



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG
hírlevél

2017. január



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

Megjelent pályázatok – MAHOP
Megjelent pályázati segédanyagok – GINOP
Pályázati jó tanácsok – GINOP 1.2.6-8.3.4-16
Határidő változás – GINOP 1.2.1-16 és GINOP-1.2.2-16

SZABÁLYOZÁS

Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről
Új élelmiszerek

PIACI KITEKINTÉS

Folytatódik az áfacsökkenés
Az édesítőszeres növekvő népszerűsége
Egyre kedveltebbek a vadon gyűjtött erdei gyümölcsökből készült termékek
Nemzetközi gombapiaci körkép

MARKETING

A vevők útja a vásárlási döntésekhez
A színek hatalma

KUTATÁS, FEJLESZTÉS, INNOVÁCIÓ

Nádcukor kontra kristálycukor
Stevia
Fajtamézek botanikai eredetének vizsgálata
Harcsa – a 2017-es év hala
Simply7

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA

Ásványi anyagok

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok
6th Worldwide Distilled Spirits Conference

TÁJÉKOZTATÓ

Tápérték adatbázis bővítése

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens



Varga László
élelmiszeripari szakértő



Vadász Sándor
tanácsos



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Dr. Szűcs Viktória
élelmiszeripari szakértő



Tisztelt Élelmiszeripari Tag! Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele januári számának megjelenése alkalmával.

Évindító számunkban a pályázati hírek között kiemelt figyelmet szentelünk a Magyar Halgazdálkodási Operatív Program (MAHOP) megjelent pályázatainak, illetve a Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program (GINOP) segédanyagainak bemutatására. A szabályozások között a Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari előírásainak változására szeretnénk figyelmüket felhívni, valamint az új élelmiszerek szabályozásába nyújtunk rövid betekintést. Piaci kitekintésünk között igazgatóságunk tanácsosa, Vadász Sándor ad rövid összefoglalást a folytatódó áfacsökkentés várható hatásairól, valamint az édesítőszerekkel és a vadon gyűjtött erdei gyümölcsökkel kapcsolatos növekvő fogyasztói preferenciáról számolunk be. Végezetül áttekintjük a nemzetközi gombapiacot. Marketing rovatunkban megismerhetik a fogyasztók vásárlási döntésekig megtett útját, valamint a színek hatalmának világába is bepillantást adunk. A kutatás–fejlesztés–innováció hírek között az édesítőszerekkel foglalkozunk részletesebben, valamint örömmel számolunk be a 2017-es év haláról, amely a szavazatok alapján a harcsa lett. A termékfejlesztések közül a Simply7 csapat meglepő ízvilágú, nemzetközi sikereket halmozó termékcsaládját mutatjuk be. Táplálkozás akadémia rovatunkban az ásványi anyagokat vesszük górcső alá. Továbbá a már megszokott módon nemzetközi kiállításokon és vásárokon való megjelenési lehetőségeket ajánlunk.

Hírlevelünk zárásaképpen szeretnénk felhívni figyelmüket a kötelező tápértékjelöléshez használható adattáblák megjelenésére, valamint a további táblák kidolgozásához elengedhetetlen adatszolgáltatási lehetőségre. Ha tehetik, kérjük, segítsék mérési adatokkal a további munkát, hogy minden ágazat számára elérhetővé és gyakorlatban használhatóvá váljanak az összetételi adatok!

Az Élelmiszeripari Igazgatóság kollégáinak nevében bízunk abban, hogy hasznos és érdekes információkkal segítjük munkáját!

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság

Megjelent pályázatok – MAHOP

A Széchenyi 2020 keretében 2016. december 22-én az alábbi Magyar Halgazdálkodási Operatív Program (MAHOP) pályázatok jelentek meg:

„Az akvakultúra terén történő innováció ösztönzése” című [\(MAHOP-2.1-2016 kódszámú\)](#) felhívás meghirdetésekor a támogatásra rendelkezésre álló tervezett keretösszeg 1,2 milliárd forint. A támogatási kérelmek benyújtására **2017. február 9. – 2019. február 11. között** van lehetőség.

„Az akvakultúrába történő termelési célú beruházások támogatása” című [\(MAHOP-2.2-2016 kódszámú\)](#) felhívás meghirdetésekor a támogatásra rendelkezésre álló tervezett keretösszeg 5,7 milliárd forint. A támogatási kérelmek benyújtására **2017. február 2. – 2019. február 4. között** van lehetőség.

„A fenntartható akvakultúrával foglalkozó új gazdálkodók ösztönzése” című [\(MAHOP-2.3-2016 kódszámú\)](#) felhívás meghirdetésekor a támogatásra rendelkezésre álló tervezett keretösszeg 1,60 milliárd forint. A támogatási kérelmek benyújtására **2017. február 6. – 2019. február 6. között** van lehetőség.

„A halászati és akvakultúra-termékek feldolgozására irányuló beruházások támogatása” című [\(MAHOP-5.3.3-2016 kódszámú\)](#) felhívás meghirdetésekor a támogatásra rendelkezésre álló tervezett keretösszeg 2,6 milliárd forint. A támogatási kérelmek benyújtására **2017. február 13. – 2019. február 13. között** van lehetőség.

Megjelent pályázati segédanyagok – GINOP

A Széchenyi 2020 keretében 2017. januárban az alábbi Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program (GINOP) pályázati segédanyagok jelentek meg:

Kiegészült a „Mikro-, kis- és középvállalkozások termelési kapacitásainak bővítése” [\(GINOP-1.2.1-16 kódszámú\)](#) című felhívás **dokumentációja**. A felhíváshoz elérhető a Monitoring tájékoztató, a GINOP 1. prioritás keretében támogatott projektek fenntartási időszakban felmerülő kötelezettségeire vonatkozóan.

Megjelent a „Mikro-, kis- és középvállalkozások termelési kapacitásainak bővítése” [\(GINOP 1.2.1-16 kódszámú\)](#) **kitöltő programja**.

Pályázati jó tanácsok – GINOP
1.2.6-8.3.4-16

Határidő változás – GINOP 1.2.1-16 és
GINOP-1.2.2-16

Kiegészült a „Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása” ([GINOP-1.2.2-16 kódszámú](#)) című felhívás dokumentációja. A felhíváshoz elérhető a Monitoring tájékoztató, a GINOP 1. prioritás keretében támogatott projektek fenntartási időszakban felmerülő kötelezettségeire vonatkozóan.

Megjelent a „Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása” ([GINOP-1.2.2-16 kódszámú](#)) kitöltő programja.

A Széchenyi 2020 keretében 2016. december 6-án megjelent „Élelmiszeripari komplex beruházások támogatása kombinált hiteltermékkel” című ([GINOP-1.2.6-8.3.4-16 kódszámú](#)) felhívás meghirdetésekor a támogatásra rendelkezésre álló tervezett keretösszeg 100 milliárd forint. A támogatási kérelmek benyújtása **2017. február 2. – 2019. február 2. között** lehetséges. **Fontos felhívunk a figyelmet, hogy a támogatási kérelmekhez csatolni kell a kitöltött hitelkérelem űrlapokat, amelyeket az [MFB Zrt. \(Magyar Fejlesztési Bank Zrt.\) pontokon szerezhetnek be](#).** További részletekért kérjük, tanulmányozzák figyelmesen az [„Európai uniós forrásból finanszírozott önálló és kombinált hitelprogramok eljárási rendje”](#) című dokumentumot.

