



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG
hírlevél

2018. december

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

Köszöntő

PÁLYÁZATI HÍREK

MAHOP-2.1-2016 – Módosult

MAHOP-2.2-2016 – Módosult

MAHOP-2.4-2016 – Módosult

MAHOP-2.5-2016 – Módosult

MAHOP-5.3.3-2016 – Módosult

MAHOP – Elszámolás összesítőkön benyújtásáról

VP3-4.2.1-4.2.2-18 – Módosult

A Vidékfejlesztési Program keretében megjelent felhívások módosulása

GINOP felhívásokhoz kapcsolódóan a teljes munkaidő egyenértékeinek segédlete

SZABÁLYOZÁS

Módosult az aromaanyagok uniós listája

Védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalma – Módosult

A sovány tejpor minimális eladási ára (27.) – Megjelent

A sovány tejpor minimális eladási ára (28.) – Megjelent

A sovány tejpor betárolási dátumának módosítása – Megjelent

A baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult

Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés – Megjelent

Változás a Pozsonyi kifli termékleírásában – Megjelent

SZABVÁNYFIGYELŐ

Megjelent szabványok

Idegen nyelvű szabványok magyar megjelenése

Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése

Új európai szabványkiadványok

BELPIACI BETEKINTÉS

Növekedőben a hazai haltermelés

KÜLPACI KITEKINTÉS

Nemzetközi szinten is növekszik a haltermelés

Fagyasztotthal-piaci kitekintés

Fogyasztói igények a fagyasztotthal-termékek piacán

ÚJ TERMÉKEK

Fűszeres sütőtök-túró

Napi zöldség-gyümölcs egy levesben

Hínárchips

Popcorn quinoa chips

MARKETING

A halak vásárlását befolyásoló tényezők

Előnyben a családi termékek és a közösségi média

A fiatalok körében népszerűek az étrend-kiegészítők

KUTATÁS-FEJLESZTÉS-INNOVÁCIÓ

Rákpáncélból készülhet az új műanyag

Mi van a halakban?

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA

Hal, a vizek ajándéka

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok

TÁJÉKOZTATÓ

Élelmiszeripari kézikönyv – Gluténmentes élelmiszerek
„Tanuljunk együtt!” – Sikeres programsorozat
Mezőgazdasági kézikönyv – Halegészségügy, halbetegségek
Polgári kezdeményezés – Nem vegetáriánus, vegetáriánus, vegán
Az élelmiszer-veszteség csökkentése az étrend változtatásával

FELHÍVÁS

Útmutatás a toxikológiai küszöbérték megállapításáról – Nyilvános konzultáció
Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú képzés

KORÁBBI HÍRLEVELEINK

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató



Vadász Sándor
tanácsos



Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő



Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő



Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő



Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő



Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele decemberi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a **halászati ágazat** piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. Pályázati híreink között számos aktualításra hívjuk fel figyelmét. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk az aromaanyagok uniós listáját, illetve a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmát érintő változásokról, továbbá a sovány tej minimális árának, a baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak, az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésre vonatkozó előírások valamint a Pozsonyi kifli termékleírásának módosulásáról. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent szabványt és európai szabványkiadványt ismertetünk. Betekintést nyújtunk a növekvő hazai valamint nemzetközi haltermelés és a fagyasztotthal-termékek trendjeibe. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként a termékfejlesztéshez. Marketing bejegyzésünkben a halak vásárlását befolyásoló tényezőkről, a családi termékek előnyéről, valamint az étrend-kiegészítők fogyasztásáról olvashat. A kutatás–fejlesztés–innovációs bejegyzésekben a műanyag gyártásának egyik legújabb megoldásával, illetve a hazai halastavakban végzett vizsgálatok eredményeivel foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban – a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével – a halakat vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztatóink között beszámolunk az Élelmiszeripari Igazgatóság kézikönyvsorozatának folytatásáról, a legújabb kiadvány a gluténmentes élelmiszerek aktualitásai mutatja be. Írunk a „Tanuljunk együtt” programsorozatunk sikeréről, valamint a NAK Mezőgazdasági Igazgatóság „Halegészségügy, halbetegségek” című kézikönyvéről. Emellett a nem vegetáriánus, vegetáriánus és vegán élelmiszerekkel kapcsolatos polgári kezdeményezésről és az élelmiszer-veszteségek csökkentésére irányuló nemzetközi újdonságokról is olvashat. Mindemellett figyelmébe ajánljuk a részvételi lehetőséget a toxikológiai küszöbérték megállapításáról szóló nyilvános konzultációban, illetve a Szent István Egyetemen jövő év elején induló gyümölcs- és zöldségfeldolgozó szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú képzést.

A NAK Élelmiszeripari Igazgatóság kollégáinak nevében áldott, békés karácsonyi ünnepeket és sikerekben gazdag új évet kívánunk minden tagunk és olvasónk számára!

PÁLYÁZATI HÍREK

MAHOP-2.1-2016 – Módosult

Módosult „Az akvakultúra terén történő innováció ösztönzése” című ([MAHOP-2.1-2016 kódszámú](#)) felhívás, valamint a felhíváshoz kapcsolódó 2. és 14. számú melléklet.

További részleteket a [palyazat.gov.hu](#) oldalon olvashat.

MAHOP-2.2-2016 – Módosult

Módosult „**Az akvakultúrába történő termelési célú beruházások támogatása**” című ([MAHOP-2.2-2016 kódszámú](#)) felhívás, valamint a felhíváshoz kapcsolódó 2. és 11. számú melléklet.

További részleteket a [palyazat.gov.hu](#) oldalon olvashat.

MAHOP-2.4-2016 – Módosult

Módosult „**Az akvakultúrába történő környezetvédelmi célú beruházások**” elnevezésű ([MAHOP-2.4-2016 kódszámú](#)) felhívás, valamint a felhíváshoz kapcsolódó 5., 11. és 16. számú szakmai melléklet.

További részleteket a [palyazat.gov.hu](#) oldalon olvashat.

MAHOP-2.5-2018 – Módosult

Módosult „**A környezetvédelmi szolgáltatásokat biztosító akvakultúra fejlesztésének előmozdítása**” című (**MAHOP-2.5-2018 kódszámú**) felhívás, valamint az ahhoz kapcsolódó 7. és 8. számú szakmai melléklet.

További részleteket a [palyazat.gov.hu](#) oldalon olvashat.

MAHOP-5.3.3-2016 – Módosult

Módosult „**A halászati termékekre és akvakultúra-termékekre irányuló piaci értékesítési intézkedések támogatása**” című ([MAHOP-5.3.1-2016 kódszámú](#)) felhívás, valamint a felhíváshoz kapcsolódó 8. és 9. számú melléklet.

További részleteket a [palyazat.gov.hu](#) oldalon olvashat.

MAHOP – Elszámolás összesítőkön benyújtásáról

Megjelent a **MAHOP Irányító Hatóság közleménye a MAHOP standard felhívásaihoz kapcsolódó összesítőkön történő elszámolás (kifizetési kérelem) benyújtásáról.**

További részleteket a [palyazat.gov.hu](#) oldalon olvashat.

VP3-4.2.1-4.2.2-18 – Módosult

A Vidékfejlesztési Program keretében
megjelent felhívások módosulása

Módosult a „**Mezőgazdasági termékek értéknövelése a feldolgozásban**” elnevezésű ([VP3-4.2.1-4.2.2-18 azonosító jelű](#)) felhívás dokumentációja.

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

Módosult a Vidékfejlesztési Program keretében megjelent huszonhat felhívás. A közleményben felsorolt felhívások az alábbiak szerint változtak.

Amennyiben a Kedvezményezett **létszámbővítés tekintetében vállalt** tett, úgy annak nem a záró kifizetési kérelem benyújtásakor, hanem először a fenntartási időszak kezdetétől számított 12 hónap átlagában vagy – bizonyos felhívások esetében – annak letelte után kell igazoltan megvalósulnia.

