NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

ÉLELMISZERIPARI
IGAZGATÓSÁG

hírlevél

2018. július

TARTALOM

2018. július

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

KÖSZÖNTŐ

PÁLYÁZATI HÍREK

GINOP-1.2.6-8-3-4-16 KÓDSZÁMÚ FELHÍVÁS – MÓDOSULT

SZABÁLYOZÁS

A CUKORÁGAZAT SZABÁLYOZÁSÁNAK EGYES KÉRDÉSEI ÉS KÖTELEZETTSÉGEI – MEGJELENT
A SOVÁNY TEJPOR MINIMÁLIS ELADÁSI ÁRA – MEGJELENT
BAROMFIHÚS- ÉS TOJÁSÁGAZATI TERMÉKEK IRÁNYADÓ ÁRAI – MEGJELENT

SZABVÁNYFIGYELŐ

MEGJELENT SZABVÁNYOK
ÚJ EURÓPAI SZABVÁNYKIADVÁNYOK
ÉRZÉKSZERVI BÍRÁLATOK SZABVÁNYAI AZ ÉLELMISZERKÖNYV SZOLGÁLATÁBAN

BELPIACI BETEKINTÉS

FRISS GYÜMÖLCSÖK VÁSÁRLÁSI TRENDJE
A MAGYAR HÁZTARTÁSOK FOGYASZTÁSA – 2017
AZ ÉTREND KIEGYENSÚLYOZÓI, AVAGY GYÜMÖLCSÖKRŐL FOGYASZTÓI SZEMMEL

KÜLPIACI KITEKINTÉS

LEKVÁR KÖRKÉP
GYÜMÖLCSLÉ KÖRKÉP
GYÜMÖLCSKONZERV KÖRKÉP
FAGYASZTOTT GYÜMÖLCS KÖRKÉP
AZ EURÓPAI UNIÓ KISKERESKEDELMI FORGALMÁNAK JÖVŐKÉPE

TARTALOM

2018. július

ÚJ TERMÉKEK

CSÖKKENTETT CUKORTARTALMÚ ÜDÍTŐITALOK
FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT SNACK JÉGKRÉM
360 FOKBAN NYOMTATOTT ALUMÍNIUMDOBOZOK
ÖNHŰTŐ ALUMÍNIUMDOBOZOK
VODKÁK ÚJ ÍZKOMBINÁCIÓKBAN
NÖVÉNYI ALAPÚ STEAK

MARKETING

FANTÁZIANEVEK HATÁSA

KUTATÁS–FEJLESZTÉS–INNOVÁCIÓ

KÍMÉLETES SZÁRÍTÁS SZUPERKRITIKUS SZÉN-DIOXIDDAL
KEMÉNYÍTŐ ALAPÚ MŰANYAG-HELYETTESÍTŐ
„KÉN-DIOXID- ÉS SZULFITMENTES" ÉLELMISZEREK – ÚJ PIACI LEHETŐSÉG

TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA

TRÓPUSI ÉS SZUBTRÓPUSI GYÜMÖLCSÖK

ESEMÉNYNAPTÁR

NEMZETKÖZI KIÁLLÍTÁSOK ÉS VÁSÁROK

TÁJÉKOZTATÓ

AZ ÉLELMISZERIPAR SZAKMAI ÉRDEKKÉPVISELETE A KAMARÁNÁL
A HAZAI MINDEN ELŐTT!
EURÓPAI FRISS KALANDOK – ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSFOGYASZTÁST ÖSZTÖNZŐ PROGRAM

FELHÍVÁS

„MENTES" HELYEK GYŰJTŐOLDALA
DÜSSELDORFI MAGYAR NAPOK
EGÉSZSÉGES ÉS FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER-RENDSZEREK – JÓ PÉLDÁK GYŰJTÉSE