Tájékoztatjuk a tisztelt támogatást igénylőket, hogy a Széchenyi 2020 keretében megjelent „GINOP 1.2.1-16 Mikro-, kis- és középvállalkozások termelési kapacitásainak bővítése” és a „GINOP-1.2.2-16 Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása” felhívások esetében, a vállalkozói-, piaci igényeknek való megfelelés és a gazdaság növekedését jobban szolgáló támogatott projektek érdekében soron kívül vizsgálatra kerülnek a felhívás egyes elemei, ezért **a támogatási kérelmek beadhatósága az eredetileg tervezett 2017. január 16. helyett várhatóan 2017. január 25-re módosul.**

A hazai fogyasztók minőségi élelmiszerekkel történő kiszolgálásának és korrekt tájékoztatásának érdekében 2016. december 19-én **megjelent a Magyar Közlöny 208. számában a földművelésügyi miniszter 85/2016. (XII. 19.) FM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról.** A rendelet a kihirdetését követő harmadik napon hatályba lépett, kivéve a 39. melléklet B rész 1. „Kenyerek” pont 1.3.1.1. alpontját, ahol a „legfeljebb 2,5 százalék (m/m)” szövegrész helyébe a „legfeljebb 2,35 százalék (m/m)” szöveg lép, 2018. január 1-től! **Hatályát veszti a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet.** A 85/2016. (XII. 19.) FM rendelet 1. melléklete rendelkezéseinek nem megfelelő, de a korábbi szabályozáshoz – a **152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet** 39. melléklet előírásai – illeszkedő termékek a rendelet hatálybalépésétől számított hat hónapig előállíthatóak, és a minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomba hozhatóak.

A 85/2016. (XII. 19.) FM rendelet 1. melléklete a Magyar Élelmiszerkönyvnek a sütőipari termékekről szóló 1-3/16-1 számú előírását öt részben tartalmazza: az A rész az általános rendelkezéseket, míg a sütőipari termékek részletes előírásait a B és a C rész összegzi. A C részében szereplő kenyér terméktípusokra vonatkozó, a felhasznált lisztípusok szerinti kenyércsoportosítás táblázatos összefoglalóját az E rész tartalmazza. **Az előírás kiterjed a kenyerek termékcsoporthoz és egyes termékeire; a vizes tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire; a tejtesztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire; a dúsított tésztából készült péksütemények termékcsoporthoz és kiemelt termékeire; a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk termékcsoporthoz; az omlós tésztából készült finom pékáruk termékcsoporthoz és kiemelt termékeire; a leveles tésztából készült finom pékáruk termékcsoporthoz; valamint meghatározza a zsemlemorzására vonatkozó követelményeket.**

Az Élelmiszerkönyv számos új kenyérfajtát von szabályozás alá (Graham kenyér, teljes kiőrlésű kenyér, tönkölybúza kenyér, kukoricás kenyér, búzakenyér, rozsos kenyér, rozskenyér). Az összetevők közé bekerültek az álgabonák (hajdina, amaránt), amely alapanyagok egyre fontosabb részét képezik az egészségtudatos vásárlók étrendjének a magas vitamin-, fehérje- és élelmirost-tartalmuk miatt. A fogyasztók szempontjából kedvező változás, hogy a kötelezően használt liszt minimum mennyisége számos esetben rögzítésre került. Például a rozsos kenyereknél használt rozsliszt arányának el kell érnie a 30 százalékot, a rozskenyérnél pedig a korábbi alsó 40 százalék rozsliszt arányát 60 százalékra emelték. Az előírás nem terjed ki az eredet megjelölésként vagy földrajzi jelzésként oltalom alatt álló, valamint hagyományos különleges termékként bejegyzett sütőipari termékekre. **A termékcsoporthoz tartozó fizikai és kémiai követelményeket az előírás D része szerinti vizsgálati módszerekkel határozták meg, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.** Az előírásban meghatározott megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek az előírásban rögzített követelményeknek.



Magyarországon jelenleg az új élelmiszerek előállítását és forgalmazását az 1997-ben hatályba lépett [258/97/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet szabályozza. A hivatkozott jogszabály értelmében új élelmiszernek (más néven „novelfood”-nak) kell tekinteni minden olyan élelmiszert vagy élelmiszerben felhasználni kívánt anyagot, amely **1997. május előtt jelentős mennyiségben a Közösség területén nem került fogyasztásra**. A gazdasági szereplők és a nemzeti hatóságok, szervek munkájának segítésére, illetve a fogalom egységes értelmezésének érdekében külön útmutató foglalkozik azzal, hogy pontosan mit jelent a **„[jelentős mértékben emberi fogyasztás céljából](#)”** meghatározás.

Az eltelt idő, a tudomány rohamos fejlődése és az élelmiszerekre vonatkozó egyéb jogszabályok változása mind-mind hatással voltak az említett szabályozásra. **Az új rendelet ([2015/2283/EU](#)) 2015. november 25-én elfogadásra, december 11-én pedig kihirdetésre került. A rendeletet – a 36. cikkben szereplő rendelkezések kivételével – 2018. január 1-jétől kell alkalmazni.** Alapvetően a módosítás célja, hogy aktualizálja az új élelmiszerek szabályozását a rendelet életbe lépése óta eltelt időszak tapasztalatainak figyelembevételével. **Az Európai Bizottság a legfontosabb változásokat, információkat „[Kérdés-válasz](#)” formában [tette közzé honlapján](#)**, továbbá elkészült egy tájékoztató, amely áttekintést nyújt az engedélyezési eljárásokban bekövetkező változásokról. A novelfood két alapkritériuma változatlan maradt (1997. május 15. előtt és szignifikáns mennyiségben történő fogyasztás), azonban a kategóriák pontosításra, bővítésre kerültek. A párhuzamos munkavégzés, értékelés megszüntetése és a gyorsabb engedélyezés érdekében a kérelmek értékelésére központi engedélyezési rendszer kerül bevezetésre. A tudományos kockázat-értékelést az [EFSA](#) (Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság) fogja elvégezni, míg az egyes dokumentációk kezelése a Bizottság feladatkörébe fog tartozni. A rendelet jelentős mértékű változtatásával szeretnék a jogalkotók rövidíteni a jelenleg akár 2-3 évig is elhúzódó eljárásokat, illetve a cégek adminisztratív terheit csökkenteni. Változatlanul a legfontosabb szempont maradt a közegészség védelme, de nagyobb szerepet kapott a módosítások és egyszerűsítések által a gazdasági szereplőknek és általuk az élelmiszeripari innovációnak az elősegítése.

Új élelmiszerek és új élelmiszer-összetevők Európai Unión belüli forgalomba hozatalának engedélyezési eljárása esetében az [1/2017. \(I. 3.\) FM rendelet](#) iránymutató.

További információ az [OGYÉI](#) oldalán olvasható.

Folytatódik az áfacskökkentés

2017. január 1-től bizonyos élelmiszerek általános forgalmi adója 5%-ra módosult. Az áfacskökkentés az alábbi termékköröket érinti:

- a 0105 vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási mellékterméke és belseje frissen, hűtve vagy fagyasztva;
- madártojás héjában, frissen; illetve
- tej (kivéve az anyatejet, az ultramagas hőmérsékleten hőkezelt tejet és az ESL tejet).

Az Élelmiszeripari Igazgatóság tanácsosa Vadász Sándor összegzése alapján **az, hogy a baromfi termékek esetében az áfacskökkentés a vágási melléktermékekre és a belsejekre is kiterjed, jelentős mértékben eltér a sertéshústra bevezetett áfacskökkentéstől.** Ennek a fontos változásnak köszönhetően olcsóbb árakat tesz lehetővé például a csirke és kacsamáj, vagy a hízott libamáj esetében, javítva ezeknek a termékeknek a versenyképességét.

Az állattenyésztők és állattartók számára közvetlenül problémát jelent, hogy az alacsonyabb áfacsk miatt áfa visszaigénylővé válnak, hiszen 27%-os áfával terhelt alapanyagokat (pl. takarmány) felhasználva állítják elő a baromfit, amit csak 5%-os, a korábbi-nál alacsonyabb áron tudnak értékesíteni. Ez átmenetileg likviditási gondokat jelenthet, az alacsony árak viszont élénkítő hatással lehetnek az egész hazai agrárgazdaság, így az állattartók számára is.

