



**MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET**

TDK DOLGOZAT

A HAZAI CSEMEGESZŐLŐ FOGYASZTÁS ÉRTÉKELÉSE

Evaluation of domestic table grape consumption

Készítette: **Mile Marianna**
VB80VA
Szőlész-borász mérnök alapképzés
Levelező tagozat
Budai Campus

Témavezető: dr. Bodor-Pesti Péter, egyetemi docens, Szőlészeti
és Borászati Intézet, Szőlészeti Tanszék, Budai Campus

2022.

BUDAPEST

TARTALOM

1	Bevezetés.....	2
2	Célkitűzés.....	3
3	Irodalmi áttekintés.....	4
3.1	A világ csemegeszőlő termesztése	4
3.2	Legelterjedtebb fajták.....	7
3.2.1	A világon leginkább elterjedt csemegeszőlőfajták.....	7
3.2.2	A hazánkban elterjedt legfontosabb csemegeszőlőfajták	8
3.3	Magyarország csemegeszőlő-termesztése	9
3.4	Étkezési szőlő import és export statisztikai adatok alapján – KSH.....	10
3.5	Csemegeszőlő fajták értékmérő tulajdonságai	11
3.5.1	Nemzetközi kutatások a csemegeszőlő fogyasztói szokásokról.....	12
3.5.2	Gyümölcs – zöldség kutatások, kitekintés.....	16
4	Anyag és módszer – a dolgozat kutatásának háttere	18
5	Eredmények és kiértékelés	19
6	Összefoglalás.....	36
7	Források.....	37

1 BEVEZETÉS

A szőlő- és borkultúra hagyománya 5-6 ezer éves múltra tekint vissza, mely együtt formálódott háborús és békeidőkben az európai és tengerentúli népek szokásaival, mutatkozik ez a mai termesztés technológiában és fogyasztói preferenciákban is. Ami állandósult az évek során az a folyamatos kísérletezés és változtatás, igény az újra, törekvés a mindig jobbra, ellenállóbbra, ízletesebbre.

A mezőgazdaságban a szőlővel egyetemben (csemege- és borszőlő) kevés olyan termék van, amely ilyen magas szinten elégíti ki a fogyasztók igényeit, és amelynél a fajta megjelölése a legfontosabb határozó bélyeg, hiszen a fogyasztók többsége kizárólag ennek ismeretében dönt és választ (Tóth-Pernes,2001). Egy olyan termék, mely az egészséges életmód kulcsa lehet, hiszen 80 százaléka víz, energia- és szénhidráttartalma mégis magas, glikémiás indexe azonban mindössze közepes. Nagy víz- és káliumtartalmának köszönhetően jó vízhajtó, méregtelenítő. Jelentős A-, B-, C-, K-vitamin-, továbbá kálium-, szelén-, vas- és folsavtartalma elősegíti a vérképzést, fokozza a szervezet önvédelmi képességét. Emellett kiváló mangánforrás, ami az anyagcsere folyamatok szempontjából fontos (Magyar mezőgazdaság, 2022.10.01).

Az OIV által meghatározott fogalom a csemege-szőlő tekintetében a következőképpen hangzik: „Különleges szőlőfajtákból vagy szőlőből előállított friss szőlő, melyet fogyasztási célra termesztettek és a fogyasztók érzékszervi valamint a piaci igények kielégítésére. (OIV)

A kulcsszavak az OIV meghatározásában is fellelhetők: érzékszervi és kereskedelmi jellemzők, illetve a célfelhasználás, mint fogyasztás. E sokoldalú termék eddig kevésbé kiaknázott oldalának kutatása, igazi izgalom és kihívás, hiszen számos objektív és szubjektív értékelésből kaphatunk újabb adatokat, dolgozhatunk ki stratégiákat.

A dolgozatban a csemege-szőlő fogyasztási szokások köré épített kutatás adatait elemezzük. Vizsgálni fogjuk a fizikai, érzékszervi tapasztalatokat, hagyatkozunk fogyasztói preferenciákra és elemezzük a pozitív és negatív tulajdonságokat a vásárlók szemszögéből. Célunk a csemege-szőlő termesztők felé egy a munkába beépíthető, hasznos eredményeket tartalmazó dokumentum összeállítása átlátható statisztikai adatok alapján.

2 CÉLKITŰZÉS

A kutatás a fogyasztói preferenciák széleskörű megismerése érdekében készült, segítve ezzel a termelői oldal munkáját és egy új szakmai dokumentumot biztosítva a további kutatói tevékenységekhez a csemegeszlő fajtákkal kapcsolatban. Olyan adatok feltérképezése a cél, melyek mélyebben vizsgálják a csemegeszlő fajtákkal szemben támasztott követelményeket piaci szempontból. A kérdések a szőlő fizikai állapotától a vásárlás körülményén át a környezettudatosságig bezárólag terjednek ki. Vizsgálat alá vettük a válaszadók csemegeszlővel való kapcsolatát, szín – íz- illat preferenciákat, a vásárlás mennyiségét, saját termőterületet és kiértékeljük az egyes fajták megjelenésének hatásait. Így nyerhetünk egy szélesebb körű képet a fogyasztói oldal által pozitív és negatív megítélés alá eső tulajdonságokról.

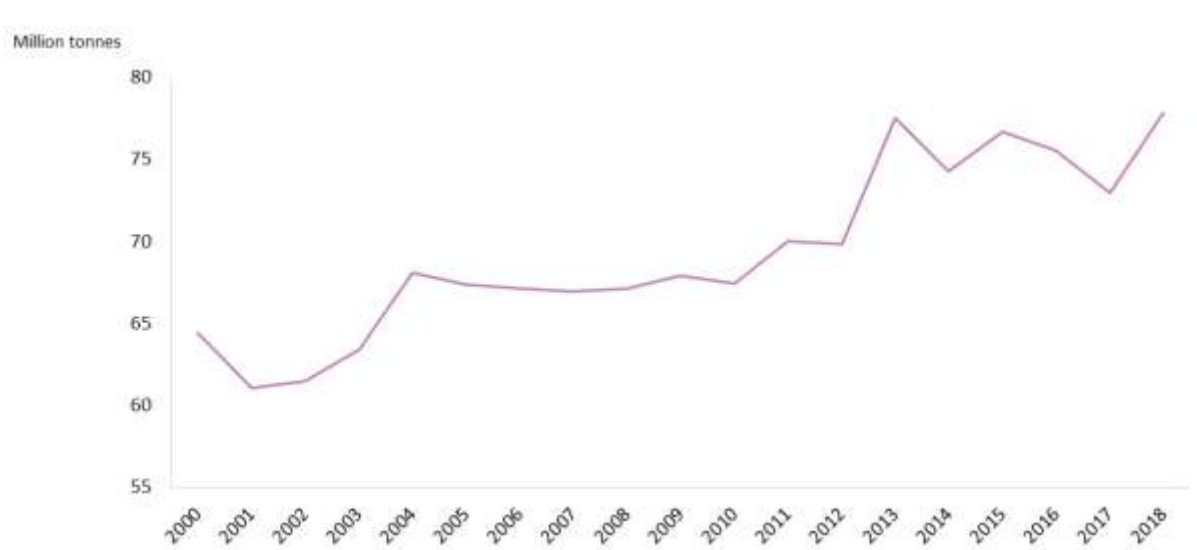
3 IRODALMI ÁTTEKINTÉS

3.1 A világ csemegeszőlő termesztése

A csemegeszőlő fogyasztási szokások kutatási háttérében fontos kiemelni a világpiac tendenciáit. A hazai vásárlási szokások kiértékeléséhez látnunk kell az országhatáron túlmutató irányzatokat, melyet az alábbi fejezetben tárgyalunk.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) által közölt adatokból jól látható a szőlőtermesztés (beleértve csemege -, bor - és szárított szőlő) növekvő vonulata az elmúlt évek során. (OIV, 2022)

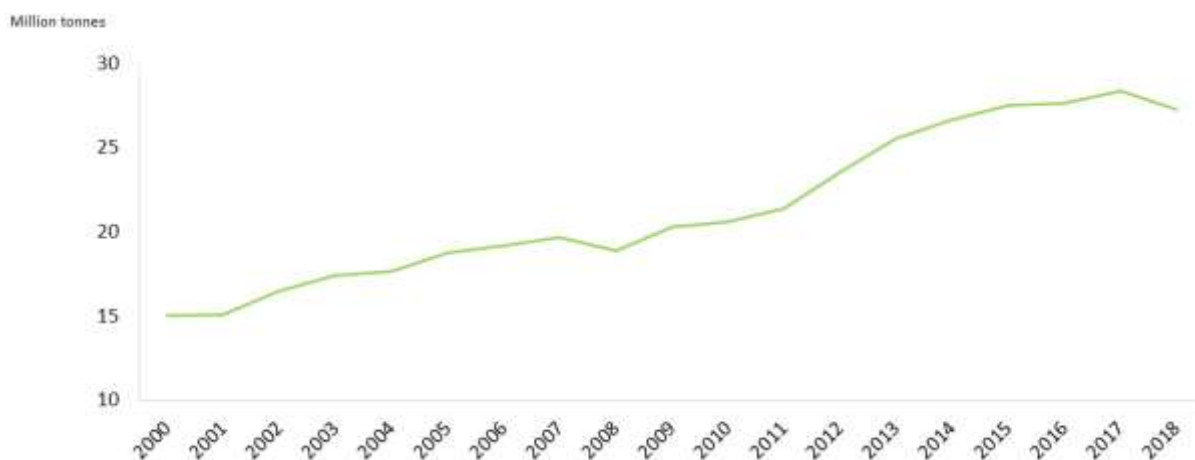
Az összes szőlő termesztés volumene az alábbi grafikonon (1. ábra) feltüntetett 18 év alatt kisebb kiugró értékek mellett stabil, folyamatos növekedést mutat. A 2018-as év adatai alapján a világ összes szőlőtermesztése 77,8 millió tonna volt.



1. ábra A világ szőlőtermelésének alakulása 2000 és 2018 között

(OIV, 2022)

A csemegeszőlő termesztés 36%-ot tett ki az összes szőlőtermesztésből a 2018. évi adatok alapján, mely 27,3 millió tonna volt. A második ábrán összehasonlításképp látható, hogy az összes szőlőtermesztéshez viszonyítva a csemegeszőlő termesztés egy stabilabb és meredekebb vonalú növekedést mutat. Ez a pozitív irányú előrejelzés is okot ad arra, hogy vizsgáljuk, mélyebben felmérjük e piac igényeit, megismerjük a fogyasztók szokásait. Így egy fontos, feltörekvő szegmens prioritásait elemezhetjük.



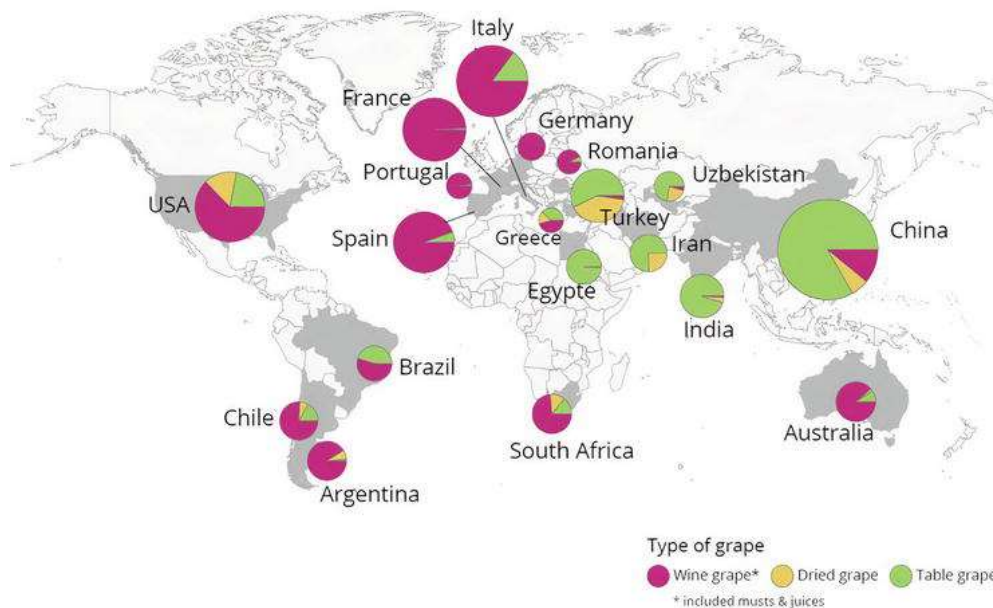
2. ábra A világ csemegeszőlő termelésének alakulása 2000 és 2018 között

(OIV, 2022)

A csemegeszőlő termesztés az OIV riportja alapján megduplázódott az elmúlt 20 évben, amit szintén a 2018-as statisztikából tudhatunk meg (2. ábra). Jól látható egy biztos, markáns növekedés.

Fontos kiemelni, hogy az összes szőlőtermő terület mérete folyamatosan csökkent a 2000-es évektől. Ezzel szemben érdekes a csemegeszőlő termesztés stabil növekedése. A borászati célra felhasznált szőlő mennyisége és a bor export-import piacának változásai komoly ráhatással voltak a területek bevonására, a termelés mennyiségére, az új telepítések mennyiségének meghatározására. Hiszen az összes szőlőtermő területen felhasznált szőlő nagyobb részben borászati célú felhasználásra kerül.

A 3. ábra jól mutatja a világ termelői volumenének megoszlását bor-csemege- és szárított szőlő kategóriákra osztva, így mutatkozik meg Kína egyedurialma, hiszen 2018-ban 9,5 millió tonna csemegeszőlő termesztésével vezető pozícióba került India és Törökország előtt. A volumen a borszőlő termesző országokhoz viszonyítva is jelentős.



3. ábra A világ fő szőlőtermesztő országai termesztési irány szerint (OIV, 2022)

Pontosabb adatokat szintén az OIV statisztikáiból nyerhetünk. Az 1. táblázatban a 100.000 tonna feletti termelők rangsorát láthatjuk. A 2014-től 2018-ig tartó időszak vizsgálatából kiderül, hogy Kína a viszonylag stabil, kevésbé hektikus termeléssel a második helyezett Törökország előtt, 9-10 millió tonnás mennyiséggel megközelíthetetlenül az élen áll. Törökország és India a második és harmadik helyen követik Kínát 2014-től 2018-ig 2 millió tonna feletti majd épp ez érték alatti 1,9 millió tonnás termeléssel. Az első Európai ország, amely az Amerikai Egyesült Államok előtti hetedik helyet foglalja el a rangsorban 1 millió tonnás termeléssel nem más, mint Olaszország.