Keleti Marcell
élelmiszeripari igazgató

Dr. Szűcs Viktória
vezető élelmiszeripari szakértő

Vadász Sándor
tanácsos

Kinyó Melinda
élelmiszeripari szakértő

Pető Krisztina
vezető élelmiszeripari szakértő

Varga László
élelmiszeripari szakértő

Pápa Enikő
élelmiszeripari asszisztens

Polczer Katalin
élelmiszeripari szakértő

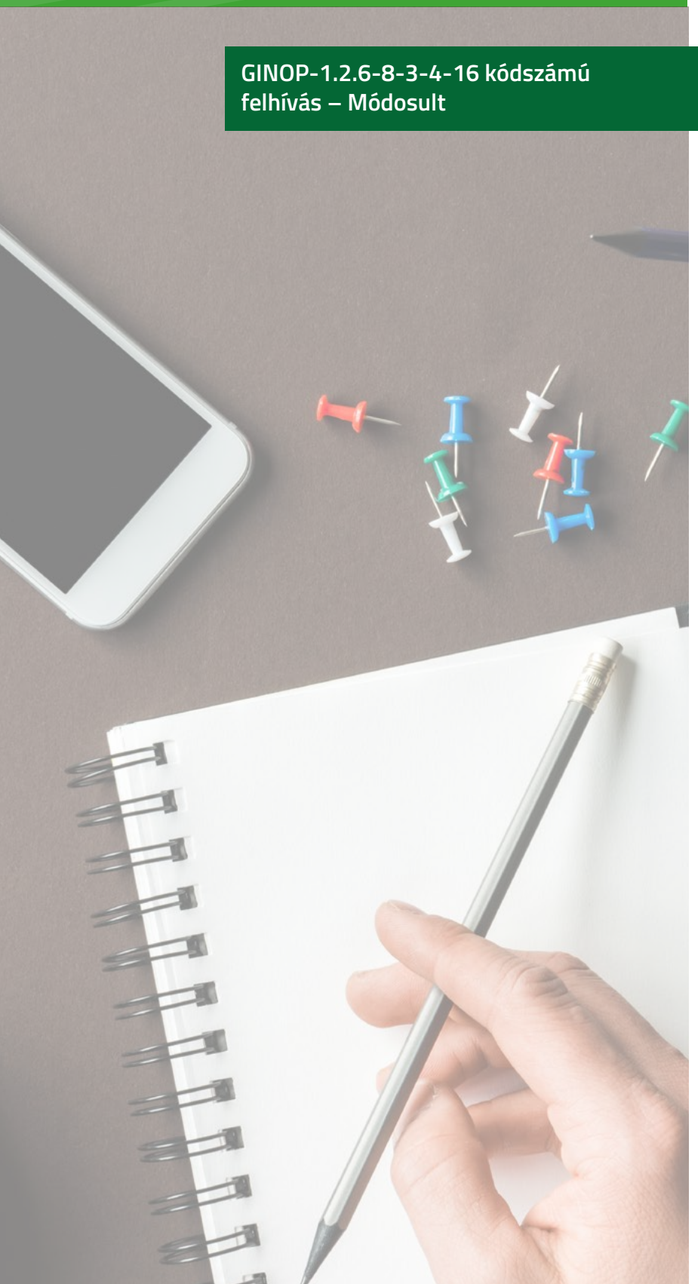
Puskás Ákos
élelmiszeripari szakértő

Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele júliusi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a feldolgozott gyümölcs termékek piaci környezetének és legújabb trendjeinek bemutatására. Pályázati híreink között egy GINOP-pályázati információra hívjuk fel figyelmét. A szabályozási területet érintő bejegyzéseinkben beszámolunk a cukorágazat adatszolgáltatási kötelezettségeinek, a sovány tej minimális árának, valamint a baromfihús- és a tojáságazati termékek irányadó árainak változásáról. Hírlevelünk szabványfigyelő részében néhány nemrég megjelent szabványt és európai szabványkiadványt ismertetünk. Betekintést nyújtunk a magyar háztartások élelmiszer- és gyümölcsfogyasztásába, illetve külpiaci kitekintésünkben a különböző feldolgozott gyümölcs termékek nemzetközi piacáról, trendjéről adunk körképet. Az új termékek fejezetben számos újonnan megjelent élelmiszert mutatunk be gondolatébresztőként a termékfejlesztéshez. Marketing bejegyzésünkben a fantázianevek jelentőségéről olvashat. A kutatás fejlesztés innovációs bejegyzésekben a szuperkritikus szén-dioxiddal történő kíméletes szárítással, a kőolaj alapú műanyagok helyettesítésére szolgáló megoldással, valamint a „kén-dioxid- és szulfitmentes" élelmiszerek esetleges piaci lehetőségével foglalkozunk. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével a trópusi- és szubtrópusi gyümölcsöket vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Tájékoztatóink között beszámolunk a Kamarában zajló élelmiszeripar szakmai érdekképviseletről, az igazgatóság aktív részvételével elindult, hazai élelmiszerek fogyasztását népszerűsítő programról, valamint a NAK és a francia Interfel közös munkájával megkezdődött, gyermeket egészséges táplálkozását szorgalmazó kampányról. Mindemellett figyelmébe ajánljuk a „mentes" helyek új online gyűjtőoldalát, az idén újra megrendezendő düsseldorfi Magyar Napokat, valamint az Európai Bizottság egészséges és fenntartható élelmiszer-rendszerek jó gyakorlat gyűjteményéhez csatlakozás lehetőségét.

