NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2018. február

TARTALOM

2018. február

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

GINOP önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendje – Módosult
GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-2.1-2016 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-2.3-2016 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP támogatási kérelmek benyújtásához hozzájárulás – Megjelent
Pénzügyi elszámolásról szóló tájékoztató – Megjelent
A méhészeti járművekre igénybe vehető mezőgazdasági csekély összegű támogatás – Megjelent
Sovány tejpor felvásárlására vonatkozó pályázati eljárás – Megnyitás
Kis- és középvállalkozások fejlesztéseinek támogatása – H2020 program

SZABÁLYOZÁS

Édesítőszerek felhasználásának korlátozása
A sovány tejpor rögzített árú felvásárlására alkalmazandó mennyiségi korlátozás – Módosítás
A tej és a tejtermékek minőségi jellemzőire és összetételére vonatkozó követelmények – Módosítás
A tej és a tejtermékek elemzési és minőségértékelési módszerei – Módosítás
A szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához igényelhető támogatás – Megjelent
Élelmiszer-higiénia – a liszteriózis megelőzése

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Visszavont szabványok
Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése
Új európai szabványkiadványok

PIACI KITEKINTÉS

Fagyasztott termékek térhódítása
A fagyasztott pizza igazi választóvonal az egészségtudatosságban
Értékben bővülő élelmiszerkategóriák – TOP 10

MARKETING

Vásárlók kényeztetése modern eszközökkel

TARTALOM

2018. február

KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ

Értékes beltartalmi összetevők megőrzése – a csodálatos hűtőipar
MIRELITE – a megoldás a helytől és időtől független minőségi, egészséges élelmiszer-ellátásra
Csomagolás-innováció a hűtőiparban
Modernizációs lehetőségek a hűtőipar számára
Jelöléstechnika napjaink termékazonosításában
A versenyképesség növelése megújuló energiák hatékony felhasználásával

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA

Fitonutriensek
Flavonoidok
Antocianidinek
Karotinoidok

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ

Sikeresen zárult a NÉNYP kétéves programja
FOOD 2030 – A kutatás és fejlesztés jelentősége az élelmiszerellátó rendszerben
Műanyag csomagolások – teljes újrahasznosítás 2030-ig
3-MCPD és zsírsav-észtereinek kockázati értékelése

FELHÍVÁS

Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló kérelmek
Nyilvános konzultáció a beporzókkal kapcsolatos uniós kezdeményezésről
Nyilvános konzultáció az uniós alapokról
Üzbég élelmiszeripari fejlesztési program
Átfogó, nemzetközi és trendteremtő – Anuga FoodTec 2018

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató

Horváth Vivien
élelmiszeripari ügyintéző

Vadász Sándor
tanácsos

Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő

Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő

Varga László
élelmiszeripari szakértő

Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens

Köbli Brigitta
élelmiszeripari szakértő

Banos Tamás
élelmiszeripari szakértő

Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele februári számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a hűtőiparral kapcsolatos piaci környezet és a legújabb kutatási eredmények bemutatására. Pályázati híreink között számos pályázat változására és megjelenésére hívjuk fel figyelmüket. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között az édesítőszerek felhasználásának korlátozása és a tejágazatot érintő változások mellett a Listeria okozta megbetegedések jelentőségéről és azok megelőzéséről is olvashatnak. Hírlevelünk szabványfigyelő részében számos nemrég megjelent és visszavont, illetve helyesbített élelmiszeripari szabványt ismertetünk. Piaci kitekintésünkben a fagyasztott termékek piacán kívül a tíz értékben legdinamikusabb növekvő élemiszer-kategória is betekintést nyújtunk. Marketing fejezetünkben a fogyasztói bizalom építéséhez és megtartásához olvashatnak hasznos tippeket. A kutatás–fejlesztés–innovációs bejegyzések között megismerhetik a fagyasztás beltartalmi összetevőkre gyakorolt hatását és a hazai gyorsfagyasztás történelmét. Továbbá a MIRELITE termékek hosszú évtizedekre visszanyúló sikertörténetét, valamint néhány – a hűtőiparban sikeresen alkalmazható – modernizációs lehetőséget. Mindemellett az Ugrinpack segítségével áttekintjük a nagy mennyiségű, gyors és pontos adatfelhasználás elektronikus megoldásait, és a Stiebel Eltron Kft. tolmácsolásában a megújuló energiaforrások élelmiszeripari felhasználási lehetőségeit. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetsége szakértőinek segítségével a fitonutrienseket vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztató bejegyzéseink között a Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform záró konferenciájáról, valamint az Európai Bizottság formálódó újrahasznosítási stratégiájáról számolunk be röviden. Végezetül – számos élelmiszeripari vonatkozású nyilvános konzultációs lehetőség mellett – egy üzbegisztáni fejlesztési programban való részvételi lehetőséget és az idén megrendezésre kerülő Anuga FoodTechet ajánljuk figyelmükbe.

Az Élelmiszeripari Igazgatóság minden kollégájával egyetemben bízunk abban, hogy hasznos és érdekes információkkal tudjuk segíteni mindennapi munkájukat!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

PÁLYÁZATI HÍREK

GINOP önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendje – Módosult

Az Európai Uniós forrásból finanszírozott **önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendjének** dokumentációjában számos módosítás történt.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult

A Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Élelmiszeripari komplex beruházások támogatása kombinált hiteltermékkel"** című (GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú) felhívás 6. számú „A támogatási kérelem elkészítése során csatolandó mellékletek listája" megnevezésű része módosult.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

MAHOP-2.1-2016 kódszámú felhívás – Módosult

A Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Az akvakultúra terén történő innováció ösztönzése"** című (MAHOP-2.1-2016 kódszámú) felhíváshoz kapcsolódó 3. számú „Értelmező rendelkezések listája" megnevezésű melléklet szövegében – az elvárások pontosítása érdekében – technikai módosítás történt.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

MAHOP-2.3-2016 kódszámú felhívás – Módosult

A Széchenyi 2020 keretében megjelent **„A fenntartható akvakultúrával foglalkozó új gazdálkodók ösztönzése"** című (MAHOP-2.3-2016 kódszámú) felhíváshoz kapcsolódó 3. számú „Értelmező rendelkezések listája" megnevezésű melléklet szövegében – az elvárások pontosítása érdekében – technikai módosítás történt.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

MAHOP támogatási kérelmek benyújtásához hozzájárulás – Megjelent

Megjelent a Kormány 1026/2018. (II. 6.) Korm. határozata a Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zártkörűen Működő Részvénytársasággal összefüggésben a MAHOP-2.2-2016, a MAHOP-2.4-2016 és a MAHOP-2.5-2017 azonosító jelű gazdaságfejlesztést célzó projekt megvalósítására irányuló felhívásra támogatási kérelmek benyújtásához hozzájárulásról.
A határozat a Magyar Közlönyben olvasható.

Pénzügyi elszámolásról szóló tájékoztató – Megjelent

Megjelent a **„Pénzügyi elszámolásról szóló tájékoztató"** a Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program (GINOP) Európai Regionális Fejlesztési Alap által támogatott kiemelt projektek pénzügyi lebonyolításához.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

A méhészeti járművekre igénybe vehető mezőgazdasági csekély összegű támogatás – Megjelent

Megjelent a Magyar Államkincstár 3/2018. (I. 26.) számú közleménye **a méhészeti járművekre 2018. évben igénybe vehető mezőgazdasági csekély összegű támogatásról.** A méhészeti járművekre igénybe vehető mezőgazdasági csekély összegű (de minimis) támogatásról szóló 4/2014. (I. 27.) VM rendelet alapján vissza nem térítendő mezőgazdasági támogatást igényelhet az üzemben tartásához kapcsolódóan megfizetett és igazolt költségekre, továbbá a 2017. évben megvásárolt OBU (*Onboard Unit*) fedélzeti rendszer megvásárlásához kapcsolódó költségekre az a méhész, akinek üzemeltetésében méhészeti eszközhordozó jármű illetve vándor méhesház van.
További részleteket a Magyar Államkincstár oldalán olvashatnak.

Sovány tejpor felvásárlására vonatkozó pályázati eljárás – Megnyitás

Megjelent a Bizottság 2018/154/EU végrehajtási rendelete a sovány tejpor felvásárlására vonatkozó pályázati eljárás 2018. március 1-jétől szeptember 30-ig tartó intervenciós időszak tekintetében megnyitásáról.
A sovány tejpor intervenciós felvásárlására pályázati eljárás nyílik a 2018. március 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszakban az 2016/1240/EU végrehajtási rendelet és a 2018/154/EU rendeletben meghatározott feltételek szerint.
A rendelet a kihirdetést (2018. január 30.) követő harmadik napon lép hatályba.
A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Kis- és középvállalkozások fejlesztéseinek támogatása – H2020 program

A „kis- és középvállalkozások (kkv) fejlesztéseinek támogatása a Horizon 2020 program keretében" meghirdetett pályázati felhívás során az európai vagy globális piaci jelenlét érdekében új piacokat kialakító vagy a meglevő piacokat átrendező, áttörést jelentő koncepciók kidolgozására törekvő kis- és középvállalkozások támogatására kerül sor. A Horizon 2020 program kkv-eszköz pályázata esetében a támogatások elnyeréséért folytatott verseny rendkívül erős. Azonban a kiválasztott cégek nem csak a támogatást nyerik el, üzleti coaching szolgáltatásban is részesülnek innovációs ötletük nagyobb léptékűvé alakítása érdekében, továbbá mentoring szolgáltatást is igénybe vehetnek. Mindemellett segítséget kapnak a kkv-eszköz támogatás más ügyfeleivel, más méretű cégekkel, valamint potenciális társbefektetőkkel hálózat építéséhez. **A pályázatban sikeresen résztvevők kkv-eszköz ügyfélként publicitáshoz jutnak, és növelhetik a siker esélyeit az európai, illetve a nemzetközi piacokon.**
További részleteket a Pályázatok magyarul, illetve az Európai Bizottság oldalán olvashatnak.

Édesítőszerek felhasználásának korlátozása

Módosulnak az édesítőszerek használatának előírásai a különleges táplálkozási igényeket kielégítő pékárukban. A Bizottság 2018/97/EU rendelete értelmében a „különleges táplálkozási igényeket kielégítő finompékárukban" a továbbiakban számos édesítőszer (E 950 aceszulfám K, az E 951 aszpartám, az E952 ciklaminsav, valamint annak Na- és Ca-sói, az E 954 szacharin, valamint annak Na-, K- és Ca-sói, az E 955 szukralóz, az E 959 neoheszperidin DC, az E 961 neotám, az E 962 aszpartám-aceszulfámsó és az E 969 advantame) nem alkalmazható. Ennek értelmében a listázott édesítőszereket az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. részének a „Finompékáruk" élelmiszer-kategóriájából (07.2) törlik.
A rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában kihirdetést (2018. január 23.) követő huszadik napon lép hatályba. A hivatkozott élelmiszer-adalékanyagokat tartalmazó, az e rendelet hatálybalépése előtt jogszerűen forgalomba hozott finompékáruk a készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók.