Az agrár-beruházási felhívások kapcsán törölték a kritériumot, miszerint az újonnan felvételre kerülő munkavállaló legutolsó bejelentett munkahelye nem lehet a támogatást igénylő kapcsolt vállalkozásának, partnervállalkozásának vagy természetes személy közeli hozzátartozójának többségi tulajdonában álló vállalkozásnak a megvalósítás helyszíne szerinti megyében működő telephelye.

Felhívjuk a figyelmet, hogy a **foglalkoztatotti létszámbővítésre tett vállalt projektneként kell teljesítenie** a kedvezményezettnek, azaz a több támogatott projekt kapcsán tett vállaltások összeadódnak.

Egyes felhívásokban – a fentiek szerint módosított szabályozásoknak megfelelően – változtak a műszaki, szakmai tartalomban, illetve az egyéb elvárásokban foglalt kritériumok, amelyekhez igazodnak a Támogatói Okirat és a Jogkövetkezmények című mellékletek is.

A [VP2-4.1.4-16](#) azonosítószámú, „**A mezőgazdasági vízgazdálkodási ágazat fejlesztése című felhívás**” esetében módosult az „5.6. Az elszámolhatóság további feltételei” című fejezet 6. számú pontja, törölték, hogy „az első időközi kifizetési igényt legkésőbb a Támogatói Okirat kézbesítését követő naptól számított 6 hónapon belül be kell nyújtani.”

További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashat.

GINOP felhívásokhoz kapcsolódóan
a teljes munkaidő egyenértékeinek
segédlete

Megjelent az egyes GINOP felhívásokhoz kapcsolódó „A foglalkoztatás növekedése a támogatott vállalkozásoknál” indikátor terv és tényértékeinek kiszámítását segítő FTE számítási segédlet és nyilatkozat.

A segédlet/nyilatkozat az egyes GINOP felhívásokhoz kapcsolódó „CO08 A foglalkoztatás növekedése a támogatott vállalkozásoknál” indikátor terv és tényértékeinek előállításához nyújt segítséget a támogatást igénylők számára. A táblázat kitöltésével a munkavállalók bizonyos foglalkoztatási adatainak megadása után meghatározható az indikátor bázis- és tényértéke teljes munkaidő egyenértékben (Teljes idő egyenérték = *Full Time Equivalent*, FTE).

A dokumentumok az alábbi GINOP konstrukciókhoz kapcsolódnak:

- [GINOP 1.2.1-16](#) Mikro-, kis- és középvállalkozások termelési kapacitásainak bővítése;
- [GINOP-1.2.2-16](#) Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása;
- [GINOP-1.2.3-8.3.4-16](#) Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása kombinált hiteltermék keretében;
- [GINOP-1.2.6-8.3.4-16](#) Élelmiszeripari középvállalatok komplex beruházásainak támogatása kombinált hiteltermékkel;
- [GINOP-1.2.7-17](#) Gyors növekedésű (gazella) vállalkozások komplex fejlesztéseinek támogatása;
- [GINOP-1.2.8-17](#) Kis- és középvállalkozások ipari digitalizációhoz (IPAR 4.0) kapcsolódó fejlesztéseinek támogatása;
- [GINOP-8.3.1-16](#) Mikro-, kis- és középvállalkozások versenyképességének növelése célú Hitelprogram;
- [GINOP-8.3.5-18](#) Mikro-, kis- és középvállalkozások technológiai korszerűsítése célú Hitelprogram.

A segédlet és a nyilatkozat a GINOP [pályázati dokumentációk](#) között érhetők el.



Megjelent az Európai Bizottság [2018/1649/EU](#) rendelete az [1334/2008/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének bizonyos aromaanyagok uniós listáról visszavonása tekintetében történő módosításáról.

Az 1334/2008/EK rendelet I) melléklete tartalmazza az élelmiszerekben és azok felületén használatra engedélyezett aromaanyagok és alapanyagok uniós listáját, és meghatározza ezen anyagok felhasználási feltételeit. Az aromaanyagok listáját a [872/2012/EU](#) bizottsági végrehajtási rendelet tartalmazza.

A lista olyan anyagokat is tartalmaz, amelyekkel kapcsolatban az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority*, [EFSA](#)) az értékelés elvégzéséhez további tudományos adatok benyújtását kérte. Három anyag, a p-menta-1,4(8)-dién-3-on ([FL-szám: 07.127](#)), a 2-amino-acetofenon ([FL-szám: 11.008](#)) és a 4-acetil-2,5-dimetil-furán-3(2H)-on ([FL-szám 13.175](#)) esetében a forgalomba hozatalukért felelős személyek visszavonták a kérelmet, így azokat törölni kell az uniós listából. Az 1334/2008/EK rendelet a jelen rendelet mellékletében foglaltak szerint módosul.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

A rendelet a kihirdetést (2018. november 6.) követő huszadik napon lép hatályba.

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



Megjelent a Magyar Közlönyben a [2018. évi LXVII. törvény](#) az egyes iparjogvédelmi törvények módosításáról.

A törvény 4. pontja rendelkezik a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény módosításáról. A törvény a 27. § és a 84. § között határozza meg:

- a védjegyoltalomban való részesítés,
- a védjegyoltalomból való kizárás,
- a védjegyre vonatkozó oltalomszerzés,
- védjegyjogosultnak a védjegy használatára vonatkozó kizárólagos jog,
- a védjegy megjelölés használatának,
- jogosulatlanul lajstromoztatott védjegy használata elleni fellépés,
- a védjegyhasználati joggal összefüggő peres ügyek,
- a védjegyhasználati joggal összefüggő védjegybitorlási perek,
- a védjegyoltalom megszűnésének,
- a védjegy törlésének,
- a védjegybejelentés,
- a védjegy lajstrombavétel,
- európai uniós védjeggyel kapcsolatban igényelt szenioritás,
- a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalához benyújtott kérelem,
- a nemzetközi lajstromozás nemzeti védjegybejelentéssé átalakításának eseteit, körülményeit és feltételeit.

A törvényt az Országgyűlés a 2018. október 30-i ülésnapján fogadta el.

A törvény a [Magyar Közlönyben](#) olvasható.

A sovány tejpor minimális eladási
ára (27.)– Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság [2018/1686/EU](#) végrehajtási rendelete a sovány tejpornak a [2016/2080/EU](#) végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszonhetedik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A tej és tejtermékek piacának jelenlegi helyzete, vagyis az árak alakulása és az intervenciós készletek nagysága indokoltá teszi a sovány tejpor további mennyiségeinek a betárolási időpont módosítása általi értékesíthetővé tételét. A 2018/1686/EU végrehajtási rendelet alapján a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló huszonhetedik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. november 6-án járt le – a minimális eladási árat 125,10 euró/100 kilogrammban határozták meg.

A jogszabály a kihirdetés (2018. november 9.) napján lépett hatályba.

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

A sovány tejpor minimális eladási
ára (28.)– Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság [2018/1837/EU](#) végrehajtási rendelete a sovány tejpornak a [2016/2080/EU](#) végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszonnyolcadik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A tej és tejtermékek piacának jelenlegi helyzete, vagyis az árak alakulása és az intervenciós készletek nagysága indokoltá teszi a sovány tejpor további mennyiségeinek a betárolási időpont módosítása általi értékesíthetővé tételét. A 2018/1837/EU végrehajtási rendelet alapján a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló huszonnyolcadik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. november 20-án járt le – a minimális eladási árat 131,30 euró/100 kilogrammban határozták meg.

A jogszabály a kihirdetés (2018. november 23.) napján lépett hatályba.

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

SZABÁLYOZÁS

A sovány tejpor betárolási dátumának módosítása – Megjelent



A baromfi- és tojáságazatban alkalmazandó irányadó árak – Módosult



Megjelent az Európai Bizottság [2018/1879/EU](#) végrehajtási rendelete a sovány tejporok a [2016/2080/EU](#) végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszonnyolcadik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

Az 2016/2080/EU bizottsági végrehajtási rendelet által elindított pályázati eljárás keretében értékesítésre kínált tejpor mennyiségének meghatározása érdekében a rendelet 1. cikke rögzíti azt az időpontot, amely előtt a sovány tejporok betárolásra kellett kerülnie. A tej és tejtermékek piacának jelenlegi helyzete, vagyis az árak alakulása és az intervenciós készletek nagysága indokoltá teszi a sovány tejpor további mennyiségeinek a betárolási dátum módosítása általi értékesíthetővé tételét. Az 2016/2080/EU végrehajtási rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell: 1. cikkében a „2016. augusztus 1.” dátum helyébe a „2018. január 1.” dátum lép.

