



## Milyen jövő vár a termesztett növények sokféleségén alapuló élelmiszerláncokra? A fogyasztók válaszoltak!

A DIVINFOOD<sup>1</sup> egy európai kutatási projekt, amelynek keretében 2022-ben, 7 ország részvételével (Dánia, Franciaország, Magyarország, Olaszország, Portugália, Svédország, Svájc, Franciaország, Olaszország, Svájc) egy nagyszabású online felmérést végeztek, illetve több műhelymunkát is szerveztek annak érdekében, hogy fogyasztói véleményeket gyűjtsenek a növényi alapú élelmiszerláncok fejlesztésével, és egyéb kapcsolódó környezetvédelmi kérdésekkel kapcsolatban.

A DIVINFOOD keretében 'fogyasztók' alatt tudatos polgárokat értünk, akik nemcsak arról dönthetnek, hogy mi kerüljön a tányérjukra, hanem arról is, hogy mit kell ehhez megvalósítani az élelmiszereket előállító és szállító ellátási láncokban.

A biológiai sokféleség világszerte drámai mértékben csökken – beleértve a termesztett növények sokszínűségét is. Az online kérdőív és a fókuszcsoporthoz tartozók célja annak felmérése volt, hogy a fogyasztók hogyan vélekednek az agrobiodiverzitásról és véleményük szerint mi lehet a szerepe az agrobiodiverzitásnak<sup>2</sup> az élelmiszer-ellátási láncokban, a növényfajták kiválasztásától a növényi alapú élelmiszerek forgalmazásáig. Az összegyűjtött vélemények a DIVINFOOD projekt keretében megvalósuló kutatásokat és tervezési fázisban lévő innovációkat segítik, továbbá javaslatok forrásául szolgál a biológiai sokféleséggel, illetve élelmiszerláncokkal foglalkozó politikai döntéshozók, szakemberek, valamint társadalmi szervezetek számára.

A válaszadást könnyítendő a résztvevők előzetes tájékoztatást kaptak az élelmiszerláncokkal és az agrobiodiverzitás felhasználásának lehetőségeivel kapcsolatban. Az online felmérés során mintegy 2 400 válasz érkezett, a fókuszcsoporthoz pedig összesen mintegy 100-an vettek részt. Annak ellenére, hogy egyes nemek, életkorok, társadalmi-gazdasági csoportok és lakóhelyi kategóriák felülreprezentáltak, az összegyűjtött válaszok kellő mértékben tükrözik az Európa 4 régiójából (Észak-, Dél-, Nyugat- és Közép-Európa) származó válaszadók sokszínűségét. A

---

<sup>1</sup> "Interaktív rövid és középszintű élelmiszerláncok részvételi fejlesztése az agrobiodiverzitás egészséges, növényi élelmiszerekben megjelenő értékének növelése céljából". A projektet az Európai Bizottság Horizont 2020 kutatási és innovációs programja finanszírozza, a 101000383 számú támogatás szerződés keretében. A projektben kutatók, gazdálkodó szervezetek, élelmiszeripari kisvállalkozások, mezőgazdasági és vidékfejlesztési szervezetek, műszaki intézetek, fogyasztói szövetségek, éttermi szövetségek, helyi hatóságok és nyílt forráskódú fejlesztők vesznek részt. További információk a következő weboldalon találhatóak: <https://divinfood.eu>.

<sup>2</sup> Az agrobiodiverzitás a biológiai sokféleségnek azon a része, amely a mezőgazdaság élelmiszertermelésben használt növény- és állatfajok és -fajták változatosságát foglalja magába. Az agrobiodiverzitás a mezőgazdaság és az élelmiszerbiztonság alapvető erőforrása.

DIVINFOOD csapata nagyon hálás mindezen közreműködőknek, és hangsúlyozza, hogy a projekt továbbra is nyitott valamennyi érdeklődő és potenciális résztvevő felé.

Az alábbiakban ismertetjük a legfontosabb eredményeket, valamint azok kutatásra, innovációra és a szakpolitikákra gyakorolt hatását.

