

2013. szeptember 18.

A Vidékfejlesztési Minisztérium és a Magyar Turizmus Zrt. Agrármarketing Centrum Vezérgazgatósága 76. OMÉK-on is pályázatot hirdetett az OMÉK-on kiállítók között, legjobb termékeik elismerésére. A beérkezett pályázatokból a Minisztérium kategóriánként egy-egy díjat adományozott.

1. Az **OMÉK Agrárfejlesztési Díj** nyertese a Pilze-Nagy Kft. a laskagomba termesztés technológiában elért eredményes munkájáért. A díjat átvette: Somosné Dr. Nagy Adrienn ügyvezető asszony

A laskagomba termesztés az egyik legfiatalabb kertészeti ágazat, amelyben úttörő szerepet tölt be a Pilze-Nagy Kft. új technológiájával, korszerű üzemével és kereskedelmi szerepével. A díjazott, egy egyedülálló, komplex rendszert épített fel, amely magában foglalja a biológiai szelektivitáson alapuló, vegyszermentes alapanyag gyártás technológiájának kifejlesztését, a legjelentősebb kórokozók elleni biológiai növényvédelmi technológia kidolgozását és végül a laskagomba termesztés szerves hulladékainak biogázzá való átalakítását.

2. Az **OMÉK Állattenyésztési Díj** nyertese a Magyar Juh- és Kecsketenyésztő Szövetség az Új törzskönyvezési rendszer kiépítésének elismeréséül.
A díjat átvette: Hajduk Péter ügyvezető igazgató

A Szövetség több mint húsz éves működése alatt, az egyes fajták fenntartása érdekében új szemléletű, minden szakmai elvárásnak megfelelő törzskönyvezési rendszert alakított ki és működtet. Az állattenyésztés alapja a fajtatiszta tenyésztés lett, amelyből kiindulva tervszerű végtermék-előállító keresztezési programok bevezetése ajánlott az árutermelési fázisban.

3. A 76. **OMÉK Biogazdálkodási Díj** nyertese az Orbán Major – Sajókazáról. A bíráló bizottság tagjai felejthetetlen Bio dióolajukat díjazták.
A díjat átvette: Orbán Péter, a cég tulajdonosa

A dióolaj színe aransárga, íze könnyed. A dió íze egyértelműen felismerhető a hidegen sajtolt, az aroma anyagok megőrzése végett finomítatlan termékben. Az olaj előállításához 100%-ban hazai ökológiai termesztésből származó diót használnak. A pályázó az olajütést saját, bemutatóüzemként is működtő, közel száz éves olajmalomban végezte, ötvözve a hagyományos eljárásokat a legkorszerűbb gyártástechnológiával.

A termék már több nemzetközi és hazai rendezvényről hozott el díjakat; dióolajának minőségét például 2009. évben a kölni ANUGA Élelmiszeripari Világkiállításon a német mezőgazdasági miniszter különdíjjal ismerte el.

4. Az **OMÉK Élelmiszer Díjat** kistermelő, vagy kézműves terméket előállító mikroállalkozás kategóriában a Domi Tisztított Fokhagyma Kft. kapta, tisztított és zúzott fokhagyma termékéért.

A díjat átvette: Domonkos István ügyvezető

A zúzott fokhagyma gondosan válogatott fokhagyma gerezdéből készül. A Magyarországon először bevezetett száraz technológiás, egyedi lépésekből álló kíméletes tisztításnak és feldolgozásnak köszönhetően a termékben a fokhagymára jellemző összes illóanyagot, hatóanyagot, természetes aromát sikerült megőrizni. Szerkezete a természetességre utal, íze, zamata, aromája a natúr zúzott fokhagyma ízével azonos.

5. **Kisvállalkozás által előállított termék kategóriában az OMÉK Élelmiszer Díjat** a Garden Juice Kft. kapja: alma-feketeribiszke gyümölcslejük kiváló minősége elismeréséül.