A jogszabály a kihirdetést (2018. november 23.) követő napon lépett hatályba.

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

Megjelent az Európai Bizottság [2018/1873/EU](#) végrehajtási rendelete az [1484/95/EK](#) rendeletnek a baromfi- és tojáságazatban alkalmazandó, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározása tekintetében történő módosításáról.

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

A jogszabály a kihirdetés (2018. november 30.) napján lépett hatályba.

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

SZABÁLYOZÁS

Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés – Megjelent

Megjelent az agrárminiszter [34/2018. \(XII. 3.\) AM rendelete](#) az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről.

Az élelmiszer-előállítási tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozásra kiterjedő rendelet rögzíti az élelmiszeripari szakképesítéssel rendelkező szakmai személy és az intézkedésre feljogosított személy sajátosságait. Az adott szakiránynak megfelelő szakmai tapasztalatot a szakmai felelős személynek és az intézkedésre feljogosított felelős személynek munkaszerződésben meghatározott munkakörrel és a munkakörbe tartozó feladatok leírásával, vagy más hitelt érdemlő módon, okirattal kell igazolnia.

A jogszabály a kihirdetést (2018. december 3.) követő hatodik hónap első napján lép hatályba.

A rendelet [A Magyar Közlönyben](#) olvasható.

Változás a Pozsonyi kifli termék-leírásában – Megjelent

Megjelent az Európai Bizottság [2018/1594/EU](#) végrehajtási rendelete a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termék-leírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (*Bratislavský rožok/Pressburger Kipfel/Pozsonyi kifli* [HKT]).

A Bizottság megvizsgálta a szlovákiai [kérelmet](#), amely a [729/2012/EU](#) bizottsági végrehajtási rendelet alapján bejegyzett hagyományos különleges termékhez kapcsolódó termék-leírás módosításának jóváhagyására irányul. A közzétett kérelemmel kapcsolatosan nem érkezett felszólalási nyilatkozat, így a termék-leírás módosítását jóváhagyták.

A jogszabály a kihirdetést (2018. október 24.) követő huszadik napon lépett hatályba.

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

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

Megjelent szabványok

Idegen nyelvű szabványok magyar megjelenése

Magyar nyelvű nemzeti szabványok helyesbítése

[MSZ EN ISO 6888-1:1999/A2:2018](#)

*Élelmiszerek és takarmányok mikrobiológiája. Horizontális módszer a koagulázpozitív sztafilokokkuszok (*Staphylococcus aureus* és más fajok) számának meghatározására. 1. rész: Baird–Parker-agar táptalajos eljárás.*

2. módosítás: Kiegészítés egy lehetséges megerősítési eljárással

(ISO 6888-1:1999/Amd 2:2018)

Angol nyelven

[MSZ EN ISO 22000:2018](#)

Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények (ISO 22000:2018).

[MSZ 6380:2018](#)

Szójabab élelmiszeripari célra.

5. oldal, 1. táblázat, második oszlop, kilencedik sorában a 0,5 helyesen 5.

Új európai szabványkiadványok



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

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

A bevezetési határidők betartása érdekében – a magyar nyelvű bevezetéshez szükséges pénzügyi fedezet szűkössége és a rövid bevezetési határidő miatt, hasonlóan az Európai Unió országai szabványosító szervezeteinek gyakorlatához – Magyarországon is az úgynevezett jóváhagyó közleményes módszert kell alkalmazni. Ez azt jelenti, hogy az MSZT az európai szabványt jóváhagyó közleménnyel nyilvánítja magyar nemzeti szabvánnyá, és az európai szabvány angol nyelvű változata a magyar nemzeti szabvány. Ezek a szabványok az [MSZT](#)-ben megvásárolhatók.

EN ISO 18363-2:2018

Animal and vegetable fats and oils. Determination of fatty-acid-bound chloropropanediols (MCPDs) and glycidol by GC/MS. Part 2: Method using slow alkaline transesterification and measurement for 2-MCPD, 3-MCPD and glycidol (ISO 18363-2:2018)



Az étkezési haltermelésünk 2017-ben 24 ezer tonna volt, az elmúlt tíz évet vizsgálva az egy főre jutó halfogyasztás egyenletesen emelkedő tendenciát mutat. 2007-hez képest 18 százalékos, az elmúlt öt évet nézve (a 2012. évi értékhez képest) pedig 29 százalékos növekedés mutatható ki. **Az Agrárgazdasági Kutató Intézet (AKI) által végzett számítások szerint az egy főre jutó hazai halfogyasztás 2017-ben 6,4 kg volt.**

A 2017-es évi halfogyasztás növekedésének oka, hogy Magyarországon a haltermelésen belül az étkezési haltermelés több mint 10 százalékkal emelkedett a 2016. évi értékhez képest, illetve a hazai hal- és halászati termékek importja is 5 százalékkal bővült 2017-re. A halhúsfogyasztás messze elmarad az EU átlagától, ami kb. 23 kg/fő évente, de ha belegondolunk, hogy hazánk nem rendelkezik tengeri halászattal, említésre méltó, hogy növekedő halfogyasztási tendenciát tudunk elérni „csak” édesvízi akvakultúra-termelés eredményeként.

A hazai halhúsfogyasztási szokásokat és fogyasztói viselkedéseket tekintve megállapítható, hogy a halvásárlás alapvetően a vallási ünnepekhez kötődik, és nem feltétlenül a korszerű és egészséges táplálkozás motiválja a vásárlókat. Az egy főre jutó teljes húsfogyasztás 9 százalékat teszi ki a halhúsfogyasztás. A lakosság általában a 2-3 kilogrammos pontyot keresi, és a kereskedői igények is ezt az átlagsúlyt tartják megfelelőnek a gazdaságos feldolgozáshoz. Folyamatosan nő az igény a feldolgozott, friss illetve konyhakész halászati termékek iránt, illetve a pontyon túlmenően a fajválaszték is elvárás a fogyasztók részéről.

A jelenleg futó Magyar Halgazdálkodási Operatív Program keretében 2,602 milliárd forint támogatási összeg áll rendelkezésre a halászati és akvakultúra-termékek feldolgozására irányuló beruházások támogatására.

Forrás: [AKI](#), [MA-HAL](#)

Szerző: [MA-HAL](#)

Nemzetközi szinten is növekszik
a haltermelés



Világviszonylatban megállapítható, hogy a halászat és akvakultúra termelése az elmúlt évtizedben erőteljes emelkedést mutat. A FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*, Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet) rendelkezésre álló legfrissebb adatai szerint a világ teljes haltermelése 2016-ban 171 millió tonna volt, ami a megelőző évhez képest 1,1 százalékkal növekedett.

Az elmúlt öt év volumennövekedése jórészt az akvakultúra termelésének köszönhető, ugyanis 2012–2016 között az akvakultúra haltermelése 20,5 százalékkal növekedett, míg a halászat emelkedése mindössze 1,6 százalék volt. A világ akvakultúra-termelése 2016-ban is kiemelkedő eredményt, az eddigi legmagasabb mennyiséget, 80,1 millió tonnát ért el (a módszertan nem veszi figyelembe a vízínövények és nem élelmiszeripari termékek mennyiségét, ez utóbbi csoport 2016-ban 30,1 millió tonnát jelentett). 2016-ban a világ akvakultúra-termelésének legnagyobb mennyiségben tenyésztett fajait az édesvízi halak (46,4 millió tonna), a kagylófélék (17,1 millió tonna) és a rákfélék (7,9 millió tonna) adták. A halászati és akvakultúra ágazat foglalkoztatásban betöltött szerepe és hozzájárulása az élelmiszer-termeléshez, a jövedelemstabilitás és jólét fenntartásához kiemelkedő: 2016-ban az ágazatban 59,6 millió alkalmazottat foglalkoztattak, amelyből 50 millióan Ázsiából, 5,7 millióan Afrikából, míg Európából mindössze 445 ezren kerültek ki.

