesítéséhez szükséges dokumentumok véglegesítéséhez és benyújtásához.

Az EOQ MNB Közgyűlésének teljes jegyzőkönyve a honlapon szintén megtalálható. (<http://www.eoq.hu/emlek/koz14.pdf>)

Az EOQ MNB jogi tagjainak bemutatkozása

2013-tól kezdve a *Minőség és Megbízhatóság* szerkesztőbizottsága lehetőséget ad az EOQ MNB jogi tagszervezeteinek térítésmentes bemutatkozásra. (A jogi tagság kezdeményezéséhez a *Belépési Nyilatkozat* a honlapon: www.eoq.hu található.) Az új jogi tagok belépésekor külön felkérést kapnak tevékenységük és eredményeik mintegy egy oldalon történő ismertetésére. A korábbi jogi tagok bármikor beküldhetik az egyoldalas tájékoztató anyagot, amelyet a beérke-

zés sorrendjében egy alkalommal szintén térítésmentesen leközlünk. A bemutatkozás természetesen jó minőségű képanyagot is tartalmazhat, mint pl. logo, díjak, elismerések, fényképek. Ezzel az új rovattal is szeretnénk lehetőséget adni a minőség iránt elkötelezett tagszervezeteknek jó működési gyakorlatuk, eredményeik, sikereik és jövőbeni terveik bemutatására. Ezúttal a *QM System Ellenőrző és Tanúsító Kft.* mutatkozik be olvasóinknak.

QM System Ellenőrző és Tanúsító Kft.

A QM System Ellenőrző és Tanúsító Kft-t (röviden QMS Kft) 2005. július 1-én alakult, kifejezetten abból a célból, hogy építőipari termékek műszaki előírásoknak való megfelelését igazolja. A tanúsítási eljárásra való felkészülés majdnem kettő évet vett igénybe. Már ebben az időben kapcsolatba kerültünk az EOQ MNB közhasznú társadalmi szervezettel. Néhány munkatársunk itt szerezte meg az auditori, majd a vezető auditori tisztséget és a mai napig tagjai az EOQ MNB-nek.

A felkészülés időszakában jelentkeztünk a Nemzet Akkreditáló Testületnél (továbbiakban NAT), hogy szervezetünk elnyerje az akkreditált státuszt. Meg kell jegyezni, hogy a brüsszeli Építési Bizottság állásfoglalásai már korábban azt sugallták, hogy a tanúsító szervezetek lehetőleg rendelkezzenek akkreditált státusszal, bízva abban, hogy az első szigorú szűrőn már csak az arra szakmailag megbízható szervezetek legyenek kijelölve.

Szervezetünk az ellenőrzési és tanúsítási eljárás végrehajtására az MSZ EN 45011 és az MSZ EN ISO/IEC17020 szabványok alapján készült fel és vele azonos időben kérelmet nyújtott be a NAT-hoz az MSZ EN 13108-1-7-ig szabványcsalád szerinti akkreditáció megszerzése céljából. Szervezetünket a Gazdasági és Közlekedési Miniszter 125/2007 számon kijelölt valamennyi aszfalttermék ellenőrzésére és tanúsítására, majd egyidejűleg bejelentettek az European Commission Enterprise Directorate-General szervezetének ahol NB 2006 számon regisztrálták szervezetünket.

A QM System Ellenőrző és Tanúsító Kft. első sorban az útépitést kívánta szolgálni úgy, hogy az útépitéshez szükséges termékek tanúsításával és ellenőrzésével igyekezett megfelelni a piac igényeinek. Ennek megfelelően elkezdődtek a szükséges anyagok előkészítését, és 2008 nyarán tovább bővítettük a tanúsítható termékek körét kötermékekkel és frissbeton termékkel. 2009 januárjában a Közlekedési, Hírközlési és Energiaügyi Minisztérium 002/2009 számon kijelölték, illetve bejelentettek valamennyi kötermék, valamint útépitési bitumenek és bitumenemulziók ellenőrzésére és tanúsításra. Egyúttal

megszereztük a tanúsítható termékek körének növelésével a NAT akkreditációt is.

A QMS Kft. jogosult 7 féle aszfalttermék, 8 féle kötermék, 5 féle bitumen és bitumenemulzió, frissbeton termék, hidegaszfalt vékony réteg és felületi bevonatok ellenőrzésére, tanúsítására.

