

XXII. évf. 4. szám 2021. április 8.

Megjelenik négyhetente

## 30 éves a Budapesti Nagybani Piac

Kedves olvasóink! Az MTI archívumában találtunk rá az alábbi írásra, amit szó szerint idézve adunk közre.

„1991. június 26., szerda - Az MTI értesülése szerint várhatóan augusztus 1-jén nyitják meg a budapesti nagybani zöldségszűcsiacot. A Fővárosi Csarnok- és Piacigazgatóság és az üzemeltető társaság javaslata szerint a termelők 21 órától 1 óráig foglalhatják el helyüket a piac területén, míg a kereskedők éjszaka 1 órától reggel 8 óráig vásárolhatnak. A kereskedők - a tervek szerint - hajnali 3 órától szállíthatnak ki a piac területéről a megvásárolt zöldséget és gyümölcsöt. A piacon a lakosság is vásárolhat, mégpedig reggel 6 és 8 óra között.

A piac megnyitását követően egy hónapon belül értékeli a tapasztalatokat, s így ha szükséges módosíthatják a nyitvatartási időt. A végleges nyitvatartási rendet csak később alakítják ki. A termelők véleménye szerint kedvezőbb lenne, ha a virágpiachoz hasonlóan rövidebb időt kellene a piacon tölteniük. Ezért azt az álláspontot képviselik, hogy éjszaka két órakor történő nyitással is meg lehetne oldani az üzemeltetést, mivel a kereskedők többsége a tapasztalatok szerint csak hajnali 5 óra körül érkezik vásárolni, hogy a reggeli boltnyitásra friss áruja legyen. (1991, MTI)“

Pontosításként hozzátesszük, hogy a nagybani piac végül 1991. július 28-án, vasárnapi napon nyitotta meg kapuit.

Az eltelt három évtized alatt óriási fejlődés, változás következett be a nagybani piac működésében, a piaci résztvevők összetételében, infrastruktúrájában. A BNP Zrt. mindenkor alkalmazkodott az éppen aktuális trendekhez, igényekhez, kormányzati, jogszabályi kötelezettségekhez stb. Ezáltal formálódott a jelenlegi működési rendszer.

Ezzel a korabeli írással nyitjuk meg az idén 30. születésnapjára készülő nagybani emléksorozatot. Későbbi lapszámainkban majd ennek

jegyében szeretnénk a nyitás óta piacon működő kereskedőket, termelőket megszólaltatni, és egyéb más módon is feleleveníteni a múltat. Egyúttal jövőképet is kívánunk festeni az elkövetkező évek terveinek, fejlesztéseinek előrevetítésével.

## HORECA

A kormányzat járványintézkedéseinek fokozatos visszavonása remélhetően hamarosan a nagybani piac áruforgalmára is jótékony hatással lesz, konkrétan a HORECA szektor (hotel-étterem-catering beszállítás) igényeinek „visszaszerzésével”. Az éttermi nyitás felszabadító érzetén túl, beszállítóinknak és termelőinknek nagy szükségük van a keresleti igényként újból jelentkező lehetőségekre.

### Elköszönünk

Megrendítő hírt kapott a piacosok közössége. Váratlanul elhunyt Bognár Jánosné, akit mindenki **BOGI ZSUZSI**-ként ismert. A szakmai tudás, az igényes, minőségi áru termesztése és a korrekt kereskedelmi gyakorlat hármasa tette őt a dinnyetermesztés „nagyasszonyává”, ahogyan egy újságíró nevezte a vele készült riportban. Elsőként alkalmazott marketing eszközöket, feliratos konténerekben árusítva a logo-címkéssel ellátott dinnyét. Bogi Zsuzsi „márkanév” volt a piacon. Mind a termelők, mind a vásárló kereskedők körében népszerű, megbecsült, szeretett asszony volt. Nélküle sokáig üres lesz a dinnyeszektor. Emlékét megőrizve veszünk búcsút az ikonikus piacostól.

## Termelői tervek

Nincsenek könnyű helyzetben a termelők, hiszen a primőrfélék telepítéskor nem volt kiszámítható a kínálati mennyiség és a kitermelési időpont időzítése. A legtöbben bíztak a tavaszi, kora nyári éttermi nyitásban és a korábbi évek gyakorlata szerint tervezték.

