

NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2018. január

TARTALOM

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG
Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK
VP5-4.1.6-4.2.3-17 kódszámú felhívás – Megjelent
MAHOP-2.2-2016 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-2.3-2016 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-2.5-2017 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú felhívás – Módosult
MAHOP-5.3.3-2016 kódszámú felhívás – Módosult
VP3-4.2.1-15 kódszámú felhívás – Módosult

SZABÁLYOZÁS
Folytatódik az áfacsökkentés
Hatályba lépett az új önellenőrzési rendszer
Hatályba lépett az új élelmiszerek szabályozása
Hatályba lépett az akrilamid-tartalom szabályozása
Termelési naplót kell vezetniük a borkészítőknek

SZABVÁNYFIGYELŐ
Megjelent szabványok

PIACI KITEKINTÉS
Teafogyasztási körkép
Kávéfogyasztási körkép
Emelkedő kávéárak
Élelmiszer-fenntarthatósági index 2017 – Magyarország az élmezőnyben
Étel- és italtrendek – 2018

MARKETING
Helyi vs. globális – márkák kedveltsége

KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ
Hat kávéból egy csésze
Kávékapszulák újragondolva
Ősi gyógyszerek a modern időkben
Egylépcsős üdítőkészítés
Teakészítés tudományosan
Teleportált limonádé?
Innovatív vegyszermentes tartós bevonatrendszer

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA
Kávé
Koffein
Tea

ESEMÉNYNAPTÁR
Nemzetközi kiállítások és vásárok

FELHÍVÁS
Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform – záró konferencia
Sirha Budapest üzletember-találkozó
Meat Business Day
China International Meat Industry Exhibition
Élelmiszeripari Világkonferencia Mumbaiban

TÁJÉKOZTATÓ
Közbeszerzési tájékoztató – kiadvány
Élelmiszer-összetevők mennyiségi jelölése – útmutató
EU 2020 stratégia az élelmiszeripari digitalizáció tükrében
Élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos nyilvános konzultációk



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 januári számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a koffeintartalmú italokkal (kávé és tea) kapcsolatos piaci környezet és legújabb kutatási eredmények bemutatására. Pályázati híreink között számos MAHOP- és egy VP-pályázat változására hívjuk fel figyelmüket. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között – a január 1-jén hatályba lépett szabályozások mellett – az április 18-tól hatályos akrilamid-tartalommal kapcsolatos rendeletről is olvashatnak. Hírlevelünk szabványfigyelő részében a méz mikroszkópos vizsgálatát bemutató szabvány megjelenésére hívjuk fel figyelmüket. Piaci kitekintésünkben – a tea- és a kávéfogyasztási körképek mellett – az emelkedő kávéárak fogyasztói döntésekre gyakorolt hatásába, a 2017-es élelmiszer-fenntarthatósági index eredményeibe, valamint a 2018-as étel- és italtrendekbe is betekintést nyújtunk. Marketing fejezetünkben a helyi és a globális márkák kedveltségéről olvashatnak. A kutatás–fejlesztés–innovációs bejegyzések között bemutatunk néhány, a kávé-előállítás melléktermékével kapcsolatos újrahasznosítási lehetőséget, valamint az üdítő- és teakészítés újdonságai között is szemezgetünk. Továbbá röviden olvashatnak az ízek teleportálásával foglalkozó legújabb tudományos eredményekről, illetve egy hazai fejlesztésű innovatív megoldásról, a vegyszermentes tartós bevonatokról is beszámolunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetsége szakértőinek segítségével a kávét, a koffeint és a teát vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Felhívásaink között Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform záró konferenciájára, a SIRHA kiállítás üzletember-találkozójára, számos nemzetközi üzleti találkozóra, illetve két élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos nyilvános konzultációra hívjuk fel figyelmüket. Végezetül a NAK által összeállított közbeszerzési tájékoztatót, a tavalyi év végén elfogadott, élelmiszer-összetevők mennyiségi jelölését tárgyaló útmutatót, valamint az EU2020 fenntartható gazdasági növekedést célzó stratégiát mutatjuk be röviden.

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

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

PÁLYÁZATI HÍREK



VP5-4.1.6-4.2.3-17 kódszámú felhívás – Megjelent

A Széchenyi 2020 keretében megjelent a „**Mezőgazdasági- és feldolgozó üzemek energiahatékonyságának javítása**" című VP5-4.1.6-4.2.3-17 kódszámú felhívás. A támogatási kérelmek benyújtására 2018. február 19. és 2020. február 18. között van lehetőség.
További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.

MAHOP-2.2-2016 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult **„Az akvakultúrába történő termelési célú beruházások támogatása"** című (MAHOP-2.2-2016 kódszámú) felhívás, valamint az ahhoz kapcsolódó 1., 3. és 11. számú szakmai melléklet.
A módosítás további részletei a palyazat.gov.hu oldalon tekinthetők meg.

MAHOP-2.3-2016 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult **„A fenntartható akvakultúrával foglalkozó új gazdálkodók ösztönzése"** című (MAHOP-2.3-2016 kódszámú) felhívás, valamint az ahhoz kapcsolódó 1., 3. és 11. számú szakmai melléklet.
A módosítás további részletei a palyazat.gov.hu oldalon tekinthetők meg.

MAHOP-2.5-2017 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult **„A környezetvédelmi szolgáltatásokat biztosító akvakultúra fejlesztésének előmozdítása"** című (MAHOP-2.5-2017 kódszámú) felhívás, valamint az ahhoz kapcsolódó 1., 7. és 11. számú szakmai melléklet.
A módosítás további részletei a palyazat.gov.hu oldalon tekinthetők meg.

MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult **„A halászati termékekre és akvakultúra-termékekre irányuló piaci értékesítési intézkedések támogatása"** című (MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú) felhívás, valamint az ahhoz kapcsolódó 4., 5. és 7. számú szakmai melléklet.
A módosítás további részletei a palyazat.gov.hu oldalon tekinthetők meg.

MAHOP-5.3.3-2016 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult **„A halászati és akvakultúra-termékek feldolgozására irányuló beruházások támogatása"** című (MAHOP-5.3.3-2016 kódszámú) felhívás, valamint az ahhoz kapcsolódó 1., 2., 3. és 8. számú szakmai melléklet.
A módosítás további részletei a palyazat.gov.hu oldalon tekinthetők meg.

VP3-4.2.1-15 kódszámú felhívás – Módosult

Módosult **„A Mezőgazdasági termékek értéknövelése és erőforrás-hatékonyság elősegítése a feldolgozásban"** (VP3-4.2.1-15 kódszámú) című felhívás.
A módosítás további részletei a palyazat.gov.hu oldalon tekinthetők meg.



Folytatódik az áfacsökkentés

A kormány egyik fő célja a belföldi, jó minőségű, egészséges környezetből származó magyar élelmiszerek fogyasztásának bővítése. Az elmúlt években ezért – a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara erős lobbitevékenységének is köszönhetően – számos élelmiszercsoport áfája csökkent, így kedvezményes kulccsal adózik a meghatározott sertéshús, a baromfihús, a friss tej és a tojás is. Az általános forgalmi adóról szóló 2007. évi CXXVII. törvény 2018. január 1-től hatályos előírása (3. számú melléklet I. része) alapján a korábbi termékek mellett **5 százalékra mérséklődött további két termékkör, a fogyasztási célú halak, illetve a sertés élelmezési célra alkalmas vágási melléktermékének (pl. fej, farok, köröm) és belsőségének (pl. nyelv, szív, máj, velő) áfakulcsa.**
A sertésre vonatkozó változások részletesebb tájékoztatója elérhető a NAK portálján. Az Áfa tv. 3. számú mellékletében foglaltakkal kapcsolatos árubesorolási kérdésekben további hivatalos tájékoztatást a NAV Szakértői Intézete nyújt.

Hatályba lépett az új önellenőrzési rendszer

Hatályba lépett a 28/2017. (V. 30.) FM rendelet, amely szabályozza az önellenőrzés követelményrendszerét az élelmiszerláncban. A 2018. január 1-jén hatályba lépett rendelkezés a komplex élelmiszer-megfelelést célozza. A rendelet kiterjed minden élelmiszer-vállalkozásra, kivéve a kistermelőket. **A követelményrendszerben előírt kötelezettségek figyelembevételével összeállított tervet kell meghatározni, amely tartalmazza papíralapú vagy elektronikus formában a felölelt időszakot, az önellenőrzés módszerét, igazolásának módját, a keletkezett dokumentumokat és megőrzésük idejét, az ellenőrzés tárgyát, valamint a követelményeket, a mintavétel vagy megfigyelés helyét és a végrehajtásért felelőst.**
Az önellenőrzési terv felállítása és annak igazolt végrehajtása legyen folyamatos és kellően részletes. Amennyiben a már alkalmazott dokumentumok megfelelnek az e rendeletben meghatározott követelményeknek, nem szükséges új dokumentációs rendszert létrehozni és működtetni.

Hatályba lépett az új élelmiszerek szabályozása



Hatályba lépett és 2018. január 1-jével teljes körűen alkalmazni kell az új élelmiszerekről szóló, 2015. november 25-én az Európai Parlament és Tanács által elfogadott 2015/2283/EU rendeletet. A jogszabály javítja az engedélyezési eljárás hatékonyságát, ösztönözve az innovációt az élelmiszeriparban. Az európai fogyasztók biztonsága garantált, miközben a fogyasztók többfajta élelmiszerből választhatnak. Mindemellett az új élelmiszerekre vonatkozó általános feltételek nem változnak. Új élelmiszernek számítanak azok az élelmiszerek és élelmiszer-összetevők, amelyek fogyasztása az Európai Unió területén 1997. május 15-e előtt (vagyis a jelenlegi új élelmiszerekről szóló rendelet hatálybalépése előtt) nem volt számottevő.

Az új rendelet egyszerűsíti és központosítja az **engedélyezési eljárást,** valamint tartalmazza az általános engedélyezést. Az Európai Bizottság feladata a kérelmek feldolgozása valamint az engedélyek kiadása. Ennek eredményeként minden élelmiszeripari szereplő forgalomba hozhatja az engedélyezett új élelmiszerét, amennyiben betartja a felhasználási feltételekre és a címkézésre vonatkozó előírásokat. A **biztonsági értékelést** az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, EFSA) végzi. Az Európai Bizottság konzultációt folytat az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal a kérelmek tekintetében, az engedélyezési határozatot pedig az EFSA értékelése alapján hozza meg.

