



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG
hírlevél

2019. március

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

SZABÁLYOZÁS

A baromfi szalmonellavizsgálatának mintavétele – Módosult

A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult

A dohány szerkezetátalakítási nemzeti program kötelezettség-megosztása – Módosult

A sovány tejpor minimális eladási ára (33.) – Megjelent

A sovány tejpor intervenciós felvásárlásának megnyitása – Megjelent

Vaj rögzített áron történő intervenciós felvásárlása – Megjelent

Szőlőültetvény szerkezetátalakítási és átállítási támogatás kifizetési kérelem – Megjelent

Uniós hozzáadottérték-adó szabályozás – Módosul

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok

Idegen nyelven megjelent szabványok magyar nyelvű megjelenése

BELPIACI BETEKINTÉS

A kémia és a gasztronómia találkozása: a majonéz

KÜLPIACI KITEKINTÉS

Ételízesítő-piaci kitekintés

Olajosmag-piaci kitekintés, különös tekintettel a mustármagra

ÚJ TERMÉKEK

Akrilamid-csökkentő élesztőkészítmény

Vegán pudingok

Kefir smoothie

Alkoholos fagylaltdesszertek

Hidratációs „edző” kupak

MARKETING

Az áruházi kóstoltatás előnyei

KUTATÁS-FEJLESZTÉS-INNOVÁCIÓ

Ételízesítők és öntetek trendjei

Mustárolaj-melléktermék újrahasznosítása

Fehérjében gazdag ketchup

Új csomagolással csökkenthető az élelmiszer-pazarlás

TÁPLÁLKOZÁS AKADEÉMIA

Króm

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ

Kézikönyv a japán piaci lehetőségekről

AMA – A Kiváló Osztrák Áruk Fóruma

FELHÍVÁS

Vegyen részt a NAK-kal a Free From & Functional Food kiállításon!

Tanuljunk együtt! – Pácolt sonkák készítése Spanyolországban

Tanuljunk együtt! – Hazai tejipari gyakorlati napok

Vállalkozás-fejlesztési konferencia

Az élelmiszer-hulladék mértékének megállapítása – Nyilvános konzultáció

„Csak a mentes” tavaszi vásár

Érték és Minőség Nagydíj – Újra célpontban a minőség a Kárpát-régióban

KORÁBBI HÍRLEVELEINK

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Vadász Sándor
tanácsos



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Tóth Dénes
élelmiszeripari ágazati 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 márciusi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk az **ételízesítők** piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a baromfi-, a tojás-, a dohány-, a tejipart és a szőlőtermesztést érintő változásokról, illetve az uniós hozzáadottérték-adó szabályozás módosításáról. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent illetve honosított szabványt ismertetünk. Betekintést nyújtunk a majonézek világába, illetve külpiaci kitekintésünkben az ételízesítők és az olajos magok különös tekintettel a mustármagra nemzetközi piacáról, trendjéről adunk körképet. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként a termékfejlesztéshez. Marketing bejegyzésünkben az áruházi kóstoltatásban rejlő előnyökről olvashat. A kutatás fejlesztés innovációs bejegyzésekben az ételízesítők és öntetek trendjeivel, a mustárolaj-előállítás melléktermékeinek hasznosításával, a ketchup fehérjével dúsításának lehetőségével valamint az élelmiszer-pazarlást csökkentő új csomagolási megoldással foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban – a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével – a krómot vesszük górcső alá. Számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztató bejegyzésünkben megismerkedhet a japán piaci lehetőségeket bemutató kézikönyvvel, illetve a Kiváló Osztrák Áruk Fóruma (AMA) témájában szervezett kamarai rendezvény tapasztalataival. Mindemellett felhívjuk figyelmét a NAK költségtámogatása mellett májusban immár harmadik alkalommal megszervezésre kerülő spanyolországi tanulmányútra, amelynek fókuszában a pácolt sonkák állnak. Illetve a kapuit áprilisban megnyitó „Csak a mentes” tavaszi vásárra és az Érték Minőség Nagydíj pályázati lehetőségére. 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!

**Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság**



A baromfi szalmonellavizsgálatának mintavétele – Módosult

A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult

Megjelent az Európai Bizottság [2019/268/EU](#) rendelete a [200/2010/EU](#), az [517/2011/EU](#), a [200/2012/EU](#) és az [1190/2012/EU](#) rendelet – baromfi szalmonella tekintetében való vizsgálatára és mintavételére vonatkozó egyes módszerek tekintetében történő – módosításáról.

Az Európai Szabványügyi Bizottság és a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet nemrégiben felülvizsgálta a 200/2010/EU, az 517/2011/EU, a 200/2012/EU és az 1190/2012/EU rendeletnek való megfelelés ellenőrzésére szolgáló referencia-módszereket és protokollt, ezért ezeket a rendeleteket ennek megfelelően aktualizálni kell. Az aktualizálás alkalmával különösen az alternatív módszerek használatára vonatkozó követelményeket kell tekintetbe venni az [EN ISO 16140–2](#) felülvizsgált szabványos referenciaprotokoll (az alternatív módszerek validálása) és a szalmonella kimutatására szolgáló új referencia-módszer ([EN ISO 6579–1](#)) fényében. A vonatkozó szabályozások a megjelent rendelet mellékletei alapján módosultak.

A jogszabály a kihirdetést (2019. február 18.) követő huszadik napján lépett hatályba.

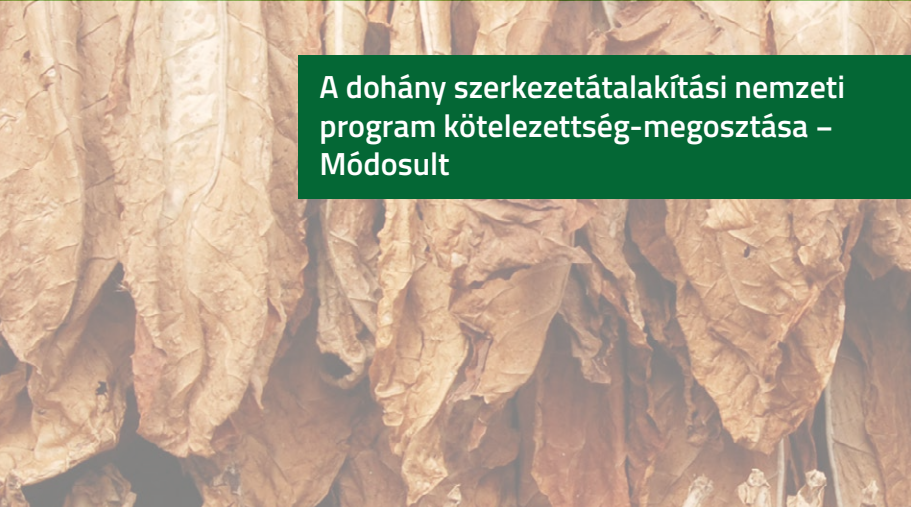
A rendelet [Az Európai Unió Hivatalos Lapjában](#) olvasható.

