



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG
hírlevél

2019. május

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

MAHOP-2.1-2016 – Módosult
MAHOP-2.4-2016 – Lezárult
MAHOP-5.3.1-2016 – Módosult
Méhészeti támogatások

SZABÁLYOZÁS

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelve a kávéról, kávékeverékről, pótkávéról és egyéb kávékészítményekről – Módosult
A Magyar Élelmiszerkönyv irányelve a jégkrémről – Módosult
Tisztességtelen piaci gyakorlatairól szóló irányelv – Megjelent
Élelmiszerlánc-felügyeleti díj elektronikus bevallási felülete – Megnyílt
Állati eredetű transzsírsavak jelölése – Módosult
A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult
A házi méh és egyéb beporzó fajok védelmére irányuló intézkedések

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Visszavont szabványok
Új európai szabványkiadványok

BELPIACI BETEKINTÉS

Mézpiaci betekintés
Az egészségtudatos fogyasztók édesítőszere: a méz

KÜLPACI KITEKINTÉS

Mézpiaci kitekintés
Mézpiaci szegmensek és kereskedelmi csatornák

ÚJ TERMÉKEK

Pattintott lótuszmag
Sütést nem igénylő ropogós panír
Sörrel sült húskészítmények
Zöldség-gyümölcs jégkrém
Helytakarékos csomagolás

MARKETING

Marketing lehetőségek a méz számára

KUTATÁS-FEJLESZTÉS-INNOVÁCIÓ

Mit vizsgálnak a mézben?
A mézhamisítás kimutatása

TÁPLÁLKOZÁS AKADEμία

A méz

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÁS

Európai élelmiszer csalások jelentése – Megjelent
Regisztrált gyógyászati termékek nyilvántartása – Frissült
Japán exportot segítő ágazati dokumentumok – Megjelent

FELHÍVÁS

Tanuljunk együtt! – Likórkészítés
Élelmiszer gazdasági innovációk finanszírozási konferenciája
Vegyen részt a méhek és a növényvédő szerek kockázati útmutatójának véleményezésében!

KORÁBBI HÍRLEVELEINK

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Vadász Sándor
tanácsos



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Tóth Dénes
élelmiszeripari szakértő



Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő



Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő



Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő



Racskó Tamás
élelmiszeripari szakértő



Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele májusi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a **méhészet** piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. Pályázati híreink között MAHOP-pályázatok változására, illetve a méhészeti ágazatot érintő támogatási lehetőségekre hívjuk fel a figyelmét. A szabályozási területtel kapcsolatos bejegyzéseinkben beszámolunk a Magyar Élelmiszertudományi Irányelveinek megjelenéséről, az élelmiszerlánc-felügyeleti díj elektronikus felületének megnyílásáról, az állati eredetű transzszírsavak jelölésének változásáról, a baromfihús- és a tojáságazati termékek irányadó árainak változásáról, valamint a házi méh és egyéb beporzó fajok védelmére irányuló intézkedésekről. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent illetve visszavont szabványt és európai szabványkiadványt ismertettünk. Betekintést nyújtunk a magyar mézpiac helyzetébe, illetve külpiai kitekintésünkben a mézek nemzetközi piacáról, kereskedelmi csatornáiról adunk körképet. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be, gondolatébresztőként a termékfejlesztéshez. Marketing bejegyzésünkben a mézekben rejlő lehetőségekről olvashat. A kutatás fejlesztés innovációs bejegyzésekben a mézek analitikai vizsgálataival és a hamisítások azonosításával foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban – a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével – a mézeket vesszük górcső alá. Számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztató bejegyzésünkben megismerkedhet az európai élelmiszerpiacok jelentésével, a nemrég frissült regisztrált gyógyászati termékek nyilvántartásával, valamint a japán exportot segítő ágazati dokumentumokkal. Mindemellett felhívjuk figyelmét az Agrárinformatikai Klaszter által a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara közreműködésével 2019. május 17-én megrendezésre kerülő élelmiszeripari innovációk finanszírozási konferenciára. Végezetül megtalálja az elmúlt két évben megjelent hírleveleinket is.

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

PÁLYÁZATI HÍREK



MAHOP-2.1-2016 – Módosult

MAHOP-2.4-2016 – Lezárult

MAHOP-5.3.1-2016 – Módosult



Méhészeti támogatások

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent, **„Az akvakultúra terén történő innováció ösztönzése”** című [\(MAHOP-2.1-2016 kódszámú\)](#) felhívás.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

Lezárult a Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Az akvakultúrába történő környezetvédelmi célú beruházások”** című [\(MAHOP-2.4-2016 kódszámú\)](#) felhívás. A támogatási kérelmek benyújtásának határideje 2019. április 24.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent, **„A halászati termékekre és akvakultúra-termékekre irányuló piaci értékesítési intézkedések támogatása”** című [\(MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú\)](#) felhívás és az ahhoz kapcsolódó 5. melléklet.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

A 2019. április 30-i méhek napján Nagy István agrárminiszter a „beporzók évének” aposztrofálta az ideit. Az évben számos állami segítséget is kapnak a méhészek. A kormány bevezeti a **megporzási támogatást**: 600 millió forintot biztosít idén a méhcsaládok egészségügyi állapotának megőrzésére, amelyre a méhészek a kérelmeket a tervek szerint nyáron nyújthatják majd be, elektronikusan. A támogatás mértéke méhcsaládonként 500 forint, amelyet az Országos Méhészeti Egyesület [\(OMME\)](#) tagjai igényelhetnek. További jó hír, hogy 2019-2022 között a **méhészet támogatására** évente mintegy 1,3 milliárd forint hívható le, vagyis az Európai Bizottság több mint 50 százalékkal növelte a nemzeti méhészeti programok keretét, Magyarország pedig **hazai forrásból** ugyanilyen mértékű forrásemeléssel tudja majd segíteni a magyar méhészeket. A bizottság általi elfogadás függvényében ez összesen akár több mint évi egymilliárd forintot is jelenthet a magyar méhészeknek.

