XXXI. ÉVFOLYAM
2020. 6. SZÁM
ÁRA: 1000 FT

Biokultúra

A MAGYAR BIOKULTÚRA SZÖVETSÉG SZAKFOLYÓIRATA

- Bio-szellemben december hónapban
- A biodiverzitás megőrzése a kertünkben kezdődik
- Nincs minden nap disznótor!
- Tarlóvirágmag begyűjtése és tisztítása
- Elindult az országos öko gabona fajtateszt-hálózat
- Fenntarthatóság és állatvédelem

BARÁTSÁGBAN A TERMÉSZETTEL, AZ EMBERREL

Naturgold®
· EUROPE ·

TISZTELT PARTNERÜNK!

EGY RENDKÍVÜLI ÉVNEK A VÉGÉRE JUTOTTUNK. SOK MINDEN VÁLTOZOTT KÖRÜLÖTTÜNK, DE EGYÜTTMŰKÖDÉSÜNK VÁLTOZATLANUL JÓNAK BIZONYULT.
A BIZONYTALAN IDŐBEN EZ NÉMI TÁMASZT ÉS EGYBEN VIGASZT IS NYÚJTOTT SZÁMUNKRA.

A JÖVŐBEN IS FOLYTATÓDÓ JÓ PARTNERKAPCSOLAT REMÉNYÉBEN KÍVÁNUNK

BÉKÉS ÉS EGÉSZSÉGBEN TÖLTÖTT ÜNNEPEKET!

A NATUR GOLD CSAPATA

info@naturgoldeurope.hu | www.naturgoldeurope.hu | +36 48/560-525 | Fax: +36 48/560-524

Folytatódik az ökológiai gazdálkodás támogatása

Hosszú várakozást követően végre megjelent az a pályázati felhívás módosítás, amely egy évvel meghosszabbítja a 2016. január 1-jével indult ökológiai támogatás lehetőségét. Mire lapszámunk T. Olvasóink kezébe kerül, addigra már letelt az a határidő (2020.12.20.), ameddig a Kincstárnál be lehetett jelenteni a folytatás szándékát; erre a határidőre korábbi ígértünknek megfelelően felhívtuk a figyelmet honlapunkon folyamatosan és gazdáinknak kétszer is elküldött körlevélben.

A támogatás folytatásának elengedhetetlen kelléke, hogy a Tisztelt Biogazdák, Biogazdaságok a Biokontrollal megkötött szerződésüket megújítsák, hiszen a felhívás értelmében „az adott év minden napjára vonatkozóan" élő szerződéssel kell rendelkezniük Partnereink.

Ennek érdekében is megtettük, amit meglehetett: több, ismételt és személyre szóló jelzést tettünk T. Partnereinknek – legalább a hosszabbítást lefedő – szerződés-megújításra. Mégis sokan maradtak, akik szerződésüket nem hosszabbították meg; ám abból a Biokultúra újság kézhezvételéig még nem késtek el, hiszen ennek határideje nem december 20., hanem december 31.

Ezért ezúton is kérünk mindenkit, akik a támogatási ciklus hosszabbítására jelentkeztek, de szerződésük nem fedi le a 2021. december 31-ig terjedő időszakot, azok írják alá mielőbb a honlapunkról is folyamatosan elérhető szerződést [elérési út: www.biokontroll.hu> Ellenőrzés, tanúsítás> Dokumentumtár> Szerződések> Szerződés mezőgazdasági tevékenységre (F-1/29)] és gondoskodjanak arról, hogy az 2020. december 31-ig eljusson a Biokontrollhoz.

A COVID járvány miatt nem tudjuk fogadni kedves Partnereinket, ezért személyes átadás-átvétellel ne számoljanak, de rendelkezésre áll a posta és a modern adatközlés sok lehetősége (aláírt, szkennelt szerződéseket befogadjuk, amit természetesen követnie kell rövidesen az eredeti dokumentumok postai úton történő megküldésének is); végső soron az irodánk postaládájába határidőig bedobott szerződéseket is el tudjuk fogadni.

Abban bízunk, hogy a hosszabbítást követő évtől újraindul a biogazdálkodás támogatása, amely már az új biogazdák bevonását is lehetővé teszi, remélhetőleg még kedvezőbb támogatási feltételeket és magasabb támogatási összegeket biztosítva.

Addig is és azután is sikeres gazdálkodást kívánok!

Dr. Roszík Péter

IMPRESSZUM

Biokultúra

A Magyar Biokultúra Szövetség szakfolyóirata

Lapgazda: Magyar Biokultúra Szövetség
1132 Budapest,
Visegrádi u. 53. III/1.
www.biokultura.org

Kiadó: Biokontroll Hungária
Nonprofit Kft.
1112 Budapest,
Oroszvég lejtő 16.
www.biokontroll.hu

Felelős kiadó: dr. Roszík Péter

Lapmenedzser: Pásztai Viktória

Terjesztés: megrendelés postai úton a kiadótól

SZERKESZTŐSÉG

Alapító főszerkesztő: Seléndy Szabolcs

Főszerkesztő: dr. Roszík Péter

Telefon/fax: 06-1/336-1123

E-mail: info@biokontroll.hu

A szerkesztőbizottság tagjai: dr. Roszík Péter (elnök)
Pásztai Viktória

Tördelőszerkesztő: Mihalec Hedvig

Nyomda: Pethő Kft.

ELŐFIZETÉS ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT:

Cím: Biokontroll Hungária
Nonprofit Kft.

Telefon: 06-1/336-1123

E-mail: info@biokontroll.hu

Előfizetési díjak: 1 szám: 1 000 Ft
Fél év: 3 000 Ft
Egy év: 5 500 Ft

Megjelenés: Egy évben hat lapszám jelenik meg. A kiadó fenntartja a jogot összevont lapszámok megjelentetésére.

Hirdetésszervező: Pásztai Viktória

Telefon: 06-30/619-6926

E-mail: pasztai.viktoria@biokontroll.hu

Minden jog fenntartva! A lapból értesüléseket átvenni csak a Biokultúrára való hivatkozással lehet. Az újságban hirdetett anyagok, eljárások ökológiai gazdálkodásban való alkalmazhatóságáért felelősséget vállalunk, a hirdetésekben, szponzorált cikkekben közölt hatékonysági adatokért azonban nem.

ISSN 0865-5189

Hulladékpapírból újrahasznosítva

TARTALOMJEGYZÉK

EZ TÖRTÉNT, HÍREK

Nyitva van az„aranykapu"... Fél éve indult el a Biokontroll Partnerportál – tapasztalatok és jövőbeli kilátások 5
A földrajzi árujelzők jelentősége és a termelői közösségek szerepe 6
Fenntarthatóság és állatvédelem 8
A Biovilág hírei 10

NÖVÉNYTERMESZTÉS

Elindult az országos öko gabona fajtateszt-hálózat 16

MÉHÉSZET

Tarlóvirágmag begyűjtése és tisztítása méhlegelők vetéséhez 18

FELDOLGOZÁS

Nincs minden nap disznótor! 22

BIOGAZDÁLKODÁS

Bio-szellemben december hónapban 28

ÉRVEK A BIO MELLETT

A biodiverzitás megőrzése a kertünkben kezdődik 30

A BIOKONTROLL HUNGÁRIA NONPROFIT KFT. HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. hivatalos közleményei 34

CÍMLAP:

Internet-fotó

NYITVA VAN AZ „ARANYKAPU"...

Fél éve indult el a Biokontroll Partnerportál – tapasztalatok és jövőbeli kilátások

Manapság egyre több területen szembesülünk azzal, hogy a korábban papíralapú ügyvitelről a gazdálkodó szervezetek (közszolgáltatók, biztosító társaságok, kereskedelmi vállalkozások stb.) és egyre több államigazgatási szerv (MÁK, NAV, Kormányhivatal stb.) is fokozatosan elektronikus ügyvitelre áll át, és a legtöbb esetben ennek a változtatásnak az automatikus elfogadását várják el ügyfelektől is. Aki kimarad, az lemarad...

Milyen előnyökkel jár az elektronikus ügyintézés a hagyományos papír alapú ügyintézéssel szemben? – tehetik fel magunknak a kérdést Tisztelt Partnereink is.

- Gyorsabb, nem szükséges a dokumentumokat kinyomtatni, kézzel kitölteni, aláírni, beolvasni stb.;
- rugalmasabb, bármikor intézhetik ügyeiket;
- azonnali visszajelzés történik a beküldésről és a beküldött adatok feldolgozásáról is;
- könnyebben nyomon követhető mindkét fél számára;
- környezetbarát.

A papíralapú ügyintézés mindig hosszadalmasabb és számos olyan kötöttséget is tartalmaz, ami miatt nem is lehet annyira rugalmas, mint az elektronikus ügyvitel, ahol online felületen keresztül történik az ügyfelek azonosítása, az ügymenet kiválasztása, a szükséges információk, adatok megjelenítése és rögzítése, valamint beküldése is. A beérkezett elektronikus iratok szortírozása is automatizálható, nyomon követhető és sokkal egyszerűbben feldolgozható, ezáltal pedig jelentős megtakarítás érhető el.

Nem lehet ez másképpen a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. esetében sem, azzal az egy különbséggel, hogy mi nem „ügyfélként", hanem partnerként kezeljük az ellenőrzési rendszerben résztvevő gazdasági szereplőket, gazdálkodókat. Partnereinket nem akarjuk és nem is tudjuk rákényszeríteni, hogy egyik napról a másikra álljanak át a papíralapú ügyvitelről az elektronikus ügyvitelre, hanem a fokozatosság elvét alkalmazva azt feltételezzük, hogy Tisztelt Partnereink élni fognak a https://hu-oko-01.hu/ portálon kínált lehetőséggel.

A fokozatos bevezetés elvének megfelelően portálunk jelenleg a teljes partneri kör egyharmada számára elérhető.

A portálon egyelőre csak a növénytermesztők számára előírt egyes formanyomtatványok érhetők el *(lásd 1. ábrát)*. A további előnyei és fejlesztési lehetőségei ennek a rendszernek akkor fognak csak igazán megmutatkozni, amikor mindenki áttér az elektronikus ügyintézésre.

Egyelőre a felhasználók kis hányada élt a portálon keresztüli adatközlési lehetőséggel, illetőleg a meglévő felhasználók is inkább preferálják a már megszokott adatközlési lehetőségeket (posta, e-mail).

Ezen a helyzeten úgy kívánunk javítani, hogy a jövőben az összes növénytermesztő partnerünk számára megnyitjuk a portált, és számukra az összes releváns formanyomtatványt elektronikus beküldésre elérhetővé tesszük.

Az aktuális fejlesztések között szerepel, hogy az évente április 30-áig esedékes adatközlési kötelezettséget a portálon keresztül tesszük teljesíthetővé. Ez komoly fejlesztést és hosszadalmas tesztelést igényel, ezért nem tudjuk garantálni, hogy 2021-ben már a teljes partnerkör számára elérhető lesz.

A portálon elérhető egyes formanyomtatványok a növénytermesztők részére

A harmadik fejlesztési lehetőség, hogy Tisztelt Partnereink számára – a tanúsított tevékenységtípustól függetlenül – betekintésre elérhetővé tesszük a nálunk nyilvántartott termelési adatokat, ellenőrzési és tanúsítási dokumentumokat, tanúsítványokat.

A partnerportált a https://www.biokontroll.hu/ oldalt megnyitva, annak fejlécében a Tanúsítványkereső és Partnerportál gombra kattintva érhetik el Tisztelt Partnereink, de bejelentkezés csak azok számára lehetséges, akikhez már hozzárendeltük a felhasználói fiókot.

Tanúsítványkereső és Partnerportál

Az alábbi elérhetőségeken várjuk azon növénytermesztő partnereink jelentkezését, akik már beléptek a portálra, de valamilyen technikai oknál fogva elakadtak, őket szeretnénk segíteni.

Továbbá várjuk azon növénytermesztő partnereink jelentkezését is, akik szerettek volna, de nem tudtak belépni a portálra, mert – kérésükre – létre tudjuk hozni a bejelentkezéshez szükséges felhasználói fiókot.

Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.
✉ 1535 Budapest, Pf. 800
info@biokontroll.hu
☎ +36 (1) 336-1166

A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK JELENTŐSÉGE ÉS A TERMELŐI KÖZÖSSÉGEK SZEREPE

Az Európai Unió által elismert földrajzi árujelzők több mint háromezer termék – élelmiszer, mezőgazdasági termék, szeszes ital, borászati termék és ízesített borászati termék – nevét védik. Az oltalom alatt álló földrajzi nevek azt jelzik, hogy a termék egy adott helyről, vagy régióból származik, és különleges minőségét, hírnevét, vagy egyéb jellemzőjét a földrajzi eredetének köszönheti. A földrajzi árujelzők oltalma kollektív jogosultságot jelent, minden előállítót megillet, aki a meghatározott földrajzi területen a termékleírásnak megfelelő terméket állít elő. Szellemi tulajdonjoggal ruházza fel a termelőket az adott földrajzi területen és kizárólagos jogot biztosít számukra a földrajzi név használatára.

A 2020. április 20-án közzétett tanulmány szerint a földrajzi árujelzős termékek termelése jelentős az Európai Unióban. Míg 2010-ben az összes élelmiszer-és italtermelésből 5,7%-ot tett ki, addig ez a 2017. évi EU statisztikák szerint már elérte a 7%-ot, megközelítőleg 75 Mrd EUR értékben. A teljes uniós élelmiszer- és italexportnak több mint 13%-át a földrajzi árujelzős termékek értékesítése teszi ki, közel 17 Mrd EUR értékben. Fontos kiemelni a földrajzi árujelzők értéknövelő hatását, amelynek becsült értéke a 28 tagú EU-ban 2,07. Ez azt jelzi, hogy a földrajzi árujelzővel ellátott termékek eladási értéke átlagosan kétszerese a földrajzi árujelzővel nem rendelkező, hasonló termékek eladási értékének. A földrajzi árujelzők hozzáadott érték növelő hatása lehetővé teszi a termelők és az értéklánc egyéb szereplői számára a versenyképesség fokozását, a termelők számára biztosítja azokat az eszközöket, melyek révén sajátos jellemzőkkel rendelkező termékeiket hatékonyabban tudják a többi terméktől megkülönböztetni és népszerűsíteni, illetve a jogtalan névhasználatból eredő piaci visszaélésekkel szemben megvédeni.

Az EU harmadik országokkal folytatott szabadkereskedelmi tárgyalásai során is kiemelten kezeli az uniós oltalom alatt álló földrajzi árujelzők oltalmának érvényesítését. Az EU harmadik országokkal kötött szabadkereskedelmi megállapodásainak fontos részét képezi a földrajzi árujelzők listája. Az EU-nak 36 bilaterális megállapodása van harmadik országokkal és 13 további országgal folytat jelenleg is tárgyalásokat. Az EU szabadkereskedelmi tárgyalásai során fontos a magyar érdekek hatékony képviselete a Magyarország részére bejegyzett, uniós oltalom alatt álló földrajzi árujelzős termékek harmadik országok – mint például Kína, Japán illetve Ausztrália – piacain való oltalmának biztosítása érdekében.

Az Európai Bizottság 2020. évi munkatervében – az Európai Zöld Megállapodás keretébe tartozó egyszerűsítési lehetőségek között – kezdeményezte a földrajzi árujelzők és hagyományos különleges termékek rendszerének értékelését. Az értékelés eredményei alapján pedig mérlegelni kívánja az uniós minőségrendszerekkel kapcsolatos szabályozási változtatások szükségességét.

Az uniós oltalmi rendszert négy különböző, a termékek jellegzetességeire tekintettel lévő uniós parlamenti és tanácsi rendelet szabályozza:

- a *mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek* földrajzi árujelzőit és hagyományos különleges termékek oltalmáról az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet;
- a *borászati termékek* és a hagyományos kifejezések oltalmáról a 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 92-116. cikkei;
- a *szeszes italok* földrajzi árujelzőinek oltalmáról az 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet; valamint
- az *ízesített borászati termékek* földrajzi árujelzőinek oltalmáról a 251/2014/EU parlamenti és tanácsi rendelet.

Közös jellemzője az uniós oltalmi rendszernek, hogy *a földrajzi árujelző oltalma iránti kérelmet csoportosulás nyújthat be*. A csoportosulás által benyújtandó kérelem fő alkotóeleme az uniós jogszabályok követelményeinek megfelelő termékleírás, amelyben rögzíteni kell a földrajzi árujelzős termék főbb jellemzőit, ezenkívül az előállítás folyamatát, továbbá a termék minősége és a földrajzi terület közötti kapcsolatot. A csoportosulás jogi formáját a rendelet nem szabályozza, fő követelmény, hogy tagjai ugyanannak a terméknek az előállításával, forgalmazásával foglalkozzanak.

