Korreferátumok

A KÜLKERESKEDELEM IGÉNYEI A GYÜMÖLCSFAJTÁKKAL SZEMBEN

CZANIK SÁNDOR

Hungarofruct, Budapest

A gyümölcstermesztés célja a szükségletek kielégítése, ezért a terméknek meg kell felelnie a választott célnak vagy céloknak. Adott esetben más árut igényel a külföldi, mint a belföldi piac, sőt országonként az ország földrajzi és gazdasági helyzetétől függően más és más lehet az igény. Mivel feldolgozóipari célokra is exportálunk, számolnunk kell azzal, hogy a külföldi ipar fajtaigénye is eltérhet a hazaitól.

A külkereskedelem lehetőségeit az határolja be, hogyan tudunk adottságaink kihasználásával a nemzetközi munkamegosztásban gazdaságosan értékesíthető termékek szállításával részt venni. Tudomásul kell venni, hogy az értékesítési feltételek országonként, évjáratonként változóak és azt is, hogy a jelenlegi európai termelési szint mellett a kínálatnak kell jobban alkalmazkodnia a kereslet feltételeihez, mint fordítva. A kínálatnak meg kell felelnie a nemzetközi szabvány előírásoknak, a kereskedelem technikai-technológiai feltételeinek és a konkurrencia szabta követelményeknek.

Néhány kereskedelmi tapasztalat, amelyet helyes a gyümölcstermelőknek figyelemmel kísérni:

— Nem a fogyasztóközönség határozza meg azt, hogy mit forgalmazzon a kis- és nagykereskedelem, hanem éppen fordítva, a kereskedelem határozza azt meg, hogy a fogyasztó mit vásároljon. Márpedig a kereskedelem csak olyan tulajdonságú árut vásárol, amelynél minimálisak a forgalmazás veszteségei és a forgalmazás minél nagyobb mértékben bonyolítható nagyüzemi módszerekkel.

— A vevő a szemével vásárol, elsősorban nem az áru belső értékeit vizsgálja, hanem küllemét, csomagolását, s csak ha az utóbbiaknak megfelel az áru, veszi figyelembe ízét és egyéb belső tulajdonságait. Ebből következik, hogy színes, tetszetős küllemű, tehát mindenféle hibáktól maximális mértékben mentes árut keres a vevő és egy ilyen áruért szívesen fizet magasabb árat, mint kevesebbet a gyengébb minőségűért. A tartósítóipar is csak szép küllemű áruból tud értékes terméket gyártani.

— Az ideális érettségi fok, a konzisztencia is az előbbi követelmények köréhez tartoznak. A vevők is olyan érettségi fokú árut kívánnak vásárolni, amelyet nem azonnal kell elfogyasztani, amelyet veszteség nélkül lehet haza-

vinni. Néhány gyümölcsnél, mint például az almánál viszont olyan kemény konzisztenciájú árut vesz a vevő, mely lédús, ropogós, vagy jobban mondva a harapásnál „harsog". A tartósítóipar is jó konzisztenciájú árut keres.

— A gyümölcsök ideális méretigénye sok minden függvénye. Általános tendencia a közép-, vagy a nagyobb méretű gyümölcsök előtérbe helyezése. Mindenütt, ahol az árukínálat bőségesebb, a darabosabb áru ára magasabb, mint a kisebb méretűé. Sokszor nagyon jelentős lehet ez az árkülönbség, adott esetben túlkínálat idején az apróbb méretű gyümölcs úgyszólván eladhatatlan, vagy hatósági eszközökkel megakadályozzák az ilyen gyümölcsök behozatalát. A túl nagy gyümölcsöket sem helyezi előtérbe a fogyasztási piac. Az elmondottak aranyszabályok, amelyek sokszor gyümölcsfajonként, országonként, sőt országon belül is országrészenként változnak. Számtalan középeurópai piacon úgyszólván eladhatatlan pl. egy 60 mm-es alma, de egynéhány országban, mint pl. Finnországban és Angliában stb. viszont kedvelik a fogyasztók. A feldolgozóiparok a rendeltetéstől függően szabják meg igényeiket méret tekintetében.