A nemzeti méhészeti program a tárca szándéka szerint így további támogatási célokkal bővíthet. Nagy István példaként említette többek között a méhész szervezetek működését elősegítő intézkedésekhez adható támogatást, amely a hazai 110 tagszervezet együttműködését, a méhésztársadalom kohézióját erősítheti. Emellett a méhviaszcseréhez, valamint a termelői mézek bevizsgálásához és a kaptárvásárláshoz adható támogatás.

További részleteket a [NAK portálon](#) olvashat.

SZABÁLYOZÁS



A Magyar Élelmiszerkönyv irányelve a kávéról, kávékeverékről, pótkávéról és egyéb kávékészítményekről – Módosult



A Magyar Élelmiszerkönyv irányelve a jégkrémről – Módosult

Módosult a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) 2-31 számú irányelve a kávéról, kávékeverékről, pótkávéról és egyéb kávékészítményekről.

Legfőbb változás, hogy az irányelv élelmiszer-kategóriái összhangba kerültek az [1333/2008/EK](#) rendelettel. Így a koffeinmentes kávé koffeintartalma az eddigi legfeljebb 0,08 százalék helyett 0,1 százalékra változott. A koffeinmentes nyerskávé előállítása során az oldószermaradékok megengedett mennyiségéhez az MÉ 1-2-88/344 helyett az [MÉ 1-2-2009/32](#) irányelvet kell alkalmazni. További változás, hogy a kávéspecialitások esetében az édesítőszerek alkalmazása is bevezetésre került. Ennek érdekében a fizikai, kémiai jellemzők leírása is módosult.

Az irányelv a [Földművelésügyi Értesítőben](#) olvasható.

Módosult a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) 2-401 számú irányelve a jégkrémről.

Legfőbb változás, hogy az irányelv élelmiszer-kategóriái összhangba kerültek az [1333/2008/EK](#) rendelettel. Az irányelvben található termékcsoporthoz vonatkozó összetételi jellemzők az előállító receptúrájára vonatkoznak. A módosított kiadásnak megfelelő összetételű és jelölésű termékek 2020. augusztus 31-ig hozhatók forgalomba és azok a minőségmegőrzési idejük lejártáig maradhatnak forgalomban. Ez az irányelv a [Földművelésügyi Értesítőben](#) közzététel időpontjától alkalmazandó a tejjégkrémek, a tejes jégkrémek, a gyümölcsjégkrémek, a szorbék, a tejes gyümölcsjégkrémek, a jégkrémek és a vizes jégkrémek esetében.

Az irányelv a [Földművelésügyi Értesítőben](#) olvasható.

SZABÁLYOZÁS

Tisztességtelen piaci gyakorlatairól szóló irányelv – Megjelent

Megjelent a mezőgazdasági és élelmiszer-ellátási láncban a vállalkozások közötti kapcsolatokban előforduló tisztességtelen piaci gyakorlatokról szóló irányelv, amelynek fő célja, hogy csak azokat a szállítókat védje, akik gyenge alkupozíciójuk miatt ilyen védelmet igényelnek.

2019. április 10-én hivatalosan is elfogadták az élelmiszer-ellátási lánc szereplői között előforduló tisztességtelen piaci gyakorlatokról szóló [2019/633 EU irányelvet](#). Az uniós szintű fellépés az élelmiszer-ellátási lánc szereplőinek alapszintű védelmét biztosítja, a szabályok harmonizálása és a végrehajtás terén tett erőfeszítések összehangolása révén.

Az irányelv az Európai Unió Hivatalos Lapjában kihirdetését (2019. április 25.) követő ötödik napon lép hatályba.

További részleteket [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvashat.

Élelmiszerlánc-felügyeleti díj elektronikus bevallási felülete – Megnyílt

Megnyílt a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) honlapján az élelmiszerlánc-felügyeleti díj elektronikus bevallási [felülete](#), amelyen az idei évi bevallások 2019. május 31-ig rögzíthetők. A felület továbbá lehetőséget nyújt a meghatalmazások kezelésére és létrehozására, korábbi adatok megtekintésére.

További részleteket a [NÉBIH](#) oldalán olvashat.

Állati eredetű transzsírsavak jelölése –
Módosult

A baromfihús- és tojáságazatban
alkalmazandó irányadó árak – Módosult

Megjelent az Európai Bizottság [2019/649](#) rendelete az [1925/2006/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének az állati eredetű zsírokban természetes módon előforduló transzsírsavaktól eltérő transzsírsavak tekintetében történő módosításáról.

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, [EFSA](#)) szakvéleménye alapján a transzsírsavak bevitelének a lehető legalacsonyabbnak kell lennie. A transzsírsavak olyan, vitaminoktól és ásványi anyagoktól eltérő anyagok, amelyeknek az egészségre gyakorolt káros hatása megállapítást nyert. Ezért az említett anyagot fel kell venni az 1925/2006/EK rendelet III. mellékletének B. részébe, és az élelmiszerekhez történő hozzáadását, illetve az élelmiszerek előállítása során történő felhasználását csak az említett mellékletben meghatározott feltételek mellett szabad megengedni. Az [1169/2011/EU](#) európai parlamenti és tanácsi rendeletben található fogalom meghatározásokat alkalmazni kell az 1925/2006/EK rendelet III. mellékletének B. részében szereplő fogalmakra. Jelen rendelet alkalmazásának megkönnyítése érdekében szükséges, hogy azon élelmiszer-vállalkozóktól, akik kiskereskedőktől eltérő élelmiszer-vállalkozókat látnak el élelmiszerekkel, megköveteljék az állati eredetű zsírokban természetes módon előforduló transzsírsavaktól eltérő transzsírsavak mennyiségére vonatkozó információk biztosítását, amennyiben azok mennyisége meghaladja a 2 grammot 100 gramm zsírra vonatkoztatva.

A rendelet [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvasható.

Megjelent az Európai Bizottság [2019/660/EU](#) végrehajtási rendelete az [1484/95/EK](#) rendeletnek a baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározása tekintetében történő módosításáról.