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

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Élelmiszeripari Igazgatóság



GINOP-1.2.6-8-3-4-16 kódszámú felhívás – Módosult

A Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program (GINOP) keretében – a 2014-2020 programozási időszakban az egyes európai uniós alapokból származó támogatások felhasználásának rendjéről szóló 272/2014. (XI. 5.) kormányrendelettel összhangban –, a Gazdaságfejlesztési Programok Irányító Hatóság által meghirdetett **„Élelmiszeripari komplex beruházások támogatása kombinált hiteltermékkel”** (GINOP-1.2.6-8-3-4-16) **című pályázat kiírás Döntés-előkészítő Bizottság (DEB) ügyrendje megváltozott.**

A változás tartalmi elemein túl átvezetésre került, hogy – az új kormányszerkezetnek megfelelően – **a program végrehajtását ezután a Pénzügyminisztérium Gazdaságfejlesztési Programok Végrehajtásáért Felelős Helyettes Államtitkársága felügyeli.** További változás, hogy a program irányító hatóság**ának új** vezetője Greinstetter Balázs helyettes államtitkár lett.

A módosított ügyrendet a DEB 2018. június 28-i ülésén elfogadta, egyben javaslati határozatot hozott a felterjesztett kérelmek ügyében. Az ülésen nyolc kérelmet támogatásra javasolt a bizottság, míg három kérelem esetében elutasításra tett javaslatot.

A NAK képviseletében javaslattételi joggal Varga László élelmiszeripari szakértő jelezte, hogy a döntéshozatal gyorsítása érdekében gyakrabban lehetne DEB-ülés mivel vannak olyan beruházások melyeket a támogatást igénylők a jogszabályi kereteknek megfelelően elkezdtek megvalósítani, és a befejezés előtt a támogatási döntésre várnak. A bizottság egyetértett a javaslattal.

Ezúton tájékoztatjuk tisztelt tagjainkat, hogy a Pénzügyminisztérium Gazdaságfejlesztési Programok Végrehajtásáért Felelős Helyettes Államtitkárságának központi e-mail címe megváltozott: gazdasagfejlesztes@pm.gov.hu

Egyben külön is szeretnénk felhívni a közepes méretű élelmiszer-előállító vállalkozási tagjaink figyelmét a támogatási lehetőségre, amely még – jelentős keretösszeggel – nyitva áll. Kiemelten fontos ez, hiszen a Kamarával és az Agrárminisztérium közös szakmapolitikai célja a magasabb feldolgozottságú élelmiszeripari termékek gyártásának növelése és piacra juttatása, amihez a pályázat kiváló lehetőséget nyújthat.

A cukorágazat szabályozásának egyes kérdései és kötelezettségei – Megjelent

Megjelent az agrárminiszter rendelete – 2/2018. (VI. 22.) AM – a cukorágazat szabályozásának egyes kérdéseiről valamint a Magyar Államkincstár – 34/2018 (VII. 2.) számú – közleménye a cukorgyártók és az izoglükóz-gyártók adatszolgáltatási kötelezettségeiről.