1. Táblázat A legfontosabb csemegezőlőtermelő országok 2014 és 2018 között (saját szerkesztés az OIV 2022. alapján)

millió tonna	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2014 Változás mértéke	2018/2014 Változás mértéke %-ban
Kína	9.4	10.0	10.1	10.5	9.5	0.0	0.0%
Törökország	2.2	1.9	2.0	2.1	1.9	-0.2	-0.1%
India	2.1	1.8	2.0	2.0	1.9	-0.1	-0.1%
Irán	1.7	1.8	1.6	1.4	1.7	-0.1	0.0%
Egyiptom	1.4	1.6	1.6	1.6	1.5	0.1	0.0%
Üzbegisztán	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	0.2	0.2%

Olaszország	1.0	1.1	1.1	1.0	1.1	0.0	0.0%
USA	1.0	0.9	0.9	0.9	1.0	0.1	0.1%
Brazília	0.8	0.7	0.6	0.9	0.8	0.1	0.1%
Chile	0.7	0.8	0.7	0.7	0.7	0.0	0.0%
Peru	0.3	0.5	0.5	0.6	0.6	0.3	0.8%
Mexikó	0.2	0.3	0.3	0.3	0.4	0.1	0.5%
Dél-Afrika	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	0.1%
Görögország	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.1	0.2%
Spanyolország	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	0.2%
Ausztrália	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1%
Világ	27	28	28	28	27	0.6	2%

3.2 Legelterjedtebb fajták

A legelterjedtebb csemeszőlő fajtákat a következő két alfejezetben taglaljuk, külföldi és hazai viszonylatban.

3.2.1 A világon leginkább elterjedt csemeszőlőfajták

Az OIV 2017-es listáját a Kyoho vezeti, melyet 365.000 hektáron termesztenek, így a világ legelterjedtebb fajtája. Népszerűségét feltételezhetően édes ízének és óriási, lila bogyóinak (12-14 g) köszönheti, melyek gibberellinsavas kezeléssel mag nélkülivé is tehetők (Varga és munkatársai, 2016).

A második helyet a méltán híres Sultanina vagy más néven Thompson seedless foglalja el, melyet összesen 273.000 hektáron termesztenek. Ez a fehér fajta kiválóan alkalmas csemeszőlőnek, borszőlőnek és szárított szőlő alapanyagnak is. Fürtje nagy, ágas, közepesen tömött. Bogyói közép nagyok, megnyúltak, fordított tojásdad alakúak, aranyárga színűek, ropogós húsúak, kellemes ízűek. (Gyümölcsprédia, 2022.) A 2017-es rangsor szerint harmadik helyen a Red Globe szerepel, melyet 159.000 hektáron termesztenek. Egy igazi nagy bogyóméretű és viszonylag nagy fürtátlag tömegű, inkább laza fürtszerkezetű, piros vagy rózsaszín, húsos bogyójú, zamatos csemeszőlőről van szó. (Forrás: www.csemeszőlők.hu)

2. táblázat A legfontosabb szőlőfajták területi adatai
(saját szerkesztés az OIV, 2022 alapján)

Fajta	Szín	Besorolás	Termőterület nagysága (ha)
Kyoho	Kék	Csemegeaszőlő	365 000
Sultanina	Fehér	Csemegeaszőlő, mazsolaszőlő, borszőlő	273 000
Red Globe	Kék	Csemegeaszőlő	159 000

3.2.2 A hazánkban elterjedt legfontosabb csemegeaszőlőfajták

A hazai adatokat a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának internetes oldalán közzétett statisztikákból tudhatjuk meg. Leginkább a borszőlő- és a kettős hasznosítású fajták adatait tették közzé a 2022-es táblázatokban. (HNT, 2022.) A 2022.07.31-én készült legfrissebb adatok alapján a következő fajták emelhetők ki, melyeket a legnagyobb területen termesztik hazánkban:

- Irsai Olivér – 2501 ha
- Chasselas – 656 ha
- Zalagyöngye – 537 ha
- Néró – 150 ha
- Pölöskei muskotály – 136 ha
- Csabagyöngye – 32 ha
- Hamburgi muskotály – 12 ha

A felsorolt csemegeaszőlő fajtákat a következőkben röviden ismertetjük, legfontosabb tudnivalókat összeszedjük.

A lista élén álló Irsai Olivér térnyerése nem meglepő, hiszen kezdeti csemegeaszőlő formában történt fogyasztása után, hatalmas szárnyalásba kezdett a borágazatban is, illetve pálinka alapanyagának is az egyik legkedveltebb fajta. Hasonnevei: Irsai, Zolotis, Muskat Olivér, Zolotisztúj rannűj. Kocsis Pál állította elő a Pozsonyi és a Csabagyöngye keresztezésével 1930-ban Kecskeméten. Fajtahibrid. Az állami minősítést 1959-ben kapta meg. (Bényei és Lőrincz, 2005.) A nevet sok legenda övezi, azonban nagy valószínűséggel Kocsis Pál egyik barátjának, Irsai Józsefnek a fia után nevezte el Olivérnek, aki 1930-ban született. (Kielmayer és Herczeg, 2022.)

Chasselas vagy a magyar megfelelőjeként Saszla. A szőlőtermesztő országok egyik legelterjedtebb csemegeaszőlője. Közép nagy, gömbölyű bogyóin vékony héj található, a bogyó húsa lédús, nyálkás, kemény vagy ropogós ez termőhelyi viszonyoktól függ. Kettős hasznosítású fajta. Fontos kiemelni

egy adatot, melyet csak ehhez a fajtához köthetünk. A francia Pulliat a Chasselas doré fürtjeinek beérését vette alapul az érési időszakok beosztásához, s ebben a beosztásban ez a fajta az első (I) időszakba került. (Kozma, 1961.)

Harmadik legnagyobb területen termesztett fajta a Zala gyöngye, melyet Csizmazia József és Bereznai László állított elő. Korai érésű, bőtermő, erős növekedésű, fagyűrő, diszkrétén illatos fajta. 1970-ben államilag elismert fehérborszőlő-fajta lett.

150 hektáron termesztik a következő fajtát, melyet szintén Csizmazia József és Bereznai László állított elő. A közkedvelt, bőtermő Néró 1993 óta államilag elismert csemegeszőlőfajta. Borkészítésre is alkalmas, hamvas - kékbogyójú, ropogós húsú, semleges ízű, vékony héjú, a kiskertek kedvelt fajtája.

Az ötödik helyen a Pölöskei muskotály áll 136 hektár termőterületen. Szegedi Sándor és munkatársai állították elő Kecskeméten. 1979-ben kapott állami elismerést, mint csemegeszőlőfajta. Ez a kellemes muskotály ízt adó fajta bőtermő, nagy sárga bogyójú, ropogós héjú, morfológiai szempontból hasonlít a Téli muskotályhoz és a Boglárkához.

A Csaba gyöngye és a Hamburgi muskotály 32 és 12 hektáron termesztett államilag elismert csemegeszőlőfajták. Előbbi korai érésű diszkrétén muskotályos illatú és zamatú fehérszőlő, utóbbi szintén muskotályos késői érésű kékbogyójú fajták.

(Tóth és Pernes, 2001.)

3.3 Magyarország csemegeszőlő-termesztése

Hazánkban a csemegeszőlő termesztésével kapcsolatos adatok a Központi Statisztikai Hivatal oldalán érhetőek el. Az első táblázatban látható adatok alapján 2016 és 2020 között, ahogy az összes szőlő termelése, úgy a csemegeszőlő termelés is visszaesett. Természetesen ez összefüggésben van az összes szőlőtermő és művelésben lévő terület csökkenésével. 2020-ban 7657 tonna étkezési szőlőt termeltek Magyarországon, mely az összes szőlőtermesztésnek közel a két százalékát tette ki.

3. táblázat Szőlő- és bortermelés, felhasználás
(KSH,2022.)

A termelés jellemzői	2016	2017	2018	2019	2020
Betakarított összes szőlőtermés, tonna	476 491	529 592	533 071	457 245	435 053
Bor (egyszer fejtett), hektoliter	–	–	–	–	–
Összes szőlőterület, hektár	75 579	73 437	71 452	68 418	63 344
Termésátlag, kg/hektár	7 000	7 900	8 070	7 040	7 300
Étkezési célra felhasznált szőlő, tonna	14 174	12 212	11 237	10 037	7 657

A NAK 2022.10.01-jén a Magyar mezőgazdaság portálon közzétett sajtóközleménye szerint Magyarországon 373 hektáron termesztettek kifejezetten csemegeszőlőt, a legnagyobb területen Bács-Kiskun (146 hektár), Heves (62) és Tolna (44) megyében. Ugyanakkor a kettős

hasznosítású fajtákból is jelentős mennyiség kerül étkezési célra, így összességében az étkezési célra szolgáló szőlőterület mintegy 900-1000 hektár (Magyar mezőgazdaság., 2022.10.01).

Hazánkban a csemegeszőlő termelést a kettős hasznosítású fajták miatt nehéz pontosan megítélni. 2013-ben még 2 500 hektár csemegeszőlőt mutattak a KSH statisztikái, azonban a 2016. évi önbevalláson alapuló SAPS-adatok szerint alig valamivel több, mint 100 hektár a csemegeszőlő terület. Az étkezési szőlőként forgalomba hozott termés mennyisége 15 ezer tonna volt 2013-ban, ennek többségét azonban biztosan nem a közfelfogásban nagy szemű-nagy fürtűként azonosított fajták adták.

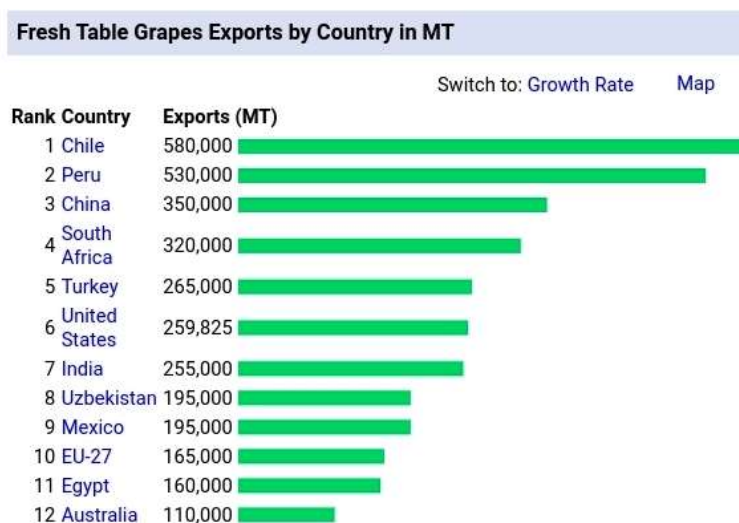
A hazai fogyasztás növekedést mutat, a magasabb jövedelműek körében eléri a 4 kg/fő/év mennyiséget (NAKlap, Sidlovits,2016).

3.4 Étkezési szőlő import és export statisztikai adatok alapján – KSH

Ebben a fejezetben először a világ mutatószámait vizsgáljuk, a legnagyobb export és import piacokat, majd hazai kitekintést teszünk.

A 2021-es World's Top Exports adatai alapján a világ szőlő exportjának 5 legjelentősebb országa: Peru, Hollandia, Olaszország, Chile és az Amerikai Egyesült Államok. A nemzetközi piacon ez az öt legfőbb beszállító exportálta a legmagasabb dollár értékű friss szőlőt (49,4%) (Worldstopexports, 2022).

Az 5. ábrán láthatjuk a szintén 2021-es statisztikát az export piacról, azonban az indexmundi.com az exportált mennyiség alapján állította fel a rangsort. Itt Chile vezet 580.000 millió tonnával, majd Peru, Kína, Dél-Afrika, Törökország és az Amerikai Egyesült Államok következnek a sorban.



4. ábra A csemegeszőlő export megoszlása (Indexmundi, 2022, az USDA 2021 alapján)

A következő táblázatban (4. táblázat) láthatjuk Magyarország import – export mérlegét 2016 és 2020 között. Az import piac hazánkban, ebben az 5 éves távlatban kisebb csökkenés után visszatért a 10.626 tonna mennyiségre 5.638 millió Ft-os áron, követve a nemzetközi emelkedést. Számos tényező befolyásolja ezt a magas import mennyiséget, többek között a szezonális, az éghajlati adottságok, a termés mennyisége hazánkban, a piaci kereslet-kínálat mérlege stb. Az érdekességet inkább az exportra termelt mennyiség változása adja, mely 2016-ban még 28 tonna volt, majd 2020-ra 1370 tonnára emelkedett (KSH, 2022).

4. táblázat Csemegeszőlő Külkereskedelem
Szőlő- és bortermelés, felhasználás (KSH, 2022)

. Szőlő- és bortermelés, felhasználás					
Külkereskedelm	2016	2017	2018	2019	2020
Behozatal					
tonna	10 345	6 387	7 168	11 560	10 626
millió Ft	3 530	3 126	3 376	5 265	5 638
Kivitel					
tonna	28	119	42	1 212	1 370
millió Ft	14	55	20	734	689

3.5 Csemegeszőlő fajták értékmérő tulajdonságai

A csemegeszőlő fajták értékmérő tulajdonságait itt is, mint más hasonló élelmiszeripari termékénél a piaci kereslet aktuális trendjei határozzák meg elsősorban, azonban érdemes a készült szakmai gyűjtemények adatait is elemezni, ha egészében szeretnénk vizsgálni a témát. A csemegeszőlők értékmérő tulajdonságainak vizsgálatához e témakörben született hazai szakirodalomból Kozma Pál (1961), „A csemegeszőlő” című könyvének egyes szakaszaiból merítünk tudásanyagot. Kozma Pál számos eredményes kutató és rendszerező munkájának eredményeképpen született „A csemegeszőlő” című máig megismételhetetlen könyv is.

A jelenlegi kutatáshoz az uvológiai jellemzés nyújt segítséget, mely a szőlőtermés elemzésével és jellemzésével foglalkozik. Kozma értékelése alapján a következő értékmérő tulajdonságokat vehetjük alapul: A fürt szempontjából: alak, szépség, méret, tömörség, a bogyók nagyságának egyenletessége, a bogyók érésének egyenletessége., a fürt szállíthatósága. A bogyó tulajdonságai: alak, szépség, méret, szín, viaszbevonat. Ízléssel és szaglással megállapítható tulajdonságok: zamat (általában), a héj vastagsága és szilárdsága, a hús állománya, szilárdsága, a magvak száma és nagysága, a magvaknak a húshoz való tapadása, íz (általában), édesség, savanyúság, mellékízek, a bogyó nyomási - szakítási szilárdsága.