A fent leírtak alapján szervezetünk jogosult a 2+ rendszerben a következő szakmai területeken az üzem és az üzemi gyártásellenőrzési rendszer felülvizsgálatára és tanúsítására, valamint az üzem folyamatos megfigyelésre, értékelésre és jóváhagyására:

- aszfalt keverőtelepek, melyek utakra és repülőterekre, valamint más közlekedési területekre gyártanak aszfaltkeveréket;
- betonkeverő telepek, melyek tervezett és előírt összetételű frissbetont gyártanak épületekhez, műtárgyakhoz és egyéb mérnöki létesítményekhez;
- bitument, hígított bitumen és/vagy bitumenemulziót gyártó üzemek: utakra és repülőterekre, valamint más közlekedési területekre és burkolt felületek építésére, karbantartására;
- kő- és kavicsbányák, homokbányák: adalékanyag és kőliszt betonhoz, habarcsához és injektálóhabarcsához, valamint bitumenes keverékekhez és felületi bevonatokhoz; továbbá kőanyag-halmazok kötőanyag nélküli és hidraulikusan kötött keverékekhez, valamint vízepítési terméskövek és vasúti ágyazati kövek;
- felületi bevonatok utak és egyéb forgalomnak kitett felületek kezelésére;
- hidegaszfalt vékony rétegek utak, járdák, kerékpár utak és egyéb közlekedési területek felületi kezelésére.

Megrendelőink között tudhatjuk a legnagyobb aszfaltgyártókat, frissbeton előállítókat és különféle bányatermékeket előállító cégeket.

A felettes hatóságok által végzett ellenőrzések során működésünkben szabálytalanságokat nem találtak, a kisebb eltéréseket azonnal kijavítottuk és törekedtünk arra, hogy a jövőben ezek ne fordulhassanak elő.

Bővebb felvilágosítás tevékenységünkről és cégünkről a www.qmsystem.hu honlapunkon található.

„Minőség-Innováció 2014” pályázat ismertető



QUALITY
INNOVATION OF
THE YEAR
2014

Finnország Államelnöke a finn minőségügyi partnerszervezet (Excellence Finland) kezdeményezése alapján 2007-ben indította útjára a „Minőség-Innováció” pályázatot. Finnország sikeres kezdeményezéséhez azóta csatlakozott: Svédország, Lettország, Észtország, Csehország és Magyarország, valamint az idei évtől Izrael és Kazahsztán.

Magyarország – az EOQ MNB közreműködésével – 2013-ban sikeresen bekapcsolódott a nemzetközi pályázatba: az összes pályázat közel 10%-át (14 pályázatot) magyarországi szervezetek nyújtották be, melyek közül 2 pályázó díjnyertes lett. A bekapcsolódás **alapvető célja a hazai versenyképesség növelése a minőség fejlesztését szolgáló innováció ösztönzésével.**

A „Minőség-Innováció 2014” nemzeti és nemzetközi pályázatban való részvétel ezúttal is több előnnyel jár, melyek közül kiemelendő az innovációs megmértetés és a benchmarking.

A pályázaton való részvétel egyszerű, a pályázati kritériumok jól átláthatóak, a nevezési díjtételek – amelyek a nemzetközi zsűrizés költségeit is magukban foglalják – kedvezőek. A pályázatok kezelése bizalmas, csak a győztesek kerülnek közlésre. A díj elnyerése nagy marketing értéket jelent mind a nemzeti, mind a nemzetközi szintű győztesek számára. Ugyanakkor minden pályázó rövid visszajelzést kap pályázatáról.

A nemzeti és nemzetközi pályázatként benyújtandó minőség, illetve a társadalmi felelősségvállalásra irányuló innováció – a minőségfejlesztéshez és fenntarthatósághoz kapcsolódóan – lehet:

- új termék;
- új technológiai megoldás vagy továbbfejlesztett gyártási folyamat;
- új szolgáltatás, vagy közszolgáltatás új módon;
- új ipari formatervezés, vagy új márká;
- új üzleti koncepció, új munkamódszer, új szervezeti, illetve menedzsment koncepció.

Ebben az évben nemzeti szinten pályázni lehet a „Minőség-Innovatív Vállalat 2014” címre is.

