



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2018. március

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

VP 5-4.1.6-4.2.3-17 kódszámú felhívás kézikönyv – Megjelent
GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás – Módosult
Élelmiszeripari beruházások – Pályázati lehetőség

SZABÁLYOZÁS

Európai oltalom alá került a „Monori bor”
Párlat megnevezések használata – Módosítás
Egészségre vonatkozó állítás elutasítása
Glicidil-zsírsavészterek felső határértékének módosítása
A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek – Formanyomtatványok
Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok szabályozása – Lejár a türelmi időszak
Hamarosan hatályba lép az új egységes adatvédelmi szabályozás
Energiahatékonysággal kapcsolatos jogszabályok

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok
Korábban bevezetett szabványok magyar nyelvű megjelenése
Új európai szabványkiadványok
A természetes élelmiszer-összetevőkre vonatkozó fogalommeghatározások – Megjelent
Vizsgáló és kalibráló laboratóriumok felkészültségének általános követelményei – Megjelent

PIACI KITEKINTÉS

Húsok és húskészítmények fogyasztói megítélése
Halal élelmiszerek piaci lehetőségei

ÚJ TERMÉKEK

Goji és acai szénsavas italok
Tejmentes probiotikus joghurtitalok
Magas rosttartalmú joghurtok
Csicseriborsó tésztaételek
Bag-in-box málna gin
Rozé cider
Gránátalma ízű sör

MARKETING

Élelmiszertrendek – 2018
Élelmiszer-kereskedelmi trendek – 2018

KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ

Intelligens csomagolás a húsipar szolgálatában
Környezetbarát virsli
Új élelmiszerek allergén kockázata
A műanyagok újrahasznosítása

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA

Korszerű konyhatechnikai eljárások
Sous-vide
Konfitálás

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ

NAK élelmiszeripari osztályok alakuló ülései
Marhahús-fogyasztást ösztönző kampány
Nemzeti együttgondolkodás a FOOD2030 stratégia érdekében
Bővült a földrajzi árujelzővel rendelkező hazai termékek köre
Új élelmiszerek ellenőrzése – EFSA jelentés
A biszfenol A egészségügyi kockázatának újraértékelése

FELHÍVÁS

Tanuljunk együtt! – Tejipari gyakorlati napok
II. Nemzeti Szörp- és Lekvárverseny
„Merre tovább sertéságazat?” – Sertésenyésztési konferencia
XI. Mezőgazdasági és Kertészeti Expo
Érték és Minőség Nagydíj pályázat
Nagykörűi cseresznyepálinka uniós oltalmára irányuló kérelem – Véleményezés
Intelligens Szakosodás Workshop – Együttműködés Közép-Európában
Foodex – A legfrissebb húsfeldolgozási trendek egy helyen

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Horváth Vivien
élelmiszeripari ügyintéző



Vadász Sándor
tanácsos



Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Varga László
élelmiszeripari szakértő



Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens



Köbli Brigitta
élelmiszeripari szakértő



Banos Tamás
élelmiszeripari szakértő



Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő



Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele márciusi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a húsiparral kapcsolatos piaci környezet és legújabb kutatási eredmények bemutatásának. Pályázati híreink között egy VP- és egy GINOP-pályázat változására hívjuk fel figyelmüket, illetve emlékeztetjük, hogy az élelmiszeripari középvállalatok számára komplex beruházásokat támogató pályázat továbbra is nyitva van. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között számos aktualitást olvashatnak, valamint bemutatjuk az energihatékonysággal kapcsolatos jogszabályok gyűjteményét. Hírlevelünk szabványfigyelő részében számos nemrég megjelent élelmiszeripari szabványt, valamint a természetes élelmiszer-összetevőkre vonatkozó fogalom meghatározásokra továbbá a vizsgáló és kalibráló laboratóriumok felkészültségének általános követelményeire vonatkozó dokumentumokat ismertetjük. Piaci kitekintésünkben a húsok és húskészítmények fogyasztói megítélése mellett a halal élelmiszerek piaci lehetőségeibe is betekintést nyújtunk. Hírlevelünk új fejezetében számos újonnan megjelent terméket mutatunk be gondolatébresztőként a hazai termékfejlesztési irányokhoz. Marketing fejezetünkben a 2018-as élelmiszer- és élelmiszer-kereskedelmi trendekbe nyújtunk betekintést. A kutatás-fejlesztés-innovációs bejegyzések között bemutatunk néhány a hús és egyéb iparágak számára is hasznos intelligens csomagolási megoldást. Továbbá olvashatnak a Szegedi Tudományegyetem kutatócsoportjának ehetséges bevonattal kapcsolatos fejlesztéséről, a rovarok mint alternatív fehérjeforrások felhasználási lehetőségeiről, az új élelmiszerek esetleges allergénkockázatairól, valamint a műanyagok újrahasznosíthatóságára irányuló új kutatási eredményekről. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetsége szakértőinek segítségével az új konyhatechnológiai megoldásokat – különös tekintettel a sous-vide és a konfitálás technológiájára – vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztatóink között a NAK élelmiszeripari osztályai alakuló üléseibe, a NAK által indított marhahús-fogyasztást ösztönző kampányba és – az Élelmiszeripari Igazgatóság kollégájának részvételével zajló – Fit4Food uniós kezdeményezésbe is betekintést nyújtunk. Végezetül néhány hazai és nemzetközi kiállításra, vásárra és rendezvényre hívjuk fel figyelmüket.

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

**Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság**

PÁLYÁZATI HÍREK

VP 5-4.1.6-4.2.3-17 kódszámú felhívás
kézikönyv – Megjelent

GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú felhívás
– Módosult

Élelmiszeripari beruházások – Pályázati
lehetőség

Kiegészült a Széchenyi 2020 keretében megjelent „**Mezőgazdasági és feldolgozó üzemek energiahatékonyságának javítása**” című ([VP5-4.1.6-4.2.3-17 kódszámú](#)) felhívás, az elektronikus felület használatához és e-kérelem benyújtásához segítséget nyújtó felhasználói kézikönyvvel.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

Módosult a Széchenyi 2020 keretében megjelent „**Élelmiszeripari komplex beruházások támogatása kombinált hiteltermékkel**” című ([GINOP 1.2.6-8.3.4-16 kódszámú](#)) felhívás.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

Az idei év meghatározó a vállalkozások számára abban, hogy a fejlesztési elképzeléseik megvalósításához kedvező feltételek mellett támogatáshoz jussanak.

Az Európai Regionális Fejlesztési Alapból (ERFA) finanszírozott [GINOP 1.2.6.8.3.4-16 kódszámú](#) „**Élelmiszeripari közép- és nagyvállalatok komplex beruházásainak támogatása kombinált hiteltermékkel**” címet viselő pályázati felhívás 2019. február 15-ig nyitva áll. A pályázati felhívás kiváló lehetőséget nyújt innovatív, energiahatékony, produktív technológiai megoldások megvalósításához, amely megalapozhatja a hazai élelmiszeripari vállalatok nemzeti és nemzetközi versenyképességét.

Néhány fontos információ:

- A felhívás feltételeinek megfelelő projekteket jelen felhívás keretében **50.000.000 forint és 750.000.000 forint közötti vissza nem térítendő támogatásban**, valamint **50.000.001 forint és 2.000.000.000 forint közötti kedvezményes kamatozású – 1 százalékos THM! – éven túli (15 éves futamidejű) kölcsönben részesítik** a rendelkezésre álló forrás erejéig.
- A támogatási előleggel kapcsolatos feltételeknek megfelelő támogatott projekteknek jelen felhívás keretében a megítélt, vissza nem térítendő támogatás és kölcsön legfeljebb 50 százaléka lehet, de **legfeljebb 375.000.000 forint vissza nem térítendő támogatás** összegének megfelelő, és **legfeljebb 1.000.000.000 forint kölcsön** összegnek megfelelő támogatási előleget biztosítanak.



- A felhívás keretében kizárólag a TEÁOR 10 és 11 (kivéve a TEÁOR 1020 kódja alá tartozó halfeldolgozást és -tartósítást) besorolás szerinti élelmiszeripari feldolgozó tevékenység fejlesztésére irányuló projektek támogathatóak, függetlenül attól!!!, hogy a projekthez kapcsolódó feldolgozó tevékenység során létrejövő termék szerepel-e az Európai Unió működéséről szóló szerződés 1. számú mellékletében (Annex I.).
- A projekt keretében megvalósítandó tevékenységek:
 - Önállóan támogatható tevékenységek:
 - a) Új termelőeszközök, gépek beszerzése, új technológiai rendszerek és kapacitások kialakítása.
 - Önállóan nem támogatható tevékenységek:
 - b) Infrastrukturális és ingatlan beruházás.
 - c) Megújuló energiaforrást hasznosító technológiák alkalmazása, melyek célja a gazdasági-termelési folyamatok és az üzemben belüli építmények energiaigényének részbeni fedezése megújuló energia előállításával.
 - d) A termeléshez, a vállalatirányításhoz, a belső nyilvántartási és a vállalati infokommunikációs rendszerekhez kapcsolódó informatikai eszközök és szoftverek beszerzése.
 - e) Az eszközbeszerzéshez kapcsolódó gyártási licenc, gyártási know-how beszerzések.
 - f) Szabadalmak és egyéb immateriális javak megszerzése, érvényesítése és védelme.
 - g) Környezetirányítási, vezetési, minőségirányítási, hitelesítési és minősítési rendszerek bevezetése, tanúsíttatása, hitelesítése, termékek környezetvédelmi minősítése.
 - h) A tájékoztatáshoz és nyilvánosságához kapcsolódó tevékenységek.
- **Kötelező vállalás:** a támogatást igénylőnek vállalnia kell, hogy a projekt fizikai befejezési évét közvetlenül követő **két üzleti év átlagában a nettó árbevétele** (egyéni vállalkozók esetében az adóalapba beszámított bevétel) **nem csökken** a bázis árbevételhez képest.
- A projekt megvalósulásának helyszíne a támogatást igénylő bejegyzett magyarországi **székhelye, telephelye vagy fióktelepe** lehet. **Nem támogatható a közép-magyarországi régió területén megvalósuló fejlesztés.** Tehát a jelen pályázati felhívásban a Pest megyei és a budapesti közepes méretű élelmiszeripari vállalkozások nem vehetnek részt. **Viszont fontos tudni, hogy lehetséges azoknak a vállalkozásoknak a támogatása, amelyek székhelye Budapesten vagy Pest megyében van, de bejegyzett telephelyük más megyében, és ott kívánnak beruházni!**
- A vissza nem térítendő támogatás vonatkozásában nem köteles biztosítékot nyújtani az a kedvezményezett, amely rendelkezik legalább egy lezárt, teljes (12 naptári hónapot jelentő) üzleti évvel és köztartozásmentes.

- **A támogatást igénylőnek legalább a projekt összköltségének az igényelt vissza nem térítendő támogatás illetve a kölcsön összegével csökkentett részét kitevő önerővel kell rendelkeznie.** Az önerő saját forrásból és az államháztartás alrendszereiből származó egyéb támogatásból (pl.: támogatott hitelből) állhat.
- A projekt összköltsége nem haladhatja meg a támogatási kérelem benyújtását megelőző legutolsó lezárt, teljes üzleti év értékesítés nettó **árbevétele** (egyéni vállalkozók esetén az adóalapba beszámított bevétel) **kétszeresét**.
- **A pályázaton a közepes méretű vállalkozások indulhatnak** ([KKV törvény](#) alapján: *a) összes foglalkoztatotti létszáma 50 főnél több, de 250 főnél kevesebb, és b) éves nettó árbevétele legfeljebb 50 millió eurónak megfelelő forintösszeg, vagy mérlegfőösszege legfeljebb 43 millió eurónak megfelelő forintösszeg*).

Fontos tudni, hogy azon vállalkozások, amelyek vállalatcsoportban, de önállóan működnek, szintén igényelhetnek támogatást!