Kozma Pál műve alapján a kérdőív összeállításához szükséges forrásanyag egy részét a fejezetben említett tulajdonságok adták.

3.5.1 *Nemzetközi kutatások a csemegeszőlő fogyasztói szokásokról*

A dolgozatban az online kérdőíves formát választottuk, azonban ahogy a későbbiekben is példaként bemutatott kutatásoknál látható, a fogyasztói igények felmérése igen szerteágazó adatgyűjtési módokkal is történhet.

A kérdőív összeállításában olyan idegen nyelvű kutatások nyújtottak segítséget, melyek szintén a fogyasztói preferenciákkal foglalkoznak. A fejezet bevezetésében röviden ismertetjük a hivatalos OIV által közölt fogyasztói preferenciákat a csemegeszőlő fajtákkal kapcsolatban.

Az OIV 2014-es kutatása szerint a legfontosabb tulajdonságok a csemegeszőlő fogyasztói preferenciák alapján a következők:

- a magok jelenléte
- forma és szín
- héj vastagsága
- érési idő
- betegségekkel és kártevőkkel szembeni rezisztencia
- szállíthatóság
- tárolási idő

Az OIV szempontjai mellett két külföldi kutatás anyagából is gyűjtöttünk a kérdőív összeállításához szükséges ismeretanyagot. Az első tanulmány, melyet Filimon és munkatársai (2016) közöltek egy Romániában készített kutatás eredményeit ismerteti. A kutatásban 98 válaszadó vett részt összesen a 18-61 év közötti korosztályokban. A válaszadókat 7 új *Vitis vinifera* fajtáról kérdezték, melyeket Romániában nemesítettek.

Vizuális tapasztalatok alapján vizsgálták a válaszokat a megadott szempontok szerint négy csoportra osztva.

A kérdőív célja azonos a jelenlegi kutatás céljával: fogyasztói preferenciák megismerése, összetettebb kép alkotása a vásárlói igények maximális kielégítéséhez és az adatok összegzése a termelői oldal munkájának segítségére.

E részletes kutatásban a következő három elkülöníthető csoport tulajdonságait vizsgálták:

- Vizuális
- Szaglószeri
- Ízlelés és tapintás

A vizuális tulajdonságok közé a következő elemek tartoznak:

- Fürt – Összbenyomás
- Fürt – A bogyók leválása
- Fürt – Színek egységessége
- Szár – Színe
- Szár – Duzzadtsága
- Szár – Kocsány barnultsága
- Levélnyel – Rothadás vagy betegség jelenléte
- Bogyó – Színek egységessége
- Bogyó – Aszalódása jelenléte
- Bogyó – Leválás könnyedsége a kocsányról
- Bogyóhéj – Növényvédőszer vagy talajmaradványok jele
- Bogyóhéj – Héj barnulása
- Bogyóbél – Bogyóhús barnulása
- Bogyóhús – Magok jelenléte (szétszedett bogyóban)

A szaglószervi tulajdonságokhoz egy kiemelt elem tartozik a bogyó aromaintenzitása

Az ízlelés és tapintás tulajdonságok közé a következő elemeket sorolja a kutatás:

- Bogyó – Ropogósság
- Bogyóbél – Egységesség
- Bogyóbél – Aromaintenzitás
- Bogyóbél – Íz egyensúly (édesség/savasság)
- Bogyóhéj – Vastagság
- Bogyóhéj – Összehúzás érzete, tanninosság
- Bogyóhéj – Bogyóhéj jelenléte a szájbán
- Magok – Érzékelés (Méreték érzékelése)
- Magok – Keménység (Roppantással szembeni ellenállás)
- Magok - Tanninosság

A fent említett kategóriákat 1-től 5-ig terjedő Likert-skálán kellett a résztvevőknek pontozni, ahol 1 mindig a legalacsonyabb, legkevésbé érzékelhető és legkevésbé pozitív érzetet, míg az 5 mindig a legjobb, legpozitívabb érzetet jelentette.

A Kínában készített 2015-ös „Fogyasztó által támogatott szelekció: az új csemegeszőlő fajták preferenciái Kínában” – kutatás eredményei (Zhou és munkatársai, 2015) is hozzájárultak a kutatásom során alkalmazott kérdőív elkészítéséhez, hiszen a román kutatás mellett ez a kérdőív is teljes körűen a fogyasztói igények száz százalékos felmérésének céljából jött létre. A továbbiakban e kutatás fő momentumait ismertetjük.

A három szegmensre osztott kutatásban először egy kérdőívet kellett a válaszadóknak kitölteni az általános csemegeszőlő vásárlási szokásaikkal kapcsolatban, majd fotók alapján pontozták a fajtákat, bogyószín, bogyóméret, bogyóhéj vastagság, bogyóhúsosság és összbenyomás alapján, valamint 69 fő vett részt egy fókuszcsoportos személyes jelenléttel történő kóstolási és meghatározási interjún a Pekingben székelő Állami Mezőgazdasági Kutatóegyetemen. A kutatásban összesen több mint 300 fő vett részt.

A kérdőív első felében olyan szociológiai-demográfiai kérdésekre kellett válaszolni a kor és nem meghatározása mellett, mint a gyümölcsvásárlások gyakorisága, gyümölcsvásárló személyek száma a háztartásban, illetve, hogy az elmúlt 30 napban hányszor vásároltak csemegeszőlőt. Ezt követően 8 féle bogyószínből választhattak a válaszadók az általuk legkedveltebbek szerint, melyek a sötét-piros, sötét-lila, zöldes-sárga, fekete, világos-piros, halvány-piros, aransárga és vajsín voltak. Majd az ízlelési preferenciák kerültek előtérbe, melynél 6 féle jellegzetes aroma preferenciáját kellett osztályozni. Az aromák sorban: *Erős muskotályos, lágy muskotályos, Kyoho stílusú zamat, Epres íz, Szeder íz és neutrális íz*. Végül e témakör zárásaképpen 13 vegyes tulajdonságot kellett pontozniuk a kitöltőknek, melynek fontossági sorrendje a következőképpen alakult:

- Friss megjelenés
- Lédús érzet a szájban
- Édesség
- Roppanós textúra
- Nagy bogyóméret
- Ár
- Magvatlanság
- Bogyóforma
- Fürtméret
- Íz világ
- Piros héj
- Származási ország

- Fajta nevének ismerete

A fotók alapján többféle attribútumot is pontozniuk kellett a válaszadóknak. Az első képes táblázatban a bogyók és fürtök tulajdonságait vizsgálták: Bogyó szín, fürt méret, fürt alak, fürt egységesség, bogyó alak, és bogyóméret. Összesen 15 fotót mutattak a résztvevőknek, melyeket a második rangsor szerint fürt struktúra alapján a következő szempontok szerint kellett értékelni: Fűrthossz, fürt szélesség, első elágazás hossza, vastagsága, a fő szárral bezárt szög, második elágazás ugyanezen adatai, kocsány hossza és vastagsága, levélszár megjelenése.

Az érzékszervi tulajdonságok következő csoportosítása szerint pontozták a résztvevők:

- Bogyó méret preferencia
- Bogyó tömeg
- Bogyóforma preferencia
- Vertikális átmérő
- Transzverzális átmérő
- Édesség
- Összes oldható szilárdanyag tartalom (Brix)
- Savasság
- Titrálható savtartalom
- Íz preferencia
- Zamat
- Roppanós textúra
- Tömöttség
- Felépítés/textúra
- Lédúság
- Mag preferencia
- Magok száma
- Héjvastagság

3.5.2 Gyümölcs – zöldség kutatások, kitekintés

A fejezet célja rávilágítani a szőlő mellett egyéb fontos gyümölcsök és zöldségek fogyasztói igényfelmérésének eredményeire. Kiindulási és összehasonlítási alapot adnak jelen dolgozat kutatásának összeállításához.

Elsőként egy almafogyasztási kérdőíves felmérés részleteit tüntetjük fel, bemutatva a célkitűzést és eredményeket.

„A kutatás a friss almafogyasztási szokások felmérésére irányult. A kérdőíves felmérésben összesen 905 vettek részt, melyre 2001 júliusában került sor. Többek között az almaágazat piaci helyzetét, értékesítési lehetőségeinek és gondjainak fontosabb elemeit vizsgálták a kutatásban. A kérdőívekben zárt és nyílt kérdéseket tettünk fel a gyümölcs, ezen belül elsődlegesen az alma fogyasztási szokásokra, a gyakoriság, a féleség, az almafajta ismeretre, az alma vásárlási szokásokra vonatkozóan. Lakóhelyi megoszlás a következőképpen alakult: budapesti (17,7%), nagyvárosi (48,4%) és falusi (33,9%). A kérdőíves felmérés eredményeinek értékelésekor SPSS statisztikai programcsomagot használtunk.” (Forrás: Vanczák és munkatársai, 2002).

A több mint 900 fő fölötti kitöltések száma az sugallja, hogy megbízható és releváns adatokat nyerhettek ki kérdőívükből.

Az adatok kiértékelését a következőképpen taglalták: *„A kérdőív kiértékelése során megállapítottuk, hogy az alma fogyasztása általánosnak tekinthető minden évszakban és ez alapvetően független az életkortól, végzettségtől és a jövedelmi helyzettől. Ugyanakkor megjelent egy fogyasztói réteg, amely a korábban általánosnak tekinthető szezonális fogyasztástól függetlenül fizetőképes vásárlóerővel rendelkezik a primőr és import gyümölcsökre is. Fontos, ennek a fogyasztói rétegnek a megtartása az almafogyasztók körében, ami csak a kiváló minőségű, megfelelően tárolt és kisherelt termékkel valósítható meg.*

Egyidejűleg a fogyasztók többsége viszonylag szűk fajtaismerettel rendelkezik, nagy szükség lenne a fogyasztók széles körű tájékoztatására. Ebben előrelépést jelentene, ha az értékesítési helyeken feltüntetnék a fajta nevét és származási helyét, ami általános gyakorlat az EU országainak kereskedelmi egységeiben.” (Vanczák és munkatársai, 2002)

Az agróforum weboldalán egy már több kutatást tartalmazó kérdőív egyik eredményes ágát a fogyasztói kérdőív biztosította, ezúttal paradicsom központú dokumentációban. Simonitsné Krausz Dóra, a kutatás vezetője következőképpen fogalmaz a fogyasztói preferenciák vizsgálata kapcsán: *„Kíváncsiak voltunk kutatótársaimmal, vajon mennyire befogadó a fogyasztói közönség a különleges színű és formájú paradicsomokkal szemben. Úgy véltük, egy fogyasztói kérdőív alkalmas lehet annak gyors feltérképezésére, hogy megéri-e különleges*

zöldségfajták termesztésébe fogni. Ezen kívül a kitöltőknek köszönhetően képet kaptunk arról, hogy milyen tényezők befolyásolják a paradicsomvásárlást és -fogyasztást – a megkérdezettek szerint. A kérdőív a „Paradicsommal kapcsolatos étkezési szokások és két tájfajta értékelése” címet viselte.” A kutatás vizsgálta az alábbi tulajdonságokat: heti paradicsom fogyasztás és vásárlás, otthoni termelési lehetőség, származási hely fontossága, eltarthatóság, bogyó keménysége, a paradicsom ára, a szín, a megjelenés, a méret és az alak (Simonitsné Krausz, 2019.).

A kiértékelés itt is mind a fogyasztók, mind a további kutatók számára fontos és eddig fel nem tárt eredményeket hoztak.

E két kutatás támpontot adott a csemegeeszőlőfajták értékmérő tulajdonságainak vizsgálatához készített kérdéssor összeállításához.

4 ANYAG ÉS MÓDSZER – A DOLGOZAT KUTATÁSÁNAK HÁTTERE

A kutatás on-line kérdőív formájában volt elérhető 2022. augusztus és 2022. szeptember között, a MATE Limesurvey on-line nyílt forráskódú statisztikai felmérési webalkalmazásán keresztül.

A kérdőívben összesen 23 kérdésre kellett választ adni, melyek csoportosítása a következőképpen történt: A kérdőív első részében a vásárlások gyakoriságára, szezonálisra, mennyiségre, származási helyre és vásárlási fórumokra kérdéseket tettünk fel. A kérdésekre több válaszlehetőség közül egy kiválasztásával, illetve igen – nem eldöntendő válaszok megadásával lehetett reagálni.

Szabad válaszadás, egyéni válasz beírására is több kérdésnél volt lehetőség, mint például, hogy ha saját termelésű csemegeszőlőt fogyaszt valaki, az mekkora területről származik vagy a felsorolt fajtákon kívül még milyen további fajtákat ismer a válaszadó.

Összesen 41 fajta ismertségét vizsgáltuk igen – nem válasz lehetőséggel, majd a hazai-külföldi fajtaválasztékról szóló kérdések következtek, melyeknél több válaszlehetőség közül kellett egyet kiválasztani. Egytől ötig tartó Likert-skálán kellett pontozni a vásárlás során befolyásoló tényezőket, mint fürt tömörség, fürt méret, bogyószín stb., illetve szinten ezen skála alapján kellett a színeket értékelni.

A három válaszlehetőséget kínáló kérdések a kérdőív utolsó részében arra vonatkoztak, hogy a kisebb tömött fürtöt kedveli-e a vevő vagy a lazább fürtszerkezetet részesíti-e előnyben. A negatív, vásárlást inkább rossz irányba befolyásoló tényezőket is 1-től 5-ig lehetett fontossági sorrendben pontozni, mint például egyenetlen fürtszerkezet, eltérő színű bogyók, vagy rothadt bogyók. A környezettudatosságról is tettünk fel kérdést, melyre szintén a Likert-skála szerint lehetett választ adni. A kérdőívet demográfiai kérdésekkel zártuk, melyekre a válaszadás természetesen nem volt kötelező. A lakóhely, életkor és nem megadásával ért véget a körülbelül 20 percet igénybe vevő kérdőív kitöltése.

