

A Földművelésügyi Minisztérium és a Magyar Turizmus Zrt. Agrármarketing Vezérigazgatósága pályázatot hirdetett különböző kategóriákban a kiállítók között. A beérkezett pályázatokból a Minisztérium kategóriánként egy-egy díjat adományozott.

1) Az OMÉK Agrárfejlesztési Díj nyertesei a közösen pályázó Agrárgazdasági Kutató Intézet és az Agroinform.hu mezőgazdasági portál a „szántóföldi növénytermesztők számára fejlesztett költség-összehasonlító web-alkalmazásért”.

Közösen egy olyan web-alkalmazást fejlesztettek ki, amely a szántóföldi növényeket termesztő gazdálkodókat segíti, hogy teljesítményüket összehasonlíthassák az országos vagy regionális átlagokkal. Az alkalmazás lehetővé teszi a szántóföldi növénytermesztés hatékonyságának, versenyképességének javítását, ezzel elősegíti a gazdasági és közvetetten a környezeti fenntarthatóságot.

2) Az OMÉK Állattenyésztési Díj nyertese az Alpha-Vet Állatgyógyászati Kft. Az elismerést az „emberi egészségre veszélyes, karcinogén hatású aflatoxin kártételének csökkentése a Vitapol huminsav-tartalmú ásványi takarmánnyal” termékükért kapják.

A Vitapol huminsav-tartalmú ásványi takarmányok alapanyaga a világviszonylatban is egyedülálló, gyógyászati minőségű hazai természetes huminsav lelőhelyekről származik. Kizárólag természetes alapanyagokat, mikroelemeket és ásványi anyagokat tartalmaz. A Vitapol termékek alkalmazása hozzájárult a takarmányok hasznosulásának javulásához, csökkentette a gyógyszerköltségeket, ezáltal elősegítette az állattartás jövedelmezőbbé tételét.

3) A 77. OMÉK Biogazdálkodási Díj nyertese a ZFW Hortiservice Kft. A bíráló bizottság tagjai a „ZUCCHERINO F1 cseresznyeparadicsom-fajtát” díjazták.

Az átlagon felüli beltartalmi értékekkel rendelkező paradicsomfajta abszolút különleges, a szárazanyagra vonatkoztatva extra magas a cukortartalma, valamint a vizsgált antioxidáns-kapacitása is kiemelkedő a fajták között. Termesztési szempontból lényeges, hogy ez a fajta magas hozamú, betegségekkel szemben rezisztens, korán termőre fordul és héja csapadékos időjárásakor sem reped fel.

4) Az OMÉK Élelmiszer Díjat kistermelő vagy kézműves terméket előállító mikrovállalkozás kategóriában Bóna Zoltán gazdasága kapja, „mézes faeper lekvár” termékéért.

A lekvár alapanyaga természetvédelmi területről begyűjtött. A termék készítése során sem cukor, xilit vagy egyéb édesítőszer nem kerül a lekvárba, csak és kizárólag a család által megtermelt bronzérmes repceméz.

A lekvár teljes mértékben kézzel készített termék, közel 100%-os gyümölcsstartalommal. Egyéb összetevője a méz és citromlé, adalékanyagot nem tartalmaz. Ízében, állagában, külső megjelenésében magas minőséget tükröz.

5) Kisvállalkozás által előállított termék kategóriában az OMÉK Élelmiszer Díjat a Tudásklaszter Társadalom és Vidékfejlesztési Nonprofit Kft. kapja „almával és paprikával készített hagyma chutney” (*csátni*) terméke elismeréséül.

A Hagyma chutney karakteres íze a makói hagymának és az édes almának köszönhető, amelyet a keleti konyha fűszereivel ízesítenek. Íze különlegesen finom, felhasználása sokrétű, külső megjelenésében magas minőséget tükröz.

A nyertes termék tökéletes példája a helyi alapanyagok, helyi munkaerővel, innovatív módon történő felhasználásának. Termékeik előállítása során kizárólag természetes alapanyagot használnak és hőkezeléssel tartósítanak.

6) Közepes és nagyvállalkozás által előállított termék kategóriában az Élelmiszer Díjat a Szatmári Konzervgyár Kft. kapja „Rege magozott meggybefőtt szamócával” termékéért.

A hagyományos meggybefőttet a szamóca jellegzetes íze teszi különlegessé. A terméket ízvilága és összetétele által alkalmas gyümölcssaláták készítéséhez, de kellemes csemege önmagában fogyasztva is. A termék kézi gyártással, tartósítószer és adalékanyagok nélkül készül, kizárólag a Szatmári Konzervgyár Kft-nél.

7) Az OMÉK Halászlé Díjat a Hoitsy és Rieger Kft.

kapja „Borsos Füstölt Pisztrángfilé” termékük elismeréseként.

A termék alapanyaga a vállalat saját szaporítású pisztrángja, amelyet a Bükki Nemzeti Park területén, kristálytisza forrásvízben nevelnek, majd a hátrányos helyzetű borsodi kistelepülésen, Mályinkán megépített halfeldolgozójukban füstölnek és csomagolnak.