A baromfihús- és tojáságazati termékekre, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározásának alapjául szolgáló adatok rendszeres ellenőrzéséből az derül ki, hogy bizonyos termékek behozatalakor az irányadó árakat a származási hely szerinti árkülönbségek figyelembevételével módosítani kell. Ezért az 1484/95/EK rendelet I. melléklete helyébe e rendelet mellékletének szövege lép.

A jogszabály a kihirdetés (2019. április 26.) napján lépett hatályba.

A rendelet [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvasható.



A magyar növényvédőszer-engedélyező hatóság, a nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatósága újabb intézkedésekkel igyekszik biztosítani, hogy a növényvédő szerek előírászerű használata során a lehető legkisebb legyen a méheket és a többi beporzó szervezetet érő kockázat – tudjuk meg az [Élelmi-szervizsgálati közlemények](#) cikkéből.

A méhek védelmét szolgáló rendelkezések nemcsak a méhészetek gazdasági érdekeit szolgálják, hanem a növényvédő szerek maradványainak a mézekben való megjelenése miatt élelmiszerlánc-biztonsági kérdéseket is érint.

A peszticidek fenntartható használatának elérését célzó [2009/128/EK](#) irányelv, a növényvédő szerek forgalomban hozataláról valamint a 79/117/EGK és a 91/414/EGK tanácsi irányelvek hatályon kívül helyezéséről szóló [1107/2009/EK](#) rendelet többek között azt a célt szolgálják, hogy a növényvédő szerek a környezet szempontjából biztonságosan legyenek felhasználhatók. A beporzó rovarok, így a méhek védelme érdekében az Európai Bizottság [458/2013/EU](#) végrehajtási rendelete korlátozta a méhekre veszélyes nonikotinoid hatóanyagú rovarölő szerek, így az imidakloprid, klotianidin és tiametoxám hatóanyagú szerek alkalmazását, amely 2018. decemberében tovább szigorodott (csak zárt helyeken alkalmazhatóak).

A méhekre vonatkozó kockázatuk alapján természetesen nem minden növényvédő szerre lehetséges kockázatcsökkentő intézkedést fogantatosítani. Egyes hatóanyagok kis-, míg mások nagy veszélyt jelenthetnek a házi méhekre. A hatóanyagok méhtoxikológiai tulajdonságait laboratóriumi, fél-szabadföldi és szabadföldi vizsgálatok alapján állapítják meg.

A hatóság korlátozásokat nemcsak a permetezőszerek esetében ír elő, hanem olyan csávázószerek esetében is, amelyek felszívódó hatóanyaga kockázatot jelentő mennyiségben megjelenhet a nektárban és a virágporban.

A növényvédelmi munka következtében bekövetkező méhmérgezést a méhészek a területileg illetékes megyei kormányhivatal felé jelentik, amely alapján a hatóság hivatalból vizsgálatot indít („Eljárásrend a vélhetően növényvédelmi tevékenység következményeként történt méhmérgezések kivizsgálására”) és a hatósági állatorvosok és a növényvédelmi felügyelők együtt vizsgálják ki az esetet. 2013 és 2017 között a laboratóriumi vizsgálatok 50 esetben detektáltak veszélyes hatóanyagot – leggyakrabban diometoát hatóanyagú készítmények alkalmazásának köszönhetően.

A növényvédő szerek hatóanyagainak megítélése a legújabb kutatási eredményeknek köszönhetően folyamatosan változik, melynek következtében a készítmények felhasználási előírásai időről-időre módosulhatnak. Ebből az okból célszerű folyamatosan figyelemmel kísérni a szakterületet érintő rendeleteket, ajánlások naprakész változatainak anyagát.



Megjelent szabványok

Visszavont szabványok

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.

[MSZ EN ISO 4531:2019](#)

Tűzzománcok. Élelmiszerrel érintkezésbe kerülő zománcozott árucikkekből való kioldódás. Vizsgálati módszerek és határértékek (ISO 4531:2018)

Angol nyelven

[MSZ 20679:2002](#)

Kávékeverékek és pótkávék vizsgálata.

[MSZ 20699:1986](#)

Azonnal oldódó kávékészítmények vizsgálata.

[MSZ 7304-12:1982](#)

Élelmiszerek érzékszervi vizsgálati módszerei. Színmegállapító képesség vizsgálata.

Új európai szabványkiadványok



Az európai uniós tagságunkból, ezen belül az európai szabványügyi szervezetekben 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 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 7971-2:2019	Cereals. Determination of bulk density, called mass per hectolitre. Part 2: Method of traceability for measuring instruments through reference to the international standard instrument (ISO 7971-2:2019).
EN ISO 7971-3:2019	Cereals. Determination of bulk density, called mass per hectolitre. Part 3: Routine method (ISO 7971-3:2019).
CEN/TS 17303:2019	Foodstuffs. DNA barcoding of fish and fish products using defined mitochondrial cytochrome b and cytochrome c oxidase I gene segments.



Az elmúlt húsz év alatt összességében kétszeresére emelkedett a [hazai mézfogyasztás](#) (évi 40 dekagramm/főről 70-80 dekagramm/főre), ám a növekedés az utóbbi pár évben megtorpant. Azonban fogyasztáunk még így is elmarad más európai országok adataitól (Görögország: 1,5 kilogramm/fő/év; Németország 1,3 kilogramm/fő/év).

Hazánkban a [statisztikai adatok](#) alapján már **több mint 1 millió méhcsalád van, közel 20 ezer méhészbirtokában**. Azonban annak ellenére, hogy a családszám növekedése dinamikusnak tekinthető az elmúlt 10-20 évben, a megtermelt méz mennyisége messze nem növekedett ilyen mértékben. Az átlagos területegységre jutó méhcsaládszám (12 család/négyzetkilométer) európai kitekintésben is kimagasló hazánkban.

A méhészetben is jelen van **az ökológiai gazdálkodás, a méhészek, illetve a méhcsaládok 1-2 százalékánál**. Ez a gyakorlat egyértelműen a fenntartható kategóriába tartozik, bár a pillanatnyi gazdaságossága miatt még sokak számára nem versenyképes.