A régóta várt csökkentés mellett a zavaró tényező sajnos az idén sem maradt el: **a madárinfluenza következményei jelentős piactorzító hatást fejtenek ki.** Ez fokozottan érvényes a baromfi, azon belül is elsősorban a vízi szárnyas ágazatra. A tojás esetében még az is elképzelhető, hogy a piaci igényekhez képest kevés lesz a hazai tojás. Mivel a madárinfluenza más uniós országokat sem kímélte, lehet, hogy a hiányzó mennyiség külföldről sem könnyen pótolható, illetve nem zárható ki az árak emelkedése sem.

A tejágazat szereplői üdvözlrik az áfacskökkentést, de attól tartanak, hogy ameddig a hűtés nélkül is hosszán eltárolható UHT tej nem kerül be az 5%-os áfacskörbe, nyitva marad a kiskapu az áfavisszaélésben tevékenykedők számára.

Összességében a termékpálya minden szereplője jól jár az áfacskökkentéssel. Az elmúlt években végrehajtott csökkentések tapasztalatai alapján jelentős mértékben fehéredett a gazdaság, és nem következett be államháztartási szempontból aggályos adóbevétel csökkenés. Az élelmiszeripari vállalkozások olcsóbban jutnak alapanyaghoz, ami magasabb jövedelmezőséget, illetve jobb piaci pozíciót biztosít számukra a nemzetközi piacokon. Mindemellett a hazai fogyasztó is jobban jár.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, ahogy ezt már évekkkel ezelőtt célul tűzte ki, továbbra is mindent megtesz az élelmiszerek áfájának csökkentése érdekében.

Az édesítőszeres növekvő népszerűsége

A hazai felnőtt lakosságnak már kétharmada fogyaszt valamilyen édesítőszert – derült ki a [Szinapszis](#) friss, reprezentatív kutatásából. Az édesítőszeres ismertségének és népszerűségének növekedése elsősorban az italoknak köszönhető, amely élelmiszer-kategóriában a leggyakrabban kerülnek felhasználásra. **Az italok édesítésénél az elmúlt egy évben jelentősen, 8 százalékról 27 százalékra növekedett a használati arány.** A vásárlásnál is az üdítő és a gyümölcsle az az élelmiszer-típus, ahol leginkább szempont az, hogy édesítőszerrel készül-e, ezt követik a gyümölcskészítmények, például a lekvárok, majd a tejtermékek és csak negyedikként az édességek.

Ma már – a praktikus használat érdekében – számtalan édesítőszer kapható különböző kiszerelésekben és formában (tabletta, por, folyadék stb.). A kutatásból kiderült, hogy egyértelműen **az íze alapján választunk édesítőszert**, és ugyanez az elsődleges oka az esetleges elutasításuknak is. A kellemes íz tehát a legfőbb választási szempont, és érdekes, hogy az alacsony kalóriatartalom vagy a kalóriamentesség, ami egyébként az édesítőszeres egyik nagy csoportjának a legfőbb funkcionális haszna lenne, csak a negyedik helyen szerepel a választásnál. A cukorra emlékeztető, utóízmentes, édes íz elérése tehát az édesítő használatának legfőbb mozgatórugója.

Előnyt élveznek azok a termékek, amelyek egy megszokott vagy kedvelt ízt édesítővel is vissza tudnak adni. Emellett azonban a kalóriatartalmat sem árt szem előtt tartani. Ebből a szempontból a cukor alternatívái alapvetően két nagy csoportra oszthatók: cukorpótlókra és kalóriamentes édesítőszeresekre. A két csoport között az egyik legfontosabb különbség, hogy **az édesítőszeres gyakorlatilag kalóriamentesek és akár több százszor édesebbek lehetnek, mint a cukor, ezért nagyon kevés is elég belőlük az édesítéshez. A cukorpótlók viszont jelentősen nem édesebbek és nem is tartalmazzak feltétlenül kevesebb kalóriát a kristálycukorhoz képest.** Ide tartozik például az eritrit (E 968), a nyírfacukor (xilit) (E 967), a szorbit (E 420), a kalóriamentes édesítőszeresekhez pedig többek között a szaharin (E 954), az aszpartám (E 951), a szteviol-glikozidok (E 960) és az aceszulfám K (E 950). Az édesítőszeres az aszpartám kivételével teljesen kalóriamentesek, nem emelik a vércukorszintet sem, így cukorbeteg és fogyókúrás is nyugodtan fogyaszthatják. A válaszadók döntő többsége (90 százalék) már tisztában van azzal, hogy fogyasztásuk a csomagolásukon feltüntetett megengedhető napi beviteli értékeken belül teljesen biztonságos, semmilyen egészségre káros hatásuk nincs. A lakosság számára a legismertebb cukorhelyettesítő egyébként a méz, amiről sokan nem is tudják, hogy kalóriatartalma gyakorlatilag megegyezik a cukoréval. A kutatás megállapításai szerint a nyírfacukor, a szacharin, a fruktóz, a sztívia és az aszpartám lettek egyre ismertebbek a lakosság körében. A sztívia ismertsége például jelentősen nőtt az utóbbi egy évben, a válaszadók kétharmada hallott már róla, egyharmaduk pedig ki is próbálta már, főleg forró italok, kávé és tea ízesítésére. Előnyeként legtöbben (40 százalék) természetes eredetét emelték ki.

További részletek az [Élelmiszeronline](#) oldalon olvashatók.

Egyre kedveltebbek a vadon gyűjtött erdei gyümölcsökből készült termékek

Nemzetközi gombapiaci körkép

A vadnövények az adott erdő vagy mező gazdájának a tulajdonában vannak, ezért az ilyen növények gyűjtéséhez a terület tulajdonosának hozzájárulására és engedélyére van szükség, derül ki az [Élelmiszeronline](#) bejegyzéséből.

Az állami erdőkben kis mennyiségek, személyes szükségletre gyűjthetők. Védett természeti területeken is lehet növényeket gyűjteni, de természetesen csak a **környezetvédelmi szabályok betartásával, és csak a nem védett növényeket.** Az erdei gyümölcsök az egyik évben nagyon sokat teremnek, a következő esztendőben pedig előfordulhat, hogy szinte semmit. **Mivel ezeket a növényeket nem kezelik vegyszerekkel, jóval kiszolgáltatottabbak az időjárásnak és a kórokozóknak, ezért nagyon változó a termés mennyisége.** Így a feldolgozók sem tudják előre kiszámítani, miből mekkora árukészletük lesz majd. A problémára megoldást jelenthet, ha a feldolgozók hűtőházakból vásárolják az alapanyagot.

Az erdei gyümölcsökből és növényekből készült termékek sem kerülhetnek ellenőrzés nélkül kereskedelmi forgalomba, az élelmiszer-biztonság érdekében biztosítani kell a nyomonkövethetőségüket. A gyűjtésnek az elmúlt évig elég nehézkes jogi korlátai voltak. Ma már könnyített módon lehet megfelelni az adózási és egyéb feltételeknek, ennek köszönhetően a jövőben remélhetőleg többeknek lesz lehetősége arra, hogy erdei és mezei növények begyűjtésével foglalkozzanak.