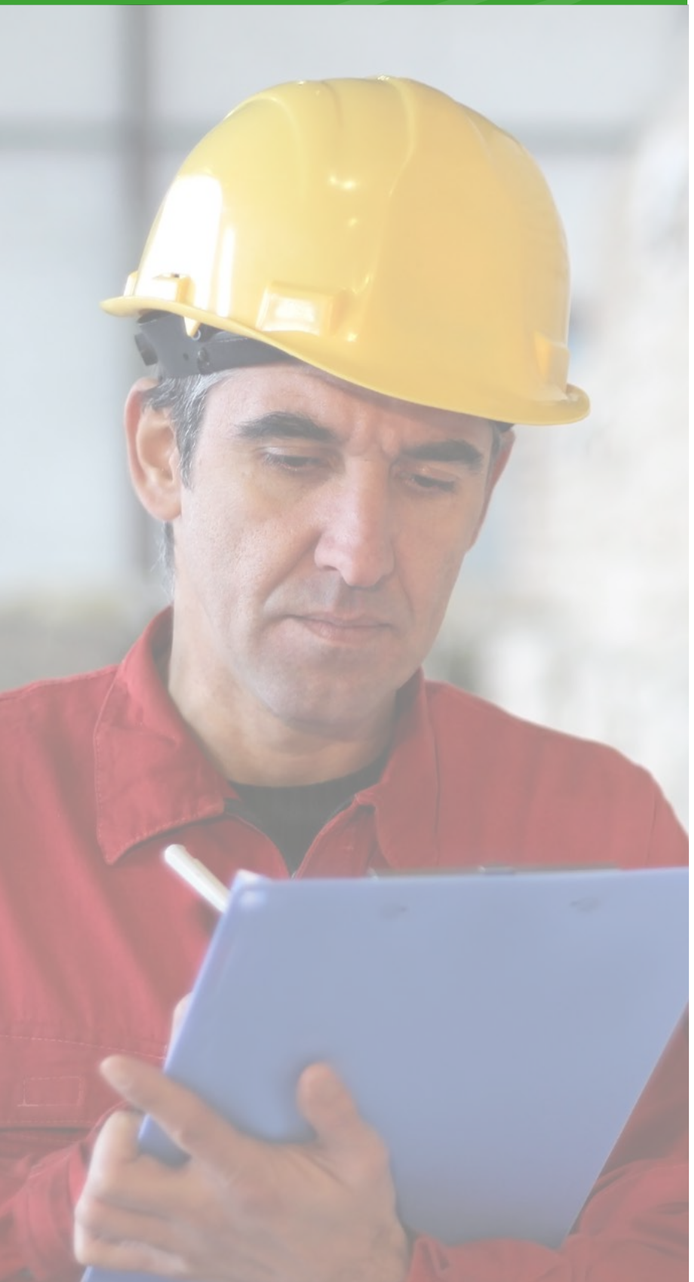
A rendelet rögzíti a cukorgyártó és az izoglükóz-gyártó vállalkozás, a megtermelt cukor és izoglükóz fogalmait valamint a vállalkozások adatszolgáltatási kötelezettségeit.

A cukorgyártó vállalkozás kötelezettségei:

- Minden hónap 15. napjáig az Agrárgazdasági Kutató Intézet (AKI) központi elektronikus rendszerén keresztül bejelenti az előző hónapra vonatkozóan a mennyiséggel súlyozott átlagos eladási árat a kereskedelmi bizonylatok alapján, a folyó hónapra vonatkozóan a szerződések vagy más ügyletek keretében előre jelzett, mennyiséggel súlyozott átlagos eladási árat, az előző gazdasági évben felvásárolt cukorrépa mennyiséggel súlyozott átlagárát egy tonna cukorrépára vetítve valamint az előző gazdasági évben felvásárolt cukorrépa teljes mennyiségét.
- Minden év május hónap 15. napjáig a miniszter által vezetett minisztériumnak elektronikus úton megküldi az általa szerződött cukorrépa termőterület nagyságára vonatkozó adatot a folyó gazdasági év vonatkozásában valamint az általa szerződött cukorrépa termőterület becsült nagyságára vonatkozó adatot a következő gazdasági év vonatkozásában.
- Minden hónap 15. napjáig a kincstár által erre a célra létrehozott elektronikus felületen megküldi a tulajdonában lévő és általa előző hónap utolsó napján tárolt cukor mennyiségére vonatkozó adatot tonnában kifejezve, a tárolás helye szerinti bontásban.

Az izoglükóz-gyártó vállalkozás kötelezettségei:

- Minden hónap 10. napjáig a kincstár által erre a célra létrehozott elektronikus felületen megküldi az általa az előző hónap folyamán értékesített és leszállított saját termelésű izoglükóz mennyiségére vonatkozó adatot.
- Minden év november 15. napjáig a kincstár által erre a célra létrehozott elektronikus felületen megküldi az általa tárgyév szeptember 30. napján tárolt, általa megtermelt izoglükóz mennyiségére vonatkozó adatot.



A cukorgyártó és izoglükóz-gyártó vállalkozásoknak a 2017/2018. gazdasági év vonatkozásában be nem nyújtott adatokat 2018. július 31-ig pótlólag kell benyújtaniuk.