A pályázat benyújtási határidejének feléhez érkezve elmondható, hogy 2018. március 1-jéig 87 darab pályázat érkezett be, az igényelt vissza nem térítendő támogatási összeg 29,527 Mrd forint, ami a rendelkezésre álló keret 59,05 százaléka.

2017. év végén megkezdődött a benyújtott kérelmek támogathatóságának eldöntése. A Döntés Előkészítő Bizottság – melyben a NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának delegáltja is részt vesz tanácskozási joggal – három ülésén nyolc darab értékelt kérelem került felterjesztésre az Irányító Hatóság vezetőjéhez. Az eddig odaítélt vissza nem térítendő támogatás 2,144 Mrd Forint.

SZABÁLYOZÁS

Európai oltalom alá került a „Monori bor”

Párlat megnevezések használata – Módosítás

Egészségre vonatkozó állítás elutasítása

Megjelent az Európai Bizottság [2017/C 329/06](#) végrehajtási rendelete, amely alapján a bizottság jóváhagyta a „Monor, Monori” elnevezés oltalom alá helyezésére irányuló kérelmet.

Ennek értelmében a [termékleírásnak megfelelő](#) borok a hatályba lépéstől viselhetik a védett nevet.

A további védett borfajták listáját az [E-Bacchus](#) rendszerben találják.

A [2018/175/EU](#) bizottsági rendelet alapján módosult a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőik oltalmáról szóló [110/2008/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklete.

A 110/2008/EK rendelet II. melléklete értelmében a 9. kategóriába („gyümölcs párlat”) tartozó szeszes italok kereskedelmi megnevezésének a gyümölcs, bogyótermés vagy zöldség nevéből és az azt követő „párlat” szóból kell állnia, ám bizonyos nyelveken (cseh, horvát, görög, lengyel, szlovák, szlovén és román) célszerű volt engedélyezni a toldalékkal ellátott formát. A párlatok „wasser”-nek is nevezhetők a gyümölcs nevének feltüntetésével.

A rendeletben jelzett esetekben a „párlat” szó és az előtte álló gyümölcs neve helyébe kizárólag a gyümölcs neve léphet. Amennyiben fennáll annak a kockázata, hogy a végső fogyasztó számára nehezen érthető valamely olyan kereskedelmi megnevezés, amely nem tartalmazza a „párlat” szót, az esetben a címkének és a kiszerelésnek tartalmaznia kell a „párlat” szót, amelyet esetlegesen magyarázat egészíthet ki.

A 110/2008/EK rendelet II. melléklete a 10. kategória („almabor- és körtebor párlat”) esetében eddig nem rendelkezett egyértelműen arról, hogy előállítható-e ilyen típusú párlat az almabor és a körtebor együttes lepárlásával. A módosítást követően a rendelet kifejezetten tartalmazza ezt a lehetőséget, illetve a kapcsolódó kereskedelmi megnevezésekre vonatkozó szabályokat. Azok a szeszes italok, amelyek kereskedelmi megnevezése megfelel a 10. kategóriában előírt hatályba lépett követelményeknek, a készlet kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók.

A rendelet a kihirdetést (2018. február 6.) követő harmadik napon lép hatályba.

A bizottság [2018/199/EU](#) rendelete értelmében *Lactobacillus plantarum* 299v-re vonatkozó egészségügyi állítás elutasításra került.

Az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i [1924/2006/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet értelmében az élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó állítások alkalmazása csak akkor megengedett, ha azokat a bizottság az említett rendeletnek megfelelően engedélyezte, és ha azok szerepelnek az engedélyezett állítások listáján. A Hatóság szakvéleménye alapján a *Lactobacillus plantarum* 299v-re

SZABÁLYOZÁS



Glicidil-zsírsavészterek felső
határértékének módosítása



A szőlőfeldolgozás és a borkészítés
során keletkező melléktermékek –
Formanyomtatványok

vonatkozó állítás („**A *Lactobacillus plantarum* 299v (Lp299v) fokozza a nem hemkötésű vas abszorpcióját**”) kapcsán a benyújtott bizonyítékok nem voltak elegendők az Lp299v fogyasztása és a nem hemkötésű vas abszorpciójának fokozódása közötti ok-okozati összefüggés megállapításához. Ennek megfelelően – mivel az állítás nem felel meg az 1924/2006/EK rendeletben meghatározott követelményeknek – **az állítás engedélyezése nem helyénvaló, így az állítás nem vehető fel az engedélyezett állítások uniós listájára.**

Megjelent az Európai Bizottság [2018/290/EU](#) rendelete az [1881/2006/EK](#) rendeletnek a növényi olajokban és zsírokban, az anyatej-helyettesítő tápszerekben, az anyatej-kiegészítő tápszerekben és a csecsemők és kisgyermekek számára készített, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerekben található glicidil-zsírsavészterek felső határértékeinek tekintetében történő módosításáról.

A glicidil-zsírsavészterek a finomított növényi olajokban és zsírokban igen nagy mennyiségben előforduló élelmiszer-szennyező anyagok. A glicidil-zsírsavészterek a gyomor-bél rendszerben hidrolízis útján glicidollá alakulnak át. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) megállapította, hogy a glicidol genotoxikus és karcinogén vegyület, így a végső fogyasztók számára indokolt felső határérték megállapítása a forgalmazott vagy élelmiszer-összetevőként való felhasználásra szánt növényi olajokban és zsírokban. Továbbá a csecsemők, kisgyermekek és gyermekek egészségével kapcsolatos kockázatokra tekintettel a vonatkozó élelmiszerek esetében indokolt még szigorúbb felső határérték megállapítása. A rendelet alapján az 1881/2006/EK rendelet mellékletének 4. szakasza a 2018/290/EU rendeletben foglaltak alapján módosul. **A rendelet mellékletében felsorolt és a rendelet hatálybalépése előtt jogszerűen forgalomba hozott élelmiszerek 2018. szeptember 19-ig forgalomban maradhatnak.**

A rendelet a kihirdetést (2018. február 27.) követő huszadik napon lép hatályba.

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

Megjelent a [7/2018. \(II. 12.\) számú közlemény](#) a szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonásáról és támogatással történő lepárlásáról szóló [70/2012. \(VII. 16.\) VM rendelet](#) szerinti nyomtatványok közzétételéről.

A kiírásnak megfelelően a kérelmeket az adott borpiaci év október 5-e és a következő borpiaci év augusztus 30-a közötti időszakban, postai úton vagy személyesen a Magyar Államkincstár Piaci és Nemzeti Támogatások Főosztálya részére kell benyújtani. Egy kérelmező havonta egy támogatási kérelem alapján jogosult támogatásra.

A formanyomtatványokat tartalmazó közlemény a [Magyar Államkincstár](#) oldalán olvasható.

SZABÁLYOZÁS

Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő
műanyagok szabályozása –
Lejár a türelmi időszak

Hamarosan hatályba lép az új egységes
adatvédelmi szabályozás

Energiahatékonysággal kapcsolatos
jogszabályok

2017 májusától hatályos az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokkal és műanyag tárgyakkal kapcsolatos [2017/752/EU](#) rendelet.

A [10/2011/EK](#) rendelet változásainak megvalósítására szánt türelmi időszak 2018. május 19-én lejár. A nikketre vonatkozó kioldódási határérték 2019. május 19-től alkalmazandó kötelező jelleggel.

2018. május 25-én lép életbe a [GDPR \(General Data Protection Regulation\)](#), vagyis az EU új egységes adatvédelmi szabályzata.

A rendelet a [95/46 EK adatvédelmi irányelvet](#) váltja fel, melynek köszönhetően a természetes személyekhez rendelt személyes adatokat különös védelemmel kell ellátni. A GDPR minden olyan vállalatra vonatkozik, amely bármilyen személyes adatot tárol. Fontos azonban, hogy az ilyen jellegű adatok tárolása és bekérése előtt az adott személy minden esetben hozzájáruljon adatai felhasználásához. Az életbe lépést követően súlyos büntetéssel számolhatnak azok a cégek, amelyek nem rendelkeznek megfelelő biztonságú adatvédelemmel. Az ellenőrzést a Nemzeti Adatvédelmi és Információszabadság Hatóság (NAIH) fogja végezni.

Az energiafogyasztás csökkentése és az energiapazarlás megszüntetése egyre fontosabb az Európai Unió számára. Az unió vezetői 2007-ben azt a célt tűzték ki, hogy 2020-ig 20 százalékkal csökkentik az unió éves energiafogyasztását. Az energiahatékonysági intézkedések kapcsán egyre szélesebb körben elismerik, hogy ezek nem csupán a fenntartható energiaellátás megvalósításának, az üvegházhatást okozó gázkibocsátás csökkentésének, az ellátásbiztonság garantálásának és az importkiadások csökkentésének eszközei, hanem egyben fokozzák az európai gazdaságok versenyképességét. **Az energiaárak jelentős mértéke számos előállítót arra sarkal, hogy – energiahatékonyságának javítása érdekében – technológiai újításokat hajtson végre.** A témával kapcsolatos jogszabályi környezet megismerése érdekében a [Magyar Szabványügyi Testület](#) összegyűjtötte a legjelentősebb előírásokat.

[2015. évi LVII. törvény](#)

Az energiahatékonyságról.

[122/2015. \(V.26.\) Kormányrendelet](#)

Az energiahatékonyságról szóló törvény végrehajtásáról.

[25/2015. \(V.26.\) NFM rendelet](#)

Az energiahatékonyság növelését elősegítő tájékoztatásról.



<u>1/2014. (III. 4.) MEKH rendelet</u>	A Magyar Energetikai és Közmű-szabályozási Hivatal igazgatási szolgáltatási díjainak mértékéről, valamint az igazgatási szolgáltatási, a felügyeleti díjak és egyéb bevételek beszedésére, kezelésére, nyilvántartására és visszatérítésére vonatkozó szabályokról.
<u>7/2015. (X.16.) MEKH rendelet</u>	Az energetikai auditorok és energetikai auditáló szervezetek által fizetendő regisztrációs és nyilvántartási díj összegére, megfizetésének módjára és visszatérítésére vonatkozó szabályokról.
<u>7/2016. (X. 13.) MEKH rendelet</u>	A villamos energia rendszerhasználati díjak, csatlakozási díjak és külön díjak meghatározásának keretszabályairól.
<u>8/2016. (X. 13.) MEKH rendelet</u>	A földgáz rendszerhasználati díjak, a külön díjak és a csatlakozási díjak meghatározásának keretszabályairól.
<u>280/2016. (IX. 21.) Kormány rendelet</u>	A villamosenergia-rendszer jelentős zavara és a villamosenergia-ellátási válsághelyzet esetén szükséges intézkedésekről.
<u>77/2011. (X. 14.) OGY határozat</u>	Nemzeti Energiastratégiáról.
<u>2008. évi XL. törvény</u>	A földgázellátásról.
<u>264/2008. (XI. 6.) Kormány rendelet</u>	A hőtermelő berendezések és légkondicionáló rendszerek energetikai felülvizsgálatáról.
<u>176/2008. (VI. 30.) Kormány rendelet</u>	Az épületek energetikai jellemzőinek tanúsításáról.
<u>389/2007. (XII. 23.) Kormány rendelet</u>	A megújuló energiaforrásból vagy hulladékból nyert energiával termelt villamos energia, valamint a kapcsoltan termelt villamos energia kötelező átvételéről és átvételi áráról.
<u>2007. évi LXXXVI. törvény</u>	A villamos energiáról.
<u>273/2007. (X. 19.) Kormány rendelet</u>	A villamos energiáról szóló 2007. évi LXXXVI. törvény egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról.
<u>382/2007. (XII. 23.) Kormány rendelet</u>	A villamosenergia-ipari építésügyi hatósági engedélyezési eljárásokról.

Megjelent szabványok

Korábban bevezetett szabványok magyar nyelvű megjelenése

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 ISO 13276:2018](#)

Dohány és dohánygyártmányok. A nikotin tisztaságának meghatározása. Gravimetriás módszer szilikovolfrámsav felhasználásával.