A sovány tejpor rögzített árú felvásárlására alkalmazandó mennyiségi korlátozás – Módosítás

Megjelent a Tanács 2018/147/EU rendelete az 1370/2013/EU rendeletnek a sovány tejpor rögzített árú felvásárlására alkalmazandó mennyiségi korlátozás tekintetében módosításáról.
Az unióban a sovány tejpor állami intervenciós készletei 2017 júliusának végéig a jelentések szerint elérték a 357 359 tonnát. A 2017. szeptember 30-án lezárt intervenciós időszak végéig további 22 710 tonnát ajánlottak fel rögzített áron felvásárlásra. A tej- és tejtermékágazatban például a vaj iránti erőteljes kereslet következtében soha nem látott mértékben elszakadt egymástól a zsír és a fehérje ára. Az unióban a tejszállítmányok mennyisége 2018-ban várhatóan növekedni fog, aminek következtében nőni fog a vaj- és soványtejpor-termelés. A nyers tejért a mezőgazdasági termelőknek fizetett árak 2018-ban várhatóan olyan szinten maradnak, amelynek következtében – a vaj és a sajt iránti jelenlegi erős kereslet miatt a tejfehérje által kialakított viszonylag alacsony árak ellenére – a tejtermelés jövedelmező marad. Ezek a piaci elemek olyan kivételes helyzetet teremtenek a 2018. évre, amelyet kifejezetten figyelembe kell venni a tejtermékekre vonatkozó állami intervenciós mechanizmus működését illetően. Az 1370/2013/EU tanácsi rendelet (1) 3. cikke mennyiségi korlátozásokat állapít meg az ugyanazon rendelet 2. cikke szerinti rögzített áron történő vaj- és soványtejpor-felvásárlásokra vonatkozóan. Az említett korlátozást meghaladó mennyiségek tekintetében a felvásárlást pályázati eljárás útján kell lefolytatni a maximális felvásárlási ár meghatározása céljából. Annak megakadályozása érdekében, hogy a sovány tejpor rögzített áron felvásárlására kerüljön sor olyan helyzetben, amikor ez nem lenne összhangban a biztonsági háló célkitűzéseivel, a sovány tejporra vonatkozó állami intervenciót pályázati eljárás keretében kell végrehajtani. Ennek érdekében a sovány tejpor rögzített áron felvásárlására vonatkozó mennyiségi korlátozást 2018-ra nullában kell megállapítani. Ennek megfelelően **az 1370/2013/EU rendelet 3. cikkének (1) bekezdése az alábbi albekezdéssel egészül ki: „Az első albekezdéstől eltérve 2018-ban a sovány tejpor rögzített áron történő felvásárlására vonatkozó mennyiségi korlátozás 0 tonna."**
A rendelet a kihirdetést (2018. január 31.) követő napon lép hatályba.
A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A tej és a tejtermékek minőségi jellemzőire és összetételére vonatkozó követelmények – Módosítás

Megjelent a Bizottság 2018/149/EU felhatalmazáson alapuló rendelete a 2016/1238/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletnek az állami intervencióra és a magántárolási támogatásra jogosult tej és tejtermékek minőségi jellemzői és összetételükre vonatkozó követelmények tekintetében módosításáról.

A 2016/1238/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet rögzíti az állami intervencióra és a magántárolási támogatásra jogosult tej és tejtermékek minőségi jellemzőit és az összetételükre vonatkozó követelményeket. Azonban a tej és tejtermékek elemzésére és minőségi értékelésének módszertanában végbement technikai fejlődésnek köszönhetően, továbbá a tejtermékek higiéniai előírásaira vonatkozó uniós szabályok összehangolása érdekében felül kell vizsgálni az állami intervenció és a magántárolási támogatás hatálya alá tartozó egyes tejtermékek minőségi jellemzőit és az összetételükre vonatkozó követelményeket. Ennek megfelelően a 2016/1238 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet IV. és V. mellékleteinek szövegezése a módosításban foglaltak alapján változik.

A rendelet a kihirdetést (2018. január 31.) követő hetedik napon lép hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A tej és a tejtermékek elemzési és minőségértékelési módszerei – Módosítás

Megjelent a Bizottság 2018/150/EU végrehajtási rendelete a 2016/1240/EU végrehajtási rendelet állami intervencióra és magántárolási támogatásra jogosult tej és tejtermékek elemzési és minőségértékelési módszerei tekintetében módosításáról.

A 2016/1238/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet és a 2016/1240/EU bizottsági végrehajtási rendelet rögzíti az állami intervencióra és a magántárolási támogatásra vonatkozó szabályokat. A 273/2008/EK bizottsági rendelet meghatározza azokat a módszereket, amelyeket annak értékelésekor kell alkalmazni, hogy a tej és a tejtermékek megfelelnek-e az állami intervenció és a magántárolási támogatás tekintetében – a vonatkozó rendeletekben megállapított – támogathatósági követelményeknek.

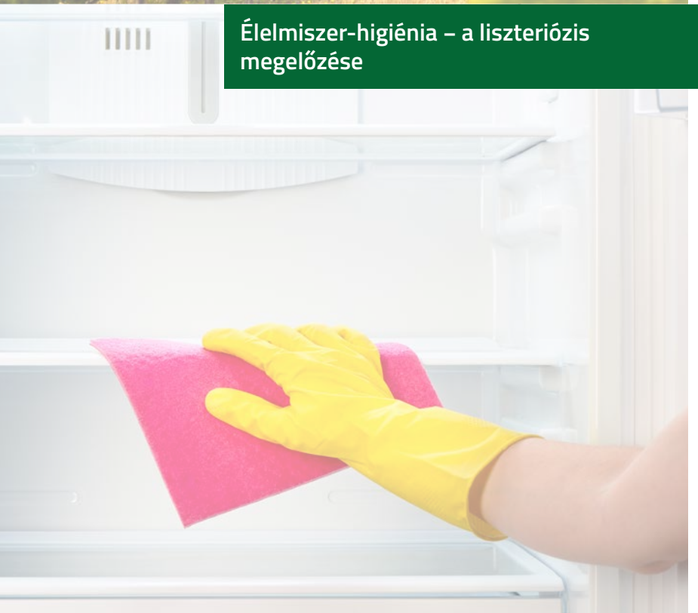
A tej és a tejtermékek elemzési és minőségértékelési módszerei terén végbement műszaki fejlődés fényében lényeges változtatásokra van szükség az ISO-szabványokra hivatkozások egyszerűsítése és korszerűsítése érdekében.

A rendelet a kihirdetést (2018. január 31.) követő hetedik napon lép hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

A szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához igényelhető támogatás – Megjelent

Megjelent a földművelésügyi miniszter 1/2018. (II. 1.) FM rendelete a szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához a 2017/2018 – 2019/2020 borpiaci években igényelhető támogatásról.
A rendelet értelmében az egyéni terveket a meghatározott tevékenységekre a 2017/2018 borpiaci évben 2018. február 15. és február 28. között, a 2018/2019 borpiaci évben 2018. november 2. és 30. között lehet benyújtani, postai úton a Kincstár Piaci és Nemzeti Támogatások Főosztálya részére. A fenti időszakokban benyújtott egyéni terveket 2018. május 18-ig, illetve 2019. március 14-ig bírálják el. Olyan területekre nem adható be egyéni terv, melyeken a műveletet a terv benyújtását megelőzően megkezdték.
A támogatás keretösszege 45 millió euró a meghirdetett három borpiaci évre (2017/2018, 2018/2019 és 2019/2020), a szőlőültetvény termesztéstechnológiai módszereinek javítására a jóváhagyható összeg legfeljebb 10 százaléka fordítható.
Felhívjuk gazdálkodóink figyelmét, hogy a 2015. augusztus 1. - 2015. december 31. időszakban jogtartalékból vásárolt (és engedéllyé váltott) telepítési jogok („átváltott telepítési engedély") 2018. július 31-ig használhatóak fel, így azok időben felhasználására fokozottan ügyeljenek!
Azon borszőlő termelők, akik a hegybírónál kérelmezett 9/2017. (III. 6.) FM rendelet 4. és 5. § szerinti „új telepítési engedéllyel" rendelkeznek (melyek három évig használhatóak fel), a Vidékfejlesztési Program VP2-4.1.3.6-17 sz. pályázati felhívás keretein belül igényelhetnek támogatást.
A rendelet a Magyar Közlönyben olvasható.



Élelmiszer-higiénia – a liszteriózis megelőzése

A *Listeria Monocytogenes* okozta megbetegedések száma két érzékeny fogyasztói csoportnál – a 75 éven felüli idősek és a 25-44 éves nők – növekedést mutat az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (*European Food Safety Authority*, EFSA) 2008 és 2015 közötti adatok alapján végzett elemzése szerint. A Listeria baktériummal szennyezett élelmiszer fogyasztása egészséges emberekben sokszor semmilyen tünetet nem vált ki, azonban legyengült vagy érzékeny szervezetben – csecsemők, várandós nők, idős személyek, valamint gyenge immunrendszerű emberek – nagyobb veszélye van súlyos tünetekkel járó betegség, akár agyvelőgyulladás kialakulásának is.
A liszteriózis fő forrásai készételek (pl. füstölt és pácolt hal, hőkezelt hús, kemény, félkemény sajtok, kész saláták). A szakértők megállapították, hogy a liszteriózisos esetek harmadát a háztartási hűtőszekrényekben tárolt élelmiszerek Listeria Monocytogenes tartalma okozza. Ez a megállapítás tovább erősíti **a jó higiéniai gyakorlatok betartásának fontosságát, beleértve a javasolt tárolási hőmérséklet és idő figyelmes betartását.** Nemzetközi szervezetek, köztük az Egészségügyi Világszervezet (*World Health Organization*, WHO) javaslata alapján az élelmiszereket 5 °C alatt kellene tárolni.
Mindezek mellett természetesen nem lehet eléggé hangsúlyozni **az élelmiszerelőállítás során az élelmiszer-higiéniai előírások betartására maximális törekvés jelentőségét.** Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK bizottsági rendelet alkalmazása mellett a 4/1998 (XI. 11.) EüM rendelet előírásai szerint kell mikrobiológiai élelmiszer-biztonság szempontjából vizsgálni és elbírálni az élelmiszereket.

A nemzeti szabványosításról szóló 1995. évi XXVIII. törvény előírása alapján **a szabványok alkalmazása önkéntes.** A szabványosítás alapvető funkciója ugyanis a kereskedelem műszaki akadályainak elhárítása, ami az Európai Unióban az egységes európai piac működésében kapott kiemelkedő szerepet. Ebből adódóan, ha valaki a szabványok előírásainál szigorúbb szabályozású terméket, szolgáltatást stb., vagy legalább azzal egyenértékű más megoldást szeretne nyújtani, megteheti, de ahhoz alaposan ismernie kell a területén érvényes szabványokat. Ha például a Magyar Élelmiszerkönyv melléklete szabványra hivatkozik, akkor aszerint kell eljárni, vagy egy azzal egyenértékű megoldást kell alkalmazni, bizonyítva annak egyenértékűségét.

Megjelent szabványok

MSZ ISO 4387:2000/ Amd 2:2018	Cigaretták. Az összes és a nikotinmentes száraz részecskefázis meghatározása rutinanalitikai cigarettaelszívató géppel. 2. módosítás.
MSZ 3703:2018	Tej és ízesített tejitalok zsírtartalmának meghatározása.
MSZ 9602:2018	Tejszín, savanyú tej-, tejszínkészítmények és ízesített tejtermékek zsírtartalmának meghatározása.
MSZ 9441:2018	Jégkrémek vizsgálatai.

Magyar nyelven

Visszavont szabványok

MSZ 17648:1996	Szőlőszaporítóanyagok mintavétele és vizsgálata.
MSZ 6889:1988	A műlép mintavétele és vizsgálata.
MSZ 6949:1986	A méhviasz mintavétele és vizsgálata.
MSZ ISO 22634:2016	Cigaretták. A benzo[a]pirén meghatározása cigaretta főfüstjében.Gázkromatográfiás/tömegspektrometriás módszer.
MSZ 6333:1984	Sütőipari termékek mintavétele és tételminősítése.
MSZ 6334:1984	Gabonafélék étkezési őrleményeinek mintavétele és tételminősítése.
MSZ 17673:1987	Száraztészták mintavétele és minősítése.
MSZ 20643:1983	Fagylaltporok és fagylaltsűrítmények mintavétele, vizsgálata és minősítése.
MSZ 6821:1989	Az étkezési tojás mintavétele, vizsgálata és minősítése.
MSZ 20682:1980	Tea mintavétele nagy csomagolású egységekből.
MSZ 20683:1980	Tea mintavétele és tételminősítése fogyasztói csomagolású egységeknél.
MSZ 20678:1981	Kávépótszerek mintavétele és minősítése.
MSZ 20681:1981	Pörköltkávé mintavétele és minősítése.
MSZ 9434:1983	Kakaópor mintavétele és vizsgálata.
MSZ 4794:2003	A cukor mintavétele és átvétele.
MSZ 9438:1982	Keménycukorkák mintavétele, vizsgálata és minősítése.