Megjelent az Európai Bizottság [2019/302/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. február 20.) napján lépett hatályba.

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



A dohány szerkezetátalakítási nemzeti program kötelezettség-megosztása – Módosult



A sovány tejpor minimális eladási ára (33.) – Megjelent

A sovány tejpor intervenció felvásárlásának megnyitása – Megjelent

Megjelent a [8/2019. \(II. 20.\) számú Kincstár Közlemény](#) a dohány szerkezetátalakítási nemzeti programban történő 2019. tárgyévi kötelezettség-megosztásról.

A közlemény célja, hogy a dohány szerkezetátalakítási nemzeti programról és az azzal összefüggésben igényelhető csekély összegű támogatások feltételeinek megállapításáról szóló [53/2015. \(IX.14.\) FM rendelet](#) szerinti szerkezetátalakítási programban a 2019. tárgyévi kötelezettségek megosztására vonatkozó bejelentéshez nyomtatványt rendszeresítsen.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. február 20.) lépett hatályba.

További részleteket a [Magyar Államkincstár](#) oldalán olvashat.

Megjelent az Európai Bizottság [2019/303/EU](#) végrehajtási rendelete a sovány tejporok a [2016/2080/EU](#) végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott harmincharmadik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A tej és tejtermékek piacának jelenlegi helyzete, vagyis az árak alakulása és az intervenció készletek nagysága indokoltá teszi a sovány tejpor további mennyiségeinek a betárolási időpont módosítása általi értékesíthetővé tételét. A [2019/112/EU](#) végrehajtási rendelet alapján a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló harmincharmadik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2019. február 19-én járt le – a minimális eladási árat 163,10 euró/100 kilogrammban határozták meg.

A jogszabály a kihirdetés (2019. február 21.) napján lépett hatályba.

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

Megjelent a [10/2019. \(III. 1.\) számú Kincstár Közlemény](#) a sovány tejpor pályázati eljárás keretében történő intervenció felvásárlásának megnyitásáról.

Jelen közlemény a pályázati eljárás keretében történő intervenció felvásárlás intézkedésben való részvétel részletes szabályait ismerteti és a felvásárláshoz kapcsolódó, a kérelembenyújtáshoz szükséges nyomtatványokat rendszeresíti.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. március 4.) lépett hatályba és ezzel egyidejűleg a sovány tejpor pályázati eljárás keretében történő intervenció felvásárlásának megnyitásáról szóló [25/2018. \(IV. 19.\) számú Kincstár Közlemény](#) hatályát veszti.

További részleteket a [Magyar Államkincstár](#) oldalán olvashat.

SZABÁLYOZÁS

Vaj rögzített áron történő intervenciós felvásárlása – Megjelent

Szőlőültetvény szerkezetátalakítási és átállítási támogatás kifizetési kérelem – Megjelent

Megjelent a [11/2019. \(III. 1.\) számú Kincstár Közlemény](#) a vaj rögzített áron történő intervenciós felvásárlásáról.

Jelen közlemény a vaj rögzített áron történő intervenciós felvásárlása intézkedésben való részvétel részletes szabályait ismer-teti és a felvásárláshoz kapcsolódó, a kérelembenyújtáshoz szükséges nyomtatványokat rendszerezíti.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. március 4.) lépett hatályba.

További részleteket a [Magyar Államkincstár](#) oldalán olvashat.

Megjelent a [9/2019. \(II. 26.\) számú Kincstár Közlemény](#) a szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához a 2017/2018 - 2019/2020 borpiaci években igényelhető támogatásról szóló [1/2018. \(II. 1.\) FM rendelet](#) alapján a 2018/2019 borpiaci évben benyújtandó „Kifizetési kérelem” nyomtatvány közzétételéről.

A szőlőültetvények szerkezetátalakításához és átállításához a 2017/2018 – 2019/2020 borpiaci években igényelhető támo-gatásról szóló 1/2018. (II. 1.) FM rendelet alapján jóváhagyott egyéni tervben foglaltak szerint megvalósított szerkezetátala-kítás alapján támogatás kifizetése igényelhető. A kifizetési kérelmet a jelen közlemény 1. számú melléklete szerinti B4048 számú nyomtatványon, az előírt mellékletek csatolásával együtt **2019. április 1-je és 2019. június 17-e között kell benyúj-tani postai úton** a Magyar Államkincstár címére.

A közlemény a kihirdetés napján (2019. február 27.) lépett hatályba.

További részleteket a [Magyar Államkincstár](#) oldalán olvashat.

Az Európai Tanács három rövid módosítást fogadott el az uniós hozzáadottérték-adó (héta) szabályaiban.

Az Európai Bizottság még tavaly májusban héa-szabályok részletes technikai módosítására tett javaslatot, melyekkel az 1993 óta alkalmazott „átmeneti” állapotnak vetne véget. Az akkori javaslatok alapján – többek között – az árukat abban a tagállamban adóztatták volna meg, amelyikben a szállításuk véget ér, valamint a kereskedők számára egyablakos online ügyintézés létrehozását javasolták.

A jelenlegi elfogadott rövid távú módosítások az új rendszer bevezetéséig négy konkrét kérdést tisztáznak:

- **Vevői készlet:** A jogszabály a vevői készletekre vonatkozó megállapodások egyszerűbb és egységes kezelését írja elő olyan esetekben, amikor az eladó készletet helyez át egy másik tagállamba, egy ismert vevő számára rendelkezésre álló raktárba.
- **Héa azonosító szám:** A vásárlói héa azonosító szám további feltétele lesz annak, hogy egy vevő részesülhessen az unión belüli termékértékesítésre vonatkozó héa-mentességből.
- **Láncügyletek:** A jogbiztonság növelése érdekében a jogszabályok egységes kritériumokat vezetnek be arra vonatkozóan, hogy milyen héa-szabály alkalmazandó a láncügyletekre.
- **Termékek unión belüli értékesítésének igazolása:** Közös keret jön létre az unión belüli termékértékesítés után igényelni kívánt héa-mentességhez szükséges igazoló dokumentumokra.

A hivatalos közlemény alapján a módosításokat 2020. január 1-jétől kell alkalmazni.

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

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 EN 17203:2019](#)

Élelmiszerek. A *citrinin meghatározása élelmiszerekben folyadékkromatográfiával és tandem-tömegspektrometriával (LC-MS/MS)*.

[MSZ EN 15587:2019](#)

Gabonafélék és gabonatermékek. Az idegenanyag-tartalom meghatározása búzában (Triticum aestivum L.), durumbúzában (Triticum durum Desf.), rozsban (Secale cereale L.), tritikáléban (Triticosecale Wittmack spp.) és takarmányárpában (Hordeum vulgare L.) – Az MSZ EN 15587:2008+A1:2014 helyett.