A vegetarianizmus és a vegán életmód térhódításával párhuzamosan egyre több gombát fogyasztunk. A finom ízek, egészséges táplálkozás kombinációja pedig az egzotikus gombák piacát erősíti. Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezetének (FAO) adatai szerint a világ gombatermesztése évente megközelíti a 8 millió tonnát. Friss felmérés szerint 2015-ben éves szinten a piac 35 milliárd dollárral nőtt, 2016 és 2021 között pedig 9,2 százalékos növekedés várható, ami összesen közel 60 milliárdos növekedést hoz 2021-re. A termesztett gombák részesedése Európában a teljes piac 35 százalékát teszi ki. Afrikában és a Közel-Keleten kisebb mértékben nő a kereslet, Észak-Amerikában és Dél-Amerikában szintén erőteljes növekedés tapasztalható. **Globálisan elmondható, hogy az egészséges és organikus ételek piaci növekedést mutatnak, amely erősödésével párhuzamosan fellendült a gombák felvásárlása is.**

Nyugat-Európában a legtöbb ország gombatermelőinek Lengyelország a mumus: a kelet-európai ország 300 ezer tonnát termel évente. A lengyel exportőrök legnagyobb mértékben a nagy felvevőnek számító brit piacra szállítanak. Köszönhetően a font Brexit (Unióból való brit kilépés) miatti instabilitásának, egyes lengyel kereskedők arra kényszerültek, hogy árat emeljenek. Az árak leg többje azonban éves szerződéseken kötött, ezért jelenleg nagyon sokan veszteségesen tudják csak hajóra rakni a termést. A fogyasztás egész évben magas, de – ahogy az általános mindenütt – a csúcsot az ünnepek előtti szeptemberi és novemberi hónapok adják. Egy exportőr elmondása szerint a briteknél továbbra is a csiperke és barna csiperke uralja a piacot, ám körülbelül két éve növekszik a [shiitake](#), [enoki](#) és [shimeji](#) gombák részesedése is az egzotikus gombák iránti nagy kereslet miatt. A termesztett gombák mellett, szintén jó a piaca a vadon termetteknek is, azonban a múlt évi nyugat-lengyelországi nyári szárazság hiányt okozott az ellátásban. Az exportőrök ezért kénytelenek voltak kelet-lengyelországi – sőt ukrán és litván – lelőhelyeket keresni, hogy megnöveljék a kivitel volumenét. A vadgombák szezonja augusztusban kezdődik és egészen október végéig tart.



A gombapiac jelenleg csöndes Németországban, ami a vadon termő gombák szezonjából a termesztett gombák időszakába való átmenetnek köszönhető. Előzetes adatok szerint 2016-ban először a volumen egésze el fogja érni a 70 ezer tonnát, ami 3 ezerrel több a 2015-ösnél. Ebből 63 ezer tonna kerül a friss piacokra. Ez a tény még nem szükségszerűen jó hír az ágazatnak, mivel az árak kis mértékben csökkennek, míg a termelés ellentétes tendenciát mutat. A csiperke mellett nagy a kereslet az egzotikus gombák iránt, mint amilyen az [ördögszekér laskagomba](#), a [késői laskagomba](#) (king oyster), shiitake, shimeji és az [oroszlánsörény gomba](#) (pom pom blanc). Ez az igény stabil és fejlődik, jelenleg még sincs számottevő hatása a piacra. A csiperkegombák stabilan vezetnek, elsősorban az ár és az egész évben rendelkezésre állás miatt. Egy nagykereskedő adatai jól illusztrálják ezt: a cég egy héten 50 tonna csiperkét ad el, szemben a 10 tonna egzotikus gombával.

Hollandiában nyáron általában visszaesik a kereslet, viszont tavaly ez a csökkenés nem történt meg, következésképpen az árak is stabilak maradtak. A holland gombaexport célja is elsősorban Nagy-Britannia. A lengyel cégek nyomása alatt számos holland termelőcég arra kényszerült, hogy összeolvadjon. Több száz holland gombatermesztő létezett, míg mára számuk száz körül mozog. A különleges fajták ezen a piacon is jelentős növekedésnek indultak, az egyik legfontosabbá a kétszórás csiperkegomba vált. A korlátozott kínálat miatt a feldolgozott gombák ára jelentősen megnőtt az évek során.

A belga gombaszektor markánsan konszolidálódott 2016-ban. A tíz évvel ezelőtti több mint nyolcvan aktív termeszto cégből mára csak harminc maradt. A '80-as években minden termeszto szállított árverésekre és aukciókra, de ez mind kevésbé és kevésbé volt jövedelmező. A termesztők közül számosan kénytelenek voltak elfogadni, hogy saját maguk árusítanak. A legtöbb belga termelő így egyben kereskedővé is vált. A múltban a belgák rengeteg lengyel gombát vásároltak, de most a helyi forrásokból beszerzés egyre fontosabb. Régen minden az árakról szólt, ám manapság sokkal nagyobb figyelem irányul a minőségre, ezért úgy tűnik, kevesebb a nyomás az árakon.

A brit valuta esése miatt jelenleg nagy a nyomás a szigetországi piacon. A speciális gombák termelése enyhén növekszik, de a kereslet még mindig alacsony. A növekedés köszönhető annak a figyelemnek is, amely azokat a tévéműsorokat kíséri, melyek bemutatják ezeket a különleges gombákat: a fogyasztók szeretnék új színeket-ízeket és textúrákat kipróbálni. Ezeknek a gombáknak néhány vadon termő, másokat – mint a shiitake, vagy a laskagomba – pincékben termesztnek. A gombák iránti kereslet szilárdnak mondható egész évben. Jelenleg a legtekintélyesebb növekedést a shiitake produkálja. A csiperkének Kelet-Európa a versenytársa, azonban a kereskedéseknek újabb kihívással is szembe kell nézniük a különböző „grow kit” csomagok formájában, amelyekkel a fogyasztók otthon tudnak gombát termesztetni.



A termesztett gombák kínálata stabil egész évben, a csúcsfogyasztás Olaszországban az ősz és a tél. A piac rendkívül stabil, mind az árak, mind a kínálat szempontjából. A csiperkegombát fogyasztják a leggyakrabban, amelyet a laskagomba, a [laskapereszke](#) és a késői laskagomba követ. Ősszel a sampion és a laskagomba, ördögszekér gombák változatait termesztik Szardínián. A turistaszezon ellenére viszont a kereslet esik az országban tavasszal. A beruházási tervek a laskapereszke, shiitake és késői laskagomba termesztésére irányulnak elsősorban. Azonban ezen fajták fogyasztásának növelése promóciós kampányokat igényel.

Az Egyesült Államokban a gombaszezon augusztusban indul és októberig tart. Az amerikai gombapiac „nehéz műfaj”, mivel a lakosság kulináris ismeretei enyhén szólva is hiányosak. Továbbá az árak magasak, köszönhetően a vadon termő gombák 22 százalékos importvámjának. Az import nagyjá Kelet-Európából és Dél-Afrikából érkezik. Az egzotikus kategória erős növekedési rátát mutat: 2013 és 2016 között 36 százalékkal nőtt, 9350 tonnáról 12750 tonnára. A kategórián belül a késői laskagomba és a shiitake együttes részesedése 80 százalék.

Kékedi Tibor, a Budapesti Nagybani Piac Zrt. helyiséggazdálkodási igazgatójának összegzése szerint **Magyarország a múlt században gomba nagyhatalom volt, ám mostanra átvette tőlünk ezt a szerepet Lengyelország, amely évente több mint 300 ezer tonna gombát termeszt.** Hazánk ma 30–35 ezer tonnát termel csiperkéből éves szinten és ebből körülbelül 6 ezer tonnát exportál elsősorban a németországi piacokra. Az éves termésmennyiségből mintegy 4–5 ezer tonna kerül a Nagybani Piacra. Az általános trendnek megfelelően nálunk is a legnépszerűbb és leginkább fogyasztott fajta a csiperke, viszont barnakalapú változata is egyre kedveltebb. A német piacon ezeket jobban szeretik, mert hasonlítanak a vadon termő gombákra. Hozzánk ez a trend még nem ért el, és nagyon sokszor díszítési célokra használják ezeket a gombákat. A vadon termő gomba nálunk is nagyon népszerű, így a piacokon tavasztól őszig értékesítik a gombagyűjtők szigorú gombaszakellenőri vizsgálat után. A termesztett laskagomba is egyre kedveltebb a lakosság körében, amit további promócióval lehetne erősíteni. A nemzetközi trendekkel ellentétben viszont a shiitake gomba keresete alacsony, hiszen annak termesztésére az itthoni klíma nem alkalmas, valamint a termelés költsége viszonylag magas. Nyugaton az ázsiai konyhák nagy népszerűsége lendíti fel az egzotikus gombák exportját, ami nálunk is tapasztalható az ázsiai éttermekben. További részletek a [TERMÉKmix](#) oldalán olvashatók.

