

A citrusfélék földrajzi eredetvédelme a mediterrán térségben

A mezőgazdasági termékek földrajzi eredetvédelme, minőségi árujelzővel való ellátása általános gyakorlat az uniós gazdák körében – és most már egyre inkább követendő példa az EU-ba jelentős mennyiséget exportáló harmadik országokban is. Észak-Afrika e tekintetben élen jár, hiszen Marokkóban és Tunéziában már számos ilyen termék van, erre volt újabb példa a Perpignan-ban rendezett **MEDFEL** szakkonferenciáján tárgyalt marokkói clementine de Berkane IGP esete is.



1. kép Korzikai citrusfélék

A mediterrán citrusfélék identitásának erősítése egyaránt napirenden van északon és délen, ebben az észak-afrikai országok, elsősorban Marokkó termelői komolyan számítanak az uniós, a földrajzi eredetvédelem terén elért tapasztalatokra - nem véletlen, hogy több ilyen francia-marokkói együttműködési program is ezt a témát követte-követi. Az egyik, mára már eredetvédett mediterrán

citrusféle a korzikai mandarin (*clémentine de Corse*, 1100 ha, 25 ezer tonna), a termelőket képviselő **Mathieu DONATI (AgruCorse-igazgató)** szerint nagyon komoly előnyökkel járt a minősítés megszerzése. Első helyen említette azt, hogy ezen keresztül sokkal szervezettebbé, összefogottabbá lehetett tenni az egyébként teljesen atomizált termelést és javítani tudták a termelők jövedelmi viszonyait. A korzikai citrustermelők egy újabb minőségi árujelzővel ellátott termékben is gondolkodnak, olyannyira, hogy ha minden a tervek szerint alakul, őszre a korzikai pomelo is IGP-védjeggyel bíró lesz. Valószínű azonban, hogy a mandarinhoz hasonlóan ez is csak a francia belső piacra kerül, sokkal nagyobb mennyiséget nem is tudnának előállítani.

Spanyolországban (Valencia) is az tette szükségessé az eredetvédelmi eljárások elindítását (Valenciai citrusfélék – [IGP Cítricos valencianos](http://www.citricosvalencianos.com/)¹), hogy meg lehessen állítani a helyi, de kiváló fajtákat termelő gazdák körében a bevétel csökkenését, a háttér pedig általában egy-egy szövetkezet adta. A termelés jelenleg is komoly átalakulásokon megy keresztül, de a tapasztalataik szerint a belső piacra minden ellenkező kísérlet ellenére a helyben nemesített, nagyon jó érzékszervi tulajdonságokkal bíró fajták a legalkalmasabbak, az egyre inkább a hibrid fajtakörbe tartozó, másutt nemesített fajták sok esetben nem bírják a helyi körülményeket.

Az első marokkói, 2010-ben elismert citrus IGP-vel (*clementine de Berkane IGP*) kapcsolatos kereskedelmi tapasztalatok érdemben a 2012-2013-as kampányból állnak rendelkezésre, most kezdődtek el a szállítások Franciaország és Észak-Európa felé, tájékoztatott **Mohamed RAMDANI (Groupe Kantari)**. Az első visszajelzések nagyon kedvezőek, a minősített terület már elérte az 1500 hektárt, de nagyon ügyelnek arra, hogy csak olyan ültetvény és termelő kapja ezt meg, aki képes érdemben magasabb minőséget termelni. Megjegyezte, míg a korzikaiak abból csináltak sajátosságot, hogy egy levéllel szedik a gyümölcsöt, ennek frissességén keresztül hangsúlyozva az áru frissességét is, a marokkói termelők ugyanezt nem tehetik meg, mert az uniós szabályok tiltják a levél jelenlétét a szállítmányokban.

¹ <http://www.citricosvalencianos.com/>

Mathieu DONATI szerint a korzikai termelők szerint az ő, a spanyol és a marokkói termelők gondjai ugyanazok – az eredetvédelemmel egy sokkal magasabb minőséget kínálnak, de ezzel párhuzamosan sokkal nagyobb költségeik is vannak, kezdve a többmenetes szedéstől a mindenféle minőség-megőrzést segítő vegyszerek, adalékok vagy éppen érésyorsítók, színjavítók használatának tilalmáig. Ramdani viszont aláhúzza, Marokkóban az elmúlt években a termelés minőségének javítására törekvéssel párhuzamosan egyébként is nagyon komoly változások mennek végbe, részben a „Maroc vert” programhoz kapcsolódva, ami nem csak a termelés technikai oldalára, de a szociális hátterére is vonatkozik.