[MSZ ISO 22935-1:2019](#)

Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 1. rész: Általános útmutató a bírálók toborzásához, kiválasztásához, képzéséhez és folyamatos ellenőrzéséhez

[MSZ ISO 22935-3:2019](#)

Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 3. rész: Útmutató a termékleírásban szereplő érzékszervi tulajdonságoknak való megfelelés pontozásos értékelési módszerére.

Angol nyelven

[MSZ EN 16943:2017](#)

Élelmiszerek. A kalcium, réz, vas, magnézium, mangán, foszfor, kálium, nátrium, kén és cink meghatározása ICP-OES-sel.

[MSZ ISO 22935-1:2019](#)

Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 1. rész: Általános útmutató a bírálók toborzásához, kiválasztásához, képzéséhez és folyamatos ellenőrzéséhez.

[MSZ ISO 22935-3:2019](#)

Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 3. rész: Útmutató a termékleírásban szereplő érzékszervi tulajdonságoknak való megfelelés pontozásos értékelési módszerére.

Idegen nyelven megjelent szabványok magyar nyelvű megjelenése

A kémia és a gasztronómia találkozása:
a majonéz



A legtöbb fogyasztó a majonézre csak egy ízletes szószként tekint, pedig jóval több ennél: maga a kémia apró csodája a konyhában. A ketchup és a mustár mellett szinte minden magyar háztartásban megtalálható, azonban mégsem ismerik eléggé.

Azt mindenki tudja, hogy az olaj és a víz nem elegyednek egymással, azonban a majonéz – és sok más élelmiszer, vagy éppen kozmetikum – esetében mégis sikerül belőlük egy homogén anyagot készíteni. A megoldás, amit a háziasszonyok vagy az élelmiszeripari üzemek használnak, a [lecitin](#) nevű, foszfáttartalmú vegyület, amely nagyobb mennyiségben található meg a tojás sárgájában. Ez az anyag a sejtjeinket felépítő membránokban is jelen van, a nevét a „lekithos”, azaz tojássárgáját jelentő görög szóról kapta. Egy tojás sárgájában mintegy két gramm található belőle, különleges képességét felületaktív tulajdonságának köszönheti. Az olaj mikroszkopikus méretű cseppecskéit úgy képes körbevenni, hogy kifelé egy hidrofil, tehát vizet kedvelő réteg képződik. Az olajjal elkevert ecet és/vagy citromlé így lesz emulzió, méghozzá pontosabban „olaj-a-vízben” típusú.

A séfek és a háziasszonyok bevált receptje szerint egy tojás sárgáját másfél-két deci olajhoz kell adagolni, hogy a legfinomabb majonézt kapjuk. A lecitin azonban ennél jóval nagyobb hatásfokú. Két gramm belőle akár három liternyi olajból is képes emulziót, azaz majonézt képezni.

Akárhogy is készüljön, **a majonézt a világon szinte mindenhol ismerik és szeretik: mártogatnak bele sült krumplit, kennek vele szendvicset, ízesítenek vele zöldséges és húsos salátákat, de a francia konyha máig ezerféle formában használja.** Ízesítik chilivel, petrezselyemmel, paprikával, pisztáciával, de a marseille-i konyha híres [aioli](#) szósa sem más, mint apróra vágott fokhagyma majonézzel keverve. Meglepő, hogy ennek ellenére alig több, mint kétszáz éve, 1756 óta ismerjük és használjuk. Mi, magyarok leggyakrabban tartármártás készítéséhez vagy szendvicsekhez használjuk a majonézt. Se szeri, se száma a majonézes dresszinggel készített salátáknak, így nem meglepő, hogy egy korábbi kutatás ([Tények a majonézzel kapcsolatban](#), 2008) szerint **tíz háziasszonyból kilenc használ majonézt a családi menük egyik alapanyagaként.**

A majonézt sokan nem tekintik az egészséges étrend részének, mondván túl zsíros, hizlaló élelmiszer. Erről a TÉT Platform szakmai vezetője, Antal Emese dietetikus, szociológus beszél bővebben: „A majonéz a ketchup-hoz vagy a mustárhoz hasonlóan sokoldalúan használható élelmiszer, amellyel jól kiegészíthető egy egyszerű szendvics, de számos saláta sem nélkülözheti az ízét. A mértékre azonban valóban érdemes mindenkinek vigyáznia, mivel magas zsír- és energiatartalom jellemzi a legtöbb típusát. Zsiradékokból (és persze energiából is) a hazai kutatások szerint már így is túl sokat fogyasztunk, az ajánlott maximum 30 energiaszázalék helyett 35-37 energiaszázalékot. A majonézek zsírtartalma meghaladhatja a 80 százalékot is, azaz egy evőkanálnyi akár több mint száz kalóriát is jelenthet belőlük.”



A szakértő szerint a majonézfogyasztás mértéke magasabb egyes fogyasztói szegmensekben, amint erre a TÉT Platform saját kutatásai is rámutattak: **jellemzően az egészségproblémás, a kiegyensúlyozott életmóddal kevesebbet foglalkozó csoport tagjai fogyasztanak az átlagosnál jóval többet ebből a szószból.**

A fogyasztók számára tehát valódi alternatívát jelenthetnek az egészséges étrend összeállításához a zsírszegény, light majonéztípusok. A pontos összetételre vonatkozóan a Magyar Élelmiszerkönyv nem rendelkezik, így a vásárlók 15 és 82 százalék közötti zsírtartalmú termékekkel is találkozhatnak, valamint akár olyat is beszerezhetnek, amely tojás felhasználása nélkül készült. Így mindenki megtalálhatja az ízlésének, az adott ételnek és persze az étrendjének leginkább megfelelő típusát. A táplálkozással foglalkozó szakértők ajánlása szerint a kisebb zsírtartalmú termékek könnyebben beilleszthetők az étrendbe. Mivel a majonéz Magyarországon alapvető élelmiszernek számít, már csak azért is érdemes lenne a zsírszegény változatok kínálatát bővíteni, hogy a lakosság energia- és zsiradékfogyasztása csökkenő tendenciát mutathasson.

Szerző: [TÉT Platform](#)

Ételízesítő-piaci kitekintés



A Market Research Future [jelentést](#) készített az ételízesítők globális piacának várható alakulásáról. Az összefoglaló leírás értelmében ételízesítők közé sorolunk minden olyan összetevőt, amellyel az élelmiszer-készítményeink általános érzékszervi tulajdonságait tudjuk fokozni. Ide tartoznak az alapvető ételízesítők mellett például a szószok, mártogatósok és egyéb készítmények is. **A változó fogyasztói igények alakulása következtében az elkövetkezendő években megnövekedhet az ízesítőszerek iránti piaci kereslet.**

Az ízek fokozása mellett az élelmiszeriparban az ízesítők felhasználásával növelhető a termékek eltarthatósága is, amely fokozza a piaci igényt. Mindemellett a kényelmi élelmiszerek (pl. fogyasztásra kész ételek) növekvő kereslete is hozzájárul az ételízesítők piacának élénküléséhez.