[MSZ EN ISO 11746:2012/A1:2018](#)

Rizs. A szemek biometrikus jellemzőinek meghatározása. 1. módosítás (ISO 11746:2012/Amd 1:2017) (Az MSZ EN ISO 11746:2012 módosítása).

[MSZ EN 12014-2:2018](#)

Élelmiszerek. A nitrát- és/vagy a nitráttartalom meghatározása. 2. rész: HPLC/IC módszer zöldségek és zöldségtermékek nitráttartalmának meghatározására. Az (Az MSZ EN 12014-2:1999 helyett).

[MSZ EN ISO 6571:2009/A1:2018](#)

Fűszerek, ízesítők és gyógynövények. Az illóolaj-tartalom meghatározása (hidrodesztillációs módszer). 1. módosítás (ISO 6571:2008/Amd 1:2017) (Az MSZ EN ISO 6571:2009 módosítása).

Magyar nyelven, Angol nyelven

[MSZ EN 16620:2015](#)

Élelmiszer-vizsgálatok. A furán meghatározása kávéban és kávétermékekben gőztér-analízises (headspace) gázkromatográfiás tömegspektrometriával (HS-GC-MS).

[MSZ EN 16801:2016](#)

Élelmiszerek. Az elemek és ezek kémiai specieszeinek meghatározása. A metil-higany meghatározása tengeri eredetű élelmiszerekben izotóphígításos GC-ICP-MS-sel.

[MSZ EN 16802:2016](#)

Élelmiszerek. Az elemek és ezek kémiai specieszeinek meghatározása. A szervesetlen arzén meghatározása tengeri és növényi eredetű élelmiszerekben anioncserés HPLC-ICP-MS-sel.

Új európai szabványkiadványok

A természetes élelmiszer-összetevőkre vonatkozó fogalom meghatározások – Megjelent

Az európai uniós tagságunkból, ezen belül az európai szabványügyi szervezetekben (CEN, *Comité Européen de Normalisation*, Európai Szabványügyi Bizottság; CENELEC, *European Committee for Electrotechnical Standardization*, Európai Elektrotechnikai Szabványügyi Bizottság; ETSI, *European Telecommunications Standards Institute*, Európai Távközlési Szabványügyi Intézet) való teljes jogú tagságunkból adódó kötelezettségünk az európai szabványok bevezetése magyar nemzeti szabványokként az európai szabványügyi szervezetek által megadott bevezetési határidőn belül.

Az európai szabványügyi szervezetek szabályai szerint az európai szabványok nemzeti szabványként bevezetése kötelező, nemzeti nyelven való bevezetésük azonban nem.

A bevezetési határidők betartása érdekében – a magyar nyelvű bevezetéshez szükséges pénzügyi fedezet szűkössége és a rövid bevezetési határidő miatt, hasonlóan az Európai Unió országai szabványosító szervezeteinek gyakorlatához – Magyarországon is az úgynevezett jóváhagyó közleményes módszert kell alkalmazni. Ez azt jelenti, hogy a Magyar Szabványügyi Testület (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](#)-nél megvásárolhatók.

EN 17053:2018

Animal feeding stuffs: Methods of sampling and analysis. Determination of trace elements, heavy metals and other elements in feed by ICP-MS (multi-method).

EN ISO 10399:2018

Sensory analysis. Methodology. Duo-trio test (ISO 10399:2017).

Napjaink egyik legjelentősebb trendje a „természetesség”. Azonban fontos kérdés, hogy mely élelmiszer-összetevőket tekinthetjük „természetesnek”. Erre a kérdésre ad választ az újonnan megjelent [ISO/TS 1965 7:2017](#) úszaki specifikáció. **„A természetes élelmiszer-összetevőkre vonatkozó fogalom meghatározások és műszaki követelmények”** címet viselő dokumentum célja, hogy megadja azokat a szükséges kritériumokat a „természetesnek” tekintett élelmiszer-összetevőkre, amelyekre az élelmiszer- és üdítőital-ipar, valamint az állami hatóságok egyetemlegesen hivatkozhatnak az áruk világ körüli szabad kereskedelme során. A specifikáció kritériumokat javasol a vállalkozások közötti (B2B) kommunikáció szintjén a „természetesnek” tekintett élelmiszer-összetevőkről, ezzel segítve a piaci „játéktér” kiegyenlítését és biztosítva a tisztességes üzleti gyakorlatokat az élelmiszer- és üdítőital-iparban. A dokumentum nem vonatkozik a fogyasztók felé megvalósuló termékkommunikációra, mint például a csomagoláscímkézés.

További részleteket a [Magyar Szabványügyi Testület](#) illetve az [International Organization for Standardization](#) oldalán olvashatnak.

Vizsgáló és kalibráló laboratóriumok
felkészültségének általános
követelményei – Megjelent



Megjelent az [ISO/IEC 17025:2017](#) „Vizsgáló és kalibráló laboratóriumok felkészültségének általános követelményei” című nemzetközi szabvány, amely azoknak a laboratóriumoknak referencia, amelyek bizonyítani szeretnék, hogy képesek megbízható eredmények elérésére. A szabvány javítja a laboratóriumok és más szervezetek közötti együttműködést azzal, hogy az egyes országokban kapott eredmények szélesebb körben elfogadottá válnak. A vizsgálati jelentések és tanúsítványok további vizsgálat nélkül átvehetők, mindez elősegíti a nemzetközi kereskedelmet.

A szabvány minden olyan szervezet számára hasznos, amely vizsgálatot, mintavételt vagy kalibrálást végez, és megbízható eredményeket szeretne elérni. Ez lehet bármilyen laboratórium, függetlenül attól, hogy kormányzati, ipari vagy egyéb szervezeti tulajdonban van-e. Hasznos lehet az egyetemek, a kutatóközpontok, a kormányzat, a szabályozó hatóságok, az ellenőrző szervezetek, a terméktanúsító szervezetek és más megfelelőségértékelő testületek számára is.

Az ISO/IEC 17025 legutóbbi változatát 2005-ben tették közzé, és azóta a piaci körülmények valamint a technológia is változott. **Az új szabvány lefedi a műszaki változásokat, a szókészlet átalakulását, valamint az információtechnológiában végbement fejlesztéseket. Továbbá figyelembe veszi az [ISO 9001](#) legújabb kiadását is.**

A nemzetközi szabványt az Európai Szabványügyi Bizottság (*European Committee for Standardization, CEN*) 2017. november 30-án [EN ISO/IEC 17025:2017](#)-ként jóváhagyta, ezért bevezetés **2018 júniusáig** Magyarország számára kötelező. **Az MSZ EN [ISO/IEC 17025:2005](#) legkésőbb 2020 decemberéig visszavonásra kerül.** Az átmeneti időszak alatt mind az ISO/IEC 17025:2005, mind az ISO/IEC 17025:2017 szerinti tanúsítványok egyformán érvényesek és alkalmazhatók.

További részleteket a [Magyar Szabványügyi Testület](#) oldalán olvashatnak.



Fontos szerepe van a húsféléknek és a belőlük készült termékeknek a magyar fogyasztók tányérjain: havonta az ételmisszer-beszerzésre költött összeg mintegy negyedét ezek megvásárlására fordítják a fogyasztók.

A hús tradicionálisan fontos szerepet tölt be táplálkozásunkban, és ennek természetesen a tudomány oldaláról is van magyarázata. Az ember mindenevő, de a húsról nem csak az energia és az élvezeti érték szempontjából van szüksége a szervezetnek. A húsokat alkotó fehérjék részben olyan [aminosavakból](#) épülnek fel, amelyeket a növényi eredetű élelmiszerekben nem találunk meg. Ezek az esszenciálisnak nevezett aminosavak szervezetünk egyes élettani folyamataihoz elengedhetetlenek, nélkülük súlyos problémák léphetnek fel. Bár az ezeket az aminosavakat tartalmazó, úgynevezett komplett fehérjéket más állati eredetű élelmiszerek – például a tojás vagy a tej – is tartalmazzák, legfontosabb forrásaik mégis a húsok és a húsból készült termékek. A [Központi Statisztikai Hivatal](#) (KSH) adatai szerint 2016-ban a magyar háztartások havonta átlagosan 5,2 kilogramm húst és hústerméket vásároltak. Ezzel a fejenkénti 20 400 forintos ételmisszerkiadáson belül ez a csoport adja a legnagyobb tételt, az 5 605 forint pontosan 27 százalékot tesz ki.

A lakosság jelentős hús- és húskészítmény fogyasztása az [Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat](#) (OTÁP) 2014-es adataiban is tükröződik. A férfiak zsírfogyasztása 8, a nők 7 százalékponttal haladja meg az ajánlott maximum 30 energiaszázalékos arányt, ezen belül a férfiak naponta 34, a nők pedig 18,3 gramm hús- és húskészítményből származó zsiradékot fogyasztanak. Eközben a koleszterinbevitel a férfiaknál napi 455, a nőknél pedig 313 milligramm – az ajánlott maximum 300 milligramm helyett. **A számok alapján tehát szeretjük a húsokat, de mi a helyzet a fejekben?** Erre vonatkozóan érdekes adatokkal szolgál a TÉT Platform néhány közelmúltban elvégzett kutatása. **A fogyasztók az egészséges étrend részeként leginkább a halhúst** (öt fokú skálán 4,5 pont) tudják elképzelni, de ettől alig marad le a baromfi- és a pulykahús 4,3 pontos átlaga sem. A sovány felvágottak 3,7 pontja még mindig az „egészségesnek tartott” kategóriába tartozik, a marhahús 3,1 ponttal viszont már a skála közepére tudott csak felkapaszkodni. **A sertéshús 2,8 pontot ért el, a szalámi- és kolbászfélék 1,9 pontja azonban már egyértelműen az egészségtelennek tekintett kategóriát jelzi.**

Az egyesület úgynevezett egészségtudatos szegmentációt végzett, amely szerint a fogyasztók öt nagyobb csoportra oszthatók az életmóddal kapcsolatos ismereteik és attitűdjeik alapján: „egészségtudatos”, „próbálkozó”, „érdektelen”, „egészségproblémás” és „hedonista”. Ezt összevetve a GfK által vezetett, napi bevásárlásokat rögzítő Háztartáspanel adataival elmondható, hogy a legkevesebb baromfi- és pulykahúst (évi 7 kilogramm) az „érdektelen” szegmens tagjai, a legtöbb sertéshúst (szintén 7 kilogramm) viszont a „próbálkozó” szegmensbe tartozók vásárolják. Mindeközben a lakosság átlagosan baromfi- és pulykahúsból 9, sertéshúsból pedig 6 kilogrammot vásárol. A „próbálkozó” szegmens tagjai élen járnak a felvágottak fogyasztásában is (2,1 kilogramm szemben a teljes átlag 1,8 kilogrammal). A marhahús vásárlásánál egyedül a „hedonista” szegmens tagjai



(0,5 kilogramm) térnek el jelentősen az átlagtól, viszont érdekes, hogy az adatok szerint ők az „érdektelenekhez” hasonlóan az átlagosnál kevesebb halat (0,2 kilogramm) vásárolnak. Fontos megjegyezni, hogy ezek nem a fogyasztott, hanem a boltokban beszerzett mennyiségeket jelentik. A teljes figyelt lakosság átlaga évi 9 kilogramm baromfi- és pulykahús, 6 kilogramm sertéshús, 1,8 kilogramm szalámi és kolbász, 0,3 kilogramm marhahús és 0,2 kilogramm hal.