Ez az egész vállalat vagy szervezet minőségorientált innovatív működését elismerő Díj – az Irányító Bizottság (Steering Committee) jóváhagyásával, Pilot jelleggel – Magyarországon kerül először bevezetésre. Kedvező tapasztalatok esetén a modellt a következő évben valamennyi résztvevő ország átveszi.

A pályázatok beadási határideje:

2014. szeptember 30.

A feldolgozás és a lebonyolítás elősegítése érdeké-

ben a pályázatokat célszerű folyamatosan, már a határidő lejárta előtt angol és magyar nyelven elektronikusan az EOQ MNB-hez eljuttatni (info@eoq.hu). A nemzeti szintű elismerés hivatalos bevezetése következtében a 2013-ban benyújtott nem díjnyertes pályázatok – a dátum aktualizálásával – ismét beadhatók.

Pályázati anyag

A „Minőség-Innováció 2014” pályázat esetében a korábbi 2 oldalas angol és magyar nyelvű űrlapok és önértékelési útmutatók használandók, amelyek a tavalyi évhez képest lényegében változatlan formában az EOQ MNB honlapján (www.eoq.hu) elérhetők. Ezekhez az űrlapokhoz legfeljebb 5-5 oldal szabadon kialakított melléklet csatolható.

A „Minőség-Innovatív Vállalat 2014” pályázat esetében új angol és magyar nyelvű űrlapok és önértékelési útmutatók kerülnek kialakításra, melyek egyeztetése még folyamatban van, de legkésőbb 2014. július 15-ig az EOQ MNB honlapjáról (<http://www.eoq.hu/akt14/inno.htm>) letölthetők lesznek. Az űrlapokhoz legfeljebb 10-10 oldal szabadon kialakított melléklet csatolható.

A „Minőség-Innováció 2014” valamint a „Minőség-Innovatív Vállalat 2014” pályázat nevezési díjai a következők

- Nagyvállalatok (250 000,- Ft+ÁFA)
- Kis- és középvállalkozások (150 000,- Ft+ÁFA)
- Közsféra és non-profit szervezetek (80 000,- Ft+ÁFA)
- Mikro-vállalkozások (30 000,- Ft+ÁFA)

A pályázati díjat a pályázat befogadását igazoló számla alapján az EOQ MNB részére kérjük majd átutalni. A nemzetközi zsűrizés felmerülő költségét az EOQ MNB utalja át a finn minőségügyi szervezet részére, tehát az a továbbjutó magyarországi pályázót külön nem terheli.

A „Minőség-Innováció 2014” pályázatok értékelése

A pályázatokat először nemzeti szinten hazai képzett szakértők az eddigi bevált pontozásos értékelő mátrix alapján bírálják el és állapítanak meg nemzeti szinten kategóriánként egy, illetve legfeljebb két díjazottat. A nemzeti szinten díjazottak kerülnek a nemzetközi zsűri elé, amelynek tagjai a nemzetközi díjazottakról döntenek.

A „Minőség-Innovatív Vállalat 2014” pályázatok értékelése

A pályázatokat nemzeti szinten hazai képzett szakértők a még elfogadás alatt álló pontozásos értékelő mátrix alapján bírálják el és állapítanak meg

kategóriánként egy, illetve legfeljebb két díjazottat. A nemzeti szinten díjazottak pályázati anyagait és az értékeléseket, valamint a lebonyolítás tapasztalatairól szóló jelentést megkapják a nemzetközi zsűri tagjai, akik döntenek a nemzetközi szintű folytatásról.

Díjkiosztás

A díjkiosztó gálára a részvevő országok magas

szintű kormányzati képviselőinek jelenlétében egy színvonalas rendezvényen – Helsinkit és Stockholmot követően – **2015. január 19-én**, Budapesten kerül sor. A **Díjkiosztó Gála Fővédnöke Áder János Magyarország Köztársasági Elnöke.**

További információt az EOQ MNB Titkársága ad:
tel: +36 1 212 8803, E-mail: info@eoq.hu

Mit hoz az új ISO 9001-es szabvány?

Az ISO 9001: 2015 egyik utolsó tervezetének tanulmányozásánál először is az tűnik fel, hogy tagozódása kissé megváltozott. Feltűnő a következő elemek felvétele:

- Stakeholder-elv
- Folyamatelv
- Kockázatmenedzsment
- Dokumentált információk
- Csúcsvezetés

Néhány részlet a fentiekhez:

Érdekelt felek (Stakeholder) elv

Ez az egyik aktuális cégvezetési elv. Abból a feltevésből indul ki, hogy a hosszú távú vállalati siker kizárólag a vállalkozás különböző érdekcsoportjai elvárásainak figyelembevételével érhető el. A Stakeholder-elv évek óta megtalálható az ISO 9004: 2009 4.4 fejezetében, amely most bekerült az ISO 9001: 2015 tervezetbe is.