A globális ételízesítő piacot elsősorban Észak-Amerika uralja, amelyet Európa, az ázsiai és a csendes-óceáni térség követ.

Az Egyesült Államokban az „on-the-go” élelmiszeripari termékek gyártóinál mutatkozik jelentősebb igény a fűszerekre, ételízesítőkre. Továbbá a szószok, mártogatósok és a ketchup fokozott fogyasztása Kínában, Indiában és Japánban indokolja az ételízesítők Ázsiai és Csendes-óceáni térségben megfigyelhető piaci növekedését. Európa a leggyorsabban növekvő régió az ételízesítők piacának tekintetében, amelyet főként a Németországban, Franciaországban és Olaszországban mutatkozó növekvő élelmiszer-összetevő igény indokol. Az ételízesítők legjelentősebb exportőrei az Egyesült-Államok, Németország, Olaszország, Hollandia és Thaiföld.



Annak ellenére, hogy az olajos magvak csoportjába tartozó mustár, a mák, a kender és a tök nagy értéket képviselnek az európai piacon. Az egészséges táplálkozással kapcsolatos fokozódó tudatosság új lehetőségeket teremtett az olajipar számára az elmúlt években.

A mustár-, mák- és kendermagok fogyasztása Európában 2015-ben 398 ezer tonna volt. Ezen belül a **mustármag fogyasztása 2011-től 10 százalékkal nőtt, és 2015-ben elérte a 168 ezer tonnát.** Ez magába foglalja a mustártermelésből származó ipari keresletet is. A mustármag termelése 2010 és 2014 között éves szinten 2 százalékkal nőtt. A mustármag fő gyártói Európában Csehország és Franciaország. 2014-ben a teljes európai termelés 58 ezer tonna volt, amely 33 százalékát Csehország adta.

A nyugat-európai országok (különösen Hollandia, Németország, Belgium és az Egyesült Királyság) a teljes **európai behozatal** legnagyobb részét teszik ki a négy (mustár, mák, kender, tök) olajos mag kategóriájában. A mák-, kender- és mustármag teljes európai behozatala 2016-ban 191 ezer tonnát tett ki. Az „egyéb olajos magvak” (beleértve a tökmagot) behozatala további 142 ezer tonna összimportot jelentett. A mustármag-behozatal 2012 és 2016 között éves szinten 8,7 százalékkal nőtt, míg a kendermagok behozatala évi 9,3 növekedést mutatott. A mákmagok importja azonban éves szinten csökkent.

2016-ban Németország volt a mustármagok fő **exportőre**, ezen kívül – Franciaország és az Egyesült Királyság mellett – Európa egyik legnagyobb mustártermelő országa.

Az élelmiszeripar emellett továbbra is innovatív olajos magokat vezet be. Erre jó példa a **bazsalikommag**, amelyet eredetileg az ázsiai konyhában használnak. Tekintettel számos kedvező egészségügyi hatására, néhány vállalat elkezdte alkalmazni termékeiben (például az osztrák [Friya](#) cég egy bazsalikommagot tartalmazó italt hozott forgalomba). Egy másik példa a **nigellamag (fekete kömény)**, amelyet hagyományosan fűszerként használnak a közel-keleti és az indiai konyhákban. Magas antioxidáns- és flavonoid-tartalmának köszönhetően az egészségügyi és kozmetikai termékek kiváló alapanyaga lehet.

Mindemellett bizonyos olajos magok (pl. kender) remek alapanyagot jelentenek a húsalternatívákhoz, vegán élelmiszerekhez, ami további piaci igény növekedést fog generálni.

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

ÚJ TERMÉKEK



Akrilamidcsökkentő élesztőkészítmény

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

A [Kerry](#) bevezette genetikailag nem módosított élesztőkészítményét, amely akár 90 százalékkal képes csökkenteni az élelmiszerek – beleértve a kekszek, krékeres, sült krumplik és kávék – karcinogén akrilamid tartalmát. A találoán Acryleast névre keresztelt termék aszpargináz enzimből gazdag, amely segít, hogy bizonyos élelmiszerek aktívan hozzájáruljanak a fogyasztók egészségének fokozásához.



Vegán pudingok

A [Gato&Co](#) kifejlesztette tej- és gluténmentes vegán összetevőket tartalmazó pudingjait. A tojás helyett csicseriborsó vizet, a liszt helyet őrölt mandulát és vaj helyett cukkinit tartalmazó termékek csökkentett cukortartalommal kényeztetik a fogyasztókat. A pudingok forró brownie, sós karamella és párizsi krém ízekben kóstolhatók meg.



Kefir smoothie

A [Bio-tiful Dairy](#) kidolgozta új kefir smoothie termékeit. A funkcionális tejtermékek piacán egyedülálló termékek mézes gyömbér és kakaós ízben kényeztetik az egészségtudatos fogyasztókat. A 40 bélbarát baktériumtörzset tartalmazó italok fehérjében gazdagok és finomított cukortól, színezőanyagoktól, ízesítőanyagoktól és tartósítószerektől mentesek.



Alkoholos fagyaltdesszertek

A [Häagen-Dazs](#) piacra dobta alkoholtartalmú jégkrém termékeit, amelyek önmagukban vagy koktélok alapanyagaként is fogyaszthatók. A hús édességek különböző íz kombinációkban kényeztetik a felfrissülésre vágyókat, mint például az ír krémlikőrös brownie vagy a burbon vaníliás trüffel. A termékek közül néhány tejmentes változatban is elérhető. Mindegyik desszert kevesebb mint 0,5 százalék alkoholt tartalmaz.



Hidratációs „edző” kupak

A [Danone](#) elkészítette intelligens kupakját, amely egy applikáció segítségével figyeli az elfogyasztott folyadék mennyiségét. A Coach20 kupakot a termék kupakjára kell helyezni, úgy hogy az közvetlenül ne érintkezzen a folyadékkal. A kupak diszkrét villogással figyelmezteti a fogyasztót a rendszeres ivásra. A hidratációs „edző” egyelőre a spanyol Font Vella termékeken próbálható ki.



Az élelmiszerek kóstoltatása napjainkban már annyira elterjedt, hogy szinte csalódást okoz a vásárlóknak, ha az üzletben nem találkoznak egy-két kóstolópulttal. A kóstoltatás jelentőségét mutatja, hogy nem csak élelmiszerüzletekben, de bevásárlóközpontokban, forgalmas utcákon is egyre gyakrabban találkozunk velük.

