

Kevés a jó minőségű málna

Nyírábrány (HBN) – Fenyvesi Lászlóné már négy éve foglalkozik felvásárlással. Amint azt érdeklődésünkre elmondta, június 24-én kezdték meg a málna felvásárlását. Napról napra nagyobb mennyiségű gyümölcsöt visznek a telephelyre a termelők. Az első felvásárlástól kezdve osztályozzák az átvett termést. Jelenleg kevés az igazán kiváló minőségű gyümölcs. Az első osztályú, úgynevezett gurulós, szép szemű, nem túlérett málnáért 220 forintot fizetnek, míg a másodosztályúért mindössze 180 forintot. Fenyvesiné felvásárlóként is úgy érzi, hogy ezzel az összeggel nincs megfizetve az a munka, amit a málnaültetvényekre kell fordítani. Szám szerint nem sokan, de évek óta visszatérő termelői vannak, akik nagy területen foglalkoznak a málnatermeléssel. Egy idényben több mázsa gyümölcsöt is leadnak, amelyért azonnal és készpénzzel fizet. Az árak naponta változhatnak, sőt tavaly volt rá példa, hogy egy délután háromféle áron vásároltak fel. Östermelői igazolvány nélkül nem veheti át a málnát, de ezt tudják a gazdálkodók, így mindenki rendelkezik a megfelelő irattal.

– A Karácsony Kft. négy telephelyen (Fülöp, Nyíracsaád,

Nyírábrány és Nyírlugos) közvetlenül a termelőktől is vásárolja a málnát, de jogi személyektől is – tájékoztatta a Tájékpé olvasóit Karácsony Zoltán, a kft. tulajdonosa. – Az idény elején minőségileg rosszabb a gyümölcs, ezért fizettünk (fizettek a felvásárlók) kevesebb összeget, mint jelenleg. Hétfőtől az első osztályú málnáért 220 forintot, a másodosztályúért 180 forintot adunk telephelyeinken. Sajnos a sok eső miatt kevés a

jó minőségű áru. Hűtőházunkban minden beérkezett gyümölcsöt lefagyasztunk. Az úgynevezett soros ládába maximum másfél kilót, a rekeszesbe ettől többet is tehetnek a termelők. Az utóbbit (sajnos) léárúként értékesítjük. Elsősorban nyugati piacra exportáljuk mirelit termékeinket. A kérdésre, hogy lesz-e változás a málna felvásárlási árában, Karácsony Zoltán azt válaszolta, hogy előre nem lehet tudni.



A felvásárló Fenyvesi Lászlóné szerint sincs megfizetve a termelők munkája
Fotó: Kiss Margit