A magántárolás időpontjáról, helyéről, a tárolandó termékről és annak mennyiségéről az egyes tételek betárolását és a kitárolást megelőzően legalább két munkanappal a kincstárt tájékoztatni kell.

A rendelet megjelenésével hatályát veszti a természetes édesítőszerek termékpályáinak szabályozásához kapcsolódó egyes kérdésekről szóló 129/2007. (X. 31.) FVM rendelet.

Az adatszolgáltatást kizárólag az államkincstár honlapján, az erre a célra létrehozott elektronikus felületen keresztül - ügyfélkapus azonosítást követően – elektronikus úton lehet benyújtani. Az elektronikus benyújtás kitöltési útmutatóját a 34/2018 (VII. 2.) számú közlemény tartalmazza.

A rendelet a kihirdetést (2018. június 22.) követő nyolcadik napon lépett hatályba, míg a közlemény 2018. július 3-án jelent meg.

A rendelet a Magyar Közlönyben, a közlemény a Magyar Államkincstár oldalán olvasható.

A sovány tejpor minimális eladási ára – Megjelent

Megjelent a Bizottság 2018/892/EU végrehajtási rendelete a sovány tejpornak az 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott huszadik részleges pályázati felhíváshoz kapcsolódó minimális eladási áráról.

A rendelet alapján a 2016/2080/EU végrehajtási rendelettel megnyitott pályázati eljárás keretében kibocsátott, sovány tejpor értékesítésére irányuló huszonegyedik részleges pályázati felhívás tekintetében – amelyre vonatkozóan a pályázatok benyújtásának határideje 2018. június 19-én járt le – a minimális eladási ár 119,50 euró/100 kilogramm.

A jogszabály a kihirdetés (2018. június 22.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Baromfihús- és tojáságazati termékek irányadó árai – Megjelent

Megjelent a Bizottság 2018/919/EU végrehajtási rendelete az 1484/95/EK rendeletnek a baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározása tekintetében módosításáról.

A baromfihús- és tojáságazati termékekre, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározásának alapjául szolgáló adatok rendszeresen végrehajtott ellenőrzéséből az derül ki, hogy az irányadó árakat – ezekkel együtt a 1484/95/EK rendelet I. mellékletét – bizonyos termékek behozatalának vonatkozásában a származási hely szerinti árkülönbségek figyelembevételével a rendelet alapján módosítani kell.

A jogszabály a kihirdetés (2018. június 29.) napján lépett hatályba.

A rendelet Az Európai Unió Hivatalos Lapjában olvasható.

Megjelent szabványok

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

MSZ 20501-2:2018	Sütőipari termékek vizsgálati módszerei. 2. rész: Kenyerek és vajaskifli érzékszervi vizsgálata – Az MSZ 20501-2:1989 helyett
MSZ 5843-1:2018	Húskészítmények érzékszervi bírálata. 1. rész: Szalámik és kolbászok
MSZ 5843-2:2018	Húskészítmények érzékszervi bírálata. 2. rész: Párizsi, virsli, krinolin
MSZ 5843-3:2018	Húskészítmények érzékszervi bírálata. 3. rész: Felvágottak
MSZ 8761-4:2018	Sörvizsgálatok. 4. rész: Érzékszervi bírálat – Az MSZ 8761-4:1995 helyett
MSZ EN ISO 12966-2:2017	Állati és növényi zsírok és olajok. Zsírsav-metil-észterek gázkromatográfiás meghatározása. 2. rész: A zsírsav-metil-észterek előállítása (ISO 12966-2:2017)

Magyar nyelven

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 15662:2018	Foods of plant origin. Multimethod for the determination of pesticide residues using GCand LC-based analysis following acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE. Modular QuEChERS-method.
EN ISO 9233-1:2018	Cheese, cheese rind and processed cheese. Determination of natamycin content. Part 1: Molecular absorption spectrometric method for cheese rind (ISO 9233-1:2018).
EN ISO 9233-2:2018	Cheese, cheese rind and processed cheese. Determination of natamycin content. Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese (ISO 9233-2:2018).