MSZ 20896:1989	Édesipari nyersanyagok és termékek mintavétele és tételminősítése.
MSZ 20983:1984	Karamellák mintavétele, vizsgálata és minősítése.
MSZ 8781:1984	Keményítők mintavétele, vizsgálata és minősítése.
MSZ 20640:1988	Csokoládék mintavétele, vizsgálata és minősítése.
MSZ 1660:1987	Étkezési ecetkészítmények formaldehidtartalmának meghatározása.

Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése

MSZ EN ISO 11290-2:2017	Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a Listeria monocytogenes és a Listeria spp. kimutatására és számlálására. 2. rész: Számlálási módszer (ISO 11290-2:2017) 6. oldal 7. bekezdés második sora helyesen: „Ez magában foglalja az ISO 11290-2:1998/Amd 1:2004-et is”.

Új európai szabványkiadványok

Az európai uniós tagságunkból, ezen belül az európai szabványügyi szervezetekben (CEN, Comité Européen de Normalisation, Európai Szabványügyi Bizottság; CENELEC, European Committee for Electrotechnical Standardization, Európai Elektrotechnikai Szabványügyi Bizottság; ETSI, European Telecommunications Standards Institute, Európai Távközlési Szabványügyi Intézet) való teljes jogú tagságunkból adódó kötelezettségünk az európai szabványok bevezetése magyar nemzeti szabványokként az európai szabványügyi szervezetek által megadott bevezetési határidőn belül.
Az európai szabványügyi szervezetek szabályai szerint az európai szabványok nemzeti szabványként bevezetése kötelező, nemzeti nyelven való bevezetésük azonban nem.
A bevezetési határidők betartása érdekében – a magyar nyelvű bevezetéshez szükséges pénzügyi fedezet szűkössége és a rövid bevezetési határidő miatt, hasonlóan az Európai Unió országai szabványosító szervezeteinek gyakorlatához – Magyarországon is az úgynevezett jóváhagyó közleményes módszert kell alkalmazni. Ez azt jelenti, hogy az MSZT az európai szabványt jóváhagyó közleménnyel nyilvánítja magyar nemzeti szabvánnyá, és az európai szabvány angol nyelvű változata a magyar nemzeti szabvány. Ezek a szabványok az MSZT-ben megvásárolhatók.

EN ISO 11746:2012 A1:2017	Rice. Determination of biometric characteristics of kernels. Amendment 1. (ISO 11746:2012/Amd 1:2017)
EN 12014-2:2017	Foodstuffs. Determination of nitrate and/or nitrite content. Part 2: HPLC/IC method for the determination of nitrate content of vegetables and vegetable products.
EN ISO 6571:2009/ A1:2017	Spices, condiments and herbs. Determination of volatile oil content (hydrodistillation method). Amendment 1. (ISO 6571:2008/Amd 1:2017)

Fagyasztott termékek térhódítása

A mai fogyasztók komoly elvárásokat fogalmaznak meg a fagyasztott termékeket illetően, ami komoly nyomást gyakorol az előállítókra. A készételeknek Európában és világszerte nagy és folyamatosan bővülő piaca van. A növekedést jelenleg két tényező mozdítja elő: egyrészt a fogyasztók kényelem iránti igénye, valamint az egészségtudatosabb táplálkozási trendeknek való megfelelés. Az ilyen termékek iránti növekvő igények kielégítése érdekében az ipar folyamatosan bővíti és fejleszti termékkínálatát.

Az Anuga 2017 kiállítás elsősorban az üzleti tevékenységre, a minőségre és az innovációkra összpontosított. A rendezvényen megjelenő fagyasztott élelmiszerek lényegében a legfontosabb trendeket tükrözték. Ezek közé tartoznak a **„kettős" előnyöket kínáló élelmiszerek** (magas élvezeti érték és pozitív egészségügyi tulajdonság), mint például a fehérjével dúsított termékek, köztük egy fagyasztott reggeli tál, amely „szuper összetevőket" is tartalmaz (quinoa, acai). Emellett a bemutatott fagyasztott készítmények mindegyikénél fontos jellemzőnek számít **a fenntarthatóság, a „clean label" és a nyomonkövethetőség.** A kiállításon megjelent termékek alapján összességében megállapítható, hogy az előállítók innovációs tevékenysége jó irányban halad, a fagyasztott élelmiszerek alapvetően modernek és megfelelnek a társadalmi elvárásoknak.

A Kantar Worldpanel legfrissebb statisztikái azt mutatják, hogy az Egyesült Királyságban az iparág növekedése 2017 januárjától felgyorsult. Ennek oka a fogyasztók által is érzékelt javuló termékminőség, amely következtében a fogyasztott élelmiszerek egyre jelentősebb szerepet kapnak mindennapi étrendjükben. John Hyman, a British Frozen Food Federation vezérigazgatója ezzel kapcsolatban elmondta:

„A fogyasztók sokkal inkább figyelnek a fagyasztott élelmiszerek előnyeire, beleértve a hulladékcsökkentést, a kényelmet és az egészséget; felfedezik a kiváló minőségű, trendi termékek széles választékát, amelyek otthoni kis előkészítéssel állnak rendelkezésükre."

A Future Market Insights (FMI) legfrissebb jelentése arra hívja fel elsősorban az előállítók figyelmét, hogy **a fagyasztott készételek iránti igény a jövőben folyamatos és bővülő piacot fog biztosítani a szektor számára.** Számos tényezőt elemeztek a fagyasztott készételek nemzetközi piacának növekedési dinamikáját illetően. Ezek közül **a minőség és a biztonság azok a kulcsfontosságú tényezők, amelyek leginkább befolyásolják a fagyasztott készételek gyártását és értékesítését.** A jelentésből kiderül továbbá, hogy a fagyasztott készételek jelentős mértékű forgalmat fognak produkálni a jövőben.

A fagyasztott pizza igazi választóvonal az egészségtudatosságban

Öt szegmensre oszthatók a magyar fogyasztók az egészséggel kapcsolatos viselkedésük alapján a TÉT Platform közelmúltban végzett kutatásai szerint. Ez nem annyira meglepő, az azonban igen, hogy ebből háromban is szignifikáns különbség mutatkozik egy hűtéssel tartósított élelmiszeripari termék, a pizza vásárlásában. Nézzünk az adatok mögé!

A fagyasztott élelmiszereket általában kedvelik és egészségesnek tartják a magyarok – legalábbis ez derül ki a Táplálkozási Ismeretek Kutatás adataiból. Az 1019 fő megkérdezésével zajlott reprezentatív felmérés során kiderült, hogy **az átlagos fogyasztó tisztában van az élelmiszerek hűtésének és fagyasztásának alapvető tulajdonságaival, ezért az így feldolgozott**

termékekre nem hat negatívan a tartósítószerek erőteljes rossz megítélése sem. Ebből már kiolvasható, hogy a konzerveket viszont a fogyasztók jelentős része nem tartja az egészséges étrend részének. A tartósítószerekkel konzervált termékek egy ötfokú skálán mindössze 1,9-es átlagot értek el (az 5 volt a leginkább „egészségesnek tartott", míg az 1 a legkevésbé „egészségesnek tartott" élelmiszer pontszáma), ezzel az összes említett termék közül hátulról a harmadik helyet foglalják el, mögöttük mindössze a nápolyifélék és kekszek, valamint a chips és a ropi végzett.

A hűtött vagy fagyasztott élelmiszerek valós alternatívát nyújtanak a más módon tartósítottakkal szemben – véli a fogyasztók nagy része. Bár a húsok esetében mindössze 13 százalékuk választja a fagyasztottat a hűtöttel szemben (74 százalék), és ugyanennyinek semleges a válasza, addig a zöldségfélék esetén elsöprő a fagyasztás megítélésének előnye. Konzerv zöldséget ugyanis mindössze a megkérdezettek 6 százaléka tenne a kosarába, 17 százaléka egyformán gyakran választ konzerv és fagyasztott zöldséget, 77 százalékuk szerint viszont egyértelműen a fagyasztott zöldség a jobb. Az adatokhoz hozzátartozik, hogy még a fagyasztott zöldség sem teremt konkurenciát a frissnek, amelyet a vásárlók elsöprő többsége jobb választásnak tart. Ennél is meglepőbb azonban, hogy mennyire **jelentős egyetlen élelmiszerfajta, a gyorsfagyasztott pizza szerepe az egészségtudatosság szempontjából.** A kutatás ugyanis magában foglalt egy szegmentációt is, amelynek során az egyes, jól körülhatárolható gondolkodással és fogyasztói magatartással rendelkező csoportokat azonosították a kutatók. Ezt pedig a Gfk által évek óta vezetett Háztartáspanel valós vásárlásokon alapuló élelmiszer-beszerzéseivel is össze tudták hasonlítani. Ennek alapján úgy találták, hogy az egészségtudatos szegmensbe tartozó fogyasztók az átlagoshoz képest egyharmaddal (32%) kevesebbet vettek belőle, míg az úgynevezett érdektelen szegmens (az egészséges táplálkozással, életmóddal szemben rezisztens csoport) körében óriási, 60 százalékos pluszt lehetett megfigyelni az átlaghoz viszonyítva. Az életet inkább élvezni szerető, a táplálkozást inkább az ízek és az élvezetek szempontjából megközelítő hedonista csoport tagjai pedig az átlagosnál közel negyedével (23 százalék) kevesebb fagyasztott pizzát vesznek. Ezzel ők lettek a harmadik szegmens, ahol egy gyorsfagyasztott termék fogyasztása kétszámjegyű eltérést mutatott az átlaghoz képest. Igaz, fagyasztott húsból ötödével (19 százalék) többet szereznek be a többséghez képest.

A TÉT Platform szakmai vezetője, Antal Emese dietetikus, szociológus szerint **a hűtéssel, fagyasztással tartósított termékek az egészséges étrend fontos részei lehetnek:** „A gyorsfagyasztás kidolgozása és elterjedése tette lehetővé, hogy szezontól függetlenül kerülhessen asztalunkra számos zöldség és gyümölcsféle, ráadásul úgy, hogy megőrzik értékes tápanyagaik majdnem egészét. A konzerválási műveletek között a gyorsfagyasztás jár a legkisebb vitamin- és ásványianyag-veszteséggel, ezért ezek a termékek jobb választásnak bizonyulnak a hagyományos módon tartósított, hőkezelt változataikhoz képest. Utóbbiakban a vitaminok kisebb-nagyobb része a hő hatására lebomlik, az ásványi anyagok egy része pedig a technológiai folyamat során vagy a konzerv levébe kioldódva kárba vész" – fogalmaz a szakértő. „A friss zöldségek, gyümölcsök előnye vitathatatlan. Ugyanakkor tél végén, tavasz elején, amikor az előző évben betárolt vagy távolról ideszállított primőr termékek érhetők el a boltok polcain, a gyorsfagyasztott termékek megállják a helyüket a vitamin- és ásványianyag-tartalom összehasonlításában" – zárja gondolatait Antal Emese.