A díjat átvette: Dulai János ügyvezető igazgató

A gyümölcsle különlegessége abban rejlik, hogy nem sűrítmenyből készül, ezért megmaradnak a gyümölcsökben lévő rostok, vitaminok és ásványi anyagok. A gyümölcslevek alapját képező almaléhez kíméletes eljárással 100%-os gyümölcsvelőt adagolnak a megfelelő íz elérése érdekében.

A gyümölcslevek nem tartalmaznak sem tartósítószer, sem mesterséges színezéket, sem pedig hozzáadott cukrot.

6. **Közepes és nagyvállalkozás által előállított termék kategóriában az Élelmiszer Díjat** a Hortobágyi Halgazdaság Zrt. nyerte: Védőgázos csomagolású irdalt pontyfilé termékével.

A díjat átvette: Lupsán Róbert vezérigazgató

A védőházás csomagolás nagy előnye, hogy a védőgáz az eltarthatóság növelése érdekében nem vesz el, és nem ad hozzá semmilyen más anyagot. Nem kell hozzá tartósítószer, sem egyéb adalékanyag. A termék különlegessége, hogy a filézésen túl a 3-4 milliméterenkénti

irdalásnak köszönhetően szinte teljesen szálkamentes a termék. A Hortobágyi Hal különlegessége ízében és táplálkozás élettani hatásában mutatkozik meg.

7. Az OMÉK Élelmiszer Díjra annyi kiemelkedő pályázat érkezett jobbnál jobb termékekkel, hogy idén Különdíjra is javaslat érkezett. Az **OMÉK Élelmiszer Különdíjat** Kiss Márta Kézműves Műhelyének „Régimódi Kekszek” zabpelyhes mandulás csokis keksz terméke kapta.

A díjat átvette: Kiss Márta, cukrászmester

Fő profiljuk, hogy táplálékallergiás emberek részére is gyártanak édességeket. Céljuk, hogy ne legyen észrevehető különbség a hagyományos édességek íze és az általuk gyártottak között. Olyan régi elfeledett alapanyagok kerültek a palettájukra, mint a tönkölyliszt, a köles, az aszalványok, különböző gabonák és pelyhek. Minden egyes kekszet kézzel formáznak, épp ezért nem szabványos és egyforma alakú sütemények kerülnek a csomagokba.

8. Az **OMÉK Halászati Késztermék Díjat** a Győri „Előre” Halászati Termelőszövetkezet kapja: melegen füstölt tokhal filé termékük elismeréseként.

A díjat átvette: Szilágyi Gábor ügyvezető elnök

Az alapanyagul szolgáló tokhalat a készterméket gyártó Győri „Előre” Halászati Termelőszövetkezet maga termeli Kisbajacson, vidéki térségben. A termék színe, állaga, kinézete, illata különleges és kellemes, étvágygerjesztő. Ízfokozót nem tartalmaz, csak konyhasót és fűszereket. A füstölés tartósítja, egyben ennek köszönhetően különleges és lágy ízű termék érhető el.

A termék szálkamentes, és mind az alapanyag, mind a csomagolás 100%-ban hazai, vidéki előállítású.

9. Az **OMÉK Kertészeti Díj** kategóriában a Készenlét Zrt., LV-10 Hidegköd képző újszerű technológiai fejlesztése elismerésül veheti át a díjat.

A díjat átvette: Farkas Károly, a cég igazgatóságának elnöke.

A hidegköd-képzős technológiák olyan új növényvédelmi módszerekre adnak lehetőséget, amelyek nemcsak a biológiai védekezést támogatják, de munka- és költséghatékony megoldást is jelentenek. Az LV-10-es hidegköd-képző olyan kis cseppméretű ködöt képes kijuttatni a növény minden részére, amellyel csökken a kórokozók és kártevők számára

elérhető szabad felület a növényen. Normál üzemben egy óra alatt 2,5 hektár ködösíthető be, amely mind energia-, mind vízfelhasználásban hatékony.