Az egészségtudatos fogyasztók
édesítőszere: a méz

A mézhez a fogyasztók többféle jótékony tulajdonságot kapcsolnak: egészséges, biológiailag aktív anyagokat tartalmaz, és persze a hízás veszélye nélkül fogyasztható. Ezek egy része természetesen nem igaz, de vajon melyik része? Dietetikus szakértőt kérdeztünk a méz táplálkozásunkban betöltött szerepéről.

Élelmiszerkémiai szempontból a méz egy telített cukoroldat, amely kis mennyiségben egyéb anyagokat is tartalmaz, mint például ásványi anyagokat, fehérjéket és enzimeket. Magas szénhidráttartalma miatt természetesen energiadús élelmiszernek számít: 100 gramm méz energiatartalmát különböző források 300-330 kcal közé teszik.

Antal Emese, a TÉT Platform szakmai vezetője szerint erről a tényről vagy nem tudnak, vagy szívesen megfedkeznek az emberek: „Saját, reprezentatív kutatási adataink szerint az átlagnál gyakrabban vásárolnak mézet az egészségtudatos és az úgynevezett „próbálkozó” fogyasztók – utóbbiak sokféle fogyókúrát vagy életmódot kipróbáltak már. Ez megerősíti azt az elterjedt nézetet, miszerint a méz egészséges, és fogyókúra esetén cukor helyett is használható. A két csoport összesen a lakosság közel 40 százalékát alkotja, ezért fontos tudatosítani a fogyasztókban, hogy bár a méz valóban jobban beilleszthető az egészséges táplálkozásba, mint például a kristálycukor, de előnye nem túl jelentős, és számolni kell a magas kalóriatartalmával is”.

A mézben – a cukortól eltérően – azonban vannak ásványi anyagok, sőt vitaminok is: előbbiekből a vas, a cink, a mangán, a réz és a króm említésre méltó, utóbbiak közül a B1-, B2-, B5-, B6-, C- és K-vitamin emelhető ki. Ám ahhoz, hogy ezek jelentős mértékben hozzájárulhassanak szükségleteink fedezéséhez, sajnos túl sok mézet kellene fogyasztani.

A méz évszázadok, sőt évezredek óta használatos népi gyógyszerként is: javasolják megfázásra, rekedtségre, álmatlanságra, nyugtalanságra, az immunrendszer erősítésére és fejfájásra is. Kevésbé ismert, hogy magas cukortartalma – és emiatt jelentős ozmolaritása miatt – átmenetileg sebkezelésre, fertőtlenítésre is használható, persze csak szükség esetén és kisebb sebeknél. A náthaszezonban elfogyasztott mézes tea hatását nehéz lenne tudományos módszerekkel, egzakt módon igazolni: a panaszokat enyhítő hatásában valószínűleg egyforma súllyal szerepel a tea révén jobban hidratált szervezet, a méz biztosította energia, a forró mézes folyadék felületi fertőtlenítő hatása és persze a placebo-effektus is.

Mézet alapvetően mindenki fogyaszthat, Antal Emese szerint csak a csecsemők és a nagyon legyengült immunrendszerű betegek tartózkodjanak tőle. A méz ugyanis baktériumspórákat tartalmazhat (például a Clostridium Botulinum baktériumét), amely számukra rendkívül veszélyes. A dietetikusok rajtuk kívül nem ajánlják a rendszeres és nagyobb mennyiségű méz fogyasztását azoknak, akik gyomorsav-túltermelődéstől – hétköznapi nevén gyomorégéstől – szenvednek, vagy gyomorfekélyük van. A méz savtartalma ugyanis fokozhatja a panaszait.

Mindenki más azonban remekül felhasználhatja a mézet a kristálycukor kiváltására, az étrend színesebbé, változatosabbá tételére. Sportolóknak a magas energiatartalom és a gyorsan felszívódó szénhidrátok miatt különösen ajánlott a méz fogyasztása.

Forrás: [TÉT Platform](#)



A verseny az európai mézpiacon mind a termék, mind a vállalati szinten csökkenést mutat. A méz iránti megnövekedett európai kereslet, illetve az elégtelen kínálat kedvező helyzetbe hozta a fejlődő országok exportőreit, új teret teremtve számukra az unió mézpiacán.

Az elmúlt években tapasztalható európai méhállomány-csökkenés a hozamban is megmutatkozik. Az európai termelők nem tudják kielégíteni a méz továbbra is magas keresletét. Ez arra kényszeríti az európai mézimportőröket, hogy más forrásokból biztosítsák a kínálatot.

Az Európai Unió szigorú élelmiszer-higiéniai és -biztonsági előírásokat határoz meg. Így a piacon azoknak az exportőröknek van lehetősége, akik nemcsak az unió jogi követelményeinek felelnek meg, hanem a fogyasztók által támasztott elvárásokat is figyelembe veszik. A kényelem a méz tekintetében is fontos értékesítési szempont az európai fogyasztók esetében. A „squeezy” (kinyomható) tubusban lévő méz egyre népszerűbbé válik, még akkor is, ha már évek óta jelen van a piacon. Ezért egyre nagyobb az igény a magasabb glükóz-fruktóz arányú méz iránt, amely hosszabb ideig marad folyékony.

A verseny az európai mézpiacon változatos. Az európai országok a kereslet 60 százalékát képesek biztosítani, így az import elkerülhetetlen. A legfontosabb beszállítók közé tartozik **Kína és Argentína**. A közelmúltban azonban olyan ellátási kérdések merültek fel, amelyek lehetőséget biztosítanak más exportőrök számára is. Kína az ipari felhasználásra szánt alacsony árú méz és a hagyományos piacra szánt keverékek legjelentősebb európai beszállítója. A minőségi kérdések azonban rontották a kínai méz helyzetét a globális mézpiacon, ami óvatosabbá tette az unió országait a méz Kínából vásárlása tekintetében. Egy évtizeddel ezelőtt Argentína volt Európa fő mézszállítója. A méhcsaládokat és a méhtakarmányokat érintő károk azonban súlyosan érintették az argentin mézkészleteket.