A *termelői csoportosulások* megléte az uniós oltalmi rendszerek eredményes működtetésének egyik sarokpontja. Ezért alapvető fontosságú a termelői közösségek szerepének megerősítése. A termelői közösségek szerepvállalását az Agrárminisztérium Földrajzi Árujelzők Programjával, HÍR védjegy programjával és KDHT miniszteri díj odaítélésével is ösztönözi.

Földrajzi Árujelzők Program

Az Agrárminisztérium célkitűzése, hogy az agrárgazdaság területén a termelői közösségek egyre több termékre nyújtsanak be uniós oltalom iránti kérelmet, éljenek az oltalom nyújtotta lehetőségekkel és élvezzék azok előnyeit. Ennek a célnak az elérése érdekében átfogó programot indítottunk 2015-től, amelynek keretében országszerte tájékoztató fórumokat tartottunk a termelői közösségek számára, feltérképeztük az uniós oltalomra (OEM, OFJ, HKT) alkalmas termékek körét és folyamatos szakmai segítséget nyújtunk a termelői csoportosulásoknak a termékleírások elkészítéséhez, kérelmeik benyújtásához, illetve a már oltalom alatt állók esetében azok szükséges módosításához. Kormányzati honlapot működtetünk *(www.gi.kormany.hu)*, amelynek keretében nyilvántartást vezetünk a bejegyzett és folyamatban lévő kérelemről és szakmai tájékoztatást nyújtunk a termelői közösségek részére a kérelmek benyújtásához.

A program eredményeként az Európai Unió 2017 decemberében bejegyezte a *Makói petrezselyemgyökér*, majd 2020. április 20-án – elsőként a magyar sajtok közül – a *Győr-Moson-Sopron megyei csemege sajt földrajzi árujelzőjét*, mint oltalom alatt álló földrajzi jelzést.

2020 szeptemberében a magyar akvakultúra elismeréseként két édesvizi halunk földrajzi árujelzője részesült uniós oltalomban: a *Szilvásváradi pisztráng* és az *Akasztói szikiponty*. 2020 novemberében pedig a *Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye* is oltalom alá került. Így 18-ra emelkedett azon magyar mezőgazdasági termékek és élelmiszerek száma, amelyek földrajzi árujelzője az Európai Unió valamennyi tagállamában oltalmat élvez. Ezeken kívül további 38 bor és 8 pálinka földrajzi árujelzője élvez uniós oltalmat, így Magyarország mindösszesen 64 földrajzi árujelzős termékkel a középmezőnyben: a 10. helyen szerepel az EU tagállamok között. Újabb hagyományos különleges termék (HKT) is bejegyzésre került a program eredményeként: 2019 augusztusában a *Rögös túró* a korábban már bejegyzett *Tepertős pogácsa* mellett.

A Földrajzi Árujelzők Programjának keretében további 13 mezőgazdasági termék és élelmiszer, valamint 7 regionális pálinka földrajzi árujelzőjének uniós oltalmára irányuló eljárás van folyamatban. Emellett további HKT kérelmek is előkészületben vannak.

Az uniós oltalom alatt álló és uniós oltalomra bejelentett elnevezések (OEM, OFJ, HKT) listáját a melléklet tartalmazza.

Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy program

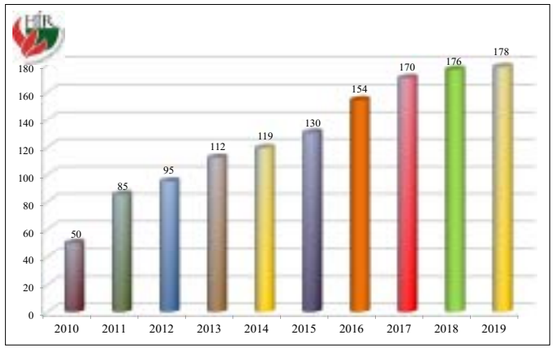
Az Agrárminisztérium Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy programja 2010 óta következetesen és karakteresen képviseli küldetését: Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeit és élelmiszereit jelölve minőségi garanciát nyújt a fogyasztók számára a termék hitelességéről.

A HÍR programban hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékekkel és élelmiszerekkel lehet részt venni. A HÍR védjegy jogosultja az Agrárminisztérium. A HÍR Program keretében a védjegy használati jogának elnyerésére az Agrárminisztérium pályázati rendszert működtet, amelyre a jelentkezés folyamatos. A HÍR program eredményeként 2010 óta eltelt tíz év alatt összesen 93 pályázó 178 terméke nyerte el a HÍR védjegy használati jogot és vált a fogyasztók körében HÍRessé.

Az Agrárminisztérium a sikeres pályázókkal védjegyhasználati szerződést köt. A szerződés biztosítja a termék termelői, előállítói és csoportosulásai számára a díjmentes védjegy használatot, amellyel a hagyományos és tájjellegű termékként való elismerést kommunikálják a fogyasztók felé.

A HÍR program keretében az Agrárminisztérium 2014 óta működteti a HÍR Védjegyesek Klubját. A Klub tagjai részére az Agrárminisztérium szakmai segítséget nyújt a földrajzi árujelző (GI) oltalom iránti, vagy a hagyományos különleges tulajdonság elismerése (HKT) iránti kérelmük benyújtásához . A Klub tagjainak rendszeres hírlevélben nyújt tájékoztatást a programról és bemutatkozási lehetőséget biztosít a számukra.

A HÍR védjegy pályázat az uniós kérelmek benyújtásának előiskolája is egyben. A HÍR pályázat követelményrendszerének megfelelő termékleírás elkészítése jó alapot képez az uniós oltalom iránti kérelemhez.



HÍR védjegyes termékek száma, 2010-2019

A HÍR védjegyes termékek közül *8 HÍR védjegyes termék* földrajzi árujelzője már uniós oltalommal rendelkezik: Szabolcsi almapálinka, Gyulai kolbász, Szegedi fűszerpaprika őrlemény, Magyar szürkemarha hús, Újfehértói meggypálinka, Makói petrezselyemgyökér, Győr-Moson-Sopron megyei csemegesajt és a Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye. További *8 HÍR* védjegyes termék pedig várományosa az uniós elismerésnek: Újfehértói meggy, Nagykörüi ropogós cseresznye, Madarasi birspálinka, Jászsági nyári szarvasgomba, Őrségi tökmagolaj, Szegedi tükörponty, Hegykői petrezselyemgyökér, Fertőd vidéki sárgarépa. HKT elismerést szerzett HÍR védjegyes termékként a Tepertős pogácsa és a HÍR gyűjteményben szereplő Rögös túró is. További HÍR védjegyes termékek HKT iránti kérelmeinek benyújtása előkészületben van.

Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért (KDHT)

A 2016 óta minden évben meghirdetett „Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért" miniszteri díjpályázat célja a hagyományos és tájjellegű termékek piacra jutása érdekében kimagasló tevékenységet folytató közösségek elismerése és példaképül állítása. A pályázat beadására jogosultak önkormányzatok, non-profit társaságok, civil szervezetek, szociális szövetkezetek. A nyertes pályázók részére a díjátadásra a Termelői Közösségek Napján kerül sor. A Termelői Közösségek Napja évenkénti megrendezésével a termelői közösségek tevékenységét kívánja támogatni, együttműködésüket és tapasztalatcseréjüket elősegíteni.

Pallóné dr. Kisérdi Imola PhD
címzetes egyetemi docens
AM HÍR Bíráló Bizottság elnök

Rövidítések jegyzéke: *földrajzi árujelzők (Geographical Indications) gyűjtőfogalom, amely magában foglalja a borok, a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek oltalom alatt álló eredetmegjelöléseit és oltalom alatt álló földrajzi jelzéseit, valamint a szeszes italok és ízesített borászati termékek földrajzi jelzéseit is.*

OEM/PDO: Oltalom alatt álló eredetmegjelölés/ Protected Designation of Origin
OFJ/PGI: Oltalom alatt álló földrajzi jelzés/Protected Geographical Indications
HKT/TSG: Hagyományos különleges termék/ Traditional Speciality Guaranteed
HÍR: Hagyományok-Ízek-Régiók
KDHT: Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért

FENNTARTHATÓSÁG ÉS ÁLLATVÉDELEM

Idén a Magyar Biokultúra Szövetség vezetőségének egyhangú határozata alapján az *ÉV BIOGAZDASÁGA* címet a Biolla Kft. nyerte el, amelyhez ezúton is gratulálunk. A Biokultúra újság felkérésére a Biolla Kft. bemutatja biogazdálkodását a következő cikkben.

Magyarország legnagyobb étkezési tojástermelő és forgalmazó cégcsoportja a Farm Tojás Csoport. Több termelő vállalkozás is tartozik a csoportba, többek között az Egg-Land Kft. és a Biolla Kft. Ezek a termelő vállalatok mintegy nyolc telepen tartanak tojótyúkokat az összes lehetséges tartásmódban, de elsősorban az állatbarát rendszerek (mélyalmos, szabadtartás, biotartás) fejlesztését tűzték ki céljuknak. Több százezres állománnyal állítanak elő kiváló minőségű, hazai étkezési tojást.

A Biolla Kft. a jelenlegi tulajdonosi formában 2004-től létezik. A 100%-ban magyar tulajdonú cég 2015-től kezdődően Nagyszentjános határában építette fel új, organikus tyúktelepét, ahol biotartásban állítja elő a bio tojást, mintegy 42 000 tojótyúk férőhellyel 35 ha területen. Az Egg-Land Kft. több telephelyén Magyarországon már szabadtartásban is termelnek az állatok és idén februárban került bevezetésre a magyar piacon a szabadtartású tojás.

A biotyúkok szigorú ökológiai előírások betartásával nagy kifutóterületen kapirgálnak, legelnek. Emellett közel 18 hektáron folyik szántóföldi növénytermesztés, bio takarmány alapanyag termelés, melyet saját takarmánykeverőnkben használunk fel. Ez azonban nem elegendő, a további szükséges mezőgazdasági alapanyagokat (szójabab, búza, kukorica, zab, borsó) biotermelőktől szerezzük be. Ennek megfelelően a tyúkok teljes takarmány igényét a telepen lévő keverőben állítjuk elő, így folyamatosan ellenőrizni tudjuk a megfelelő minőséget. Az évi 13-15 millió darab étkezési biotojás nemcsak a hazai áruházláncokhoz, kereskedőkhöz, piacokra kerül, hanem jelentős részét exportáljuk más EU tagországokba.

A biotermelésben az általunk alkalmazott módszerek a természet törvényeivel mindenkor harmonizálnak, elutasítunk minden természetet pusztító eljárást.

A tyúkokat nem zárjuk ketrecbe, hanem szabadon mozoghatnak az istálló területén, illetve az istállót mindkét oldalról körülvevő füves legelőkön. Az istállók jó szellőzése, az ülőrudak, az egy állatra eső nagy élettér miatt a tyúkok nagyon jól érzik magukat, egészségesek és jól termelnek. Az állatok semmilyen kémiai, vagy szintetikus anyagot tartalmazó takarmányt nem fogyasztanak és nem részesülnek antibiotikumos kezelésben sem. Ezek az igazi boldog tyúkok.

A megtermelt tojást nagyobb részben a Farm Tojás Kft. értékesíti az Állatbarát Magyar Tojás program keretein belül. Ezeket a termékeket egy védjeggyel látjuk el, ez az Állatbarát Magyar Tojás védjegy, amely garantálja a fogyasztók számára, hogy kiváló minőségű hazai, állatbarát tartásból származó

tojást vásárolnak. Az Európában is egyedülálló bio baromfitelepen két nevelőistállóban, termelő blokkokra osztott 14 tojó istállóban történik a termelés.

Európában koncentráltan egy helyszínen sehol nincs ekkora bio baromfitelep, a legjellemzőbbek az egy-két ólból álló háromezer, hatezer férőhelyes gazdaságok.

A nevelőtelepre érkező napos állományt is bio módon neveljük (takarmányozás, tartás), amely jelentős többletköltséggel jár, hiszen ekkor még nem termelnek a jércék.

A nevelőkből a termelő istállókba kerülnek az állatok, melyek 20-21 hetes koruk után kezdenek bio tojást tojni. A bio tojásokat a vevők főleg az üzletláncokban vásárolhatják meg, de az ország több pontján is rendelkezünk terítő hálózattal és saját Tojás Pont értékesítő egységekkel.

Az üzletláncokba történő beszállításkor csak bio tanúsítvánnyal (Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.) kerülhet be a biotojás, melyet igényes 6-os és 10-es dobozos kiszerelésben forgalmazunk.

A cégcsoport elkötelezett az állatjólét iránt, ezért Magyarországon elsőként 2020 évtől szabadtartású technológiával is állít elő tojást. Ezek a tartástechnológiai rendszerek is – hasonlóan az ökológiai termeléshez – a szabadlevegős, kapirgálós tartást részesítik előnyben. A kifutókon, legelőkön boldogan szaladgálnak az állatok és a tágas fészkekben az istállóban tojják meg tojásaikat.

Az értékesítésnél igyekszünk kedvező ár-érték arányt kialakítani. Törekszünk a legmagasabb minőségre és a pontos, megbízható partneri kapcsolatok kialakítására. Azt szeretnénk elérni, hogy vevőink tudják: a Farm Tojás Csoporthoz tartozó vállalatokra mindig lehet számítani.

A vállalatcsoportnál az energiatudatos működés és a vállalati energiastratégia mellett nagyon fontos, hogy a fejlődőképesség egyik alapeleme a biztonságos és megbízható energiaellátás. A világítási rendszerek korszerűsítése is megtörtént, energiatakarékos LED fényforrásokkal. Jelenleg naperőmű beruházásokat hajtunk végre a fenntarthatóság erősítése jegyében.

A költségek racionalizálásának és a melléktermékek hasznosításának céljából 2012-től bevezetésre került Farm Erő néven egy baromfikomposzt termék, amely az alternatív tartásmódú telepeken keletkezett trágyából készül. Műtrágyákkal egyenértékű tápanyag-utánpótlást tesz lehetővé és alkalmas azok kiváltására is. Ezen termék az ökológiai gazdálkodásban is felhasználható trágyázó, talajjavító és növény-, talajkondicionáló készítményként.

Összefoglalva elmondhatjuk, hogy célunk a folyamatos fejlődés, az állatbarát rendszerek minél nagyobb arányú elterjesztése a hazai tojástermelésben. Növelni szeretnénk a hatékonyságunkat, a termelésünket és új termékek kifejlesztésével a kínálatunkat. Az innovációt és a hazai fogyasztók igényeit szem előtt tartva, tekintettel a fenntarthatóságra és az állatvédelemre, továbbra is élen szeretnénk járni a magyarországi étkezési tojáspiacon.

Biola Kft.

AZ ÉV, BIOGAZDÁJA, ÉV BIOGAZDASÁGA

A Magyar Biokultúra Szövetség vezetősége egyhangú határozatával odaítélte az Év Biogazdája és Év Biogazdasága címeket, továbbá határozott arról, hogy idén ki kapja a kétévenként kiadott Pro Biokultúra kitüntetést.

Az Év Biogazdája: Pető Áron Miklós. **Az Év Biogazdasága:** Biolla Kft.

Pro Biokultúra díjban részesülnek: Bordás Varga Nóra; dr. Demján Ildikó (posztumusz); Schmidt József.

Az okleveleket és a hozzájuk kapcsolt kisplasztikát, emlékeztető dísztárgyakat hagyományosan a Biokultúra Tudományos Napon szoktuk átadni ünnepélyes körülmények között. Ezt a rendezvényünket eddig 32 éven át minden évben megtartottuk, 2020-ban azonban a COVID járvány miatt sajnos elmarad. Ezért a díjak átadására más megoldást kell találnunk.

Ezúton is gratulálunk a kitüntetetteknek! A Magyar Biokultúra Szövetség Vezetősége nevében:

Czeller Gábor elnök és dr. Roszík Péter általános alelnök

(Lapunk egymást követő számaiba bemutatjuk a kitüntetetteket.)

A BIOVILÁG HÍREI

A 2021. évi BIOFACH és VIVANESS online kerül megrendezésre

2021-ben a BioFach, a világ vezető bio élelmiszer kiállítása, valamint a Vivaness, a természetes és organikus kozmetikumok kereskedelmi kiállítása teljes egészében online felületen kerül megrendezésre, BIOFACH/VIVANESS eSPECIAL néven 2021. február 17-19 között. A kiállítás szervezéséért és rendezéséért felelős NürnbergMesse a jelenlegi megváltozott körülményekre adott válaszul találta ki ezt a megoldást, tekintettel a dinamikusan növekvő járványra és a bevezetett korlátozó intézkedésekre. Az online megoldás biztonságos tervezést biztosít a globális ökológiai élelmiszerelőállítási és kereskedelmi szektor és a természetes és ökológiai kozmetikumok piaci szereplőinek.