A kóstoltatás történhet élelmiszerdarabokkal, illetve a teljes élelmiszer ajándékba adásával is. A terméket érdemes a márkával együtt bemutatni a kóstoltatás során, így a fogyasztó egyből össze tudja kötni az érzékszervi kedveltséget a termékkel, márkával. Érdemes továbbá valamilyen módon jelezni, hogy az üzletben hol tudja megvásárolni a fogyasztó a terméket. Ez kifejezetten hatásos bevezetés alatt álló új termékek esetében.

Az üzleten belüli kóstoltatás nem csak az új vásárlók megnyerésének eszköze, hanem a már meglévő fogyasztók hűsége fokozásának is. A terméket már kedvelő fogyasztókat megerősíti abban, hogy valóban okkal kedvelik az adott terméket.

A kóstoltatás mindemellett megspórolhatja a gyakran igen költséges piackutatások elvégzését, hiszen kiválóan alkalmas közvetlen fogyasztói visszajelzések gyűjtésére. Az érzékszervi tulajdonságok mellett a márkára, marketingre vonatkozó közvetlen visszajelzések is építő jellegűek lehetnek.

Természetesen nem minden élelmiszer kóstoltatása oldható meg egyszerűen. A konyhatechnológiai műveleteket nem igénylő élelmiszerek kóstoltatása kevésbé bonyolult. Mindemellett a költség is jelentős tényező, hiszen a kóstoltatás nem mindig éri el a megfelelő mértékben a termék célcsoportját.

Összességében egy jól megtervezett és kivitelezett, üzleten belüli kóstoltatás hasznos eszköze lehet az új fogyasztók megnyerésének és a már meglévők lojalitása fokozásának.

Forrás: [HRA Global](#)



A különleges ízek és a mentes megoldások uralják az ételízesítők és öntetek piaci növekedését – derül ki a [Packed Facts](#) jelentéséből.

Az ételízesítők és öntetek a fogyasztók szerint a kevésbé egészséges élelmiszerek közé tartoznak, így a piacnak komoly erőfeszítéseket kell tennie annak érdekében, hogy változtasson ezen a berögződésen. Ennek egyik megoldása a bio alapanyagok felhasználása, illetve a csökkentett só- és cukortartalommal rendelkező termékek megjelenése. Mindemellett egyéb megoldásokat is eszközölhetnek az előállítók, amelyekkel szélesíthetik termékpalettájukat és tovább növelhetik bevételüket.

Globális ízek

A fogyasztókat folyamatosan érik újabb és újabb kulturális impulzusok (pl. utazás, nemzetközi éttermek ízei), amelyek a különlegesebb és egzotikusabb ízek iránti növekedett igényhez vezetnek. Az Y generáció tagjai (1984 - 1994 között születettek) kifejezetten keresik a kalandos, fűszeres új ízeket.

Hagyományos, egy kis csavarral

A hezitáló fogyasztók számára segíthet, ha egy teljesen új termék helyett egy hagyományos terméket gondolunk újra. Ilyen megoldás lehet például a wasabi, fokhagyma, gyömbér vagy éppen retek ízesítésű majonéz vagy a napon szárított paradicsomot tartalmazó ketchup.

Glutén nélkül

A gluténmentes termékek iránti növekvő fogyasztói igény az étízesítők és öntetek piacát sem kerüli el. A hagyományosan glutént tartalmazó termékek mentes formátumának kivitelezése, illetve a természetesen gluténmentes élelmiszerek esetében a keresztszenyveződést fokozottan figyelembe vevő termékek – ezáltal mellőzve a „nyomokban tartalmazhat” feliratokat – piaci előnyt jelenthetnek.

GMO-mentes, bio megoldások

A fogyasztók mesterséges összetevőkkel és a GMO-k fogyasztásának esetleges egészségügyi hatásával kapcsolatos aggodalmának fokozódásával párhuzamosan az élelmiszer-előállítók folyamatosan fejlesztik ki GMO-mentes, bio alapanyagokat tartalmazó termékeiket.

Az átláthatóság fokozása

A fogyasztókat a termék mellett egyre inkább érdekli annak története, az előállító fenntarthatósági politikája, hozzáállása. Ennek fényében számos terméken olvashatunk erre utaló részeket, illetve olyan internetes bejegyzéseket, ahol erről bővebben tájékozódhat az érdeklődő.

Kalóriacsökkentés

Az ételízesítők és az öntetek azon élelmiszerek közé tartoznak, amelyeket a diétázó és az egészséges életmódra törekvő fogyasztók elsők között iktatnak ki mindennapjaikból. A csökkentett zsír-, cukor- és kalóriatartalommal rendelkező termékek segíthetnek a további mérséklésben. Mindemellett további kedvező megítélést jelenthet a só és a tartósítószer mennyiségének csökkentése, a mesterséges összetevők teljes kiiktatása.

Mustárolaj-melléktermék újrahasznosítása



Fehérjében gazdag ketchup



Új csomagolással csökkenthető az élelmiszer-pazarlás



A mustárolaj-készítés melléktermékéből természetes tartósítószert állított elő egy [kanadai kutatócsoport](#). A mustármag visszamaradt részeiből számos fenolos vegyület vonható ki, amelyek antimikrobás hatással rendelkeznek. A kinyerhető szinapinsav a patogén mikroorganizmusok gátlására (pl. *Staphylococcus aureus*, *E. coli* és *Listeria monocytogenes*) alkalmas vegyület, míg a starter kultúraként és probiotikumként is használatos tejsavbaktériumok szaporodását nem hátráltatja. Így amíg a préselés során nyert olaj az élelmiszeriparban vagy bioüzemanyag-iparban kerül hasznosításra, addig a pogácsából kinyert szinapinsav az élelmiszerek tartósítására alkalmazható.

Az [In the Buff](#) névre keresztelt start-up borsófehérje-kivonattal dúsítja [kechupját](#).

A borsófehérje természetes emulgeálószerként funkcionáló hatása miatt komoly gondot okoz a termékfejlesztés során, hiszen nem megfelelő arányban adagolva pasztaszerű állagot hoz létre. Hosszas munka eredménye volt a megfelelő állag kialakítása, amely telt szájérzetet ad, ugyanakkor megtartotta az öntet állagot. A termék bebizonyította, hogy nincs lehetetlen, csak kitartó munka.

Szinte mindenki ismeri az érzést – aki evett már gyorsétteremben –, hogy milyen nehéz minden apró ketchupcseppet ki-préselni az egyadagos, Horeca-kiszerelésű csomagból. Ennek következtében pedig a tasakban marad a szósz egy része. A kifejezetten gyorséttermeknek szánt új, szuper csúszós csomagolóanyag maximalizálja a kinyomható mennyiséget, ugyanakkor csökkenti a keletkező élelmiszer-pazarlást.