További részleteket a [CBI](#) oldalán olvashat.

Mézpiaci szegmensek és kereskedelmi csatornák



Az európai mézkereskedelem rendkívül koncentrált, a tagországokban csak néhány domináns importőr található. Ezek az importőrök szolgálják ki közvetlenül azokat az ipari felhasználókat és kiskereskedőket, akik az adott ország mézpiacának egészét (ipar 25 százalék, kiskereskedelem 75 százalék) teszik ki.

A mézpiac szempontjából alapvetően három különböző kereskedelmi csatornát lehet megkülönböztetni. Az egyik lehetőség, hogy **az importőrök fogyasztói csomagolásban értékesítik a mézet a kiskereskedőknek.** Európában a méz körülbelül 50-60 százalékát ezen a csatornán keresztül forgalmazzák, amely főként az asztali mézeket tartalmazza, beleértve a szerves poliflorális mézeket is.

Másik lehetőség, hogy **az importőrök közvetlenül az ipari felhasználóknak értékesítik a mézet.** Európában a méz mintegy 20-30 százalékát ezen a csatornán keresztül terjesztik, és elsősorban a pékségek, cukrászdák és gabonaipar számára.

A harmadik csatornán **az importőrök a nagykereskedőket szolgálják ki,** akik a mézet továbbértékesítik szaküzletek részére. Ez a csatorna az európai mézkészletek mintegy 10-30 százalékát teszi ki. A legtöbb résziaci termék, mint például a szerves monoflorális méz, elsősorban ezen a csatornán oszlik meg. Ezzel a lehetőséggel előszeretettel élnek a pékségek, cukrászdák és a gabonaipar szereplői. A monoflorális mézek és a biomézek között különleges alapanyagokból készült termékek is találhatók azoknak az exportőröknek, akik különleges mézekkel kívánják bővíteni a termékkínálatukat. Ezek a mézfajták azonban csak néhány kiskereskedőt (mint például az online boltok) érdekelnek, a piac szinte elhanyagolható részét jelentik.

További részleteket a [CBI](#) oldalán olvashat.

ÚJ TERMÉKEK



Pattintott lóbuszmag

A versenyképesség egyik legfontosabb eleme a folyamatos megújulás, az innováció. Új termékek fejlesztése, régiek újragondolása. De hogyan? Hírlevelünk ezen részében ehhez szeretnénk ötleteket adni, a nagyvilágban újonnan megjelent termékek bemutatásával. Innovációra fel!

A brit [Native Snacks](#) piacra dobta pattintott lóbuszmag termékcsaládját. A jalapeno, a kaffir lime, a sós-fekete borsos és a sajtos ízesítésű termékek vegán, glutén-, cukor-, GMO- és mesterséges összetevőktől mentes snack lehetőséget kínálnak a fogyasztók számára. A lóbuszvirág magjából készülő termékek rostban, fehérjében, vasban, cinkben és foszforban gazdagok.



Sütést nem igénylő ropogós panír

A [Chrips Sensation](#) cég megalkotta „Zero Fry” panírját, amely ropogós ételek készítését teszi lehetővé, sütés nélkül. Az akár 50 százalékos zsír- és kalóriacsökkentést biztosító termékek a gyártás során és a fogyasztás előtt sem igényelnek bő olajban sütést. A termékek sütőben vagy légkeveréses sütőben is fogyasztásra kész állapotba hozhatóak.



Sörrel sült húskészítmények

Az [AB InBev Budweiser](#) és a [Coleman Natural](#) bemutatta sörrel készített termékeit. A termékek antibiotikum- és hormonmentes, lassan sült Coleman sertéshúsból készülnek. Az ironikus Budweiser sör és a minőségi sertéshús találkozása innovatív terméket alkot.



Zöldség-gyümölcs jégkrém

A [Jude's](#) zöldség és gyümölcs alapanyagokat kombináló jégkrémet fejlesztett ki. A természetes összetevőket tartalmazó, finomított cukormentes jégkrémek vicces és ízletes megoldást jelenthetnek a gyermekek tápanyagbevitelének fokozásában. Illetve, mivel a termék egy átlagos joghurtnál is kevesebb cukrot tartalmaz, a gyermekkori elhízás csökkentéséhez is hozzájárulnak.



Helytakarékos csomagolás

A [Tetra Pak](#) új csomagolási megoldásának lényege, hogy minden hat darab termék egy kockát alkot, ezáltal akár 40 százalékkal csökkentve a tároláshoz és a szállításhoz szükséges helyet. A 65 milliliteres aszeptikus csomagolások alkalmasak folyadékok tárolására, mint a gyümölcslevek, vagy tejtermékek. A csomagolás alkalmazásával csökkenthető a szállítási költség, ami a termék árában is megmutatkozhat.

MARKETING

Marketing lehetőségek a méz számára



Az európai fogyasztók előnyben részesítik az alacsony kalóriatartalmú, természetes és egészséges édesítőszereket. Ennek fényében előszeretettel helyettesítik a finomított cukrot nyers nádcukorral, mézzel és pálcacukorral. **Mindemellett fontos szempont számukra az ételminőség-biztonság és a fenntartható kereskedelem.**

Az európai fogyasztók egészségességre törekvésének és az elhízás elleni küzdelmének egyik vesztese a finomított fehér cukor, amely piaca várhatóan 5 százalékkal fog csökkenni. A fogyasztók mellett bizonyos országokban (pl. Egyesült Királyság) állami szinten is elvárt az élelmiszerek cukortartalmának csökkentése. Ugyanakkor a mesterséges édesítőszer körüli botrányok elbizonytalanítják a fogyasztókat és a természetes összetevők, kivonatok (pl. pálma, [inkagumó](#), [lucuma](#)) felé terelik őket. Ennek köszönhetően a mézfogyasztás reneszánszát éli.