Petra Wolf, a NürnbergMesse igazgatóságának tagja elmondta, hogy az elmúlt hetekben és hónapokban számos párbeszéd és részletekbe menő egyeztetés zajlott, melyek során teljesen nyilvánvalóvá vált, hogy az ökológiai élelmiszerek és kozmetikumok szektorában az egymás közötti interakciókra, a hálózatépítésre és tudásátadásra, valamint az új trendek és innovációk megismerésére továbbra is óriási igény mutatkozik, különösen ezen rendkívüli időszakban. A koronavírus járvány jelenlegi korszakában az egész szektor elhatározta, hogy összefog, hogy 2021 elején is megvitathassák a legújabb kérdéseket, még ha csak a digitális szférában is.

A szervezők a világjárvány fényében, valamint a kiállítók és a látogatók átfogó felmérése alapján bíznak abban, hogy a digitális esemény megrendezésére vonatkozó döntésük lehetővé teszi, hogy a szektor minden szereplője időben előre tervezhessen. Mielőtt 2022-ben mindannyian újra találkozhatnak a megszokott helyszínen Nürnbergben, a BIOFACH/VIVANESS eSPECIAL ideális platformot kínál a szakmai párbeszédhez 2021-ben.

Az online rendezvény olyan innovatív lehetőségek széles skáláját kínálja, mint a vállalati- és termékbemutatók, valamint szakmai viták és párbeszédek online kerekasztal megbeszélések formájában.

Az eSPECIAL formátum további szerves részét képezik majd a specifikus üzleti partnerkereső funkciók is, amelyek az érdekelt felek egymásra találását segítik. A BIOFACH/VIVANESS eSPECIAL a bio táplálékok, valamint a természetes és biokozmetikumok közösségének is széles körű hozzáférést biztosít az ismeretszerzéshez a BioFach és a Vivaness kongresszuson, amely globálisan is elérhető lesz.

A kongresszus fő témája ezúttal: „Shaping Transformation Stronger. Together.” – melyet magyarul úgy fordíthatunk: „Formáljuk együtt az átalakulást. Együtt erősebbek vagyunk.” *www.ifoam.bio*

Környezetbarát megoldás a gyomszabályozásban

(Fotó: https://www.facebook.com/crop.zone/)

A mezőgazdasági termelés fenntarthatóbbá tételében központi fontosságú az eddigi vegyszeres alapú gyomszabályozási gyakorlat kíméletesebbé tétele. 2021 elején elsőként a Benelux államokban és Németországban az érdeklődők számára elérhetővé válik egy az eddigi növényvédelmi gyakorlatokhoz képest vegyszer- és energiatakarékosabb technológia. Az eddig használt hatóanyagok kivonása következtében Európában is új megoldásokat kell találni a környezetkímélő gyomszabályozási gyakorlatban. Ebből a célból az ausztráliai Nufarm és a német agrártechnológiai start-up cég a CROP.ZONE együttműködési megállapodásban rögzítette, hogy a közeljövőben az európai piacokon is hibrid gyomirtási technológiát kínálnak az arra nyitott termelők számára.

A 2019-ben alapított CROP.ZONE innovációjának lényege, hogy a gyomirtás és az állományszárítás elektrofizikai behatással történik, így a szintetikus gyomirtók egy része szükségtelenné válik. Az Ausztrál Nufarm fő profilja kémiai növényvédő szerek előállítása. A két cég közös projektjében egy olyan előkezelő folyadék (elektrolit) előállítását vállalta, amellyel a lepermetezett növényállomány kisebb feszültséggel, tehát kevesebb energiafelhasználással szárítható le. Dirk Vandenhirtz, a sok évtizede növényvédelemre szakosodott CROP.ZONE ügyvezetője kiemelte, hogy a cégük által kínált megoldás megfelel az ökológiai előírásoknak, továbbá gyors, hatékony és költségkímélő alternatívát kínál a kémiai gyomkezeléssel szemben. A kifejlesztett elektrofizikai gyomszabályozási módszer a korábban is alkalmazott hasonló módszerekhez képest már költséghatékonyabb lehetőséget kínál a kíméletes, de mégis hatékony elektrofizikai gyomszabályozásra. *https://agraragazat.hu*

Védekezés paradicsommal

A szulákfélék családjába tartozó arankafélék számos szántóföldi kultúrában élősködő károsítók, mintegy kétszáz gyomnövény faj tartozik körükbe. Tudományos kutatók csoportja nemrégiben sikerrel járt annak feltérképezésében, hogy egyes paradicsomfajták hogyan tudnak védekezni e kártékony élősködők ellen, míg más növények esetében az arankát a gazdaszervezet általában nem is érzékeli. Tudományos munkálataik során a kutatásban részt vevő biológusok felfedezték, hogy a vizsgált paradicsomnövények egy idáig általunk nem ismert speciális receptoruk segítségével képesek felismerni a rájuk veszélyt jelentő parazitát, ezt követő lépésként pedig egy ellene védekező mechanizmust tudnak beindítani magukban. Az úgynevezett Cuscuta receptor 1 (CuRe 1) felismeri az arankák sejtfalában található, glicinben gazdag fehérje (GRP) molekuláris mintázatát, így az arankát kórokozóként azonosítja, s az ily módon kiváltott immunreakció során a paradicsomnövény egy fa szövetet képez, mely megakadályozza, hogy az arankafélék szívói behatoljanak a növénybe. A most felfedezett molekuláris párbeszéd az aranka marker és a paradicsom receptor között a jövőben olyan szántóföldi növények parazita növényekkel szembeni ellenálló képességének növelésében jelenthet segítséget, mint például a repce, a csemegekukorica, a szója, len és lóhere. *sciencedaily.com*

COVID-19: valós tények nyomában

A kínai Wuhan városában a koronavírus járvány 2019 decemberi kitörése óta a tudósok és laikusok mind konkrét nyomokat keresnek arra vonatkozóan, hogy mi vezetett az új koronavírus SARS-CoV-2 kórokozójának megjelenéséhez, ugyanis az eredeti forrás feltárása kulcsfontosságú lehet a jövőbeni járványok megelőzésében. A 2020 elején publikált négy nagy jelentőségű tanulmány tudományos hitelt adott annak a hipotézisnek, miszerint a SARS-CoV-2 denevérektől származik, majd a tobzoska nevű állaton keresztül jutott át az emberekbe, mely utóbbi a vadállatokkal folytatott kereskedelem egyik legkeresettebb cikke.

Noha a tobzoskákat érintő speciális elméletet nagyrészt elvetették, a „tobzoska papírok” néven ismert négy tanulmány továbbra is alátámasztja azt az elképzelést, hogy a SARS-CoV-2-hez szorosan kapcsolódó koronavírusok keringenek a vadonban, vagyis a COVID-19-et okozó SARS-CoV-2 valószínűleg vadon élő állatokból származik. A vadállati forrásokra való összpontosítás, az úgynevezett „zoonotikus” elmélet a vírusról folytatott globális vita kritikus elemévé vált, elterelve a közvélemény figyelmét attól a lehetőségtől, hogy a vírus egy kínai kormányzati laboratóriumban, a Wuhani Virológiai Intézetben keletkezhetett.

Kutatók a Wuhan Virológiai Intézet laboratóriumában (Fotó: www.neweurope.eu)

Az Egyesült Államokban tevékenykedő U.S. Right to Know (USRTK) szervezet egy olyan nonprofit kutatócsoport, melynek tevékenysége középpontjában a közegészségügy átláthatóságának előmozdítása áll, ezért az USRTK figyelme középpontjában is fontos helyet foglal el az előbb említettek hitelességének vizsgálata. A szervezet tényfeltáró tevékenysége során kiderítette, hogy a zoonózis-elmélet alapját képező négy cikk közül kettő tévesnek, hibásnak tekinthető, és hogy a cikkeket megjelentető folyóiratok – a PLoS Pathogens és a Nature – szerkesztői szintén vizsgálni kezdték a tanulmányok mögött álló alapvető adatokat és az adatok elemzésének módját. A másik két hivatkozott tanulmány hasonlóképpen hibákat és tévedéseket tartalmaz.

Dr. Sainath Suryanarayanan biológus, tudományszociológus és az USRTK munkatársa szerint a kutatási cikkekkel kapcsolatos problémák „komoly kérdéseket és aggályokat vetnek fel” a zoonózis-elmélet általános érvényességével kapcsolatban. „A tanulmányokból hiányzik a kellően megbízható és függetlenül ellenőrizhető adathalmaz, valamint az átlátható szakértői értékelés és a tanulmányokat leíró kutatási folyamat bemutatása” – állítja Dr. Suryanarayanan.

A kínai kezdeményezéssel a vadon élő állatokra összpontosított figyelem elősegítette a Wuhani Virológiai Intézet kivizsgálásának szükségességét is, ahol az állati koronavírusokat régóta tárolják és a kutatások során genetikailag manipulálják. 2020 júliusában az Egyesült Államokban a U.S. Right to Know a közintézmények adatai nyomán megkezdte a nyilvánosság iránti kérelmek benyújtását annak feltárására vonatkozóan, hogy mi ismeretes a Covid-19 betegséget okozó új SARS-CoV-2 koronavírus eredetéről, ugyanis a wuhani járvány kezdete óta több mint egymillió ember életét vesztette, miközben további milliók is megbetegedtek egy továbbra is folytatódó globális járványban. 2020 november 5-én ugyancsak a U.S. Right to Know pert indított a Nemzeti Egészségügyi Intézet (NIH) ellen az információszabadságról szóló törvény rendelkezéseinek megsértése miatt. A washingtoni amerikai kerületi bíróságon indított per levelezést kezdeményez többek között a Wuhani Virológiai Intézettel, a Wuhani Járványvédelmi és Megelőzési Központtal, valamint a Wuhannal társult és a laboratórium működését finanszírozó amerikai EcoHealth Alliance Szövetséggel is. *www.organicconsumers.org*

Kényelmetlen igazságok

Az amerikai Ökológiai Fogyasztók Egyesületének (Organic Consumers Association, OCA) alábbiakban közölt írása ismételten a koronavírus járványt és a körülötte kialakult globális helyzet részleteit veszi górcső alá. Bizonyítékok növekvő száma alapján egyre több független tudós, nyomozó és ügyvéd kezdi megfejteni és bírálni a COVID-19 járvány eredetéről, természetéről, veszélyeiről, megelőzéséről és kezeléséről szóló „hivatalos történetet”.

A kínai kormány és katonaság, a Big Pharma, az Egyesült Államok Betegségellenőrzési Központjai (Centers for Disease Control, CDC), a Nemzeti Egészségügyi Intézet (NIH), a tömegtájékoztatási eszközök és a technológiai óriások által dogmatikusan támogatott hivatalos történet szerint a SARS-CoV-2 vírus „természetes módon” a természetben jelent meg először, majd megmagyarázhatatlan módon, a faji gátakat átugorva a denevérekből az emberekre került át, kiváltva a

száz évvel ezelőtti spanyol influenza óta a legsúlyosabb és leghalálosabb világjárványt. A hivatalos sztori hívei között van a Big Pharma tagsággal rendelkező EcoHealth Alliance tudományos kutatásokkal foglalkozó szervezet is, valamint az amerikai katonai biológiai fegyverkezés finanszírozóinak egy titkos és kevéssé ismert hálózata, köztük a DARPA (Defense Advanced Research Projects Agency) és az Egyesült Államok Egészségügyi és Humán Szolgáltatási Minisztériumának a felkészülésért és regálásért felelős helyettes titkársága.

Amerika katonai és gyógyszerészeti komplexuma jelentős támogatásokat nyújt többek között a wuhani laboratóriumnak, valamint az Észak-Karolinai Egyetemnek, ahol az ottani tudósok a SARS vírusok úgymond felfegyverzésével kísérleteznek, továbbá a Marylandben található Fort Detrick katonai vegyi- és biológiai fegyverekkel kísérletező laboratóriumnak és több száz egyéb orvosbiológiai, és vegyi fegyverkezéssel foglalkozó laboratóriumnak is világszerte.

A hivatalos történet másik hangos támogatója az Egészségügyi Világszervezet (WHO), amely állítólag már korábban is figyelemmel kísérte a balesetveszélyes wuhani laboratórium működését. A WHO legfőbb finanszírozói közé tartozik Kína, az Egyesült Államok kormánya és Bill Gates, valamint a Big Pharma gyógyszer- és oltóanyag gyártói. Egyre több oknyomozó rámutatott arra is, hogy a kínai gazdasági elitet alkotó, globális gazdasági uralomra törekvő Kínai Kommunista Párt (KKP) nem szeretné, hogy kiderüljön az igazság, miszerint a SARS-CoV-2 géntechnológiával lett létrehozva, a kínai, amerikai, ausztrál és francia génmérnökök és virológusok közös tudományos erőfeszítésének eredményeként, mely később, sajnálatos módon, véletlenül kiszivárgott az egyik laboratóriumukból. Ha mindez napvilágra kerülne, az Kínát potenciálisan visszavetné gazdasági és politikai téren egyaránt, nem is beszélve arról, hogy mindez az országnak dollármilliárdos financiális kötelezettségeket keletkeztetne.

Természetesen az amerikai hadsereg és a CIA, valamint a biofegyver-kísérleteket a biológiai biztonság vagy az oltások kutatásának leple alatt finanszírozó más nemzetekkel együtt ugyancsak nem akarja elismerni, hogy a globális biológiai fegyverkezési verseny szó szerint felrobbant a kezünkben. Donald Trump amerikai elnök sem szeretné, hogy kiderüljön a valós történet, mivel a NIH által finanszírozott EcoHealth Alliance pénzt biztosított a wuhani laboratórium vakmerő kutatásához. De mielőtt a kínai katonaságra vagy Trumpra fognánk az egész helyzetet, szem előtt kell tartanunk, hogy ezt a hihetetlenül veszélyes és őrült tudományt a második világháború óta sorra finanszírozta a Truman, Eisenhower, Kennedy, Nixon, Carter, Reagan, Bush Sr., Clinton, Bush Jr. és Obama adminisztráció is.

A járvány történetét tekintve természetesen vitán felül áll, hogy kiváltképp az idősebb emberek, különösen a 75 év felettiek, valamint a már korábbi időktől fogva súlyos betegségben szenvedők súlyosan megbetegedhetnek a koronavírus okozta fertőzés által. Az Egyesült Államokban a COVID-19 áldozatainak 94%-a esetében számos alapvető egészségügyi tényezőt sorolnak fel az elhalálozás okán, beleértve a cukorbetegséget, az elhízást, a szívbetegségeket, a tüdőbetegségeket, a vesebetegségeket, a demenciát és a magas vérnyomást.

Az igazság az, hogy a SARS-CoV-2 vírus önmagában nem annyira halálos pestis, hanem inkább vírusos kiváltó tényező, amely súlyosbítja és felnagyítja a már létező, krónikus egészségi állapotokat, amelyeket a patológusok „társbetegségeknek” neveznek. Az elsődleges és legfőbb oka annak, hogy ennyi ember krónikusan beteg és fogékony a vírusfertőzésekre az az, hogy az Egyesült Államokban és az egész világon a Big Food és a Big Ag néven emlegetett élelmiszeripar és ipari mezőgazdálkodás által termelt és előállított élelmiszerek nem teljesértékűek, gyakran sajnos csak ételszemétként lehet minősíteni őket. Ezek az „ócska” ételek és italok a tipikus amerikai étrendben a kalóriák 60%-át vagy annál is nagyobb részét teszik ki, többszörösen feldolgozottak, cukor- és szénhidráttartalmuk magas, peszticid, antibiotikum és vegyszermaradványokban dúsak. Az amerikai típusú egészségtelen táplálkozás szó szerinti receptje a krónikus betegségeknek és az idő előtti elhalálozásnak.

Noha magától értetődő, hogy meg kell állítani azokat a vakmerő katonai/tudományos géntechnológiai tevékenységeket, amelyek ezt a világjárványt és a globális gazdasági összeomlást, a média cenzúráját és az alapvető demokratikus jogok felfüggesztését idézték elő, személyes életünkben a célzott védelemmel és a szociális távolságtartással óvnunk kell magunkat és családunkat, s a rendkívüli kockázatnak kitett embertársainkat. Mindezeken túl azonban meg kell változtatnunk az étrendünket is, meg kell tisztítanunk a környezetet és együttesen el kell távolodnunk az iparosodott, elfajult élelmiszerelőállítási és gazdálkodási rendszerektől, amelyek idő előtti elhalálozásra és kórházi kezelésre ítélik az embereket. A betegségmegelőzésre és az általános egészségi állapot előmozdítására és fenntartására a legjobb megoldás a szerves, regeneráló, egészséges ételek fogyasztása, az egészséges életmód követése a gyakorlatban, kiegészítve megfelelő étrendkiegészítőkkel, gyógynövényekkel és természetes egészségügyi gyógymódokkal. *https://www.organicconsumers.org*

A vidéki gyerekek között kevesebb asztmást találunk

Az agrarheute.com oldalain megjelent írás szerint tudományosan is alátámasztást nyert, hogy a mezőgazdasági környezetben élő gyermekek bélrendszerének mikroflórája gazdagabbá válik, mint városban élő társaiknak, mindez az immunrendszer védekezőképességét kedvezően befolyásolja, ezáltal kevesebb asztmatikus megbetegedést számolhatunk köreikben.