Forrás, szerző: [MA-HAL](#)



Az egyre növekvő kereslet ellenére az új exportőröknek nehéz belépniük az európai piacra. Ennek egyik oka a már megtalálható széles választék. Az Európában keresett halféleségek elsősorban alacsonyabb árfekvésű termékek (pl. [pangasius](#), [tilápia](#)), így az árak jelentős befolyást gyakorolnak a belpiaci kereslet és kínálat viszonyára. **A legfontosabb szempont azonban a minőség és a fenntarthatóság biztosítása.** Ezen tényezőknek nehéz megfelelnie minden exportőrnek, így rövid távon várhatóan nem fog bővülni az európai piac fajtaválasztéka.

A már meglévő exportőröknek azonban biztosítaniuk kell az egyre növekvő európai keresletet kielégítő halmennyiséget. **A fehér húsú halak behozatala minden évben növekszik.** Spanyolország és Németország a fejlődő országokból származó halak legnagyobb piaca. A halak behozatala 352 millió eurót tett ki Spanyolországban, míg Németországban 321 millió eurót. Az Egyesült Királyság és Hollandia világviszonylatban is nagy importpiacnak számít. Franciaország viszonylag nagy mennyiséget importál más európai országokból is.

A fehér húsú hal Európán kívüli fejlett országokból behozatala közel 1,8 milliárd eurót tett ki 2015-ben, ami 15 százalékkal több mint az előző évben. A kínálatban elsősorban az alaszkai tőkehal szerepel. Az Egyesült Államok, Oroszország, Izland és Norvégia uralja, és együttesen ezek az országok képviselik a behozatal 88 százalékát.

A fejlődő országokból származó behozatal is jelentősen nőtt 2015-ben: közel 1,6 milliárd eurót tett ki. A fő ellátó Kína, Vietnám és Namíbia. Ezek az országok együttesen 75 százalékkal részesednek a fejlődő országokból származó összes behozatalból. Vietnám – Kína után – a második legnagyobb beszállító, és a pangasius vezető beszállítója Európába. Azonban a vietnami export négy év alatt 22 százalékkal csökkent. Ennek oka a csökkenő pangasius-fogyasztás és az árak. **Namíbia Európába irányuló exportját elsősorban a szürke tőkehal teszi ki.**

A fehér húsú halak behozatala az Európán belüli piacról összesen 1,4 milliárd eurót tett ki 2015-ben. A fő európai szállítók Hollandiából, Dániából és Németországból származnak. Ezek az országok együttesen az összes belpiaci forgalom 58 százalékát teszik ki. Hatalmas szerepet játszik a halak exportjában Hollandia (113 százalékos növekedés négy év alatt), az Egyesült Királyság (133 százalék) és Belgium (120 százalék).

A halak iránti kereslet várhatóan továbbra is magas marad. Azonban olyan versenytársakkal is számolni kell majd, mint Görögország, ahol a halak tenyésztése gyorsan fejlődik.

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



A fagyasztott fehér húsú halak európai piacán egyre növekszik a fenntarthatósági tanúsítás, a minőségi címkék és a felelősségteljes beszerzés iránti igény. Továbbá mind a termékek, mind a csomagolás változásai tükrözik a fogyasztók növekvő preferenciáját a kényelmi élelmiszerek iránt is.

A fogyasztókban egyre jobban tudatosulnak a halászattal és az akvakultúrával kapcsolatos fenntarthatósági kérdések. Éppen ezért a fenntarthatósági tanúsítás várhatóan piacra jutási követelmény lesz Észak- és Nyugat-Európában. Az elmúlt évek adataiból látszik, hogy az Európai Unió bizonyos területein – elsősorban Hollandiában, Spanyolországban és Németországban – erősen megnőtt a tanúsított halászati termékek iránti kereslet illetve a kínálat. Például a holland szupermarketekben kapható pangasius és tilápia termékek 99 százalékát fenntartható módon termelik.

A termékek és a feldolgozás minősége továbbra is kiemelkedő jelentőségű az egész tenger gyümölcsei szektorban. Az európai importőrök egyre inkább elvárják beszállítóiktól, hogy megfeleljenek a minőségi előírásoknak, például a BRC vagy az IFS szabvány követelményeinek. Bár a minőségi előírások korábban csak a kiskereskedelmi szegmensben voltak fontosak, hosszú távon minden piaci szegmensben követelménnyé válnak. Ha valaki nem tud megfelelni az európai minőségi előírásoknak, az drasztikusan korlátozni fogja a piaci lehetőségeit (az Európai Unión kívül is).

A fogyasztásra kész, könnyen elkészíthető, hozzáadott értékkel bíró fehér húsú haltermékek iránti kereslet növekszik. Ilyenek például a mikrohullámú sütőben elkészíthető termékek és a halból készült különféle készételek. A tendencia fő oka az időigény és a fogyasztók halak készítésével kapcsolatos hiányos ismerete. Az ilyen kényelmi termékek iránt érdeklődő fogyasztók a gyorsan elkészíthető, de egyben egészséges ételek fogyasztását részesítik előnyben.

Az európai fogyasztók növekvő preferenciát mutatnak az új és egzotikus fehér húsú halak iránt is. Emellett a magas minőségű haltermékek iránt is jelentős kereslet mutatkozik. Mindkét irány olyan halfajok elfogadását eredményezi, amelyek korábban viszonylag ismeretlenek voltak. Ez a tendencia várhatóan folytatódik az elkövetkező években, és lehetőséget nyújt mindazoknak, akik új halfajokkal kívánnak belépni az európai piacra.

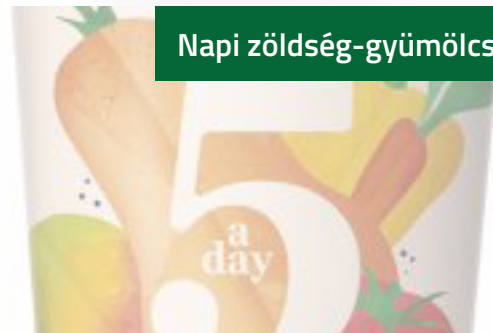
További részleteket a [CBI oldalán](#) olvashat.

ÚJ TERMÉKEK



Fűszeres sütőtök-túró

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



Napi zöldség-gyümölcs egy levesben

Az amerikai [Muuna](#) fűszeres sütőtök ízzel bővítette magas fehérjetartalmú túrótermék-családját. Az ízletes sütőtökpürét tartalmazó desszertek nagy probiotikum- és káliumtartalmukkal járulnak hozzá a kiegyensúlyozott táplálkozáshoz.

Az angol [Soupologie](#) cég megjelentette zöldségleves termékcsaládját, amely tartalmazza az egy napi zöldség és gyümölcs szükségletet. A 600 grammos kiszerelések zöldborsó – brokkoli – alma – spenót – zeller, pézsmatök – sárga paprika – répa – paradicsom – mangó és vöröskáposzta – alma – édes burgonya – répa – cékla ízekben kaphatóak. Az ízletes gyümölcsök funkcionális összetevőiknek köszönhetően támogatják a fogyasztók kiegyensúlyozott mindennapjait.



Hínárchips

Az amerikai Nora snackgyártó cég bemutatta hínár alapú chips termékeit. A természetes, fenntartható forrásból származó rágcsálnivalók eredeti, [tempura](#) és fűszeres tempura ízekben érhetőek el. A termékek a burgonyachipsek ellenállhatatlanságát ötvözik a hínárok kedvező beltartalmi értékével.



Popcorn quinoa chips

A [Safe+Fair Food Company](#) bevezette vegetáriánus (glutén-, mogyoró-, és tojásmentes) pattogatott kukorica quinoa ropogtatnivaló családját. Az allergiás fogyasztók a mesterséges összetevők nélküli termékeket sós és édes ízben egyaránt megkóstolhatják.

A halak vásárlását befolyásoló tényezők



A halak vásárlását legjelentősebben a táplálkozási és a frissességi tényezők befolyásolják, míg az etikai és a szociális hatások kevésbé.