Érzékszervi bírálatok szabványai az Élelmiszerkönyv szolgálatában

Az érzékszervi bírálatokat részletező nemzeti szabványok segítséget nyújtanak a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) előírásaiban található termékjellemzők és érzékszervi szakkifejezések értelmezéséhez, valamint meghatározzák az adott termékcsoport kizáró érzékszervi tulajdonságait. A nemzeti szabványok korszerűsítése, illetve az európai és nemzetközi szabványok honosítása az élelmiszeripar területén az Agrárminisztérium jóvoltából évek óta folyamatosan zajlik. Ez a folyamat szorosan kapcsolódik a Magyar Élelmiszerkönyv szakbizottságaiban folyó szakmai munkához.

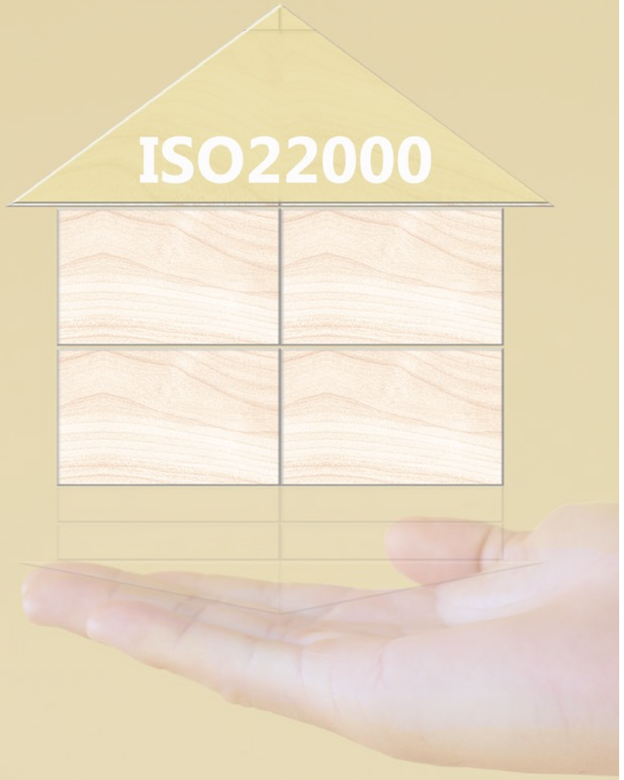
2018. július 1-jén az Agrárminisztérium támogatásával öt nemzeti szabvány korszerűsített új kiadása jelent meg. Az MÉ 1-3/13-1 számú előírás a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló rendelkezéshez csatlakozva az MSZ 5843-1:2018, az MSZ 5843-2:2018 és az MSZ 5843-3:2018, az MÉ 1-3/16-1 számú előírás a sütőipari termékekről szóló szabályokhoz az MSZ 20501-2:2018, míg az MÉ 2-702 számú irányelvhez az MSZ 8761-4:2018 ad kiegészítést.

E nemzeti szabványok elsődleges célja, hogy olyan módszereket adjanak a felhasználók számára, amelyekkel az érzékszervi vizsgálatot az adott elvárásnak leginkább megfelelő módon tudják elvégezni.

Az érzékszervi vizsgálat – más élelmiszer-vizsgálati módszerhez hasonlóan – csak abban az esetben ad megbízható eredményt, ha a vizsgálat során annak végrehajtói megfelelő felkészültséggel, pontossággal és gondossággal járnak el, valamint figyelembe veszik a jó érzékszervi gyakorlat elemeit. Az érzékszervi bírálatnak számos célja lehet, úgymint: kereskedelmi forgalomba hozatal előtt, hatósági ellenőrzés, tételminősítés, a termék érzékszervi tulajdonságainak meghatározása, új előállítási technológiák kidolgozása, új termékek fejlesztése, receptúramódosítás, csomagolásfejlesztési, tárolási kísérletek, fogyasztói kedveltségi tendenciák megállapítása, terméktesztek részvétel, valamint minden olyan eset, amikor a felhasználó szükségét érzi egy érzékszervi vizsgálat elvégzésének.

További részleteket az MSZT oldalán olvashat.