A kutatásban mintegy hétszáz, két és tizenkét hónap közötti kisgyermek vett rész, akiknek egy része vidéki gazdálkodó családokban él. A müncheni Helmholtz Centrum és a Ludwig-Maximilian Egyetem tudományos munkatársainak kutatói vizsgálata szerint ebben a sajátos környezetben olyan hatások érik a kisgyermekeket, melyek a bél mikroflórájába beépülve pozitívan befolyásolják az asztma elleni védekezőrendszert. A mikroflóra fejlettsége a benne található baktériumoktól függ, vagyis, ha minél több olyan baktérium van benne, amely rövidláncú zsírsavakat termel, az az asztma elleni védekezésben kiemelten fontos szerepet játszik. A bél mikroflórájának kialakulása az első életévre tehető, ily módon a rendszeres istállólátogatás kisgyermekkorban hosszú távon is segítheti az egészséges immunrendszer kialakulását és fenntartását. *www.agrarheute.com*

Az Alnatura eladásai elérték az egymilliárd eurót

Az elmúlt üzleti évben az ökológiai termékek kereskedelmével foglalkozó németországi Alnatura cég eladásait mintegy 20%-kal növelte. Götz Rehn alapító szerint sikerének kulcsát a vásárlóiknak a hiteles, valódi termékek iránti elkötelezettsége jelenti. E nagymértékű forgalomnövekedéssel az Alnatura napjainkban elérte és meghaladta az egymilliárd eurós értékhatárt. Az 1,077 millió eurós forgalom kilencven százaléka Németországban realizálódott. Götz Rehn alapító szerint sikerének kulcsát a további, legalább 17%-os növekedését prognosztizálja ebben az évben is, a szakkereskedelemben pedig mintegy 30%-kal nagyobb eladásokat jósol. *„A járvány kezdete óta általánosságban megfigyelhető, hogy az emberek ritkábban mennek ugyan vásárolni, de egy alkalommal több terméket helyeznek kosarukba. Ez az Alnatura esetében is jól megfigyelhető”* – mondta Ruediger Kasch, a cég igazgatóságának tagja.

A sütési alapanyagok, a konzerv és fagyasztott ételek, a tésztafélék különösen népszerűek a járvány idején, a gyakorlatban tulajdonképpen minden, amit hosszabb időre be lehet raktározni otthon is. *https://organic-market.info*

(Fotó: Alnatura)

A hazai fogolyállomány megmentéséért

(Fotó: Wikipedia)

Sok más madárfajhoz hasonlóan, mára őshonos madarunk, a fogoly is a kipusztulás szélére került. A kialakult végveszélyért számos tényező tehető felelőssé. Az apróvadfajok állományának rohamos hanyatlását elsősorban a nagy kiterjedésű mezőgazdasági monokultúrák terjeszkedése idézte elő.

A fogoly számára búvóhelyet és fészkelési lehetőséget biztosító mezsgyék számának csökkenésével a biztonságos élőhelyek mára eltűnőben vannak. Számadatokban kifejezve, az 1960-as évekbeli vadászati statisztikákkal összehasonlítva, a mai néhány tízezres egyedszám mintegy 90%-os állománycsökkenést jelez.

A fogoly állományának csökkenése természetesen nem csak Magyarországra korlátozódik. Ez év októberében a Német Természetvédelmi Szövetség panaszt nyújtott be az Európai Bizottságnak a fogoly állományának súlyos fogyása miatt. A beadvány felhívja a figyelmet arra, hogy az EU madárvédelmi irányelvének hatálybalépése óta a fogolyállományuk 91%-os csökkenést szenvedett, melyért egyértelműen a faj számára elérhető mezőgazdasági élőhelyek beszűkülése és a rovartáplálék megfogyatkozása okolható. A beadvány szerint a korábban Európában gyakori, mezőgazdasági élőhelyekhez kötődő fogolyállomány megtartásáért indított, igazoltan működő fajmegőrzési intézkedésekből Németországban a szükséges beavatkozásoknak csupán öt százalékát hajtották végre.

A helyzet kedvezőbbre fordulásához azonban fontos lenne a mezőgazdasági termelőket is érdekeltté tenni a tartós szegélyélőhelyek kialakításában, a kaszálás elhagyásával a fészekóvásban, vagy a kisparcellás, néhány hektáros gazdálkodás bevezetésében, a gyomirtószerek és rovarölő szerek használatának csökkentésében, hogy a madárállomány természetes szaporulata teljes egészében elegendő táplálékot találhasson.

A probléma megoldásában a legnagyobb szerep a vadgazdálkodást és a mezőgazdálkodást folytatókra hárul, az ő tevékenységük és döntéseik befolyásolhatják pozitív irányba a mára kialakult szélsőséges állapotokat, tekintettel nemcsak a fogoly, de más madarak, továbbá a mezei nyúl, a beporzó rovarok, köztük a házi méh állományainak megóvásának szükségességére is. A sürgető helyzet azonnali megoldásért kiált, ezért hazánk részéről a Magyar Madártani és Termé-

szetvédelmi Egyesület, az Országos Magyar Vadászkamara, valamint az Országos Méhészeti Egyesület is részletes javaslatcsomagot készített a Közös Agrárpolitika újratervezéséhez a fent említett, kiemelten fontos szempontok hangsúlyozása mellett. *https://magyarmezogazdasag.hu*

Pókok szerepe az almaültetvényekben

Rozsdás ugrópók (Fotó: https://agraragazat.hu)

Mára már közismert tény, hogy a hagyományos növényvédelemben alkalmazott vegyszerközpontú gyakorlat folyományaként a biodiverzitás sok esetben sérül. A rovarölő szerek sajnálatos módon nemcsak a célzott kártevők számát csökkentik, hanem azok természetes ellenségeire is negatív hatást gyakorolnak, emellett még az úgynevezett indifferens rovarfajokat is károsítják. Ezért az elmúlt évtizedben a környezettudatos növényvédelmi szakemberek egyre inkább olyan megoldásokat keresnek, melyek a környezettel szemben kíméletesek és lehetővé teszik a hasznos ízeltlábúak felszaporodását is. Ennek jegyében a Szent István Egyetem Növényvédelmi Intézetének munkatársai egy több éves kutatási projekt keretén belül figyelmüket a pókokra irányították és tanulmányt készítettek arról, hogy az ökológiai almaültetvények lombkorona szintjén élő pókfajok táplálkozási szokásai milyen előnyös ökoszisztéma-szolgáltatásokat jelentenek az ültetvény szempontjából.

A pókok az almaültetvények lombkoronájában a leggyakoribb és legnagyobb fajszámban megtalálható nagytestű ízeltlábú ragadozók közé tartoznak. A vizsgálatból kiderült, hogy az ökológiai almaültetvényekben az egyes vadászpókfajok meghatározó fontosságúak lehetnek, mivel zsákmányuk jelentős hányadát almakártevők teszik ki.

A mintegy hét éven keresztül folytatott vizsgálat adatai szerint a lombozatlakó vadászpókok legnagyobb részben növényvédelmi szempontból indifferens ízeltlábúakat fogyasztottak, az esetek egyharmadában almakártevőkkel, azon belül legnagyobb arányban növény tetvekkel, a legkisebb arányban pedig természetes ellenségekkel, más pókokkal és ragadozó poloskákkal táplálkoztak. Az egyes pókfajok zsákmányuk tekintetében különbözőek, ezért preferenciájuk és zsákmányuk összetétele alapján a környezetkímélő növényvédelem keretei között feltételezhetően érdemes lehet a különböző fajok tevékenységét egyaránt segíteni, mivel egy-egy almaültetvény akár 70 pókfaj több tízezer egyedének is élőhelyet nyújthat a lombkorona szintjén. *https://agraragazat.hu*

Válogatta és fordította:
Kiszely Klára

BIOKULTÚRA KÜLÖNSZÁM 2020

A közel 40 éves biokultúra mozgalmat kiváló szakemberek fémjelezték, fémjelzik, akik univerzális tudásukat az ökológiai gazdálkodás szolgálatában állították. Különszámunkat e személyiségek tiszteletére adtuk ki.
A különszám dr. Köhler Mihály 85. születésnapján, a tiszteletére megrendezett Jubileumi Tudományos Tanácskozáson elhangzott előadások szerkesztett változatát tartalmazza, továbbá azokról emlékeztünk meg, akik már „előre mentek" és akikre méltán büszkék lehetünk.

A különszám az alábbi elérhetőségeken rendelhető meg:
✉ 1535 Budapest, Pf. 800
info@biokontroll.hu ☎ +36 (1) 336-1166

KÖHLER MIHÁLY 90 ÉVES

Köhler Mihályt 90. születésnapja alkalmából a családja köszöntötte fel Debrecenben, Nagyerdőn.
Az ünnepelt szerepében jól tartotta magát és fogadta a rokonok köszöntését a rendezvényen befejezéséig.
Keresztfiától életműdíjat kapott egy serleg kíséretében.
Az ünnepelt kedvenc nótájának *„Ez a föld az enyém..."* eléneklésével köszönte meg a rokonoknak, hogy ezen a kerek évfordulós születésnapon együtt ünnepeltek vele.

Minden kedves Olvasónknak áldott Karácsonyi Ünnepeket és eredményekben gazdag, boldog Újévet kíván a Biokultúra szerkesztősége, a Magyar Biokultúra Szövetség és tagegyesületei, továbbá a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. munkatársai!

Elindult az országos öko gabona fajtateszt-hálózat

Egy rendkívüli és sokszereplős együttműködésnek köszönhetően idén októberben az ÖMKi koordinációjával az ország hét helyszínén elindult a kisparcellás öko őszi búza fajtateszt-hálózat. A hálózat tervezése a Vetőmag Szövetség Szakmaközi Szervezet és Terméktanács (VSZT) Ökológiai Vetőmag Munkacsoportjában zajlott, melynek tavaszi újra alakulásáról egy korábbi lapszámban már olvashattak (Mikó et al. 2020). A munkacsoport célja az ökológiai vetőmagok használatának fokozása és a gazdálkodók ezirányú támogatása, az ökológiai vetőmagokkal kapcsolatos információk megosztása, fajtatesztek szervezése, a fajtakínálat bővítése és a nemesítési projektek ösztönzése révén.

Jelenleg hazánkban mind az ökológiai vetőmag kereslet, mind a kínálat alacsony szinten mozog. Ez egyrészt az ökogazdálkodók által gyakran alkalmazott saját visszafogott, vagy fémzárolt konvencionális csávázatlan vetőmag használatának köszönhető, másrészt annak, hogy az itthon előállított jelentős mennyiségű ökológiai vetőmag legnagyobb része szerződéses keretek között, külföldre kerül értékesítésre. A posztregisztrációs fajtateszteknek ezért az is a célja, hogy bemutassa a gazdáknak a fémzárolt ökológiai vetőmaghasználat előnyeit, illetve ösztönözze az általában exportra termelő vetőmagos cégeket az általuk termesztett vetőmagok egy részének hazai piacon való forgalmazására. A fajtatesztekben részt vevő és jól teljesítő fajták hazai piacra szánt tételei a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által üzemeltetett Öko Vetőmag Adatbázisba *(https://portal.nebih.gov.hu/-/oko-vetomag-adatbazis)* is felkerülnek, így reményeink szerint az adatbázisnak is nő majd a jelentősége mind a gazdálkodók, mind a vetőmag forgalmazók körében.

A posztregisztrációs kisparcellás öko fajtateszt-hálózat működése első körben a kenyérbúzára összpontosít, mint-hogy hazánkban ökológiai körülmények között ez az egyik legnagyobb területen termesztett árunövényfaj. Néhány év eredménye alapján – az ÖMKi on-farm hálózat fajtakísérleteit is figyelembe véve – lehetőség nyílik pontosabb (regionális) fajtaajánlati listák összeállítására, melyek vetőmag-kínálati oldalát a hálózatban résztvevő cégek tudják majd biztosítani. A hálózat működését természetesen a későbbiekben további fajokkal tervezzük bővíteni.

A hálózat megvalósulását többszereplős együttműködés teszi lehetővé, melyben a NÉBIH, a VSZT, vetőmagforgalmazó cégek (Karintia Kft., Lajtamag Kft., RWA Magyarország Kft., Saatbau Linz Hungária Kft., Tradisco Seeds Kft.), valamint a hazai agrárkutatásban élen járó intézmények, így a martonvásári Agrártudományi Kutatóközpont, a Szegedi Gabonakutató Nonprofit Kft., a Debreceni Egyetem karcagi és debreceni kutatóintézetei, valamint ökogazdálkodók (Csoroszlya Farm és Decsi Árpád) vesznek részt.

Az országos lefedettségű, hét helyszínen (Debrecen, Karcag, Kiszombor, Martonvásár, Szár, Eszteragpuszta és Fertőd) idén több mint 20 búzafajtával indított többéves kísérletek eredményei segíthetik a biogazdálkodókat abban, hogy az adott körülmények között legkedvezőbb, a térségükben legjobban teljesítő fajtákat tudják kiválasztani. A tanúsított ökológiai kísérleti területeken (melyek közül a NÉBIH fertődi telepe még átállás alatt van) a biogazdálkodás számára ígéretes hazai és külföldi nemesítésű búzafajtákat teszteljük, mely rendkívül fontos információkat szolgáltathat az ágazat további fejlődése szempontjából. Az országos kisparcellás fajtavizsgálati hálózat a konvencionális, azaz a kémiai növényvédő szerekre és műtrágyákra alapozott mezőgazdaság számára már régóta rendelkezésre áll, ezért ennek öko megfelelője egy régi hiányt pótol.

Martonvásár kisparcellás fajtateszt

A négyismétléses (minden fajta, minden helyszínen négy ismétlésben van elvetve) kisparcellás kísérletekben többek között a fajták télállóságát, gyomelnyomó- és betegségekkel szembeni ellenálló-képességét, hozamát és beltartalmi értékeit (nyersfehérje és sikértartalom), valamint több év átlagában ezek stabilitását vizsgáljuk. A konvencionális fajtatesztektől eltérően itt a fő hangsúly nem elsősorban a termésmennyiségen van, hanem fontos szerepet kap a termés beltartalmi értéke, a fajta betegség-ellenállóképessége és nitrogénhasznosító képessége is, mely elengedhetetlen az ökológiai körülmények között való jó teljesítőképességhez. A fajtavizsgálatok eredményeit az ÖMKi és a résztvevő szervezetek honlapján évente elérhetővé tesszük.

A kisparcellás fajtatesztek jól kiegészítik az ÖMKi által 2012 óta országosan koordinált üzemi, azaz on-farm fajtakísérleteket, melyek működő ökogazdaságokban valósulnak meg, a gazdák aktív részvételével. A két kísérleti forma eredményei együttesen még inkább támogatják a termelők sikeres gazdálkodását és újabb termelők ökológiai gazdálkodásra való átállását, amelynek egyik alapvető feltétele a termőhelyhez alkalmazkodó, ellenálló, stabil hozamú és magas beltartalmi értékű fajták kiválasztása.

Terveink szerint a hálózatnak az ökológiai fajtaelismerésben is fontos szerepe lesz a későbbiekben, biztosítva az ökológiai gazdálkodási feltételekhez nemesített új fajtajelöltek számára a fajtaregisztrációhoz szükséges gazdasági értékvizsgálatot, mely jelenleg csak eltérő környezeti adottságokkal rendelkező országokban érhető el (pl. Ausztria, Németország). Mivel az ökológiai fajtatesztek során más, fentebb már említett tulajdonságok is hangsúlyos szerepet kapnak (a konvencionálisban megszokotthoz képest), fontos, hogy a kísérleti körülmények és a vizsgált paraméterek is az ökogazdálkodás igényeinek megfelelően legyenek beállítva.

Végső soron mindezen kezdeményezések és kutatások célja, hogy a fogyasztók asztalára itthon is minél több, helyben termelt, egészséges, szermaradványoktól mentes élelmiszer kerüljön. A búza fajtatesztek esetében természetesen a kenyeret emelhetjük ki, mely akkor jó, ha adalékanyagoktól mentes és három fő összetevőből, lisztből, vízből és sóból készül. Mindez egyszerűen hangzik, de a megfelelő minőségű és mennyiségű bio liszt beszerzése a gyakorlatban mégsem olyan könnyű. A gabona minősége mellett a liszt minőségében az őrlés módja is nagy szerepet játszik. Ezért is különösen fontos, hogy a helyben előállított és feldolgozott alapanyagokra épülő ökológiai termékpálya különböző szereplői, azaz a gazdálkodók, molnárok és pékek jobban megismerhessék egymást, megoszthassák tapasztalataikat és igényeiket, valamint eljuthassanak hozzájuk a legújabb kutatási eredmények is. Ebből a célból hozta létre az ÖMKi a gazda-molnár-pék adatbázist (https://www.biokutatas.hu/hu/page/show/gabona-adatbazis) és szervez rendszeresen szántóföldi szakmai napokat, kóstolókat és műhelymunkákat. A közismert római szállóige után szabadon: a gabonakísérlet el van vetve (ami az idei őszi időjárás mellett még nagyobb öröm) és nagyon várjuk, hogy ennek hasznát a gazdálkodók mielőbb learathassák.