Egy felmérés eredményei szerint – a frissesség érdekében – a német fogyasztók 66 százaléka számára fontos a fogás időpontjának ismerete, és minden másodikuk (55 százalék) szeretné, ha a csomagoláson feltűntetnék a táplálkozási információkat. Ugyanakkor a halászati módszer, a hajó lobogó szerinti állama és a kikötő neve kevésbé befolyásolja a vásárlási döntést. Mindemellett az etikai és a társadalmi megfontolások átlagos hatást gyakorolnak a halválasztására.

További részleteket a [Food navigator oldalán](#) olvashat.

Előnyben a családi termékek és a közösségi média



Új termék vásárlásakor a magyar fogyasztók egyötöde lehetőleg az egész család számára használható termékeket vásárol, míg a többfunkciós termékekre egytizedük kíváncsi.

Bár a kényelmi szempont fontosabb lett, még mindig százból csupán hét magyar számára volt a fő indok a legutóbbi vásárláskor. Az egyéni, személyre szabott termékek pedig csupán a vásárlók öt százalékához találnak utat – derül ki a Nielsen piackutató és -elemző vállalat legújabb [jelentéséből](#). Ugyanakkor a fogyasztók világszerte, így hazánkban is egyre nyomatékosabban követelik a praktikus és a kényelmi megoldásokat. **A hazai fogyasztók közel harmada, az európai átlag egynegyede keres, de egyelőre nem talál az életét könnyebbé tevő termékeket.** Azonos mértékben (24-24 százalék) nyilatkoztak úgy, hogy kevés az egyszerűen használható árucikk, lehetne több a kisebb háztartások igényeihez igazított termék (európai átlag 16 százalék, magyar átlag 17 százalék), és a kontinens egytizede, hazánkkal egyetemben, különleges igényeket kielégítő termékeket szeretne látni a boltok polcain.

A technológia és az internet hétköznapiakba beágyazottsága kimagasló szerephez jut a vásárlási döntéseknél. Hazánkban 2020-ra a háztartások háromnegyede csatlakozik majd a világhálóra, és az egy főre jutó mobiltelefonok száma 1,19-ről 1,21-re emelkedik. Ez további kapukat nyit meg az online vásárlás előtt.

A Nielsen 2018-as felmérése rámutat arra, hogy a magyarok leginkább divatárut, különféle utazásokat, számítástechnikai eszközöket és könyvet vásárolnak online, ugyanakkor erőteljesen jön fel az étel-házhozszállítás – utóbbit százból harminc magyar fogyasztó kipróbálta már.

A praktikum iránti egyre növekvő kereslet olyan, a hétköznapiakat megkönnyítő termékek és szolgáltatások garmadája előtt nyitotta meg a kaput, mint például a kész- vagy „on-the-go” ételek, irodai vagy otthoni kiszállítási lehetőségek és az „on demand” szolgáltatások. Globálisan a válaszadók harmada (33 százalék), itthon egynegyede jár étterembe vagy rendel ételt (Magyarországon 15 százalékuk legalább hetente egy alkalommal). A gyorséttermek elvihető vagy helyben fogyasztható kínálata, a street food térhódítása is mind szembeötlőbb. A Nielsen felmérése szerint a magyar válaszadók több mint fele járt gyorsétteremben az elmúlt hat hónapban.

Jóllehet, régióként eltérő a praktikum iránti igény szintje, a Nielsen hat főbb tényezőt azonosított be, amelyek világszerte jelen vannak, amikor az életünket megkönnyítő termékek iránti keresletről beszélünk. Ezek pedig a következők: **urbanizáció, zsugorodó háztartásméret, zsúfolt városi közlekedés, változó nemi szerepek, generációs igények és a technológia hétköznapiakba beágyazottsága.**

Forrás: [Marketinginfo](#)

A fiatalok körében népszerűek az étrend-kiegészítők



A magyar fiatalok csaknem fele fogyasztott valamilyen étrend-kiegészítőt az elmúlt évben, ugyanakkor közel egyharmaduk vagy nem tudja, hogy az ilyen típusú termékek pontosan milyen kategóriába tartoznak, vagy tévesen úgy vélik, hogy ezek gyógyszernek minősülnek. A válaszadók egyharmada ugyancsak tévesen azt gondolja, hogy ezek a készítmények betegséget megelőző vagy gyógyító hatással bírnak – derül ki a Hamisítás Elleni Nemzeti Testület ([HENT](#)), a Magyarországi Étrend-kiegészítő Gyártók és Forgalmazók Egyesülete ([MÉKISZ](#)) és a [TÁRKI](#) közös kutatásából.

A felmérésből többek között kiderül, hogy a kitöltők több mint kétharmada (69 százalék) tisztában van azzal, hogy az ilyen típusú termékek a hagyományos étrend kiegészítését szolgálják, azonban 14,2 százalékuk úgy gondolja, hogy az ilyen típusú termék a gyógyszerek egy csoportjába tartozik, valamivel többen pedig (16,8 százalék) nem tudják, hogy pontosan milyen kategóriába esnek. A kutatásból továbbá az is kiderül, hogy válaszadók közel fele-fele arányban válaszolták azt, hogy szedtek (46,9 százalék) illetve nem szedtek (44,2 százalék) étrend-kiegészítőt, míg 8,8 százalékuk erre a kérdésre nem tudott válaszolni. A VOLT Fesztivál látogatóival készített felmérésben – a demográfiai változókat figyelembe véve – az látható, hogy a férfiakhoz képest a nők körében valamivel gyakrabban fordul elő az étrend-kiegészítők fogyasztása (43 illetve 50 százalék), ugyanakkor a két nem között nincs különbség abban a tekintetben, hogy mekkora arányban nem fogyasztottak ilyen terméket a megelőző évben (44,6-44,6 százalék).

Az életkori csoportokat megvizsgálva kiderül, hogy az életkor növekedésével az étrend-kiegészítőt fogyasztók aránya is emelkedik. A 18-22 évesek 31 százaléka, a 23-30 évesek 52 százaléka, míg a 31 évesnél idősebb korcsoport 63,6 százaléka szedett már életében legalább egyszer étrend-kiegészítőt.

Az iskolai végzettség szerinti vizsgálatkor az látható, hogy legnagyobb arányban a felsőfokú végzettséggel rendelkezők szedtek már étrend-kiegészítőt (60,8 százalék), míg a középfokú vagy alacsonyabb végzettségűeknél az ilyen terméket szedők aránya alacsonyabb (32,7 százalék, illetve 44,4 százalék). Ezzel összefüggésben, a tanulók csoportján belül 35 százalék az étrend-kiegészítőt szedők aránya, míg a dolgozóknál ez 53,4 százalék.

A kitöltők túlnyomó többsége tájékozottnak tekinthető annak eldöntésében, hogy tudják-e, miben különböznek az étrend-kiegészítők az élelmiszerektől illetve a gyógyszerektől. 86,7 százalékuk szerint az étrend-kiegészítő jellemzően tablettá vagy kapszula forma, ami a természetes hatóanyagokat koncentrált formában tartalmazza, és csupán 3,5 százalékuk gondolja úgy, hogy az étrend-kiegészítők semmiben sem különböznek az élelmiszerektől.



A válaszadók több mint négyötöde (84,1 százalék) szerint a gyógyszereket terápiás, gyógyító céllal alkalmazzuk, míg az étrend-kiegészítőket egészségmegőrző céllal. A válaszadók elenyésző része (5,3 százalék) viszont nem tesz különbséget az étrend kiegészítésére szolgáló termékek és a gyógyszerek között.

Az étrend-kiegészítők ismerveivel kapcsolatban a kérdőívet kitöltők 83 százaléka gondolja úgy, hogy ezek a termékek csak természetes anyagokat tartalmazhatnak, valamint egyharmaduk (33,9 százalék) szerint ezek a készítmények betegséget megelőző vagy gyógyító hatással rendelkeznek. (Bár az étrend-kiegészítők széles körében találhatóak természetes anyagok – jellemzően más anyagokkal kombinációban –, nagy számban vannak az olyan készítményeket is, amelyek egyáltalán nem tartalmaznak természetes eredetű hatóanyagokat. Az étrend-kiegészítő készítményeknek a jogszabályi előírások szerint nem tulajdonítható betegséget megelőző vagy gyógyító hatás, de a válaszokból az is kitűnik, hogy a fogyasztói oldalról a készítményekkel szemben van ilyen elvárás.). A válaszadók 49,1 százaléka szerint egyébként az étrend-kiegészítők szedéséhez nem szükséges orvosi felügyelet.