Az **új élelmiszerek uniós listája** tartalmazni fogja az összes engedélyezett új élelmiszert. A biztonsági értékelésre és az engedélyezési eljárásra vonatkozó határidők megállapításával nő a hatékonyság és az átláthatóság, így csökkentve az engedélyezési eljárásra fordított időt.

A forgalmazás elősegítése érdekében **gyorsabb és arányosabb biztonsági értékelés** lép érvénybe azon Európai Unión kívüli országokból érkező hagyományos élelmiszerekre, amelyek esetében bizonyított a hosszú ideje tartó biztonságos használat. Az új rendelet egyszerűsített értékelési eljárást vezet be a harmadik országokban hagyományos, de az Európai Unióban új élelmiszerekre. Amennyiben a kérdéses hagyományos élelmiszerről történelmi adatokkal bizonyítható, hogy biztonságos, és sem az uniós tagállamok, sem pedig az EFSA nem emel ellene biztonsági szempontból kifogást, a kérelmező által írt előzetes értesítéssel forgalomba hozható. Az **új technológiák és innovációk** számos, a fogyasztók szempontjából is előnyös lehetőséget rejthetnek (pl. környezetre gyakorolt hatás csökkentésére, élelmezésbiztonság növelésére). Az ilyen innovatív élelmiszereknek hasznára válhatnak azok az adatvédelmi előírások, amelyek lehetővé teszik a kérelmező számára egyedi engedély kiváltását is az új élelmiszer forgalomba hozatala érdekében. Az adatvédelmet az újonnan megszerzett tudományos eredmények és szellemi tulajdont képező adatok alapján biztosítják, ennek lejárati határideje öt év.

További részleteket az OGYÉI és NÉBIH oldalain olvashatnak.



Hatályba lépett az akrilamid-tartalom szabályozása

Hatályba lépett és 2018. április 18-tól kötelezően alkalmazandó az EU Bizottság 2017/2158/EU rendelete az élelmiszerek akrilamid-tartalmának csökkentésével kapcsolatos kockázatcsökkentő intézkedések és referenciaszintek megállapításáról.
A rendelet szerint „az akrilamid kis molekulatömegű, nagymértékben vízoldékony szerves vegyület, amely természetes módon előforduló összetevőkből, aszparaginból és cukrokból jön létre bizonyos élelmiszerekben, amennyiben azokat jellemzően 120 °C-nál magasabb hőmérsékleten és alacsony nedvességtartalom mellett állítják elő. Elsősorban zsiradékban vagy másképpen sütött, szénhidrátban gazdag élelmiszerekben – például gabonafélékben, burgonyafélékben, kávébabban – keletkezik, melyek nyersanyagai akrilamid-prekurzorokat tartalmaznak."
A rendelet értelmében az adott élelmiszerek akrilamid-tartalmának az elérhető legalacsonyabb szinten kell lennie.

Termelési naplót kell vezetniük a borkészítőknek

Módosult a szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonásáról és támogatással történő lepárlásáról szóló 70/2012. (VII. 16.) VM rendelet.
A módosítás értelmében rendeletbe bekerült a „termelési napló" fogalma. Továbbá változott az eddigi szabályozás azzal, hogy az ellenőrzés melletti kivonás szőlőtörköly esetében „hulladékbegyűjtő telep vagy veszélyeshulladék-égetőmű részére történő igazolt átadás" helyett „engedélyes hulladékkezelő részére történő igazolt átadással" lehetséges. Míg borseprő esetében „engedélyes hulladékkezelő részére vagy szennyvíztisztító telep részére történő igazolt átadással". Borseprő esetében az ellenőrzés melletti kivonás égetőműben ártalmatlanítással a továbbiakban már nem lehetséges.
A támogatási kérelem a hatályba lépés időpontját követően nem fogja tartalmazni az ipari célú nyers alkohol előállítására vonatkozó, naprakészen vezetett tételes kimutatást, de a mellékletként beadandó adóraktári nyilvántartás másolatait borászati melléktermék típusonként kell elkészíteni azokra a hónapokra, amelyekben az adott borászati melléktermékeket lepárolták. Ezen kívül mellékletként be kell nyújtani a termelési napló másolatát, valamint a 45/2016. (XI. 29.) NGM rendelet 49. §-a szerint kérelmezett helyszíni szemléről készült jegyzőkönyvet is.

SZABVÁNYFIGYELŐ



Megjelent szabványok

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

MSZ 6950-3:2017	A méz vizsgálata. 3. rész: Mikroszkópos vizsgálat – Az MSZ 6950-3:2017 módosítása

Magyar nyelven



Teafogyasztási körkép

A világon a víz után a második legnagyobb mennyiségben fogyasztott ital a tea. A rendszeres teázás jelentősen hozzájárul a napi folyadékbevitelhez, és emellett pozitív hatással lehet az egészségre is. Milyenek vajon a hazai teafogyasztási adatok?
A világ legtöbbet teázó nemzete a török; évente és fejenként mintegy 3,2 kg teafűből készítenek maguknak ízletes italt. Közvetlen szomszédunkban, Romániában viszont mindössze 70 gramm az éves fogyasztás, amivel a sorrend másik végén tartózkodnak. Bár mi ez utóbbinál közel négyszer többet használunk a forró frissítőhöz, **az éves 278 grammos hazai felhasználás nem mondható kiemelkedőnek.** Ennek egyik lehetséges oka a forgalom szezonális megoszlása: a legtöbb tea az év első és utolsó negyedévében, tehát a hideg hónapokban fogy nálunk. A tea a háztartások döntő részében megtalálható, a forgalmi adatok szerint tízből nyolc család rendszeresen vásárol teát. Hetente legalább egyszer az emberek nyolcvan százaléka iszik teát, közel felük (44 százalék) pedig napi szinten tölt a csészéjébe.
A TÉT Platform a közelmúltban – többek között – vizsgálta a 11-18 éves fiatalok táplálkozását, a felmérés adatai alapján a korcsoport tagjai közül szinte mindenki (96 százalék) fogyaszt rendszeresen teát, átlagosan 199 milliliter/nap mennyiségben, tehát a fiatalok körében ez az egyik legkedveltebb ital. Azonban a fogyasztás az életkor emelkedésével rohamosan csökken, a 17-18 évesek már csak alig másfél decilitert (138 milliliter) isznak átlagosan.
Magukat a hagyományos teákat általában egészségesnek tartjuk: ötfokú skálán a cukor nélkül készített tea 3,9 pontot ért el az egészségesnek tartott innivalók listáján, és ezzel a harmadik helyen végzett. Ha cukor is kerül bele, már sokkal rosszabb a megítélése: a cukorral édesített tea már csak 2,6 pontot kapott, ugyanannyit, mint a jeges teák és például a sör (a listán az 5 jelentette a fogyasztó által leginkább egészségesnek gondolt ital pontszámát).
A fogyasztási adatok szerint az elmúlt évtizedben nagyot változott a magyarok teafogyasztása: míg korábban a hagyományos fekete teák voltak az egyeduralkodók, mára arányuk 20 százalék alá csökkent a teljes értékesített mennyiségben. Sokkal több fogy ugyanis a gyümölcsízesítésű, gyümölcsdarabkákból készült és a herbateákból, amelyek együtt a vásárlások több mint felét adják. A zöld (és fehér) tea vásárlásai az eladások mintegy tizedét adják összesen. A jeges teák – ezek jellegzetesen nyári termékek – kedveltnek számítanak, az iparági szövetség adatai szerint mintegy tíz litert iszunk évente és fejenként. A jeges teák megítélése viszont már messze nem egységes: a TÉT Platform fogyasztói kutatásai alapján azok, akik saját táplálkozásukat kedvezőtlennek ítélik, jóval egészségesebbnek tartják, mint azok, akik kiegyensúlyozottan táplálkoznak – utóbbiak inkább az üdítőkkel helyezik egy kalap alá.
A tea jótékony – vagy annak vélt – hatásait évtizedek óta vizsgálják a kutatók. A hagyományosan sok teát fogyasztó távol-keleti nemzetek (pl. Japán) lakosainak körében kimutathatóan alacsonyabb a tumoros betegségek száma, és azt is megfigyelték, hogy rendszeres, nagyobb mennyiségű (napi 1-1,5 liter) zöld tea fogyasztás esetén csökken bizonyos gyomor-bélrendszeri daganat előfordulásának esélye. Egy, összesen 150.000 embert vizsgáló összehasonlító tanulmányban úgy találták,



hogy a rendszeres teafogyasztóknál ritkábban fordul elő emlő-, petefészek-, prosztata- és tüdőrák, azokhoz képest, akik kevés vagy semmi teát sem isznak. A hatás főleg a zöld tea fogyasztásakor volt kifejezett, de a fekete teák esetén is megfigyelték. Mindenkit érinthet azonban az, hogy a tea bizonyítottan védő hatással van a fogakra, ha cukor nélkül fogyasztják. Teaivás után csökken a szánkban a baktériumok száma, így azok kevésbé tudnak plakkot képezni, és csökken a nyálban lévő amiláz enzim aktivitása is, amely a szénhidrátokat egyszerű, de fogkárosító cukrokká bontja a szánkban. Mindemellett érdemes még a védőhatások közé sorolni a teák magas fluor- és mangántartalmát is.

Antal Emese dietetikus, szociológus, a TÉT Platform szakmai vezetője szerint a pozitív élettani hatások főleg a teában található antioxidáns jellegű anyagoknak köszönhetők: „a teában a polifenolok csoportjába tartozó flavonoidoknak is van antioxidáns hatása, azaz képesek reakcióba lépni a szervezetünkben lévő szabad gyökökkel és semlegesíteni azok hatását. A legtöbb kutató az epigallokatechin-3-gallátnak, azaz az EGCG-nek tulajdonítja a tumoros betegségeket megelőző hatást, melyet már állatkísérletekkel is igazoltak. Az antioxidáns hatású vegyületek legnagyobb mennyiségben a zöld teában fordulnak elő, de van bőven a fekete teában is – egy csészében 200 mg körüli mennyiség található meg belőlük."