Fehér Judit *(ÖMKi),*
Mikó Péter *(ATK),*
Drexler Dóra *(ÖMKi)*

Kovászos kenyerek

Tarlóvirágmag begyűjtése és tisztítása méhlegelők vetéséhez

Mint ahogy arról a Biokultúra folyóirat előző számában megjelent cikkünkben beszámoltunk, néhanapján a tarlóvirágot méheskertekben is termesztették. E tevékenység újjáélesztésének érdekében fogtak össze a *Szűcs Agro Kft.*, a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft., a Biokultúra Hungária Nonprofit Kft., továbbá a Széchenyi István Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Karának munkatársai. Jelen írásban a „vetőmag-előállítás" munkafolyamatairól tudósítunk.

A tarlóvirágmag betakarításának kivitelezéséhez számos gépi lehetőséget is számba vettünk, de végül alapos megfontolások után a kézzel való növénygyűjtés mellett döntöttünk. Szeptember közepén kilenc bérmunkás tíz órán át gyűjtötte a tarlóvirág növényegyedeit a nyár derekán méhlegelőnek meghagyott várbalogi facéliatarlón. *(A hely méhészeti tapasztalatairól nemrégiben a Méhészújság hasábjain számoltunk be.)*

Tarlóvirágot gyűjtő bérmunkások

A növények szárítása

Emellett a SZE-MÉK növényorvos hallgatóival a gyomismereti terepgyakorlatok során Mosonmagyaróvár és Halászi környékén, gabonatarlókon is szedtünk néhány zsák növényt. Ezt követően a 35 zsáknyi betakarított terményt a Szűcs Agro Kft. mosonudvari telephelyén kiterített fóliára helyezve, vasvillával többször átforgatva szárítottuk. Ebben az időszakban a hangárt a növény sajátos, gyógyhatásúnak tűnő, kellemes illata töltötte be. Majd – szintén hosszas mérlegelések eredményeként – a tarlóvirág szénáját szőlő zúzó-bogyózó géppel átdaráltuk. A befejező munkaműveletekre október végén került sor. Ekkor a vödrökbe rakott növényi biomasszát kézi keverővel alaposan átdolgoztuk. Erre a száraz kórók további aprítása és a csészecsövekbe zárt magok (makkocska termések) kipergetése (kicséplése) végett volt szükség. A vödrök tartalmát ezután öntöttük a rostálógépbe. Majd az így kinyert egyéb növényi törmeléket tartalmazó magelegyet kézi eszközökkel átszitáltuk és átszeleltük. Végtermékként 5,3 kg tarlóvirágmagot kaptunk.

„Tarlóvirágmag, csíraképes, néhány kilogramm eladó" – olvasható a Magyar Méh kiadvány 1935-ben megjelent egyik apróhirdetésében. Uhlárik Sándor száz esztendeje arról is tudósított, hogy a tarlóvirág magjának kinyerése rendkívül körülményes, emiatt nem forgalmazták a vetőmagkereskedők. Csupán néhány lelkes méhész foglalkozott termesztésével, illetőleg a magok korlátozott mértékű árusításával. *(Vö. a Biokultúra előző számában megjelent cikkel.)*

Az általunk elvégzett munkafolyamatok ugyanezt sejtetik, hiszen a bérmunkások 90 munkaórát fektettek a gyűjtésbe, az ezt követő feldolgozási munkálatok pedig nagyjából 35 munkaórát tettek ki. Ennek megfelelően 1 kg mag kinyerése közel 25 ráfordított munkaórát igényelt. Ebbe nem is számoltuk bele a diákok általi növénygyűjtést, a fóliabeszerzést, a rostálógép kölcsönzését és szállítását stb. Ennek ellenére a tarlóvirág termesztésével érdemes lenne foglalkozni. A nyárutói méhlegelő ínség enyhítése, valamint a tradicionális tisztesfűméz visszahozása céljából kívánatos lenne egy olyan termesztési, betakarítási és magtisztítási technológia kifejlesztése, amely révén a jövőben rentábilissá válhatna a tarlóvirágmag előállítása és forgalmazása. Ezenfelül fontos lenne a faj magbiológiai jellegzetességeinek tanulmányozása, hogy feltárjuk, milyen eljárásokkal segíthetnénk a magok minél egyöntetűbb csírázását.

Terveink szerint a Szűcs Agro Kft. a kinyert magokból 1,2 kg-ot most ősszel elvet 1 hektár területen és 1,2 kg-ot következő tavasszal szintén 1 hektáron, további kísérleti vetőmagszaporítás céljából. Továbbá 0,4 kg magot a faj csírázásbiológiai laboratóriumi vizsgálatához használunk fel. A fennmaradó 2,5 kg-ot a projektet anyagilag és szakmailag támogató Biokultúra Hungária Nonprofit Kft. részére, a Magyar Biokultúra Szövetség és a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. által alapított biogazdálkodást szolgáló innovációs társaságnak adjuk át. Itt a tervek szerint 2021 kora tavaszán rá fogják vetni átállt területbe 2020 őszén elvetett őszi búza állományra.

Cséplés vödörben kézi keverőgéppel

Szőlő zúzó-bogyózó gép alkalmazása

Schermann Szilárd „Magismeret" c. könyvéből megtudhatjuk, hogy 0,8-1,2 g a tarlóvirág ezermag tömege. Következésképpen egy hektárra 1-1,2 kg körüli magmennyiséget érdemes kivetni. Annak, aki megpróbálkozik a termesztésével, a Biokultúra szakfolyóirat előző számában összegyűjtött régi útmutatásokat feltétlenül érdemes lenne átolvasni, de a jövőben a kultiválásába most bekapcsolódó biométészek tapasztalatait is kívánatos lenne megosztani. Annyit előjáróban is fontos leszögezni, hogy mindenképpen üde termőhelyeken, kötöttebb bázikus talajon várható jó nektártermelés. Amelyik méheskertbe elvetjük és ott kedvező viszonyokat találva meghonosodik, már csak a talajt kell évente egyszer, késő ősszel, vagy kora tavasszal sekélyen megbolygatni.

Kicsépelt növényi anyag beöntése a rostálógépbe

Növények egyengetése a rostálógép tölcsérében

Kézi szitálás

A TISZTESFŰ NEMZETSÉG FAJAINAK MAGNYUGALMÁRÓL

Ujvárosi Miklós „Gyomnövények" c. könyvében megjegyezte, miszerint a tarlóvirág az egyenlőtlenül csírázó magvai miatt nem került szélesebb körű termesztésbe. Sajnos a faj magnyugalmáról nincsenek elérhető publikációk, de a nemzetség további tagjaival kapcsolatban számos ilyen jellegű kutatásról is hírt ad a nemzetközi szakirodalom. Ezekből megtudhatjuk, hogy a Stachys génusz képviselőinek frissen beérett magvai általában primer dormanciában vannak. Sekély fiziológiai magnyugalmukat, laboratóriumi körülmények között a minimum 30 napos sztratifikációt (4°C-on nedves homokban történő rétegezés) követő hormonkezelés (250 ppm GA3 + 50 ppm kinetin kombinációja) szünteti meg. Magvaik ezután fényben és sötétben is egyaránt jól csíráznak. Optimális csírázási hőmérsékletük állandó 20°C-os, vagy alternáló 20/10°C-os értékek mellett van. Ugyanakkor külső hormon rásegítés nélkül, igen hosszú sztratifikációt igényelnek. Irodalmi adatok szerint 12-20 hetes nedves talajban tárolást követően mindössze 20-30%-os csírázásuk érhető el. Némely fajuknál a magvak nyugalmi állapotát 6 hetes meleg sztratifikácó (14 óra fény/20°C és 10 óra sötét/10°C), majd 18 hétig tartó hideg sztratifikáció (24 óra sötét/2°C), végül ismét egy 6 hetes meleg sztratifikáció szüntette meg. Természetes viszonyok között, a talajba temetett példányaik magnyugalmának feloldódása azonban ennél jóval hosszabb időt, akár két telet is igénybe vehet. Így szabadföldi kelésük rendszerint csak a beérést követő második év tavaszán következhet be. Vélhetően Ujvárosi is a korabeli irodalmi adatok alapján írta azt, hogy elhúzódó a kelése. Ugyanakkor megemlítendő, hogy az előző cikkünkben idézett szerzők, mint Fucsek Gyula, Szabó György és Mrena János semmilyen különleges bánásmódban sem részesítették a vetőmagokat, mégis gyönyörű tarlóvirág-állományaik sarjadtak ki. Csupán vászonzacskóban, száraz és szellős helyeken tárolták a magvakat, majd a soron következő tavaszon, meglehetősen korán, februárvégén, vagy március eleje-közepe táján elvetették. ***Talán a magvak hideg helyen való tárolása és a vetőmagnorma növelése lehetővé teszi, hogy már az első évben is dús vegetáció fejlődjön ki. Mindenesetre, tanácsos lenne a tarlóvirágmagokat nedves homokban tárolni, ameddig csak lehet. Erre a legkézenfekvőbb, ha az elvetésre szánt magtételt tüllzacskóba (harisnyába) tesszük, majd azt egy átnedvesített homokkal töltött vödörbe temetjük. Az így előkészített mintát, először szobahőmérsékleten 3 hétig, majd hűvös helyen további 10 hétig, végül ismét szobahőmérsékleten 3 hétig tároljuk.*** Eközben, a tárolási körülmények változtatásakor pedig ellenőrizzük a magok csírázóképességét.

Dunai Éva Zsuzsanna – Pinke Gyula – Magyar László
SZE-MÉK, Mosonmagyaróvár
Kulmány István Mihály
NAIK-AKI, Budapest
Szűcs György Zoltán ifj.
Szűcs Agro Kft., Mosonudvar
Dr. Roszík Péter
Biokultúra Hungária Nonprofit Kft.

Átszitált tarlóvirágmagok közeli perspektívából

Szelelés

A végtermék 5,3 kg tarlóvirágmag
(A szerzők felvételei)

NINCS MINDEN NAP DISZNÓTOR!

Alábbiakban *Rendek Lászlóné, Olgi* írását közöljük, mely a BioPORTA füzetek sorozatban jelent meg 2011-ben *„Boldog disznók az Ökotanyán – Mangalicatartás és -takarmányozás”* címmel.

Október végén, november elején már, mert elfogyott a hurka, kolbász, sonka, hiányoznak a zsírosabb falatok a sok nyári zöldség után. A disznóvágás a tél kezdetén, de mindenképpen még karácsony előtt történik.

➲ VÁGÁS, PÖRZSÖLÉS

Ki is végzi ezt a nemes munkát? Szerencse, ha van böllér a családban, mert ő tényleg apától fiúig tanulta meg ezt a munkát, nagy szakértelemmel csinál minden fázist. Gyakori, hogy maga a gazda a böllér, aki a disznót etette. Akinek nincs ilyen lehetősége hentest hív, aki tudása szerint megcsinálja a munkákat, sokszor már nem hagyományosan, ők már másképp tanulták.

Újból elő kell venni a szerszámokat, melyeket persze a múlt szezonban azért rendesen eltakarítva tettünk el. Bizony a jól kitakarított helyiségen kívül még sok minden kell ahhoz, hogy a kiszemelt áldozatot levágjuk.

Nem véletlen írom, hogy áldozat, mert ezt régebben annak is tartották, sőt ma mi is annak tekintjük. Feláldozzuk a becsületes munkával meghizlalt állatunkat azért, hogy mi ehessünk és élhessünk. Majd ezt az állatot mi gondosan feldolgozzuk és beosztva fogyasztjuk.

A szükséges edényeket vágás előtt mossuk el, ecetes vízzel öblítsük ki. Ilyen edényünk az *üst*, amiben majd abálunk, *fateknők* amiben keverjük a kolbászt és sózunk benne, nagy *vájlingok* (fémből készült felfelé szélesedő edények népies neve), *tálak* amiben a fejet vagy más húsokat teszünk majd, szűrők, kanalak, fakanalak amiből kell kisebb és nagyobb is.

Ma már a családok kevés helyen használnak fa és zománcos edényt inkább műanyag ládákat, ami tényleg praktikus is. *Nekünk itthon az ökomúzeumban szerencsére minden régi edényünk meg van, s használjuk is.*

Az asszonyok dolga volt régen – *ma is annak kellene, hogy legyen* – az edények, kötények, konyharuhák, mosóruhák előkészítése. Ugyanígy a fűszerek odakészítése, sőt előteremtése is női feladat. Már a fűszerpaprika szedésekor külön tették azt, ami majd a kolbászba kerül. Aések élezése férfimunka volt és ma is az, hacsak nem viszik köszörűshöz.

Az *ölőkésnek* van ugye a legnagyobb szerepe, mert ha megszúrja a gazda a sertést, akkor az egy szúrás kell, hogy legyen, azt pedig jó késsel és hozzáértéssel kell csinálni. A többi „gyikleső” – ez a kés népies neve – sem elhanyagolható, így a koszoló kés, amivel lecsapja a böllér a pörzsölt szőrt, koszt vagy a kaparókés, amivel már tisztára kell kaparni a disznót.

A *pörzsölő* előkészítése sem elhanyagolható, bármelyiket is választjuk. Jelenleg már ritkábban pörzsölnek szalmával, mint régen, mert ez hosszadalmasabb, „macerásabb”, s nem is lesz olyan szép fehér a bőre az állatnak, viszont finom. A *tekerős pörzsölő* – ami hasított fával működött – sem gyakori már napjainkban, ezt is nagyapáink használták. A legelterjedtebb a gyors, gázzal működő pörzsölő. A biztonságra itt kell vigyázni a legjobban. A palackhoz való csatlakozásra, tömítésre, a pörzsölőfej gumijára figyelmet kell fordítani, sehol sem szabad szivárognia.

A disznó kettéhasítása zelelés

Szaglás és ízlelés: fontos rituálé

Az ölés, pörzsölés után a disznót régen egy kamraajtón is felpucolták, ma általában már raklapon végzik, ami praktikus is. A felpucolás tájegységenként változik. Van, ahol felakasztják a disznót és úgy hasítják kettőbe. A tisztára pucolt, kibelezett állat orjára szedve vagy gerincét kettéhasítva kerül a feldolgozó helyiségbe. Furcsa helyzet állt elő: *a disznó be lesz töltve a saját belébe*, amit a fehérnép (= asszony) régen is gondosan kimosott, hogy annak szaga ne legyen. Ezzel órákat is el kellett tölteni. Megjegyzem a friss bélnél nincs jobb. manapság sózott, s még jó ha csak sózott- és nem tartósítószerrel kezelt belekbe töltik sokszor kényelemből.

➲ BONTÁS, BÉLMOSÁS, ABÁLÁS

A bél szétbontását a disznóhúsok bekerülésével együtt kell elkezdeni. *Első lépés a máj lefejtése*, s onnan az epe eltávolítása, majd a két vese kiszedése. Ha ezzel megvagyunk, akkor a gyomorról (pucorról) vegyük le a fátyolhájat a léppel együtt. Majd a gyomrot válasszuk el a vékonybéltől, oly módon, hogy len zsineggel elkötjük a vékonybelet a gyomor felől is jó szorosan, s ettől 3-4 cm-re még egy kötést csinálunk. A két kötés között vágjuk el a belet, így *a bél tartalma nem jön ki*. A gyomorból kb 10 cm-es vágáson keresztül borítsuk ki a tartalmát, fordítsuk ki teljesen, s tegyük félre, mert együtt mossuk majd a vastagbéllel.

A következő lépésben fejtsük le a vékonybelet. A bélzsírt tegyük félre szappannak. Következik a vastagbél szétbontása nagyon óvatosan, mert kiszakadhat. Az egészséges, lassú növekedésű, de jól táplált állat bele stabilabb a gyorshízlalással készültnél.

A vastagbelet úgy mossuk ki, hogy darabonként levágva kiengedjük belőle a tartalmat, majd kifordítjuk, s a gyomorral együtt mossuk. *Mosáshoz sót, vöröshagymát, ecetet, szódabikarbónát és meszet használunk*. A vékonybelet kb 70 cm-es hosszúra feltekerve, majd elvágva, kezünkkel felülről lefelé kihúzzuk a tartalmát, majd kaparódeszkán még kikaparjuk a bélsarat. használat előtt ecetes, sós vízzel át kell még mosni.

A vékonybélbe és a vastagbél egyenes részébe töltünk kolbászt és hurkát is. A vastagbél fodros részébe leginkább hurka félét. *A disznósajtnak való a gyomorba kerül*, amit nagyon körültekintően kell megtömni és bevarrni, nehogy szétpukkadjon abáláskor.