Szerző: TÉT Platform

Értékben bővülő élelmiszerkategóriák – TOP 10

Az elmúlt egy évben átlagosan több mint öt százalékkal bővült az élelmiszerek piaca – tudjuk meg a Nielsen ügyfélkapcsolati vezetője, Czikora Csilla Élelmiszer szaklapban megjelent cikkéből. Vannak azonban olyan kategóriák, amelyek jóval az átlagon felüli bővülést mutattak az elmúlt hónapokban. A következőkben a Nielsen kiskereskedelmi indexe által monitorozott közel száz élelmiszer-kategória közül – 2016. október és 2017. szeptember között – a tíz legjobban teljesítő csoportot mutatjuk be.

1. Gabonaszelet
A legnagyobb értékbeli változást magáénak tudó kategória, 38 százalékpontos növekedése messze meghaladja az ötszázalékos átlagnövekedést. A kategória maga nem kimondottan nagy, éves forgalma valamivel kétmilliárd forint felett mozogott a vizsgált időszakban. Az eladások háromnegyede 400 négyzetméternél kisebb boltokban realizálódott.

2. Croissant
A második legnagyobb értékbeli növekedést a croissant csoport tudhatja magáénak. A vizsgált időszakban négymilliárd forintot meghaladó értékű forgalmat bonyolított le, ez 19 százalékkal magasabb az előző év azonos időszakához képest. Érdekes a kategória csatornaelosztása: az eladások több mint fele (53 százalék) a 400 négyzetméternél kisebb boltokban történt.

3. Mélyhűtött pizza
A fagyasztott pizza is népszerű, értékbeli forgalma 17 százalékkal nőtt, éves forgalma hétmilliárd forint felett volt. Mennyiségben 11 százalékponttal többet értékesítettek a kategóriából. Erősen koncentrált a piac, az eladások 88 százaléka a 400 négyzetméternél nagyobb üzletekben történt.

4. Sós túrókrém
A kategória összforgalma értékben egymilliárd forint alatt van, egészen pontosan 700 millió forint értékben fogyott. Ez 13 százalékpontos értékbeli és 6 százalékpontos mennyiségi növekedés az előző év azonos időszakához képest. Az eladások 53 százaléka 401–2500 négyzetméteres üzletekben történt.

5. Csokoládé és mogyoróvaj
A vizsgált időszakban közelít az ötmilliárd forinthoz az éves értékbeli forgalma, ami 13 százalékos növekedést takar. A kategória erősen koncentrált, az eladások háromnegyede (78 százalék) a 400 négyzetméternél nagyobb üzletekben realizálódott.

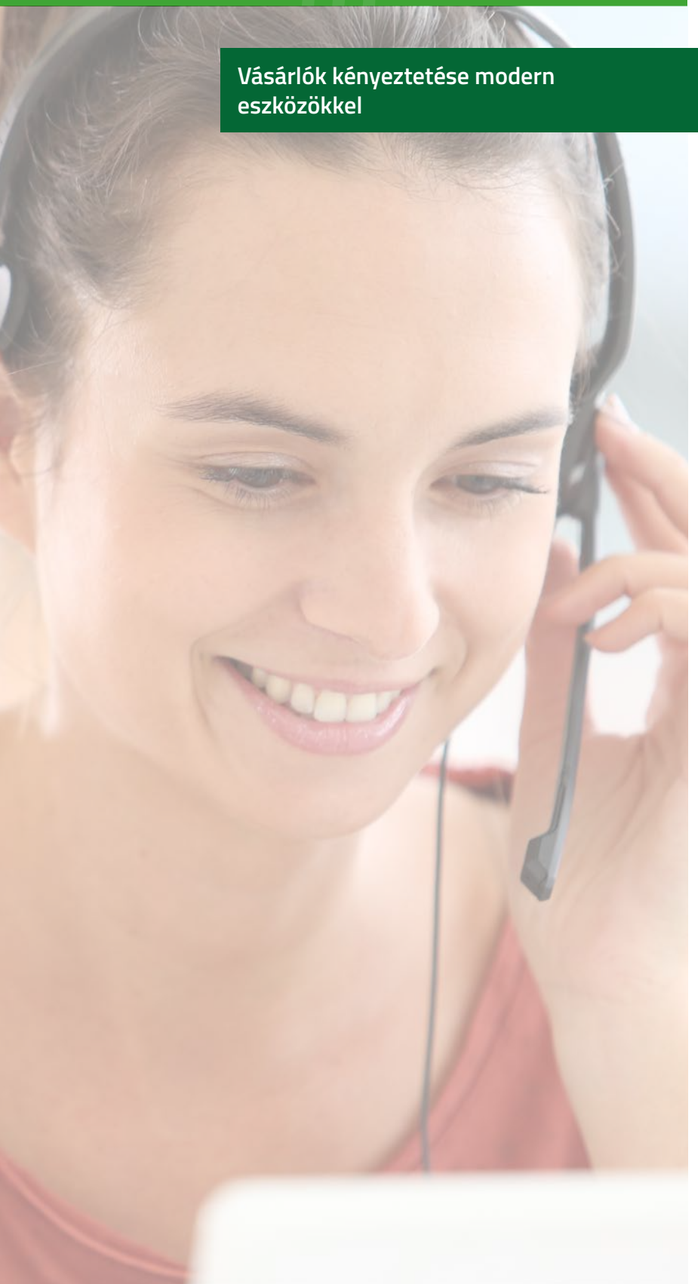
6. Vaj
A vaj kategória értékben 13 milliárd forintos forgalmat bonyolított le, ezzel – 12 százalékpontos bővüléssel – a hatodik legnagyobb ütemben fejlődő csoport. Mennyiségi változást nem regisztráltak. Hasonlóan a csokoládé és mogyoróvaj csoporthoz, az eladások mintegy háromnegyede (73 százalék) ennél a 400 négyzetméternél nagyobb üzletekben realizálódott.

7. Gyomorkeserű
Szeretik honfitársaink a gyomorkeserűt, sőt, mind jobban. A vizsgált időszakban a forgalma 21 milliárd forint felett volt. Értékben ez 12, mennyiségben 7 százalékpontos emelkedés a megelőző év azonos időszakához képest. Az eladások közel kétharmada (60 százalék) a 400 négyzetméternél nagyobb üzletekben történt.

8. Sajt
A sajt – ami amúgy is az egyik legnagyobb forgalmú kategória – a leggyorsabban növekvő toplistára is felkerült. A vizsgált időszakban az értékbeli forgalma 103 milliárd forint volt (ez 11 százalékos értékbeli bővülés). A kategóriában dominálnak a 400 négyzetméternél nagyobb boltok, ugyanis a magyarok 80 százaléka innen szerezte be a terméket.

9. Hűtött szeletes édesség
Nagy és népszerű kategória a hűtött szeletes édesség. 35 milliárdos éves forgalmával és 11 százalékos értékbeli növekedésével a lista kilencedik helyét foglalja el. A piac itt annyira nem koncentrált, az 50 négyzetméternél kisebb üzleteket leszámítva bárhol örömmel vásároljuk a hűtött szeletes édességeket.

10. Whisky
Még egy alkoholos kategória jutott be a leggyorsabb értékbeli növekedést produkáló élelmiszerek Nielsen-listájára, a whisky. Éves értékbeli forgalma tízmilliárd forint, ez 11 százalékos értékbeli és 7 százalékos mennyiségi növekedést jelent. A teljes forgalom 87 százalékát a 400 négyzetméternél nagyobb alapterületű üzletek adták.



Vásárlók kényeztetése modern eszközökkel

Az SAP Hybris felmérése 20 ország fogyasztóinak viselkedését vizsgálta többek között abból a szempontból, hogy mennyire hajlandóak megosztani személyes adataikat a vállalkozásokkal, és mi bosszantja őket leginkább egy márkával kapcsolatban. A visegrádi régiót a lengyel fogyasztók képviselték a húszezer főt megkérdező kutatásban.

Adatokkal indul a bizalom
A felmérés rámutatott, hogy a fogyasztók a digitális korban nyitottabbak lettek arra, hogy információkat osszanak meg magukról a cégekkel. A megkérdezettek 80 százaléka jelezte, hogy kész magáról adatokat megadni, igaz, az egyes földrajzi területek között óriási eltérések vannak. Míg Latin-Amerikában szinte minden egyes fogyasztó így tenne, addig például Japánban csak 52 százalékuk. Leginkább az e-mail címet hajlandóak megadni az ügyfelek, míg az egyik legérzékenyebb információnak a havi keresetet tekintik. Utóbbit például az angol fogyasztók csak 6 százaléka adná meg. Érdekesség, hogy a kereskedelmi cégek számára kiemelten fontos korábbi vásárlások és preferenciák tekintetében leginkább az orosz felhasználók (64 százalék) vehetők rá arra, hogy megosszák ezeket, legkevésbé pedig a japán (27 százalék) és a német (20 százalék) vásárlók.

Azonnali reagálás az igényekre
Az ügyfelek megtartásában is kulcsszerepet játszik: ne érezhesse úgy a másik, hogy elhanyagolják. A márkák esetében talán a legfontosabb feladat, hogy gyorsan reagáljanak a fogyasztók jelzéseire. A kutatás során megkérdezettek 89 százaléka elvárja, hogy ha megkeresett egy céget valamilyen ügyben, akkor 24 órán belül válaszoljanak. Leginkább a kolumbiaiak igénylik ezt (96 százalék), de még a legtürelmesebb oroszoknál is kiemelkedően magas (82 százalék) ez az arány. E területen különösen érdemes fejleszteniük a vállalatoknak, ugyanis a tanulmány szerint a fogyasztók a cégek több mint felével nem tudnak kapcsolatba lépni a közösségi oldalakon keresztül.

Ami még a bizalmat építi
A kutatás fontos megállapítása, hogy a fogyasztók pozitívan értékelik: ha ők határozhatják meg, milyen információt kívánnak megosztani magukról, átlátható módon gyűjtik róluk az adatokat, és persze biztonságosan kezelik azokat. A vásárlók továbbá elvárják, hogy a cégek ajándékokkal, kedvezményekkel kedveskedjenek a hűségükért cserébe, valamint bármely csatornán megkeresve segítséget, információt tudjanak adni, ismerve az adott ügy előzményeit.

...és ami rombolja
A kapcsolat megőrzéséhez ugyanakkor az is kell, hogy nagy hibák ne legyenek. A megkérdezettek 80 százaléka jelezte azt, hogy elpártolna az adott brandtől, ha tudta nélkül használnák fel személyes adatait. Míg 71 százalékuknál az verné ki a biztosítékot, ha nem válaszolna időben az ügyfélszolgálat. De a szükségtelen reklámüzenetek, hosszas ügyintézési idők, az ugyanazon hiba többszöri elkövetése is „válóoknak" számít.

A tanulság ebből, hogy célszerű a helyi igényekhez igazítani az adatgyűjtést. Olyan technológiákat érdemes bevetni az adattömeg hasznosítására, melyek segítségével a vásárlók személyre szabott szolgáltatást tapasztalnak – hívja fel a figyelmet a felmérés kapcsán Arany János, az SAP Hybris üzletágvezetője.
Forrás: Termékmix
A vizsgálat eredményeit összegző tanulmány az SAP Hybrids oldalán tölthető le.

Értékes beltartalmi összetevők megőrzése – a csodálatos hűtőipar

Az agrárgazdaság nagy kihívása a Föld növekvő számú lakosságának minőségi tápanyaggal ellátása. Nagyon fontos, hogy az élelmiszer az év teljes időszakában, minden időben és területi korlátozás nélkül, minél több ember számára elérhető legyen. A minőségi élelmiszerrel ellátásban egyre nagyobb sikereket érnek el a **gyorsfagyasztott áruk**. Ez az élelmiszer-tartósítási mód az egyik legfiatalabb, de széles körben elterjedt.