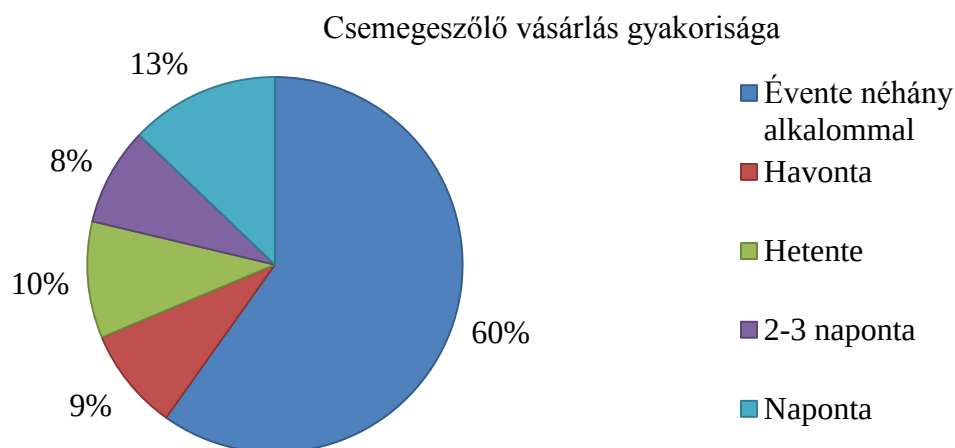
Egyszerűbb, eldöntendő és mélyebb, összetettebb kérdéseket is tartalmazott felváltva a kérdőív, hogy minél szélesebb spektrumú anyagot dolgozhassunk ki belőle.

A kutatás forrásaihoz segédanyagként a feljebb is ismertetett külföldi kutatások anyagát, valamint az egyéb gyümölcs és zöldség fogyasztói felmérések eredményeit használtuk, hiszen kizárólag Kozma Pál 1961-es kiadású könyve írja le hiánytalanul a csemegeszőlő fajtákat teljes körűen. Ez mellett az on-line és nyomtatott formátumú rövidebb szakirodalmak, valamint újságok térnek ki csemegeszőlő fajták elemzésére, vagy a csemegeszőlő termesztés helyzetére.

5 EREDMÉNYEK ÉS KIÉRTÉKELÉS

Az alábbi fejezetben a kérdőívben szereplő sorrendben mutatjuk be a kérdésekre adott válaszok kiértékeléseit, az elkészített szemléltető diagramokkal együtt.

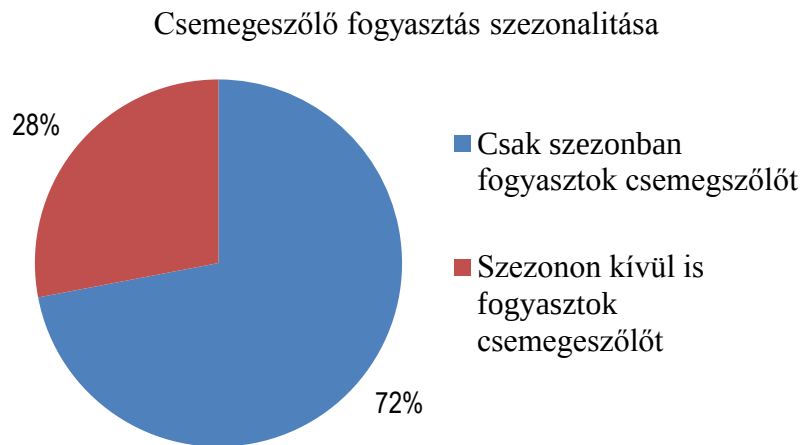
Az első kérdés a csemegeszőlő vásárlás gyakoriságára vonatkozik, melynél öt válaszlehetőség közül kellett kiválasztani a megfelelőt. Az ábra adataiból jól kivehető, hogy a vásárlók nagyobb része, pontosan 60%-a évente néhány alkalommal vásárol hazánkban csemegeszőlőt. Ez az adat előre vetíti a későbbiekben vizsgált szezonális kérdéskörét is. Azonban a második helyen 13%-kal a napi szintű vásárlók már egy biztató jövőképet mutatnak.



5. ábra Csemegeszőlő vásárlás gyakorisága (Saját szerkesztésű diagram)

Közel azonos százalékat kaptunk a havi, heti és 2-3 naponta vásárlók válaszaiból. A legalacsonyabb pontot a 2-3 naponta jellemző vásárlás tette ki.

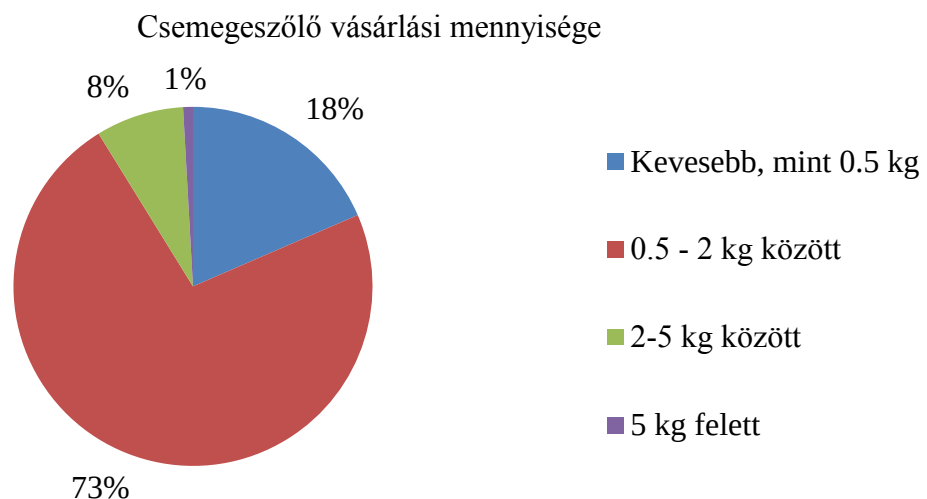
A második kérdés összekapcsolódik az elsővel, így értelmezhetjük is a felvetődött szezonális kérdését a vásárlási gyakoriságnál is. A 6. ábra azt mutatja be, hogy hazánkban a fogyasztók a hazai csemegeszőlők érésétől az utolsó késői érésű fajta megjelenéséig - ez körülbelül augusztus közepétől október közepéig tart – fogyasztanak-e kizárólag csemegeszőlőt vagy szezontól független vásárolnak a gyümölcsből.



6. ábra Csemegeszőlő fogyasztás szezonalitása (Saját szerkesztésű diagram)

A közel 260 kitöltő 72%-a csak szezonban fogyaszt csemegeszőlőt. Így az előző diagram értékelése, miszerint a vásárlók többsége évente néhány alkalommal vásárol csemegeszőlőt magyarázható azzal, hogy leginkább a piacon a hazai választék csak egy behatárolt szezonban egy rövid pár hónapos sávban érhető el, ekkor realizálódik a vásárlások többsége. A köztes időben, amikor nem érhető el hazai, inkább jellemzően külföldi termék a hazai piacokon, kisebb a vásárlási arány.

A 3. kérdés a csemegeszőlő mennyiségére vonatkozik egy vásárlás alkalmával. (7. ábra) A válaszadók 73%-a 0.5 és 2 kg közötti mennyiséget vásárol egy vásárlás alkalmával, 18%-uk kevesebb, mint 0.5 kg-ot és a 2 kg-os határt elenyésző mindössze 8 százalék választotta, az 5kg feletti mennyiséget a válaszadók 1%-a vásárol. A csemegeszőlők átlag fűrttömege 150g-tól akár 1000g-ig is terjedhet, így elképzelhető, hogy 1-4 fűrtöt vásárol a válaszadók nagy része, ha a fél és két kilogramm közötti mennyiséggel számolunk.

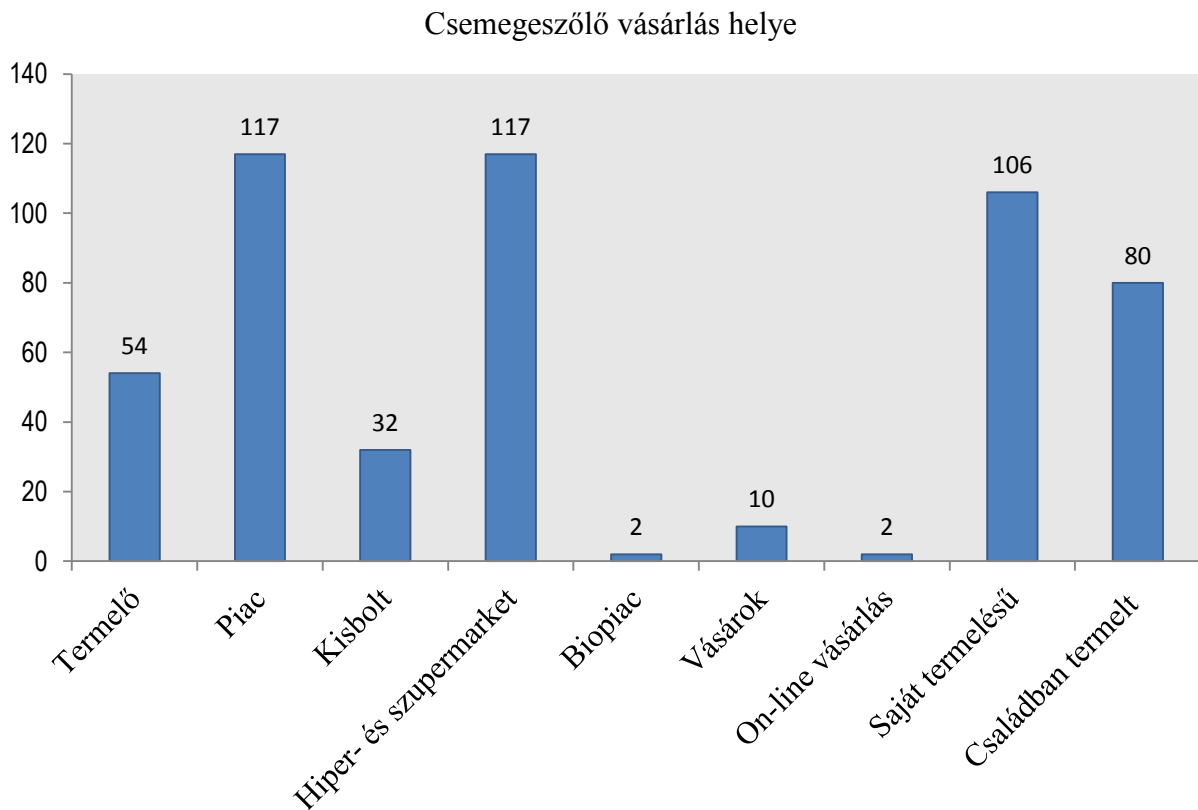


7. ábra Csemegeszőlő vásárlási mennyisége (Saját szerkesztésű diagram)

A csemegeszőlő származási helyének fontosságára vonatkozik a kérdőív negyedik kérdése. A 8. ábra adatai könnyen értelmezhető eredményt mutatnak. A válaszadók nagyobb része, 63%-a a hazai csemegeszőlőt részesíti előnyben vásárlása során.

Mindössze 35% tartja semlegesnek a származási helyet és 2% pedig a külföldi fajtákat részesíti előnyben. Ez pozitív szemléletet mutat, hiszen érzékelhető, hogy a vevők számára fontos, hogy hazai terméket vásárolhassanak, támogatva ezzel a hazai termelőket.

Az ötödik kérdés (9. ábra) már összetettebb, hiszen a vásárlás helyére kérdez rá. Itt több válasz is megjelölhető volt a kilenc lehetőség közül. A kérdés a fizikai és on-line vásárlási fórumot is megjelölte, valamint kitért a saját termelésű terméket fogyasztó vásárlókra is. A legmagasabb válasz arányt a piac illetve a hiper- és szupermarket opciók kapták holtversenyben. Ma még jelentős a régi típusú piac szerepe, hiszen friss árut kap kézhez a vevő



9. ábra Csemegeszőlő vásárlás helye (Saját szerkesztésű diagram)

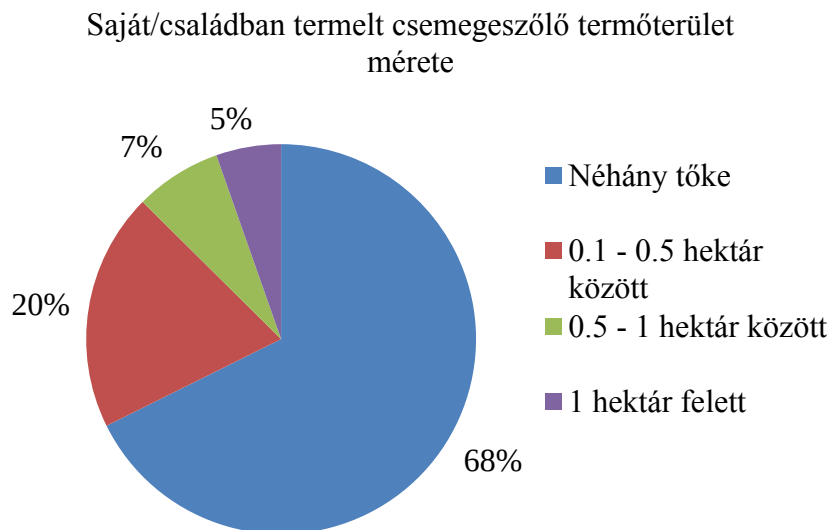
és válogatni tud az óriási szortimentből. A hiper – és szupermarketekben a választék bőséges és többnyire friss terméket kínálnak.

A nyitvatartási idő, ami kedvező lehet a vevők számára, az egyik legjelentősebb fegyvere a piaccal szemben. Hiszen a piacok nagy része csak délelőtt, illetve hétvégén van nyitva. Így felértékelődik a munkaidő utáni vásárlás lehetősége a fent említett helyeken. Meglepő

eredmény, hogy a második legtöbb válasz a saját termelésű szőlő fogyasztása lett. A házi kertek csemegeszőlői nem tűntek el, sőt lehetséges, hogy a generációváltás e szőlőterületek művelésében is megtörtént vagy épp folyamatban van. Ugyancsak e fonalat gördíti tovább a harmadik legtöbb válasz, a családban termelt csemegeszőlő fogyasztása. Itt számba vehető a magánháznál lévő kiskerti szőlőtermesztés, illetve a hétvégi ház/pince/présház - nál termelt csemegeszőlő is.