A sóban a kisebb darabok 2-3 hétig, a sonka méretétől függően 6-10 hétig is állnak, melyeket 2-3 naponta megforgatunk, majd szikkasztunk és füstölünk akác fűrészporral. Amit ma még mindig sokan mélyhűtőbe tesznek (friss hús, hurka, májkrém), azokat mi hagyományosan tartósítjuk. Megsütjük a húst, hurkát s leöntjük zsírral, a zsír szigetel, így nem romlik meg az étel. Hőkezeléssel akár vagdalt húst, májkrémet is tartósíthatunk.

A disznóhús dicsőítését Mikszáth Kálmán írta meg egy remek novellájában: *„A disznó a király az állatok között, és ha még ritka is volna, jobban tisztelnék, mint az oroszlánt. Minden egyes tagja, bordája, lapockája egy-egy külön gyönyörűség. Füle, körme kocsonyára való, orra, dagadója káposztába, a fehér pecsenyéje első étele a világnak, a combjából sódar lesz, a beleiből hurka, a fejéből disznósajt. Hát még a szalonnája, hája, nyelve, zsírja! Istenem, mi lett volna a mi nemzetünkből, ha Noé véletlenül kifelejti ezt az állatot a bárkából.”*

A disznóból először a reggelinek való **pecsenyehúst** szedi ki a böllér. Nincs annál a friss húsnál finomabb, a sütés végén jól befokhagymázva! Természetesen a **hagymás vér** sem maradhat el. A disznóból még készítünk toros káposztát, s éppen azért toros a neve, mert azt csak akkor lehet készíteni, ha van abalé amivel felöntjük.

Abalé: az a húslé amiben az üstben főnek a disznó belsőségei és olyan nyesedék,ami kolbásznak nem való, valamint a disznó csöcsös része. Ebből készül majd a **hurka**, a **kolbász** pedig lapockából, tarjából, dagadóból készül, mivel a combokat sonkának hagyjuk meg.

A húsokat mi hagyományos tartósítási eljárásokkal tesszük el jobb időkre, azaz az újig, a következő disznóvágásig el kell tartani. A sonkákat, szalonnákat, de sokszor a csontokat is besózzuk.

A sajt bevarrása

Zsíros kenyér kóstolás

A RENDEK TANYA RECEPTJEI

➲ ALFÖLDI SAVANYÚMÁJ 4 SZEMÉLYRE

Először vágjunk karikára 1 kg makói vöröshagymát, főzzük meg sós, cukros vízben, amibe köménymagot és babérleveleket is teszünk. Amikor már majdnem puha akkor tegyünk bele 2 evőkanál 10%-os biológiai érlelésű ecetet. Tegyük félre, hogy kihűljön. Dinszteljünk meg 3 közepes fej vöröshagymát mangalicazsíron, s tegyük bele a kilónyi vegyes mangalicahúst, amiben tarja, lapocka, oldalas van. Fűszerezzük babérlevéllel, borssal, köménnyel, pici majorannával. A piros porpaprikát csak akkor tegyük bele amikor majdnem teljesen megfőtt, így szép színe marad.

Amitől savanyúmáj a neve – kell bele kockákra vágott abált máj is, de csak a főzés végén éppen összerottyintani. A felséges pörköltet a kihűlt hagymával tálaljuk, mellé puha fehérkenyeret adjunk.

➲ TOROS KÁPOSZTA

Az alapanyagoknak nagy fontossága van, így a jó húshoz jó savanyú káposztára van szükség. Manapság háznál vagy biopiacon juthatunk csak az eredeti tejsavas érésű káposztához. 15 főre készítjük. Ha nem fogy el, tartósítsuk hőkezeléssel, lesz mit elővenni a szűkebb napokon. Vegyünk 2 kg apraját és 2 származát. Ha túl savanyúnak találjuk, öntsük le a levét egy üvegbe, hogy még megihassuk, majd a káposztát öblítsük le vízzel. 1,5 kg kolbászhúshoz keverjünk 10 dkg kölest, 10 dkg rizst vagy hántolt árpát. A káposztalevelekbe szorosan csavarjuk bele a húsgombócokat, helyezzük a kizsírozott lábasba lévő aprókáposztára. Öntsük fel abalével, s tegyünk bele 2 szál borsikafüvet. Lassú tűzön letakarva főzzük legalább 2-3 órán át.

Ha régimódin akarjuk készíteni, akkor pirítsunk meg 2 fej vöröshagymát, szórjunk bele 2 csapott evőkanál lisztet, amivel még kicsit süssünk. Vegyük le a lángról, és ha langyos, keverjünk bele 1 evőkanál édes-nemes őrölt paprikát majd öntsük fel 2 dl abalével, s az egészet öntsük a megfőtt káposztára. Ezek után már össze kell csak forralnunk, s kész a finomság. Tálaláskor a tetejére tegyünk finom házi tejfölt, ami lágyságot ad a nem könnyű, ámde finom ételnek.

➲ SONKÁS KENYÉR

Főzzük meg a sonkát, majd hagyjuk langyosra kihűlni. Amíg a sonkánk hűl, készítsünk kenyértésztát kovásszal, ha nincs akkor élesztővel úgy, hogy 30 dkg lisztet összedolgozunk 2 dl langyos, sós vízzel, csipetnyi élesztővel. Hagyjuk kelni amíg a sonka langyosra hűl. A tésztával burkoljuk be a sonkát (csülök is megteszi), s újból hagyjuk kelni kb. 1 órán át. Süssük 30-40 percig. Kiváló étel, amihez salátát, savanyúságot adunk.

➲ HÚZOTT RÉTES

Fontos alapanyag a mangalicahájból olvasztott zsír. *A rétestészta készítése:* 30 dkg sima búzalisztet és 30 dkg réteslisztet halmozzunk fel egy deszkára és a közepén készített fészekbe tegyünk 1 dl olvasztott mangalicazsírt, 1 tojássárgáját és annyi gyengén sós vizet, hogy középkeménységű rétestésztát nyerjünk belőle. A tésztát addig kell dolgozni, hogy leváljon ujjainkról és elváljon a deszkától. Akkor jó a tészta, ha hólyagosodik, majd könnyen nyújtható lesz. Osszuk a tésztát több cipóra, s dolgozzuk ki külön-külön is, majd takarjuk le és pihentessük legalább fél órán át.

A nyújtást egy jól körbejárható négyszögletes asztalon végezzük úgy, hogy az asztalra előzőleg egy fehér vászon abroszt terítettünk. Lisztbe mártott kézzel húzzuk a rétest, jó, ha legalább ezt ketten csináljuk.

A kihúzott tészta vastagabb szélet tépjük le, a többit hagyjuk pár percig szikkadni, majd locsoljuk meg zsírral, és töltsük meg dióval, mákkal, gyümölccsel. 8-10 perc a sütés ideje, frissen fogyasszuk.

Toros káposzta

TARTÓSÍTÁS HAGYOMÁNYOSAN

➲ SÓZÁS, FÜSTÖLÉS

A disznó szalonnáját vastagságtól függően 3-4 hétig tartjuk a sóban 2-3 naponta megforgatva, majd leöblítjük és szikkasztjuk legalább 2 napig. Hagyhatunk belőle füstöletlen fehér szalonnát is, ami nagyon egészséges, betegek is fogyaszthatják és/vagy felfüstöljük.

A sonkát nagyságától függően 5-6 hétig tartjuk sóban, hogy a csont körül is jól átjárja, majd ugyanúgy szikkasztjuk, mint a szalonnát, később füstöljük. Csak durva, teljes értékű sót használjunk, a finomított, manipulált sók nem alkalmasak. Az előzőleg sózott (pácolt) szalonnát, sonkát vagy kolbászt csak **hideg füsttel** tudjuk tartósítani. A füst tartósítja, aromásítja a húst.

A füstölést az erre a célra készített kemencében vagy más építményben végezzük. A vékonyabb szalonnákat, kolbászt 20-24 órán át, a vastagabb szalámit, sonkát legalább 48 órán át lassan füstöljük, akár több fázisban is.

A hideg füstöt úgy tudjuk beállítani, ha messzebbről vezetjük a termékek alá a füstöt, ami lehet hosszú cső a föld alatt vagy a kemence belső végébe elhelyezett edény, amiben a fűrészpor van. *Lényeg az, hogy lehűljön a füst mire a húsokhoz ér.*

Csak keményfa fűrészport használjunk, ami lehet akác, bükk vagy tölgy. Füstölés vizsgát szoktak indítani főiskolák, agrárkamarák, civil szervezetek.

Háromfunkciós kemence, ahol füstölünk is

Mangalica-finomságok kamránkban

➲ HŐKEZELÉS, ZSÍRBAN TARTÓSÍTÁS

Hőkezeléssel húsokat tudunk konzerválni, több hónapra tartósítani. Én a befűszerezett darált húst, a májkrémet is beleteszem üvegekbe, lezárom légmentesen, majd főzőm 2 órán át úgy, hogy egy fazékba vizet teszek, s az üveget bele helyezem.

A lesütött húst edényekbe vagy üvegekbe pakolom, *leöntöm zsírral*, s beteszem a kamrába. Amikor szükség van rá, csak előveszem. Arra vigyázzunk, hogy mindig lepje el a zsír, amit nem használunk fel.

➲ SZAPPANFŐZÉS, BŐRFELDOLGOZÁS

A hagyományos disznóvágás része volt és ma is terjedőben van, a szappanfőzés. A disznó étkezésre már nem alkalmas részeiből készítjük, mint pl. a népi nevén „segge vége” azaz végbélnyílás jól körbekanyarintva, átmosva. Készíthető még bélzsírból, esetleg régebbi avas szalonnából, használt zsírból. Megjegyzem, hogy Erdélyben ma is vannak olyan területek, ahol elhullott állatból is készítenek szappant. Fontos kelléke a marószóda vagyis a NaOH, ezt vegyszer boltban lehet kapni. A szappant az arra kijelölt vas vagy zománcos edényben főzzük, *másra ne használjuk*. Én egy régebbi üstöt használok erre a célra, s a keverőkanalat csak a szappanhoz használom.

4 kg zsíradékot 8 liter vízben főzök, majd – ha majdnem teljesen megfőtt – akkor adom hozzá az 1 kg marószódát, s kicsit később a maroknyi sót. Én *legalább fél napig lassan főzöm*. Ha feljött a fekete lúg tetejére a szappan, leszedem, s formába

pakolom. Legalább 3-4 napig ott hagyom, hogy jól megszilárduljon, csak azután darabolom vékony dróttal. A drót két végére faragok újnyi vastag pálcát, rátekerem a drótot mindkét oldalon, így könnyű vágni.

A fekete lúgot pedig padlózat mosására használom. Semmi nem tisztít olyan szépen, mint a háziszappan, és ha magunk főzzük, tudjuk miből készül. Az egészséges állatból jó minőségű szappant kapunk.

Mindannyiunkban meg él az a vágy, hogy ha már cipőben kell járni akkor minőségi bőrcipő legyen a lábunkon. Még 20 éve is vásárolhattunk hazai bőrből készült cipőt, amit felváltott a sok gyenge minőségű tömegáru, ami rossz a hazai gazdaságnak és rossz a lábainknak. Reméljük fellendül a cipőipar és újból szükség lesz a sertések lenyúzott bőrére. A kedves olvasónak, sertéstartónak és magunknak is kívánom, hogy megérjük!

AZ ÜZEMI SERTÉSFELDOLGOZÁS

Sokkal szigorúbb feltételekkel működik, ami érthető, mert nagyobb tömegek élelmezését szolgája, más a technológia. Például a nagyüzemben legtöbbször nem is füstöt, hanem folyékony füstöt azaz aromát, aromákat használnak. Ez a bio feldolgozásban nem lehetséges, mert csak természetes anyagokkal és ellenőrzött körülmények között történhet.

MONDÁSOK, NÉPI HIEDELMEK, BABONÁK

A következőkben *hiedelem, mitológia vagy igazság rejlik*? Próbálják ki Önök is! Érdemes mindenre figyelni!

Az ember az idők folyamán nem csak a felhőzet állásából, az állatok viselkedéséből következtetett a várható időjárásra, hanem az egyes tárgyak megváltozott tulajdonságaiból is. Ennek alapján használták e legegyszerűbb meteorológiai eszközöket. A felfújt disznóhólyag működő légnyomásmérőként funkcionált. Ehhez a megfigyeléshez nem is kellett különösebben kiakasztani az udvarra, hanem disznóhólyaggal kötötték le a dunsztos üveget, amiben élelmet tároltak, s ott is jelzett.

A légnedvességet pedig hajszállal mérték. Az ember is megérzi az eső közeledtét fejfájás, reumás fájdalom formájában. Erről a disznók még nem nyilatkoztak, de láthatóan bágyadtabbak, álmosabbak lesznek. Volt szerencsénk megérni az oly ritkán előforduló napfogyatkozást, s megfigyelni az állatokat. Disznóink szabályosan keringőztek, forogtak körbe-körbe amikor a déli órákban elkezdett sötétedni.

Száraz, meleg időt jósoltak, ha a háziállatok jókedvűek, nyugodtak voltak. György vagy Szent György napja ősi pásztorünnep az állatok első kihajtásának a napja. Gonoszjáró nap, ezért kerítésre, ajtóra tüskés ágakat tűztek, hogy a boszorkányokat

- Malaca van = szerencséje van.
- Szilveszterkor, Újév napján azért együnk disznóhúst, hogy felénk túrja a szerencsét.
- Csámcsog, mint a disznó.
- A pirított gabonától hamarabb búgik a disznó (búgik = párzik).
- Vakaródzik, mint a rühes disznó.
- Küzd, mint disznó a jégen.
- Disznófülű – mondják a huncut gyerekre.
- Nincs mindennap disznótor!
- Ne disznókodjál már! Mondják az ételt túrkáló, szétmaszatoló gyerekre.
- Úgy néz ki a háza, mint a disznóól.

távol tartsák. Az állatokat – az ártó szellemek, a rontás elkerülése végett – Szent György napi tűzön hajtották keresztül, hogy a füsttől megtisztuljanak. A György kultusz a sárkánnyal (a gonosszal) viaskodó szent legendájából származik.

A Dunántúlon Szent Vendelt tartották a pásztorok védőszentjének. Sok helyen a pásztorünnepet ezen a napon tartják. A Vendel mellett Dömötör volt a másik jeles pásztornap, melyet az Alföldön és az ország északkeletei részén rendeztek meg főleg a juhászoknak. Innen ered a „dömötörözés”

A konda vagy csürhe szavakat a csapatban legelőre járó sertésállományra mondták. Ebből ered a kondás, aki a disznókra vigyázott. Sokszor a fiatal fiúkat odaadták a szülők kondásnak, hogy más gazdánál szolgáljanak. Ez nem volt nehéz munka, főleg a terelésre kellett odafigyelni. A disznók egyébként is szeretnek csoportban azaz kondában lenni. A kondás dolga volt, hogy az állatok viselkedését figyelje. Ha bágyadtabb állatot látott azt feltétlen jelezni kellett a gazdának. A bajokra nem állatorvost hívtak, hanem népi gyógymódokkal oldották meg a problémát. Legtöbbször a lósóska etetése vagy teája segített pl. az emésztésre. Tetvek, bolhák ellen sem kellett vegyszer, mert hemperegtek, dagonyáztak a disznók.

Rendek László és Rendek Lászlóné a világkiállításon

BioPORTA füzetek

Élő örökség gyermekeinknek, unokáinknak

Miért és hogyan lesz BIO a gyümölcs, a tej és – mondjuk – a menta, a csirkepaprikás? Kitűnő szakemberektől, jeles gazdáktól – akik maguk is mesterien csinálják – kaphatnak rövid eligazítást egy-egy szakterületre, részterületre. Mindezt a bio szakirodalomban egyedülállóan gazdag, színes képanyaggal illusztrálva láthatják. Egyaránt ajánljuk kezdőknek, még nem biogazdáknak, biogazdálkodóknak.

Sorozatszerkesztő: Seléndy Szabolcs.

Ára: 800 Ft/db postaköltséggel

MEGRENDELÉST FELVESZÜNK: Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.

✉ 1535 Budapest, Pf. 800 • info@biokontroll.hu ☎ +36 (1) 336-1166

BIO-SZELLEMBEN DECEMBER HÓNAPBAN

Karácsony ünnepköre ellentétes folyamatokat köt össze a tennivalók száma tekintetében. Az igazi történetben, Kr. e. 4-ben megszületett a Megváltó, alig észrevehető módon Betlehemben. Az ünneplés hagyományköre a mérsékelt égövben a szürke és sötét decemberre helyezte a kis Jézus megszületését.