A kérdőíves kutatás a termékcsoport szedésének lehetséges okait is vizsgálta, ebből az derült ki: **a leggyakrabban előforduló indok (76,8 százalék) az, hogy az étrend-kiegészítők az anyagokat koncentrált formában tartalmazzák, így segítségükkel elkerülhető vagy megszüntethető ezen anyagok (vitaminok, ásványi anyagok) hiánya.** A kitöltők közel fele (48,2 százalék) azt jelölte meg indokként, hogy az étrend-kiegészítők az egészség megőrzésének lehetséges eszközei, és nagyjából ugyanennyi válaszadó szerint (46,4 százalék) a szóban forgó termékek fogyasztása mellett szól az is, hogy azokat nem szükséges felíratni orvossal. Ugyanakkor 9,8 százalék azoknak az aránya, akik szerint az étrend-kiegészítőknek nincsenek mellékhatásai.

Forrás: [HENT](#)



Rákpáncélból készülhet az új műanyag



Mi van a halakban?

A [georgiai technológiai intézet kutatói](#) rákpáncélból és rostokból előállítottak egy olyan anyagot, amely esetleg helyettesíteni tudja a rugalmas műanyag csomagolóanyagokat.

Az új anyagot több réteg rákpáncél-kitin és fákból kivont cellulóz egymásra permetezésével állították elő. A megszáradt anyag rugalmas, erős, áttetsző és komposztálható. Mindemellett a „rák-műanyag” használatával némely PET csomagoláshoz képest 67 százalékkal csökkenthető az oxigénáteresztő képesség, vagyis felhasználásával az élelmiszerek tovább eltarthatók.

Egy átfogó felmérés keretében a hazai halastavakban a vizsgált több mint ötszázféle vegyületnek csak kevesebb mint 10 százaléka volt kimutatható. Az eredmények ismeretében a jövőben megszülethetnek azok a határértékek, amelyek a növényvédő szerek és gyógyszermaradványok nagy részénél jelenleg még hiányoznak. A Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal által támogatott [HappyFish](#) (”Új kockázatkezelési modellrendszer fejlesztése a víz- és élelmiszer-biztonság növelése érdekében a haltermékvonalon”) elnevezésű projekt során mód nyílik az édesvízi haltermékek minőségét befolyásoló tényezők azonosítására.

Az eredmények alapján a halastavak vizében és üledékében leggyakrabban és legnagyobb mennyiségben elforduló növényvédő szer a [glifozát](#), de az üledék esetében – ahol van vonatkozó jogszabály – mértéke mindenhol a határérték alatt volt. A [DDT](#) nyoma szinte minden halmintában és még a vizekben is kimutatható. A fél évszázada betiltott rovarölő szer és bomlástermékei sajnos még napjainkban is jelen vannak az ökoszisztémában. A tavak vizében és a halhúsban a kimutatási határ közelében talált növényvédő szerek és gyógyszermaradványok többsége esetében egyelőre nincs elfogadott határérték. A kutatás rámutat, hogy a halastavak esetében alkalmazott ellenőrzött körülmények és technológiák – köztük az iszapeltávolítás – hozzájárulhatnak a tavak öntisztuló képességének fenntartásához és ahhoz, hogy a gyógyszermaradványok és peszticidek ne jelentsenek veszélyforrást az ökoszisztémára és az emberi egészségre.

További részleteket a [Laboratorium.hu](#) oldalon olvashat.

Hal, a vizek ajándéka



Hazánkban valamikor nagy hagyománya és kultúrája volt a halfogyasztásnak, napjainkban azonban ez sajnos már nem mondható el. Az európai átlagtól messze elmaradó halmennyiség az egészségi állapotunkat is befolyásolja, és hozzájárul a szív- és érrendszeri betegségek kockázatának növekedéséhez.

A magyar halászat kultúráját kutató Herman Ottó arról számolt be, hogy a halászat a magyar nemzet ősfoglalkozása volt, folyóink, tavaink halakban gazdagok voltak, halászatunk fejlett volt. A honfoglalás idején „a halászat szabad ipar volt”, akinek halászszerszáma volt, egy csekély halmennyiség ellenében bárhol és bármikor halászhatott. A 16-17. században – annak ellenére, hogy a halászat már nemesi előjognak számított – a jobbágyok is szabadon halászhattak, sőt birtokosaik kötelezték őket a vizek kamatoztatására. Eleink változatos módon tudták elkészíteni a halakat. Az 1600-as évek végén M. Tótfalusi K. Miklós adta ki a Szakácsmesterségnek könyvecskéje című művét, melyben már nyolcvan halrecept szerepelt. Radvánszky Béla 1893-ben kiadott könyvében – 25 féle halból – fajonként körülbelül tíz-tíz receptet olvashatunk. Ma pedig sokan legfeljebb karácsonykor vagy nyaralás alkalmával esznek halat, és legtöbbször halászlét, sült és rántott halat, esetleg paprikást készítenek belőle.

Húsuk színe alapján megkülönböztetünk fehér húsú (pl. tonhal) és sötét húsú halakat (pl. a makréla). Táplálkozási módjuk szerint növényevő, planktonokkal táplálkozó és ragadozó halakról beszélhetünk. Származásuk szerint édesvízi, tengeri és vándorhalakat ismerünk. Napjainkban – a természetes vizekben élő halak mellett – jelentős mennyiséget mesterséges módon, tenyésztéssel nevelnek.

Magyarországon leggyakrabban friss, hűtött és a fagyasztott halszelet, törzs és filé formájában találkozhatunk hallal. Kedveltek még a konyhakész, előkészített (pl. szálkamentes) vagy azonnal fogyasztható termékek, például a halkonzervek, a pácolt halak, a halászlék, a halsaláta, a halpástétom, a halpép és a füstölt, szárított, sózott illetve pácolt készítmények. Mivel a halhús magas víztartalma miatt gyorsan romlásnak indul, ha élő vagy jegelt halat vásárolunk, tárolására, feldolgozására nagy gondot kell fordítanunk.



A hal a kiegyensúlyozott, változatos táplálkozás része, minden korcsoport számára ajánlott. Értékes tápanyagai és könnyű emészthetősége miatt idős embereknek, terhes és szoptató anyáknak, valamint csecsemők és kisgyermekek étrendjében is adható (utóbbiaknak természetesen filézve, szálka nélkül). Kihagyni csak táplálékallergia esetén szükséges az étrendből. Kevés zsiradékkal elkészítve beilleszthető a szív- és keringési betegséggel küzdők, fogyókúrázók, a cukorbetegség táplálkozásába is. A sózott, füstölt, szárított halak, a ringli és a szardellapaszta magas sótartalma miatt azonban nem javasolható magas vérnyomásban szenvedők részére. A pácolt hering hisztamin- és [tiramin](#)tartalma az arra hajlamosaknál fejfájást válthat ki. A táplálkozási szakemberek szerint hetente legalább egy alkalommal egy teljes adag halat (10-15 dekagramm) kellene elfogyasztanunk ahhoz, hogy egészségünk megőrzéséhez pozitívan hozzájáruljunk. Sokan félnek azonban a halak fogyasztásától arra hivatkozva, hogy azok el tudják raktározni a szervezetükbe a környezetük esetleges szennyezőanyagait, pl. a higanyt és egyéb szermaradványokat (pl. növény-védő szerek). Az élelmiszerbiztonsági szabályok betartatása és ellenőrzése mellett az újabb ajánlások meghatározzák a különböző csoportoknak a fogyasztás gyakoriságát, ezzel segítik a biztonságos fogyasztás feltételeit.