## A biológiai sokféleség csökkenésével kapcsolatos probléma közismert, és általános aggodalom övezi, de nincs hatással étkezési szokásainkra

Az **agrobiodiverzitás csökkenése**, azaz kultúrnövényeink és haszonállataink változatosságának csökkenése **a válaszadók szerint is jelentős probléma**: a környezeti állapot romlásával kapcsolatban felsorolt hét részterület közül a válaszadók 41%-a (összesen 2 375 válaszból) ezt jelölte meg első vagy második helyen. A legtöbben azonban az éghajlatváltozást (71%), illetve a vizek, tavak és folyók szennyezését (43%) tartják az első vagy második legfontosabb problémának.

Az élelmiszertermelés változatos és sokféle pozitív hatást gyakorolhat a környezetre és a társadalomra. A választható 10 hatás közül a válaszadók összességében az egészségére gyakorolt pozitív hatást tartották a legfontosabbnak, második helyen a klímaváltozásra, majd a vidéki közösségekre, a vidék fejlődésére gyakorolt pozitív hatás következik. **A válaszadók 31%-a (összesen 1 724 válaszból) az elhanyagolt és alulhasznosított fajták megőrzéséhez hozzájáruló élelmiszertermelés támogatását jelölte meg az első három hely egyikén.** Az összes választ figyelembe véve így ez a hatás a 4. helyen áll.

**A válaszadóknak csak kevesebb mint 20%-a nyilatkozott úgy, hogy élelmiszer vásárlás során az alapanyagként használt fajta** (egy adott növény- vagy állatfaj természetű, illetve házasított változata) **konkrét szempontként szerepel a választás során.** Egy ősbúza liszt csomagolásáról készült kép véleményezése alapján az derült ki, hogy a válaszadók számára mellékes az az információ, hogy pontosan milyen fajtából vagy fajtákból készült az adott liszt.

A legtöbb válaszadó számára még az is nehézséget okozott, hogy az általa utoljára elfogyasztott ételben alapanyagként szereplő növényfajokat vagy fajtákat felsorolja.

## Agrobiodiverzitás az élelmiszer-ellátási láncokban: A fogyasztók egyhangúlag támogatják

Az online felmérés válaszadóit és a fókuszcsoportok résztvevőit arra kértük, hogy értékeljék az agrobiodiverzitás (azaz a változatos, különleges növényfajok és -fajták) élelmiszerláncokban való felhasználásának lehetőségeit. Az értéklánc minden egyes pontján a válaszadóknak értékelniük kellett mind a *"jelenleg szokásos"*, vagyis az élelmiszerláncokban leggyakrabban alkalmazott lehetőséget, mind pedig egy másik, *"alternatív"* lehetőséget.

A válaszadók több, mint 80%-a pozitívan ítélte meg az élelmiszerek helyben szelektált, hagyományos és régi növényfajtákból, vagy tájfajtákból történő előállítását, az ökológiai címkével ellátott termelési módszereket és a minimális feldolgozási technikákat, valamint az élelmiszerek helyi gazdálkodók vagy kisléptékű feldolgozók általi értékesítését. Ezek a lehetőségek az *„alternatívnak”* tekintett lehetőségek közé tartoznak.

Másrészről viszont a válaszadók 40%-a pozitívnak tartotta a *„jelenleg szokásos”* lehetőségeket is, így például az új nemesítésű, adott jellegre szelektált fajták felhasználásával történő élelmiszertermelést, és az élelmiszerek szupermarketekben történő értékesítését is.

Nem volt konszenzus azonban a válaszadók között abban, hogy az élelmiszerekben alapanyagként felhasznált növényfajokról és fajtákról milyen módon és mennyire részletesen kell tájékoztatást nyújtani a fogyasztóknak. Különösen a csomagoláson történő tájékoztatás alternatívájaként tekintett **digitális alkalmazások használata kapott nagyon vegyes értékelést.**

Az online felmérés során kapott válaszok függetlennek bizonyultak a válaszadók társadalmi-gazdasági helyzetétől, iskolai végzettségétől és lakóhelyétől (város/vidék). Anélkül, hogy megkérdőjeleznénk az „*alternatív*” lehetőségekkel kapcsolatos, többnyire pozitív véleményt, az értékeléseket az életkor és az ország jelentősen befolyásolta:

- a fiatal, valamint a portugál válaszadók a többiekénél pozitívabban álltak az agrobiodiverzitás élelmiszeripari felhasználásához (a „*jelenleg szokásos*” és az „*alternatív*” lehetőségekhez egyaránt),
- az idősebb válaszadók, valamint a dániai és magyarországi válaszadók a többiekénél kevésbé értékelték pozitívan az „*alternatív*” lehetőségeket,
- a francia válaszadók a többiekénél pozitívabban viszonyultak az „*alternatív*” lehetőségekhez.