A termék előállításánál tartósítószerket, ízfokozókat nem használnak, a konyhasón kívül egy magyar cég által előállított fűszerekkel ízesítik azt.

8) Az OMÉK Kertészeti Díj kategóriában a Bio-Fungi Kft. „Bio minősítésű csiperkegomba és laskagomba termesztési alapanyagok és gomba komposztok” termékek elismeréséül veheti át a díjat.

A pályázott termékek megfelelő választ adnak a biotermékek iránti egyre növekvő kereslet aktuális kihívásaira. E termékek maximálisan megfelelnek a környezetvédelmi, az innovációs, valamint a nyomon követési és minőségellenőrzési rendszerekkel szemben támasztott legszigorúbb követelményeknek is.

9) Az OMÉK Mezőgazdasági Gépesítési Díj győztese az RS Kereskedelmi és Szolgáltató Bt., „Videokontroll, a mezőgazdasági szemestermény-szárítók felügyeleti rendszere” kifejlesztéséért.

A szárítási folyamat felügyelete rendkívüli fontosságú a gabonák és a szemestakarmányok, ezen keresztül élelmiszereink biztonsága tekintetében. A Videokontrollal optimalizált szárítóból kikerülő homogén nedvességtartalmú termény jobban raktározható, kevesebb toxinnal, amely egészségesebb takarmányt jelent a haszonállatok számára. Mindemellett 20%-ot is meghaladhatja a megtakarítható, szárításra használt földgáz mennyisége, ezzel a CO₂ kibocsátás is csökken. A Videokontroll egyedülálló megoldás, mely szabadalmaztatási eljárás alatt áll Magyarországon és az Európai Unióban is.

10) Az OMÉK Növénytermesztési Díjat a Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft. veheti át az „Új, bőtermő és kiváló beltartalmi értékű szegedi tritikale fajták a takarmánygazdálkodás, a malom- és sütőipar szolgálatában” című pályázatuk elismeréseként.

A legnagyobb magyar, elsősorban gabonafélékkel foglalkozó nemesítő intézményünk az elmúlt években négy olyan tritikale fajtát állított elő, amelyekkel a gazda alacsony inputtal, kimagasló terméshozamot érhet el. A szegedi fajtákból készült őrleményeket és a belőlük készült élelmiszeripari termékeket a jövőben „Szegedi Rozsbuza” védjeggyel kíván az intézet ellátni.

11) Az OMÉK Erdei élelmiszer termék Díjat Juhász Illésné kistermelő kapja „Juhász Medvehagyma krém” terméke elismeréseként.

A díj odaítélésében fontos szerepet játszott a napjainkban egyre elterjedtebb, de mégis különleges alapanyag, a medvehagyma, amely 100%-ban erdei gyűjtésből, ez esetben a Mecsek hegységből származik. A termék kizárólag természetes összetevőkből áll, ízletes és sokféle felhasználási lehetősége van.

12) Az OMÉK Helyi Termék Díjat a Birkás Pálinka Kft. kapja: „Birkás Vilmoskörte pálinka” terméke elismeréseként.

A pályázó a Vasi Hegyháton található 8 hektáron megtermelt saját gyümölcsből készíti pálinkáit Győrvar településen rézüstben, egylépcsős oszlopos lepárlón. Termékük a tájra jellemző egyedi harmóniával rendelkezik, megőrizve a fajtára jellemző íz- és illatanyagokat. A térségben és régióban termékük már elismert márkánév.

13) Az OMÉK Táj-Érték-Együttműködési Díjat Dunántúl kategóriában az Élő Forrás Hagyományőrző Egyesület kapja „Értékőrzés, értékmentés a Somló-Ság térségben” című pályázatukban foglalt tevékenységük elismeréseként.

Az Egyesület évtizedes kiscsöszzi jelenléte, közösségépítő, kulturális tevékenysége nagyban formálta, fejlesztette a helyi közösség életét, szemléletét. Programjaik szerteágazóak: néphagyományra épülő események, képzések, táborok, kisebb fesztiválok.

A tavaly megalapított Hunyor Népfőiskola terveik szerint a térségi civil társadalom központi helye és intézménye lesz, amely tovább erősíti a különböző társadalmi ügyek köré szerveződött közösségeket.

14) Az OMÉK Táj-Érték-Együttműködési Díjat Kelet-Magyarország kategóriában a Kiskunhalasi Felsőszállási Közösség kapja.

A Felsőszállási közösség gazdálkodói csoportokba szerveződve olyan kiállításokat, különböző szakmai napokat látogató társaságokat hozott létre, amelyek az onnan hozott ismereteket, innovációt együtt tudják felhasználni. A közösség évenként Felsőszállási találkozót szervez, a

helyben maradtak, a leszámazottak és a visszalátogatók részére. Céljuk a tradicionális vidéki élet fenntartásához kapcsolódó fejlesztések, együttműködések erősítése, a fennmaradt vidéki örökség megőrzése, helyi értékek fejlesztése, természeti értékek megóvása, az értékek, a gyökerek, a szülőföld megmutatása az utódoknak.