— A gyümölcs alakja is befolyásolhatja kelendőségét pl. a Golden vagy a Starking alakja kedveltebb, mint egy gömbölyű almáé. Sokszor a gépesedett ipari feldolgozási technológia is határt szab a formának.

— Nem mentes a piaci igény a szokásoktól vagy divattól sem. Divattá vált néhány országban a zöld Granny Smith alma és egy szép napon ez a divat elmúlhat. Persze a divatot a kereslet és a kínálat is befolyásolja. A fehér almatípusok kiszorultak a nagyüzemi termelésből, kínálatuk megszűnt vagy lecsökkent és ez pl. a jó ízű, de nagyüzemi termelésre kevésbé alkalmas piros Bosc alma újjászületését, árának felértékelését eredményezte. Bizonyára a nektarin is csak addig lesz drágább, míg nem következik belpiaci telítődés. A kajszibarack fogyasztása sem minden országban vagy országrészben szokásos. Az észak-európai skandináv országok nem fogyasztják. Vannak országok, amelyek inkább az édesebb ízű gyümölcsfogyasztókhoz tartoznak, mások a savasabb ízűt helyezik előtérbe. Talán az éghajlatnak is van abban szerepe, hogy pl. minél délebbre megyünk, annál inkább a Starking típusú alma a keresett.

— Az adott gyümölcstermesztő ország földrajzi helyzete is megszabhatja a fajtakérdést. Pl. őszibarackkal Magyarország akkor lép be a szállítók sorába, amikor a déli nagy konkurrensek már régen a mutatós, jó konzisztenciájú darabos, sárga húsú őszibaracknál tartanak. Ekkor tehát egy Mayflower vagy Ford már nem versenyképes azokon a piacokon, ahol a nálánál jobb minőségű őszibarackfajták uralják a piacot. Általában a korai érésű és többnyire kisebb értékű fajták nem versenyképesek a bő árukínálatú piacokon.

— Egységes árutételeket meghatározott időpontokra szállítani csak nagy teljesítményű feldolgozógépek, hűtőházak igénybevételével lehetséges. Ehhez olyan gyümölcsfajtákra van szükség, melyek a feldolgozást, tárolást kibírják, ezzel együtt nagy távolságra is szállíthatók.

Most fajonként vizsgáljuk meg, melyek a fajták iránti követelmények és ezeket mennyiben tudjuk követni:

Alma

A téli alma, fajtakérdésével együtt nagy és szerteágazó gondunk. Magyarország a világ össz-almatermésének 5%-át termeli meg és a világ össz-exportjából 15%-kal részesedik. A közel 1 millió tonnás magyar almatermésből 45—50% kerül exportra.

A Hungarofruct Vállalat frissáru mennyiségi forgalmának 2/3—3/4 részét alma teszi ki. A magyar alma export jövője nagy felelősséget ró egyaránt a termelőkre és az exportőrre. A hazai növekvő minőségi igények kielégítésén túl, törekedni kell az export áru jelentős minőségi javítására és a fajtaösszetétel sürgős megváltoztatására.

A közelmúltban a helvéciai alma fajta-értekezleten hangzott el, hogy ha 10 évig nem telepítünk Jonathant, a meglevő ültetvények terméséből is ki tudjuk elégíteni a fajta iránti külföldi igényeket.

A Jonathant normál hűtőben legfeljebb februárig lehet exportra alkalmas minőségben tárolni, márpedig minden vevőnek tárolhatóbb étkezési almára van szüksége, még abban az esetben is, ha ősszel kerül exportra. Az almaexport háromnegyede, mintegy 400 ezer tonna szocialista piacokra kerül ebből a mennyiségből, ezen belül 40—60 ezer tonna az év első negyedében.