A vevők útja a vásárlási döntésekhez



Sokban különbözik a mai vevő a tegnaptól. Korunk emberét nagyban befolyásolja az információk áradata, amely az egyre széttagoltabb médiából szüntelenül árad felé. Bombázzák őt mind több ösztönző ingerrel, lehetőséggel, ígérettel, előnnyel, újdonsággal, és ahhoz, hogy mindezeket kihasználja, felváltva kínálnak neki hagyományos üzleteket vagy online beszerzési forrásokat. **Ebből következik, hogy a vevők egyre tájékozottabbak, körültekintőbbek, tudatosabbak lesznek, mind igényesebben választják ki, hogy mit, mikor, milyen módon és hol vásároljanak meg.** Ma már nem elég, ha a kiskereskedők a fogyasztói alapigényeket elégítik ki. Ez is része a kategóriák menedzselésének.

Amikor a vevők eladótéren belüli viselkedését vizsgáljuk, érdemes néhány alapadatra támaszkodni. **A vásárlások fele automatikusan történik, és a vásárlási döntések átlag 70 százaléka a polc előtt születik meg.** Ugyanakkor a polcra kihelyezett árucikkek kevesebb mint 40 százalékát észleli az ember. Ilyen körülmények között, amikor a vevőt szünni nem akaró ösztönző ingerek érik minden pillanatban, egyre adázabb küzdelem folyik figyelméért, azért a momentumért, „az igazság pillanataért”, amikor kiválasztja a terméket és beleteszi kosarába. Persze lehetetlen feldolgozni minden buzdító ingert a vásárlás pillanatában. Ezért aztán **a vevő végül sokszor automatikusan dönt, és ösztönös választása érzelmi tényezőkön alapul. Az erős versenyben döntő tényezővé vált, hogy mély ismereteket nyerjünk a vevő motivációiról, a folyamatról, amellyel az őt körülvevő ingereket érzékeli, igényeiről, véleményeiről és viselkedéséről, már magához a vásárláshoz majd a pénztárhoz vezető úton.**

Az út a vásárláshoz a fogyasztó igényével, szükségletével kezdődik. A vásárló először kiválaszt egy boltot, ahol aztán beszerzi, amit akar. Majd előbb-utóbb elfogyasztja, értékeli, azt követően pedig mérlegeli, hogy elkötelezze-e magát a márka vagy a bolt mellett. Ha így nézzük, a kereslet és a vásárlás állandó körforgás.

A magyar vevők elsősorban azt díjazták, ha kellemes tapasztalatokat szereznek, miközben járnak a polcok között, és a vásárlás örömteli élményt nyújt nekik. Ennek érdekében jó, ha egy kereskedő több szempontnak is megfelel. Meghatározza a vásárlási élményét, ha az eladótérben a bolt választékát alkotó kategóriákat logikusan és következetesen osztja el. Ezzel sikeresen befolyásolja, hogy a vevők optimális útvonalat járjanak be. A vásárlási döntések és általuk egy bolt bevételei erősen függnak attól, hogy mely kategóriákkal találkoznak a vevők útjuk során, és milyen hatások érik őket a boltban belül. **Napjainkban a vásárlók számára előtérbe került a hatékonyság.** A vevők olyan üzletet szeretnek választani, ahol gyorsan és könnyen megtalálják, amire szükségük van. Azon kívül elvárják, hogy az általuk keresett áru folyamatosan készleten legyen. **Érdemes megfelelően összekapcsolni a kategóriákat, amelyek együtt jobban hatnak a vásárlókra.** Ugyanakkor nem hagyhatjuk figyelmen kívül az egyes kategóriák kihelyezésére vonatkozó törvényi előírásokat sem. Például a vegyi árukat el kell különíteni az élelmiszerektől. Ha egy bolttulajdonosnak több üzlete is van, a kategóriák elhelyezésénél ajánlatos törekedni azonos bolti elrendezésre, és következetesen egyforma logikát valamint sor-

A színek hatalma

rendet alkalmazni a kategóriák elhelyezésénél. Ez is megkönnyíti a vásárlók bolton belüli tájékozódását. **Egy eladótérben könnyen be lehet azonosítani a forró és hideg pontokat, zónákat.** A forró pontok/zónák azok a részek, amelyeket a legtöbb vásárló felkeres, de legalább is áthalad rajta. A forró zónák területének növelésével és a hideg zónák csökkentésével plusz forgalmat lehet generálni. Előnyös, ha magas keresletű termékek, kategóriák kerülnek a bolt félreeső részébe, hogy mintegy „behúzzák” a vevőt. Az oda vezető utakon pedig az impulzív termékeket helyezhetik el sikeresen a kereskedők.

További részleteket a [Nielsen](#) oldalán olvashatnak.

Az élelmiszerek és italok színe a legfontosabb tulajdonság, amely alapján a fogyasztók meg tudják ítélni azok várható ízét, illatát. Vagyis az élelmiszerek színe vitathatatlanul kulcsszerepet játszik a fogyasztók kedvelési és elfogadási folyamatának befolyásolásában. Jól példázza a tényt az a megállapítás, amely szerint **ha folyamatosan ugyanazt az ételt fogyasztjuk, csökken a kedveltség, amely később az elfogyasztott mennyiség csökkenésében fog megnyilvánulni.** Azonban ha változtatunk az étel egy vagy több tulajdonságán (pl. érzékszervi), akkor a folyamat lelassítható. A főemlősök a táplálékok minőségét a vörös és zöld árnyalatok erőssége alapján értékelik. A vörösebb gyümölcsök, levelek például magasabb energia és megfelelőbb fehérje összetétellel rendelkeznek. Egy [trieszti kutatócsoport](#) (Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati) legújabb tanulmánya alapján az emberek ételválasztását is nagyban befolyásolják a színek. A kutatás eredményi rámutatnak, hogy a vörös élelmiszereket jóval „stimulánsabbnak” és kalória-dúsabbnak vélik a fogyasztók, míg a zöld élelmiszereket éppen ellenkezőleg érzékeljük. A kutatócsoport kiemeli, hogy eredményük csak az élelmiszerek választására értelmezhető, mivel az emberi vizuális rendszer színek kódjai csak ételjellegű ingereknél aktiválódnak. A munka érdemi előrelépés az emberi színérzékelés alaposabb megismerésében, valamint a hatékonyabb ételmarketing stratégiák megalapozásában.

Nádcukor kontra kristálycukor



A cukor megédesíti az életünket és persze ételeinket is. Mivel azonban érdemes odafigyelni a mennyiségre, sokan keresik az alternatív megoldásokat, a boltokban pedig bőven találhatunk belőlük.

A cukor évszázadok óta része életünknek, és kár is lenne száműzni étrendünkéből, de a mértéket be kell tartani. Kellemes, édes ízét mindenki kedveli, sőt a legtöbb ízzel ellentétben ez nem szokás kérdése – ugyanis velünk született tulajdonság az, hogy finomnak és táplálónak érezzük. **A cukrok fontos energiaforrást jelentenek számunkra,** hiszen az ajánlások szerint egy egészséges felnőtt napi energiabevitelében a szénhidrátoknak legalább 55 százalékot kell képviselniük, és ebben akár tíz százalék is lehet a cukorból származó energia. Mivel egy gramm cukor 4,1 kalóriának felel meg, könnyen kiszámolható, hogy 2000 kalóriás szükséglet esetén – ami körülbelül egy szellemi munkát végző felnőtt nőnek elég – akár napi 40 gramm cukor sem jelent egészségi kockázatot. Kutatásokkal alátámasztott tény azonban, hogy a magas cukorfogyasztásnak vannak hátrányos következményei, például növekszik a fogsuvadás és az elhízás kockázata is. Sokan éppen ezért csökkentik a fogyasztásukat vagy választanak alternatívát a hagyományos cukor helyett. A választék bőséges: barnacukor, kandiscukor, nádcukor és még tucatnyi cukorszerű anyag vár ránk a polcokon.

A [Központi Statisztikai Hivatal](#) (KSH) adatai szerint cukorfogyasztásunk csökkenést mutat. 2014-ben fejenként 28,9 kilogrammot fogyasztottunk, míg 1990-ben ez még meghaladta a 38 kilót. Ám ez napi szinten még mindig elég sok, és a legtöbbet mi magunk tesszük ételeinkbe, italainkba. Jó ötletnek tűnik tehát egészségesebbnek gondolt cukrok után nézni.