Az alacsony kalória és a természetes eredet mellett az esetleges **egészségügyi hatások** további előnyt jelenthetnek a termékek számára. A méz tradicionális használata és gyógyászati értéke a fogyasztók körében ismert és elismert, bár a vonatkozó tudományos bizonyítékok gyakran hiányosak.

A méz hagyományos élelmiszeripari felhasználása mellett **új, innovatív termékeknek** is alapját képezi (pl. édes-sós rágcsálnivalók, üdítőitalok, teák, gabonakészítmények).

A fogyasztók vásárlási döntésébe egyre inkább beszivárogni látszanak **a szociális** (pl. munkavállalók körülményei) és a környezeti (pl. környezetre gyakorolt hatás) **agggodalmak**, amelyeknek köszönhetően a helyi és a [Fairtrade](#) termékek népszerűsége növekedést mutat.

Az európai mézpiacon egyre nagyobb népszerűségnek (pl. Egyesült Királyság, Németország, Franciaország) örvendenek az **egy virágból gyűjtött termékek** (pl. akác, lóhere, fenyő). A kevert mézekhez képest 5-15 százalékos növekedést mutat a piacuk, amely a közeljövőben várhatóan tovább fog növekedni.

És ha mindez nem lenne elég a mézünk népszerűsítésére, egy hazai vizsgálat alapján **városunk mézét** is elkészíthetjük. A projekt keretében a Múcsarnok hátsó teraszán helyeztek el három kaptárt, és kíváncsian várták, hogy a Budapesten összegyűjtött virágporból milyen mennyiségű és minőségű mézet készítenek a méhek. Megdöbbentő módon a méhek nagy mennyiségű (másfél hónap alatt 65 kilogramm) mézet tudtak összegyűjteni. Az analitikai vizsgálatok során minden értéket megfelelőnek találtak, még a kritikus nehézfém tartalmat is (arzén, kadmium, higany, nikkel, ólom, cink). A városi méz nem bizonyult szennyezettebbnek, mint a vidéki, így semmi akadálya annak, hogy városunk kuriózumaként kerüljenek a fogyasztók asztalára.

További részleteket a [CBI](#) és a [laboratorium.hu](#) oldalon olvashat.

Mit vizsgálnak a mézben?



A mézhamisítás erősen visszaszorulóban van az utóbbi években, elsősorban a rendszeres vizsgálatoknak és ellenőrzéseknek köszönhetően. Számátalan paramétert vizsgálhatunk, és ezekből egy-egyet könnyű kijátszani, de mindegyiket gyakorlatilag annyira drága lenne, hogy egyszerűen nem éri meg.

Az egyik legegyszerűbb a **cukorösszetétel**, tipikusan a fruktóz és a glükóz arányának meghatározása (ezt könnyű megkerülni, ha valaki rosszban sántikál, de fontos vizsgálat, hisz alapját adja a méz jellemző tulajdonságainak, mint az említett kristályosodás). A fajtajellegről nagyon pontos képet ad a **pollenösszetétel** vizsgálata. A méhek által látogatott virágokról virágpor is kerül a nektárba, és ez a mézből kimutatható. Emellett a méz fajtájáról az **érzékszervi információk** adnak képet. Egy szakértő a méz színe, illata és íze alapján nagy pontossággal azonosítani tudja a méz eredetét, ha nem kevert mézről van szó.

Az úgynevezett **diasztáz-aktivitással** egy, a méhek által termelt szénhidrátbontó enzimet vizsgálhatunk. Aktivitását megtartja, idővel lassan csökken, nagyobb mértékben például hőhatásra veszti el aktivitását. Általában egy alsó érték (minimális aktivitás) van előírva. Ezzel ki lehet szűrni például azokat a mézeket, amiket tartós hőhatás ért, vagy ha kevés méhet látott. Ha egy szénhidrátbontó enzimkeveréket (például amiláz az emberi nyálban) adnak a mézhez, akkor ez a vizsgálat megkerülhető, ahogy a legtöbb vizsgálat is, de az összes vizsgálatot egyszerre kijátszani lehetetlen. Hiszen emellett külön speciális **idegenenzim-tartalmat** is lehet vizsgálni gyanús mézek esetén.

A *hidroximetilfurfur* természetes módon kis mennyiségben előfordul a mézben. Melegítés hatására intermedierként a mennyisége növekszik az ún. [Maillard-reakció](#) során, és nagy mennyiségben már nincs kedvező hatása. Ezek után már érhető, hogy miért nincs rendben, ha valaki melegítéssel ér el „erdeiméz-hatást”, a méze eredeti színénél sötétebbet. Nem trópusi mézeknél 40 milligramm/kilogramm, trópusi mézeknél 80 milligramm/kilogramm a megengedett érték. Ha a mért szint ennél magasabb, felmerülhet a gyanú, hogy a mézet hosszabb ideig erős hőhatás érte.

Mindemellett a mézre jellemző a **savasság (pH)** vagy az **elektromos vezetőképesség** is. Mindezen tulajdonságok együtt jellemzik egy adott mézet.

További részleteket a laboratorium.hu oldalon olvashat.

A mézhamisítás kimutatása



A méz évezredek óta az édes ízével kényezteti, míg értékes beltartalmának köszönhetően táplálja az emberiséget. Azonban a töretlen népszerűségnek örvendő termékkör kínálata a klímaváltozásnak és az agrár-ipari tevékenységeknek köszönhetően folyamatosan szűkül. Ennek következtében **a hamisítás egyre gyakoribb módszere a méz elérhetőségének fokozása.** Az analitikai módszerek fejlődésének köszönhetően a hamis mézek könnyen kimutathatókká váltak. A méz minőségének és esetleges hamisítás azonosításának egyik módszere a diasztáz enzim aktivitásának a mérése. Azonban a módszer számos bizonytalansággal jár. A **Nukleáris Mágneses Rezonancia (NMR)** egyike azon modern kémiai szerkezetvizsgálati módszereknek, melyek roncsolás nélkül, a vizsgált anyag fizikai tulajdonságai alapján képesek információt nyújtani azok kémiai szerkezetéről. A módszer további előnye, hogy gyors és nem igényel hosszadalmas minta-előkészítést. Az NMR spektrumot egy referencia adattal vetik össze, így a megfelelő adatbázis megléte elengedhetetlen a méréshez.