A Születés temploma Betlehemben

Betlehem-állítás (hagyomány)

A legjelesebb Biblia-kutatók szerint nem télidőben született a Megváltó. Ezt azért szükséges hangsúlyozni, mert mifelénk Európában, Amerikában természetesnek vesszük azt, ami valójában nem is az. De nézzünk csak az egyenlítőtől délre eső világra! Ott éppen kezdődik a nyár, van, ahol már a kánikulától szenvednek. Mifelénk pedig épp a természet lecsendesedik, lehull a fák levele, így többet is pihen a természetben élő ember. A sötétség még mindig ilyenkor terpeszkedik, de fogy a világegyetem türelme: túljutunk a legrövidebb napon és ha csak tyúklépésekkel is, többet látunk a világosságból. Persze sok hideg és zord éjszaka vár még ránk a tél végéig. A hajlék melege, a most még inkább a járvány szorítása összezár bennünket.

Némi különbséget felfedezni a régmúlt, a közelmúlt és jelen között. Leginkább a földből és a földön élő ember veszi észre a különbségeket. Nem ezt akarjuk azonban hangsúlyozni, mert a világban épp elég feszültség és viszály van. Talán ezért sem halad úgy a földi létünk erősítése, mint ahogy a klíma miatt kellene. A gazdaember viszont tud olyasmit, amire egyre inkább szükség van: védeni a Földet, védeni a földet. Ismert mózesi törvény, ami a népesség szaporodását, békés gyarapodását jelöli célnak. Sajnos, nagyon gyengén teljesül. A pánik úrrá lett rajtunk, más planétákra vágyunk bányászni, földet művelni is talán, pedig a Föld igénybevétele sem megfelelő. Vannak bizony tartalékok, és vannak a tudásunkban nagy-nagy hiányosságok.

Érdemes elővenni a régi csíziókat. Bámulatos bölcsességet árulnak el a régi kalendáriumok. A magunk gerjesztette nyugtalanságunk következtében már álmodozni sem merünk arról, hogy életünket, mint egy öröknaptár, előírásszerűen szervezzük meg. Aki sokat foglalkozik a múlttal, jól teszi. Elég csak a bibliai könyvekre utalni, mennyi, de mennyi kánon van benne, amely még ma is érvényes, mert örökérvényű eligazítást adhat nekünk.

A több pihenő, karbantartó és feldolgozó tevékenység jól illik ahhoz az életformához, amelyben a szent és a profán nem szembefordul, hanem újra találkozik. Marad több idő a családra, az áhítatra és hát legfőképp a gyermekekre. Nem hiszem azt, hogyha ilyen mondatokat leírunk, akkor már szinte megvető módon – prófétálkodásnak kellene tekinteni megnyilatkozásainkat. Szükség van rá! Látjuk, a 20. század két világégése mekkora erkölcsi és anyagi pusztulást hozott. Tudom, naivságnak gondolják sokan, hogy visszatérni egy normálisabb életritmushoz, amelyben a haszonelvűség nem ír felül mindent, szinte lehetetlen.

„Friss" gyümölcs: Húsvéti rozmaring alma

Birsalmasajt kockák

Szőlő aggatás (török eredet: hevenk)

Bagoly-gyümölcs, nem aszalt

A biológiai szemléletű termelés az egyedüli helyes irány, mert a termőföldet és környezetet semmiképpen nem rombolni, hanem fenntartani és javítani akarja. Hoztunk már korábban példát olyan növényfajnál épp e lapban, amely az életünk szinte minden részére hatással van: ez volt a kukorica. Most a példáinkat évelő növényekből, egész pontosan a gyümölcsök köréből vesszük.

Télidőben, igaz, a tempónk lassabb. A művelési eszközöket rendbe tesszük, de legfőképp fontos tennivalók a számunkra fontos termények megőrzése, tárolása és racionális előkészítése a hasznosításra. Hány olyan vidéki háztartás van még, ahol a szekrény tetején a parfümös illat betölti a helyiséget? A birs mire véget ér az esztendő, megérik. A bölcs gazda ilyenkor készít belőle cefrét, hogy igazán nemes pálinka főhessen belőle. Vagy a birsből csinálhatunk remek édes csemegét az ünnepekre: a sajt ismert termék, de ugyanígy a naspolyát feldolgozni szintén lehetséges, de ritkább.

2020-ban sajátos évünk volt. Szinte mindenféle gyümölcsünk súlyos fagykárt szenvedett. És lőn csoda! A délszaki jellegű füge soha ekkora termést nem hozott, mint most. Félig mediterrán jellegű völgyekben akár 3 érésben örvendeztette meg a gazdákat, termést adott. Nem lehetett ezek után arra nem gondolni, hogy ezt a gyümölcsöt részben aszaljuk, vagy netán fügebort erjesszünk belőle. Az ókorban ismerték ezt a magas alkoholtartalmú bort. A fáraó korában ezt nevezték erős italnak, amelyet nemcsak élvezeti célból fogyasztottak, hanem fertőtlenítettek is vele. De egy másik példánk talán még beszédesebb. A csemege jellegű szőlőt rúdra aggatva január végéig is el tudták tartani. Ezt a tárolási módszert csak a hódoltság idején tanultuk meg (hevenk volt a módszer neve).

Nem szokás manapság gyakorolni, mert a madarak, vagy a mókusok gyakorta rájárnak a naspolyára. Pedig több fajta is van, amelyik a teljes beérésig, a fán képes maradni. Kentben, Thüringiában, vagy a Balkán egyes részein nem a fenyőt díszesítik karácsonyfának, hanem a naspolyát. Akkor még a gyümölcsök aggatását is meg tudják spórolni. Az emberi találékonyság olykor határtalan. Mennyivel egyszerűbb a helyzet a déli féltekén, ahol épp karácsony táján van a fán érett narancs, mandarin, alma, vagy bármi más.

A héjas gyümölcsök ugyancsak érdekes és értékes díszei, csemegéi az ünnepeknek. A különféle aszalványok, mint a mazsola és a datolya is résztvevője az ünnepeinknek. De a kedvencek szinte divatszerűen változhatnak. Az '50-es években még sok helyen az egzotikus csemege a szentjánoskenyér volt, ma eltűnni látszik. Helyette a pisztácia, kesudió és a húsos kivi lépett a helyébe. A gyümölcsökből lehetséges vidám képeket létrehozni, mint amilyeneket a híres festőművész Arcimbolo (1526-1593) egykor alkotott. A most bemutatott képen bagoly rajzolódott ki, érdekesség ugyan, de az Alföldön, a Tisza mentén a helyi gyümölcs aszalványokat bagolytüdőnek nevezik. Meleg édesített lével leöntve, készült belőle a böjti leves.

Nagyon sokféle szokás, termény, termék kapcsolódik karácsonyhoz, pedig a népi szokásokra valójában nem is térhettünk ki, így is adva ünnepi írásunknak mezőgazdasági tartalmat. Azonban még valamire utalni lehet és kell. 1943-ban az elsők között volt a Magyar Posta, amelyik karácsonyi bélyegsort adott ki, ami ugyanolyan magyar kulturális kincsünk, mint a betlehem-állítás és a betlehemezés. Vigyázzunk az értékeinkre, ami lehet bármi és karácsonyi – többek között azok is – amiről épp most írtunk.

Surányi Dezső

Aszalt füge

Naspolya

A biodiverzitás megőrzése a kertünkben kezdődik

Sokat hallhatunk a biodiverzitásról, a világ nagy döntéshozói körében is gyakran elhangzik a biológiai sokféleség megőrzésének fontossága. Az Európai Unió Biodiverzitási Stratégiája a zöld megállapodás részét képezi, melynek célja, hogy 2030-ig megkezdődjön a biológiai sokféleség helyreállítása. Az ökológiai gazdálkodás egyik alapelve a környezet megóvása, amely magában foglalja a biológiai sokféleség fenntartását, megőrzését; a biogazdák tevékenységükkel nagyban hozzájárulhatnak a biodiverzitás védelméhez.

A magasabb szinten zajló folyamatokhoz azonban mi is hozzá tudunk tenni, a legegyszerűbb, ha a közvetlen környezetünkben, a saját kertünkben kezdünk cselekedni. Nézzük, mit tehetünk mi magunk a biológiai sokféleségért a gyakorlatban, a mindennapokban!

Akár városban, akár falun élünk, a kert nem csak a miénk, hiszen az ökológiai szempontból a nagy kirakós, a táj egy apró darabja. A kertek, méretüktől függetlenül, nagyban hozzájárulnak a természet, az abban lejátszódó folyamatok működéséhez, például szabályozzák a víz elfolyását, mérséklik az erős szél káros hatását, vagy élelmet és búvóhelyet nyújtanak a területen honos élőlények számára.

Nagyon sok vadon élő állatfaj képes megélni a városi környezetben, a jelenlétük, illetve a gyakoriságuk azonban nagyban függ attól, hogy mennyire igényelnek speciális táplálékot, vagy búvóhelyeket, hogyan tolerálják a zavarást, illetve az is sokat számít, hogy a környező táj milyen és mennyi zöld területet foglal magában.

A nagyobb testű állatok, mint a madarak, vagy emlősök számára a kert fontos állomás lehet az egyébként sok szempontból ellenséges városi környezetben. A kisebb állatok, például a rovarok pedig lehet, hogy egész életüket a kertben élik le. A városban, ahol gyakran szűkös a tér, a biodiverzitás támogatásának legegyszerűbb módja az, ha kertészkedés közben gondolunk a beporzó rovarokra. A beporzóknak megfelelő élőhely más állatoknak is menedéket tud nyújtani, a környező tájtól függ, hogy pontosan milyen fajok jelennek majd meg.

A virágok csak az első lépést jelentik. Nektárjukkal cukrot, virágporukkal fehérjét kínálnak, ezekkel sok kifejlett rovar táplálkozik. Számos méhfaj lárvája is szinte kizárólag a szülők által gyűjtött virágport fogyasztja, tehát a virágos növények e fajok számára is nélkülözhetetlenek.

A virágok legjobb kombinációja mindig az adott területtől függ, a fő szabály a változatosság, hogy folyamatosan nyíljanak a kertben. Egy-egy virág típus, vagy szín magában, monokultúrában csak néhány generalista fajnak felel meg, tehát nem a legjobb választás.

Az őshonos növényfajok ideálisak a helyi beporzó rovarok és madarak számára, de számos egzotikus dísznövény faj, különösen a fűszernövények, gyümölcs- és zöldség növények is népszerűek. A modern hibridekkel legyünk óvatosak, mivel ezek sokszor nem termelnek nektárt, vagy nem illatosak, így a táplálékot kereső beporzó rovarok számára nem különösebben vonzóak.

A kertek szerkezete, kialakítása meghatározza, mely fajok fogják látogatni, vagy választják élőhelyüknek. A függőleges tagoltság, melyet sokféle szint, réteg alkot, eltérő magasságú növényekkel, nagyobb teret biztosít a különböző fajok együtt-éléséhez. A kisebb növények és bokrok jó búvóhelyek a rovarok és az apró madárfajok számára, míg a magasabb fák vonzóak a nagyobb területen mozgó madár- és emlősfajok körében. Az idős, durva, repedezett kérgű fák a rovarok és gyíkok búvóhelyei. A gyantát termelő fafajok, mint a fenyők, számos méh- és darázsfajnak fontosak, mivel ezek sokszor használnak gyantát a fészkeikben.

Rovarhoteleket is fel lehet állítani, ezeket kedvelik a holt fában fészkelő rovarfajok. A vad méhfajok jelentős része, kb. 75%-a laza szerkezetű, száraz talajba ássa a fészkét, főleg lejtős területeken, amelyeket nem áraszt el víz. Egy kis kertben nem könnyű mindezeket biztosítani, de sok beporzó rovar csak kisebb, néhány száz méteres területen belül mozog, míg a madarak és az emlősök ennél jóval nagyobb távolságokat járnak be. A környező táj összetétele is jelentősen befolyásolja az egyes kertek állatközösségeit. Ha túl sok a betonfelület, az nagyban csökkenti a vadméhek és madarak számát a szomszédban is. A sűrűn nyírt, rövidre vágott zöldterületek ugyancsak kedvezőtlenek a vadméhek szempontjából.

Minden ökoszisztéma, így a kertek is élőlények bonyolult hálózatából állnak, a talajban élő mikroorganizmusoktól kezdve a fákon élő madarakig bezárólag. Könnyű egy fújással kiirtani a kertből a pitypangot és lepermetezni a legyeket, de ennek következményei vannak. A kertben rengeteg olyan állat és növényfaj él, amelyekre legtöbbször kártékony tényezőkként gondolunk, azonban ezek sokszor olyan szolgáltatást

biztosítanak, amiről nem tudunk. Például számos darázs és légyfaj kifejlett egyedei beporzók is. Lárvaként ezek fogyaszthatják a növényeinken élő kártevő rovarokat, vagy segíthetnek a szerves hulladékok lebontásában. A gyomként számon tartott növényfajok, például a gyermekláncfű, vagy a herefélék, a vadméh és zengőlégy fajok kedvenc táplálékforrásai. A növényeinken szívogató levéltetvek és a pajzstetvek édes mézharmatot termelnek, ami egyes darázs-, méh- és hangyafajok, illetve a zengőlegyek számára fontos cukorforrás.

A szintetikus kémiai növényvédő szerek elhagyása a kertben az egyik legkönnyebb és legolcsóbb módja az élővilág segítésének. A rovarirtó szerek nemcsak a kárt okozó, hanem a többi rovarfajt is elpusztíthatják, vagy megzavarhatják azok táplálkozását, szaporodását. A gyomirtókkal eltüntethetjük a kertből a fontos, táplálékot nyújtó növényfajokat, amelyekre a beporzó rovaroknak nagy szüksége van virágínség idején. A készítményeket kombinálva még több kárt okozhatunk.

Kezeljük a kerteket ökoszisztémaként. A vadon élő állatfajok közül sok nem bírja a rendszeres zavarást, a városok ezért sokszor nem nyújtanak megfelelő élőhelyet számukra. Sokszor nehéz egyensúlyozni az emberek szükséglete és az állatfajok élőhely igénye között. Az emberek számára a kockázatokat csökkentő tevékenységek az állatok számára sokszor éppen ennek ellenkezőjét jelentik. A beporzó rovarok például általában jobban kedvelik a nyílt gyepeket, mint a zárt, sötét erdőket. A városi környezetben a gyepeket rendszeresen nyírják, az emberek igényeinek megfelelően. Ez azonban hatással van a beporzók táplálékául szolgáló virágok előfordulására, illetve e növényfajok fennmaradására. Kevesebb fűnyírással, illetve ha ezt csak a virágzás csúcsidőszakán kívül végezzük, az nagyon sokat számíthat a növényfajok és a beporzó rovarok szempontjából. Az idős, hatalmas fák élőlények sokaságának adnak otthont. Ezek az ember életére valós veszélyt jelenthetnek, de az élővilág számára sokkal jobb megoldás, ha nem az egész fát, hanem csak az elszáradt, korhadt ágakat távolítjuk el.

Az élővilág nem tartja tiszteletben a kerítéseket, így a kertünkben előforduló fajok jó eséllyel a szomszédunk kertjét is belakják. Ha a kertjeinket nem elkülönülve, hanem a táj részeként kezeljük, azzal boldoggá tehetjük az élővilágot és közben jó kapcsolatot építhetünk ki a szomszéddal is.

Fordította: **Nagy Judit**
Forrás: https://theconversation.com

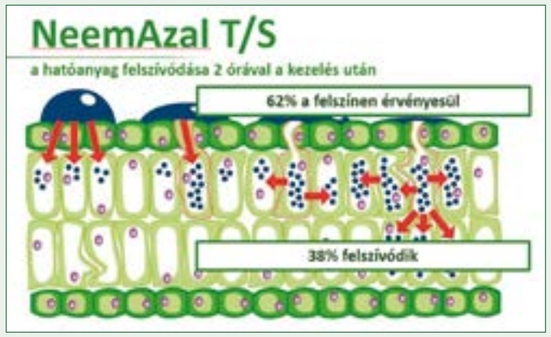
Egyedi hatásmechanizmusú rovarölő szer az ökológiai gazdálkodásban – és azon túl

NeemAzal T/S – gyümölcs- és zöldségfélékben, fűszer- és dísznövényekben

Az azadirachtin-A hatóanyagú, ökológiai gazdálkodásban is engedélyezett NeemAzal T/S rovarölő szer hazai felhasználási lehetősége 2020 októberétől nagymértékben bővült a készítmény engedélyokiratának kiterjesztése következtében. Zöld utat kapott számos zöldség- és gyümölcskultúrában, fűszer-, illetve dísznövényekben. Ennek részleteiről az összefoglaló táblázatban tájékozódhat. De először vizsgáljuk meg, mit is tud ez a különleges hatóanyag!