A piaci vásárláshoz képest a válaszadók fele jelezte, hogy közvetlenül a termelőtől vásárol. Ezt a viszonylag alacsonyabb arányt magyarázhatja az is, hogy a piacon a termelő egy időben és egy helyen, munkáját megszakítva tud a legtöbb vásárlójával kapcsolatba kerülni, míg más platformon költségesebb és időigényesebb lehet az értékesítés. Kisebb arányban preferálják a vevők a kisbolt, a vásárok, a biopiac és az on-line tér vásárlási lehetőségeit. Ezek egyelőre a feltörekvő még kissé kiaknázatlan szegmensek az értékesítés terén.

Az kilencedik ábrán jelzett saját termelésű illetve családban termelt csemegeszőlő fogyasztása kapcsán készült a következő, hatodik kérdés. A válaszadóknak a saját/ családi termőterület nagyságát kellett behatárolniuk előre megadott paraméterek szerint.

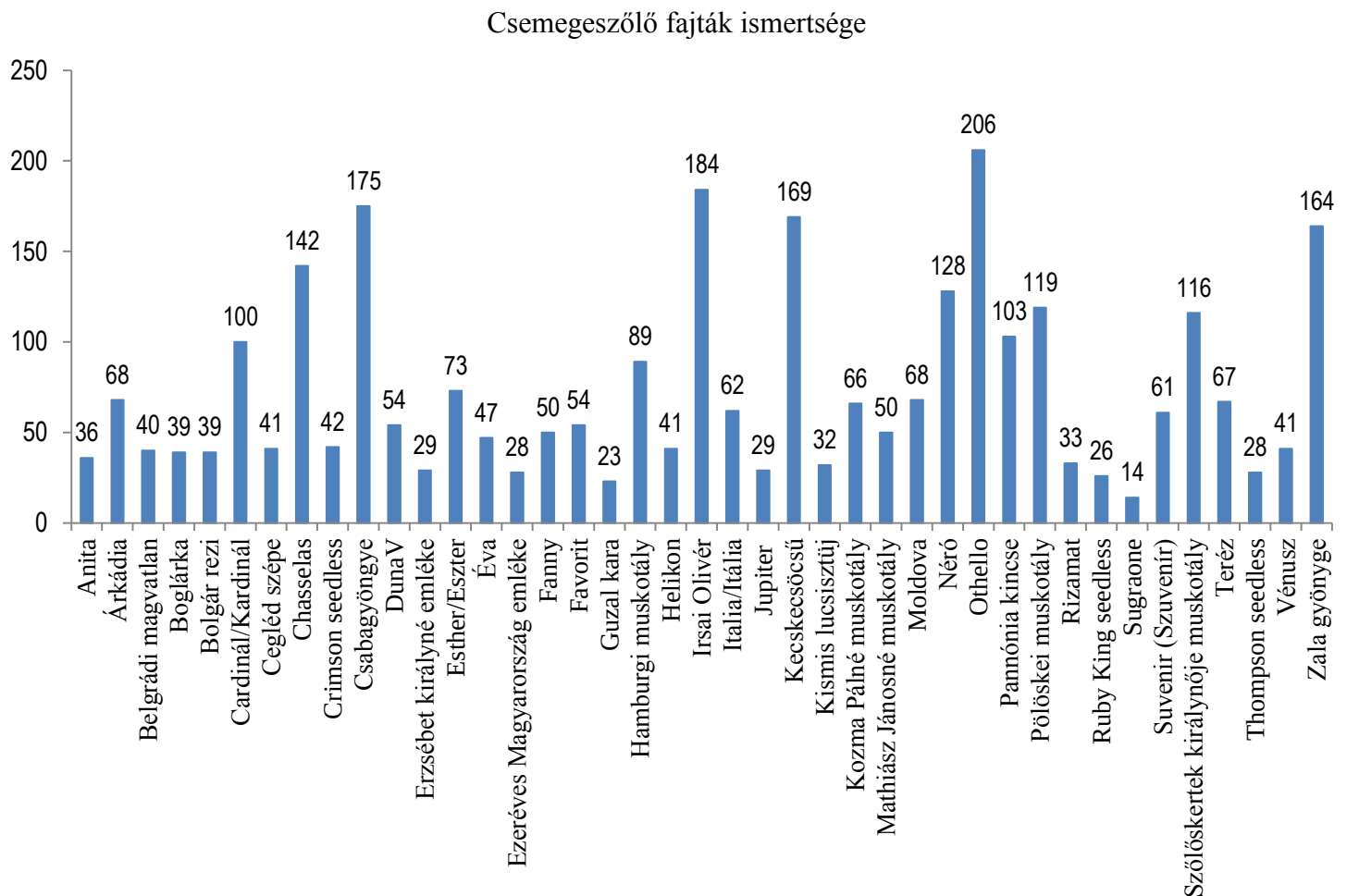


10. ábra Saját/családban termelt csemegeszőlő termőterület mérete (Saját szerkesztésű diagram)

A kiskerti szőlőtermesztést igazolja az alábbi válaszok megoszlásának aránya csemegeszőlő fronton, hiszen a válaszadók 68%-a fogyaszt olyan családban vagy saját kezűleg művelt területéről szőlőt, mely néhány tőről származik. Kisebb, 20%-os arányban fogyasztanak 0.1 és 0.5 hektár közötti termőterületről. A válaszadók 7%-a 0.5 és egy hektár közötti saját vagy családi ültetvényről, 5%-uk pedig 1 hektár fölötti területéről fogyaszt csemegeszőlőt. Ma is sok

helyen, legfőképpen vidéki városokban és falvakban látható a lugas művelésű csemegeeszőlő az udvarban, szívesen alkalmazták egyfajta teraszfedésként összekötve kellemes gyümölcsét hasznos árnyékoló hatásával. Ez egyfajta tradícióként maradt fenn a mai házi kertekben, ahol megfelelő növényvédelem mellett kellő gondossággal termesztették a csemege- és borszőlő vagy kettős hasznosítású fajtákat.

Az általános csemegeeszőlő vásárlási szokásokra vonatkozó kérdések után a kérdőív következő szakaszában összetettebb fajta specifikus és részletes elemző kérdések sora



11. ábra Csemegeeszőlő fajták ismertsége (Saját szerkesztésű diagram)

következett.

A 7. kérdésben összesen 41 csemegeeszőlőfajta közül kellett a válaszadóknak az általuk ismert fajtákat megjelölni (11. ábra). A legnagyobb ismertséget – több mint 80% - a válaszadók körében az Othello fajta vívta ki. A jellegzetes „labrusca”- ízéről ismert kettős hasznosítású direkt termő fajta történelme hazánkban a filoxéra vész megjelenésétől datálható. Ma már a házi kertek éke, mint csemegeeszőlő, de borát nem lehet kereskedelmi forgalomba

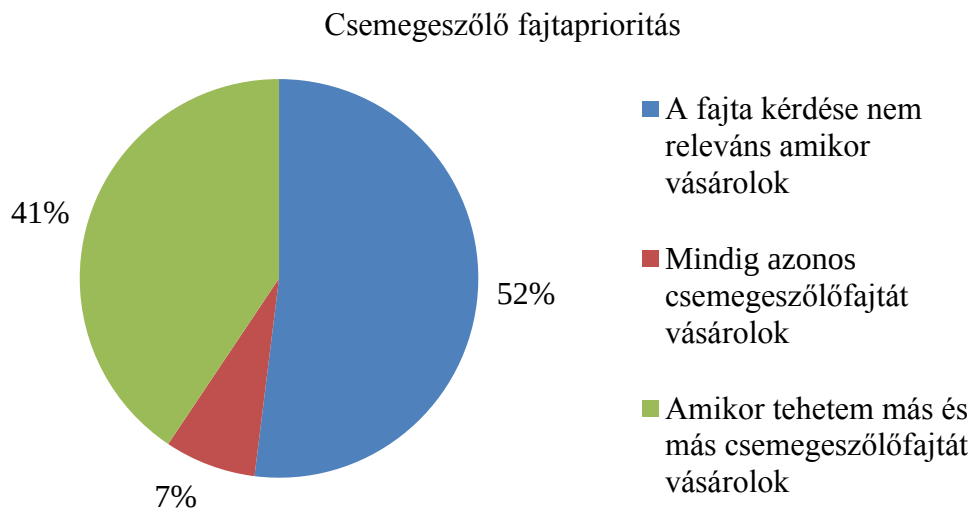
A második legismertebb fajta szintén egy kettős hasznosítású, napjainkban igen kedvelt fajtabor és pálinka alapanyagként számon tartott fehérszőlő. Az Irsai Olivér 1959-től államilag elismert, korai érésű, muskotályos zamatú és illatú, lágy bort adó fajta. Kedvelt a termesztők, szőlészek-borászok és a fogyasztók körében is. (Tóth és Pernes, 2001.) A harmadik legismertebb csemegeszőlő fajta a választadók szerint a Csaba gyöngye. Ez a fehér fajta muskotályos ízű és zamatú, a kiskertek ma is különösen kedvelt csemegeszőlője. A negyedik helyen pedig egy hazánkban régóta ismert fajta végzett, mely reneszánszát éli. A Kecskesöcsű egy sárgásfehér bogyójú, kellemes ízű, kissé hamvas, bőtermő, melyet a választadók közül 70%-a ismer. Történelme a középkorig nyúlik vissza. A középkorban, s azt követő évszázadokon át, az emberek a nagy bogyójú borszőlők termését fogyasztották friss gyümölcsként, nem azért mert csemegeszőlő, hanem azért, mert szép és finom volt. A Kárpát-medencében élő népek között a magyarok már több csemegeszőlőt ismertek, köztük a 'Kecskesöcsű', a 'Tüskés púpú zamatos' fajtákat (Pápai, 1708.). Sorban a Zala gyöngye, a Chasselas és a Néró következnek.

A fajták felsorolása után, a választadókat szabad válasz lehetőség megadására kértük. A kérdés azokra a fajtákra vonatkozott melyek a 7. diagramban nem szerepeltek. A megadott válaszok, további csemegeszőlő-és borszőlőfajták a kitöltők véleménye szerint a következők (a választadók felsorolásai között pontos vesszővel jelölünk): Adria, Danone, Kismiska Moldavszkij, Belgrádi magvatlan, Helikon szépe; Izabella; Zenit, Csillám; Bianka; Cotton candy; Narancsos muskotály, Chasselas, Kardinál; Júlia; Feri szőlő; Narancsízű; Favorit; Szponzor; Dubovszkij Rozovij, Preobrazsenie, Jubilej Novacserkaszka, Dixon, Landis, Halloween, Bazsena, Atos, Delaware, Konkord; Delight, Emerald seedless, Preobrazsenyie, Dzsandzsál kara; Preobrazsenyie, Dubovszki rozovij, Nizina, K.m moldavszkij, Connegliano; Csilla; Sarolta, Esther, Clara, Viktória, Rekord, Livia, Melinda, Áron, Itália, Attila, Millennium, Sába kir.nő, Bolgár Rezi, Bejigán, Realice, Paula, Banán, Julian, Laura, Bajkonur, Dzsini; Viktor, dubovszkij; Kismis Sztoletie, Anyuta, Galahad, Nizina, Landis, Monarch, Dubovszkij Rozovej, Bajkonur, Kismis Geliodor., Kismis Lucsisztij, Rómeó, Favor, Izjuminka, Valek, Dixon, Ametist Novocserkaskaij, Everest, Karmakod, Lorano, Ferdinánd, Polonéz-50, Szponzor, Nagyesda Azosz, Szindikát, Preobrazsenyie; Dunav, Narancsízű, Viktor, Podarok Zaporozsje; Lilla, Lidi; Narancsizu, Premier, Augusztusi Muskotály, Japán Izabella, Piros Szlankamenka; Kósa, susy; Dubovszkij, Landis, Velez, Knjaz trubeckoj, Oszkár, preobrazsenyie; Szponzor, Dubovszkij Rozovij; Preobrazsenyie, Jubilej novocserkasszka, Alvilág Dubovszki, Talizmán, Galahad, Szuvenír, Manikúr, finger Weles, Félidőt, Romeo, Anjuta, Katalógus, Dzsini, Gála, Lorus; Palatina, Narancsízű; Sfinx- K-M Velez, Talizman, K-M Moldavszki; Palatina muskotály, Bianca; Dubrovski razové, preobrazsanyiét, kismis velez; Palatina; Fehér

Szultán; Heliotrop, Velika, Kalifornia aranya, lorus, monarch; Kecsececsecsű, Japán Izabella; Landis, DUBOVSKIJ; Dubovszky rozovj, Kleopátra, Favorit, Livia; preobrezsenyie; Landis, Preobrázsénije, Katalónia; Galahad, Milana, Monarh, Kismis Veled, KM Rebeka; Viktória; Júlián, Katherine, Viktória; Landis, Ferdinánd, belgrádi; Dubovszkijrazovűj; Kósa, Klára, Toldi; Pölöskei muskotály; Ksmis moldavszkij; Izabella; ottonel muskotály, hamvas otelló, szürkebarát, olaszrizling; Narancsízű, Attila, Kósa. Piroska, Orsi, Suzy, Réka; Narancs ízű; Muskát ottonel, Golden muskotály, cerszegi fűszeres; Árkádia, Pölöskei muskotály, teréz, Néró, Éva, palatina.

Jól látható ismétlődések a fajták között, mint például a moldáv fajtáknál – Preobrazsenie, Kismis Moldavszkij, Dubovszkij, Kismis Lucsisztűj vagy a direkt termő fajtáknál: Izabella, Othello, Delaware. Szerteágazó ismertséget sugall a kitöltők válasza a csemegeszőlő kategóriákat illetően, hiszen a felsorolásokban előkerülnek a régebbi magyar fajták, magyar nemesítések (Pölöskei muskotály, Lidi) és az új, napjaink divatosabb fajtái is, mint például a Cotton candy vagy a magnélküli fajták is, mint a Sába királynője és a Belgrádi magvatlan.