A Táplálkozási Ismeretek Kutatás adatai szerint **a megkérdezettek 42 százaléka gondolja úgy, hogy hasonló korú és nemű ismerőseinél egészségesebben étkezik.** Ők a hal és a sovány felvágott fogyasztását tartják átlagon felülinek, viszont az átlagnál kevesebb szalámit, kolbászt, sertéshúst és sertészsírt fogyasztanak. **Aki egészségtelenebbnek gondolja az étrendjét, több sertéshúst és kolbászt fogyaszt önbevallás alapján, mint a többiek, míg baromfi-, pulykahúsból és sovány felvágottból kevesebbet.**

Amennyiben választani kell a különböző húskészítmények között, **a fogyasztók döntő többsége (83 százalék) a hagyományos élelmiszerkészítési eljárásokkal (füstölés, sózás, szárítás stb.) készült termékeket teszi a kosarába,** 12 százalékuk számára kevéssé lényeges ez a szempont, míg csak minden húsz vásárlóból egy (5 százalék) választaná a tartósítószeret is tartalmazó készítményeket.

A színhús vásárlása során a fogyasztók közel háromnegyede (74 százalék) preferálja a hűtőpultból vásárolt termékeket, míg 13 százalékuk inkább fagyasztott húst vásárol magának. Végül, de nem utolsósorban egy érdekesség: **a zsiradékok közül az emberek több mint fele (55 százalék) választja a növényi zsiradékokat, és alig egyharmaduk (29 százalék) vásárol állati zsírokat.**

A válaszok alapján a friss és a fagyasztott termékeket, valamint a friss, otthon nevelt állat húsát tekintik a legtermészetesebbnek. A hentes terméke már távolodik a természetességtől, míg a konzervek és a csomagolt húsok esetében már úgy érzik, hogy teljesen kikerül kezükből a kontroll. **Leginkább mesterséges élelmiszerkategóriának a félkész ételeket, valamint a húsok esetében a védőgázas csomagolásban található húsokat ítélték.**

Összegzésképpen elmondható, hogy bár a húsok és a húskészítmények területét is érinti a feldolgozott élelmiszerekkel kapcsolatban jelen lévő problémák többsége – így például az információ és a magalapozott tudás hiánya, valamint a tévhit –, a fogyasztók a húst és a húskészítményeket az étrend fontos elemének tekintik. Csak egészen kis részük hagyja el ezeket az étrendjéből, a megkérdezett 1019 fős, reprezentatív mintán belül mintegy 2-2 százalék volt a vegetáriánusok és a vegánok aránya. Jól mérik fel azt is, melyik hús és milyen húskészítmény illik jobban vagy kevésbé a kiegyensúlyozott táplálkozásba, ám további információkra lenne szükségük ezekkel kapcsolatban.

Szerző: [TÉT Platform](#)



A halal ételek piaca (ami a muszlim vallás által megengedett gyakorlatok, szolgáltatások és termékek sorozatához kapcsolódik) egyre gyorsabban fejlődik a világban, így Európában is. Gazdasági jelentőségét az adja, hogy a vallásos muszlimok a szabályok betartása érdekében hajlandóak többet fizetni a tanúsíthatóan megfelelő, vagyis „halal” élelmiszerekért.

Jelenleg 1,7 milliárd muzulmán fogyasztó él világszerte (a világ népességének mintegy negyede), és várhatóan számuk 2030-ra eléri a 2,2 milliárdot. A [Pew Research Center](#) adatai alapján Európában a népesség jelenleg több mint 6 százaléka muzulmán, évente egy százalékos növekedéssel.

A halal termékek jelenleg az élelmiszerek és italok világszerte történő fogyasztásának 16 százalékát teszik ki, ami több mint 40 milliárd eurót eredményez az EU gazdasága számára. A halal termékek iránti igény gyors növekedése kiváló üzleti lehetőségeket kínál a hazai élelmiszeripar számára is. Európában a legnagyobb muszlim közösségek Németországban, Franciaországban és Törökországban találhatók.

Az EU-n kívüli területeken való piaci érvényesülés érdekében a [Nemzeti Akkreditáló Hatóság](#) (NAH) és az [ESMA](#) (*Emirates Authority for Standardization and Metrology*) között szakmai együttműködés kötött, amely kiváló lehetőséget biztosít a magyar vállalkozásoknak. A hazai gazdasági szereplők számára a megállapodás legfontosabb pontja az, hogy a NAH halal területet érintő fejlesztései és elért eredményei révén a hazai vállalkozások halal tanúsítás szerinti piacokra jutása egyszerűbbé és olcsóbbá válik. Fokozatosan csökkennek a kereskedelmi technikai akadályok, kiépül és erősödik a hazai halal termékek iránti bizalom, amely hozzájárul a külkereskedelmi forgalom növekedéséhez is. Mindez annyit tesz, hogy **a hazai vállalkozások itthon tanúsíthatják termékeiket, melyek így piacra kerülhetnek az ESMA által lefedett hatalmas, s egyre növekvő piacon.**

A 2018. február 19-én Dubai-ban megtartott Harmadik Halal Iparági Platform eseményén a NAH és a Perzsa-Öböl Menti Együttműködési Tanács (*Gulf Cooperation Council, GCC*) Akkreditálási Központja (*Gulf Accreditation Center Gulf Cooperation Council GAC-GCC*) közötti szakmai együttműködésről egyeztettek a felek, valamint egy, a NAH által szervezendő, Halal workshopról is. Ezek az újabb lépések további lehetőségeket biztosíthatnak a hazai gyártók számára a halal termékek piacra juttatása szempontjából.

ÚJ TERMÉKEK

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!

Goji és acai szénsavas italok



Tejmentes probiotikus joghurtitalok



Magas rosttartalmú joghurtok



Csicseriborsó tésztaételek



Az Egyesült Királyságban székelő [The Berry Company](#) két új, szupergyümölcsből készült szénsavas italt vezetett be. A 250 milliliteres dobozokba zárt italok mindössze 56 kalóriát tartalmaznak. A goji bogyó ízű ital ginzenget és zöld teát, míg az acai bogyó ízű változat guarana és yerba maté teát tartalmaz. Mindemellett az egyedi ízvilágú termékek hozzáadott cukortól is mentesek.

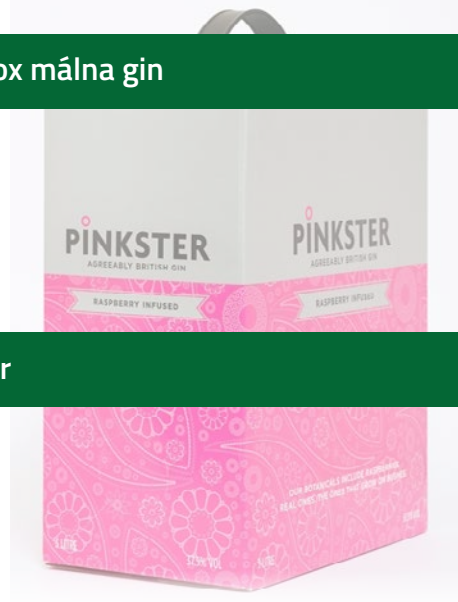
Az amerikai székhelyű [Califia Farms](#) kidolgozta tejmentes probiotikus joghurtital termékcsaládját. A GMO-, tej- és gluténmentes vegán italok egyelőre natúr, eper, mangó és szuperbogyó ízben érhetők el. A termékeket főként az egészségtudatos fogyasztók azon szegmensének szánják, akik odafigyelnek immun- és emésztőrendszerük megfelelő működésére.

A dán tejipari szövetkezet, az [Arla](#) bevezette Arla Fibre nevű magas rosttartalmú joghurtcsaládját. Az alacsony zsír-, magas fehérje- és kalciumtartalmú termékek 150 grammonként 4,7 gramm rostot tartalmaznak. A joghurtok áfonya, eper, málna és ananász-passió gyümölcs ízekben kóstolhatók meg. A termékkel a cég a fogyasztók rostbevitelének növeléséhez szeretne hozzájárulni.

A kanadai [Chickapea](#) cég a vegetáriánus fogyasztók számára kidolgozta csicseriborsó alapú tésztaételeit. A három különböző tésztaformában, klasszikus és fehér cheddar sajtos ízesítésben elérhető termékek az egészségtudatos, ugyanakkor ízletes kényelmi termékek palettáját igyekeznek színesíteni.

ÚJ TERMÉKEK

Bag-in-box málna gin



Rozé cider



Gránátalma ízű sör



Az angol [Pinkster](#) cég piacra dobta háromliteres bax-in-box kiszerelésű málna gin termékét. A fenntarthatóságra törekvő cég célja az üveghulladék minimalizálása. A bag-in-box csomagolás gyümölcslevek és borok esetében már sikeresen vizsgázott, így a röviditalok esetében is várható a kedvező fogyasztói fogadtatása. Mindemellett a szállítási szempontból is kényes üveg helyett a cég egy könnyen raktározható, kezelhető, szemet gyönyörködtető, stílusos, újrahasznosítható külső csomagolásba bújtatta a terméket.

Az amerikai [Crispin Cider Company](#) bemutatta Crispin Rosé névre keresztelt rozé cider termékét, amelyet a bor és a cider kedvelőinek egyaránt ajánlanak. Az új termék alma- és körtelevek keverékéből készül rózsaszírom és hibiszkusz hozzáadásával. Az új cider megalkotásának fő oka a rozébor fogyasztásának drasztikus növekedése volt. A Crispin Rosé a rozébor elegáns megjelenését ötvözi a cider frissítő jellegével, amit főként nőknek szánnak.

Az amerikai [Radeberger Gruppe](#) grapefruit ízű sörének sikerét követően bevezette Schöfferhofer gránátalma ízű sörét. A 2,5 százalék alkoholtartalmú italt 50 százalék hefeweizen sörből és 50 százalék gránátalma gyümölcsléből állítják elő. A cég a terméket az ízletes, alacsonyabb alkoholtartalommal rendelkező termékeket kereső fogyasztóknak szánja.



Az amerikai [Whole Foods Market](#) emberek millióit látja el hetente élelmiszerekkel, így trendjeiket széles vásárlói tapasztalatok alapján határozzák meg. A 2018-as év élelmiszerrendjeit az alábbiak szerint összegezték.

Virágok íze

A nem csupán dekorációs céllal felhasznált virágok háztartási és élelmiszeripari felhasználása várhatóan növekedést fog mutatni az év során. A levendulás latte, a hibiszkuszos tea és minden, ami bodzával készül vagy rózsza ízű, hódítani fog. Mindemellett különleges ízpárosítások is megjelenhetnek, mint például a mályvacukor és az ibolya.

Szuperporok

A szuperporok térhódítása már megkezdődött, gondoljunk csak a [matchára](#), a [maca gyökérre](#), a kakaóra, a kurkumára, a spirulina algára, a fűszernövények vagy akár a különböző gyökerek porrá őrölt változataira. Az egészségesebb és ízletesebb ételek elérésének érdekében a fogyasztók várhatóan szuperporokkal fogják kiegészíteni ételleiket.

Funkcionális gombák

A funkcionális gombák megjelenése sem újdonság hazánkban (pl. [ganoderma](#) termékek). Azonban a cégóriás a funkcionális gombák szélesebb körű elterjedését várja. Az italok – mint a kávé, tea vagy smoothie-k – például olyan gombákkal lesznek dúsítva, mint a [reishi](#) vagy a [chaga](#).

Közel-keleti ízek

A fogyasztók a hummusz és a falafel után újabb kedvencek után kutakodnak a közel-keleti ízek között. Ennek köszönhetően jellegzetes összetevők dominanciája várható, mint a [harissa](#), a [zatar](#) fűszerkeverék, a petrezselyem, a [tahini](#) és a szárított gyümölcsök különböző fajtái. A perzsa, az izraeli, a marokkói, a szíriai és a libanoni konyha ízeire kerül majd a fő hangsúly.

Átláthatóság 2.0

A csomagolásokon található részletesebb, ugyanakkor átlátható információmegjelenítés iránti igény idén is jellemző lesz. A GMO és Fair Trade jelölések mellett az összetevők átlátható feltüntetése valamint a nyomonkövethetőség biztosítása is elvárás lesz.