10. Az **OMÉK Mezőgazdasági Gépesítési Díj** győztese a Linamar Hungary Zrt., a Cornado 16 soros kukorica betakarító adapter kifejlesztéséért. A díjat átvette: Hegedűs Krisztián, a cég gyárigazgatója.

A Cornado 16 soros szárazúzos kukorica betakarító adapter a kukorica csőtörő adapterek között egyedülálló. Az új fejlesztésű, nagy munkaszélességű adapter hatékony szárazúzási munkájának és egyenletes szárterítésének következtében talajművelési munkaműveletek takaríthatók meg. A piaci igények tekintetében a nagyteljesítményű arató-cséplő gépek esetében a piacon jelenleg hiányzó, nagy munkaszélességű adapterek hiánypótló gépe lehet.

11. Az **OMÉK Növénytermesztési Díjat** a Fertilia Kft. veheti át a Gramix NPK műtrágya család előállításáért.

A díjat átvette: Simon Péter ügyvezető

A Fertilia Kft. egy magyar tulajdonban lévő, egyedi műtrágyákat gyártó, 22 éve a piacon lévő vállalkozás. A Fertilia Kft. újdonsága, a Gramix NPK műtrágya család teljes körű tápanyag utánpótlási módszert kínál a szántóföldi növénytermesztés számos területére. Az újdonság eredménye a hatékonyabb tápanyag felvétel, a klimatikus változások negatív hatásainak kivédése, és a károkozókkal szembeni ellenálló képesség növekedése. A termékcsoport hozzájárulhat a hazai növénytermesztés teljesítményének növekedéséhez.

12.) Az **OMÉK Vidékfejlesztési Díjat** a HIKSZ Mezőgazdasági Kereskedelmi és Termelő Kft. kapja a törzskönyves gyimesi racka juh állományának kialakított új állattartó telep és fejőállomás, valamint a sajtüzem korszerűsítése miatt.

A díjat átvette: Szbellédi László, a cég tulajdonosa

A Kft. mind gazdasági, mind szociális, mind környezeti szempontból előre mutató fejlesztést valósított meg. A vidékfejlesztés szempontjából külön elismerést érdemel, hogy a vidékfejlesztés e három összetevőjét egy cég, egy beruházás együttesen igyekszik megvalósítani. A cég komplex rendszert hozott létre a takarmányok saját termelésétől kezdve az őshonos, valamint kiskérődző állatok tenyésztésén, a ráépülő manufakturális

élelmiszeripari üzem biztosításán, valamint minőségi helyi termékek előállításán keresztül a térségi foglalkoztatás által.

Mindemellett falusi turisztikai szolgáltatás által, mintegy 30 fő részére munkahelyeket teremt, karban tartja a környezetet, és példát mutat más, környékbeli vállalkozások számára.

2013. szeptember 22.

A 76. **OMÉK Miniszteri Nagydíját** a Favory XXVII-11 mén nyerte.

A 14 éves mént 2003 óta a Lázár Lovasparkban képzik. 2007-től ért el jelentősebb eredményeket „2-es” és „4-es” fogatban egyaránt. Erőssége a maraton versenyszám, melyben jelenleg a világ egyik legjobb lovaként tartjuk számon.

A díjat Dallos Andor tenyésztő, az Állami Ménesgazdaság Szilvásvárad igazgatója vette át.

Az **OMÉK KÖZÖNSÉGDÍJAT**, amelyre a kiállításra látogató nagyközönség adhatott le szavazatokat, 2013-ban két kiállító is megkapta: a Debreceni Csoport Kft. a megújult, eredetvédett, bükkfán füstölt Csabai vastagkolbász termékéért, valamint a Kocsis Manufaktúra Kft. friss citromfűvel és levendulával készült szamócalekvár („Csíkos lekvár”) termékéért.

Az OMÉK zárónapján Fazekas Sándor **miniszteri elismerő oklevéllel** jutalmazta Reinhardt Pannát, aki a Kiváló Minőségű Sertéshús tanúsító védjegy pályázatra szabadkézi rajzot nyújtott be.