Szintén a fajtáknál maradva egy három válaszlehetőséget adó kérdés következik, a fajtaprioritás megoszlásáról (12. ábra). A válaszadók több, mint felére azaz állítás igaz, hogy



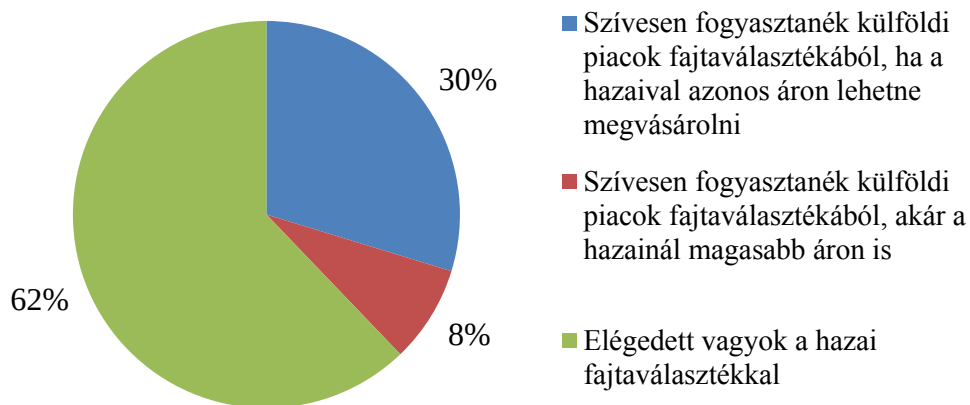
12. ábra Csemegeszőlő fajtaprioritás (Saját szerkesztésű diagram)

vásárláskor nem releváns a fajta kérdése, kicsit kevesebb, mint 50% pedig amikor teheti más és más fajtát vásárol. A változatosság egészségügyi szempontból is hasznos, illetve itt előtérbe helyezhető a bevezetőben írt gondolat, miszerint a mindig új iránti kíváncsiság a vásárlókat is befolyásolja. Mindössze 7%-a a válaszadóknak minden vásárláskor ugyanazt a fajtát részesíti

előnyben. Termelői oldalról a széles szortiment mindenképp pozitív, hiszen az is vásárolhat mindig más fajta szőlőt, akinek igazán nem is számít a fajta megjelölése.

A fajták kérdéskörét a hazai és külföldi csemegeeszőlő fajtákra vonatkozó felvetéssel zárjuk (13. ábra). A kitöltők több, mint 60%-a elégedett a hazai fajtaválasztékkal. 30%-uk szívesen fogyasztana külföldi piacok választékából, ha a hazáival azonos áron lehetne megvásárolni őket. A fennmaradó 8% pedig akár magasabb árat is fizetne azért, hogy külföldi fajtát fogyaszthasson. A válaszok megoszlásának aránya mögött egy igen komplex háttér áll gazdasági és politikai okokkal, azonban ezek mellett egy a témakörbe vágó tulajdonságot sem szabad elfelejteni, az pedig a termék szállíthatósága és frissen tarthatósága. Sokféle gyümölcsöt szállítanak napokon, heteken keresztül a világ különböző pontjaira, melyeket ezért tartósítani szükséges. A csemegeeszőlő pedig kifejezetten érzékeny a szállításra, könnyen reped a héja, viszonylag hamar töpped. Természetesen ezek a tulajdonságok is fajtaspecifikumok és eltérőek lehetnek az egyes típusoknál. Összességében a többi gyümölcshez hasonlóan viszonylag nehezebb szállíthatóság miatt kerülnek/tek előtérbe a hazai termelők. Az egyre növekvő mértékű nemesítési kedv elősegíti a vásárlók nagyfokú lojalitását a hazai termesztésű fajták iránt.

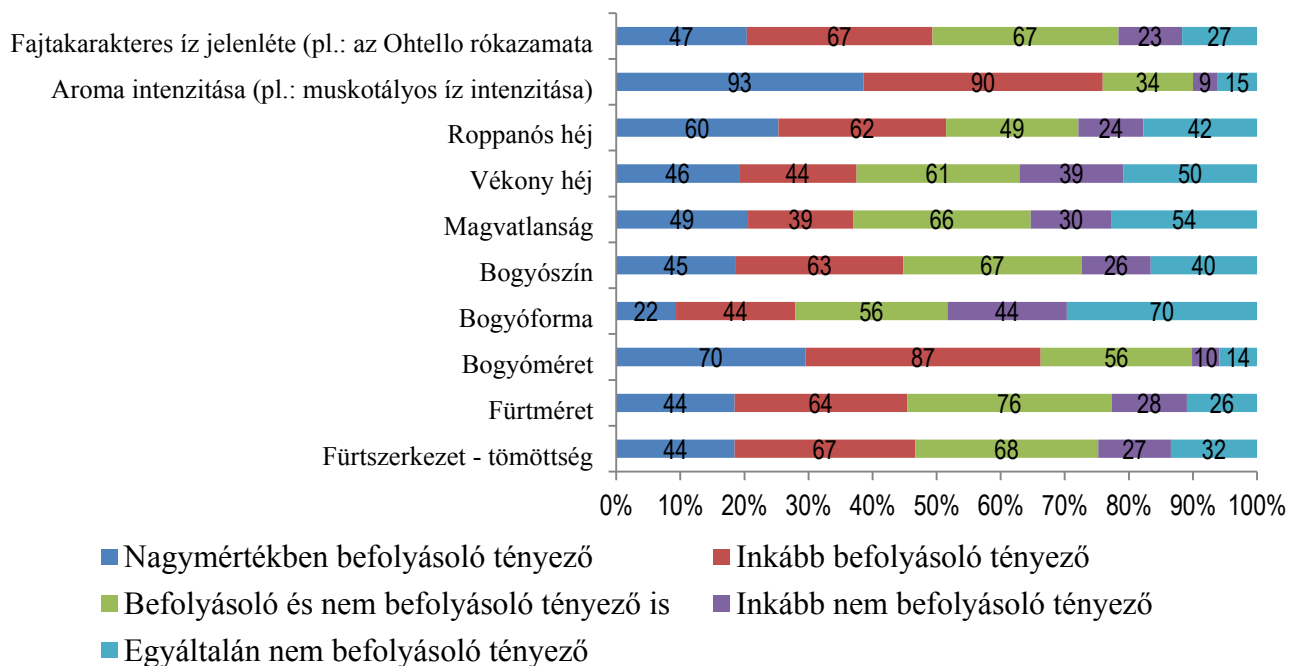
Csemegeszőlő fajtaválasztéka hazai - külföldi szemszögből



13. ábra Csemegeszőlő fajtaválasztéka hazai - külföldi szemszögből

A következő szakaszban a szőlő fizikai tulajdonságai kerülnek előtérbe. A válaszadóknak 1-től 5-ig terjedő Likert-skálán kellett pontozniuk az alábbi jellemzők fontosságát vásárlásaik során: fürtszerkezet – tömörség, fürtméret, bogyóméret, bogyóforma,

Fizikai tulajdonságok

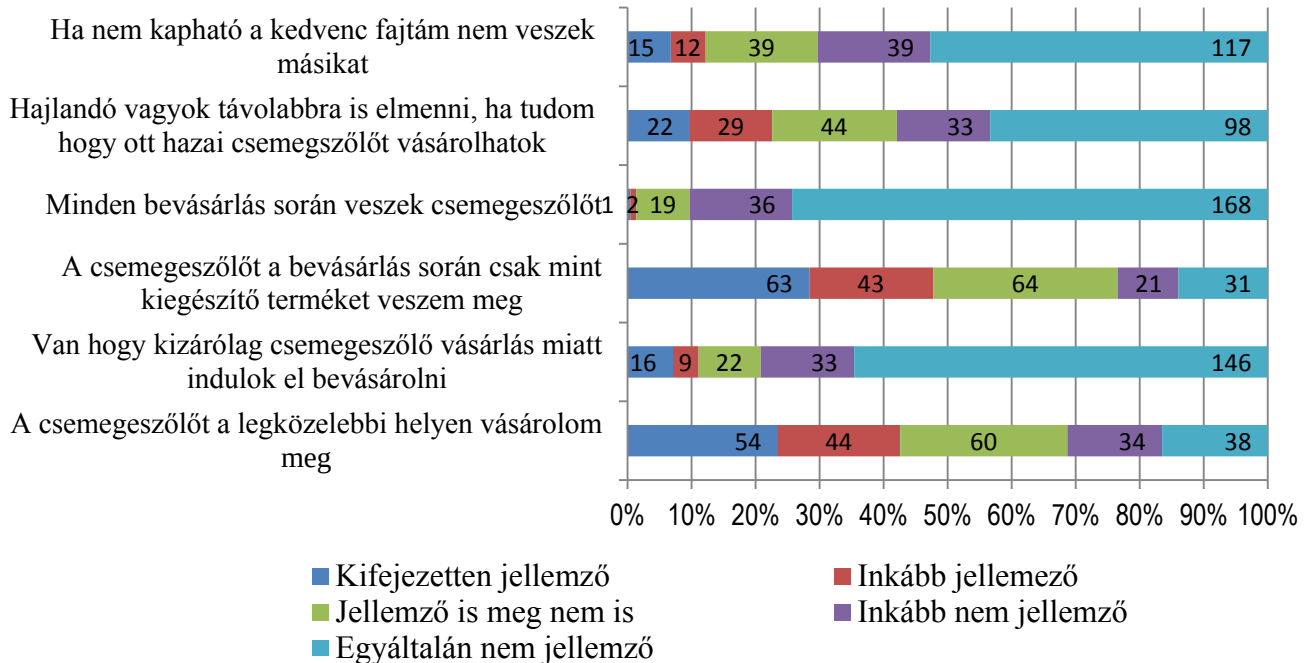


14. ábra Fizikai tulajdonságok (Saját szerkesztésű diagram)

bogyószín, magvatlanság, vékony héj, roppanós héj, aroma intenzitás, fajtakarakteres íz jelenléte (14. ábra). Az elemzésből jól látható, hogy a nagymértékben befolyásoló fizikai tényezők a vásárlás során az aroma intenzitás és a bogyóméret, melyek kiugró értéket mutatnak a többihez képest. Egyáltalán nem befolyásoló tényező a bogyóforma. A válaszok különleges megoszlása látható például a magvatlanságnál, közel azonos arányban jelölték nagymértékben

befolyásolónak és egyáltalán nem befolyásoló tulajdonságnak. Ehhez hasonlóan a vékony héjnál és a bogyószínnél is a szélső vélemények közel azonos számban vannak, míg a befolyásoló is meg nem is, azaz a neutralitás a legmagasabb.

Vásárlási szokások

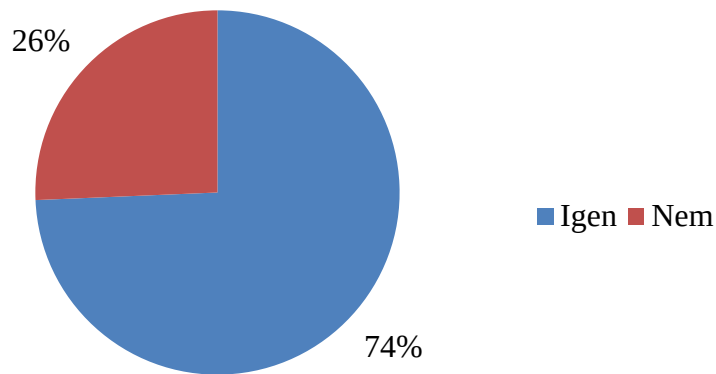


15. ábra Vásárlási szokások (Saját szerkesztésű diagram)

A 15. ábrán a vásárlások alkalmával jellemző és kevésbé jellemző állításokat kellett a válaszadóknak rangsorolni. Hazánkban a már feljebb is említett szezonális jellegű vásárlás a csemegeszőlő piacra abszolút igaz, így nem meglepő, hogy a válaszadók közel 75%-ra egyáltalán nem jellemző, hogy minden bevásárlás során csemegeszőlőt is vásároljon. A csemegeszőlő étkezéseink része, de inkább desszert helyett, reggelire, tízóraitra vagy uzsonnára fogyasztjuk általában, nem főételként. Ezt alátámasztja azaz eredmény, hogy kizárólag csemegeszőlő vásárlásra a válaszadók 64%-a egyáltalán nem indul el, kiegészítő termékként jelölték inkább többen. Nem igazán jellemző a válaszadókra, hogy hajlandóak távolabbra is utazni hazai csemegeszőlőért. Egyáltalán nem jellemző, hogy csakis egy kedvenc fajtát vásárol a válaszadók többsége, ha épp nincs a kedvelt fajtából, választanak másikat.

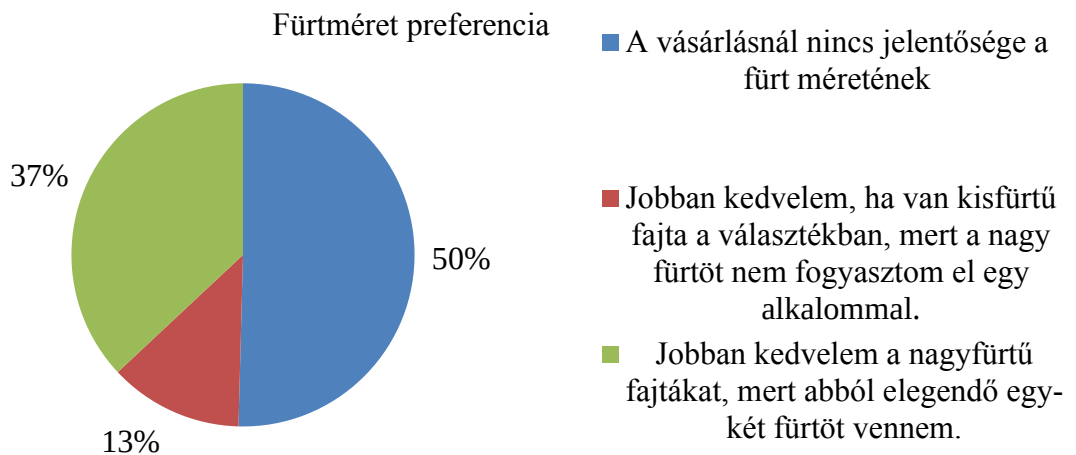
A következőkben egy egyszerű eldöntendő kérdést fogalmaztunk meg a kérdőívben: mennyire tartja fontos a vásárló, hogy vásárlás előtt megkóstolhassa a szőlőt (16. ábra). A markánsan egyértelmű döntés, hogy nagyon fontos a kóstolás vásárlás előtt. A válaszadók 74%-a tartja fontosnak, hogy megkóstolhassa a terméket vásárlás előtt.