**Csúcstechnika a növényeknél**

A húsimádók elvárásait is maximálisan kielégítő vegán hamburgerhús kifejlesztését továbbgondolva idén tovább fog növekedni a növényalapú, fehérjében dús élelmiszerek piaci népszerűsége. Kiemelt figyelmet fognak kapni az ízletes növényekből készült tejtermék-helyettesítők (pl. italok, joghurtok).

Puffasztott és pattogatott snackek

Az extrudált termékek technológiai fejlődésének (pl. összetevők kombinációja) köszönhetően új termékek jelenhetnek meg, mint a zöldség chipsek, a puffasztott tészták, tengeri moszatok és az ízesített rizstermékek.

Taco minden változatban

A taco népszerűségének köszönhetően hamarosan megjelennek a taco desszertek. A sós tacóban újabb összetevők fognak megjelenni, mint a leveles zöldségek, saláták és a moszatok. Mindemellett a tortilla evolúciója is várható, mivel egyre több fogyasztó keresi az „őshonos kukoricákból” készült termékeket.

Gyökértől a szárig

Köszönhetően annak, hogy a 2017-es év nagy horderejű témája volt az élelmiszer-pazarlás, egyre több olyan élelmiszer megjelenése várható, amelyeknek az alapanyagai az élelmiszeripar melléktermékei, hulladécai.

Buborékokra fel!

A buborékok népszerűségére építve teljesen új termékcsaládok megjelenése várható, mint például a szénsavas kávé és a pezsgő növényi italok.

A brit [*Institute of Grocery Distribution*](#) (IGD) előrejelzése alapján öt trend fogja meghatározni a 2018-as év kiskereskedelmét.

„Prémiumizálódó” saját márkák

A kereskedők egyre jellemzőbben használják a sajátmárkás termékek széles skáláját annak érdekében, hogy megváltoztassák a fogyasztók vásárlási szokásait. A fogyasztói igényekhez alkalmazkodó termékfejlesztések eredményeinek köszönhetően a sajátmárkás termékek minősége folyamatos növekedést mutat. Az előrejelzés alapján a kiskereskedők továbbra is nagy hangsúlyt fognak fektetni a jó ár-érték aránnyal rendelkező sajátmárkás termékekre.



„Hiper-lokalitás”

Annak ellenére, hogy a fogyasztók az elmúlt évek során hozzászoktak ahhoz, hogy számos ország termékeit megvásárolhatják az év szinte minden napján, a helyben előállított áruk jelentősége várhatóan emelkedni fog. Ez a kereskedelem számára kihívás lesz, hiszen ezek a termékek gyakran korlátozott mennyiségben állnak rendelkezésre, és szezonálisuk is jelentős. A helyi előállítók termékei mellett a törekvés hatására hatékonyabb együttműködés alakulhat ki az élelmiszerlánc szereplők között. Jó példák erre az [Albert Heijn](#) üzletei. A regionális preferenciákkal összhangban a cég észak-hollandia áruházaiiban nagyobb mennyiségben találhatók sertés termékek, míg Nyugat-Hollandiában nagyobb részesedést kapnak a marha termékek.

Hatékony szállítás

A vásárlók gyorsan és egyszerűen szeretnék hozzájutni a termékekhez, így a kereskedőknek innovatív, kreatív és a versenytársaktól megkülönböztető ellátási megoldásokat kell kidolgozniuk. Jól példázzák a törekvést a kínai Wheelys’ [Moby Mart](#) üzletei, amelyek eladó és pénztár nélküli szolgálják ki a vásárlókat.

Az életstílus támogatása

Az egészség és a wellness 2018-ban is fókuszban marad, így az üzletekben indokoltá válik a külön ezen termékeket gyűjtő területek kialakítása. Mindemellett az online csatornák jelentősége is növekedni fog a személyre szabott, egészséget támogató termékek kényelmes és könnyű elérése érdekében. A trend alapján kiemelt figyelmet kell szentelni a vegetáriánus és a flexitárián fogyasztók igényinek kielégítésére, valamint a „mentes” és a „tisza életmódnak megfelelő” termékeknek. Az Egyesült Királyságban például a Tesco és a Spoon Guru közösen kifejlesztett egy [alkalmazást](#), amely segíti a vásárlókat abban, hogy könnyen megtalálják az ízletes és különleges élelmiszereket.

Offline vásárlás újragondolása

Az online és az offline vásárlás közötti határvonal egyre inkább elmosódni látszik. Az online élelmiszer-vásárlás jelentősége egyre nő, így a kereskedelemnek újabb és újabb eszközöket kell bevetnie annak érdekében, hogy rávegye a fogyasztókat az üzletekbe belépésre. A kínai [Alibaba’s Hema Fresh](#) üzletek ötvözik az offline és az online megoldásokat. A vásárlók friss élelmiszereket találnak az üzletben, vagy három kilométeres körzetben kérhetik azok kiszállítását is.

Intelligens csomagolás a húspar
szolgálatában



A húsok az egyik legromlékonyabb élelmiszercsoportnak számítanak. Helytelen előállítási (pl. higiéniai) és kezelési (pl. hűtlánc megszakadása) körülmények révén **jelentős egészségügyi problémákat is okozhatnak**. Így minőségük nyomonkövetése kiemelt figyelmet igényel. A húsok romlása mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatokkal megállapítható, azonban ezek költséges berendezéseket és jelentős időt vesznek igénybe. Ezzel szemben az intelligens csomagolások – mindamellett, hogy ellátják alapvető funkcióikat – új információkkal járulnak hozzá a kereskedők és a fogyasztók („termőföldtől az asztalig”) tájékoztatásához, valamint segítenek a fő veszteséget okozó kritikus pontok azonosításában. Az intelligens csomagolás rögzíteni, jelezni tudja magában a csomagban vagy a környezetben végbemenő változásokat, és közvetett vagy közvetlen módon utal a becsomagolt termék minőségére. Érzékeli a csomagolt terméket érő hatásokat (UV sugárzás, hőmérséklet, mechanikai behatások, szivárgás, romlásból eredő mikrobiológiai folyamatok), és ezekről folyamatosan információt szolgáltat különböző indikátorok segítségével a becsomagolt élelmiszer adott minőségi jellemzőiről. Ezek közé tartoznak a csomagolás felbontása nélkül **belső információt nyújtó eszközök, mint a légtér összetételének változását és az élelmiszer frissességét jelző indikátorok, illetve a külső változást mutató idő- és hőmérsékletjelzők**. A belső jelzők előnye, hogy a csomagolás felbontása nélkül kaphatunk információt a termék minőségéről. Lényegük, hogy az indikátor aktív kölcsönhatásban van az élelmiszerekből származó vegyületekkel, és színváltozással jelzik a kémiai, enzimes vagy mikrobiológiai változások során képződő anyagok jelenlétét.

A **légtér összetételének változását ellenőrző rendszerek** a csomagoláson belüli enzimatikus és kémiai reakciók hatására megváltozó gázösszetételt jelzik. Az IMPAK Corporation által fejlesztett [Tell-Tab](#) indikátor színváltozással jelzi, ha a termék csomagolásába oxigén jutott. A Mitsubishi Gas Chemical Corporation [Ageless Eye™](#) oxigénelszívó zacskójában található tabletta szintén hasonló elven működik.

A **frissességjelzők** a csomagoláson belüli mikrobiológiai változások alapján adnak tájékoztatást a termékről. A frissesség megállapításához számos mikroorganizmus anyagcsereterméke használható, mint például a glükóz, különböző savak (esetsav, tejsav stb.), illékony nitrogénvegyületek (pl. trimetil-amin a csomagolt halak esetében), biogén aminok, szén-dioxid és kénes vegyületek. A frissességjelzőnek mindamellett, hogy a termék romlása során keletkező anyagcseretermékekre kell érzékeny legyen – mivel közvetlenül érintkezik az élelmiszerral – az érvényes szabályozásoknak is meg kell feleljen. A kénhidrogénjelzők kiválóan alkalmasak az előre csomagolt baromfi termékek minőségének ellenőrzésére. A húsok frissességének azonosítására alkalmas a mikrobiológiai romlás során keletkező illékony anyagcseretermékkel a [diacetillel](#) reagáló színjelzők is. A módosított légtérű cso-



Környezetbarát virsli

magolásba zárt termékek felbontás utáni elfogyaszthatóságának megállításában nyújt segítséget a [Vanprob](#) által kifejlesztett indikátor. A csomagolás belsejére felragasztott jelzőrendszer működésének lényege, hogy a felbontás után – a termék csomagolásán belüli szén-dioxid koncentráció csökkenése miatt – az indikátor színváltozása megkezdődik. Az indikátor színváltozásának gyorsaságát az adott termék fogyaszthatósági idejéhez igazodóan lehet beállítani. A felbontás utáni frissesség jelölésére alkalmasak az [Insignia Technologies](#) által gyártott megoldások is. A módosított légterű csomagolásban lévő csirkemellfilé gázlégtere változásának jelzésére alkalmas a [Frescode](#) jelzőrendszer, amely egyszerű színváltozással mutatja a termék nem megfelelőségét.

A húsok minőségét és biztonságát befolyásoló tényező a **hőmérséklet és az idő**. A csomagolás külsején vagy belsejében elhelyezett idő-hőmérséklet indikátor (pl. [3M TTI](#)) rögzíti a termék magas hőmérsékleti kitettségének mértékét az idő függvényében. Ezen jelzők előnye, hogy méretük kicsi, költségük alacsony, és könnyen beilleszthetők a csomagolási rendszerbe. Hátrányuk, hogy az esetleges romlási folyamatok megindulásáról nem adnak tájékoztatást. A TEMPTIME által kifejlesztett [Fresh-Check®](#) egy olyan öntapadós idő-hőmérséklet indikátor, amely a matricán található kör elszíneződésén keresztül ad információt a termék fogyaszthatóságáról. Egyértelmű fogyaszthatósági tájékoztatást nyújt a TRACEO cég által kialakított [TOPCRYO™](#) matrica. A zöld szín a fogyaszthatóságra, míg a megmászhatatlan piros szín a hosszú idejű hűtőlánc megszakadására utal.

A fogyasztói elvárások, a piaci igények, a környezetbarát megoldások irányába elmozdulások mind arra ösztönzik az előállítókat, hogy újabb és újabb megoldásokkal rukkoljanak elő. Magyarországon közkedvelt termék a virsli, amelyet cellulóz alapú műbelekbe vagy emészthető belekbe töltenek. Míg utóbbit a termékkel együtt elfogyasztjuk, előbbi újrahasznosítás nélkül a szemetesbe dobjuk. **A környezeti terhelés csökkentésére kiváló megoldást adhat az ehető bevonatok alkalmazása.** A tengeri barnamoszatok sejtfalából kivont nátrium-alginát bevonatot a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karának csapata sikeresen tesztelte az orosházi Merian Foods Élelmiszeripari Kft.-ben. **A kísérletek alapján az alginát bevonat alkalmas a műbelek kiváltására, a végtermékek emberi fogyasztásra alkalmasak, illetve az előállítás energiaigénye is csökkenthetővé válik.**

A kutatás további részleteiről az [Élelmiszervizsgálati Közleményekben](#) olvashatnak.

allergy aller

Az élelmiszeripari innovációk sikerének egyik alapkövetelménye a termékek biztonságosságának garantálása. Ezért az új élelmiszerek ([2015/2283/EU](#)) csak egy széles körű biztonsági értékelés alapján történő engedélyezést követően kerülhetnek piaci forgalomba az Európai Unió területén. Ez az értékelés – tekintettel arra, hogy az élelmiszer-allergiás megbetegedések a gyermekek 8, míg a felnőttek 5 százalékát érintik világszerte – az élelmiszerallergiás fogyasztók biztonsága érdekében kiterjed az új termékek potenciális allergénhatásainak vizsgálataira is.