A csomagolóanyag kifejlesztésénél arra törekedtek a [kutatók](#), hogy a csomagolásban maradó veszteséget új módon csökkent-sék, ami nem más, mint a **csomagolás csúszósabbá tétele**. A kidolgozott új eljárás nemcsak segít abban, hogy a ragadós ételleket könnyebben kinyerjük a csomagolásból, de olcsó és könnyen hozzáférhető műanyagok – mint a polietilén és a polipropilén – esetében is sikeresen alkalmazható. Ezek a szénhidrogén alapú polimerek a mai világban a teljes műanyag-felhasználás 55 százalékát teszik ki, ami azt jelenti, hogy a kutatási potenciál messze meghaladja a ketchup csomagolását.

Az élelmiszer-pazarlás minimalizálása mellett a kutatók más előnyöket is említene, mint a jobb tervezhetőség, beleértve a fogyasztók biztonságát és kényelmét. Az eljárás során kizárólag természetes olajokat, például gyapotmagolajat használnak, így az új megoldásnak nincs egészségügyi kockázata.

Króm

A króm egy nélkülözhetetlen nyomelem, amelyet a szervezet nem állít elő, ezért ezt az étrenddel szükséges bevinni. Mindenütt megtalálható, a vízben, a talajban, a biológiai rendszerekben. Leggyakrabban előforduló két formája a trivalens (háromértékű Cr^{3+}) biológiailag aktív króm, ami az élelmiszerekben található, és a hexavalens (hatértékű Cr^{6+}) ipari szennyezésekből (fém-ipar, olaj- és szén-, hulladékégetés stb.) származó toxikus forma. Az utóbbit erős korrózióállósága miatt rozsdamentes acél, továbbá festékek és színező pigmentek, faanyagvédő és bőrápoló szerek gyártására is felhasználják. A Nemzetközi Rákkutató Ügynökség (IARC) a hatértékű vegyületet rákkeltő hatásúnak minősítette, míg a háromértékű krómnak ez a hatása nem igazolódott. A továbbiakban a trivalens vegyületről lesz szó.

A nyomelemnek a különböző betegségeken betöltött szerepét már régóta vizsgálják. Pótlását összefüggésbe hozták a cukorbetegséggel, a vér-zsírértékek, a testtömeg csökkentésével és a testösszetétel változásával is.

Az ajánlott napi beviteli értékek (*Nutrient Reference Value*, NRV) a lakosság tápláltsági állapotának felmérésére, a fogyasztók megfelelő informálására szolgálnak. A napi ajánlott bevitelt sokszorosan meghaladó vitamin/ásványi anyagtartalmú készítmények rendszeres, hosszú távú fogyasztása szükségtelen és nem ajánlott. A hazánkban jelenleg érvényes felnőttek számára ajánlott napi króm beviteli referencia érték az [1169/2011/EU](#) rendelet XIII. melléklete alapján 40 µg. Az amerikai Orvostudományi Intézet ajánlását úgy dolgozták ki, hogy figyelembe vették az életkoronkénti átlagos bevitelt, miszerint, például 0-6 hónapos kor között az anyatejből származó, 7-12 hónapos kor között az anyatejből és a hozzátáplálásból származó élelmiszerek krómtartalma, 19-70 év között a táplálékokból származó átlagos króm-bevitel/1000 kilokalória és az átlagos energiabevitel.

A legjobb forrása a sörélesztő. Nagyobb mennyiségben a teljes kiőrlésű gabonamag, a hüvelyesek magja, a hús, a máj, a sajt tartalmazza. Az Európai Unióban a krómot és annak bizonyos sóit az élelmiszeripar hozzáadhatja különböző élelmiszerekhez és étrend-kiegészítőkhöz. A nyersanyag feldolgozása is befolyásolja a krómtartalmat, például a finomított gabonák kevesebbet tartalmaznak, mint a teljes kiőrlésűek, és azoknak a savas élelmiszereknek, amelyek előállításánál rozsdamentes acél eszközöket vagy tároló edényeket használtak, megnőtt a króm tartalmuk. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) élelmiszerláncban előforduló szennyezőanyagokkal foglalkozó (*Panel on Contaminants in the Food Chain*, CONTAM) szakbizottságának 2014-es véleménye alapján az európai kisgyermekek (12-36 hónap közöttiek) 30,1–42,9 µg/nap, a 36 hónap és 10 év közöttiek 54,3–71,2 µg/nap, 10-18 évesek 63,5–83,4 µg/nap és a felnőttek 57,3–83,8 µg/nap krómot visznek be. Ez elsősorban tej és tejtermékekből, kenyerekből és pékárukból, csokoládé (kakaó) termékekből és alkoholmentes italokból származik.

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

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2019. szeptember 1-3.	London, Egyesült Királyság	Speciality & Fine Food Fair	Különleges élelmiszerek vására.
2019. szeptember 4-6.	Hongkong, Kína	Asia Fruit Logistica	Nemzetközi zöldség és gyümölcs logisztikai vásár.
2019. szeptember 4-7.	Riga, Litvánia	Riga Food	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. szeptember 4-7.	Isztambul, Törökország	WorldFood Istanbul	Nemzetközi élelmiszer és élelmiszer-technológiai kiállítás.
2019. szeptember 10-12.	Kijev, Ukrajna	Sweets & Bakery Ukraine	Nemzetközi sütő- és édesipari kiállítás.
2019. szeptember 12-14.	Krakkó, Lengyelország	Bakepol	Sütő- és édesipari kiállítás.
2019. szeptember 12-14.	Baltimore, Egyesült Államok	BioFach America	Biotermékek kiállítása.
2019. szeptember 24-27.	Moszkva, Oroszország	WorldFood Moscow	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. szeptember 26-29.	Lleida, Spanyolország	Eurofruit	Nemzetközi gyümölcs show.
2019. szeptember 27-29.	Valencia, Spanyolország	Biocultura	Bioélelmiszerek és a felelős fogyasztás rendezvénye.

Kézikönyv a japán piaci lehetőségekről

AMA – A Kiváló Osztrák Áruk Fóruma



A mezőgazdasági termelők és az élelmiszeripari előállítók japán piacra bejutásához nyújt segítséget a megjelent „*The food and beverage: Market entry handbook Japan*” című kézikönyv. A kiadvány segítségével részletesen megismerhetők a japán piacra való bejutás lépései, a különböző termékek piaci helyzete, illetve a helyi szellemi tulajdon védelmének, számlázási és utalási rendszerének sajátosságai. Mindemellett ágazati szinten részletes elemzést olvashat a piaci lehetőségekről, termék-fogyasztásról, kereskedelemről és az európai termékek számára kihívást jelentő pontokról.