Csemegeszőlő kóstolás fontossága vásárlás előtt



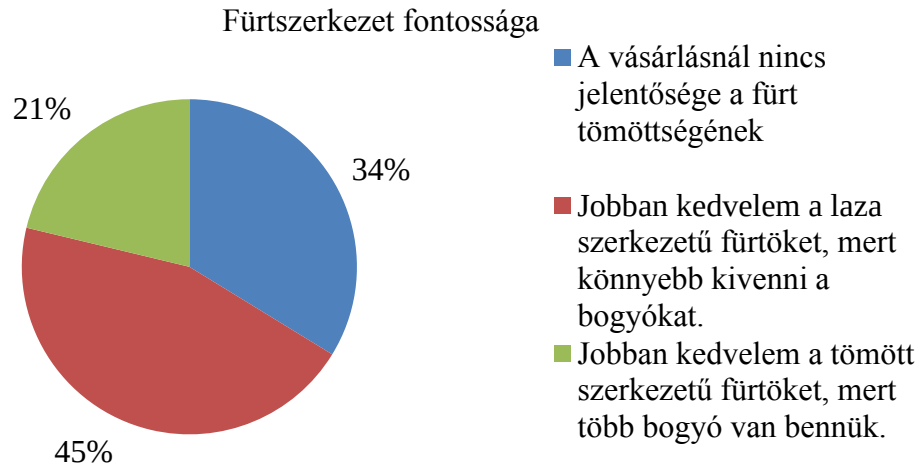
16. ábra Csemegeszőlő kóstolás fontossága vásárlás előtt (Saját szerkesztésű diagram)

A 17. ábra a fűrt méretével kapcsolatban három állítást fogalmaz meg. Pontosan 50%-nak nem számít a fűrt mérete csemegeszőlő vásárlás során, 37 % kedveli a nagyfűrtű fajtákat, melyekből elegendő 1-2 fűrt egy vásárlás alkalmával és 13% kedveli inkább a kisfűrtű fajtákat.



17. ábra Fűrtméret preferencia (Saját szerkesztésű diagram)

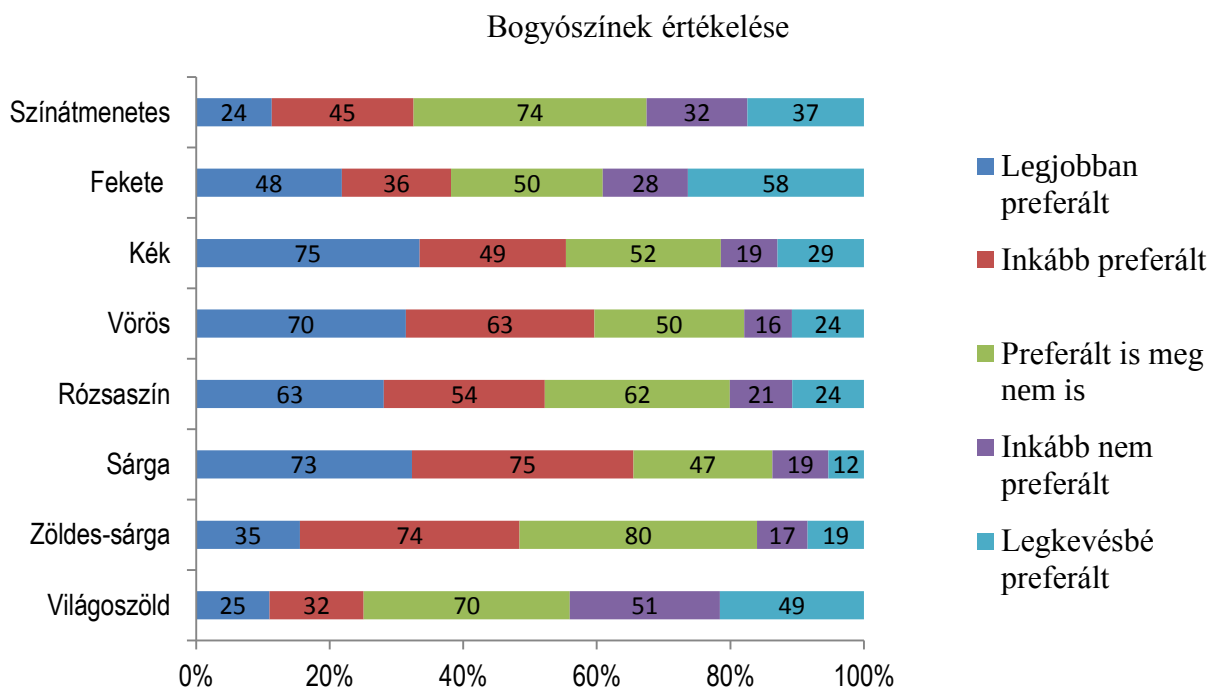
A két diagram adatait összevetve, a vevő kóstolás után dönt, melyik fajta ízlik jobban, melyik tetszetősebb és abból választ kevésbé fontos a fűrt mérete, ha megfelelő az ízvilág.



18. ábra Fürtszerkezet fontossága (Saját szerkesztésű diagram)

A fürt szerkezetének kérdéskörében maradva és zárva ezt a részt a laza és tömött fürtök előnyben részesítésének arányát vizsgáltuk. A fenti (18. ábra) adatok alapján a többség - 45% - a laza szerkezetű fürtöket kedveli, mert azokból könnyebben lehet a bogyókat kivenni. A válaszadók 34%-ánál nem fontos a fürt szerkezete, 21% pedig kifejezetten a tömött fürtöket szereti, mert több bogyó van bennük.

Likert-skálán vizsgáltuk a színek szerinti megoszlást (19. ábra). A leginkább kedvelt

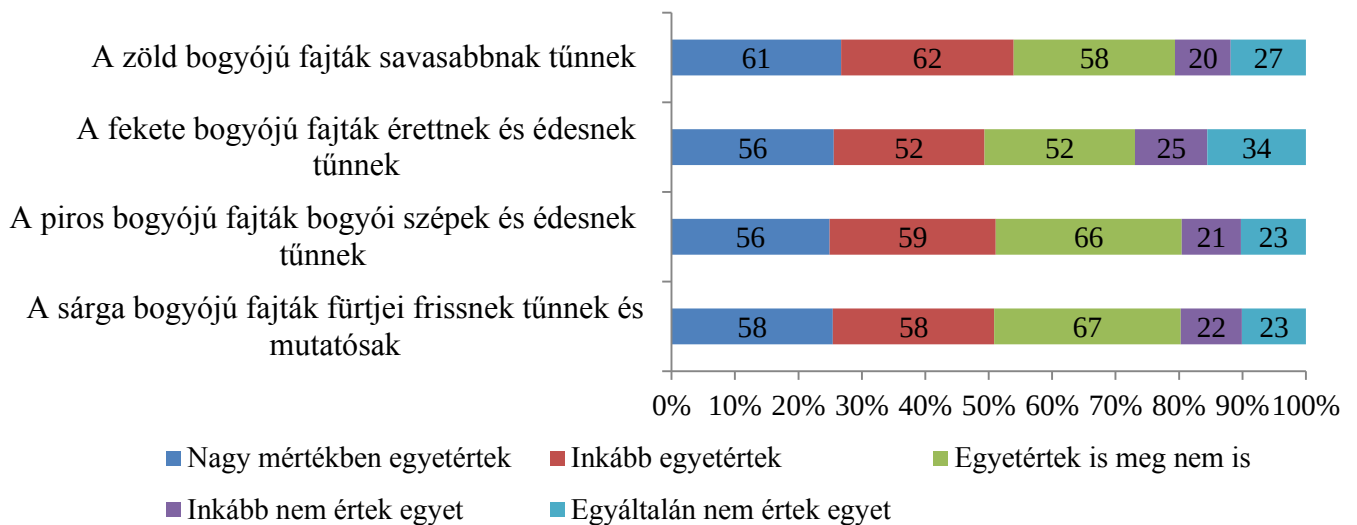


19. ábra Bogyószínek értékelése (Saját szerkesztésű diagram)

bogyószínek sorába a kék, a sárga és a vörös tartoztak. A pontok alapján legkevésbé preferált szín vásárláskor a fekete bogyószín és inkább nem preferált a világoszöld. Preferált és neutrális jelzőből legtöbbet a zöldes-sárga, a színátmenetes, a világoszöld és a rózsaszín jelzők kapták.

A színek összekapcsolása valamilyen tulajdonsággal több termék kapcsán is egyfajta előre determinált érzést fogalmaz meg. Az lenti ábrán (20. ábra) ilyen állításokat vizsgáltunk, mint például „A zöld bogyójú fajták savasabbnak tűnnek.” Egy megszokott, tapasztalatok szerinti jelzőt illesztettünk egyes színekhez, vizsgálva valódiságtartalmukat. Az idézett mondatban a zöld színt a savassághoz párosítottuk. Ezzel az állítással, hogy a zöld bogyók savasabbnak tűnnek a válaszadók több mint fele teljes mértékben és inkább egyetértett. Szintén picit több mint 50% gondolja, hogy a sárga bogyójú fajták fűrtjei frissnek tűnnek és mutatósak. 52% nagymértékben és inkább egyetért azzal, hogy a piros bogyójú fajták bogyói szépek és édesnek tűnnek. Kevesebb, mint 50% ért egyet azzal, hogy a fekete bogyók érettnak és édesnek tűnnek. E négy állítás kapcsolható a színek szerinti pontozáshoz. A sárga és zöldes-sárga

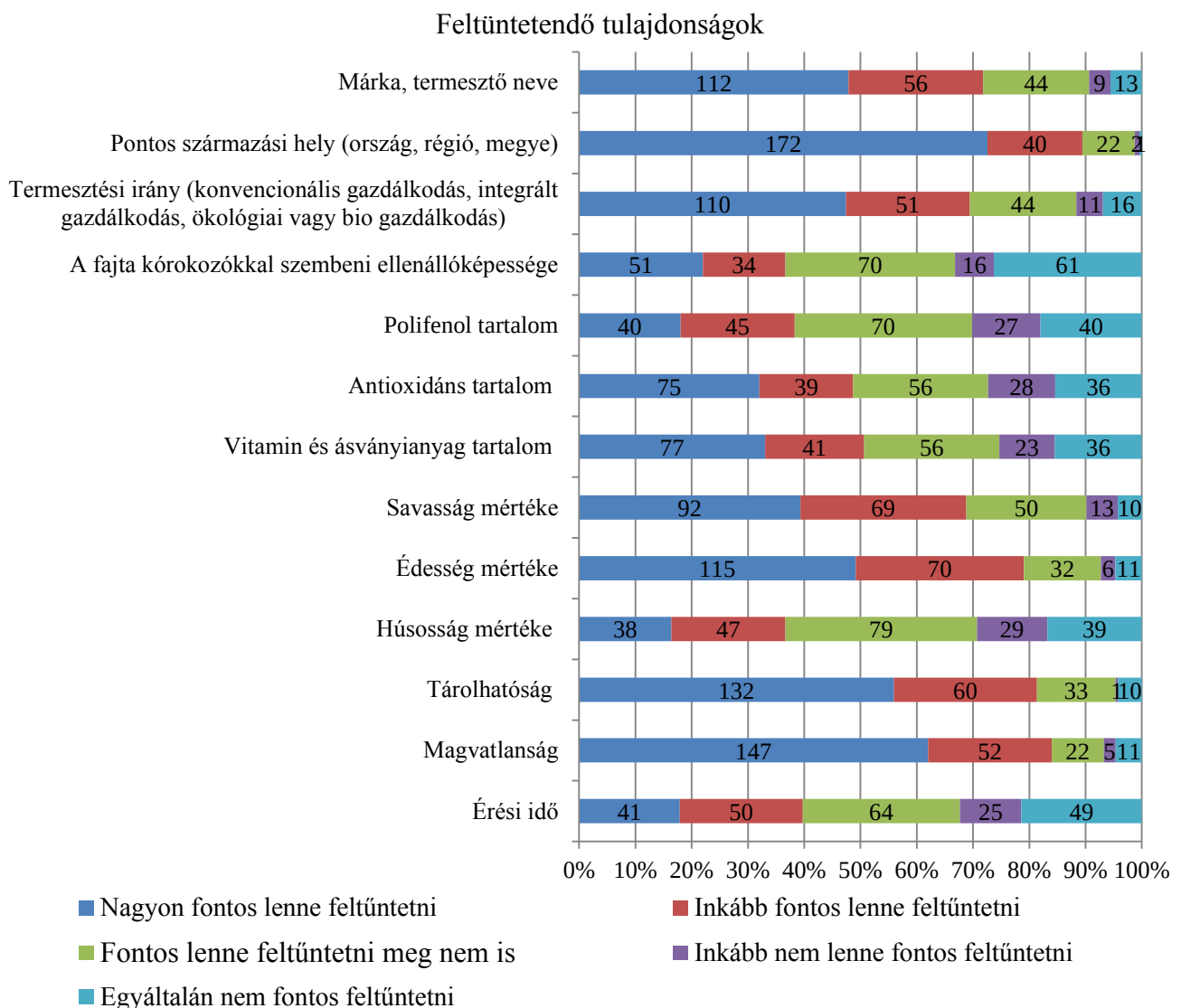
Szín szerinti megítélés



20. ábra Szín szerinti megítélés (Saját szerkesztésű diagram)

színek itt is dominálnak, ahogy az előző (15. diagram) kérdésnél is. Savas, friss olykor édes érzetet társítunk a sárga és zöld bogyójú fajtákhoz, melyek a leginkább kedveltek a fogyasztók körében a kitöltők válasza szerint.