**Az online felmérés mellett megszervezett fókuszcsoportok további lehetőséget adtak az agrobiodiverzitás élelmiszerláncokban való felhasználásának megvitatására:**

A DIVINFOOD projekt középpontjában olyan alulhasznosított növényfajok állnak, amelyeket Európában csak kis mértékben termesztenek és fogyasztanak (pl.: ősi gabonafélék, mint például az alakor és a tönke, illetve a hüvelyesek közül a csicseriborsó, a különböző babok és a lencse).

Az online felméréshez hasonlóan, a fókuszcsoportok **résztevői is pozitívan értékelték az agrobiodiverzitás élelmiszerláncokban való felhasználásának „*alternatív*” lehetőségeit**, mint amilyen például a tájfajták használata, a helyi gazdálkodótól történő élelmiszervásárlás, és a kíméletes feldolgozás.

**Ugyanakkor kifejtették, hogy a „*jelenleg szokásos*” lehetőségek is fontosak**, hiszen az élelmiszerláncokban történő értékesítés szélesebb fogyasztói réteget ér el (pl. diákokat, kevésbé tudatos fogyasztókat), így hasznos eszköz lehet az alulhasznosított növényfajok ismertségének és felhasználásának növeléséhez. A beszélgetések rávilágítottak annak a veszélyére is, hogy a különleges alapanyagok és módszerek alkalmazásával a fogyasztók csupán egy szűk rétege számára elérhető, „elitista” beszerzési láncok is kialakulhatnak, így a rövid élelmiszerláncok tervezése esetében figyelembe kell venni ezeket a korlátokat is.

**A fókuszcsoportok résztvevői minden esetben szívesen tájékozódnának az élelmiszerláncokban folyó tevékenységekkel kapcsolatban, de eltérő elvárásokat fogalmaztak meg az információ típusával és eszközeivel kapcsolatban;** egyes szereplők például kifejezetten idegenkednek a digitális alkalmazások használatától. **Kevésbé ismert és fogyasztott növények/alapanyagok esetében a résztvevők elsősorban az adott alapanyag hozzáadott értékeit, különösen egészségre gyakorolt pozitív hatásait és tápanyagtartalmát szeretnék jobban megismerni.**

## Tudományos, innovációs és szakpolitikai következtetések

A DIVINFOOD kutatás-fejlesztési projekt célja olyan élelmiszerláncok kialakítása, amelyekben hangsúlyosan jelennek meg a kevésbé ismert és alulhasznosított növényfajok. Közülük elsősorban az ősi gabonafélékkel és a hüvelyesekkel foglalkozunk, amelyek élelmiszeripari felhasználása Európában jelenleg igen alacsony. **A felmérések azt mutatják**, hogy bár az egyes országok és korosztályok fogyasztói preferenciái között vannak különbségek, **a fogyasztók összességében pozitívan állnak az agrobiodiverzitás hasznosításához**, és ezek DIVINFOOD projektben is megjelenő alternatív lehetőségeihez. Az élelmiszerláncokkal kapcsolatos kutatásoknak, innovációknak és szakpolitikai törekvéseknek, amelyek jelen felmérés eredményei által is megerősítésre kerültek, erősíteniük kell a helyi és hagyományos vetőmagok, az ökológiai termelési módszerek, a kíméletes és minimális feldolgozási technikák, valamint a rövid élelmiszerláncok támogatását.

A fókuszcsoportokban megrendezett, értékesítési csatornákról folytatott vita mindazonáltal rávilágított arra, **hogy a rövid ellátási láncok mellett a közepes hosszúságú láncok fejlesztése is fontos irány**. Ez utóbbiak nagy mennyiségben kínálnak olyan termékeket, amelyek jól azonosíthatóak, a tömegtermékeknél jobb minőségűek, ugyanakkor a hagyományos üzletekben is megtalálhatók. A közepes hosszúságú láncra példa a szupermarketekben árusított, minőségi előírásokon alapuló, regionális termékek köre.

A DIVINFOOD projekt keretén belül ugyan tervezünk ilyen típusú, közepes hosszúságú élelmiszer-ellátási láncok fejlesztéséhez kapcsolódó munkát, de mivel a felmérés során nem kaptunk a fogyasztóktól erre vonatkozó egyértelmű javaslatot, a DIVINFOOD partnereinek és az érintett szereplőknek pontosítaniuk kell az ebben való szerepvállalásukat.