Mindezek mellett csak **néhány apróságra kell figyelni a tea esetén:** a nagy csersavtartalmú teák elszíneződést okozhatnak a fogakon, és csökkenthetik a vas felszívódását. Egy csészényi hagyományos teában pedig 40-50 mg koffein van, amit érdemes figyelembe venni a napi bevitelen (maximum 300 milligramm) belül.

A világ 10 legnagyobb teafogyasztó országa (fő/év/kilógramm)

1. Törökország	3,2
2. Írország	2,2
3. Egyesült Királyság	1,9
4. Oroszország	1,4
5. Marokkó	1,21
6. Új-Zéland	1,2
7. Egyiptom	1,01
8. Lengyelország	1,0
9. Japán	0,97
10. Szaúd-Arábia	0,9

Szerző: TÉT Platform



Kávéfogyasztási körkép

A kávézásnak hagyományai vannak, és külön szertartás, mikor leülhetünk egy csésze forró kávéval a kezünkben, hogy megízlelhessük, aznapra mit főztünk magunknak. A kávécserje terméséből készülő frissítő ital a 11. században kezdte meg hódító útját. Az első európai kávéházak az 1600-as években nyíltak, míg Budapesten az előző századfordulóra tehető a kávézás aranykora. **A közvélekedéssel ellentétben nem a nagy kávés nemzetek fogyasztják a legtöbb forró frissítőt, hanem az észak-európaiak.** A GfK Hungária Piackutató Intézet 2016-os felmérése szerint a finnek vezetik a listát, fejenként évi 12 kilogrammal. Őket a norvégok majdnem 10 és az izlandiak 9 kilogramm fogyasztással követnek. Magyarországon fejenként körülbelül 3 kilogramm kávét iszunk évente, a legtöbbet decemberben. Valódi pörkölt kávéból átlagosan mintegy 140 millió csésze fogy hazánkban havonta.

A változó fogyasztási szokások ellenére nem kell tartanunk az otthoni kávézás eltűnésétől. Inkább a kávé készítési módja válhat változatosabbá. A magyar háztartásokban ma is az egyik legnépszerűbb kávéfőző a kotyogós, a fiatalok többségének első kávézási élménye is ehhez köthető, de népszerűek az azonnal oldódó kávék, a kapszulás kávéfőzők, sőt, a minimális anyagi befektetést igénylő dugattyús kávéfőzők is. A fiatalok egyre tudatosabb kávéfogyasztók, érdekli őket, milyen kávé kerül az italukba, és szívesen kísérleteznek a különböző kávékészítési eljárásokkal, mint az Aeropress kávéfőző vagy a látványos Chemex.

A Future Laboratory kutatásai szerint **a következő évtizedben a kávékoktélok területén lesz nagy a fejlődés.** Kifinomult ízlésű italozók már az Espresso Martini megjelenése óta élvezhetik a kávé aromáját koktélba keverve. Egy új, globális kávékoktél-kultúra kialakulását jósolja számunkra a Future Laboratory. Kutatásukban négy csoportot különböztetnek meg a koktélozók körében, akik igényei a jövőben alakítani fogják az italok választékát. Az első ilyen csoport, akik hatással lesznek a piacra, az újhullámos instagram-bolond generáció. Ők a vizuálisan kielégítő italokat fogják keresni, akik fotóikat megosztva lenyűgözhetik társaikat. A második csoport az optimalizálók, akik a tökéletes összhangot keresik munka és szórakozás között. Náluk biztos befutó lesz egy kis energetizáló (kávé)löket koktéljuk részeként. A harmadik csoport a kísérletező szakértőké, akik az ízek határainak feszegetésével keresnek új kombinációkat. Kísérletező kedvüknek köszönhetően olyan koktélok létrejöttét segíthetik, melyek például a kávé és a menta kontrasztos aromáit elegyítik. Végül a negyedik csoport az igaz keresők, akik a megfelelő aromájú kávét keresik a hozzáillő típusú és mennyiségű alkohollal párosítva, létrehozva a tökéletes koktélt.

Az alkoholmentes kevert italokat tekintve, Amerikában már az idén több cég jelent meg szénsavas kávéjával (kávé szóda), citrusos ízesítéssel. Akár egy hideg kávéra, energiaitalra vagy ízesített szódára vágyunk, mindenképpen érdemes megkóstolni. Ha az ízek párosításáról van szó, segítségünkre lehet a World Coffee Research által kiadott Kávé lexikon 2.0, ami egyfajta alapköve a kávéban található ízeknek, aromáknak és az intenzitásuk vizsgálatának.

Emelkedő kávéárak



A kávé világpiaci ára ugyan időről időre eléggé hullámzik, ám hosszú távon mégis emelkedik. Ez természetesen előbb-utóbb rendre megjelenik a termékek fogyasztói árában is. Jelenleg újabb áremelkedés borzolja a hazai kávépiaci szereplők kedélyeit.
A 2016. június – 2017. május közötti időszakban a legtöbb kávémárka ára emelkedett. Az áremelés nem volt egyenletes: egyes termékeknél kétszámjegyű (15-20 százalék) drágulás volt regisztrálható, mások esetében viszont csupán 3-5 százalékkal nőttek az árak. Emellett az áremelés által leginkább érintett pörkölt/őrölt szegmensben (amely ugyan a leginkább csökkenő, de továbbra is a legnagyobb forgalmú kávépiaci-szegmens) az akciós kínálat is jelentősen leszűkült.
A fogyasztók rögtön és drámai módon reagáltak az áremelésre, és az igényektől, körülményektől függően öt különböző stratégiát követtek, így alakítva a piacot.

1. **Összességében tíz százalékkal kevesebb kávét vásároltak** a 2016 júniusa és 2017 májusa között eltelt 12 hónapban, mint egy évvel korábban, magyarán a fogyasztók visszafogták éves kávéfogyasztásukat az egy vásárlóra jutó 4,9 kilogrammos szintről 4,5 kilogrammra.
   Jóllehet, a mennyiség csökkenése dominál a fogyasztói reakciók sorában, ám a vásárlók emellett keresik az olcsóbb megoldásokat is, ezek a törekvések az egész piac képét befolyásolják.
2. **A pörkölt/őrölt szegmensben 12 százalékról 16 százalékra nőtt a kereskedelmi márkák volumenrészesedése** (értékben 9 százalékról 12 százalékra). A saját márkák 12 százalékos aránya a kávépiacon ugyan még mindig elég alacsony a napi fogyasztási cikkek körében mért átlagos 27 százalékos PL-részesedéshez viszonyítva, növekedése azonban jelzésértékű. Hiszen épp a pörkölt/őrölt szegmens az, amelyről hosszú évek óta azt gondoljuk, hogy a minőség (az aroma, a kávé íze, élvezeti értéke stb.) az annak fontosságot tulajdonító fogyasztót a jó márkák mellett tartja.
3. A fogyasztói reakciók eredményeképpen **az egyes kávészegmensek súlya is változik:** csökkent a pörkölt/őrölt kávék részesedése, és nőtt a fajlagosan olcsóbb 3 in 1 szegmens súlya.
4. A takarékosabb megoldások keresésének következő jele **a kereskedelmi csatornák szerkezetének eltolódása.** Különösen igaz ez a pörkölt/őrölt szegmensben, ahol a „100 forintos/1 eurós boltok” szerepe jelentős, mivel a napi fogyasztási cikkek teljes piacán betöltött pozíciójukhoz képest hétszer nagyobb a súlyuk a pörkölt/őrölt szegmensben.
   A forgalomcsökkenés leginkább a pörkölt/őrölt szegmenst érinti, de csak egyetlenegy olyan kávészegmens van, amely mennyiségi alapon továbbra is növekszik: a kapszulás kávé.
5. Egyes vásárlók számára már a fogyasztás visszafogása és vagy olcsóbb termékek/szegmensek/boltok keresése sem alternatíva, így ők **lemondanak a kávéfogyasztásról,** azaz elhagyják a kategóriát. A kávé valamennyi szegmensének teljes penetrációja 2,6 százalékpontnyit csökkent, ami azt jelenti, hogy az elmúlt egy évben 110 ezer háztartás kilépett a kategóriából. A pörkölt/őrölt szegmenst magát pedig 160 ezer háztartás hagyta el.

Szerző: Szőke Albert, Szenior tanácsadó, Consumer Panel Services, GfK

Élelmiszer-fenntarthatósági index 2017 – Magyarország az élmezőnyben



Az élelmiszer-fenntarthatósági index (Food Sustainability Index, FSI) 34 ország helyzetét értékeli, három pilléren keresztül: táplálkozási kihívások, fenntartható mezőgazdaság és élelmiszer-veszteség, hulladék. A gyűjtött adatok összesített eredménye alapján Magyarország bekerült a TOP 9 ország közé.

A Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) Alapítvány és az Economist Intelligence Unit (EIU) közös célja a fenntarthatósággal kapcsolatos tudás átadása. Az együttműködés eredményeként jelenik meg minden évben az FSI.

A listát immár második éve Franciaország vezeti. Magyarország olyan országok mellett szerepel előkelő helyen, mint Japán, Németország, Spanyolország, Svédország, Portugália, Olaszország és Dél-Korea. Ezek az országok jellemzően erős és hatékonyan végrehajtott kormányzati politikát folytatnak a három fő pillér tekintetében.

A tanulmányt bemutatták az Európai Parlamentben is, melynek célja a közösségi tudatosság növelése az élelmiszer-paradoxonokkal kapcsolatban, a jó gyakorlatok bemutatása, és konkrét megoldások meghatározása az egyesült nemzetek fenntartható fejlődési céljainak eléréséhez (*Sustainable Development Goals*, SDGs).

„A fenntartható élelmiszerlánc elengedhetetlen az ENSZ 17 Fenntartható Fejlődési Céljainak eléréséhez" – mondta Martin Koehring, az Economist Intelligence Unit szerkesztője.

A klímaváltozás, vízhiány, talajromlás, a gyors urbanizáció, a fenntarthatatlan gazdálkodási gyakorlat és a nyugatias étrendek felé elmozdulás nyomást gyakorol az élelmiszerláncra. **Az élelmiszer-fenntarthatósági index fontos eszköz, amely segítséget nyújt a döntéshozóknak és más érdekelt feleknek az élelmiszerlánc fenntarthatóságának javítását célzó hatékony politikák kidolgozásához.**

További részleteket az élelmiszer-fenntarthatósági index 2017-es jelentésében olvashatnak.