Folyamat-elv

Az ISO 9004 másik aspektusa is bekerült az ISO 9001 jelenlegi tervezetbe. Mivel egy önálló fejezetet kapott, súlya az eddigieknél jóval nagyobb. A folyamatmenedzsment szabályai szerint a szervezet valamennyi folyamatát le kell írni, beleértve a bemeneteket, kimeneteket, mutatószámokat, felelősségeket stb. Sajnos az új tervezet sem tartalmazza egyértelműen a folyamatauditot. Ennek ellenére a folyamatban való gondolkodás az új szabvány bevezetése során feltehetően gyors hatást fog gyakorolni a vállalati struktúrákra.

Kockázatmenedzsment

Kockázatok és esélyek egyértelmű felismerése napjainkban különösen a jó menedzsment alapkövetelménye. Ez a témakör több fejezetben megjelenik a folyamatkockázatoktól a fejlesztési kockázatokon keresztül a beszerzési kockázatokig. A kockázatalapú audit is helyet kap a tervezetben a kockázatokra irányuló belső audit formájában. Tartalmilag a kockázatmenedzsment témakörének beépítése a tervezetbe az átdolgozás legértékesebb elemének tekinthető.

Dokumentált információk

A közismert dokumentumok és feljegyzések eltűnnek, helyettük a „dokumentált információk” megnevezés került a tervezetbe. Ez nem tekinthető minden szempontból hasznosnak, mivel ez a konkretizálás helyett az általánosítás irányába tett lépést jelenti.

Csúcsvezetés

A tervezet 5 fejezetének címe a „Vezetőség felelőssége” helyett a „Csúcsvezetés” vagy „Felső Vezetés” lesz. Hogy az pontosan mit, milyen változást jelent, a jelenlegi tervezetben nincs egyértelműen megfogalmazva. A szöveg sajnos ilyen szempontból is túlzottan általános. A Bizottság helyesen tenné, ha a csúcsvezetés feladatait és annak szükséges bizonyítékait egyértelműen megfogalmazná és az új ISO 9001-es szabványban rögzítené.

Összefoglalva megállapítható, hogy az előterjesztett szabványtervezet – a még várható heves viták ellenére – egy igen jól sikerült dokumentum. Ennek ellenére hasznára válna, ha az utolsó átdolgozási fázisban több helyen konkrétabbá válna, illetve kiegészítésre kerülne:

- A „Vezetőségi felülvizsgálatok” és a „Belső auditok” „rendszeres” vagy „tervszerű” lebonyolítása egyértelműsítésre szorul. A tervezet írja elő a teljesülés bizonyítékait is.
- A vállalkozások talán legfontosabb forrásaira (pénzügyi források, pénzügyi tervezés, minőségköltségek) a tervezet sajnos továbbra sem tér ki. Már az érvényes ISO 9004-es szabvány vonatkozó részeinek (6.2. fejezet „Pénzügyi források”) átvétele is nagy előrelépést jelentene.
- Az ISO 9001:2008 7. fejezetében felsorolt kizárásokat a Bizottság nem tervezi átvenni az új tervezetbe. A problémák elkerülése érdekében (pl. olyan vállalkozások esetében, melyeknek nincs fejlesztő részlegük) hasznos lenne, ha a kizárások konkrétabban megfogalmazva mégis bekerülnének az új szabványba.
- Az auditprogram nem tartalmazza a folyamatauditot annak ellenére, hogy a folyamatelv erőteljesen megjelenik a tervezetben. Konkrét megfogalmazása növelné az új szabvány értékét.

Dr. Molnár Pál

Minőség és Megbízhatóság

műszaki és közgazdasági tudományos szakfolyóirat

Az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság a „Minőség és Megbízhatóság” című műszaki és közgazdasági tudományos szakfolyóiratát kéthavonta, évente 6 füzetben több mint 2000 példányban a feltüntetett jogi tagok támogatásával adja ki. A 48. évfolyamába lépő és elektronikus formában is megrendelhető szakfolyóirat célja, hogy nyilvánosságot biztosítson a minőségügy elméleti és gyakorlati kérdéseivel kapcsolatos nemzetközi és hazai trendeknek, élenjáró tapasztalatoknak, elemzéseknek, módszereknek, tanulmányoknak, esetleírásoknak és véleményeknek.