Az „egyszerű” barna cukor után jelenleg leginkább **a nádcukor számít az egyik kedvenc választásnak az egészségesebb életmódot követőknél.** A nád- és kristálycukor összehasonlítását Antal Emese, a [TÉT Platform](#) szakmai vezetőjének összegzése alapján mutatjuk be.

A világ cukortermelésének jelenleg körülbelül 70 százalékát cukornádból nyerik ki, a maradék nagyobb része a nálunk szinte kizárólagosnak számító cukorrépából származik, vagyis igazán nem tekinthető különlegességnek. **Kémiai szempontból nincs különbség a répacukor és a nádcukor között.** Mindkettő szacharóz, azaz egy egyszerű, kettős cukormolekula, amit a szőlőcukor (glukóz) és a fruktóz (gyümölcscukor) alkot. **A nádcukor magasabb árának oka a költséges szállítás.** A mi éghajlatunkon a cukornád nem terem meg, csak a trópusi, szubtrópusi klímát szereti. Persze a kereskedelemben is az árakat a kereslet-kínálat határozza meg, így ez is a magasabb árszínvonalat támogatja.

A szakember szerint sokan indokolatlanul tartanak a cukortól, pedig az mérsékelt mennyiségben fogyasztva a kiegyensúlyozott étrend része lehet. Plusz előnyt azonban nem érdemes a cukorhoz csatolni a színe vagy a típusa miatt: például a barnacukor „magasabb” vitamin- és ásványi anyag tartalma olyan csekély, hogy emiatt nem érdemes váltanunk. A szakértő különbségként emeli ki, hogy a barna nádcukornak kellemes, kissé karamelles íze van, ami feldobhatja mindennapi ételeinket, italainkat. **Táplálkozásunk szempontjából tehát nincs lényegi különbség a finomított, fehér kristálycukor, a barna cukor vagy a nádcukor között. Fogyaszthatunk cukrot, legyen az répa- vagy nádcukor. A lényeg az, hogy figyeljünk a mennyiségre – és persze mozogjunk sokat!**

További részleteket a [TÉT Platform](#) oldalán olvashatnak.



Az édesítőszeres széles választékában találhatunk mind természetes, mind mesterséges eredetű termékeket. **A természetes eredetű édesítőszeres között jelenleg a Stevia (használatos még „Sztívia” és „sztevia” elnevezés is) az egyik legkedveltebb, felhasználásával egyre több élelmiszer esetében találkozhatunk.** A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal ([NÉBIH](#)) és a Földművelésügyi Minisztérium ([FM](#)) szakértői összegzése alapján tekintjük át a Stevia növény részeinek különböző felhasználási formáit és azok jogszabályi vonatkozásait.

A *Stevia rebaudiana Bertoni* (más néven jázminpakóca) a fészkesek családjába tartozó, Dél-Amerikában őshonos évelő növény. Paraguay édes gyógynövényének is nevezik. **A Stevia nemzetségbe megközelítően 150-300 faj tartozik.** Közülük a legismertebb a *Stevia rebaudiana Bertoni*, amely az Egyesült Államok déli, Paraguay északkeleti, Brazília délkeleti részén, Mexikóban, Közép-Amerikában, a dél-amerikai Andokban és a brazil felvidéken is gyakori. A *Stevia rebaudiana Bertoni* növényből származó édesítőszert élelmiszeripari célra az 1970-es évektől kezdve alkalmazzák Japánban, amely a mai napig a legnagyobb felhasználónak számít.

A levélben jelenlévő glikozid vegyületek közül száraz tömegre vonatkoztatva a 4-13 százalékban megtalálható szteviozid van a legnagyobb arányban, ezen kívül 2-4 százalék rebaudiozid A-t, 1-2 százalék rebaudiozid C-t, 0,4-0,7 százalék dulkozidot, nyomokban szteviolbiocid, és rebaudiozid B, D, E vegyületeket tartalmaz. A száraz tömeg összetételét megközelítőleg 6,2 százalék fehérje, 5,6 százalékban lipidek, 52,8 százalékban szénhidrátok, 15 százalékban szteviozid, és tömegének körülbelül 42 százalékát vízben oldódó anyagok adják. Ezen kívül a levélben számos, nem édes vegyület található, mint a labdán diterpének, triterpének, szterolok, flavonoidok, illóolaj összetevők, pigmentek, és szervesetlen anyagok. **A levelekből kinyert glikozid keveréket tartalmazó termékek édesítő ereje akár 350-szerese is lehet a cukorénak.** Enyhe kesernyés utóízzel rendelkeznek, bár ízüket több tényező is befolyásolja (pl. talaj minősége, klimatikus viszonyok, növénytermesztési irányok).

A 2011-es élelmiszer-adalékanyagként való engedélyezést megelőzően több értékelés is született a szteviolglikozidok biztonságosságára vonatkozóan, végül **az EFSA 2010-ben 4 milligramm/testtömeg kilogramm ADI-értéket (Acceptable Daily Intake – megengedhető napi beviteli mennyiség) állapított meg.** Maga a *Stevia rebaudiana Bertoni* növény és szárított levelei azonban ettől függetlenül jelenleg az Európai Unióban nem engedélyezett új élelmiszernek minősülnek. Az édesítőszerként engedélyezett szteviolglikozidok ugyanis 95 százalékban tisztított szteviozidot és/vagy rebaudiozid A-t, míg a szárított Stevia levelek számos más komponenst is tartalmaznak. Ezek kockázataira irányuló kutatások jelenleg is zajlanak.

További részletek az [Élelmiszervizsgálati Közlemények](#) folyóiratban olvashatók.



A méz természetes, édes anyag, amelyet az *Apis mellifera* méhek állítanak elő. Eredetét tekintve két forrásból származhat, a növények által kiválasztott nektárból (nektár eredetű méz), vagy a rovarok (például levéltetvek) által kiválasztott anyagból (harmatméz). **Hazánkban főként nektáreredetű mézek előállítása történik, körülbelül évi 17 ezer tonna mennyiségben, amelynek nagy részét exportáljuk.** Ezzel a mennyiséggel az EU tagállamait tekintve Spanyolország és Románia után a harmadik helyet foglaljuk el mézexportban. Magyarországon főként az akác-, hárs-, napraforgó-, repce- és selyemfű mézek fogyasztása jellemző, de jelentős szerepe van a gesztenye-, a vaddohány- és levendulamézeknek is.

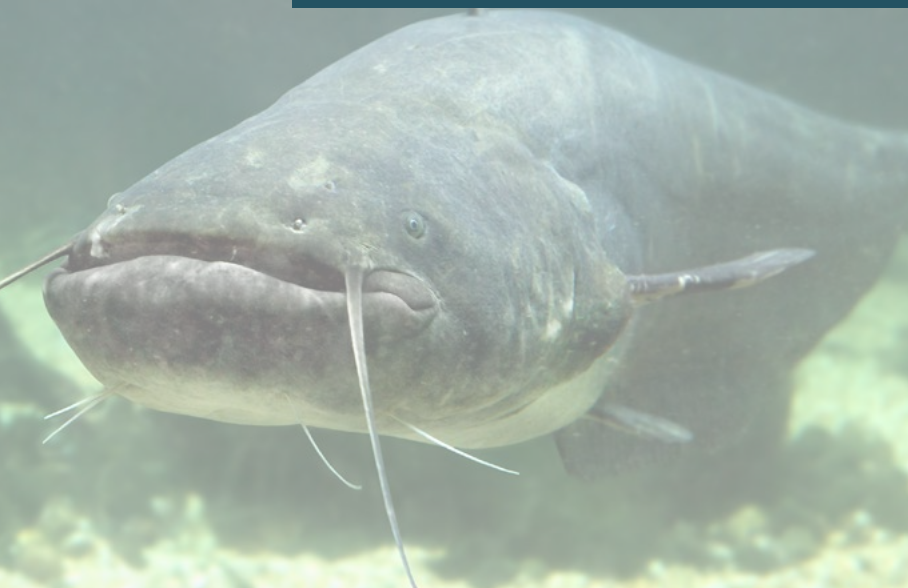
A méz összetett élelmiszer, amelyben számos, az emberi egészség megőrzését támogató hasznos vegyület található, így nem csak a humán táplálkozásban, hanem a gyógyászatban is jelentős szerepet tulajdonítanak neki. Antibakteriális tulajdonságai többek között magas cukortartalmának, pH-jának és hidrogén-peroxid tartalmának köszönhetőek. Emellett a méz mértékletes fogyasztása védelmet nyújt a gyomor- és bélrendszeri fertőzésekkel szemben is.