Étel- és italtrendek – 2018



A fogyasztói igények folyamatos nyomon követése, az azokhoz történő alkalmazkodás elengedhetetlen az élelmiszeripar fejlődésének, sikerességének fokozása szempontjából. A MINTEL több mint 12 ország 60 szakértőjének véleménye alapján összesítette a 2018-as étel- és italfogyasztási trendeket.

Teljes átláthatóság

A szabályozó rendszerekkel, előállítókkal kapcsolatos fogyasztói bizalom megrendülni látszik. Ezt felfoghatjuk egyfajta óvatosságnak is, amelyet a különböző termékvisszahívások, élelmiszerbotrányok és a nagyvállalatok bűnbakként történő emlegetése váltott ki. Mindennek köszönhetően felértékelődni látszik a termékek alapos ismerete. A fogyasztói bizalmatlanság így arra sarkalja az előállítókat, hogy teljes körű tájékoztatást nyújtsanak az egész élelmiszerláncról. Az átláthatóság számos irányba mutathat, de közös cél, hogy segítsenek a fogyasztóknak annak igazolásában, hogy az általuk megvásárolt élelmiszer minden szempontból biztonságos.

Öngondoskodás

Minél több fogyasztó véli úgy, hogy a modern élet hektikus és stresszes, annál inkább válik a kiegyensúlyozott táplálkozás az öngondoskodás szerves elemévé. Ennek során sokan maguknak határozzák meg az egészséges táplálkozás és életvitel tartalmát. Azonban a fogyasztók öngondoskodás iránti vágya visszájára is fordulhat, hiszen gyakran átláthatatlan, egymásnak ellentmondó információkkal találkoznak. Így a kiegyensúlyozott életvitel kialakítására törekvés szintén stresszfaktorrá alakulhat. Az öngondoskodás iránti hajlandóság várhatóan felerősíti az egyének által meghatározott egészséges étrend kereteibe beilleszthető termékek iránti igényt. Ennek köszönhetően meg fognak jelenni az egyedi formára, méretre szabott élelmiszerek. Mindemellett a fogyasztók keresni fogják a táplálkozási, fizikai és érzelmi előnyöket nyújtó összetevőket, termékeket.

Új érzések

A hétköznapi rutin és stressz elől menekülni vágyó fogyasztók számára fontos, hogy az élelmiszer egyfajta „érdemes élni” közösségimédia-élményt nyújtson. A 2016-ban tapasztalt alak, illat és szín tulajdonságok után 2018-ban a hang, az érzet és a textúra nyújtotta élmény szerepe fog felértékelődni. Mindemellett a szín – mint a közösségi médiában megjeleníthető tulajdonság – továbbra is nagy jelenőséggel fog bírni. Vagyis 2018 a szokatlan és meglepő állagú termékek éve lesz: mint a rágható üdítő vagy a ropogós darabkákat tartalmazó fagylaltok.



Megkülönböztetett bánásmód

A technológiai megoldások rohamos fejlődése az élelmiszer-vásárlás terhét is levette a fogyasztók válláról. Azonban ezzel együtt megjelent a személyre szabott ajánlatok és termékek iránti fogyasztói igény. Ezen elvárásra reagálva a Coca-Cola például kialakította okos automatáját, amellyel egy applikáción keresztül előre megrendelhetjük az általunk összeállított üdítőkoktélt, vásárláskor a gépnek pedig csak egy kódot kell megmutatni a telefonunkkal, hogy megkapjuk az italt. A személyre szabott élelmiszerekre jó példa a VitaMojo étterem, ahol az ételeit a megrendelő magának állíthatja össze. Vagy például a The Mindful Chef oldal, ahol a kiválasztott recept (pl. glutén-, laktózmentes, csökkentett szénhidráttartalom, vegán) alapján házhoz szállítják a friss alapanyagokat. Illetve a Seedlip alkoholmentes rövidital-családja, amely megoldást jelent olyan helyzetekre, amikor nem lehet inni, de mégis szeretnénk.

Tudományos ellátás

A környezettudatos fogyasztók igyekeznek olyan élelmiszereket fogyasztani, amelyek előállításához mind kevesebb természeti erőforrást használnak fel. Ezáltal számukra felértékelődnek a farmokat, üzemeket felváltó laboratóriumok és a különböző új technológiai megoldások (pl. 3D élelmiszer nyomtatás). Utóbbiak alkalmasak arra is, hogy magas beltartalmi értékkel rendelkező élelmiszereket állítsanak elő, ezzel megnyerve a tudatosan táplálkozó fogyasztókat.



Helyi vs. globális –márkák kedveltsége

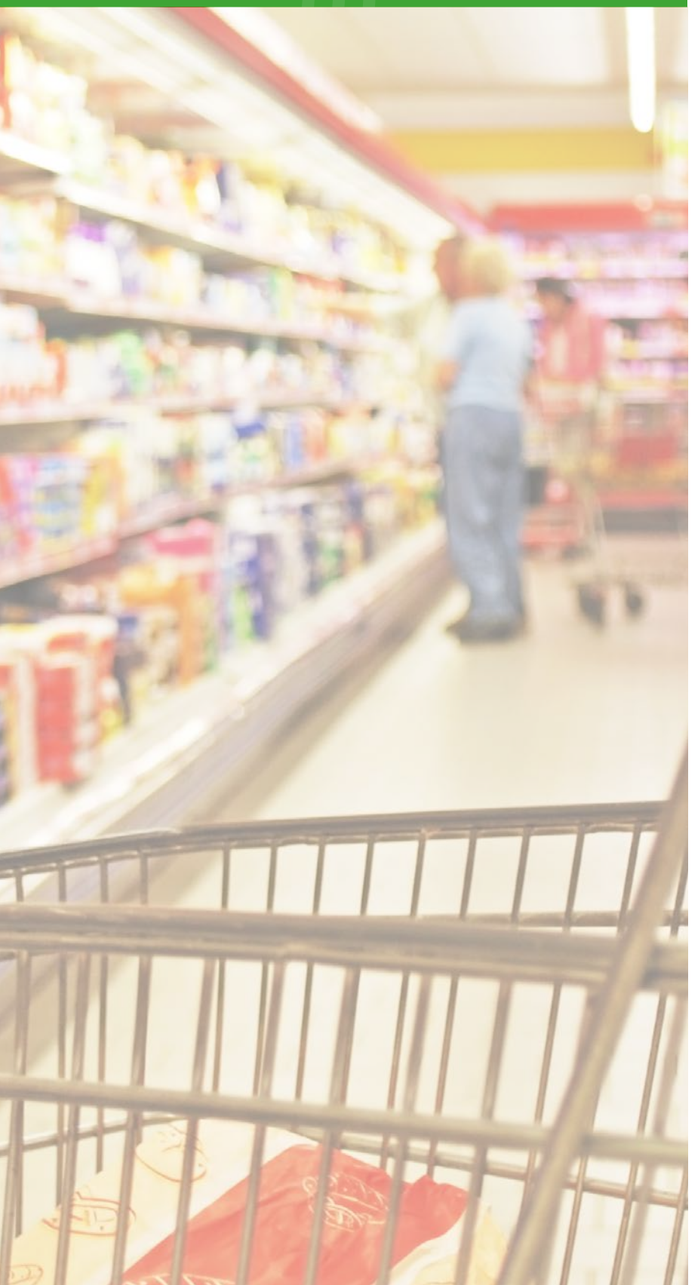
A fogyasztók világszerte egyre inkább a globális márkákat preferálják a helyben előállított termékekkel szemben – derül ki a Nielsen piackutató legújabb tanulmányából.

A Nielsen éves globális márkaeredet riportja a helyi gyártók és a nagy globális/multinacionális márkák összevetésével 34 kategória bevonásával vizsgálja a fogyasztói preferenciákat és érzelmi viszonyulásokat. A korábbi években a jelentés kiegyensúlyozott erőviszonyt vázolt, a legújabb eredmények azonban arra engednek következtetni, hogy **a kategóriák zömében a fogyasztók egyre inkább előnyben részesítik a globális márkákat.**

A világmárkák iránti preferencia legerősebben a babatörlőkendő, pelenka és bébiétel, -tápszer kategóriánál mutatkozik, ahol a fogyasztók mindössze 7-10 százaléka nyilatkozott úgy, hogy vásárláskor a helyi gyártókhoz húz a szíve. Alacsony még a helyi előállítású termékek iránti érdeklődés a vitaminok/kiegészítők (mindössze 12 százalék választana lokális márkát), az állateledel (12 százalék), az energiaital (14 százalék) és a konzervélelmiszerek (15 százalék) esetében. Ezzel szemben **a tejtermékek (54 százalék), édes-sós kekszek, chipsek és sütemények (32 százalék), jégkrém (31 százalék) és ásványvíz (30 százalék) kategóriáknál kifejezett előnyt élveznek a helyi előállítású termékek a globális márkákkal szemben.**

A Nielsen kutatási eredményei szerint 2015-ről 2016-ra a következő élelmiszer-kategóriáknál történt jelentős fogyasztói-preferencia-elmozdulás a világmárkák felé: ásványvíz (22 százalékponttal 30 százalékra süllyedt), instant zacskós tészta (21 százalékponttal 21 százalékra csökkent), állateledel (13 százalékponttal 12 százalékra) valamint szénsavas üdítőital (12 százalékponttal 18 százalékra). Az alkohol (16 százalék) és a bébiétel, -tápszer (10 százalék) kategóriák esetében tíz-tíz százalékpontos csökkenés figyelhető meg a helyi márkák kárára.

Globális világunkban a fogyasztók sokkal könnyebben férnek hozzá a globális márkákhoz, többek között az egyre kiterjedtebb disztribúciós hálózatnak, e-kereskedelmi akcióknak, termékajánlatoknak és a modern kereskedelmi csatornáknak köszönhetően. Ennek eredményei tükröződnek a világmárkák felé tolódás trendjében is. Emellett **számíthat még a minőséggel kapcsolatos fogyasztói percepció is,** különösen az olyan kategóriák esetében, amelyeknek a vásárlását alapos mérlegelés előzi meg, mint például a babaápoló termékek.