A szakfolyóirat főbb témakörei a következők: minőségpolitika; irányítási rendszerek, módszerek, technikák és modellek, valamint az önértékelés, minőségdiagnózis; tanúsítás, akkreditálás; fogyasztóvédelem; szabványosítás, mérésügy; a minőségügy alapfogalmai és egyes szakágazatok minőségszabályozásának újdonságai.

A szakfolyóirat kitekintést nyújt a külföldi minőségügyi szakirodalomba. Lehetőségünk van az Amerikai Minőségügyi Szervezet (ASQ) „Quality Progress” és a Német Minőségügyi Szervezet (DQG) „Qualität und

Zuverlässigkeit” szakfolyóiratok válogatott cikkeinek és azok fordításainak, valamint szemelvények közlésére.

A folyóirat lehetőséget nyújt marketing jellegű fizetett minőségügyi közlemények és hirdetések (beleértve az álláshirdetéseket) közzétételére is. A hirdetési alapdíjakat a szakfolyóirat honlapon lévő médiaajánlata tartalmazza.

A kéziratok a szerkesztőségnek (tel: +36 1 212-8803; e-mail: info@eoq.hu) elektronikus formában folyamatosan küldhetők be az EOQ MNB honlapján és a szakfolyóiratban közzétett útmutató szerint (www.eoq.hu/mm).

A „Minőség és Megbízhatóság” című műszaki és közgazdasági tudományos szakfolyóirat a 2014. évben is változatlan oldalszámmal évente 6 füzetben jelenik meg. Áraink – az elektronikus változat megrendelése kivételével – változatlanok maradnak. Az elektronikus változat felhasználónév és a jelszó segítségével a friss számok mellett tartalmazza a hozzáférést a „Minőség és Megbízhatóság” korábbi füzetéhez 2006-ig visszamenőleg. A megrendelés vagy módosítása az alábbi formanyomtatványon lehetséges.

MEGRENDELÉS

Postázási cím:

Név: Cégnév:

Ir. szám: Város: Utca:

Elektronikus cím:@

Számlázási cím (ha eltér a postázási címtől):

Adószám:

Cégnév:

Ir. szám: Város: Utca:

Ügyművelet: Telefon: Fax: e-mail:

1. Megrendelem 2014. évtől továbbra is változatlan áron a „Minőség és Megbízhatóság” szakfolyóirat nyomtatott és elektronikus változatát, ennek együttes ára **10000 Ft** + csomagolási és postai költségek + ÁFA (összesen: **12631 Ft/6x1 füzet/év**):

füzet példányszáma ☐

2. Megrendelem 2014. évtől továbbra is változatlan áron a „Minőség és Megbízhatóság” nyomtatott füzetének postai megküldését, amelynek ára **7200 Ft** + csomagolási és postai költségek + ÁFA (összesen: **9075 Ft/6x1 füzet/év**):

füzet példányszáma ☐

3. Megrendelem 2014. évtől a „Minőség és Megbízhatóság” elektronikus változatát, amelynek ára **6000 Ft** + ÁFA (összesen: **7620 Ft/év**)

igen ☐

Tudomásul veszem, hogy ez a megrendelés visszavonásig érvényes, a kiadó évente számláz, és – előzetes tájékoztatás mellett – fenntartja a jogot az előfizetési díj módosítására.

Kelt:

.....
(cégszerű) aláírás

A megrendelést a következő címre kérjük: EOQ MNB; 1530 Budapest, Pf. 21. Tel: (06 1) 212 8803; Fax: (06 1) 212 7638; E-mail: info@eoq.hu

Az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság tanfolyamajánlata 2014. II. félév