Sokan nem tudják, hogy a tartósítási mód **ipari méretekben kifejlesztésében számos magyar mérnök vett részt.** Meghatározó szerepünk van nekünk, magyaroknak, ennek a tartósítási módnak a kifejlesztésében. Hogy csak egy példát hozzak fel, a zöldségek blansírozását Kertész Imre találta fel. Ezt a tényt támasztja alá az is, hogy **a gyorsfagyasztott márkák közül az USA-ban lévő legöregebb Birds Eye után a magyar MIRELITE márka a legrégibb.**

Az agrárgazdaságban megtermelt javak fogyasztókhoz való eljuttatása nagy kihívást jelent. Feladat, hogy megfelelő időben, romlás nélkül eljusson a termőhelytől a felhasználókhoz minél gyorsabban, minőségi romlás nélkül el legyen juttatva a megtermelt élelmiszer. Bármennyire is gyors ez a folyamat, az évi egyenletes ellátottságot a növények szezonalitása okán a természet nem tudja biztosítani. A szállítás időszükséglete miatt nem lehet megvárni a betakarításra az optimális érési időpontot, épp azért, hogy – a szállítás és a fogyasztó általi felhasználás időszükségletére is figyelemmel – a növényben olyan tartalék legyen, hogy még élvezhető formában kerüljön az asztalra. Természetes dolog, hogy a legnagyobb vitamintartalmat, a legjobb íz zamat anyagot, a növény által biztosított legintenzívebb dolgokat az optimális érési időben lehet biztosítani.

A fenti nehézségek megoldására a legjobb megoldást a gyorsfagyasztás kínálja. Ezzel a tartósítási móddal el tudjuk érni azt, hogy **a növények betakarítása a legoptimálisabb időben történjen, hisz a betakarítást követő néhány órán belül a növény lefagyasztásra, és ezen keresztül tartósításra kerül.** Ez ad lehetőséget arra is, hogy a természet által a növényekbe bevitt tápanyag- és vitamintartalom a legnagyobb mértékben megmaradjon úgy, hogy ne váljon szükségessé semmilyen kémiai vagy egyéb tartósítási anyag felhasználása. **A fagyasztás révén megőrzött beltartalom és vitaminanyag így már évekig csekély veszteség mellett megőrizhető, ezzel biztosítva az esztendő teljes időszakában – szezontól függetlenül – a különféle zöldségek, gyümölcsök fogyaszthatóságát, a tápanyagban dús élelmiszereket. A kiépített hűtőlánc lehetőséget ad arra, hogy a fagyasztással megőrzött** beltartalmi érték a tárolással, szállítással sem károsodik, és ezzel az időbeliség mellett a területi hozzáférést is biztosítani lehet. Lehetőség van arra, hogy a világ minden részére – ahol a hűtőlánc biztosított – elérhetővé váljon a megtermelt értékes anyagot tartalmazó zöldségek, gyümölcsök sokasága. A már korábban említett nagyvárosi urbanizáció következtében a Föld lakosságának egyre nagyobb része koncentrálódik olyan nagyvárosokban, amelyek messze vannak az agrárgazdaságoktól. Így térben és időben ezen városok lakosságának ellátása minél nagyobb gondot okoz, melyre a megoldás a gyorsfagyasztás, a gyorsfagyasztásos technológiával lefagyasztott zöldségek és gyümölcsök. Földünk növekvő lakosságának minőségi élelmiszerrel ellátása egyre nagyobb problémát okoz. Emellett nagy gond még az is, hogy a megtermelt élelmiszerek ne menjenek tönkre, jussanak el a fogyasztókhoz, hasznosítsuk azokat a javakat, amelyet az agrárgazdaság a természet adta lehetőségek és szaktudása révén az emberiség számára biztosít.

Szerző: Dr. Losó József, igazgatóság elnöke, MIRELITE MIRSA Zrt.

MIRELITE – a megoldás a helytől és időtől független minőségi, egészséges élelmiszer-ellátásra

Magyarországon a jelenlegi határokon belül 1945-ben, a második világháború után jött létre az iparszerű gyorsfagyasztott technológia alkalmazása. A gyár által előállított termékek a **MIRELITE** márkanevet kapták. Sok ember nem tudja azt, hogy ez a márkanév egy mozaikszó: **M-mezőgazdasági, I-ipari, R-részvénytársaság, ELITE terméke.**

A márkanév végén lévő ELITE szó utal arra, hogy a magyar mérnökök már akkor látták, hogy a korábbi évekhez képest egy minőségileg sokkal többet adó élelmiszer előállítását kezdték meg, és biztosították az akkor még nagyon korlátozott elérhetőséget a fogyasztóknak. Belegondolni is hátborzongató, hogy amikor a második világháború végeztével nem volt elég élelmiszer, éheztek az emberek, magyar mérnökök egy csoportja azzal kezdte újszerű tevékenységét, hogy egy elit élelmiszert biztosított a fogyasztók számára. Ma már ez az ELITE termék mindenki számára elérhető, a napi élelmiszer-fogyasztás meghatározó részévé vált. **Jól ismert, hogy az év teljes időtartamában mindenkor rendelkezésre állnak ezek a termékek, amelyek nagyban elősegítik az emberek vitaminszükségletének napi szintű biztosítását.** A természetes ízt adó termékek nagy népszerűségnek örvendenek a fogyasztók széles körében.

Ma már nem csak az alap zöldségek és gyümölcsök érhetők el, hanem a különböző zöldség-gyümölcs keverékek révén új ízvilágok születnek. **Fagyasztásos tartósítás által számos olyan félkész és készétel is rendelkezésre áll, amely biztosítja azt a kényelmi termékkört, amely a mai fogyasztó számára rohanó világunkban alapvető elvárássá vált.** Nagyon sok innovatív termék született ennek kapcsán, lehetőséget adva időtől és területtől függetlenül a szükséges tápanyag biztosítására valamennyi fogyasztó számára. Ma már szerte a világon elterjedt ez a tartósítás. Hazánkban továbbra is megvan a MIRELITE márka, tovább él ez a természet adta, növényekben lévő vitamint, beltartalmat megőrző technológia. Jelenleg egy magyar családi vállalat állítja elő ezeket a MIRELITE termékeket, rendkívül széles áruválasztékban.

A kor elvárásainak megfelelő technológiai újítás nagyon jó példája a **MIRELITE vadas mártás technológiájában történt korszerűsítés.** Tekintettel arra, hogy régen nem álltak rendelkezésre olyan finom aprítást lehetővé tevő gépek, mint manapság, ha egy pépes, krémes állagú élelmiszert akart valaki előállítani, akkor azt passzírozás révén tudta elérni. Ezzel viszont a növény nagyon értékes részét, a szilárd rosttartalmát különítette el a terméktől. A rost így hulladékként végezte, pedig rendkívül értékes alkotója az élelmiszereknek. Az emésztést, a tápanyag belső szerveken áthaladását elősegítő alkotót távolítottak el. Ezt a hiányt pótolta a modern aprítógép lehetőségével az új technológia. A vadas mártásban lévő különféle zöldségeket a technológiai újítás révén már nem passzírozással, hanem finom aprítással hozzák krémes állapotba. Ezzel az eljárással az értékes rostok a késztermékben maradnak. A termék jobban megőrzi a frissesség ízét, illatát, amellett, hogy a rost által még jobban emészthető, egészséges.

Az Európai Unió néhány évvel ezelőtt – felismerve az egyre inkább elöregedő európai társadalom speciális élelmiszer-ellátásának szükségességét – meghirdette a NU-AGE programot. Ebben a programban az Európai Unió számos tagországa vett részt, átérezve az ügy fontosságát, az idősödő lakosság korának megfelelő, speciális élelmiszerrel való ellátásának szükségességét. Magyarországról ebben a programban az új technológiával előállított vadas mártás nevű, de valójában univerzálisan, számos élelmiszer ízesítésére szolgáló speciális zöldségkeverék vett részt, nagyon nagy sikerrel. Ezzel is öregbítette hazánk és a magyar élelmiszeripar hírnevét.

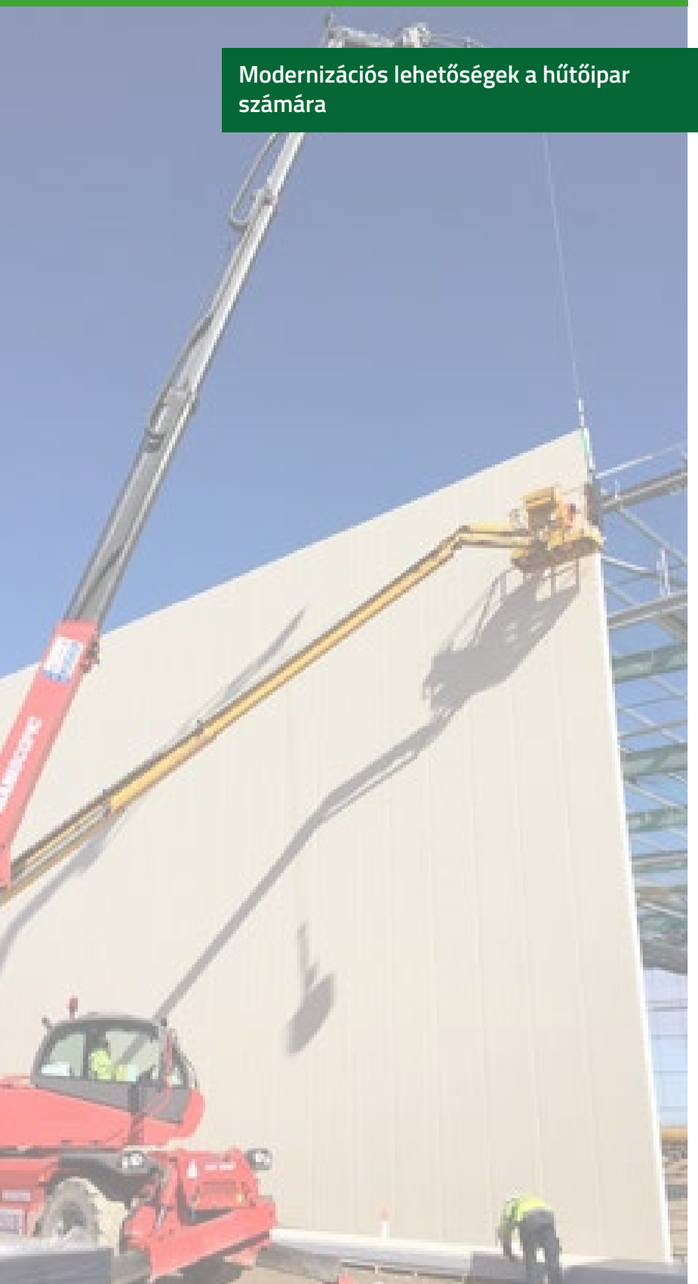
Szerző: Dr. Losó József, igazgatóság elnöke, MIRELITE MIRSA Zrt.

Csomagolás-innováció a hűtőiparban

A csomagolás minden élelmiszer elengedhetetlen tartozéka. Tárol, véd, reklámoz, tájékoztat és kulcsfontosságú szerepet játszik a fogyasztók kényelmében. A megfelelő csomagolóanyag védi a fagyasztott élelmiszereket a kiszáradástól, mindemellett megőrzi annak ízét, textúráját, tápértékét és színét.
A világ vezető piacinformációs ügynöksége, a Mintel jelentése szerint az alapvető szempontokon kívül a jövőben olyan trendek fognak megjelenni, amelyek a globális csomagolóiparra is hatással lesznek. **A várható trendekhez alkalmazkodáshoz a Mintel az alábbi irányokat fogalmazta meg:**

- Az **innovatív csomagolási megoldások** kiemelkedő szerepet kapnak a fagyasztott élelmiszeriparban az élelmiszerhulladék csökkentésére irányuló növekvő igény miatt.
- A **környezetkímélő csomagolások** fejlesztése előtérbe kerül, hogy a fenntarthatóság fontosságára felhívják a jövő generációjának figyelmét.
- Az **online is forgalmazott márkák csomagolásának optimalizálása** az e-kereskedelem élményének növelése érdekében.
- Előnyt szereznek azok a márkák, amelyek **átlátható és informális címkézést alkalmaznak.**
- A **modern csomagolási formátumok** kerülnek a középpontba.