Regionális szinten megjelentek a piaci különbözőségek, egyes kategóriák tekintetében jelentős eltérés mutatkozhat a helyi vs. globális márkapreferenciákat illetően. A helyi előállítású tejtermékeket Afrikában, a Közel-Keleten (76 százalék) és Európában (66 százalék) jóval az 54 százalékos világátlag fölött mérték. Az édes-sós keksz, chips és sütemény kategóriák esetében a 32 százalékos helyi márkát előnyben részesítő globális átlagnál is jobban szeretik a lokális márkákat Délkelet-Ázsiában (50 százalék), Afrikában és a Közel-Keleten (41 százalék), valamint Latin-Amerikában (41 százalék). Alkoholvásárláskor az európaiak a világátlagnál szívesebben teszik le voksukat a helyi márkák mellett: 22 százalékuk helyit választ a 16 százalékos nagy átlaggal szemben.
Magyarországon a tejtermékeknél abszolút favorit a helyi. A válaszadók 75 százaléka a hazait részesíti előnyben. Szeretjük a helyi jégkrémet és ásványvizet: tízből négyen csakis magyar márkát választanának a polcok kínálatából. Erős még a magyar csokoládé–édesség kategória: a felmérésben résztvevők mintegy harmadának (30 százalék) a lokális brandhez húz a szíve. Alkohol (bor-sör) esetében erősek a globális márkák, a magyarok kevesebb mint negyede (23 százalék) választ helyit.
Mind globálisabb világunkban a márkák harca már változó fogyasztó igények, viselkedések, életritmusok és ízlések megértéséről szól. Akármelyik márka – legyen az helyi vagy éppen globális – megnyerheti a fogyasztók szívét és pénztárcáját, amennyiben reflektál valódi igényekre és preferenciákra.
Forrás: Nielsen



Hat kávéból egy csésze



„A hulladék létrehozása nem feltétlenül rossz dolog. Az a helytelen, ha nem kezdünk vele semmit" (Mark Stevenson).
Az EU vonatkozó irányelve szerint hulladék „olyan anyag vagy tárgy, amelytől birtokosa megválik, megválni szándékozik, vagy a hatályban lévő nemzeti jogi szabályozásnak megfelelően megválni köteles".
A melléktermékként hasznosítható anyagoknak eleget kell tenniük a vonatkozó közösségi jogszabályokban foglalt követelményeknek. Magyarországon a 2012. évi CLXXXV. törvény szabályozza a hulladékgazdálkodást.
Közismert, hogy a mezőgazdasági termelés, élelmiszer-feldolgozás és -fogyasztás során jelentős mennyiségű hulladék keletkezik, melynek ésszerű hasznosítása gazdasági és környezetvédelmi szempontból egyaránt fontos feladat.
A kávéfeldolgozás folyamatában – azaz a betakarítástól az asztalon gőzölgő kávéig – olyan hulladékok keletkeznek, amelyeket más termékek esetében alapanyagként lehet kezelni (ami valaki számára hulladék, másnak még értékes alapanyag lehet). A hasznosítási lehetőségek kínálata bőséges, az egyszerű háztartási felhasználástól az összetettebb technológiát igénylő alkalmazásokig sokféle lehet.
Világszerte évente 1,35 millió tonna kávéhéj hulladék keletkezik. Egy ausztráliai start-up vállalkozás, a HuskeeCup ötletet merített a kávéfeldolgozásból származó hulladékkezelés problémájából, és megalkotta a kávébab héjából készült poharait. Az ausztrál céghez hasonló szemléletet követett az a berlini start-up vállalkozás (Kaffeeform) is, amely létrehozta a kávézacc alapanyagú csészéket.
A KSH adatai szerint az egy főre jutó kávéfogyasztás éves szinten átlagosan 2,6 kilogramm/év, az elmúlt 10 esztendő adatai alapján. A felnőtt lakosságra vetítve ez napi minimum 1 csésze kávé elfogyasztását (7 gramm/kávé) jelenti. A kávé készítése során keletkező kávézacc mennyisége kb. 6-7 gramm/adag. Ebből következik, hogy **éves szinten átlagosan több mint húszezer tonna kávézacctól szabadulunk meg valamilyen módon.** A meglévő erőforrások újrahasznosításával hat elfogyasztott csésze eszpresszóból egy csésze és a hozzá tartozó alj készíthető.
Összetettebb hasznosítása révén a kávézacc lehet a jövő egyik környezetkímélő energiaforrása. A szektorban már több vállalat sikerrel fejlesztett ki olyan módszert, amivel a forrázási maradékot hasznosíthatja. A Bio-bean nevű brit cég szabadalmaztatott kémiai eljárással bioüzemanyagot (kávémaradékból kivont olaj és dízel keveréke) készít belőle. A svájci Paul Scherrer Intézet kutatási eredményei alapján a kávézacc energiájának 60 százaléka metánná alakítható. A kísérleteiket kibővítve vizsgálják az ipari méretű felhasználhatóság lehetőségét is.
További jó gyakorlatokat találunk még az „átalakítás" terén a Nestlé-gyárak hálózatában és a Douwe Egberts Master Blenders (DEMB) társaságnál, ahol a keletkező zacc egy részét energiatermelésre használják.



Kávékapszulák újragondolva

A kávékapszula egy újabb hasztalannak vélt háztartási hulladék, amely újra bebizonyítja, hogy az emberi kreativitás nem ismer határokat. Amellett, hogy nem szennyezzük a környezetet, kiváló dekorációs alapanyagként is felhasználható.
Az elmúlt évek során a kapszulás kávé térhódítása kiemelkedő volt a világpiaci tendenciák közt. Az egyadagos kávék sok előnyt hordoznak magukban. Az egyszerű, gyors és legfőképpen higiénikus főzési folyamat mellett kecsegtető a nagy választék, amely révén a kávéházi élményt otthon is megteremtheti magának a fogyasztó. Ezt a piaci potenciált több más iparág képviselője is felfedezte és kamatoztatta saját innovációs ötleteiben. Az USA-ban már trenddé váló „kapszulázás" technológiában úttörő a Keurig Green Mountain kapszulagyártó cég, amely különleges technológiája segítségével **a forró italokon túl már a hideg üdítőket is képes kapszulába zárni.** A forradalmi ötlet erősségét mutatja, hogy olyan üdítők is kaphatóak a Keurig Kold brand alatt, mint a Coca-Cola, Sprite és még sorolhatnánk. A különféle kapszulákkal kompatibilis automaták elterjedése teret adhat további termékek otthoni elkészítésének, így koktéloknak, röviditaloknak, söröknek vagy akár leveseknek is.
A számos előny mellett azonban hátulütői is vannak az egyre szélesedő felhasználásnak. Az aluedénykék komoly terhelést jelentenek a környezet számára. A leleményes fogyasztók egy kis kreativitással készíthetnek belőle például modern dekorációt a lakásba, divatos ékszereket vagy akár ajándéktárgyakat is. **Komoly előrelépést a fenntarthatóság érdekében azonban a gyártói oldal képviselői érhetnek el, fogyasztói közreműködéssel.** A Nespresso 2009-ben kialakított stratégiája részeként globális újrahasznosítási programot (The Positive Cup) indított. A program célja, hogy 2020-ra a globális kapszula-újrahasznosítási kapacitását a jelenlegi 75 százalékról 100 százalékra emelje. Magyarországon a Nespresso Boutique üzletekben és a futárszolgálatnál leadott használt kapszulákat a kezdeményezésben együttműködő partner, a csepeli Inter-Metal Recycling Kft. dolgozza fel. A gyárból kikerülve hasznosíthatóvá válik a szétválasztott zacc, az alumínium és a leadáshoz felhasznált műanyag zacskó is.
Több gyártó is felismerte az újrahasznosíthatóság fontosságát, és hasonló módszerekkel tesznek is a környezetterhelés csökkentéséért. A vállalatok felelősségvállalása példaértékű és iránymutató.

Ősi gyógyszerek a modern időkben





A mai felgyorsult világban életünk minden szakaszában vannak stresszhelyzetek. A stresszt nehezen tudjuk kiküszöbölni, de annak ránk nehezedő hatását kontrollálhatjuk. **A kutatások szerint a stressz egyik következményeként kialakuló energiahiány, kimerültség a második leggyakoribb panasz, amivel az emberek felkeresik az orvosukat.**

Az energiaszintet növelő termékek piacán nincs hiány. Különleges csokoládék, kávé és zöld tea, energiaitalok és -szeletek fogyasztásával gyors „üzemanyagot" biztosíthatunk a szervezetünk számára. Sokan nyúlnak a koffeinhez energiaszintjük emelése érdekében, azonban ez a módszer legfeljebb csak rövid távú energiát szolgáltat. A probléma az, hogy a cukor és a koffein nem oldja meg elég hosszú ideig az energiaproblémáinkat. Valójában csak rontanak a helyzeten, hiszen arra késztetnek minket, hogy felszálljunk a cukorfelhők és az azt követő mélypontok hullámvasútjára.

Jó hír, hogy a természet egészséges gyógynövénycsoportot adott nekünk adaptogének formájában, amelyek segítenek az energiaválságunk valódi gyökereinek elérésében. **Az adaptogének olyan gyógynövények, amelyek a mellékvesére gyakorolt hatásuk révén segítenek a szervezetnek a fizikai és szellemi stresszhez alkalmazkodásban valamint a fáradtság csökkentésében.**

Az egyik megoldás lehet például: egy csésze kávé kis extrával, mint például a legkeresettebbek közé tartozó rózsagyökér és ginzeng.

Egy nemrég megjelent cikk szerint egyre több vállalatnál jelennek meg az adaptogén összetevőkkel dúsított kávékészítmények. Ilyenek például a Califa Farms kínálatában megtalálható Maca-'Nilla mandulatej maca gyökérrel dúsítva, vagy a REBBL „elixírjei" ashwagandhával, kurkumával és más hozzáadott adaptogénnel. A Four Sigmatic italgyártó cég speciális termékcsaládja a gyógygombákkal (chaga, reishi, miatake stb.) készült kávékeverék. A piaci lehetőséget meglátva a Starbucks idén bemutatta kurkumás latte termékét.