Donati emlékeztetett arra, a korzikai termék sajátossága, hogy a szedést követő nap éjjelén már kompon utazik Marseille vagy Toulon felé, 48 órával később pedig garantáltan a polcon van – a hetedik nap végén pedig már nem használható a minőségi árujelző, mivel nem elég friss az áru. A termelők alapvetően a helyi, régi tájfajtákkal dolgoznak, mivel ezek egy nagyon sajátos ízvilágot adnak a gyümölcsnek. Nincsenek a fajtanemesítés ellen, de alapvető elvárásuk vele szemben, hogy az új fajták is ugyanazzal az ízvilággal bírjanak, mint a régiek, ellenkező esetben – hiába juthat hamarabb piacra az áru – garantáltan piacot vesztenek. A földrajzi eredetvédett termék nagyon komoly népességmegtartó erőt jelent a vidéken, kiszámíthatóbbá tette a jövőt, a továbblépés érdekében pedig gondolkodnak egy még magasabb minőséget képviselő, *Label Rouge*-védjeggyel bíró termékben is. Ehhez azonban még időre van szükségük, a termék maga pedig valószínűleg annyira exkluzív lesz, hogy csak néhány hétig lehet majd kapni egy-egy szezonban. Szükség lesz teljesen egyedi, megkülönböztető csomagolásra is, egy kicsit arra is hangsúlyt helyezve, hogy ennek az „*haute gamme*” terméknek a vásárlása, fogyasztása akár egy kis ünnepélyességet is vigyen a fogyasztók mindennapjaiba. A korzikai tapasztalatokkal csengenek össze a spanyol és marokkói vélemények is – lehet, hogy nem egyik pillanatról a másikra érvényesül ez, de a jövőre gyakorolt pozitív hatása megkérdőjelezhetetlen. Az IGP megszerzésével azonban nincs vége a munkának, mondta a korzikai termelő, folyamatos és kitartó munkára van szükség később is annak érdekében, hogy a minőséget és a vevőket egyaránt meg lehessen tartani. Ehhez a korzikai terméknek éves szinten 400 ezer eurós marketing-büdzsége is van, ami a termelés volumenét tekintve jelentősnek mondható. A marokkói szakember szerint a munka fele kommunikáció – az összes jelentősebb kiállításon ott kell lenni, a médiában szerepelni kell annak érdekében, hogy a vásárlók a hatalmas verseny ellenére ezt az adott terméket válasszák. A spanyol előadó szerint a csomagoláson föltüntetett információ kevés, a fogyasztónak a vásárláskor olyan rövid időn belül kell egy-egy döntést meghoznia, hogy nincs ideje ezt értelmezni, mérlegelni, ezért nagyon fontos az egyéb eszközök alkalmazása, első helyen említve az áruházi figyelemfölvívó és ismertető akciókat.

Mindenképpen érdemes megjegyezni, hogy a februári párizsi nemzetközi mezőgazdasági kiállításon (SIA) mutatkozott be három olyan egzotikus afrikai termék, ami a közeljövőben szintén IGP-minősítést kap, méghozzá Afrika 16 országára kiterjedve, ezek: penja-i fehér bors (poivre blanc de Penja, Kamerun), oku-i méz (miel d’Oku, Kamerun) és a Ziama-Macenta kávé (café Ziama-Macenta, Guinea). Mint az a bemutatót szervező francia fejlesztési célú mezőgazdasági kutatások intézete ([CIRAD](#)) által szervezett bemutató alkalmával is elhangzott, az IGP, mint hivatalos elismerés odaítélése nagyon fontos az afrikai, tágabb értelemben a fejlődő országok mezőgazdaságának erősítése szempontjából, de ezzel párhuzamosan segíti őket abban is, hogy védeni tudják saját (agri)kulturális örökségüket.

Somogyi Norbert, Párizs