Az Európai Unióban napjainkig több mint száz új élelmiszert és új élelmiszer-összetevőt engedélyeztek, amelyek jelentős részénél fehérjetermészetükből vagy fehérjetartalmukból adódóan szükség volt az esetleges allergénhatások mérlegelésére. Ilyen új összetevők például a repcemagfehérje, az úgynevezett jégstrukturáló fehérje és a rovarok.

A repce magját korábban kizárólag olaj készítésére használták, ami alapvetően nem tartalmaz fehérjét. Azonban kedvező aminosav-összetétele miatt a repcemagból kinyert fehérje ígéretes alternatív fehérjeforrásnak bizonyult a humán táplálkozásban. Az olaj előállítása során a mag sajtolásakor visszamaradó pogácsából vizes extrakcióval kinyert **repcemagfehérje** – amelyet 2014-ben engedélyeztek új élelmiszer-összetevőként az Európai Unióban – az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek kivételével az élelmiszerek növényi fehérjével való dúsítására és szójafehérje helyettesítésére alkalmas összetevő. Az engedélyezést megelőzően értékelték a fehérje allergénpotenciálját. Mivel a repcemag fő allergénje nagyfokú szerkezeti hasonlóságot mutat a mustár elsődleges allergén-összetevőjével, számolni kell a keresztreakció lehetőségével a mustárra allergiás egyének biztonsága érdekében. A mustárfehérjével való keresztreakció kockázatát figyelembe véve nem zárható ki a repcemagfehérje által kiváltott allergiás reakció. Ezért a repcemagfehérjét mint új élelmiszer-összetevőt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni, hogy **„a repcemagfehérjét tartalmazó termék allergiás reakciót válthat ki azon fogyasztóknál, akik a mustárra és az abból készült termékekre allergiásak”**.

A **jégstrukturáló fehérje** (*ice structuring protein, ISP*) a természetben főleg a hideg vizekben élő halak vérében és zuzmókban található fehérje, amely segíti az extrém alacsony hőmérsékleten való túlélést azáltal, hogy csökkenti a kristályosodás hőmérsékletét, megváltoztatja a kristályok méretét és alakját, megakadályozva, hogy a jégkristályok nagymértékben károsíthassák a szöveteket. Új élelmiszer-összetevőként ezt a tulajdonságát használják ki egyes fagylaltfélék, jégkrémek és sorbetek összetevőjeként, melynek köszönhetően kedvezőbb érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező és alacsony kalóriatartalmú termékek állíthatók elő. Az ISP fehérje egyik legfőbb forrása az óceáni anyaangolna (*Macrozoarces americanus*), azonban a belőle történő fehérjekinyerés nehezen megvalósítható és gazdaságtalan, ezért a fehérjét sütőélesztő (*Sacharomyces cerevisiae*) fermentációja során termeltetik. Az élesztőbe beültetik az óceáni anyaangolna jégstrukturáló fehérjéjét kódoló gént, majd a fermentációja során termelt fehérjeterméket szeparálják az élesztősejtektől. A végtermék élesztősejtektől és azok DNS-étől mentes tiszta fehérje, melyet étkezési jégben legfeljebb 0,01 százalék részarányban lehet felhasználni. Az Európai Unióban 2009-ben



A műanyag újrahasznosítása



engedélyezték új élelmiszer-összetevőként, de az engedély kiadása előtt – mivel a fehérje halból származik – széles körben vizsgálták a felmerülő allergénhatást. Az óceáni anyaangolna allergénhatásáról nincsenek ugyan adatok, viszont a vele közeli rokonságban álló angolnafélékkel szembeni allergiás reakciókat korábban már publikáltak, ezért halakra allergiás betegek véréserumait vizsgálták az ISP fehérjével szemben. **Az eredmények alapján az ISP fehérje új élelmiszer-összetevőként felhasználása nem jelent kockázatot az allergiások számára.**

Bizonyos **rovarok**, melyek egyes ázsiai országokban már régóta fogyasztott, hagyományos élelmiszerek – mint például a liszt-kukac (a lisztbogár lárvája, *Tenebrio molitor*) –, ígéretes új fehérjeforrásként kínálkoznak az amerikai és az európai élelmiszerpiacon. A rovarok az Európai Unióban azonban új élelmiszereknek minősülnek. Forgalmazásukra egyelőre senki nem nyújtott be kérelmet, viszont számos kutatás foglalkozott a rovarfehérjék allergiát kiváltó hatásaival.

A vizsgálatok során a filogenetikai besorolás alapján a liszt-kukachoz biológiailag közel álló ízeltlábúakra (rákfélékre és háziporatkára) allergiás egyének véréserumait vizsgálták, amely alapján megállapítható, hogy **a liszt-kukac fogyasztásakor a rákfélékre és poratkára allergiás fogyasztók esetében fennáll a keresztallergia kockázata.**

További részleteket az [Élelmiszervizsgálati Közlemények](#) aktuális számában olvashatnak.

Az [ESE World kísérletei](#) alapján megállapították, hogy a nagy sűrűségű polietilén (*High Density Polyethylen*, HDPE) ellenőrzött körülmények között akár tíz alkalommal is visszaforgatható a gyártási folyamatba.

A megfelelő körülmények biztosítása érdekében kialakítottak egy ellenőrzött kísérleti modellt, illetve a kísérlet során az újrahasznosított anyagot külső kutatóintézetek segítségével folyamatosan ellenőrizték.

A vizsgálat elsőként igazolta, hogy a fröccsöntés és a műanyagok aprítása az újrahasznosítás során alapvetően nincs hatással az anyagra. A HDPE tartályok élettartama kb. 10-20 év, vagyis az új eredmények alapján az újrahasznosítás segítségével ugyanazon anyag akár 100-200 évig is felhasználható.

Hazánkban, főként a házhoz menő szelektív hulladék gyűjtés bevezetésének ([2012. évi CLXXXV. törvény](#)) és elterjedésének köszönhetően, a rendszeresen szelektíven gyűjtők száma növekedést mutat. További kedvező változás, hogy – az [Italos Karton Környezetvédelmi Egyesülés](#) felmérése alapján – a hulladékot szelektíven gyűjtő fogyasztók 93 százaléka a műanyag palackokat és flakonokat szelektálja.



A korszerű konyhatechnikai eljárások alapjában véve a hagyományos, régi technológiákból kiindulva valósítanak meg valami újat. Mindemellett fontos szem előtt tartani a gasztronómiai hagyományokat, a kedvelt alapanyagokat és a hatósági előírások változásait is. Hangzatosan megfogalmazott ételnevek, színes képek látványa a tányéron, melyek végeredményben az ízlelőbimbóinkon érzésekké, érzelmekké formálódnak. Napjainkban a modern gasztronómiától nem egyszerűen objektív és szubjektív igényeink kielégítését várjuk, nem csupán jóllakni és finomat enni szeretnénk, hanem az étkezés művészi szintre emelését várjuk el. **Ahhoz, hogy versenyben maradhassunk, továbbá a megszokottól és a hétköznapiól eltérően valami mást tudjunk biztosítani, hogy kitűnjünk a tömegből, elengedhetetlenül szükséges az új konyhatechnológiák megismerése, bevezetése, alkalmazása.** Az új eszközök megkönnyíthetik, lerövidíthetik az ételkészítés munkafolyamatát, megtartják, és sok esetben javíthatják az alapanyagok eredeti tulajdonságait, jobban megfelelnek a modern (egészséges) táplálkozás szabályainak. Használatuk által garantálható az ételek jobb minősége, különös tekintettel az eltarthatóságra, illetve a higiéniai előírásokra.

Az egyik, ma már majdnem minden jól felszerelt nagykonyhában szinte elengedhetetlen eszköz a **kombinált sütő (kombi sütő-pároló)**, amely megtalálható az alap, kisméretű, háromtálcsás változattól egészen a többtálcsásig. Ezek mindegyikét az ipari normatíváknak megfelelő méretekkel alakítják ki. Előre programozható funkciókkal, mint a sütés, párolás és ezek – akár különböző hőmérsékletű – variációja, előprogramozott műveletsorokkal, amelyek kedvünk szerint módosíthatóak, tálcánként beállítható hőmérsékletekkel. Alkalmasak a kenyérkelesztéstől a különböző hőfokon pároláson át a sütésig. Házi sütésű kenyereket, saját pékárut készíthetünk, de roppanósra párolhatjuk zöldségeinket vagy ropogósra süthetjük húsesteleinket. Minimálisra csökkenthető a felhasznált zsiradék mennyisége, közel 50 százalékkal kevesebb a bundázott étel által felvett zsiradék. Nem beszélve arról, hogy nincsen veszélyes hulladéknak minősülő használt zsiradék.

Az előkészítésben, tárolásban a legfontosabb eszköz a **vákuumgép**. Használata rendkívül egyszerű: műanyag tasakokba zárja az alapanyagokat, termékeket teljesen légmentesen. Így a leghigiénikusabban tárolhatjuk azokat, és különböző fűszerekkel egybezárva pácolhatunk, tartósíthatunk majdnem mindent. Használatával oldhatjuk meg legolcsóbban a mai előírásoknak teljes mértékben megfelelő tárolást.

Amennyiben az elkészített vagy előkészített ételek nem kerülnek azonnali tálalásra, a **sokkoló hűtőgép** használata igencsak hasznos. A sokkoló hűtési technológiáról tudnunk kell, hogy viszonylag rövid idő alatt érjük el a berendezés segítségével, hogy az általánosan hőkezelt ételek a tárolásra alkalmas 3 °C alá kerüljenek, de akár gyorsfagyasztást is végezhetünk segítségükkel. Gyorsan és biztonságosan meghosszabbítható általa a készétel tartásának időtartama.

A következő ételkészítési technológia a füstölés és a hozzá tartozó **sütő-füstölő gép**. A füstölés célja a szín és az íz kialakítása, valamint a tartósítás. Az eljárás lényege, hogy a füstölésre alkalmas füst előállítása érdekében a fa tökéletes égéséhez szükséges



feltételeket kell létrehozni. A folyamat történhet hideg füsttel (hőfoka általában 20°C alatt van), meleg füstöléssel (65-70°C-ig terjedő hőfokon) és forró füstöléssel (hőfoka 74-85°C). A lángolás tulajdonképpen hosszú ideig tartó forró füstölés és szárítás kombinációja, amikor is főzés nélkül megtörténik a termék hőkezelése (69-70°C maghőmérséklet elérése). A füstöléshez fenyőfa nem használható. Erre a célra főként bükkfát alkalmaznak.

A **Pacojet** technika egy forradalmi konyhatechnológiai újítás, amely új trendet teremtett a világ gasztronómiájában. A sokoldalú géppel készíthetünk pástétomokat, terrineket (eredetileg főként libamájból, speciális „terrine” agyagedényben készített pástétom), fűszernövény-koncentrátumokat, tejszínes, joghurtos és túrós fagylaltokat, tejszínhabot, püré- és krémleveseket. Valamint használhatjuk mixerként, kutterként, tejszín-automataként és fagylaltgépként is. A Pacojet felolvasztás nélkül pürésíti a mélyhűtött hozzávalókat, melynek eredménye egy intenzív, természetes ízhatás.

A konyhatechnológiai berendezések sorából nem hiányozhat a **termomixer** sem. Az utóbbi időben egyre nagyobb teret hódítva, mondhatni a modern – főként a molekuláris, konyhaművészeti szintet elérő – konyhák nélkülözhetetlen eszköze lett. Egy igen sokoldalú, ugyanakkor kisméretű gépről van szó, amely turmixol, melegít, párol, vagy majonézt, fagylaltot, krémeket, krémlevest, fűszerolajokat készít. Mindezt tényleg egy gombnyomásra.

A modern konyhatechnológiában a legfontosabb az érdeklődő kreativitás, amely egybefonja a gépet az alapanyaggal, valamint kihasználja a fizikai és kémiai lehetőségeket. Így készülhetnek olyan kreatív ételek, melyek felejthetetlen pillanatokat okoznak mindannyiunknak.