Felnőttképzési nyilvántartási szám: **01-0474-05.**

- **EOQ MNB Szintentartó tanfolyam** EOQ MNB tanúsítvány meghosszabbításához – **10 kreditpont**
2014. szeptember 8-9. – Budapest – 88 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB – KVALIKON Belső Auditor (3 napos) képzés** vizsgával az „EOQ MNB Belső Auditor” tanúsítvány megszerzéséhez – **10 kreditpont**
2014. szeptember 17-19. – Budapest – 150 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB Minőségügyi Rendszermenedzser intenzív (5 napos) tanfolyam** vizsgával az „EOQ MNB Minőségügyi Rendszermenedzser” tanúsítvány megszerzéséhez
2014. október 6-7., 13-15. – Budapest – 196 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB Lean és Hat Szigma tanfolyam** vizsgával az „EOQ MNB Lean és Hat Szigma Menedzser” tanúsítvány megszerzéséhez – **20 kreditpont**
2014. október 8-9., 15-16., 21. – Budapest – 196 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB tanúsítványt adó Zöldöves Statisztikus képzés (2 napos) – 10 kreditpont**
2014. október 10. és 17. – Budapest – 94 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB – KVALIKON Folyamatmenedzsment (6 napos) képzés** vizsgával az „EOQ MNB Folyamatmenedzser” tanúsítvány megszerzéséhez – **20 kreditpont**
2014. október 16-17., 30-31., november 6-7. – Budapest – 315 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB tanúsítványt adó Feketeöves Statisztikus képzés (2 napos) – 10 kreditpont**
2014. október 20. és 27. – Budapest – 94 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB Információbiztonsági Rendszermenedzser intenzív tanfolyam** vizsgával az „EOQ MNB Információbiztonsági Rendszermenedzser” tanúsítvány megszerzéséhez – **15 kreditpont**
2014. október 28-30., november 3-4. – Budapest – 196 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB CSR Menedzser tanfolyam** vizsgával az „EOQ MNB CSR Menedzser” tanúsítvány megszerzéséhez – **20 kreditpont**
2014. november 5-7., 13-14. – Budapest – 196 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB – KVALIKON Hat Szigma Zöldöves minőségügyi szakember képzés** vizsgával az „EOQ MNB Hat Szigma Zöldöves Minőségügyi Szakember” tanúsítvány megszerzéséhez – **20 kreditpont**
2014. november 10-11., 17-18., 24-25. – Vizsga: 2014. december 1. – Budapest – 315 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB Minőségügyi Auditor intenzív (5 napos) tanfolyam** vizsgával az „EOQ MNB Minőségügyi Auditor” tanúsítvány megszerzéséhez – **15 kreditpont**
2014. november 20-21., 26-28. – Budapest – 196 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB Információbiztonsági Auditor tanfolyam** vizsgával az „EOQ MNB Információbiztonsági Auditor” tanúsítvány megszerzéséhez – **5 kreditpont**
2014. december 3. – Budapest – 68 000 Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB Kísérlettervezés (DOE) képzés (2 napos) – 10 kreditpont**
2014. december 5. és 12. – Budapest – 94 000,- Ft + ÁFA / fő
- **EOQ MNB Szintentartó tanfolyam** EOQ MNB tanúsítvány meghosszabbításához – **10 kreditpont**
2014. december 8-9. – Budapest – 88 000,- Ft + ÁFA / fő

Megjegyzések:

- Jelentkezését csak kitöltött jelentkezési lap alapján tudjuk elfogadni, ami szerződésnek minősül. A jelentkezési lapok a honlapon (www.eoq.hu) megtalálhatók vagy az EOQ MNB Központi Titkárságán (info@eoq.hu) igényelhetők.
- Ahol honlapunkon nem talál jelentkezési lapot, a vonatkozó tanfolyam megnevezése mellett kérjük a résztvevő nevének, munkahelyének és elérhetőségének megküldését az EOQ MNB címére a jelentkezési lap eljuttatásához.
- A díjtétel tartalmazza a tanfolyamon való részvételről szóló igazolás, a tanfolyam ideje alatt az ellátás (ebéd, kávé, üdítő, aprósütemény), a tananyag, a felmerülő vizsga és a regisztráció, valamint sikeres vizsgázók számára magyar és angol nyelven az EOQ MNB tanúsítvány és plasztikkártya, továbbá az EOQ MNB honlapján, a „Minőség és Megbízhatóság” szakfolyóiratban és az EOQ MNB Évkönyvében való közzététel költségeit.
- A tanfolyamok helyszínét a részletes programmal együtt a tanfolyam indítása előtt mintegy 10 nappal a résztvevőkkel közvetlenül közöljük.

Dr. Molnár Pál
felnőttképzési vezető