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

ESEMÉNYNAPTÁR

Nemzetközi kiállítások és vásárok



2019. május 3-4.	Vilnius, Litvánia	Vyno dienos	Nemzetközi borászati kiállítás.
2019. május 6-9.	Milánó, Olaszország	Tuttofood	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. május 7-10.	Hongkong, Kína	ProWine Asia	Nemzetközi bor és rövidital vásár.
2019. május 7-9.	Genf, Svájc	VitaFoods	Funkcionális élelmiszerek nemzetközi kiállítása.
2019. május 8-10.	Rimini, Olaszország	Macfrut	Nemzetközi feldolgozott zöldség és gyümölcs vásár.
2019. május 9-11.	Köln, Németország	Coffeena	Nemzetközi kávéipari kiállítás.
2019. május 10-11.	Trencsén, Szlovákia	Taste of Slovakia	Szlovák élelmiszerek kiállítása.
2019. május 13-16.	Bordeaux, Franciaország	Vinexpo	Nemzetközi bor és rövidital kiállítás.
2019. május 14-16.	Sanghaj, Kína	SIAL China	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. május 15-17.	Baku, Azerbajdzsán	WorldFood Azerbaijan	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.
2019. május 16-18.	Sanghaj, Kína	BioFach China	Nemzetközi bioélelmiszer kiállítás.
2019. május 16-19.	Chişinău, Moldova	Food & Drinks	Nemzetközi élelmiszer-technológiai vásár.
2019. május 20-22.	Poznan, Lengyelország	Polagra-Food	Nemzetközi élelmiszeripari vásár.
2019. május 20-22.	London, Egyesült Királyság	London International Wine Fair	Nemzetközi borászati vásár.
2019. május 21-24.	Szöul, Dél-Korea	Seoul Food	Nemzetközi élelmiszeripari kiállítás.

ESEMÉNYNAPTÁR



2019. május 21-22.	Amszterdam, Hollandia	PLMA'S 'World of Private Label'	Kereskedelmi márkák vására.
2019. május 25-26.	Brno, Csehország	Vinex	Nemzetközi borászati vásár.
2019. május 28-29.	Barcelona, Spanyolország	Free From Functional Food Expo	Mentes élelmiszerek nemzetközi kiállítása.
2019. május 29-31.	Zágráb, Horvátország	Modernpak	Nemzetközi csomagolóipari kiállítás.
2019. május 29-31.	Gdańsk, Lengyelország	Polfish	Nemzetközi halászati vásár.



GLUTÉNMENTES ÉLELMISZEREK



A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara 2018 szeptemberében indította útjára „Élelmiszeripari kézikönyv” című sorozatát. A kiadványokkal a köztestület célja a hazai élelmiszer-előállítói kör tájékoztatása, ismeretének bővítése, valamint a minőségi élelmiszerek előállításának támogatása. A sorozat első része az élelmiszeripari alapfogalmakat mutatta be, ágazati bontásban.

A munka folytatásaképpen decemberben megjelent a „Gluténmentes élelmiszerek” című rész, amely a diéta és a táplálkozás-élettani vonatkozások bemutatása mellett a piaci trendekről, a gluténmentes élelmiszerek előállítására, jelölésére vonatkozó szabályokról és a fejlesztési lehetőségekről egyaránt tájékoztatást ad.

A téma kifejezetten aktuális, hiszen a „mentes élelmiszerek” folyamatosan növekvő termékpalettájának legnagyobb részét a gluténmentes élelmiszerek adják. A gluténérzékenység (cöliákia) a világon körülbelül minden századik embert érintő betegség. A kedvező egészségügyi hatás reményében számos egészséges fogyasztó önkéntesen mellőzi a gluténtartalmú élelmiszerek fogyasztását. Ennek köszönhetően a magyar háztartások 22 százalékára jellemző a gluténmentes élelmiszerek fogyasztása, bár a cöliákia csak 2,5 százalékuknál áll fenn. Jelen ismereteink szerint a cöliákia egyetlen javasolt kezelési módja az egész életen át tartó szigorú gluténmentes étrend, így a diétát folytató fogyasztók igényeinek kielégítése érdekében elengedhetetlen a megfelelő szintű előállítói tudatosság.

A gluténmentes élelmiszereket előállító üzemeknek szigorú követelményeknek kell eleget tenniük, valamint a termékek fejlesztése komoly kihívás elé állítja még a legtapasztaltabb szakembereket is. Ennek érdekében a gyakorlati elemekre koncentrálnak kiadvány fejezetei hasznos segítséget nyújtanak a gluténmentes élelmiszerek előállításába kezdők, illetve a gyártással már foglalkozók termékfejlesztési tevékenységéhez is. A hitelesség érdekében a fejezetek megírásában és azok lektorálásában a téma neves szakemberei vettek részt.

Az „Élelmiszeripari kézikönyvek” sorozat kötetei a NAK internetes portálján, a [kiadványok között](#) elektronikus formában is elérhetőek.

„Tanuljunk együtt!”
– Sikeres programsorozat



Mezőgazdasági kézikönyv
– Halegészségügy, halbetegségek



Mezőgazdasági kézikönyv 1.

HALEGÉSZSÉGÜGY, HALBETEGSÉGEK



A hazai élelmiszer-előállítók ismereteinek mélyítése és bővítése céljából tavaly indult útjára – a NAK Élelmiszeripari Igazgatóságának szervezésében – a „Tanuljunk együtt” program.

A hazai helyszíneken kezdetben csak [tejipari](#) napokat tartalmazó képzés – felismerve a feldolgozói igényeket – [vörösáru-gyártással, feldolgozott zöldség- és gyümölcstermékekkel](#), illetve idén novembertől [pálinkakészítéssel](#) bővült. Képzéseink fejlődését mutatja, hogy bizonyos témákat (sajtgyártás, vörös áru) kezdő és haladó szinten is megismerhetnek a résztvevők. A nemzetközi kitekintés és tapasztalatgyűjtés érdekében – kamarai támogatás mellett – két alkalommal is ellátogathattak tagjaink a húsipari kutatások terén élen járó katalán IRTA (*Research & Technology Food & Agriculture*) monellsi intézetébe, ahol a [szárazon pácolt húskészítmények](#) és a [pácolt sonkák](#) készítésével ismerkedhettek meg. Tejipari tagjaink [tavaly](#) az ENILBIO (*Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies*) Poligny-ben működő tudásközpontjában sajátíthatták el camembert típusú lágy, kékpenészes, és többféle félkemény sajt készítésének elméletét, részletes technológiáját. A program folytatásaként [idén](#) az ACTALIA (*Centre Technique Et D'Expertise Agroalimentaire*) képzőközpont carmejane-i mezőgazdasági technikumában a savas alvasztású friss túrosajtók és krémsajtók, valamint a kecsketejből kézműves technológiával előállított kékpenészes sajt gyártását, továbbá az úgynevezett TOME típusú félkemény sajt érlelt változatának juhtejből elkészítését ismerhették meg tagjaink.

A képzések népszerűségét jól mutatja, hogy a rendelkezésre álló helyek napok alatt betelnek. A NAK Élelmiszeripari Igazgatósága „Tanuljunk együtt” sorozatát jövőre is folytatja. A jelentkezéshez kérjük kövesse [hírlevelünket](#) és a [NAK portál](#) aktuális bejegyzéseit.

Megjelent a Halegészségügy, halbetegségek című kiadvány, amely a haltermelők és horgászvízkezelők számára, valamint állatorvosoknak és hallal foglalkozó zoológusoknak jelenthet segítséget. A kiadvány hozzájárul az egyes, halakat érintő megbetegedések felismeréséhez, valamint fontos információkat tartalmaz a megelőzéssel, védekezéssel és gyógykezeléssel kapcsolatban. Mindemellett ismerteti a legújabb kutatási eredményeket, amelyek felhasználhatók a javasolt gyógykezeléseknél, hangsúlyozva a megelőzésen alapuló védekezést.

A kiadvány a [NAK portálon](#) ingyenesen elérhető.

Polgári kezdeményezés – Nem vegetáriánus, vegetáriánus, vegán

Az Európai Bizottság úgy határozott, hogy nyilvántartásba veszi a „Kötelező ételjelölés (»nem vegetáriánus«, »vegetáriánus«, »vegán«)» elnevezésű európai polgári kezdeményezést.