Jelenleg a csomagolás színe, a grafikai elemek és a márkafelismerés azok a legfontosabb tényezők, amelyeket a fogyasztók a fagyasztott élelmiszer vásárlásakor figyelembe vesznek. Emellett a fagyasztott termékek forgalmának egyik fő mozgatórugója, hogy milyen gyorsan és kényelmesen készíthetők el. A kényelmi szempontok további fokozása érdekében – az elkészíthetőség mellett – a fogyasztók keresik (és hajlandóak többet fizetni értük) a különböző **praktikus csomagolási funkciókat, mint például a visszazárhatóság vagy a „mikrózható" csomagolóanyag.** A biztonságos és kényelmi csomagolások kialakítására törekvő Emmerson Packaging vállalat a hűtőipar számára kínál gyakorlatias megoldásokat, mint például a fagyasztott zöldségek gyors és biztonságos gőzben főzését biztosító MicroPack.
A fagyasztott élelmiszerek csomagolásának egyik kulcsfontosságú eleme lehet a jövőben a „prémiumizáció". Korábban a mikrohullámú sütésre alkalmas fagyasztott élelmiszerek különösebb kulináris élménnyel nem szolgáltak, azonban a fogyasztói ízlés megváltozása és a technológiai fejlődés elősegítette a gyártói szemléletváltást, és ezáltal a magasabb minőségű termékek piacának bővülését. **A fagyasztott élelmiszerek piaca folyamatos növekedést mutat, ezért fontos, hogy a szektorban előállított termékek a fogyasztói igényekhez igazodva élvonalba kerüljenek.**



Modernizációs lehetőségek a hűtőipar számára

A fogyasztói igények folyamatosan változnak, a hűtőipar szereplőinek lépést kell tartaniuk az újabb termékvonalakkal, technológia és egyéb megoldásokkal. A folyamatos modernizáció fényében elengedhetetlen egyebek közt a raktárhelyiségek gondos megtervezése is, azok megfelelő kivitelezése. Ezekkel szemben elvárás, hogy legyen a kivitelezésük pénztárcabarát, költségük a későbbiekben térüljön meg. Továbbá legyenek fenntarthatók a lehető legkisebb ráfordítással, és talán a legfontosabb, hogy legyenek a lehető legenergiatakarékosabbak. Emellett a tervezőknek figyelembe kell venni a tárolási sajátosságokat, a hűteni kívánt termékek jellemzőit, a logisztikai folyamatokat, élelmiszer-biztonsági követelményeket, a feldolgozási technológiát, és a speciális fogyasztói igényeket.

A hűtőházak építésénél megjelentek a könnyűszerkezetes megoldások is, amelyek – a mélyhűtéses technológiák iránti igény felmerülésekor – beépített elektromos altalajfűtéssel is kivitelezhetőek. A klasszikus „box-in-box" és egyéb könnyűszerkezetes megoldások mellett egyedi burkolatok is elérhetőek a piacon, ilyen például az ISD egyedi burkolata (*single envelope*), amely összetett megoldást jelent a hűtőházak számára. Ez az innovatív burkolat – mivel kiváló légzárást eredményez – csökkenti az építési költségeket, az építési időt, mindemellett energiatakarékos és környezetet kímélő. Ez a fajta megoldás opcionálisan felválthatja a „box-in-box" megoldást, hiszen a kialakítása kevesebb építőanyagot igényel, ugyanakkor jobb szigetelést biztosít és mobilabb. A hűtőházi alkalmazás mellett az ISD egyedi burkolata ideális megoldást jelent a kereskedelmi láncok, forgalmazó és logisztikai cégek számára is.

Az épületek modernizációja mellett megfigyelhető, hogy az élelmiszeripari cégeknél **egyre gyakoribb az adatkezelő szoftverek, beleértve a mobilalkalmazások alkalmazása.** Az ellátási láncban a többség digitálisan csatlakozik különböző számítógépes rendszerekhez, lehetővé téve ezzel a vállalatok számára, hogy rendeléseket fogadjanak, összehangolják a kínálatot, a szállítást, és nyomon kövessék a készleteket, vagy éppen előre jelezzék a keresletet. Az élelmiszeripari cégek számára is vállalatirányítási rendszerek széles palettája állrendelkezésre. A vállalatirányítási szoftverek segítenek leegyszerűsíteni a mindennapi munkát a lehető legkülönbözőbb területeken. A logisztikán és a gyártáson túl a felhasználók számára segítséget nyújtanak egyéb munkafolyamatokban is, a számvitel és kontrollingtól a bérszámfejtésig, és például a HR területen is. Ahol ennyi különböző rendszer van, és emellett még papír alapú dokumentumkezelés is létezik, szükségessé válhatnak olyan megoldások, amik a cégek közötti más és más vállalatirányítási szoftverekre épülve – a szabványoknak megfelelően – egységesítést nyújtanak.
Egy ilyen információáramlást elősegítő megoldás az EDI (*Electronic Data Interchange*), amely a raktárkezelő rendszerekbe tökéletesen beilleszthető, és az üzleti felek között elektronikus dokumentumcserét biztosít. Ez a szabványos elektronikus adatcserét biztosító rendszer képes egységes rendszerré integrálni a gyártói és kiskereskedelmi rendszereket. Az EDI technológiának két fontos előnye van. Egyrészt felváltja a papír alapú dokumentumkezelést, másrészt az elektronikus dokumentumok cseréje szabványos formában történik. Fontos szerepet játszhat a szállítólevelek küldésénél, de számlázásra is használható az általános forgalmi adóról szóló (2007. évi CXXVII.) törvényben meghatározott feltételek szerint. Tehát az EDI egy olyan rendszer, amely a szigorúan strukturált üzenetek emberi közreműködés nélkül megvalósított cseréjét biztosítja.

Jelöléstechnika napjaink termékazonosításában

Manapság hosszú élelmiszerláncokkal kell számolnunk, amelyek nyomonkövetése – a termőföldtől az asztalig elv szem előtt tartásával – csak modern, a kor kihívásainak megfelelő eszközökkel lehetséges. A fogyasztói tájékoztatás mellett – összhangban a 178/2002/EK rendelettel – egy esetleges incidens esetén kulcsfontosságú, hogy az élelmiszerlánc minden fázisáról megfelelő információval rendelkezzünk. Mindemellett a fogyasztók tájékoztatása érdekében, a 1169/2011/EU rendelet előírásaihoz igazodva, az előállítók számos elemet kötelesek feltűntetni.

Ezen nagy mennyiségű adat gyors és pontos felhasználása érdekében számos elektronikus megoldás áll az előállítók rendelkezésére. A kisebb marginális megoldások mellett jelenleg két jelentős megoldás van, amelyek megoldást jelenthetnek: a vonalkód és a rádiófrekvenciás azonosítási technológia (RFID). A következőekben ezen lehetőségeket tekintjük át a gyakorlati kivitelezésben is segítséget nyújtó Ugrinpack rövid összefoglalójával.

A **vonalkódok** a csomagolásra felkerülhetnek festékfúvás és gravírozás útján, illetve a legelterjedtebb módon öntapadós címke, hagyományos nyomtatott felirat és/vagy vonalkód segítségével. Az öntapadós címkék gyakorlatilag bármely méretben készülhetnek, színes vagy fehér kivitelben, rendelhető kész felirattal, vagy anélkül. Ebben az esetben a felhasználó alkalmaz nyomtatási technológiát, melyre a legalkalmasabb a thermotranszfer eljárás (TTR). A címkék anyagukat tekintve nagyon változatosak: vannak papír, műanyag, időjárásálló, élelmiszerre ragasztható, hőálló, fagyálló, és még számtalan speciális tulajdonsággal bíró típusok. Felragasztásuk gyors, rendelkezhetnek csak felirattal, de jellemzően vonalkóddal és felirattal, 1D és 2D kódokkal (pl. a népszerű, és minden információt tartalmazó, a felhasználó telefonjával egyszerűen leolvasható QR kóddal), termékismertetővel, illetve bármilyen egyéb információval. A címke tartalmának beolvasása scannerekkel történik, melyek szintén nagyon változatos felszereltséggel, tulajdonságokkal rendelkeznek, továbbítják a belső rendszerek vagy akár a pénztárgép felé az adatokat, gyorsak és pontosak.

Az **RFID technológia** nem új keletű, azonban széles körben elterjedése várat magára. Sok szempontból a jövő egyik eszköze lehet, még ha nem is várható, hogy kiszorítja a vonalkódokat. Az RFID egy olyan automatikus technika, amely vizuális kontaktus nélkül is lehetővé teszi a termékek, áruk, szolgáltatások egyedi azonosítását, nyomonkövetését. Az RFID rendszerben rádióhullámok segítségével zajlik a kommunikáció az író-olvasó egység és az elektronikus adathordozó (RFID tag) között, egy előre meghatározott frekvencián. Az RFID tag olyan rádiófrekvenciás eszköz, amely egy hordozóhoz (pl. címke, plasztikkártya stb.) kapcsolt mikrochipből és antennából épül fel. A tag – pontosabban a chip – hivatott hordozni, az azonosítani kívánt tárgyakkal kapcsolatos fontosabb információkat. A chipeket a megfelelő hordozón lehet elhelyezni (pl. raklap, gyűjtőcsomag). Az adatok továbbításához természetesen szükség van még a chiphez kapcsolódó antennára is. Ez egy címke esetében a chippel elválaszthatatlan egységet képez. Az RFID lehet aktív és passzív. A passzív esetében az antennában a leolvasáskor keletkező energia elegendő az információhoz, ezért ez nyilván közelebbi leolvasást igényel, míg az aktív saját áramforrását használja erre a célra, így annak leolvasása nagyobb hatókörben lehetséges. Elterjedésének az ára szab főként határt. Míg a csupán vonalkódot tartalmazó címke néhány forint nagyságrendű tétel, az RFID ennél jóval drágább. Ezért nem meglepő módon az RFID technológiát főleg olyan termékeknél alkalmazzák, amelyek nagyobb értéket képviselnek, „elbírják" ezt a kiadást, valamint gyakran olyan belső anyagmozgásoknál, ahol a gyártmány azonosítására a hosszabb gyártási folyamat során is szükség van.

Szerző: Farkas Péter, Ugrinpack

A versenyképesség növelése megújuló energiák hatékony felhasználásával

A gazdasági élet szereplőinek egyik legfontosabb feladata versenyképességük fenntartása, a folyamatos innováció, fejlesztések, valamint az alkalmazott technológiák mind magasabb színvonalon működtetése. Ezen célok megvalósításához elengedhetetlen az **energetikai hatékonyság növelése**. Azon cégeknek, amelyek nem készítenek a működésükről átfogó energetikai auditot, és nem optimalizálják az energia-felhasználásukat, sérül a versenyképességük. A magas energiaköltség miatt hátrányba került cégek piacot veszítenek, mivel az energiaárak közvetve vagy közvetlenül megjelennek az általuk előállított termékek árában. Ez az egyik ok, hogy **nagyobb figyelmet kell fordítani azon fejlesztéseknek, amelyek a megújuló energiák kiaknázását helyezik előtérbe.** Ezek a törekvések egybeesnek a „Magyarország Nemzeti Energiahatékonysági Cselekvési Terve 2020-ig" dokumentumban megfogalmazott célkitűzésekkel. Hazánk földrajzi adottságainak köszönhetően nem rendelkezik gazdaságosan kitermelhető „hagyományos" energiahordozó készletekkel. Ennek következtében energiaimportra szorulunk, ami nagyfokú bizonytalansági tényező. Az ellátásbiztonság növelésének leghatékonyabb és legeredményesebb, rövidtávon is megvalósítható módja a fogyasztás csökkentése, az energiatakarékosság és az energiahatékonyság prioritásként kezelése, megújuló energiák hatékony használása. **Megújuló energiának alatt azokat a primer energiákat értjük, amelyek forrásai (emberi léptékkel mérhető) rövid idő alatt képesek újratermelődni, megújulni, felhasználásuk nem vezet forrásuk kimerüléséhez.** A megújulási képesség szerint két csoportba oszthatjuk őket: megújítható és feltétel nélkül megújuló. A megújítható energiaforrások ésszerű használat mellett képesek maguktól újratermelődni, de regenerálódásuk nagymértékben függ az emberi beavatkozás mértékétől. A feltétel nélkül megújuló erőforrások mennyisége nem függ a használat mértékétől, folyamatosan rendelkezésre állnak.