A Jonathan korábbi keresettségét is kellemes ízének, szép fedőszínének, jó konzisztenciájának köszönhette és a fogyasztók ezért kedvelik ma is. A nyugat-európai piacokat a Golden Delicious uralja, ahol a választékot a Jonathan jól bővíti. Színes, darabos — 65, de inkább 70 mm feletti — almára jelenleg is van igény, értékesítési lehetőség. Gond, hogy a Jonathan a gépi feldolgozást vékony héja, rossz konzisztenciája és gyors lepuhulása miatt általában csak decemberig viseli el.

Az eddigiek alapján, külkereskedelmi szempontból a Starking jól megfelel, tengerentúlra — Dél-Amerikába, arab országokba — eredményesen exportáljuk, viszont a Starking telepítések nem növekednek a külkereskedelem igényeinek megfelelő mértékben, termesztési problémák miatt. Starkinghoz hasonló tulajdonságokkal a Delicious fajtakör sok változata és hibridje rendelkezik, ezekből számos van az országban. Kezdeti termesztői sikerekről beszélhetünk, ezért úgy véljük, nem lesz akadálya a további telepítéseknek.

A Golden Delicious és változatai nagymértékű hazai telepítésére fajtaválasztás, illetve fajtaváltás szempontjából nem gondolhatunk, mert a konkurrens termelők, elsősorban Franciaország, túltermelik. Óvatosan mérsékelt ütemben lehet telepíteni elsősorban porzófajtaként.

A fehér őszi fajták — London Pepin, Batul, Parmen és hasonlók — export szempontból nem perspektivikusak.

Körte

Ez idő szerint 7000 tonna nagyságrendű exportunk jelentős része demokratikus piacokra irányul, tőkés exportunk fokozásának gátja méret- és fajtakérdéseken alapszik. A konkurrens körtetermelő országok (Olaszország, Spanyolország, Franciaország, Hollandia) ősztől késő tavaszig szállítanak Vilmos, Clapp, Bosc, Nemes krasszán, Conference, Abata Fetel, Dr. Guyot fajtákat, a fajta tárolhatóságától függő időpontban — ezzel szemben a hazai termésű körtét legkésőbb karácsonyig értékesítenünk kell. A felsorolt külföldi fajtákból a nálunk termesztésre alkalmasakat fokozottabb mértékben és ütemben javasoljuk telepíteni. Megfelelő fajtaválasztékkal és minőséggel úgy véljük, az eddigi mennyiség két-háromszorosára lehetne az exportot emelni.

Sárgabarack

Jellegzetes magyar exportcikk volt, mintegy 10 000 tonnás nagyságrendben, jelenleg ennek 50%-át exportáljuk. A felvevő piacok igénye 40 mm feletti, egyöntetű színű, érettségi fokú áru. A nagy európai sárgabaracktermelők fajtái a francia Roussillon, a spanyol Bulida és Canino és a görög Bebeco, amellett, hogy az említett minőségi feltételeknek megfelelnek, kellően bírják a gépi feldolgozást is, valamint a szállítást.

A Magyar kajszi nem egyöntetűen érik, térképesen színeződik, nem tűri a gépi feldolgozást, a rózsa fajták túl apró gyümölcsöt teremnek, az óriás fajtáink pedig nem tűrik a szállítást, lepuhulva, romlással érkeznek a felvevő piacokra. Az újabb nemesítésű jó hazai fajták mennyiségben nem állanak az export rendelkezésére a külföldiek honosítása pedig vontatott. Az export mennyiség régi szintjének elérése érdekében a fajtakérdésben sürgősen tovább, előre kellene lépni.

Szilva

Jelentős exportcikkünk, mintegy 10 000 tonnás mennyiségben. Export fajtánk a Besztercei, íze, tárolhatósága megfelel az export igényeknek, méret szempontjából azonban, apró gyümölcse miatt, fajtaváltásra kell törekedni. Nagyméretű, legalább 28, de inkább 30 mm feletti magvaváló fajtákra tartana igényt az export, a Stanley és a Tuleu gras, vagy hasonló fajták szaporítóanyagellátása megoldásra vár. Úgy véljük, hogy a fajtaváltással a mintegy 10 000 tonnás szilva export szinten tartható lesz.