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

A NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának kezdeményezésére a szokásostól némileg eltérő programra került sor február 18-án a kamara központi tárgyalójában. **A szakmai igazgatóság meghívására Budapestre látogatott és nagy érdeklődés mellett előadást tartott Christian Jochum, az osztrák agrárkamara marketingigazgatója és Martin Greßl, az osztrák AMA-Marketing minőségirányítási vezetője az agrár-élelmiszeripari ágazat egészére kiterjedő osztrák AMA minőségrendszeréről.** A rendezvényre sokan voltak kíváncsiak. Hiteles forrásból ismerhettük meg, hogyan sikerült huszonöt év következetes munkájával elérni azt, hogy az osztrák fogyasztók többsége AMA-védjeggyel ellátott osztrák terméket választ vásárlásai során.

Az osztrák emberekről mindig is köztudott volt, hogy lokálpatrióták, és a hazai árut részesítik előnyben. Mindezek ellenére Ausztria joggal tartott attól, hogy az ország uniós csatlakozását követően a tágra nyíló határok miatt ez a helyzet gyökeresen megváltozhat. Ezért is alkották meg még a belépés előtt a kereteket biztosító jogszabályi háttérrel, és hozták létre az AMA minőségrendszert. Hogy helyesen gondolkodtak, azt bizonyítja, hogy a hazai termékek iránti kereslet nemhogy csökkent volna, még növekedett is azóta.

Az AMA-védjegy három pillére: a követelményeknek megfelelő, tanúsított kiváló minőség, a nyomon követhető eredet, és az előállítástól a bolti értékesítésen át a fogyasztóig terjedő független ellenőrzés.

Ez így együtt jelenti a teljes értékláncot és a teljes körű minőségbiztosítást a termőföldtől az asztalig.

Az AMA-Marketing finanszírozásában a termékpálya minden szereplője részt vesz. A költségvetés legfontosabb összetevői az AMA szövetségi törvény szerint szabályozott, ágazatonként eltérő mértékű járulékokból befolyó adó jellegű díjak, az EU-társfinanszírozás és értékesítés, ezek összege együtt kb. 20 millió eurót tesz ki évente.

Az AMA értékrendjében fontos szerepet tölt be a regionalitás, a differenciálás, ezért támogatja a hozzáadott értéket teremtő stratégiai szövetségek és partnerségek létrehozását, figyelembe véve az állatjóléti és környezetvédelmi elvárásokat, a piaci trendeket és a változó fogyasztói igényeket is. De hová is jutott Ausztria az AMA minőségrendszernek köszönhetően?

Termékfajtáktól függően ugyan eltérő mértékben – a tej és a tojás tekintetében ez 95 százalék –, de az AMA védjegyes termékek piaci részesedése bőven meghaladja az 50 százalékot az osztrák kiskereskedelmi forgalomban. Az AMA-védjegy ismertsége 95 százalékos, az osztrák mezőgazdasági termékek exportja pedig több mint hatszorosára nőtt Ausztria 1995-ös európai uniós csatlakozása óta.

FELHÍVÁS

Vegyen részt a NAK-kal a Free From & Functional Food kiállításon!



A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara tagjai számára lehetőséget biztosít a barcelonai élelmiszeripari kiállítás megtekintésére.

A dinamikusan bővülő „mentes” termékek piacának és újdonságainak megismeréséhez látogasson el velünk a 2018. május 28-29. között Barcelonában megrendezésre kerülő [Free From & Functional Food Expo](#)-ra. Az előállítói és kereskedői oldal nemzetközi kiállításán a funkcionális (vegán, bio, egészséges, sport, mentes, kóser) élelmiszereké lesz a főszerep. A kiállításhoz kapcsolódóan megrendezik a Free a Lactose Free & Dairy Free, a Health Ingredients és a Vegan eseményeket is.

Az előregisztráció mellett ingyenesen látogatható expóra a NAK minimum 5, maximum 15 kamarai tag számára tud látogatási lehetőséget biztosítani a helyszínhez közeli szállás költségének fedezése mellett. Az utazás során felmerülő egyéb költségek (repülőjegy, biztosítás, reggelin kívüli étkezések) a résztvevőket terhelik.

Tolmácsolásra, fordításra lehetőség nem lesz, idegen nyelv ismerete (pl. angol) javasolt.

A jelentkezés során előnyben részesítjük azon tagjainkat, akik eddig még nem vettek részt vásárlátogatási programunkon.

Jelentkezni és további részletek iránt érdeklődni dr. Szűcs Viktória vezető élelmiszeripari szakértőnél lehet szucs.viktoria@nak.hu.

FELHÍVÁS

Tanuljunk együtt! – Pácolt sonkák készítése Spanyolországban



Tanuljunk együtt! – Hazai tejipari gyakorlati napok



A folyamatosan változó piaci és fogyasztói igények komoly kihívást jelentenek az élelmiszer-előállítók számára. A versenyben elengedhetetlen a felhasználható alapanyagok és azok kombinálhatóságának, valamint a technológiai módszerek és folyamatok átfogó ismerete. A hazai előállítók versenyképességének támogatása érdekében a NAK a katalán [IRTA](#) (Research & Technology Food & Agriculture) monellsi Intézetében **2019. május 29-31.** között 3 napos gyakorlati tanulmányutat szervez **sonka termékek** témájában, a húsiparban, illetve készítmények gyártásában tevékenykedő tagjaink számára. A program elméleti és gyakorlati részeket egyaránt tartalmaz, bemutatásra kerülnek a különböző alap- és segédanyagok, technológiai lépések, illetve az intézet kísérleti üzemében pácolt sonkák készítésére nyílik lehetőség.

A csoportos program minimum 10, maximum 12 fő részvételére ad lehetőséget, amelyen belül különböző üzemméretű tagjaink részvételére is lehetőséget biztosítunk.

A tanulmányút részvételi költségét – amely tartalmazza az oktatási segédanyagokat, a napközbeni étkezéseket (kávészünet, ebéd), valamint a repülőtér és az IRTA közötti transzportot – a Kamara fedezi a jelentkezők számára. Az utazás során felmerülő egyéb költségek (repülőjegy, biztosítás, szállás, reggelin és ebéden kívüli étkezések) a résztvevőket terhelik. Az utazás a Budapest – Barcelona közvetlen járat igénybevétele mellett, a csoport tagjai számára a helyszínhez közel kedvezményes áron foglalható [hotelben](#) javasolt (reggelivel 90 Euro/fő/éj). A képzés nyelve angol, a nyelv minimum értési szintű ismerete szükséges (tolmácsolásra nincs lehetőség).

Jelentkezni és további részletek iránt érdeklődni dr. Szűcs Viktória vezető élelmiszeripari szakértőnél lehet (e-mail: szucs.viktoria@nak.hu).

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatósága a „Tanuljunk együtt!” elnevezésű program keretében tejipari gyakorlati napokat szervez tagjai számára, akik a tavaszi félévben három különböző témában vehetnek részt a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetnél megrendezésre kerülő ingyenes szakmai eseményeken.