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

Sous-vide



A sous vide franciául annyit tesz, hogy vákuum alatt, azaz levegő nélkül. A sous-vide eljárással készült ételek mindig tökéletesen főnek meg, nem lehetnek túlfőttek, a lehető legtöbb aromát és nedvességet őrzik meg magukban – egyszóval a lehető legtöbbet lehet kihozni az alapanyagokból.

A technológia lényegében két módszer kombinált használata: a vákuumcsomagolásé és a szabályozott hőmérsékletű, keringetett vízfürdőé. A sous-vide nevet a vákuumcsomagolás, tehát a levegő nélküli lezárás miatt kapta. Ahhoz, hogy vákuumcsomagoljunk, a terméket az erre kifejlesztett műanyag tasakba kell tenni, amiből egy speciális gép kiszívja a levegőt, majd azon nyomban forrasztással lezárja azt. Ezzel a technológiával a tárolt élelmiszer egyfelől nem oxidálódik, másfelől a benne lévő baktériumok nem jutnak oxigénhez, tehát nem tudnak szaporodni. Az így lezárt termékek eltarthatósága jócskán megnő,

Konfitálás

egy csirkemell esetében például egy-két napról akár egy hónapra is. A zacskóban főzés másik nagy előnye, hogy az így lezárt élelmiszer nem érintkezik a vízzel, amiben fő, tehát az nem tudja kiszívni belőle sem a tápanyagokat, sem az ízeket, aromákat. Minden az alapanyagban marad. Továbbá, mivel az étel és a víz között nincs egy cseppnyi levegő sem, a víz sokkal jobban tudja érvényesíteni hőközvetítő hatását, ezzel növelve a főzés eredményességét. Természetesen ismernünk kell az alapanyagot, amivel dolgozunk. Egy lazac esetében elég mindössze fél órát 50°C-on főzni a terméket, míg egy inas, kötőszövetes, zsírral gazdagon átszótt marhahús esetében ezek az értékek 62°C és akár 12 óra is lehetnek, a zöldségek pedig a forrásponthoz közel, 80- 90°C környékén puhulnak és főnek meg.

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

A konfitálás alacsony hőmérsékletű ételkészítési technológia. Az elnevezés szintén a francia nyelvből, a „*confit*” szóból eredeztethető, mely lefedi az alacsony hőfokon, zsiradékban történő hőkezelést. A konfitálás több évszázados történetre visszatekintő eljárás. Alapjai megtalálhatóak a francia konyhában, a késő középkorban pedig már világszerte jellemző ételtartósítási eljárásnak számított. A kontrollált hűtési lehetőségek hiányában alakult ki, mivel ezzel a technikával akár fél évre is konzerválhatták a húskészítményeket. A konfitálás alapjaival találkozhattunk a hagyományos disznóvágások során is, mikor is a húsdarabokat teljesen befedték zsiradékkal és alacsony hőkezelés mellett készítették el. Az eljárás során egyben a tartósítás is megvalósul, az elkészült húst a sütőzsiradék légmentesen lezárja, így sokáig eltartható. Igen széles kínálatban fellelhetőek az eljáráshoz használható konfitológépek, amelyek használata során már akár egy mozdulattal elkülöníthető a sütőzsiradék az ételtől. Az előkészítési folyamatok nagymértékben hozzájárulnak a kívánt eredmény eléréséhez. A kacsa- vagy libacombok kiváló injektálendő redukciója lehet a tűzegáfonyából vagy akár homoktövisből készített, vörösborral, mézzel, fokhagymával, egész borssal forralt készítmény, amelyet közvetlenül az izomrostok közé juttatva növelhetjük az elérni kívánt ízhatást. A konfitálás során felhasználható bármilyen friss zöldfűszer vagy gyümölcs is. Mindemellett nem utolsó szempont, hogy a hozzáadott alapanyagok íz- és zamatvilága gazdagítja elsősorban a zsiradékot, ezáltal az elkészíteni kívánt ételünket is. A konfitálást megelőző pácolás része lehet különböző enyhe füstölési eljárások alkalmazása is, amivel még egyedibbé, lenyűgözőbbé tehetjük alkotásunkat.

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

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2018. augusztus 17-20.	Debrecen, Magyarország	Farmer Expo	Nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszeripari kiállítás.
2018. augusztus 18-26.	Szentpétervár, Oroszország	Agrorus	Nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszeripari kiállítás.
2018. augusztus 25-30.	Gornja Radgona, Szlovénia	Inpak	Nemzetközi csomagolásipari kiállítás.

NAK élelmiszeripari osztályok alakuló ülései



Marhahús-fogyasztást ösztönző kampány



A NAK élelmiszeriparért felelős országos alelnöke, Éder Tamás felügyelete alá tartozó két országos kamarai osztály 2018. február végén hivatalosan is megalakult. Az Élelmiszer-feldolgozási országos osztály elnöke dr. Losó József, míg az Agrár- és élelmiszer-kereskedelem országos osztály vezetését dr. Csorbai Attila látja el.

A két alakuló üléssel kapcsolatos tájékoztató az alábbi linkekre kattintva olvasható:

[Élelmiszer-feldolgozási országos osztály](#)

[Agrár- és élelmiszer-kereskedelem országos osztály](#)

Újabb területet segít fogyasztásösztönző kampánnyal a NAK: ezúttal a szarvasmarha-, azon belül is a húsmarha-ágazatot. Emellett felhívja a figyelmet, hogy a fogyasztók főzési ismereteinek bővítése is fontos.

A marhahúsnak nagyjából két-háromféle „hasznosítási” módja terjedt el a háztartási gasztronómiában: marhalábszár-hús és/ vagy marhacomb a gulyásleveshez, bélszín a tatárbeafstekhez. Holott ennél jóval bátrabban lehet ezekhez az állati alapanyagokhoz nyúlni. Többek között ez az egyik ok, amiért a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara március 7-én elindította marhahús-fogyasztást ösztönző kampányát. Egy másik ok, ami a kampány mellett szól, hogy bár a statisztikai adatok szerint 2004 óta közel négyszeresére (148 ezer egyedre) bővült a húshasznú tehénállomány, ezzel egyenes arányban nem emelkedett a hazai fogyasztás. Az **egy főre eső éves marha- és borjúhús-fogyasztásunk 2-2,5 kg**, ami a 6-8kg/fő/év uniós átlaghoz – Franciaországban például 24kg/fő/év – képest alacsony. Mindemellett az Agrárgazdasági Kutató Intézet adatai szerint tavaly 106 ezer szarvasmarhát vágtak le Magyarországon, amelyek 64 százaléka tehén, 23 százaléka bika volt.

A marhahús kiváló fehérjeforrás. Nagy mennyiségben tartalmaz B12-vitamint, ami nélkülözhetetlen a vérképzéshez és az idegrendszer működéséhez. A marhahús fontos vasforrás is, és magas cinktartalma erősíti az immunrendszert, foszfortartalma pedig erősíti a fogakat és a csontokat. A marhahús alapvető élelmiszer, az egészséges, kiegyensúlyozott táplálkozáshoz ugyanúgy hozzátartozik, mint a gabona, a zöldség, a gyümölcs vagy a tej.

„Fontosnak tartjuk azt is, hogy fejlesszük a feldolgozóipart, hogy minél magasabb feldolgozottsági szintű marhahúst állítsunk elő. Csak a hazai üzletekben és vendéglátóhelyeken is elérhető, minőségi marhahússal képzelhető el a hazai marhahús-fogyasztás növekedése. A kamara az ágazat szereplőivel együttműködve támogat minden ilyen irányú törekvést” – jegyezte meg Győrffy Balázs a kampány indító sajtótájékoztatóján.

A megszokott kamarai fogyasztásösztönző kampányok (dinnye, alma stb.) általában a kiskereskedelmi láncok bevonásával zajlanak, ez a mostani kicsit rendhagyó lesz. Egyfelől **a NAK a marhahús szélesebb körű felhasználási lehetőségeit mutatja be különböző eszközökkel, többféle kommunikációs csatornán – ennek része az említett „térkép” –, másfelől a kamara szakemberei a húsmarhatartással, a szarvasmarhák hazai feldolgozásával, valamint a marhahúsok vásárlásával, tárolásával, elkészítésével és fogyasztásával összefüggő érdekes és hasznos információkat adnak át a jövőben, különböző témákra bontva.**

TÁJÉKOZTATÓ

Nemzeti együttgondolkodás a FOOD2030 stratégia érdekében



Bővült a földrajzi árujelzővel rendelkező hazai termékek köre



Magyarország a Földművelésügyi Minisztérium, a Nemzetgazdasági Minisztérium és az Emberi Erőforrások Minisztériumának támogatásával sikeresen pályázott az Európai Unió Horizon2020 keretében elindult [Fit4Food2030](#) projekt - *Coordination and Support Action to support the development and implementation of the European Commission's FOOD 2030 Policy* - keretein belül létrehozható nemzeti Food Policy Lab" működtetésére. **A „Policy Lab”-ot a Földművelésügyi Minisztérium által jelölt koordinátorok működtetik majd. A koordinátorok a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Élelmiszeripari Igazgatóságának és az Agrárgazdasági Kutatóintézet szakértői lesznek.**

E lehetőségen keresztül, más országok illetve régiók (Flandria, Hollandia, Litvánia, Norvégia, Olaszország, Románia) „Policy Lab”-jaival együttműködve bekerülünk az információ és tudás áramlásába, közös munkánkkal hozzájárulunk az EU [FOOD2030](#) elnevezésű stratégiai keretrendszer fejlődéséhez.

A nemzeti „Policy Lab”-ok fő feladata az élelmiszerrendszer értékláncának érdekelt feleivel (pl. előállítók, kutatók) történő aktív, többszereplős egyeztetések megszervezése lesz, a szakpolitika kialakítása új módjainak fellelése érdekében. A munkában szintén részt vevő úgynevezett „City Lab”-ok - Magyarország részéről az *Environmental Social Science Research Group* - a társadalommal történő kapcsolatfenntartás céljából alakulnak.

A Fit4Food2030 projekt eredményei nagy jelentőséggel bírnak majd a politikai döntéshozók számára, mind Magyarországon, más tagállamokban, valamint az Európai Bizottságban.

A Csepeli borral, az Akasztói szikiponttyal, a Budaörsi őszibarackkal, a Szomolyai rövidszárú fekete cseresznyével, az Újfehértói meggyel, a Nagykun rizzsel és a Nagykörűi ropogós cseresznyével bővült az új földrajzi árujelzők köre. Az eredetvédelemmel, vagyis a földrajzi árujelzők használatával biztosítani lehet a magyar mezőgazdasági termékek, élelmiszerek, szeszesitalok és borok hagyományos neveinek védelmét az Európai Unió valamennyi tagállamában. Jelenleg Magyarországon már több mint nyolcvan földrajzi árujelző áll oltalom alatt, vagy folyamatban van a vele kapcsolatos eljárás. A földrajzi árujelzők megfelelő használata jelentősen segítheti a nemzetközi piaci megjelenést, elismerést.

Új élelmiszerek ellenőrzése – EFSA jelentés



A biszfenol A egészségügyi kockázatának újraértékelése



Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (European Food Safety Authority, EFSA) 25 európai állam részvételével végzett egy hónapos, összehangolt ellenőrzése során több mint 700 jogszabályi előírásnak nem megfelelő, online forgalmazott terméket azonosított.

2017 szeptemberében az illetékes nemzeti hatóságok közel 1 100 weboldalt ellenőriztek a nem engedélyezett új élelmiszerek és étrend-kiegészítők kínálata tekintetében. 779 olyan ajánlatot (428 darab új élelmiszert és 351 darab étrend-kiegészítőt) azonosítottak, amelyek egyértelműen nem felelnek meg az uniós jogszabályoknak, akár címkézés, megtévesztő állítások, vagy akár engedélyezés hiánya miatt.