A mézek összetétele nagymértékben függ a növényi eredettől, amelyet a talajtulajdonságok és a gyűjtés utáni kezelés is befolyásolhat. A mézek botanikai eredetének meghatározására a legelterjedtebben a pollenanalízist alkalmazzák, azonban ezzel a módszerrel az esetlegesen hozzáadott virágpor szemcsék nem különíthetők el a természetes eredetűektől. Annak ellenére, hogy a mézek fajtájának meghatározása a pollenaarány alapján történik, korábbi kutatások igazolták, hogy egyes fizikokémiai paraméterek értékei csak adott fajtamézekre jellemzőek.

A [Debreceni Egyetem Élelmiszertudományi Intézetében](#) egy évtizede foglalkoznak mézek vizsgálatával. Az Élelmiszervizsgálati Közlemények legutóbbi számában megjelent tanulmányukban 70 fajtaméz (akác, hárs, repce, napraforgó, selyemfű, gesztenye és erdei) prolin- és összes fenolos vegyülettartalmát vizsgálták. Munkájuk célja annak vizsgálata volt, hogy e két paraméter alapján lehetséges-e a fajtamézeket elkülöníteni egymástól, vagyis hogy a botanikai eredetnek van-e hatása ezen két vegyület mennyiségére. A vizsgálat eredményei rámutattak, hogy **a botanikai eredet igazolására a prolin- és az összes fenolos vegyülettartalom meghatározása alkalmas.** Kivételt csak az erdei- és a gesztenyemézek jelentettek, amelyek esetében csoporton belüli keveredést tapasztaltak, tehát a vizsgált paraméterek alapján nem lehet egyértelműen meghatározni, hogy a minta erdei- vagy gesztenyeméz-e. A munka eredményei hasznos segítséget jelenthet a mézhamisítások felderítése során is.

További részletek az [Élelmiszervizsgálati Közlemények](#) folyóiratban olvashatók.

Harcsa a 2017-es év hala



A [compó](#) 2016-os sikerét követően ötezren szavaztak a [Magyar Haltani Társaság](#) honlapján tavaly októberben elindított közönség-szavazáson, amelynek tétje az Év hala cím elnyerése volt. A korábbi évekhez hasonlóan most is három őshonos jelölt közül lehetett választani. **A szavazatok közel felével (48 százalék) a [harcsa](#) lett a versenyben az első, megelőzve a [paducot](#) (37 százalék) és a harmadik helyezett [halványfoltú küllőt](#) (16 százalék).** A vizák hazai eltűnése óta **legnagyobb halunk a harcsa**. A harcsa valóban népszerű hazai hal, hatalmas száját és hosszú bajszát a gyerekek már a képeskönyvekből megismerik. Hosszú életű hal, amely egész életében növekszik. Másfél évszázada még kétmázsás példányokat is fogtak vizeinkből, de ma már a 100 kg fölöttiek is ritkaságszámba mennek. Különböző korosztályai alaposan kihasználják kedvelt élőhelyein, a lassú folyókban és az állóvizekben számára elérhető táplálékot, az apró halivadéktól a víz felszínén úszó kiskacsákig. Ikráit általában júniusban rakja le, többnyire a fűzfák bojtos gyökérzetére vagy az árvíz alá került bokrokra. A hím gondosan őrzi és védi a lerakott ikrát. **A faj mesterséges szaporítási módszere igazi hungarikum, amit napjainkra más országok is átvettek.** Az üzembiztos technológia lehetővé teszi a tógazdasági és a medencés áruharcsa-termeléshez szükséges ivadék előállítását. **Szállkamentes, ízletes húsa a harcsát egyik legkedveltebb étkezési halunkká teszi, amiből a jelenleginél lényegesen nagyobb mennyiség is helyet találhatna a háztartásokban és a vendéglátóiparban.**

Simply7



Egyszerű, természetes alapanyagokból finom termék készítése. Ez az elv vezérelte a [Simply7](#) csapatát, amikor megálmodták burgonya chipseiket. **Tartósítószer-, transz-zsír-, mesterséges színezék-, ízesítőszer- és glutén-mentes termékcsaládjuk egészen különleges alapanyagokból és ízvilággal került kifejlesztésre.** A legkedveltebb „Organic veggie” chipseik különleges fűszerezésű spenót és paradicsom ízű ropogtanivalókat rejtenek. A leveles kel („kale”) családjukban sós, kapros savanyúság és citromos olívaolaj ízű termékeket találunk. A „[Quinoa](#)” alapú chipseket sós, barbeque, cheddar sajtos, hagymás tejfölös és sós ecetes ízben lehet megkóstolni. A „[Hummus](#)” ropogtatnivalók sós, sült paprika, csilis, bazsalikomos paradicsom és sült fokhagymás ízben érhetők el. Lencse („Lentil”) alapú termékcsaládjuk tagjai sós, krémes kapros, jalapeno, bruschetta és fehér cheddar sajtos ízesítésben kerültek kifejlesztésre. A Simply7 merész alapanyagokat tartalmazó termékeket megálmodó csapata számos elismerést tudhat magáénak, közte a [World Food Innovation Awards](#) (Világ Élelmiszer Innovációs Díj) 2016 legjobb rágcsálnivalója innovációs díjat.

Ásványi anyagok



A táplálkozásunk során szervezetünkbe jutó tápanyagokat makrotápanyagokra és mikrotápanyagokra oszthatjuk. A makrotápanyagok csoportját a fehérjék, zsírok és a szénhidrátok alkotják, míg a mikrotápanyagok legjelentősebb képviselői az ásványi anyagok (mineráliák) és a vitaminok. Ez utóbbiakból néhány gramm, milligramm, illetve egyes esetekben csak pár mikrogramm szükséges, de ebben a mennyiségben nélkülözhetetlenek, mivel ezek az anyagok biológiailag fontosak szervezetünk működéséhez. **A kiegyensúlyozott táplálkozásban a 15-30-55 energiaszázaléknyi „fehérje – zsír – szénhidrát” arány alapvető fontosságú, de ez önmagában még nem elég. A szervezet zavartalan működéséhez a mikrotápanyagok – vitaminok, ásványi anyagok – megfelelő mennyisége és aránya is elengedhetetlen.**

Egy egészséges felnőtt ember testtömegének mintegy 4 százaléka ásványi anyagokból áll, ezek legnagyobb része a csontokban található. **Attól függően, hogy a szervezetnek milyen mennyiségben van szüksége rájuk a makroelemeknek, illetve a mikroelemeknek (nyomelemeknek) nevezzük őket.** A makroelemek csoportjába tartozó ásványi anyagokból napi több gramm vagy több száz milligramm szükséges, míg a mikroelemekből pár milligramm, vagy mikrogramm is elégséges.

Az ásványi anyagok az anyagcsere szinte minden fázisában fontos szerepet töltenek be. Egy-egy ásványi anyag több funkciót is ellát a szervezet zavartalan működése érdekében. Az egészség fenntartásához, megőrzéséhez minden tápanyagra, így az ásványi anyagokra is meghatározott mennyiségben van szükség. Ezt a mennyiséget elsősorban az életkor, a nem, az egészségi állapot és egyes esetben a fizikai aktivitás mértéke határozza meg. Ha az ásványi anyagok a szükségéstől kisebb vagy nagyobb mennyiségben kerülnek a szervezetbe, különböző betegségeket, kórállapotokat idézhetnek elő.