A beérkezett tagi visszajelzéseket és az előző évi tapasztalatokat figyelembe véve a 2019-es „Tanuljunk együtt!” programok tematikáját újragondoltuk. Az eddig megrendezett eseményeknek megfelelően továbbra is célunk a lényeges elméleti alapokon túl a lehető legtöbb gyakorlati ismeret átadása az adott termékkel vagy termékkörrel kapcsolatban. Az idei tematikák összeállításánál arra is törekedtünk, hogy a tagi igényekhez igazodva további szükséges és hasznos tartalommal bővítsük programjainkat. Ezáltal a most jelentkezők mellett a programjaink valamelyikén már résztvevő tagjaink számára is tartogatunk újdonságot. A programon való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

FELHÍVÁS

Folytatódik az „Együtt az élelmiszeriparért” konferenciasorozat

Vállalkozás-fejlesztési konferencia

A tavaszi félévre meghirdetett tejipari gyakorlati napokon a résztvevők az oltós alvasztású sajtok és a savas alvasztású tejtermékek előállításával ismerkedhetnek meg az alábbi időpontokban.

2019. április 3-4. – Oltós alvasztású sajtok készítése (kezdő csoport) ([regisztráció](#))

2019. április 24-25. – Oltós alvasztású sajtok készítése, sajthibák (haladó csoport) ([regisztráció](#))

2019. május 15-16. – Savas és vegyes alvasztású friss sajt készítése (haladó csoport) ([regisztráció](#))

A rendezvények helyszíne továbbra is a mosonmagyaróvári Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet. A 2-2 napos, kiscsoportos üzemi program keretében résztvevőink elméleti és gyakorlati szakemberektől kapnak bővebb ismereteket a savas és oltós alvasztású termékgyártásról. A savas és vegyes alvasztású tejtermékek esetében elsősorban a kettős alvasztású termékek (pl. leveles túró) és a krémesített termékek (pl. krémtúró) gyártástechnológiájával ismerkedhetnek meg, míg az oltós termékgyártás esetében a gomolya sajt mellett a röglyukas és erjedési lyukas félkemény sajtok gyártásába és bírálatába kaphatnak betekintést a résztvevők. A gyakorlat mellett nagy hangsúlyt fektetünk az olyan alapvető ismertek átadására, mint az alapanyagok kiválasztása, az élelmiszer-higiénia és -biztonság, a technológiai ismeretek, valamint a késztermékek bírálata. Kiemelt figyelmet fordítunk ezen belül a gyártással kapcsolatos kritikus pontokra, a jellemző hibákra és azok helyesbítő lehetőségeire is. A gyakorlati napokon – a tanüzem méretének megfelelően – alkalmanként maximum 12 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 vagy a +36 70 490 50 80-as telefonszámon.

Növelje vállalkozása bevételeit, és ismerkedjen meg az aktuális trendekkel a szakterület elismert szakemberei segítségével.

A 2019. április 9-én Balatonszárszón megrendezésre kerülő konferencián az elméleti tudás átadása mellett bemutatásra kerülnek a gyorsan alkalmazható stratégiák is, melyekkel a forgalom és a vállalkozás gyors és hatékony növekedése érhető el.

A rendezvény előadásai mindemellett kiemelt figyelmet szentelnek az üzletfejlesztés, a vállalatirányítás, a marketing, a HR és az informatikai rendszerek aktuális gazdasági trendjeinek.

A részletes program és további részletek a [konferencia](#) honlapján olvashatók.

FELHÍVÁS

Az élelmiszer-hulladék mértékének megállapítása – Nyilvános konzultáció

Vajon mennyi élelmiszer-hulladék keletkezik az élelmiszerek előállítása során, a kereskedelemben, a vendéglátásban és a közétkeztetésben? Az Európai Bizottság az élelmiszer-ellátó rendszer során keletkező hulladék számszerűsítése érdekében egy mérési módszertant dolgozott ki és bocsátott [nyilvános konzultációra](#). Az érdekelt feleknek 2019. április 4-ig van lehetőségük véleményük megküldésére.

Véleményezésre bocsátott közös módszertan kidolgozása során a Bizottság szorosan együttműködött a tagállamok szakértőivel. A 2018. májusában felülvizsgált és bevezetett [hulladékokról szóló irányelvnek](#) köszönhetően az élelmiszer-hulladék mértékéről egységes adat fog rendelkezésre állni. Ezen adatok kiváló alapot fognak biztosítani a tagállamok pazarlás csökkentő programjaik megalapozásához, hozzájárulva az unió [Fenntartható Fejlődési Célok](#) eléréséhez tett erőfeszítéseivel.

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

„Csak a mentes” tavaszi vásár



EGG FREE



GMO FREE



GLUTEN FREE



Érték és Minőség Nagydíj – Újra célpontban a minőség a Kárpát-régióban

A mentes termékek fokozatosan bővülő piacán segítséget jelenthet egy több ágazat tapasztalataival rendelkező csapat, amely bemutatja azokat a vállalkozásokat, akik minőségi, ízletes termékeket gyártanak, kínálnak, forgalmazznak. A fogyasztók tudatos és megbízható élelmiszer választását támogató kezdeményezés a glutén-, a laktóz-, a tej-, a tojás-, a cukormentes, a paleo, a vegán és a mindenmentes termékekre koncentrál. A szakmai segítség mellett az érintett vállalkozásoknak **2019. április 13-14-én megrendezésre kerülő „Csak a mentes II. tavaszi vásár”** keretében termékmegjelenésre is lehetőségük adódik.

A kezdeményezésről és a [vásárról](#) további részleteket a [Csak a mentes](#) oldalán olvashat.

A gazdaság szinte teljes palettáját felölelő 39 főcsoportban, több mint száz témakörben hirdették meg a Kárpát-régió egész területén az Érték és Minőség Nagydíj Pályázatot, a legkiválóbb termékek és szolgáltatások versenyét.

A pályázat széles spektrumban kínál lehetőséget azon vállalkozások számára, akiknek fontos, hogy produktumát hazai és nemzetközi szinten is elismerjék. Az Érték és Minőség Nagydíj Tanúsító Védjegy tradíciókra épülve képviseli a kimagasló minőséget a határainkat átlépve is. A kiírók törekednek arra, hogy a vidéki városainkban, valamint a Kárpát-medencében legaktívabban működő vállalkozások egyaránt bekapcsolódjanak a pályázati rendszer munkájába. Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázat kitüntetéseit, a tanúsított „minőség jelképét” a Gazdaság Ünnepe, a Parlament Felsőházi Termében adják át 2019. szeptember 10-én. A pályázatok leadására 2019. május 24-ig van lehetőség.

További részleteket az [Érték és Minőség Nagydíj honlapján](#) olvashat.



KORÁBBI HÍRLEVELEINK



2017.	március	Növényi olajok
	április	Csomagolóipar
	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

*Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!*

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