Új ISO 22000 szabvány



Az élelmiszerekkel terjedő számos betegség rendszeres felbukkanása nyilvánvalóvá tette, hogy a biztonságos és fenntartható élelmiszer-termelés az egyik legnagyobb kihívás. **Az ISO 22000 új kiadása időszerű választ ad a globális élelmiszer-kereskedelem élelmiszer-biztonsági kockázatainak kezelésére.**

Az ISO 22000:2018 „Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények" című szabvány alkalmazása biztosítja az élelmiszer-eredetű veszélyek megelőzését, megszüntetését és ellenőrzését, a termelési helytől a fogyasztási pontig. Mivel az élelmiszer-biztonsági veszélyek a folyamat bármely szakaszában jelentkezhetnek, az élelmiszer-ellátási láncban részt vevő minden szervezetnek megfelelő ellenőrzést kell végeznie. Azonban fontos megjegyezni, hogy az élelmiszer-biztonságot csak az összes fél – a kormányzati szereplők, a gyártók, a kereskedők és a végső fogyasztók – együttes erőfeszítése révén lehet fenntartani.

Az új szabvány az élelmiszer-biztonsági veszélyek állandó ellenőrzését ajánlja, amelyek a következő általánosan elismert kulcsfontosságú elemeket egyesítik: interaktív kommunikáció, rendszergazdálkodás, előfeltétel-programok (PRP-k), valamint a veszélyelemzés és a kritikus szabályozási pontok (HACCP) elvei.

A megjelent ISO 22000:2018 visszavonja és helyettesíti az ISO 22000:2005-öt. A szabvány szerint tanúsított szervezeteknek a kiadástól számítva három év áll rendelkezésre az új változatra áttéréshez.

A szabvány **magyar nyelvű kiadás**át az Agrárminisztérium finanszírozza, megjelenése – az MSZT/MB 635 „Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek" műszaki bizottság tagjainak aktív közreműködésével – őszre várható.

További részleteket az ISO és az MSZT oldalán olvashat.

Friss gyümölcsök vásárlási trendje

A 2018 áprilisáig tartó 12 hónapos időszak során a magyar háztartások költése nem növekedett a friss gyümölcsök esetében. Bár a vásárlói bázis arányaiban stabil maradt (a háztartások 98 százaléka vásárolt valamilyen friss gyümölcsöt ebben az időszakban legalább egy alkalommal), a háztartásonként átlagosan megvásárolt mennyiség némiképp – 4 százalékkal – mérséklődött. **Friss gyümölcs átlagosan 48 alkalommal került a bevásárlókosárba az elmúlt 12 hónapban, egy alkalommal átlagosan 1,8 kilogramm.**

Egy kilogramm gyümölcs a 2018 áprilisáig tartó 12 havi időszakban átlagosan 347 forintért volt elérhető, ami 6 százalékkal több mint az előző év azonos időszaka során mért (327 forint) összeg.

A gyümölcsök közül legtöbbet dinnyére, almára és banánra költöttek a háztartások a vizsgált 12 hónapban.

A háztartások költései alapján a friss gyümölcsök piacán egyre erősödik a diszkont csatorna súlya, mely 2018 elejére elérte a 23 százalékot. A piacok, zöldségesek, valamint a kistermelők, kisboltok fedik le a piac több mint harmadát (39 százalékát), hasonlóan a zöldség kategóriához.

Szerző: Bakonyi-Kovács Kriszta, Gfk

A magyar háztartások fogyasztása – 2017

2017-ben a magyar lakosság egy főre jutó havi összes kiadása átlagosan 82,9 ezer forint volt, ami folyó áron 7,6, a fogyasztói árak alakulását figyelembe véve 5,1 százalékkal meghaladta az egy évvel korábbit. A kiadások növekedését elősegítette a bruttó és a (kedvezmények nélkül számított) nettó keresetek 12,9 százalékos átlagos emelkedése. Az egy főre jutó havi fogyasztási kiadások alapján 2017-ben **a legtöbbet, átlagosan 22,5 ezer forintot – az előző évinél 2101 forinttal többet – élelmiszerekre és alkoholmentes italokra,** 17,5 ezer forintot lakásfenntartásra és háztartási energiára, 8984 forintot közlekedésre költött a lakosság. Hírközlésre havonta fejenként 5524 forintot, kultúrára és szórakozásra 4701 forintot adtak ki a családok.

Az élelmiszer főcsoporton belül a legnagyobb arányt, 27,6 százalékot a **hús és húskészítmények** képviselték, a rájuk fordított egy főre jutó 6216 forintos havi átlagos összeg 10,9 százalékkal haladta meg az előző évit. A húsfélék ára összességében a vizsgált időszak alatt átlagosan 1,3 százalékkal emelkedett, ezen belül a baromfihús ára – a baromfitermékek áfájának 27-ről 5 százalékra csökkenése miatt – 14,8 százalékkal esett vissza. Az árak kedvező alakulása nyomán a kiadás nagysága folyó áron 9,1 százalékkal bővült. Az élelmiszer-fogyasztás mennyiségi adatai alapján a háztartások havonta fejenként 5,0 kilogramm húst, szalámit és felvágottat vásároltak, hasonlóan az előző évhez. Az elfogyasztott mennyiség főként baromfi- (1,7 kilogramm) és sertéshús (1,4 kilogramm) volt.