A kezdeményezés szövegében a következő olvasható: *„Az EU-ban a vegetáriánusok és a vegánok nehezen tudják azonosítani a számukra megfelelő élelmiszereket. Vásárlás előtt meg kell vizsgálnunk az élelmiszerek összetevőit feltüntető listát, és különös figyelmet kell fordítanunk az olyan nehezen meghatározható összetevőkre, amelyek növényi vagy állati anyagokból is állhatnak.”*

A szervezők felkérlik az Európai Bizottságot, hogy nyújtson be javaslatot, amely alapján minden élelmiszerterméken képes címke jelezné, hogy az vegetáriánus, nem vegetáriánus vagy vegán termék.

A kezdeményezés nyilvántartásba vételére vonatkozó bizottsági döntés csak a javaslat jogi elfogadhatóságát érinti, a Bizottság ebben a szakaszban nem vizsgálta a javaslat tartalmát.

A kezdeményezés nyilvántartásba vételére 2018. november 12-én került sor. Ezt követően egyéves időszak áll rendelkezésre a támogató aláírások összegyűjtésére. Amennyiben a kezdeményezés egy éven belül egymillió támogató nyilatkozatot kap legalább hét különböző tagállamból, a Bizottságnak három hónapon belül reagálnia kell. A Bizottság eldöntheti, hogy helyt ad-e a kérelemnek vagy elutasítja azt, de döntését mindkét esetben indokolnia kell.

Az európai polgári kezdeményezésről szóló rendelet az elfogadhatóság feltételeként az alábbiakat határozza meg: a javasolt polgári kezdeményezés nem eshet nyilvánvalóan a Bizottság azon hatáskörén kívül, hogy uniós jogi aktusra irányuló javaslatot nyújtson be; nem lehet nyilvánvalóan visszaélészerű, komolytalan vagy zaklató jellegű; és nem lehet nyilvánvalóan ellentétes az Unió értékeivel.

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

Az élelmiszer-veszteség csökkentése
az étrend változtatásával



Egy új jelentés szerint a tápláló élelmiszerek fogyasztásával csökkenthető az élelmiszer-veszteség.

A táplálkozási és mezőgazdasági szakértőket tömörítő független bizottság ([Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition](#)) és az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*, [FAO](#)) által közösen összeállított [„Tápanyag- és élelmiszer-veszteség elkerülése az élelmiszer-ellátó rendszerben: Cselekvési terv a minőségi étrend érdekében”](#) (*Preventing nutrient loss and waste across the food system: Policy actions for high-quality diets*) című dokumentum rámutat, hogy a rossz minőségű étrend ma már nagyobb közegészségügyi veszélyt jelent, mint a malária, a tuberkulózis vagy a kanyaró. Mindemellett az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek egyharmada soha nem jut el a fogyasztó tányérjáig. A jelentés az élelmiszer-ellátó rendszerrel kapcsolatban számos, az egészségre vonatkozó cselekvési javaslatot fogalmaz meg, mint például a romlandó élelmiszerekre nagyobb figyelem fordítása, a köz- és magánszféra infrastrukturális fejlesztése és az innováció ösztönzése.

A FAO adatai alapján alacsony jövedelemmel rendelkező országokban a veszteség főként a betakarítás, a tárolás, az előállítás és a szállítás során keletkezik, míg a magasabb jövedelemmel bíró országok esetében a kereskedelemben és a fogyasztóknál. Ezzel együtt számos értékes összetevő is kárba vész. Jól mutatja ezt a példa, amely szerint a mezőgazdaság világviszonylatban 22 százalékkal több A-vitamint szolgáltat, azonban a veszteséget követően 11 százalékkal kevesebb áll már csak rendelkezésre.

Útmutatás a toxikológiai küszöbérték megállapításáról – Nyilvános konzultáció

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (*European Food Safety Authority, EFSA*) nyilvános konzultációt indított az élelmiszer-biztonsági értékelés során használandó toxikológiai küszöbérték (*Threshold of Toxicological Concern, TTC*) meghatározásáról.

A legújabb eredményeket figyelembe vevő dokumentum segíteni fogja az EFSA tudományos paneljeit a vegyszerek biztonságosságának becslésében és rangsorolásában abban az esetben, ha a rendelkezésre álló veszélyességi adatok hiányosak, illetve ha a humán kitettség megállapítása korlátozott. A TTC megközelítés nem alkalmazható, ha az adott anyagra jellemző adatok rendelkezésre állnak, vagy ha uniós szabályozás hatálya alatt áll.

Az [útmutatóval](#) kapcsolatos észrevételeket 2019. január 8-ig lehet megtenni.

2019 februárjában gyümölcs- és zöldségfeldolgozó szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú képzés indul a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karán.

A képzés felsőfokú, munka mellett elvégezhető, diplomával elismert oktatást kínál a gyümölcs- és zöldségfeldolgozás iránt érdeklődők, valamint az ezen területen dolgozók részére. A képzés lehetőséget ad arra, hogy a résztvevők a piac által elvárt, magas szintű **technológiai, higiéniai, élelmiszerbiztonsági és műszaki** felkészültséget, **minőségbiztosítással, érzékszervi minősítéssel, termékfejlesztéssel** összefüggő, valamint korszerű **gazdasági, marketing és jogi ismereteket** kapjanak. Emellett elmélyült betekintést kapnak az **adalékanyagok, csomagolóanyagok** és a **különleges, innovatív technológiák** körébe is. Az elméleti előadásokat és a szemináriumokat laboratóriumi és üzemi gyakorlatok valamint tanulmányi szemle egészíti ki. Az egyes témakörök legkiválóbb szakemberei által tartott előadások és gyakorlatok mellett mód nyílik arra is, hogy a résztvevők személyesen találkozzanak a szakterület meghatározó szereplőivel, sikeres vállalkozóival.

A képzést ajánljuk:

- a gyümölcs- és zöldségfeldolgozó ágazatban dolgozók részére, aki szeretnék ismereteiket bővíteni, rendszerezni, naprakésszé tenni;
- gyümölcs- és zöldségtermesztők részére, akik tervezik, hogy feldolgozással, tartósítással is foglalkoznának;
- illetve más területeken (pl. vendéglátás, kereskedelem) vagy más élelmiszeripari ágazatokban dolgozók részére, aki szeretnék ismereteiket elmélyíteni.

A képzés időtartama: 2 félév (félélévente hét alkalom pénteken és szombaton)

A képzés díja: 300.000 forint/félév

Jelentkezési határidő: 2019. január 21.

A gyümölcs- és zöldségfeldolgozó szakirányú továbbképzésben megszerezhető oklevél tartalma az alapképzettségtől függ, lehet **szakmérnöki** vagy **szaktanácsadói diploma**.

Felsőfokú képzettséggel nem rendelkezők számára is lehetőség nyílik a szakmai tudás megszerzésére gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tanfolyamon részvétellel, amiről tanúsítványt állítanak ki.

Valamennyi képzéssel kapcsolatban a részletekről és a jelentkezés módjáról a <http://gyumolcszoldseg.hu> oldalon tájékozódhat.

A felmerülő kérdéseket a konzerv@etk.szie.hu e-mail címre várják.

KORÁBBI HÍRLEVELEINK



2017	január	Gomba
	február	Pálinka
	március	Növényi olajok
	április	Csomagolóipar
	május	Söripar
	június	Tejipar
	július	„Mentes” élelmiszerek
	augusztus	Snack termékek
	szeptember	Alkoholmentes italok
	október	Borászat
	november	Édesipar
	december	Halászat
2018	január	Koffein-tartalmú italok
	február	Hűtőipar
	március	Húsipar
	április	Bioélelmiszerek
	május	Tejipar
	június	„Mentes” élelmiszerek
	július	Feldolgozott gyümölcs termékek
	augusztus	Feldolgozott zöldség termékek
	szeptember	Fűszer- és gyógynövények
	október	Sütő- és malomipar
	november	Borászat

*Várjuk észrevételeit,
megjegyzéseit!*

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