A megújuló energiaforrások között a napsugárzás energetikai célú hasznosítása gyors ütemben növekszik hazánkban, míg korábban döntően napkollektoros hőtermelő berendezések létesültek. **Jelenleg a napelemes villamosenergia-termelő rendszerek terjedésének lehetünk tanúi.** A hazai megújuló energiaforrások több mint fele biomasszából származik. Az Európai Unió 2009/28/EK direktívájának meghatározása szerint a biomassza „a mezőgazdaságból (a növényi és állati hulladékokat is beleértve), erdőgazdálkodásból és a kapcsolódó iparágakból – többek között a halászatból és az akvakultúrából – származó, biológiai termékek, hulladékok és maradékanyagok biológiailag lebontható része, valamint az ipari és települési hulladékok biológiailag lebontható része.

A napenergia és a biomassza hasznosítására jó példa egy hazai húsüzemben megvalósult napkollektoros rendszer, illetve egy 400 kW-os szalmabálás kazán. Az üzem területén működő vágóhíd, napi 3000 - 4000 liter 65-75 °C-os vizet használ fel, amit korábban földgáztüzelésű kazánokkal melegítettek fel. A pályázati támogatással megépült napkollektoros rendszer kora tavasztól késő őszig szinte teljes mértékben elő tudja állítani a szükséges energiát a forrázó-kopasztó berendezések számára. Azokon a napokon, amikor a napenergia nem áll rendelkezésre, a szalmabálás kazán biztosítja a szükséges energiát. A szalmabálát az üzem közvetlen környezetéből tudják beszerezni, így szállítási és egyéb költség sem terheli. Ezeknek a beruházásoknak köszönhetően az üzem gázfogyasztása több mint 60 százalékkal csökkent. A jelentős megtakarítások arra ösztönözték a tulajdonost, hogy tovább növelje a megújuló energia felhasználását az üzemében. A Stiebel Eltron Kft.-vel szoros együttműködésben egy új, közel 50 kW-os fotovoltaikus (PV) erőművet terveznek, ami a telep villamosenergia-ellátását is segíteni fogja a jövőben. Az energiahatékonyság fokozása érdekében az iroda és a szociális épület fejlesztése is napirenden van. A nyílászáró- és hőszigetelés után az épületek hűtését-fűtését geotermikus energiával, hőszivattyús rendszerrel kívánják megoldani.

További részleteket a Stiebel Eltron Kft. oldalán olvashatnak.

Fitonutriensek

Ideális esetben táplálkozásunk fontos részét képezi a zöldség- és gyümölcsfogyasztás. Növényi és állati eredetű ételeink, élelmiszereink energiát adó (fehérjék, zsírok és szénhidrátok) valamint energiát nem adó tápanyagokat (vitaminok, ásványi anyagok) tartalmaznak. Lényeges eltérés azonban, hogy a zöldségekben és gyümölcsökben mindezek mellett számos olyan vegyület található, amelyek **hozzájárulnak szervezetünk optimális működéséhez, egészségünk megőrzéséhez és a betegségek – főként a daganatos és szívérrendszeri megbetegedések – megelőzéséhez.** E vegyületeket összefoglaló néven fitokemikáliáknak vagy **fitonutrienseknek nevezzük.** A fitonutriens görög eredetű kifejezés, amely szó szerinti fordításban növényekből származó tápanyagot jelent, valójában azonban a fitonutriensek alapvetően nem tápanyag jellegű növényi anyagok. Az ide tartozó mintegy 25 ezer féle növényi hatóanyag emberi szervezetre gyakorolt jótékony hatása még nem teljes mértékben feltárt. A fitonutriensek nagy részének erős íze, színe és aromája van, de ennél lényegesebb tulajdonságuk, hogy a növények védekező rendszerének fontos elemei a „betegséggel", a romlással, a nap káros sugaraival és a növényevő állatokkal szemben. **Sok esetben azonban nem csak a növények védekezését segítik, hanem táplálékként elfogyasztva az emberi szervezet számára is előnyösek.**
A mosolygó piros alma, az üde zöld spenót és sóska, a narancssárga különböző árnyalataiban pompázó sütőtök, sárgarépa, barack és sárgadinnye, a mélykék és lila színekbe öltözött kékszőlő, meggy, vöröskáposzta és áfonya nem csak asztalunk és konyhánk díszei, étrendünk ízletes alapanyagai. Egészségünk fenntartásához nélkülözhetetlen anyagok tárházai is egyben. A zöldségek és gyümölcsök változatos színét többek között a fitonutriens vegyületek adják. A karotinoidok a sárga, vörös és narancs szín különféle árnyalataiért; az antocianidinek a lila, a mélykék; míg a flavonoidok a sárga és a kék színekért felelősek.
További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

Flavonoidok

A fitonutriensek egyik nagy csoportját képező polifenolok közé tartoznak a flavonoidok. Nagy mennyiségben vannak jelen különösen a szőlőben, a citrusfélékben, az almában, a földieperben és a teában. Tartósítják és hatékonyabbá teszik a vitaminokat, erőteljes antioxidánsok, lassítják a szervezet öregedési folyamatait, segítik a bőrt a sugárzások káros hatásainak kivédésében, valamint a szép bőrszín kialakításában. További lehetséges előnyük – amelyek mélyebb megismerése érdekében kutatások folynak – az immunrendszer működésének erősítése, az asztma és allergia ellenes, a vírus és baktériumölő valamint a májvédő hatás, a daganatos sejtek képződésének gátlása. Mindemellett hatást gyakorolnak a hajszálerek rugalmasságára és áteresztő képességére. Ez utóbbi adottságukat már Szentgyörgyi Albert is felismerte, és a flavonoidokat együttesen P-vitaminnak nevezte el, az angol *„permeability" (áteresztő képesség) szó alapján.*
További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

Antocianidinek

A flavonoidok egyik alcsoportja az antocianidinek. Színeik a közeg kémhatásától függően a piros, a lila illetve a kék különböző árnyalatai. **A fekete áfonya, fekete eper, kékszőlő, lila hagyma, vöröskáposzta, padlizsán, cékla, vörös bab, retek, fekete és piros ribiszke termésének színéért felelősek.** Az antocianidinek hatásai között említhető a vérlemezkék összetapadásának gátlása, ezzel vérrögök – trombózisok – kialakulásának megelőzése, végsősorban pedig a szívinfarktus rizikójának és az érfal áteresztőképességének csökkentése, ezáltal az ödémák (vizenyők) képződésének mérséklése. A bodzából, kékszőlőből vagy fekete ribizliből készült alkoholmentes italok magas polifenol-tartalmuk miatt ugyanúgy jótékony hatást fejtenek ki, mint az ilyen téren gyakran emlegetett vörösbor.
További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

Karotinoidok

A karotinoidokhoz tartozik a paradicsomot pirosra festő likopin, a sárgarépa, a sütőtök, a sárgadinnye, a sárgabarack vidám színét adó béta-karotin, a paprikák változó – a narancssárgától a mélyvörösig terjedő – színét létrehozó kapszaicin és kapszorubin. **Az összes karotinoidról elmondható, hogy erős antioxidánsok és gyökfogók.** A **béta-karotin** javítja a látást és a hámszövetek állapotát. Mint a zsírban oldódó A-vitamin előanyaga, a szervezetben raktározódik, felhalmozódik. Megfelelő mennyiségben fogyasztva – amit természetes forrásai, a zöldségek és a gyümölcsök biztosítanak – szerepe van a daganatos valamint a szív és érrendszeri betegségek megelőzésében. A **likopin** bizonyítottan csökkenti a kialakulás lehetőségét a daganatos betegségek néhány típusa esetén. Így a szájüregi, a tápcsatorna, az emlő, a petefészek és a prosztata megbetegedéseket. Hőre kevésbé érzékeny, főzéskor nem bomlik. A **kapszantin** és **kapszorubin** a C-vitamin hatását erősíti. Hőstabil, zsírban oldódó, erőteljes színező hatású festékanyagok. A paprika csípősségét a **kapszaicin** okozza. Helyi vérbőséget alakít ki a nyálkahártyában, tisztítja az orrüreget, köptető hatású, a hurutos állapotokat javítja. Fájdalomcsillapító, enyhíti a torokfájást és a reumás fájdalmakat is. Mindemellett serkenti az emésztést, átmenetileg gyorsítja az anyagcserét és vízhajtó tulajdonsággal is rendelkezik.
További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2018. június 1-2.	Szlovákia, Trencsén	**Gluten Free Expo Slovakia**	Gluténmentes élelmiszerek nemzetközi kiállítása.
2018. június 5-9.	Fehéroroszország, Minszk	**Belproduct**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. június 5-8.	Mexikó, Mexikóváros	**Expo Pack México**	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. június 12-15.	Japán, Tokió	**FOOMA**	Nemzetközi élelmiszer-technológiai kiállítás.
2018. június 13-16.	Thaiföld, Bangkok	**ProPak Asia**	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. június 15-17.	Grúz Köztársaság, Tbiliszi	**WinExpo Georgia**	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital vásár.
2018. június 24-27.	Irán, Teherán	**Iran Food & Bev Tec**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. június 27-30.	Tajvan, Tajpej	**Food Taipei**	Nemzetközi élelmiszeripari show.
2018. június 28-30.	Kína, Kanton	**Edible Oil & Olive Oil Exhibition**	Nemzetközi olajipari kiállítás.
2018. június 28-30.	Kína, Kanton	**Winexpo**	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. június 28-30.	Kína, Kanton	**IFE China International Food Exhibition**	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. június 30. – július 2.	USA, New York	**Summer Fancy Food Show**	Nemzetközi „fancy” élelmiszer és cukrászipari show.

Sikeresen zárult a NÉNYP kétéves programja

A Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Államtitkársága és a GS1 Magyarország Nonprofit Zrt. közös szervezésében 2018. január 24-én tartották meg a Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform záró konferenciáját. Itt a **sikeresen megvalósult célok mellett a jövőbeni tervekről is tájékoztatták a résztvevőket.** Az eseményen a közös munka eredményeinek ismertetésén túl egy francia és egy vietnámi nyomonkövetési gyakorlatot is bemutattak, amelyek keretében GS1 szabványokra épülő megoldásokat széles körben és sikeresen vezettek be.
A konferenciáról készült összefoglalót és az ott elhangzott előadások anyagát a NÉNYP oldalán érhetik el.