Az NMR a méz minőségi és eredetiségi vizsgálatára alkalmas idő- és költséghatékony analitikai módszer, amely hatékony eszköze az élelmiszer-hamisítás elleni küzdelemnek.

További részleteket a [New food magazine](#) oldalán olvashat.

A méz



A hivatalos meghatározás szerint a méz „**az Apis mellifera méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi nedveket szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából gyűjtött természetes édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidrálnak, és lépekben érlelnek**”.

A méz igen értékes nyersanyagunk, szénhidráttartalma 80–85 százalék, víztartalma pedig 16–19 százalék közötti. Mindemellett található benne gyümölcscukor (fruktóz 34–41 százalék) és szőlőcukor (glükóz 28–35 százalék) is. Oligoszacharid-összetételét döntően a forrásnövény határozza meg. Emellett fehérjék, aminosavak, vitaminok, ásványi anyagok, nyomelemek is vannak benne. A méz ásványianyag- és vitaminjellemzőit a botanikai és földrajzi eredete határozza meg. Vitaminok közül a legtöbb mézfajtában a C-, B1-, B2-, B6-, K-vitamint, niacint, pantoténsavat és biotint találunk. Ásványi anyagai és nyomelemei közül a kálium, a kalcium, a magnézium, a vas, a cink, a mangán, a réz és a króm emelhető ki. Ezek a mikrotápanyagok a mézben jelen vannak, mennyiségük azonban csekély.

A méz értékes tápanyagai révén igen sokrétű táplálkozás-egészségügyi előnyökkel szolgál rendszeres, mértéktartó fogyasztás esetén. 15 éves kor felett naponta 20–30 gramm a maximálisan javasolt bevétel mennyisége. Oligoszacharidjai segítik a jótékony (probiotikus) bélbaktériumok, így a bifidobaktériumok, lactobacilusok szaporodását, vagyis a méz prebiotikus hatást fejt ki. Antibakteriális hatása savas jellegének, hidrogén-peroxid-tartalmának köszönhető. A méz íze több mint száz-húsz aromaanyagból áll össze, amelyek kémiai alkoholok, ketonok, aldehidek, valamint észterek. Ezek a kellemes íz mellett étvágyfokozó hatásúak, serkentik az emésztőnedvek, enzimek és hormonok kiválasztását. Az aromaanyagok mellett a különféle szerves savak is befolyásolják a méz ízét, növelik annak étvágygerjesztő és emésztést serkentő hatását. Érdekesség, bár nem új keletű tapasztalat, hogy a méz segíti a sebgyógyulást.

A **méz kristályosodása** természetes fizikai folyamat, nem jelenti azt, hogy a méz gyenge minőségű lenne, a kémiai tulajdonságai nem változnak eközben. A jelenség magyarázata, hogy a méz szobahőmérsékleten túltelített oldatként viselkedik, amelyben az oldószer, a víz csak 18 százalékban van jelen, a többi része főleg egyszerű cukrokból áll. Közülük a szőlőcukornak rossz az oldékonysága, így szobahőmérsékleten gyorsan kiválik az oldatból. A méz 15°C-os hőmérsékleten ikrásodik a leggyorsabban, e felett és alatt kristályosodása sokkal lassabb. A kristályos méz 45°C-os vízfürdőben károsodás nélkül visszaolvasható, de ezután ismét kikristályosodhat.

További részleteket az [MDOSZ](#) oldalán olvashat.

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2019. november 6-8.	Almati Kazahsztán	WorldFood	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. november 7-9.	Újdelhi India	BioFach India	Bioélelmiszerek nemzetközi kiállítása.
2019. november 7-10.	Madrid Spanyolország	Biocultura	Bioélelmiszerek. A felelősségteljes fogyasztás kiállítása.
2019. november 7-9.	Vilnius Litvánia	BAF	Balti országok élelmiszeripari kiállítása.
2019. november 11-14.	Dzsidda Szaúd-Arábia	Foodex Saudi	Nemzetközi élelmiszeripari vásár.
2019. november 12-14.	Sanghaj Kína	iFresh China	Zöldség és gyümölcs expo.
2019. november 17-19.	Chicago Egyesült Államok	PLMA	Saját márkás termék show.
2019. november 26-28.	Tel-Aviv Izrael	IsraFood	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.

Európai élelmiszer csalások jelentése –
Megjelent

Regisztrált gyógyászati termékek
nyilvántartása – Frissült

Japán exportot segítő ágazati
dokumentumok – Megjelent

Megjelent az Európai Unió Élelmiszer csalás Elleni Európai Hálózat (Food Fraud Network) 2018. évi [jelentése](#), amely betekintést nyújt az Igazgatási Segítségnyújtási és Együttműködési Rendszer (Administrative Assistance and Cooperation System, AAC) által végzett információcserékbe.

2018-ban a tagállamok és Norvégia összesen 234 csalással kapcsolatos kérelmet indított az AAC informatikai eszköz segítségével, amelyből 54 Németországból származott. A kérelmek száma 2016 hoz képest (167 darab) jelentős emelkedést mutatott. A legtöbb kérelem (45 darab) a „hal és haltermékek” esetében történt, amelyet a „hús és hústermékek” (41 darab), illetve a „zsírok és az olajok” (30 darab) követték. A termékekkel kapcsolatosan a félrecímkézés (42 százalék) a leggyakoribb probléma, amelyet a dokumentációs elégtelenségek (20 százalék) és a nem engedélyezett kezelések, technológiák alkalmazása (13 százalék) követett. A 2013 óta működő rendszer segít felderíteni a határokon átvándorló agrár-élelmiszerláncot érintő jogszabálysértéssel járó szándékos csalásokat. Az önkéntes részvételi alapon működő hálózatban hazánkat a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) képviseli.

További részleteket az [Európai Bizottság](#) oldalán olvashat.