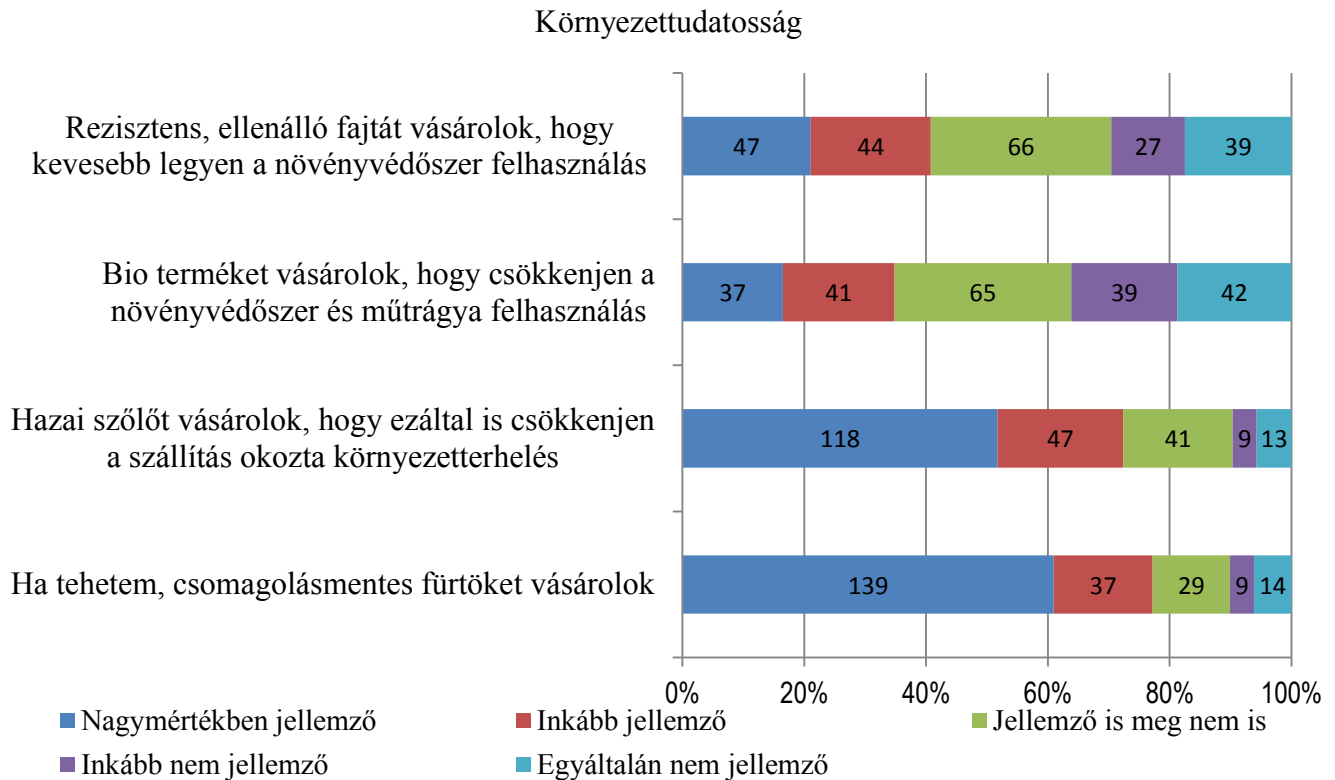
A kérdőív 19-ik kérdésében 13 tulajdonságot kellett a válaszadóknak rangsorolni (21. ábra), olyan tekintetben, hogy mennyire tartják az adott tulajdonságot fontosnak feltüntetni a kereskedelemben. Gondolva itt a csomagoláson általában feltüntetett értékekre és azokra is, melyeket kevésbé rendszeresen jeleznek. Legfontosabb tulajdonságként a válaszadók több mint 70%-a jelölte meg a pontos származási helyet (ország, régió, megye). A kérdőív elején feltüntetett származási hely ábrán (8. ábra) a válaszadók több mint 60%-a hazai csemegezőlő fajtát részesít előnyben vásárlása során, így folytatva a gondolatmenetet ezek a vásárlók nem csak azt szeretnék pontosan tudni, hogy hazai-e a termék, hanem, hogy országunk melyik régiójából, megyéjéből érkezik a termék. A minél teljesebb ismeret bizalmat sugároz a termék és készítője felé. Adott termőterületről, egyedi éghajlaton, sajátos készítési metodikával



21. ábra feltüntetendő tulajdonságok (Saját szerkesztésű diagram)

készült, termesztett növények meghatározott érzetet, ízt, illatot, állagot kell, hogy adjanak. Bizonyos szinten kóstolás nélkül is tudhatjuk, mit várunk a terméktől, hiszen a leírt adatok alapján be lehet azonosítani. Második helyen egy már említett, napjainkban előtérbe kerülő tulajdonságot jelöltek a válaszadók, ami a magvatlanság. 62% szerint nagyon fontos lenne feltüntetni ezt a tulajdonságot az értékesítés során. A feljebb említett fajtavizsgálat kapcsán már említettük a magvatlan csemegeszőlő fajtákat, melyek igen nagy népszerűségnek örvendenek és növekvő tendenciát mutatnak a fogyasztói preferenciák szerint. Méltán lehet a második legfontosabb ez a tulajdonság. Sorban a tárolhatóság és a márka, termesztő neve következnek. A tárolhatóság az eltarthatóság, fogyasztási idő pontos ismerete miatt fontos, hiszen ez nagy mértékben segíti az előre gondolkodást, hogy egyszerre mekkora mennyiséget vásároljon a vevő. A márka és termesztő neve szintén a feljebb említett bizalom kialakulása miatt jelentős, egyfajta garancia a minőségre.

A kérdőívben fontosnak tartottuk rátérni a környezettudatosságra is, hiszen a vásárlás és fogyasztás napjaink sok hulladékot termel, melyek újrahasznosítása korlátozottan lehetséges. A tudatos vásárlás a fenntartható életmód egyik alapköve, mellyel megőrizhetjük és épségben tarthatjuk bolygónk flóráját és faunáját a következő nemzedékek számára. A 22. ábrán négy állítást fogalmaztunk meg a környezettudatosság jegyében. Ezt a kitöltőknek saját vásárlási szokásaikra vonatkoztatva kellett a már alkalmazott Likert-skála szerinti 1-től 5-ig terjedő rendszerben pontozni. A válaszok alapján a legtöbben csomagolásmentes fürtöket vásárolnak, a hulladéktermelés visszaszorítása érdekében, ez több mint 61%-ra jellemző. Közel 52% kifejezetten hazai szőlőt vásárol, hogy csökkentse a szállítás okozta környezetterhelést. Ismét hangsúlyt fektethetünk a hazai termelők fontosságára, hiszen a kutatásból is látszik, hogy a fogyasztók közül már most többen választanak országon belül termelt szőlőt, mint külföldről érkezett terméket. A kutatás céljai között a hazai termelők ösztönzése is áll, például ilyen megalapozott eredmények tükrében. A biotermékek és rezisztens fajták vásárlása még alacsonyabb szinten áll. Az adatok szerint hol figyelnek erre a vevők, hol nem, de nem számottevő a tudatosság az utóbbi két termékénél. Összességében pozitívan értékelhető, hogy a legtöbben már vásárláskor igyekeznek a környezet megóvása érdekében lokális szinten is tenni valamit, például csökkenteni a csomagolások okozta hulladékot.



22. ábra Környezettudatosság (Saját szerkesztésű diagram)

A kérdőív utolsó szakaszát a demográfiai kérdésekkel zártuk. Az alábbi diagramok adatai alapján a kitöltők nagyobb része, 60% a 25-49 éves korosztályba tartozik (23. ábra), 35% az 50-75 éves korosztályba és csupán 3% volt a kitöltők között a legfiatalabb 21-24 éves korúak aránya.

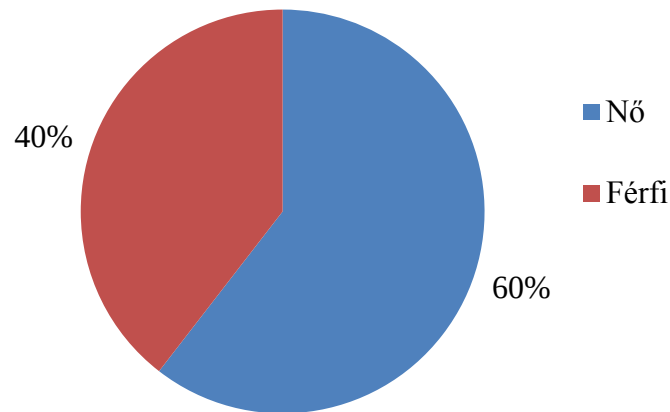
A válaszadók nagyobb számban a középkorúak csoportjába tartozik.

A válaszadók nem szerinti megoszlása 60-40% arányban oszlik nőkre és férfiakra (24. ábra).



23. ábra Kitöltők korosztályi megoszlása (Saját szerkesztésű diagram)

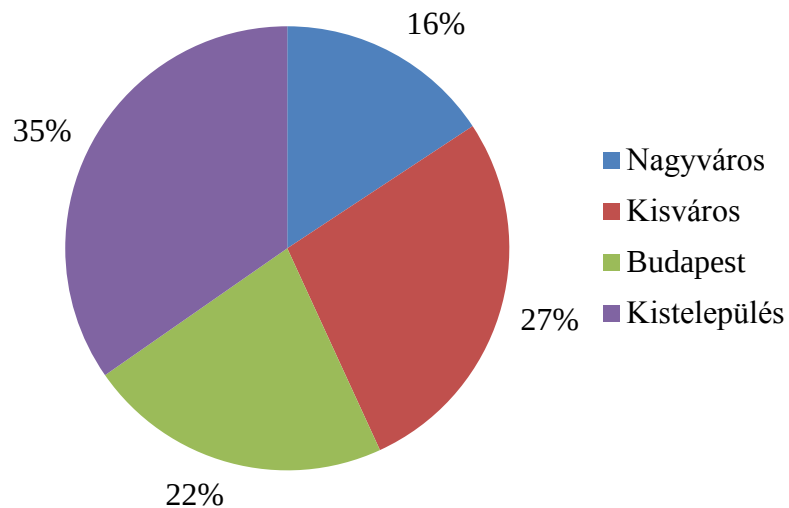
A kitöltők nemének aránya



24. ábra A kitöltők nemének aránya (Saját szerkesztésű diagram)

A legutolsó ábra (25. ábra) a kitöltők lakóhelyének megoszlását mutatja. A válaszadók 35%-a kistélepülésen él, 27% kisvárosban, 22% a fővárosban és 16% nagyvárosban. Ez a megoszlás a kutatás szempontjából hatékony, hiszen különböző infrastruktúrájú környezetben élő vásárlók fogyasztói preferenciáit ismerhettük meg a nagyvárostól a kistélepülésig.

Kitöltők lakóhelyének megoszlása



25. ábra Kitöltők lakóhelyének megoszlása (Saját szerkesztésű diagram)

6 ÖSSZEFOGLALÁS

A kutatás eredményei ekkora kitöltési számnál egy pozitív összképet adnak. Jól látható, hogy pontosan mi lett a válaszadók szerint a fogyasztói preferencia csemegeszőlő vásárlás során. A sárga és zöld bogyójú nagyobb, laza fürtű fajtákat kedveli a válaszadók többsége. Vásárlás szempontjából a piacok, valamint a hiper- és szupermarketek az élenjárók.

Az egyes állítások a szőlőfajtákra és a vásárlói magatartásra vonatkozóan a következő eredményeket prezentálják. Inkább szezonban jelentős a csemegeszőlő vásárlás, akkor is kisebb mennyiségben – ami körülbelül egy-két étkezés alatt elfogyasztható; a hazai termesztésű fajták és a frissességet, érettséget mutató fajtákat kedvelik a legtöbben; a muskotályos, magasabb aromaintenzitás preferált ízben és illatban; fajták szerint nem lojálisak a vásárlók, nem ragaszkodnak kifejezetten egy fajtához. A válaszadók többsége megfelelőnek találja a hazai választékot; legfőbb feltüntetendő információként a pontos származási helyet és a magvatlanságot jelölte meg a válaszadók nagy része; a környezettudatosság a csemegeszőlő vásárlásban is mérhető, hiszen a válaszokból kiderült, hogy nagyobb számban vásárolnak csomagolásmentes fürtöket.

A válaszadók abból a középkorosztályból kerültek ki, akik általában a családi bevásárlást koordinálják. Ez az adat, illetve a lakóhelyi megoszlás változatossága okot adhat arra, hogy releváns információkat nyertünk a kutatásból.

7 FORRÁSOK

1. Bényei, F., Lőrincz A. (2005): Borszőlőfajták, csemegeszőlő-fajták és alanyok. Mezőgazda Kiadó. Budapest. 314.
2. CBI (2022): www.cbi.eu (2022. október)
3. Csemegeszőlő fajtagyűjtemény (2022): <https://xn--csemegeszl-6bcb.hu/index.php/2016/05/12/red-globe/> (Publikálva:2016.05.12.)
4. Filimon, R.V., Damian, D., Filimon, R., Rotaru, L. (2016): Assesment of Consumer Preferences on Table Grapes of New Vitis Vinifera L. Cultuvars. Cercetări Agronomice în Moldova. Vol. XLIX , No. 3 (167) / 2016: 97-110
5. Gyümölcspedia (2022): <http://gyumolcspedia.hu/sultanina-szolo> (2022.10.18.)
6. HNT (2022): Borszőlővel beültetett terület Magyarországon. <https://www.hnt.hu/wp-content/uploads/2022/09/Borszolovel-beultetett-terulet-Magyarorszag-20220731.pdf>
7. Kielmayer, K., Herczeg, Á. (2022): www.bor.hu (2022.10.23.)
8. Kozma, P. (1961): A csemegeszőlő. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. 453.
9. KSH (2022): Központi Statisztikai Hivatal. (https://www.ksh.hu/stadat_files/mez/hu/mez0026.html)
10. Nemzeti Agrárkamara (2022): Egészséges csemege a friss hazai szőlő. www.magyarmezogazdasag.hu/2022/10/01/egeszsleges-csemege-friss-hazai-szolo (2022. október 01.)
11. OIV (2022): www.oiv.int (2022. október)
12. Pápai Páriz F. (1708): Dictionarium. 336-337.
13. Sidlovits, D. () www.nak.hu NAKlap 2016. december
14. Simonitsné Krausz, D. (2019): Paradicsommal kapcsolatos étkezési szokások és két tájfajta értékelése. <https://agroforum.hu/blog/haz-taj/paradicsommal-kapcsolatos-etkezesi-szokasok-es-ket-tajfajta-ertekelese/>.
15. Tóth, I., Pernes, Gy. (2001): Szőlőfajták. Mezőgazda Kiadó. Budapest. 134
16. Vanczák, E., Takácsné György, K., Komáromi N. (2002): A gyümölcs- és almafogyasztás helyzete: egy kérdőíves felmérés eredményei. Kertgazdaság. 34. (2) 55-60.
17. Varga, Zs., Fazekas, I., Bodor-Pesti, P. (2021): A világ legelterjedtebb szőlőfajtái. www.magyarmezogazdasag.hu (2021.06.16.)
18. Worldstopexport (2022): www.worldstopexport.com (2022. október)
19. www.indexmundi.com (2022. október)
20. Zhou, J., Cao, L., Chen, S., Perl, A., Ma, H. (2015): Consumer-assisted selection: the preference for new tablegrape cultivars in China. Australian Journal of Grape and Wine Research. 21, 351-360.