A hónap elején induló primőrösök egyelőre a kereslettől elmaradó felhozattal az import-

# PIACI HÍREK

árakhoz képest magasabb árakat diktálhatnak. Az igényes vásárlók megfizetik a drágább terméket. A szerényebb igényűek számára az importáru is megteszi. A primőrparadicsom szemléletes példa. A hazai ára 640 - 900 Ft/kg, az importot pedig 550 - 600 Ft-ért kínálják.

A közelmúltban debütált hazai friss zöldek között van a cukkíni, az újburgonya, a padlizsán és a spárga is (bár ez utóbbi nem primőráru). Ezzel párhuzamosan - a spanyol kígyóuborka után - kifut az olasz retek, a csomós sárgarépa, és az újhagyma, valamint a primőr karalábé is.

Most a szántóföldi áru beszűkült kínálata igényli a kiegészítést. A téli-tavaszi hónapokban, a hazai hiányában karfiolt és brokkolit importálunk, de mellettük egyre nagyobb igény van a külföldről származó káposztafélére, burgonyára, hagymára, gyökérfélére.

## Ügyfélnyilvántartásunk

2021. január 1-től megváltozott az őstermelők és őstermelői gazdaságok nyilvántartása. Korábban az őstermelői igazolványszám alapján a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara rendszerében lehetett a termelői tevékenység érvényességét és a termelő által előállított árufélékre vonatkozó információkat megtekinteni.

Az idei év elejétől kezdve a mezőgazdasági őstermelők és családi gazdaságok adatait a NÉBIH azaz az élelmiszerbiztonsági hivatal a FELIR-ben (felügyeleti információs rendszer) tartja nyilván, amely rendszer törvényileg közhitelesnek minősül.

Az adatok automatikus „átforgatás” révén kerültek a 2021. január 1-től érvényben lévő nyilvántartási rendszerbe, előfordulhat eltérés, adathiány. A NÉBIH azt kéri, ha az őstermelők hiányosságot tapasztalnak, forduljanak az [ostermelo@nebih.gov.hu](mailto:ostermelo@nebih.gov.hu) levelezési címen a Mezőgazdasági Genetikai Erőforrások Igazgatóságához.

A fenti rendszert követve a BNP Zrt. őstermelői nyilvántartását is át kellett alakítani. Ez a magyarázata annak, hogy március

utolsó hetében termelőink közül jónéhányat telefonon megkerestünk és a születési adataik után érdeklődtünk. A NÉBIH [portal.nebih.gov.hu/ostermelo-kereso](http://portal.nebih.gov.hu/ostermelo-kereso) oldalán ugyanis a név, születési adatok, vagy FELIR azonosító, esetleg tevékenység azonosító alapján megkereshető a termelő és a tevékenységi körbe bejelentett termékfélékről is lehet informálódni. A termelői kártyaigényléshez ezentúl mi is a FELIR azonosító számot kérjük megadni.

A törvény szerint a mezőgazdasági őstermelő kizárólag olyan terméket értékesíthet, amit az őstermelői nyilvántartásba bejelentett. Az értékesítés helyszínén a „**saját őstermelői tevékenységből származó termék**” feliratot, továbbá a **FELIR számot**, és a **NÉBIH tevékenységi azonosítót** is fel kell tüntetni!

## Medvehagyma árusítás

Az utóbbi néhány évben vált tavaszi slágertermékké a medvehagyma, ami salátafélének tűnik. Erről azonban szó sincs. Az általunk ismert és fogyasztott saláta tulajdonképpen a medvehagyma korai, zsenge levele. Nem is nemesített, még csak nem is termesztett növény, hanem a nedves, árnyas erdők aljnövényzete. Nevét is lelőhelyével kapcsolatban kapta, mivelhogy a barnamedvék kedvelt csemegéje.

A friss leveleket tavasszal, a virágzást megelőzően gyűjtik, de hagymáját is fogyasztják. Ízletes salátakiegészítő, önálló ételekhez és gyógyászati készítmények előállításához is alkalmas. Amit fontos még tudni a medvehagyma leveleiről, hogy könnyen összetéveszthető a hasonló körülmények között élő, májusi gyöngyvirág levelével. Az ezzel való tévesztés súlyos következménnyel járhat, mivel az utóbbi emberi fogyasztásra alkalmatlan! Gyűjtésénél, de vásárlásakor is fontos meggyőződni a legjellemzőbb különbségről, a medvehagyma levelének erősen fokhagyma illatáról!

Árusításával egyre többen foglalkoznak a nagybani piacon, aminek szigorú feltételei vannak. Az árusoknak be kell szerezni az igazoló dokumentumot, mely szerint a medvehagyma gyűjtése legálisan történt.