A nemzetközi ellenőrzés példaértékű, a nemzeti hatóságok egységesen léptek fel az online világ kihívásai ellen, hogy a félrevezető és veszélyes termékekkel szemben megvédjék az európai lakosokat.

A jelentés további részleteit az [EFSA](#) oldalán olvashatják.

A tagállamokkal folytatott egyeztetést követően az Európai Bizottság 2018. február 12-én olyan intézkedést fogadott el, amely sokkal szigorúbb határértéket (specifikus migrációs határérték, Specific Migration *Limit*, SML) állapít meg a biszfenol A (BPA) élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagokból való kioldódására. Továbbá kiterjeszti ezt a korlátozást olyan bevonóanyagokra is, amelyekkel az élelmiszertartó konzervdobozok belsejét borítják.

A bizottság 2018. szeptember 6-tól hatályos [2018/213 rendelethez](#) értelmében „a 2,2-bisz(4-hidroxi-fenil)propánnak (BPA) az anyagokon vagy tárgyakon alkalmazott lakkokból vagy bevonatokból élelmiszerekbe vagy azok felületére való kioldódása nem haladhatja meg 1 kg élelmiszerben a 0,05 mg (mg/kg) BPA értéket.”

FELHÍVÁS

Tanuljunk együtt! – Tejipari gyakorlati napok

A termékfejlesztés előmozdítása, valamint az elméleti és a gyakorlati ismeretek növelése érdekében idén ismét gyakorlati napokat szervezünk a mosonmagyaróvári [Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben](#) – kamarai finanszírozás mellett.

Figyelembe véve az előképzettséget, savas és oltós alvasztású termékgyártás témákban biztosít két napos képzési lehetőséget a NAK a tagjai számára az alábbi időpontokban:

Kezdő csoport: 2018. április 4-5. – Savanyított tejtermékek gyártása
2018. április 25-26. – Oltós alvasztású termékgyártás

Haladó csoport: 2018. május 16-17. – Savanyított tejtermékek gyártása
2018. június 6-7. – Oltós alvasztású termékgyártás

A kamarai tagok számára ingyenes a részvétel a programokon, de előzetes [regisztrációhoz](#) kötött. A képzés során felmerülő egyéb költségek (szállás, utazás, étkezés) a résztvevőt terhelik.

További részleteket a NAK portálon olvashatnak, illetve Horváth Vivien élelmiszeripari ügyintézőnél érdeklődhetnek (a horvath.vivien@nak.hu e-mail címen vagy a +36-20/279-3790-es telefonszámon).

II. Nemzeti Szörp- és Lekvárverseny

Idén második alkalommal rendezik meg **a magyar alapanyagokból készült szörpök és lekvárok versenyét**, melynek fővédnöke immár második alkalommal Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter. A megmérettetés **2018. március 22-24.** között lesz, a soltvadkerti Lantos Borászatban.

A nevezési határidő: **2018. március 20.**

A nevezési díj: **2000 forint/minta**

A verseny eredményeit 2018. március 25-én, a Duna-Tisza Közi Agrár Expo keretein belül hirdetik majd ki, ahol a nevező termelőknek lehetőségük nyílik termékeik bemutatására és értékesítésére.

A versenyre a [Nemzeti Szörp- és Lekvárverseny](#) oldalán, illetve a szorpverseny@gmail.com e-mail címre küldött kitöltött adatlappal és a nevezési díj befizetésének igazolásával lehet jelentkezni. A nevezéssel kapcsolatos további részletek elérhetőek a verseny honlapján.

FELHÍVÁS

„Merre tovább sertéságazat?” –
Sertéstenyésztési konferencia

XI. Mezőgazdasági és Kertészeti Expo



Érték és Minőség Nagydíj pályázat



„Merre tovább sertéságazat?” címmel rendezik meg 2018. március 28-án, a fővárosi MOM Sport rendezvényközpontban az Agrármarketing Centrum sertéstenyésztési konferenciáját.

A rendezvényen szó lesz többek között a genetikai háttér és a versenyképesség, valamint a termelés és a termeltetés összefüggéseiről, a sertéshús-fogyasztásban megfigyelhető trendekről és tradíciókról, továbbá a feldolgozóipar versenyképessége mellett a beruházások és a termékfejlesztések témaköréről is.

Az eseményen való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött, amit megtehet a [konferencia](#) honlapján.

A KERT-EXPO Kertészeti és Mezőgazdasági Kiállítás és Vásár idén is Székesfehérváron lesz, a BREGYÓ Sportcentrumban, **2018. április 21-22-én.** A rendezvényen a kertészeti, kertberendezési ágazat képviselői mellett **élelmiszereket előállító őstermelők, kistermelők, családi gazdálkodók és gazdálkodó szervezetek is bemutatják kiváló minőségű termékeiket.**

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Fejér Megyei Igazgatósága a helyszínen tanácsadói pavilont működtet, ahol az agrárgazdaságot érintő szaktanácsadással áll az érdeklődők rendelkezésére (növényvédelem, ökológiai gazdálkodás, támogatási-pályázati lehetőségek stb).

A kétnapos rendezvényen a kamarai tagok kedvezményes áron (3.000,-Ft+Áfa/m²) állíthatnak ki. A jelentkezéseket az artfest@artfest.hu e-mail címre várják a szervezők, **március 20-ig.** Az ehhez szükséges jelentkezési lap a rendezvény [honlapján](#) elérhető el. További információ az alábbi telefonszámon kérhető: +36 20/953-0559.

Az idén 47 főkategóriában hirdették meg az Érték és Minőség Nagydíj nyilvános, egyfordulós pályázatot.

Az elismerés a Magyar Termék Nagydíj tanúsító védjegy tradícióira épülve képviseli a kimagasló minőséget a határainkon túl is. A meghirdetett 47 pályázati főcsoport érinti többek között a vendéglátást, az építőipart, a bútorigipart, **a mezőgazdaságot és az élelmiszeripart,** a szabadidős és kulturális tevékenységeket, rendezvényeket, az oktatást, az orvostechikai- és kozmetikai szegmenst, vagy például a ruházati és sporttermékek gyártását is. De lehetőséget kapnak helyi közösségek is tevékenységeik megméretésére. Az Érték és Minőség Nagydíj kitüntető cím azon áruk, szolgáltatások, gazdasági szervezetek elismerése és díjazása, amelyek tevékenységük során bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt, és kiemelt fontosságot tulajdonítanak az egyetemlegesen magas minőségű termékek előállításának, illetve szolgáltatások nyújtásának. A pályázatokat 2018. május 25-ig lehet benyújtani.

A pályázattal kapcsolatos további információt az [Érték és Minőség Nagydíj](#) oldalán olvashatnak.

FELHÍVÁS



Nagykörűi cseresznyepálinka uniós oltalmára
irányuló kérelem – Véleményezés

Intelligens Szakosodás Workshop –
Együttműködés Közép-Európában



A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló [1997. évi XI. törvény](#) 113/A. § (1) bekezdés d) pontja és a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló [158/2009. \(VII. 30.\) Korm. rendelet](#) 10. § (5) bekezdése alapján a Bulyáki Pálinkafőzde, Bulyáki József egyéni vállalkozó által benyújtott „**Nagykörűi cseresznyepálinka**” (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzétette. A véleményezhető termékleírásokat a [Földművelésügyi Értesítőben](#) tekinthetik meg.

2018. április 4-5-én Budapesten rendezik meg az **„Intelligens Szakosodás Közép Európai Együttműködése, ICT – Információ és Kommunikáció Technológia és a fejlett feldolgozási megoldások az élelmiszerlánc mentén”** című workshop.

A rendezvény fő témái: **értékteremtés az élelmiszerellátási-lánc digitalizációjával, az adatbázisok létrehozásával és cseréjével, illetve hatékonyságnövelés a források környezetkímélő felhasználásával és a veszteségek, költségek csökkentésével.** A további témák között szerepel szakértői platform létrehozása a térség szereplőinek (vállalkozások, szakmai szervezetek, ipari és agrárkamara, kutatóközpontok, egyetemek, kutatási és innovációs ügynökségek, alapkezelő szervezetek és klaszterek) részvételével. A platform aktív szerepet vállal az élelmiszer-feldolgozásban, az információ- és kommunikációtechnológia (Information and Communications Technology, ICT) valamint a fejlett feldolgozási megoldások fejlesztésében. Mindezt annak érdekében, hogy nemzetközi párbeszéd alakulhasson ki a kutatás-fejlesztés transzdiszciplináris alkalmazására az élelmiszerlánc szereplői között. Kiemelt figyelmet szentelnek az ICT és a fejlett feldolgozási technológiák alkalmazásával kapcsolatos közös nehézségek és kihívások bemutatására és megvitatására, a lehetséges megoldások, fejlesztési irányok és trendek bemutatására, a régiók közötti együttműködések azonosítására a már meglévő hálózatok valamint új kezdeményezések alapján, illetve a hálózatépítés és a kapcsolatteremtés lehetőségeinek ismertetésére.

A rendezvényen való részvétel ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött.

További részleteket, illetve a regisztrációs felületet a [Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.](#) és az [Európai Bizottság](#) oldalán olvashatnak.

Foodex – A legfrissebb húsfeldolgozási
trendek egy helyen

foodex
16-18 APRIL 2018 • NEC BIRMINGHAM

Idén ismét megnyitja kapuit a [Foodex](#) Birminghamben, hogy bemutassa az élelmiszeripar legújabb fejlesztéseit, csomagolási trendjeit és egyéb innovatív eszközeit. A rendezvény tematikáját tekintve felöleli az egész élelmiszer ágazatot. A három napos (2018. április 16-18.) kiállításon olyan irányzatokat ismerhetnek meg a látogatók, amelyek hatással vannak az élelmiszergyártó ágazatok teljes spektrumára.

A Foodex 2018 remek alkalom a legfrissebb húsfeldolgozási trendek, megoldások felfedezésére, megismerésére. A változó fogyasztói igények kielégítése mellett számos irány mutatkozik a húsipar számára, mint például a fenntarthatóságra törekvés – beleértve az előállítás során keletkező hulladékok csökkentését. Az állatvédelmi előírások betartása mellett jó minőségű élelmiszereket előállító üzemek termékeit szívesebben vásárolják az egészségtudatos és az etikus gondolkodású fogyasztók. Mindemellett nagy az igény azokra a csomagolásokra és technológiákra, amelyek segítik az élelmiszer- és csomagolási hulladék csökkentését. **A Foodex 2018 kiállítás a húsipart érintő újdonságokra összpontosít, így olyan cégek megoldásait és eszközeit mutatják be, amelyek révén a vállalkozások reagálhatnak az aktuális igényekre.**

Többek között az [Ishida Europe](#) bemutatja az élelmiszeripar számára újdonságként ható mérési, csomagolási és ellenőrzési megoldásait, amikkel növelhető a hatékonyság és maximalizálható a nyereség. Ilyen megoldás például a nagy teljesítményű tálcaszigetelő és az [AirScan](#) technológia.

Az [Automated Packaging Systems Ltd.](#) bemutatja a [SidePouch FAS SPrint](#) megoldást, amely maximális rugalmasságot, funkcionalitást és megbízhatóságot kínál az élelmiszerek csomagolására.

Az eseménnyel kapcsolatban Dan Dixon, az esemény igazgatója elmondta: „A hús- és tengeri termékek fogyasztásával kapcsolatos tendenciák megjelennek a fogyasztói elvárásokban is. A Foodex a legjobb lehetőséget kínálja a legfrissebb innovációk, technológiák felfedezésére, amelyek javítják az ágazatot, választ jelentenek a kihívásokra, és magas színvonalú, biztonságos termékeket kínálnak a vásárlók számára.”

A kiállításon továbbá olyan [fórunsorozaton](#) vehetnek részt az érdeklődők, ahol bővebb ismereteket szerezhetnek az ágazat kihívásairól, az alakuló trendekről és az ezekre adható válaszokról.

További részleteket [Foodex](#) oldalán olvashatnak.

*Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!*

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