FOOD 2030 – A kutatás és fejlesztés jelentősége az élelmiszerellátó rendszerben

Az Élelmezési Világnap alkalmából 2017. október 16-án **„A kutatás és innováció hasznosítása a FOOD 2030: Tudománypolitika"** címmel konferenciát rendeztek Brüsszelben. A rendezvény hangsúlyozta az európai kutatási és innovációs eredmények jelentőségét az élelmiszer- és táplálkozásbiztonság szempontjából, valamint hasznos ötleteket adott azok alkalmazhatóságára a FOOD 2030 céljainak eléréséhez. Köszönhetően a mindennapi életre egyre komolyabb hatást gyakorló klímaváltozásnak, urbanizációnak, népességnövekedésnek és a fogyatkozó erőforrásoknak, a kutatás és fejlesztés (*Research & Development,* R&D) a jövőben növekvő szerepet fog betölteni az élelmiszerellátó rendszerekben.
A konferencia megállapításait összegző jelentés az Európai Bizottság oldalán érhető el.

Műanyag csomagolások – teljes újrahasznosítás 2030-ig

Az Európai Bizottság célkitűzése, hogy megpróbálja felgyorsítani a „körkörösebb gazdaságra" áttérést. Ennek érdekében január 16-án elfogadták az első műanyagokra vonatkozó stratégiát, ami mellett erős gazdasági érvek szólnak. Ha Európa vezető szerepet vállal a stratégia bevezetésében, új beruházási és innovációs lehetőségek valamint további munkahelyek jöhetnek létre. **A tervek szerint az egyszer használatos műanyag csomagolások visszaszorítása érdekében az EU piacán az összes műanyag csomagolásnak 2030-ig újrahasznosíthatónak kell lennie. Mindemellett előreláthatóan a mikroműanyagok felhasználását is korlátozzák.** A Műanyag Stratégia gyakorlati megvalósításához nagy kapacitású üzemekre lesz szükség, hogy az újrahasznosítás minden lépése (gyűjtés, válogatás, feldolgozás) hatékonyan működhessen.
A Bizottság közleménye szerint az európaiak évente 25 millió tonna műanyag hulladékot termelnek, de kevesebb mint 30 százalékát gyűjtik csak újrahasznosításra. Mindemellett megdöbbentő adat, hogy az egész világ tengerparti hulladékának 85 százalékát a műanyagflakonok teszik ki.
Az átláthatóbb szabályozási környezet kialakítása érdekében a Bizottság 2018-ban előterjeszti az egyszer használatos műanyagokra vonatkozó javaslatát. Az érdekelteknek 2018. február 12-ig van lehetőségük részt venni a már folyamatban lévő nyilvános konzultációban.
A Bizottság szintén megkezdi a csomagolási hulladékról szóló irányelv felülvizsgálatára vonatkozó munkáját, és elkészíti a 2019-ben kiadandó, hulladékok szelektív gyűjtésére és rendezésére vonatkozó iránymutatásokat.
Az intézkedések teljes listája és ütemezése az Európai Bizottság oldalán olvasható.

3-MCPD és zsírsav-észtereinek kockázati értékelése

A 3-monoklór-propán-diol (3-MCPD) és annak zsírsav-észterei bizonyos feldolgozott élelmiszerekben és növényi olajokban (főleg pálmaolajban) a feldolgozás – elsősorban az olajfinomítási folyamatok – során keletkező glicerin-alapú szennyező anyagok. A 3-MCPD tartalmú élelmiszerek fogyasztása lehetséges egészségügyi kockázatot jelenthet az ezeket az élelmiszereket átlagos mennyiségben fogyasztó fiatal korcsoportok, illetve a vonatkozó termékek nagyfogyasztói körében. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Authority, EFSA) szakértői először 2016-ban vizsgálták meg a 3-MCPD közegészségügyi kockázatát. Ekkor a 3-MCPD-re és zsírsav-észtereire a tolerálható napi bevitelt (TDI) 0,8 µg/testtömeg kilogramm értékben határozták meg.

Az EFSA úgy határozott, hogy felülvizsgálja értékelését, miután a WHO/FAO Közös Élelmiszer Adalékanyag Szakértői Bizottsága, a JECFA (*Joint Expert Committee on Food Additives*) ugyanebben az évben egy magasabb biztonsági szintet állapított meg (4 µg/testtömeg kilogramm).

Az EFSA szakemberei korszerű tudományos megközelítést alkalmaztak a 3-MCPD újraértékelésére, és ennek eredményeként két és félszeresére emelkedett a korábbi biztonságos szint (2 µg/testtömeg kilogramm). A technikai különbségek ellenére mindkét testület ugyanazokat az általános következtetéseket vonta le a 3-MCPD esetleges káros hatásairól és a közegészségügyre vonatkozó aggályokról.

A módosított értékelésről további részleteket az EFSA hivatalos folyóiratában olvashatnak.

FELHÍVÁS

Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló kérelmek

A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése alapján a Balatoni Hal Konzorcium által benyújtott **„Balatoni hal"** (OFJ), a Sáfrány Pisztrángtenyészet és Halfüstölde Bt. által benyújtott **„Szilvásváradi pisztráng"** (OFJ) és a Magyar Szarvasgombász Szövetség által benyújtott **„Jászsági nyári szarvasgomba"** (OFJ), valamint a 1997. évi XI. törvény 113/A. § (1) bekezdés d) pontja és a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (5) bekezdése alapján a Kerekes Pálinka – Kerekes Pál egyéni vállalkozó által benyújtott **„Homokháti őszibarack pálinka"** (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzétette.
A véleményezhető termékleírásokat a Földművelésügyi Értesítőben tekinthetik meg.

Nyilvános konzultáció a beporzókkal kapcsolatos uniós kezdeményezésről

A beporzó-populációk megcsappanása sürgető probléma, melynek hathatós kezelése szervesen illeszkedik a biodiverzitás csökkentésének megállítására és a fenntartható fejlesztési célok végrehajtására irányuló uniós erőfeszítésekhez. A kezdeményezés ezt a problémát hivatott kezelni. **Célja, hogy javítsa a beporzókra irányuló uniós szakpolitikák hatékonyságát, és felhívja a politikai döntéshozók figyelmét a téma fontosságára.** A kérdőívvel arra szeretnének választ kapni, hogy a kitöltők mit gondolnak a problémáról, és az uniónak hogyan kellene azt kezelnie.
A „**Nyilvános konzultáció a beporzókkal kapcsolatos uniós kezdeményezésről"** című konzultáció további részletei, valamint a húsz perc alatt kitölthető online kérdőív az Európai Bizottság oldalán érhető el.
Az Európai Méhészek Egyeztető Testületének honlapján már elérhetőek a tagjaik számára javasolt válaszok angolul és franciául.

Nyilvános konzultáció az uniós alapokról

Az Európai Bizottság idén átfogó javaslatokat fog benyújtani a 2020 utáni többéves pénzügyi keretre (azaz az EU hosszú távú költségvetésére) és a pénzügyi programok következő generációjára vonatkozóan. A Bizottság a javaslatait úgy alakítja ki, hogy azok lehetővé tegyék az EU-nak a legfontosabb problémák megoldását azokon a területeken, ahol a tagállamok uniós szinten összefogva többet tudnak elérni, mint külön-külön. Ehhez gondosan értékelni kell, hogy mi működött jól az elmúlt időszakban, és mit lehetne javítani a jövőben. Ez a konzultáció szerves részét képezi a folyamatnak. **Célja, hogy a Bizottság megismerje az érdekeltek véleményét arról, hogy miképpen lehetne minden egyes eurót az uniós költségvetésből a lehető legjobban felhasználni.**
A **„Nyilvános konzultáció a beruházások, a kutatás és innováció, a kis- és középvállalkozások (kkv-k) és az egységes piac területén működő uniós alapokról"** című konzultáció további részletei, valamint a harminc perc alatt kitölthető online kérdőív az Európai Bizottság oldalán érhető el.

Üzbég élelmiszeripari fejlesztési program

Az élelmiszeripar üzbég állami fejlesztési programja keretében Üzbegisztánban öt megyében – Andizsán, Szamarkand, Surhandarja (Termez), Taskent és Fergana – zöldség-gyümölcs feldolgozó központot szeretnének létrehozni. A program megvalósítását kormányrendelet fogja támogatni, amely kötelezi majd az érintett megyei kormányzóságokat, hogy térítésmentesen biztosítsanak közművesített termelési területet és igény szerint a zöldség-gyümölcs termesztéséhez mezőgazdasági földterületeket. Továbbá biztosítsák a feldolgozó komplexum számára a közelében levő járásokból a zöldség-gyümölcs alapanyagellátást. **A programhoz magyar vállalkozók is csatlakozhatnak, önálló beruházóként vagy vegyesvállalati együttműködés formájában, továbbá technológiai és a gyártási berendezések beszállítóiként is.**

Az öt üzbég megyére tervezett fejlesztési program lehetőséget teremt magyar élelmiszeripari és mezőgazdasági vállalatok számára, hogy kedvező feltételek mellett beruházásokat valósítsanak meg Üzbegisztánban. Illetve ennek eredményeként kedvező feltételekkel exportálhassanak Üzbegisztánból és exportpozíciókat építhessenek ki Oroszországban, Kazahsztánban, Kínában valamint más ázsiai országokban. Üzbegisztánban a zöldség-gyümölcstermesztéshez kedvezőek az éghajlati viszonyok, ezáltal rendelkezésre állnak a jó minőségű és olcsó alapanyagok. Továbbá lehetőség van a térítésmentesen rendelkezésre bocsátható mezőgazdasági földeken a szükséges alapanyagokat saját technológia és felügyelet alatt is termeszteni. Üzbegisztánban alacsonyak a munkabérek, az energiaárak, és jelentős adózási kedvezményeket is igénybe lehet venni, így a termelés önköltsége igen alacsonyan tartható. Emellett Üzbegisztánból Oroszország és a FÁK-országok piacaira vám- és áfamentesen, kedvező szállítmányozási tarifákkal lehet szállítani. Technológiát és technológiai berendezéseket szállító magyar vállalkozások is bekapcsolódhatnak a programba. Az Üzbegisztánba beruházók számára rendelkezésre állnak az Eximbank üzbegisztáni finanszírozási lehetőségei is, amelyek elősegíthetik magyar beszállítók és beruházók részvételét a projektek megvalósításában.

A további részletekért, szakmai tárgyalások elősegítéséhez keressék a Nagykövetség kollégáit.

Átfogó, nemzetközi és trendteremtő – Anuga FoodTec 2018

Az Anuga FoodTec, az élelmiszer- és italgyártás vezető nemzetközi szakvására 2018. március 20-23. között kerül megrendezésre, Kölnben. Ez az egyetlen vásár a világon, amely lefedi az élelmiszer-termelés minden fontos aspektusát. A rendezvény sikerességét mi sem bizonyítja jobban, mint a nemzetközi részvétel aránya: a világ 50 országából több mint 1500 kiállító mutatja be hatalmas termékkínálatát.

A technológiai innovációs ciklushoz igazodva a vásárt háromévente rendezik meg, keretében bemutatják az ipari újításokat és a technológiai elképzeléseket. Így a gyártástechnológiától a töltő- és csomagoló-berendezésekig, a csomagolóanyagoktól az élelmiszer összetevőkön keresztül az élelmiszerbiztonságig, valamint a termelést kísérő területek összes újítását. Az átfogó termékmegjelenítésen felül az előző vásárokhoz hasonlóan számos kapcsolódó program várja a látogatókat: konferenciák, fórumok, előadások és különleges bemutatók.

Az Anuga FoodTec 2018 kiemelt témája az erőforrás-hatékonyság. A fenntartható társadalmak kulcsfontosságú kompetenciája a természeti erőforrások egyszerű, ugyanakkor hatékony felhasználása. A kiállítók számos megoldást fognak bemutatni a versenyképesség erősítésének valamint az energia- és vízhasználat, a termelés során keletkező veszteség csökkentésének érdekében.

További részleteket az Anuga FoodTec oldalán olvashatnak.

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

További információ:
Dr. Szűcs Viktória
szucs.viktoria@nak.hu