Őszibarack

Exportvolumenünk, mintegy 8—10 000 tonna és ez zömmel demokratikus piacokra irányul. Tőkés felvevőpiacokon a francia, olasz, görög és spanyol

áru minőségével, szállítási időpontjával, fajtaválasztékával és alacsony értékesítési árával nem tudjuk a versenyt felvenni, miután exportunk túlnyomórészt Sunbeam és Ford fajtákból áll. A korai sárgahúsú fajták versenyképesebbek lennének, de a magas belföldi termelési költségük korlátja az exportnak.

Cseresznye

1000 tonnás exportvolumenünk többszöröse volna eladható, szinte minden európai ország ropogós, 20 mm feletti, kocsánnyal szedett, egyöntetű színben csomagolt, lehetőleg sötétpiros-feketés színű árut szívesen vásárolna. A Burlat, Napoleon, Duroni Nero és hasonló értékű fajták felelnek meg az export igényeknek.

Meggy

A 3000 tonna körüli exportunk elsősorban tőkés ipari vevők felé irányul és fajta szempontjából elsősorban Pándy, részben pipacsmeggyből áll. Pándy fajtából a jelenleg exportált mennyiség sokszorosát el lehetne adni, miután az ipari befőtt meggy ideális alapanyaga. A Pándy meggy gyenge termőképessége gátja a telepítési kedvnek, a biztonságosabban termő új fajtáink viszont gyengébb konzisztenciájuk és méretük miatt alacsonyabb áron, de értékesíthetők. Az új fajtákból folyamatosan kísérleti szállításokat eszközlünk. A pipacsmeggy speciális cukrászipari félkésztermék gyártására kerül exportra 600—1000 tonnás nagyságrendben.

Szamóca

700—800 tonnás mennyiség jelenlegi évi exportunk, elsősorban demokratikus relációkba. Az export növekedésének akadálya, illetve a visszaesés oka a magas belföldi ár, a technológiai háttér hiánya és a termesztés visszaesése. A termesztésbe bevezetett új fajták a Gorella, Pocahontas kielégítik az export igényeket.

Köszméte

Tőkés feldolgozóipar részére exportáljuk, mintegy 1600—1800 tonnás mennyiségben, 10—18 mm-es mérethatárok között, belga és NSZK ipar részére. A termesztett zöld óriás fajta kielégíti az export igényt.

Pirosribiszke

Tőkés feldolgozóipar részére szállítjuk. A Jonkheer, Red Lake, Fertődi, Csabai bőtermő megfelelnek az export igényeknek.

Feketeribiszke

Tőkés feldolgozóipari exportcikk, különös fajtaigény az export szempontjából nincs, fontos azonban, hogy az export áru egyöntetűen fekete bogyójú legyen, a fürtök végén zöld, éretlen bogyók nem lehetnek. A fajtának, véleményünk szerint — termesztői szempontból van jelentősége.

Málna

Friss gurulós málnaexportunk teljesen visszaesett, a hordós áru exportja viszont erősen felfejlődött. A friss exportnak változatlanul szüksége lenne gurulós málnára.

Befejezésül, hangsúlyozni szeretném annak fontosságát, hogy legyen a fajtakutatás, új fajták termesztésbe vonása és kísérleti export szállítása a termelőnek és kereskedőnek egyaránt mindennapos tevékenysége, kötelessége. Hasznosítsuk a kutatók, fajtanemesítők munkájának eredményeit, hogy a változó követelményeknek meg tudjunk felelni. A Hungarofruct eddig is tevékenyen részt vállalt a fajtabehozatalban, exportra alkalmas fajták telepítésének támogatásában és ezt a jövőben is folytatni kívánjuk.