Az élelmiszerekkel kapcsolatos igények növekedése és a külföldi trendek térhódítása általában a mindenkori papírforma szerint alakul. A vállalatok számára kulcsfontosságú feladat a fogyasztók megértése, amire alapozva meghozhatják jövőbeli sikeres döntéseiket. Legyen ez akár egy új, adaptogén tartalmú termékcsalád kifejlesztése.



Egylépcsős üdítőkészítés

Az egylépcsős PET (polietilén tereftalát) palackformázás és -töltés lehet a folyadékok töltésének jövője. Egy német cégcsoport, a KHS próbákat végez egy olyan rendszer kifejlesztéséhez, amely egy lépésben oldja meg a palackok formázását és töltését. A tervezett berendezés felmelegíti a PET előformákat a kívánt hőmérsékletre, majd a töltésre váró terméket nyomás alatt kényszeríti bele. Ennek hatására az előforma anyaga automatikusan szétoszlik a tárolóforma belső falán. Egy feszítőpálca hosszirányban igazítja a palackot, és töltés után automatikusan visszahúzza a tárolóból.
A berendezés hatékonysága mérhető lesz időben, energiában, és főleg a karbantartás területén számottevő újítás a hagyományos technológiához képest. Az új berendezés könnyen beilleszthető a már meglévő csomagolási folyamatba. Mivel az egylépcsős folyamatban a tároló fala gyorsabban hűl le, mint a hagyományos módszer esetében, merevebb palackok készülnek majd, ugyanazzal a falvastagsággal. A technológiát már tesztelték 0,5, 1 és 1,5 literes PET palackokkal. További próbákat végeznek polipropilén és polietilén palackokkal is. Az első prototípust idén tervezi bemutatni a cég.



Teakészítés tudományosan

Egy tajvani családi vállalkozás, a TEAMOSA Inc. megalkotott egy olyan teafőző készüléket, amely **ultrahanggal segített extrakcióval (szonikáció) készíti el teánkat. Ennek következtében magasabb antioxidáns-tartalmú, aromásabb italhoz juthatunk.** Elmondásuk szerint ez az első olyan teafőző készülék, amely a modern tudományt kombinálja a hagyományos teafőzés művészetével. Egy telefonos applikáció segítségével személyre szabhatjuk az éppen lefőzni kívánt tea mennyiségét, főzési idejét és hőmérsékletét, előre beállított program vagy a saját elgondolásunk alapján. Az előre beállított programok hat különböző típusú teára vonatkoznak – fehér, zöld, sárga, oolong, fekete és Pu-Erh –, melyek mindegyike különböző beállításokat igényel az optimális íz- és aromaélmény valamint a legjobb egészségügyi előnyök eléréséhez. A programokhoz kapcsolódóan kaphatunk kapszulás teákat, de akár a saját teafüvünket is berakhatjuk főzéshez. A könnyen kezelhető, öntisztító gépet előreláthatólag idén októberében szerezhetik be a lelkes vásárlók.
További részleteket a tajvani startupról az indiegogo oldalán olvashatnak.



Teleportált limonádé?

Felfedezték a limonádé „teleportálásának” módját, az íz és szín információk digitális úton való átküldésével. A Szingapúri Nemzeti Egyetem és a Georgai Technológiai Intézet által kifejlesztett digitális ízélmény-megoszlás” lehetővé teszi, hogy ugyanazt az ízt érezzük, mint a több száz kilométerre lévő beszélgetőpartnerünk. Mégis hogyan lehetséges mindez? A fejlesztők létrehoztak egy érzékelőt, ami olyan kulcsinformációkat gyűjt a limonádéból, mint például a szín vagy a pH-érték. Csak beletesszük az italunkba ezt az érzékelőt, és elküldjük a megfelelő adatokat egy barátunknak, aki egy speciálisan kialakított, csatlakoztatott pohárba töltött vizet kortyolva ugyanazt az ízt fogja érezni, mint az eredeti limonádé íze. A pohár elektromosan stimulálja a felhasználó ízlelőbimbóit, hogy savanyú érzetet keltsen a szájban. A limonádé színét a beépített LED világítás adja. A jövőben további fejlesztéseket kívánnak végezni a limonádé illatára, hőmérsékletére és egyéb tulajdonságaira fókuszálva. A feltalálók abban bíznak, hogy később olyan applikációk fejleszthetők kutatásaik eredményeként, melyek segítségével új ízek alakíthatók ki a felhasználók által; az interneten keresztül egy virtuális valóságban kóstolhatunk ételeket és italokat.



Innovatív vegyszermentes tartós bevonatrendszer

Az élelmiszer-biztonsági kritériumok betartásának, valamint a fogyasztói bizalom megtartásának és fokozásának elengedhetetlen eleme az élelmiszer-higiéniai elvárásoknak való maximális megfelelés.
Ehhez kiváló segítséget nyújthat a többéves hazai kutatómunka és tesztelés után kidolgozott Resysten White Titan elnevezésű, folyamatos hatású fotokatalikus bevonatrendszer, amely megelőzi a gomba-, penész- és baktériumtelepek kialakulását, tisztítja a levegőt, és eltünteti a szagokat.
Ez az új generációs, egyedülálló anyagösszetételű, környezetbarát és kizárólag természetes anyagokat tartalmazó bevonatrendszer a felületet érő fény energiájának segítségével fejti ki hatását és hatékonyságát, amelyet tanúsított laboreredmények és széles körű gyakorlati mérések egyaránt igazolnak. A napfény hatására számos félvezető fém-oxid (pl. titán-dioxid, cink-oxid) vizes közegben diszpergálva úgynevezett fotooxidációs tulajdonságokat mutat, ami azt jelenti, hogy a fény segítségével felhasználhatók a környezetünkben lévő káros anyagok lebontására. **A bevonat bármilyen felületre felvihető, több rétegben.** A folyamat gyorsaságát igazolja, hogy 1000 négyzetméter kezelése – a felület bonyolultságától függően, előkészítési idő nélkül – alig 5-8 órát és mindössze néhány perces száradási időt vesz igénybe. A speciális szórástechnológiának köszönhetően egy homogén, láthatatlan bevonat jön létre, amelynek betapadása egyedülállóan tartós, így évente elég mindössze egyszer felvinni. **A mérési eredmények alapján a bevonatrendszer több mint 90 százalékkal csökkenti a mikroorganizmusok számát a kezelt felületen.** További előnyként említhető, hogy mivel a Resysten bevonatrendszere biocid anyagokat nem tartalmaz, alkalmazása nem tartozik a biocid termékek forgalmazásáról és felhasználásáról szóló 528/2012/EU rendelet hatálya alá, **így az élelmiszeripar számára is univerzálisan alkalmazható megoldást** jelent.
A technológiáról további részleteket a Resysten oldalán olvashatnak.



Kávé

A kávé fogyasztása sokak számára a mindennapok elengedhetetlen eleme. Mivel ilyen mértékben jelen van kultúránkban, táplálkozásunkban, több kutatás vizsgálta a kávé és a koffein egészségre gyakorolt hatásait. Ezek közül számos eredmény szervesen beépült a köztudatba. Az utóbbi években azonban az elterjedt nézetek egy része megdőlni látszik, és egyre inkább egyénfüggő annak eldöntése, hogy kinek, milyen formában és mennyiségben javasolható vagy sem a kávé rendszeres fogyasztása. A legújabb tanulmányok alapján a túlzott koffeinfogyasztás, kis mértékben ugyan, **fokozhatja a vizelettel történő kalcium-kiválasztást,** ami főként a kevés kalciumot fogyasztó nők számára jelent kockázatot. Önmagában a mérsékelt kávéfogyasztás azonban mégsem tekinthető a csontritkulás kockázatát növelő tényezőnek, amennyiben az étrend illetve a csontozat megfelelő mennyiségű kalciumot tartalmaz. A nagy dózisban (250 milligramm) elfogyasztott koffein valóban rendelkezik diuretikus (vízhajtó) hatással, azonban az olyan egyszeri adag koffein esetén, amennyi a kereskedelmi forgalomban található üdítőkben, italokban, kávéban található, ez csak csekély mértékű. Azt is jó ha tudjuk, hogy a rendszeres koffeinfogyasztók idővel hozzászoknak a koffein ezen hatásához.
A nagymértékű kávéfogyasztás gyakran más olyan tényezőkkel is összefüggésbe hozható, amelyek befolyásolják a szívbetegségek kialakulásának kockázatát. Ide tartozik például a dohányzás, a fizikai inaktivitás, a stresszes életkörülmények, a telített zsírsavak és az alkohol túlzott fogyasztása is. Ezért sok esetben nehéz a kávé hatásait elkülönítve értékelni. Úgy tűnik, a kávé LDL (Low Density Lipoprotein; alacsony sűrűségű lipoprotein) koleszterinszintet növelő hatása kizárólag a főzött, szűretlen (török vagy skandináv típusú) kávéval kapcsolható össze. Feltételezhetően nincs kapcsolatban a koffeinnel, mivel a szűrt, instant kávé esetében ez nem tapasztalható. A koleszterinszintet növelő hatásért a kávéban található diterpének okolhatóak, amelyek néhány kávébabfajtában találhatóak meg, de a filteres, szűrt kávé esetén eltávolíthatóak.
A kávé a többi hasonló italnál nagyobb antioxidáns-kapacitással rendelkezik, a benne található anyagok, valamint a pörkölés során keletkező és egyes még nem azonosított anyagok hatására. Fontos kiemelni, hogy a kávé mellett számos egyéb nyersanyag, így a zöldtea, a feketetea, a gyümölcsök, zöldségek, a vörösbor, az étcsokoládé is tartalmaz polifenolokat. A kiegyensúlyozott, vegyes étrend részeként ezek fogyasztása is hozzájárul az egészség megőrzéséhez.
Az egészségi kockázat minimalizálása érdekében a főzött kávék esetében a szűrt illetve az instant kávé jobb választásnak tekinthető, mint a presszókávé. Utóbbi erőteljesebb, akutabb hatásokat idéz elő a kardiovaszkuláris rendszerben (erőteljesebb vérnyomáskiugrás, rendszeres használat esetén a koleszterinszint növelése), ezért koffeinérzékeny és/vagy szívbeteg egyének számára kevésbé javasolható. Az egyes kávéformák közül a főzött, szűrt vagy az instant kávé fogyasztása javasolt mértékletes mennyiségben, nem túl forrón és nem éhgyomorra fogyasztva. A koffeinre érzékenyek számára a kávé élvezete továbbra is megmaradhat a koffeinmentes kávé választásával, amely esetében nem kell számolniuk az esetleges, koffeinnel összefüggő, negatív egészségügyi hatásokkal sem.
További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