Az Európai Bizottság útjára indította az unióban regisztrált gyógyászati termékek nyilvántartási rendszerének frissített változatát.

Az 1995 óta működő rendszer több mint 1300, a Bizottság által engedélyezett állati és emberi felhasználásra alkalmazható gyógyászati terméket listáz. Mindemellett a rendszer tartalmazza a ritka betegségek valamint a visszautasított és a felülvizsgálat alatt álló termékeket is. A frissített verzió számos új funkcióval is bővült, mint például a szűrés és a mobil eszközökkel való fokozott kompatibilitás.

A rendszer az [Európai Bizottság](#) oldalán érhető el.

2018. július 17-én az Európai Unió és Japán aláírta a nyílt kereskedelmi zónát létrehozó gazdasági partnerségi megállapodást (Economic Partnership Agreement, EPA). A 2019. február 1-jén életbe lépett megállapodás számos kereskedelmi és befektetési eljárást egyszerűsítő rendelkezést tartalmaz, illetve – az export- és a beruházási költségek csökkentésének köszönhetően – támogatja a kis- és közepes vállalkozások üzleti tevékenységét. A megállapodás által kínált lehetőségek kiaknázásának céljából létrehozták az „[EPA Helpdesk](#)” rendszert. Mindemellett a partnerek az ágazati sajátosságok és potencionális lehetőségek bemutatásának érdekében **információs tájékoztatókat** dolgoznak ki. A [borászatot](#), a [szeszes italok és a sör](#), a [tejtermékek](#) valamint a [húskészítmények](#) tájékoztató dokumentumai már ingyenesen elérhetők az EPA oldalán. A feldolgozott mezőgazdasági készítményeket és a halászatot tárgyaló dokumentumok várhatóan a közeljövőben fognak megjelenni.

További részleteket az [EPA](#) oldalán olvashat.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatóságának „Tanuljunk együtt!” ingyenes szakmai program-sorozata folytatódik, júniusban a likőrkészítés témakörében mélyedhetnek el a kamarai tagok.

Az élelmiszeripari vállalkozások és a kistermelők körében egyaránt kiemelt igény mutatkozik olyan gyakorlati, piacképes tudás megszerzésére, amely azonnal átültethető a mindennapi tevékenységükbe. Az interaktív tudásátadás során lehetőség adódik közvetlen beszélgetésre, konzultációra a szakemberekkel. Az elsajátított ismeretek érdemben hozzájárulnak a termékfejléshez, valamint az erőforrás-hatékonyság növeléséhez.

A likőrkészítési program során a résztvevők elsajátíthatják azokat az ismereteket, praktikákat, amelyek segítségével jó ízű és jó minőségű italokat állíthatnak elő.

A gyártás rejtelmeit bemutató, elméleti és gyakorlati elemeket egyaránt tartalmazó egynapos rendezvény 2019. június 14-én lesz, Budapesten, a Szent István Egyetem Sör és Szeszipari Tanszékén.

A részletes programtervet tartalmazó meghívó [itt](#), a regisztrációs link HYPERLINK [itt](#) érhető el.

A programon való részvétel rendezett kamarai tagság mellett ingyenes, de regisztrációhoz kötött! Az utazás költsége a résztvevőket terheli. A programon maximum 15 fő részvételét tudjuk biztosítani, ezért a regisztráció nem jelent automatikus részvételi lehetőséget.

Az érdeklődők további információkat Polczer Katalin élelmiszeripari szakértőtől kaphatnak, a polczer.katalin@nak.hu címen.



Élelmiszergazdasági innovációk
finanszírozási konferenciája

Vegyen részt a méhek és a növényvédő szerek
kockázati útmutatójának véleményezésében!

Az Agrárinformatikai Klaszter – a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarával közösen – 2019. május 17-én konferenciát tart az élelmiszergazdasági szereplők számára.

A tanácskozás célja, hogy bemutassa a jelenleg elérhető és a közeljövőben várható új termékek és innovációk létrejöttét, piacra lépését segítő forrásokat, hogy megtalálhassák a fejlesztésükhöz legjobban illeszkedő forrást, valamint a témával kapcsolatos kérdéseikre választ kaphassanak.

A konferencia időpontja: 2017. május 17., 8:30-tól.

A konferencia helyszíne: Magyar Telekom Székház, 1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 36.

A részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

További információ, részletes program és regisztráció itt: <https://eifkonf.hu/>

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Authority, EFSA) a releváns érdekelt felek részvételével egy konzultációs csoportot hoz létre, amelynek fő célja a növényvédő szerek és méhek kockázatának becsléséről szóló, 2013-ban kiadott [útmutató](#) felülvizsgálata lesz. A konzultációs csoportba az EFSA regisztrált szervezeteiből, illetve a méh-egészségügy területén tevékenykedő egyéb szervezetek képviselőinek [jelentkezését](#) várják.

Az útmutató felülvizsgálata során – a legújabb tudományos bizonyítékok mellett – növényvédő szer szakértők véleményét is figyelembe fogják venni. A véleményezést követően a frissített dokumentumot a hatóság nyilvános konzultációra bocsátja.

További részleteket az [EFSA](#) oldalán olvashat.

KORÁBBI HÍRLEVELEINK



2017.	május	Söripar
	június	Tejipar
	július	„Mentes” élelmiszerek
	augusztus	Snack termékek
	szeptember	Alkoholmentes italok
	október	Borászat
	november	Édesipar
	december	Halászat
2018.	január	Koffein-tartalmú italok
	február	Hűtőipar
	március	Húsipar
	április	Bioélelmiszerek
	május	Tejipar
	június	„Mentes” élelmiszerek
	július	Feldolgozott gyümölcs termékek
	augusztus	Feldolgozott zöldség termékek
	szeptember	Fűszer- és gyógynövények
	október	Sütő- és malomipar
	november	Borászat
	december	Halászat
2019.	január	Tésztaipar
	február	Élelmiszer-kereskedelem
	március	Ételízesítők
	április	Alkoholmentes italok

*Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!*

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