Az egészséges, kiegyensúlyozott, szélsőségektől mentes táplálkozás eredményeként minden tápanyag elegendő mennyiségben kerül a szervezetbe. Biztosan sokan örülnének, ha lenne olyan táplálék, ami minden tápanyagot megfelelő mennyiségben tartalmaz, és nem kellene az étrendünk összeállításával foglalkozni. Ilyen táplálék azonban nincs, kivéve talán az anyatejet, de ez is csak csecsemők kb. 6 hónapos koráig fedezi a szükségletet. **Az egyes élelmiszerek, ételek különböző mennyiségben, arányban tartalmazzák a tápanyagokat.** Vannak például fehérjében, kalciumban, vasban, vagy C-vitaminban gazdag élelmiszerek, amelyek azonban más tápanyagokból hiányosak. **A táplálékok széles skáláját válogatva szervezetünk minden fontos makro- és mikrotápanyaghoz hozzájut. A változatos táplálkozás csakis úgy valósítható meg, ha étrendünkben minden élelmiszercsoport szerepel.** További részleteket az [MDOSZ](#) oldalán olvashatnak.

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2017. május 2-4.

Kanada, Toronto — [SIAL Canada](#)

Észak-Amerika legnagyobb élelmiszer-innovációs kiállítása, amely 60 ország 930 kiállítóját és 15000 érdeklődőt lát vendégül. További információ: SIAL Canada

2017. május 4-10.

Németország, Düsseldorf — [Interpack](#)

Nemzetközi csomagolástechnikai vásár.
További információ: Interpack

2017. május 8-11.

Olaszország, Milánó — [Fruit & Veg Innovation](#)

A zöldség- és gyümölcsfogyasztás növelését segítő új trendek bemutatását célzó kiállítás.
További információ: Fruit & Veg Innovation

2017. május 16-19.

Oroszország, Szocsi — [Beer](#)

Nemzetközi sör alapanyag, berendezés, technológiai és termék kiállítás.
További információ: Beer

2017. május 17-21.

Moldova, Chișinău — [Food & Drinks](#)

24. alkalommal megrendezésre kerülő élelmiszeripari kiállítás.
További információ: Food & Drinks

2017. május 16-19.

Dél-Korea, Szöul — [Seoul Food](#)

37. alkalommal kerül megrendezésre Ázsia negyedik legnagyobb élelmiszeripari kiállítása, ahol 46 ország több mint 1500 kiállítója fog bemutatkozni. További információ: Seoul Food

2017. május 17-19.

Kína, Sanghaj — [SIAL China](#)

Ázsia legnagyobb innovációs élelmiszeripari kiállítása, amely közel 3000 kiállítót és 77000 érdeklődőt lát vendégül.
További információ: SIAL China

2017. május 17-19.

Azerbajdzsán, Baku — [WorldFood Azerbaijan](#)

A 23. alkalommal megrendezésre kerülő élelmiszeripari kiállításon 42 ország 126 cége mutatkozik be közel 7400 látogató előtt. További információ: WorldFood Azerbaijan

2017. május 19-21.

Fülöp-szigetek, Pasay — [IFEX Philippines](#)

Az IFEX a Fülöp-szigetek legnagyobb nemzetközi kiállítása, ahol a helyi specialitások mellett tradicionális ázsiai élelmiszereket is bemutatnak. További információ: IFEX Philippines

2017. május 19-21.

Kína, Kanton — [CIFE](#)

Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
További információ: CIFE

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

6th Worldwide Distilled Spirits Conference

2017. május 22-24.

Egyesült Királyság, London — [London Wine Fair](#)

37. alkalommal rendezik meg a londoni nemzetközi borvásárt.

További információ: London Wine Fair

2017. május 23-25.

USA, Chicago — [Sweets and Snacks Expo](#)

90 ország több mint 760 kiállítóját és 17000 érdeklődőjét látja vendégül a nemzetközi kiállítás.

További információ: Sweets and Snacks Expo

2017. május 24-26.

Japán, Tokió — [IFIA Japan](#)

Nemzetközi élelmiszer és adalékanyag kiállítás.

További információ: IFIA Japan

2017. május 25-27.

Kína, Sanghaj — [BioFach China](#)

11. alkalommal megrendezésre kerülő nemzetközi bio kereskedelmi vásár.

További információ: BioFach China

**2017. május 30. -
június 1.**

Kazahsztán, Asztana — [InterFood Astana](#)

14 ország 83 cégének részvételével megrendezésre kerülő nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.

További információ: InterFood Astana

**2017. május 31.-
június 4.**

Thaiföld, Bangkok — [Thaifex](#)

Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.

További információ: Thaifex

2017. május 29. és június 1-je között a skóciai Glasgow-ban rendezik a 6. desztillált szeszes ital konferenciát, amely fő mottója:

„Helyi gyökerek, globális célok: tapasztalatok megismertetése a világgal”. A konferencián számos nemzetközi szakember és kutatócsoport mutatja be legújabb eredményeit, termékfejlesztéseit.

További részleteket a [konferencia honlapján](#) olvashatnak.



A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló [1169/2011/EU](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet (továbbiakban: Rendelet) egyik fontos eleme, hogy **az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatás kibővült az előre csomagolt élelmiszerekre vonatkozó, 2016. december 13-tól kötelező tápértékjelöléssel.**

Három lehetőség áll rendelkezésre – a Rendelet 31. cikke értelmében – a tápérték meghatározására:

- az élelmiszer előállítója által végzett vizsgálatok;
- a felhasznált összetevők ismert vagy tényleges átlagértékeiből végzett számítások; vagy
- általánosan meghatározott és elfogadott adatokból kiinduló számítások.

Az FM, a NÉBIH, az OGYÉI, a NAK, a Campden BRI Magyarország és a Magyar Hűtő- és Konzervipari Szövetség (MHKSZ) elindított egy kezdeményezést, amelynek keretében az **alábbi nyilvánosan elérhető és használható adatbázisok kerültek összeállításra:**

- [gyorsfagyasztott termékek](#), illetve
- [konzerv termékek alapanyagaira vonatkozóan.](#)

Az adatokat az adatbázishoz az MHKSZ tagjai és egyéb hűtőipari vállalkozások, hatóságok biztosították. **Az adatbázis tartalmazza a hazai élelmiszer-vállalkozók, gyártók által előállított gyorsfagyasztott zöldség-gyümölcs termékek zsír, telített zsírsavak, szénhidrát, cukrok, fehérje, só és rost akkreditált módszerekkel mért tápértékeinek átlagait, valamint a termékek jellegéből adódóan azt a tartományt (minimum és maximum értékek), amelyben ezek az adatok mozognak, a szezonális, termőhelyi és időjárás viszonyok eltéréseinek következményeként.**

Ez az adatbázis rávilágít, hogy a tápérték adatok csak tűrések mellett értelmezhetőek, természetükből adódóan nem állandóak. Az adatbázis előnye, hogy több vállalat, szervezet adataira épül, ezzel segítve a pontosabb adatszolgáltatást.

Az FM ezt a munkát folytatni kívánja az élelmiszeripar minden ágazatában (hús, malomipari termékek, sütő-és édesipari termékek stb.), annak érdekében, hogy egy aktualizált, megbízható tápanyagtáblázat egységes adatforrást biztosítson az élelmiszer-vállalkozóknak az élelmiszerek tápanyagtartalmának meghatározásához, a hatóságok számára pedig a deklarált tápanyagtartalmak ellenőrzéséhez.

Ezúton kérjük szíves segítségüket, abban, hogy a tápanyag adatbázist közösen, összefogva tovább bővíthessük. Kérjük, ha Önöknek rendelkezésükre állnak akkreditált vizsgálólaboratóriumokban meghatározott analitikai adatok, akkor a vizsgálati módszer megadásával, az Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság honlapján hivatkozott adatbázis szerint, küldjék meg az efef@fm.gov.hu e-mail címre.

*Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!*

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