Koffein



Világszerte emberek milliói kezdik a reggelt egy csésze kávé, tea, kakaó elfogyasztásával, vagy frissülnek fel a nap során egy csésze cappuccino illetve egy pohár kóla mellett. Ezek a legnépszerűbb élénkítő hatású italok, melyek megszokott elemei táplálkozásunknak, hozzájárulnak a napi folyadékbevitelhez, és ha mértékkel élünk velünk, megannyi más módon is jótékonyan befolyásolhatják egészségünket. Közös hatóanyaguk **a koffein, amely jellemzően növeli az éberséget, a koncentrációt, a mentális és fizikai teljesítményt.**

A koffein elnevezés Friedrich Ferdinand Runge nevéhez fűződik, aki 1820-ban a világon elsőként mutatta ki ezt a hatóanyagot. A koffein (más néven 1,3,7-trimetilxantin) sokféle növényben fellelhető, a növények természetes védelmét szolgáló anyag. Megtalálható többek között a kávé- és kakaóbabokban, tealevelekben, guaranabogyókban, kóladióban. A különböző földrészeken honos koffeintartalmú növények múltja hosszú időre nyúlik vissza. Már évezredekkel ezelőtt élvezhették a kakaóból készült csokoládéital ízét a maja és azték kiváltságosok. Az Ázsia-szerte tradicionálisan népszerű teát (tealevelek forrázatát) pedig már az időszámításunk előtti Kínában is fogyasztották. A kávé történelme szintén több mint 1000 évre tekint vissza – Afrikában ugyanis már akkoriban termelték ezt a növényt. Az afrikai bennszülöttek körében régóta ismert Cola fák terméséből, azaz a „kóladióból" (amely valójában nem dió, hanem a húsos mag belső része) készült első koffeintartalmú üdítőitalok az 1880-as években kezdtek szélesebb körben elterjedni.

Van, aki több csésze kávét, teát, vagy több pohár koffeint tartalmazó üdítőt megihat rövid időn belül, anélkül, hogy különösebb hatását érezné, míg mások már egy adag után élénkebbek lesznek. Az egyéni érzékenység döntő szempont a koffeintartalmú élelmiszerek fogyasztásánál, és mindenki saját tapasztalatából ismerheti leginkább a számára ideálisnak érzett mennyiséget. Jó azonban tudni, hogy az általánosan elfogadott táplálkozástani ajánlások szerint egy egészséges felnőtt ember számára a mérsékelt napi maximum koffeinmennyiség 300 milligramm. Európában az átlagos fogyasztás napi 200 milligramm koffein, de vannak olyan észak-európai országok – Dánia, Finnország, Norvégia, Svédország –, ahol ez az érték a napi 400 milligrammot is elérheti. A várandós nők esetében – mivel a koffeinlebontás lelassul terhesség alatt – biztonságosabb, ha egy kisebb, napi 200 milligramm fogyasztási felső határt tartanak szem előtt. Anyatejes táplálkozáskor – habár az anyatejbe csak nagyon kis mennyiségben jut át a koffein – szintén ajánlott figyelembe venni az egészségügyi határértéket, és kerülni kell a koffeinbevitelt. Kiemelten fontos, hogy figyelemmel kísérjük a gyermekek étkezési szokásának alakulását, mivel a túlzott koffeinbevitel náluk könnyen ingerlékenységet, szorongást, átmeneti viselkedészavart eredményezhet. A betegek legyenek körültekintőek, legjobb, ha szakemberrel (orvossal, dietetikussal) konzultálnak az élénkítő hatású élelmiszerek fogyasztásáról.

További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

Tea



A tea a víz után a világon a második legtöbbet fogyasztott ital. S itt rögtön tisztázni kell, hogy a tea megnevezés szigorúan véve csupán a teacserjéből készült italt takarja, azonban abból is – **a feldolgozás módjának köszönhetően – több mint háromezerféle létezik.** Az egyes teák között a tealevél polifenol-tartalmának oxidációs állapota alapján könnyen el lehet igazodni. A három legjelentősebb a zöld, az Oolong és a fekete tea. A zöld tea nem fermentált, fajtától függően zsenge levelekből, illetve érett hajtásokból készül. Az Oolong teát félig fermentált, teljesen érett hajtásokból állítják elő. A fekete tea teljesen fermentált, általában egy rügyből és két levélből álló hajtás az alapja. Továbbá meg kell említeni még a fehér-, a sárga- és a tömörített Pu-Erh teát.

Egykor tiltották a teát, illetve csempészték, valamint a mai napig hamisítják ezt az élvezeti cikket, mely nemzeti kultúrák része, a japán teaceremóniákon át a krikettmérkőzések hivatalos teaszünetéig. A klasszikus gyógyteák és a gyümölcsteák mellett az elmúlt években új szereplőkkel bővült a teák felhozatala, gondoljunk csak a rooibos vagy a maté teára. Az egészségtudatos fogyasztók egyre gyakrabban vásárolnak teát. Nem csupán a gőzölgő, csészében érkező teát fogyasztják – mely lehet szálas, prémium kategóriás vagy filteres –, hanem jeges teát is. Esetleg tea felhasználásával készült kozmetikumot kennek magukra, sőt az ínyencek a konyhában is sütnek-főznek vele. **A tea világviszonylatban még mindig szárnyal, a fekete és a zöld tea kereskedelmében a jövőben is szignifikáns növekedést várnak az elemzők.**

További részleteket az MDOSZ oldalán olvashatnak.

ESEMÉNYNAPTÁR



Nemzetközi kiállítások és vásárok

2018. május 1-4.	Kojang/Szöul, Dél-Korea	Seoul Food	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. május 2-4.	Montréal, Kanada	SIAL Canada	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. május 3-5.	Ho Si Minh-város, Vietnám	Cafe Show Vietnam	Nemzetközi kávé show.
2018. május 4-5.	Vilnius, Litvánia	Vyno dienos	Nemzetközi borászati kiállítás.
2018. május 7-10.	Parma, Olaszország	Cibus	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. május 8-10.	Poznan, Lengyelország	Polagra-Food	Nemzetközi élelmiszer kereskedelmi vásár.
2018. május 8-11.	Barcelona, Spanyolország	Hispack	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. május 9-11.	Rimini, Olaszország	Macfrut	Nemzetközi zöldség- és gyümölcs technológiai show.
2018. május 10-12.	Peking, Kína	Interwine Beijing	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. május 10-13.	Chișinău, Moldova	Food Technology	Nemzetközi élelmiszer-technológiai kiállítás.
2018. május 14-16.	Sanghaj, Kína	FMA China	Nemzetközi húsipari és halászati kiállítás.
2018. május 15-18.	Milánó, Olaszország	Dairytech	Nemzetközi tejipari kiállítás.
2018. május 16-18.	Sanghaj, Kína	SIAL China	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. május 16-18.	Tokió, Japán	IFIA Japan	Élelmiszer-összetevők és adalékanyagok nemzetközi kiállítása.
2018. május 16-19.	Bukarest, Románia	Pack Expo	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2018. május 21-23.	Prága, Csehország	Wine Prague Fair	Borszakértők nemzetközi vására.
2018. május 22-24.	Szocsi, Oroszország	Beer	Nemzetközi söripari kiállítás.
2018. május 22-23.	London, Egyesült Királyság	European Coffee Expo	Európai kávékiállítás.
2018. május 23-25.	Baku, Azerbajdzsán	WorldFood Azerbaijan	Nemzetközi élelmiszer- és csomagolóipari kiállítás.
2018. május 24-26.	Sanghaj, Kína	BioFach China	Nemzetközi bioélelmiszer kiállítás.
2018. május 24-26.	Vilnius, Litvánia	AgroBalt	Nemzetközi mezőgazdasági, élelmiszeripari és kereskedelmi vásár.
2018. május 25-27.	Pasay, Fülöp-szigetek	IFEX Philippines	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2018. május 29-31.	Hongkong, Kína	VINEXPO Hong Kong	Nemzetközi borászati és égetett szeszesital kiállítás.
2018. május 29. – június 1.	Milánó, Olaszország	Meat-Tech	Nemzetközi húsipari kiállítás.
2018. május 29 – június 2.	Bangkok, Thaiföld	Thaifex	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.

FELHÍVÁS

Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform – záró konferencia

A Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform (NÉNYP) két éve alakult, abból a célból, hogy a szektor szereplőivel való folyamatos egyeztetéssel, a jogszabályi környezet széles körű feltárásával és megismertetésével, a legjobb gyakorlatok bemutatásával, folyamatos és kiterjedt kommunikációval, a szükséges kapcsolatrendszer kiépítésével és lobbitevékenységgel **segítse a vállalkozásokat a nyomonkövetési kötelezettségek azonosításában, valamint a megfeleléshez szükséges eszközök meghatározásában és alkalmazásba vételében.**
A program zárásaképpen a szervezők (a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Államtitkársága és a GS1 Magyarország Nonprofit Zrt.) **2018. január 24-én a Földművelésügyi Minisztérium (1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.) Darányi Ignác teremében záró konferenciát szerveznek, amelyre minden érdeklődőt várnak.**
Az eseményen a közös munka eredményeinek ismertetésén túl egy francia és egy vietnami – nemzeti szinten már sikeresen alkalmazott – nyomonkövetési megoldást is bemutatnak esetpéldaként.
A konferencián a részvétel ingyenes, azonban regisztrációhoz kötött.
További részleteket az NÉNYP oldalán olvashatnak.