Az agrobiodiverzitás felhasználása mind a rövid, mind a közepes hosszúságú élelmiszerláncok esetében a várható hatások széles körű értékelését igényli annak érdekében, hogy a fogyasztók által felvetett szempontok valóban érvényre juthassanak. A DIVINFOOD lehetőséget teremt arra, hogy a fogyasztók véleményével megerősítve tudjuk felhívni a figyelmet az agrobiodiverzitás fontosságára:

**Termesztett növényeink sokfélesége a fogyasztók egészségéhez, az éghajlatváltozás mérsékléséhez és a vidékfejlesztéshez egyaránt hozzájárul.**

A különleges alapanyagok és **összetevők csomagoláson való megjelenítésének módja, és a kommunikációja** az egyes élelmiszer-termékek esetében azonban továbbra is **kulcskérdés marad**, amely további egyeztetéseket és a fogyasztókkal való közös tervezést igényel.

Mivel a fajok és fajták feltüntetése a csomagoláson nem bizonyult hatékony módszernek, a **DIVINFOOD projektnek jobb módszereket kell találnia arra, hogy** a kevésbé ismert és alulhasznosított növényfajokat tartalmazó élelmiszeripari termékekről **megfelelő tájékoztatást nyújtson**.

A fókuszcsoportokban elhangzottak rávilágítottak arra is, hogy **a ritka/különleges összetevők** puszta említésén, felsorolásán túl azok **pozitív hatásait is érdemes lenne feltüntetni** (pl. a hüvelyesek szerepe az egészséges élelmiszerek előállításában).

A biológiai sokféleség csökkenésének megállításában kiemelt szerep jut a termesztett sokféleség megőrzésének: az elhanyagolt, alulhasznosított, vagy eltűnőben lévő növényfajok és fajták termelésben való alkalmazásának és fogyasztásának.

Az online felmérés eredményei alapján az **új fajok és fajták bevezetésére legalkalmasabb csatorna a termelői piac és az étterem**. Az agrobiodiverzitás-alapú ételek és receptek kapcsán a piacokkal és az éttermekkel (séfekkel) való együttműködés kialakítása, megerősítése érdekében további erőfeszítések, szakpolitikai javaslatok, innovációs és kutatási programok szükségesek, amelyben a DIVINFOOD projekt szerepe kiemelkedő.

## Következő lépések

A fogyasztókkal folytatott konzultáció eredményeit 2023 januárjától ismerhetik meg a válaszadók, valamint az intézményi és társadalmi-gazdasági szereplők (politikai döntéshozók, élelmiszerláncok szereplői, szakmai szervezetek stb.). Az eredmények teljes körű integrálása a DIVINFOOD projekt tevékenységeibe jelenleg is folyamatban van.

**A fogyasztók véleménye a konzultáción túl is alapvető fontosságú, és szerepe van a projekttel kapcsolatos döntések alakításában.**

A DIVINFOOD projekt csapata ezúton is tisztelettel kéri a fogyasztókat, kövessék nyomon és mondják el véleményüket a projekt különböző eredményeivel és fejlesztéseivel kapcsolatban, valamint vegyenek részt a projekt jövőbeli tevékenységeiben is (növényfajták részvételi nemesítése, ételkóstolók, a tájékoztató eszközök közös tervezése stb.)!

## Kapcsolat

A DIVINFOOD magyarországi akcióival és a tevékenységekben való részvétel kapcsán kérjük, vegye fel a kapcsolatot Szira Fruzsínával (ÖMKI), [fruzsina.szira@biokutatas.hu](mailto:fruzsina.szira@biokutatas.hu), Králl Attilával (Agri Kulti), [krall@agrikulti.hu](mailto:krall@agrikulti.hu) vagy Haraszti Anikóval (Tudatos Vásárlók Egyesülete) [tve@tve.hu](mailto:tve@tve.hu). A DIVINFOOD hírlevelére a következő linken lehet feliratkozni: <https://divinfood.eu/news-events/>

A kutatás teljes összefoglalója (angol nyelven) az alábbi linken érhető el:

<https://zenodo.org/record/7459517#.Y7c2NtWZM2w> (nyílt hozzáférés)