A készítmény hatásáért a természetes eredetű azadirachtin felel. Ezt az anyagot az indiaiak szent növényének, a neem fának magjából nyerik. A neem fa *(Azadirachta indica)* őshazájában évszázadok óta előszeretettel használt gyógynövény. Antimikrobiális, láz- és gyulladáscsökkentő, féreghajtó, rovarélősködők elleni hatása miatt használata a humán- és állatgyógyászatban egyaránt, több kontinensen is elterjedt. A NeemAzal T/S-ben található azadiractin-A vegyület a német gyártó által szigorú tisztítási technológia útján kerül kinyerésre, 100 kg nyers termésből csupán 100 g tiszta hatóanyag kapható. A keletkező melléktermékeket a gyógyszer- és kozmetikaipar használja fel.

Az azadirachtin egyedülállóságát az adja a döntő többségben kontakt módon érvényesülő biológiai növényvédő szerek között, hogy képes penetrálni a növény felső sejtsoraiba. Átlagosan 2 órával a kijuttatás után a hatóanyag közel 40%-a bejut a növénybe *(1. ábra)*.

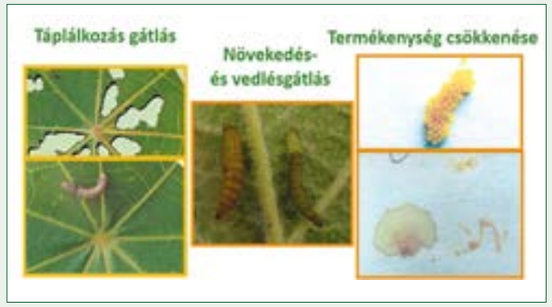


1. ábra | Az azadirachtin-A felszívódása 2 órával a kezelés után

Ezekből a sejtekből a szívó- és rágókártevők táplálkozás útján veszik fel a hatóanyagot. Mélyhatású szerként hatástartóssága 5-10 nap. Munkaegészségügyi várakozási ideje 0 nap, így a munkaszervezést a felhasználás nem zavarja. Élelmezésegészségügyi várakozási ideje számos kultúrában viszonylag alacsony (0-3 nap), így a betakarítási időszakban, folyamatos betakarítás esetében is biztonságosan alkalmazható.

Hogyan hat?

Hatása rovarölő szer hatóanyagként rendkívül összetett. Elsődlegesen táplálkozást blokkoló hatásával állítja le a rágó- és szívókártevők károkozását. Ezen kívül a rovar hormonrendszerét is befolyásolja az azadirachtin, ezáltal növekedésszabályozó, kitinszintézis-, valamint szaporodásgátlóként működik. A kártevők szaporodását több úton is akadályozza: az ivarszervek rendellenes fejlődését idézi elő, ezáltal csökkenti a termékenységet, így az utódok száma is drasztikusan csökken. A kitinszintézisgátlás is szerepet játszik e folyamatban – a lerakott tojások sok esetben sterilek maradnak, vagy kitinburkuk annyira meggyengül, hogy a légköri nyomás hatására szétpattannak *(2. ábra)*.



2. ábra | Az azadirachtin-A rendkívül összetett hatásmechanizmusú – ez a kulcs a szerrezisztencia ellen

Összetett hatásmechanizmusának, valamint a konvencionális rovarölő szerekétől egészen eltérő hatásmódjának köszönhetően kiváló szerrezisztencia-törő tulajdonsággal bír. Ezáltal remekül beilleszthető a hagyományos növényvédelmi programokba is olyan többnemzedékes, gyors szaporodású, nehezen kezelhető fajok ellen, mint a levéltetvek, vagy a tripszek.

Használata ökológiai gazdálkodásban is engedélyezett.

Jó hatású szívókártevők ellen (például liszteske, molytetvek), de mélyhatású szerként képes akár a rejtett életmódú fajok lárváinak elérésére is (paradicsomlevél-aknázómoly, almalevél-aknázómoly, *3. ábra*).

3. ábra | A NeemAzal T/S a paradicsomlevél-aknázómoly *(Tuta absoluta)* rejtett életmódú hernyója ellen is jól szerepel (Fotó: Vizi Bernadett)

Kultúra	Károsító	Dózis (l/ha)	Permetlé (l/ha)	Az utolsó kezelés fenológiai stádiuma
alma	levélaknázó molyok	3,0	600-1000	gyümölcsfejlődés 50%-os gyümölcsméret (BBCH 75)
birs, naspolya	szívó- és rágó kártevők, levélaknázó molyok		400-800	virágzás vége (BBCH 69)
bogyós gyümölcsűek (málna, szeder, szedermálna, piros és fekete ribiszke, köszméte, ribiszkeköszméte [josta], fekete bodza) (szabadföldi és zárt term. berendezés)	levéltetvek, kártevő lepkék			50%-os bogyófejlettség (BBCH 75)
szőlő alany anyatelep, faiskola	szőlő-gyökértetű levéllakó alakja			Virágzás kezdete (BBCH 61)
növényházi és szabadföldi zöld fűszernövények, gyógy- és aromanövények (petrezselyem, kapor, zeller, bazsalikom, citromfű, zsálya stb., kivéve metélőhagyma)	szívó-, rágó és aknázó kártevők (kivéve poloskák)		500-800	70%-os levéltömeg (BBCH 47)
paprika (zárt term. berendezés), paradicsom, tojásgyümölcs, uborka, cukkini, tök (szabadföldi és zárt term. berendezés)			600-1000	termésfejlődés (BBCH 70)
fejes káposzta, vörös káposzta, kelkáposzta, bimbóskel (szabadföldi)	szívó-, rágó- és aknázó kártevők		500-800	80%-os fejméret BBCH 48)
spenót, sóska, mángold (szabadföldi)	szívó-, rágó és aknázó kártevők (kivéve poloskák)			70%-os levéltömeg (BBCH 47)
vöröshagyma, fokhagyma, mogyoróhagyma (szabadföldi)	szívó- és rágó kártevők		300-600	50%-os fejátmérő (BBCH 45)
póréhagyma szabadföldi				50%-os szárvastagság (BBCH 45)
spárga szabadföldi				betakarítás után (BBCH 90)
dísznövények (szabadföldi és zárt term. berendezés)	szívó-, rágó- és aknázó kártevők, liszteskék		max. 2000	nincs korlátozás
kínai kel, leveles kel	szívó-, rágó- és aknázó kártevők	2,5	300-600	70%-os levéltömeg (BBCH 47)

A legerősebb hatást a fiatal fejlődési alakok (L_1-L_2) ellen gyakorolja, ezért a felhasználást mindig alapozzuk megfelelő szakmai információra, előrejelzésre, monitoringra!

Mivel a célszervezetek, károsítók a hatóanyag döntő részét táplálkozás útján veszik fel, a hasznos élő szervezetekre csupán mérsékelt gyérítő hatást gyakorol az azadirachtin tartalmú NeemAzal T/S. Mesterségesen telepített hasznos rovarok mellett is biztonságosan felhasználható, azok telepítése előtti időszakban is alacsony kártevő előfordulási szinten tartható az állomány. Alacsony a környezeti perzisztenciája (maradóképessége). Precíziós kijuttatással, foltkezelésre is remekül alkalmazható.

Technikai információk

A NeemAzal T/S-ben az azadiracthtin-A repceolajos tapadásfokozóval együtt kerül formulázásra. A készítményt ne keverjük más olajos készítménnyel, adjuvánssal! A hatóanyag fényre érzékeny, közvetlen napfénynek kitett felületen 100 órán belül lebomlik. A 20°C feletti tárolás, illetve magasabb hőmérsékleten való kijuttatás befolyásolhatja a hatékonyságot. Kijuttatását ajánlott a kora hajnali, vagy – legjobb – a késő délutáni, esti órákra időzíteni. A készítmény méhveszélyesség szempontjából nem jelölésköteles. A NeemAzal T/S 2,5 literesnél kisebb kiszerelésben szabadforgalmú, nagyobb kiszerelése II. forgalmi kategóriába esik.

Camohrex Neem néven az azadirachtin hatóanyag forgalomba kerül vadgesztenyében vadgesztenye-levélaknázó moly ellen is. A hatóanyag-azonosság miatt hatásmódjára és a felhasználás egyéb körülményeire is azonos módon kell tekintettel lenni. A magas fák kezelése, valamint a közterületi alkalmazás miatt fokozottan ügyelni kell a védőtávolságok és a közterületi kezelés speciális szabályainak betartására!

A NeemAzal-T/S felhasználhatósága:

Az integrált növényvédelmi rendszerekben és az ellenőrzött ökológiai gazdálkodásban is alkalmazható, valamint a TÉSZ-ek környezetvédelmi programjaiba is beilleszthető.

➲ Szeretne többet tudni? Keresse megújult honlapunkat a biocont.hu címen vagy érdeklődjön szaktanácsadóinknál! *https://biocont.hu/admin/store_contacts/people_listing*

BIOCONT

A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. hivatalos közleményei

1. Változás az ökológiai gazdálkodás jogszabályaiban

➲ **1.1. Változtatás a Bizottság 889/2008/EK és a Bizottság 1235/2008/EK rendeletéhez**

Megjelent A BIZOTTSÁG (EU) 2020/1667 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE (2020. november 10.) az (EU) 2020/977 végrehajtási rendeletnek az ökológiai termékek termelésének ellenőrzésével kapcsolatos ideiglenes intézkedések alkalmazási időszaka tekintetében történő módosításáról rendelet, amely a világjárvánnyal összefüggő változtatásokkal összefüggésben az ellenőrzés, tanúsítás kivitelezésével kapcsolatosan vezet be átmeneti rendelkezéseket.

➲ **1.2. Változás az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/848 RENDELETE jogszabályhoz kapcsolódóan**

Megjelent AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS (EU) 2020/1693 RENDELETE (2020. november 11.) az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek jelöléséről szóló (EU) 2018/848 rendeletnek az alkalmazása kezdőnapja és a rendeletben említett bizonyos egyéb időpontok tekintetében történő módosításáról, amely jogszabály a világjárvánnyal összefüggő intézkedésként a rendeletben található időpontokat egy évvel kitolja, amelyek közül a legfontosabb, hogy az új ökológiai rendelet alkalmazásának kezdetét 2021. január 1-je helyett 2022. január 1-ére módosítja.

2. Tájékoztatás a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. által kiadott új típusú tanúsítványról

Tájékoztatjuk T. Partnereinket, hogy a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. 2020. október 6-tól áttért az elektronikus Minősítő Tanúsítvány (továbbiakban e-MT) kiadására. Ezen tanúsítványokat fokozott biztonságú elektronikus aláírással látjuk el. Az intézkedés célja az, hogy a tanúsítvánnyal való (sajnos egyre gyarapodó) visszaéléseknek elejét vegyük, a papír- és postamentességnek köszönhetően csökkentsük a tanúsítvány ökológiai lábnyomát, továbbá, hogy naprakészebbé és rugalmasabbá tegyük tanúsítási munkánkat és talán a járvány terjedését is mérsékelhetjük, hiszen nem kizárt, hogy a vírus papírokkal is terjedhet.

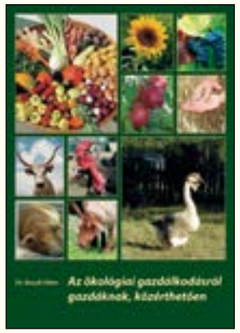
Kizárólag az elektronikus tanúsítvány tekinthető hitelesnek, a papír alapú minden esetben csak másolat, amelyen fel kell tüntetni a „MÁSOLAT" vagy a „COPY" szöveget!

Az e-MT kiadása T. Partnereink számára a gyakorlatban az alábbiakat jelenti:

- a 2020. október 6-tól kiadott Minősítő Tanúsítványoknak kizárólag az elektronikus változata hiteles;
- a papír alapon kiadott tanúsítványok, vagy mellékletek cseréjekor már új, e-MT-t adunk ki;
- a vevők részére az általunk küldött e-MT-t továbbításával tudják igazolni azt, hogy jogosultak bio jelöléssel terméket értékesíteni;
- az e-MT hitelessége a főoldal alján lévő aláírásra kattintva ellenőrizhető (internetes kapcsolat szükséges hozzá!) – a hitelesítés napja nem lehet korábbi, mint a tanúsítvány kiállításának napja;
- vevőként a 2020. október 6-tól kiállított tanúsítványt papíros formában ne fogadják el, ragaszkodjanak az e-MT e-mailen történő megküldéséhez;
- megszűnik a tanúsítvány ellenőrök által történő időbeli korlátozása. Helyette a fizetési határidők elmulasztásakor, egy fizetési felszólításban megadott határidőn túli tartozás esetén az e-MT használatát fogjuk korlátozni.

3. Tájékoztatás az elektronikus ellenőri és értékelési jelentés elektronikus aláírásának bevezetéséről

Mint ismeretes, 2020. június 15-től a korábban papír alapú Ellenőri és Értékelési jelentés helyett bevezettük annak elektronikus változatát. Egy újabb fejlesztés révén 2021 januárjától T. Partnereink és az ellenőreink is elektronikus formában írják majd alá az Ellenőri és Értékelési jelentést az ellenőrzés végeztével, a helyszínen.



***Roszík Péter:* Az ökológiai gazdálkodásról gazdáknak, közérthetően**

A kiadvány elsődleges célja, hogy a szokványosan „hagyományos módon" gazdálkodóknak, illetve kezdő gazdáknak adjon segítséget döntésük meghozatalában, ha azt mérlegelik, hogy belevágjanak-e az ökológiai gazdálkodásba. Természetesen forgathatják mások is, így például gyakorló biogazdák új területek bevonásánál, területek átvételénél, a gazdaság bővítésénél, új tevékenységek felvételénél vehetik különösen hasznát ennek a könyvnek.

Mondandónk egy része, főként az alapelvek, nagy szakmai rendszerek, mint például a növényvédelem és a tápanyag-gazdálkodás rendszere időtálló, míg másik része folyamatosan változik, ilyenek a jogszabályok, felhasználható anyagok, módszerek köre stb.

A szerző 1994-től 18 éven át volt a Győr-Moson-Sopron Megyei Agrárkamara elnöke, ahol rálátott a szokványos és a biogazdálkodás teljesítményére is. Ennek alapján joggal végezhet összehasonlítást. Ezek alapján felelősséggel kimondható, hogy a jó biogazdák életesélyei, fejlesztési lehetőségei lényegesen jobbak, mint a jó szokványos gazdáké; a rosszaknak nincsenek esélyei egyik rendszerben sem! És az talán még fontosabb, hogy az iparszerű, felhasznált anyagokban intenzív gazdálkodás rontja a Föld, a termőföld, a környezet és a termékeit fogyasztók egészségi állapotát ezzel szemben az ökológiai gazdálkodás gyógyítja mindezeket!

A kiadvány online elérhető a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. honlapján (www.biokontroll.hu) a Bio kisokos\Kiadványaink menü alatt.

KERESKEDELEM, TERMELTETÉS,
TECHNOLÓGIA, TANÁCSADÁS

KEDVES TERMELŐ!

BIO TERMÉNY-KERESKEDELEM TERÜLETÉN IMMÁRON TÖBBÉVES TAPASZTALATTAL ÁLLUNK A RENDELKEZÉSÉRE.

Eladó BIO és ÁTÁLLÁSOS terményeket keresünk:

búzák, napraforgó, repce, hajdina, kukorica, rozs, tritikálé, szója, árpa, len, olajtökmag, borsó.

VETÉSTERVÉNEK KIALAKÍTÁSÁNÁL IS KERESSEN BENNÜNKET BIZALOMMAL.

ÜDVÖZLETTEL:
ÖkoMag-Tár Kft.
Tel: +36 20 287-0927, +36 20 283-6763 Fax: +36 1 690 00 14
E-mail: info@okomag.hu www.okomag.hu

Kútvölgyi Mihály:

Zöldséges ételek a Kárpát-medencéből

„Az emberi ítéletnek megfeddő sorsát az, aki az egeket mennyei kerteknek és a kerteket földi egeknek nevezi."

Lippay János, 1664

Azt írják a régi kertészeti könyvek, hogy „minden jóravaló birtoknak és gazdaságnak" nélkülözhetetlen kelléke a konyhakert – ennek kell adnia a mindennapi fogyasztásra való, háztartásban szükséges főzelékeket és zöldségeket. A konyhakert látja el asztalunkat „üde mellékletekkel" és „csemegével".

A Kárpát-hazában, „Kertmagyarországban" a Dunántúlon, Szatmárban, Erdélyben vagy Felvidéken, Kárpátalján vagy akár a Vajdaságban bizonyíthatóan évezredes hagyománya van a zöldségtermesztésnek és azok ételekké való feldolgozásának.

Ezek a tájanként is változó elkészítésébe ad bepillantást Kútvölgyi Mihály.

Ára: 3.000 Ft + postaköltség

MEGRENDELHETŐ A BIOKONTROLL HUNGÁRIA NONPROFIT KFT. -NÉL:

☎ 06-1/336-1122, 06-1/336-1123 ✉ 1535 Budapest Pf. 800

E-mail: viki@biokontroll.hu • Honlap: www.biokontroll.hu