Sirha Budapest üzletember-találkozó

A Sirha Budapest Közép-Kelet-Európa egyik legjelentősebb élelmiszeripari és HoReCa (szálloda, étterem, kávéház) szakkiállítása, amely új nézőpontból megközelítve teremt találkozási és üzletkötési lehetőséget a cégek és a szakemberek számára. A kiállítás célja összehozni a magyar és nemzetközi piaci szereplőket, és átfogó képet adni az érintett ágazatok új trendjeiről. Az idei kiállítás minden tematikájában bővül a programkínálat, melyek között világszínvonalú versenyek és szakmai konferenciák is helyet kapnak. Az erősödő kiállítói érdeklődésnek köszönhetően idén a bio és a saját márkás termékekkel bővül a kiállítói spektrum. Emellett a kiállításon erősödik a cukrászipari jelenlét, illetve nagy hangsúly kerül a sütő- és kávéiparra is.
Az Enterprise Europe Network hazai képviselőjeként a PRIMOM Alapítvány második alkalommal szervez **nemzetközi üzletember-találkozót, 2018. február 8-án. A találkozó nyitva áll az élelmiszeripar valamint a HoReCa szektor valamennyi képviselője számára, akár új beszállítókat keres, akár vevői körét szélesítené.** A találkozó napján a regisztrált résztvevők számára térítésmentes belépést biztosítanak a szervezők, mellyel minden egyéb programon is részt vehetnek. Regisztrálni a rendezvény hivatalos oldalán lehet.
További információ kérhető a 20/342-3442, 42/799-140, 42/799-150 telefonszámokon, vagy a rendezveny.primom@gmail.com címen.

FELHÍVÁS



Meat Business Day

A CSB-System 2018. február 5-7. között legújabb ERP generációját mutatja be németországi központjában, a „Meat Business Days 2018" keretében. A rendezvényen sikeres példákat mutatnak be, valamint a jelentkezők üzemlátogatásokon vehetnek részt (pl. Rasting, Sopraco), ahol ismertetik, hogy a CSB technológiával hogyan javították a mutatóikat, csökkentették a költségeiket és fokozták a minőségüket.
További részleteket a CSB-System oldalán olvashatnak.

China International Meat Industry Exhibition

A kínai Civilügyi Minisztérium alá tartozó China Meat Association szakmai egyesület, valamint az 1974-ben alapított International Meat Secretariat nemzetközi szervezet rendezésében **2018. szeptember 18-22. között Pekingben** 16. alkalommal valósul meg Kína egyik legnagyobb szabású húsipari kiállítása, a **„China International Meat Industry Exhibition".**
További részleteket a kiállítás honlapján olvashatnak.

Élelmiszeripari Világkonferencia Mumbaiban

2018. október 23-27. között Mumbaiban rendezik meg a 19. IUFOST2018 Élelmiszeripari Világkonferenciát. A világ legjelentősebb kutatóműhelyeinek tudományos előadásai mellett a „25 Billion Meals a Day by 2025 with Healthy, Nutritious, Safe and Diverse Foods" szlogennel meghirdetett kiállítás lehetőséget biztosít a régióban található üzleti partnerekkel kapcsolatépítésre.
Az eseményről további részleteket az IUFOST2018 oldalán, valamint az Indiában tevékenykedő külgazdasági attaséktól kaphatnak (dr. Halász András – Mumbai, email: ahalasz@mfa.gov.hu, tel: 00 91 9820 880526
vagy Kovács Dániel – Újdelhi, email: Kovacs.Daniel@mfa.gov.hu, tel: 00 91 11 2688 1135).

TÁJÉKOZTATÓ



Közbeszerzési tájékoztató – kiadvány

Tájékoztató kiadványt állított össze a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara a Vidékfejlesztési Programban (VP) támogatási igényt benyújtó gazdálkodóknak a nyertességük esetén fennálló közbeszerzési kötelezettséggel kapcsolatban. A tájékoztató nem kívánja kiváltani vagy helyettesíteni a közbeszerzési jogszabályok ismeretét, csupán segítséget kíván nyújtani azok egyes szabályainak értelmezésében a főbb fogalmak, valamint egyes gyakorlatban felmerült jogalkalmazási kérdésekre adott lehetséges válaszok bemutatásával, különös tekintettel a VP specialitásaira.
Az útmutató kifejezetten a támogatott szervezetek nézőpontjából kívánja közérthető módon bemutatni az érintett szabályokat, így az egyéb ajánlatkérői szervezetekre nem, vagy csak érintőlegesen tér ki a megértéshez szükséges mérték erejéig. Az útmutató a hatályos szabályozás egyes elemeit ismerteti, azonban a korábbi szabályozásra csak annyiban tér ki, amennyiben annak gyakorlati jelentősége van a jogalkalmazás szempontjából. A kiadvány szakmai ellenőrzését az EMVA támogatások Irányító Hatósága, valamint a Közbeszerzési Hatóság végezte.
A kiadvány a NAK Portálon ingyenesen elérhető.

Élelmiszer-összetevők mennyiségi jelölése – útmutató

2017. november 20-án az Európai Bizottság elfogadta az összetevők mennyiségi jelölésére (Quantitative Ingredient Declaration, QUID) vonatkozó elv alkalmazásáról szóló közleményt. A megjelent útmutató az 1998-ban elfogadott 79/112/EGK irányelvben szereplő QUID iránymutatásokat vizsgálja felül, a 1169/2011/EU rendelet előírásainak figyelembevételével.
A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló rendelet (1169/2011/EU) 22. cikkének (1) bekezdése a következőképpen rendelkezik:
„Az élelmiszer előállítása vagy elkészítése során felhasznált valamely összetevőnek vagy az összetevők ilyen csoportjának mennyiségét kötelező feltüntetni, amennyiben az érintett összetevő vagy összetevők csoportja:

a) megjelenik az élelmiszer nevében, vagy a fogyasztó azt rendszerint társítja az említett megnevezéssel;
b) szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozva van a jelölésen; vagy
c) alapvetően jellemez egy élelmiszert, és megkülönbözteti azt olyan termékektől, amelyekkel összetéveszthető lenne neve vagy megjelenítése miatt."

A rendelet VIII. melléklete meghatározza a jelölési kötelezettséggel kapcsolatos technikai szabályokat és a QUID követelmény alóli mentességeket.
A bizottsági közlemény célja, hogy átfogóbb és részletesebb példák megadásával iránymutatásokat nyújtson a vállalkozások és a nemzeti hatóságok számára az összetevők mennyiségi jelölésére vonatkozó elv alkalmazásáról.
Az aktualizált útmutató teljes szövege elérhető az Európai Unió Hivatalos Lapjában.

TÁJÉKOZTATÓ



EU 2020 stratégia az élelmiszeripari digitalizáció tükrében

Az Európa 2020 egy olyan európai uniós stratégia, amely az intelligens, inkluzív és fenntartható gazdasági növekedést tűzte ki célul. A 2020-ig megvalósítandó feladatok tagállami szinten is megfogalmazzák a nemzeti célokat egyes területekre, de összességében az unió egységében kívánják a foglalkoztatottság, termelékenység és a társadalmi kohézió erősödését megvalósítani. Ezek alapján alakult ki az **öt fő stratégiai célterület,** melyből az Európai Bizottság által Magyarországra vetített konkrét tagállami vállalások is láthatóak az alábbiak szerint: **foglalkoztatottság** (75 százalékos arány elérése); **kutatás-fejlesztés** (1,8 százalékos részesedés a GDP-ből); **klímaváltozás és energia-fenntarthatóság** (szén-dioxid kibocsájtás csökkentése 10 százalékkal, megújuló energiaforrások 14,65 százalékos használata, pazarlás (energia) csökkentése 2,96 millió tonna olaj-egyenérték (Mtoe); oktatás (az oktatást korán elhagyók arányának 10 százalék alá csökkentése; **küzdelem a szegénység és a társadalmi kirekesztettség ellen** (leszakadó réteghez tartozók csökkentése 450 ezer főre).
A stratégia megvalósítását intézkedések segítik, melyek közül a célok alapján **az alábbi kezdeményezéseket nevesítették: intelligens növekedés** (digitális technikák hasznosítása, innovációbarát környezet létrehozása, „fiatalok mozgásban" intézkedéscsomag biztosítása); **inkluzív növekedés** (új képességek és munkahelyek kialakítása, európai platform a szegénység és a társadalmi kirekesztettség ellen); **fenntartható növekedés** (erőforrás-hatékonyság növelése, fenntartható gazdaság kialakítása).

Élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos nyilvános konzultációk

Az Európai Bizottság nyilvános konzultációt kezdeményezett 2017 utolsó negyedében a mesterséges transzzsír bevitelének uniós korlátozásáról és a növényvédőszerekkel valamint a növényvédőszer-maradványokkal kapcsolatos uniós jogszabályok REFIT-értékeléséről.
A **transzzsírra vonatkozó bevezető hatásvizsgálat** egy olyan lehetséges uniós kezdeményezést foglal össze, amely korlátozni kívánja a mesterséges transzzsírok bevitelét az európai fogyasztók étrendjében. Az egyes tagállamokban már sor került különböző intézkedésekre - köztük Magyarországon is életbe lépett a **71/2013. (XI. 20.) EMMI rendelet** -, aminek köszönhetően az utóbbi években csökkent is a hazai bevitel mértéke. A Bizottság ennek ellenére is túlzó mértékűnek tartja az élelmiszerekkel elfogyasztott mennyiséget, és arra a következtetésre jutott, hogy az unión belüli egységesség hiánya akadályozza a belső piac hatékony működését, negatívan befolyásolja a fogyasztók egészségét, és hozzájárul az egészségi egyenlőtlenséghez. A lehetséges intézkedések meghozatalához a Bizottság szeretné megismerni a hatásvizsgálat fő elemeivel kapcsolatos véleményeket. **A magyar nyelvű kérdőív az EU Survey portálon érhető el, kitöltésére 2018. február 9-ig van lehetőség.**
Az átláthatóság érdekében a Bizottság intézkedéseket kíván tenni a növényvédőszer-használat engedélyezésével, korlátozásával vagy éppen tiltásával kapcsolatban. Egy átfogó sorozat részeként ez a nyilvános konzultáció az uniós állampolgárok véleményének megismerésére szolgál arra vonatkozóan, hogy milyen pozitívumai és negatívumai vannak a jogszabályoknak, és mennyire védik az emberek és az állatok egészségét valamint a környezetet. **A magyar nyelvű kérdőív az EU Survey portálon érhető el, kitöltésére 2018. február 12-ig van lehetőség.**

Várjuk észrevételeit, megjegyezéseit!

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