

## Kajsziarack tanácskozás és bemutató

Úgy látszik kinőttük a termet – kezdte köszöntőjét **Dr. Erdős Zoltán** intézetigazgató. Kis túlzással többen álltak, mint ültek a zsúfolásig megtelt teremben. A NAIK Gyümölcsstermesztési Kutatóintézet Ceglédi Kutató Állomása évek óta megrendezi az egyre sikeresebb kajsziarack fajtabemutatót, melyet ez évben július 9-én tartottak.

A köszöntő után **Dr. Jenes Barnabás**, a NAIK főigazgatója rövid tájékoztatást adott a hazai agrárkutatás intézményeinek egységes szervezetbe való szervezéséről, és annak az agrártermelés fejlesztésére gyakorolt pozitív hatásáról.

Megkülönböztetett érdeklődés fogadta **Czerván György** agrár-gazdaságért felelős államtitkár előadását, aki beszámolt az agrár-gazdaság jelenlegi helyzetéről és jövőbeni feladatairól (*ld. 16. oldal*). Az elmúlt évet értékelve megállapította, hogy az agrárium kibocsátása 23 %-kal növekedett, ami minden idők egyik legjobb teljesítménye. A jövőbeni feladatokat részletezve – már csak a helyszín okán is – kiemelten említette a kertészeti ágazatok jelentőségét. Beszélt a különböző támogatási jogcímekekről és lehetőségekről, továbbá az élelmiszeripar és az öntözés várható fejlesztéséről. Szó esett arról a kockázati alap létrehozásáról is, amely biztonságot adna kedvezőtlen időjárás, vagy árudömping esetén a termelőknek.

A hazai nemesítésű kajsziarackról **Dr. Szani Zsolt** témavezető, a NÉBiH munkatársa a kajsziarack-termesztés jelenéről és jövőjéről **Szabó József**, a Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi Szervezet és Terméktanács csontthéjas albizottságának elnöke adott tájékoztatást.

A termelők és forgalmazók részéről kritikus hangvételű beszámoló hangzottak el **Molnár Barnabásné** gönci kajsziarack-termelő, **Székely Zoltán** gyöngyösi termesztő és **Tomcsányi Pál**, a Sós-kút Fruct Kft. ügyvezetője részéről.

Bemutatásra került a *Magyar gyümölcsfajták* c. könyv, amelyet **Dr. Surányi Dezső** tudományos főmunkatárs a maga ironikus stílusában ismertetett.

Az előadásokat indulatoktól sem mentes kérdések és hozzászólások követték. Legnagyobb vita a hazai és külföldi fajták használatával kapcsolatban bontakozott ki. Szinte valamennyi felszólaló elismerte, hogy a hazai kajszi fajták íze és zamata köszönhetően az itteni röghatásnak egészen magas minőséget képvisel és különösen kedvelt a fogyasztók részéről. Ezzel szemben többen is felvetették, hogy bizonyos áruházláncok és felvásárló szervezetek előnyben részesítik a kevésbé ízletes, de jobban szállítható és tárolható fajtákat. Ennek tulajdoníthatóan a hazai fajták esetenként hátrányba kerülnek a gyengébb minőségű külföldi fajtákkal szemben. Többen észrevételenként, hogy objektív vizsgálatokra lenne szükség a fajták valódi piaci értékének elbírálására.

**Lukács József**, a NÉBiH jelenlévő elnökhelyettese a vita kapcsán kifejtette, hogy objektív fajtavizsgálatok állnak rendelkezésre annak érdekében, hogy a termelők és a felhasználók el tudják dönteni, hogy milyen fajtát válasszanak. A fajták elbírálásánál – mint mondta – egyetlen szempont érvényesül, hogy a fajta megfelel-e azoknak a követelményeknek, amelyeket a vizsgálati metodika előír. Nem szempont az, hogy egy fajta hazai vagy külföldi. Az eredményei döntik el, hogy felkerül-e a fajtalistára és ezt követően forgalmazható-e hazánkban.

A tanácskozást követően a kutatóállomás halljában megrendezett fajtabemutatón megismerkedhettünk az államilag elismert, illetve elismerés előtt álló fajtákkal, to-



**Dr. Kerek Mária nemesítő mutatja be a fajtákat**



**A zsúfolt terem**

vábbá a perspektivikus nemesítési anyagokkal.

A tanácskozás és a bemutató sikerét tovább növelte, hogy a résztvevők láthatóan elégedetten kóstolgatták a különböző fajtákat és fogyasztották azt a natúr kajszi gyümölcslevet, amelyet helyben készítettek a szervezők. Ennél nagyobb sikere, talán csak annak a kajsziarack pálinkának volt, amelyet sajnos a jelenlévők többsége kénytelen volt csak az illata alapján minősíteni.

☞ *bl*