

## **Regionális élelmiszerek Európában és jelentésük a XXI. Századi Európában**

A fontosabb témakörök, melyeket a szeminárium résztvevői megbeszéltek a következők voltak:

- a „lokális élelmiszerek” és a „lokális élelmiszerrendszerek” kifejezések értelmezése, jelentése, az EU regionális élelmiszerekkel kapcsolatos politikája, a regionális élelmiszerek technikai és kereskedelmi megközelítése.
- a régiók és helyi kultúrák, valamint a regionális élelmiszerek antropológiai megközelítése. (Az antropológia tudománya az emberekkel, mint komplex társadalmi lényekkel foglalkozik, a világon mindenfelé élő emberek életének biológiai és kulturális aspektusainak megértéséről szól).
- „Lokális”, „globális” vagy „glokális” élelmiszerek, gazdasági és szociológiai megvilágításban (a „glokális” kifejezést a lokális és globális szavak összevonásából alakították ki).

Intézetünk munkatársai a szemináriumon „*Regionális húskészítmények és fogyasztói igények*” címmel mutatott be előadást.

Magyarországi kiemelt minőségű regionális húskészítmények kerültek bemutatásra, az EU által jóváhagyott területi felosztás szerint kategorizálva. A magyar regionális húskészítmények szerves részét képezik a nemzeti HÍR (Hagyományok – Ízek – Régiók) gyűjteménynek, amelyet francia kezdeményezésre 1998-ban hirdetett meg a Földművelési és Vidékfejlesztési Minisztérium. A magyar gyűjtemény 300 regionális és tradicionális terméket tartalmaz az ország kilenc régiójából. Tizenegy termékünk neve átmeneti nemzeti oltalom alatt áll, amelyeket benyújtottak az Európai Unió Bizottságához is eredetvédelem (PDO – Protected Designation of Origin) megjelölésre. A 11 termék közül négy húskészítmény: Szegedi (Pick) téliszalámi, Budapesti (Herz) téliszalámi, Gyulai kolbász, Csabai kolbász, amelyeket részletesebben is leírtunk.

Bemutattuk a regionális élelmiszerek elnevezését befolyásoló tényezőket, különös tekintettel a különleges minőségi jellemzőkre. Néhány őshonos állat (mangalica, szürkemarha) húsból készült hagyományos, helyi (házi készítésű) termék, valamint a hagyományos, regionális élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói igények, felmérések eredményei is tárgyát képezték az előadásnak.

Magyarországon jelentős hagyományokkal bíró, régiókhoz kötött mezőgazdasági termékek és élelmiszerek vannak, amelyek megőrzése és védelme az ország jövőjének megőrzését is

jelenti. A kiváló minőségű magyar élelmiszer-készítményeknek megvan minden esélyük arra, hogy színesítsék és bővítsék az Európai Unió termékskáláját.

A szemináriumról és az elhangzott előadásokról a Hús című folyóirat 2006/2-es számában olvashatnak összefoglalót.

Az előadások lektorált angol és/vagy francia nyelvű változatai 2006. októberétől megtekinthetők a [www.aofood.org](http://www.aofood.org) (aofood = antropology of food – élelmiszer antropológia) honlapon.