A teljes élelmiszerköltség (alkoholmentes italokkal együtt) 18,0 százalékát **zöldségfélékre és gyümölcsre** fordította a lakosság, egy főre jutóan havonta összességében 4056 forintot. Az összeg folyó áron 11,3, reálértéken (2,2 százalékos áremelkedés mellett) 8,9 százalékkal haladta meg az előző évit. A termékcsoporton belül a zöldségfélék ára 0,5, a gyümölcsöké 4,3 százalékkal nőtt, így 10,9, illetve 6,6 százalékkal növelték fogyasztásukat reálértéken a háztartások. Friss és fagyasztott zöldséget, valamint burgonyát a megelőző évhez hasonlóan fogyasztott a lakosság, ezeken belül zöldségfélékből (2,3 százalékkal) kevesebbet, burgonyából (8,3 százalékkal) többet.

Az élelmiszereken belül **tejre, tejtermékekre, sajtra, tojásra** 3503 forintot, **kenyérre és egyéb cereáliákra** pedig 3304 forintot költöttünk egy főre jutóan, reálértéken 5,2, illetve 5,9 százalékkal többet, mint az előző évben. A mennyiségi adatok alapján a cereáliák közül a különféle péksütemények fogyasztása 12,4, a rizsé 2,4 százalékkal emelkedett, a kenyér és a tésztafélék volumene az előző évhez képest stagnált.

2017-ben **étkezési olajokra és zsiradékokra** 918 forintot fordítottak havonta fejenként a háztartások, a kiadás nagysága 3,9 százalékos áremelkedés mellett reálértéken 5,2 százalékkal nőtt. Az egymással könnyen helyettesíthető **sertés- és baromfizsiradékra, illetve az étolajra** költött összegek évek óta kisebb-nagyobb mértékben hullámzóan alakulnak, a volumen pedig jellemzően az árváltozással ellentétes irányban mozdul el. Ha az állati zsiradékok ára megnő, a lakosság árérzékenyebb része könnyedén mond le róluk, és inkább a növényi olajok használata mellett dönt, ami fordítva is igaz. 2017-ben a sertés- és baromfizsiradék az átlagos árváltozást jóval meghaladóan, 5,8 százalékkal drágult, a reálfogyasztás pedig 5,2 százalékkal esett vissza, az étolaj ára ugyanakkor alig érezhetően (1,1 százalékkal) emelkedett, így az erre fordított összegek reálértéken 8,9 százalékkal nőttek.

Édességekre, cukorra, dzsemre, mézre, csokoládéra havonta 1382 forintot adtunk ki fejenként, az előző évhez képest reálértéken 7,1 százalékkal többet. A kiadott összeg több mint harmadát, 479 forintot csokoládéra, 300 forintot pedig nád-, répa-, nyírfa-, szőlő- és gyümölcscukorra költöttünk.

Ásványvízből, szénsavas és szénsavmentes üdítőitalból 8,5 liter – 7,3 százalékkal kevesebb –, a különféle gyümölcs-, zöldséglevekből összességében az előző évivel megegyező mennyiség (1,1 liter) fogyott fejenként havonta.

További részleteket a Statisztikai Tükörben olvashat.

Az étrend kiegyensúlyozói, avagy gyümölcsökről fogyasztói szemmel

Az ajánlottnál kevesebb gyümölcsöt fogyasztanak a magyarok, de talán nincs messze az áttörés, legalábbis a statisztikákból ez olvasható ki. A jó eredményekhez azonban további cselekvésre van szükség.

A gyümölcsfogyasztás egyértelműen növekvő tendenciát mutat ebben az évtizedben. 2010 óta csak egy évben (2014) mért csökkenést a Központi Statisztikai Hivatal (KSH), így hat év alatt 37,8 kilogrammról 44,7 kilogrammra emelkedett az egy főre eső fogyasztás éves mértéke. Eközben a gyümölcslevek iránti érdeklődés stagnálást, vagyis inkább kismértékű csökkenést mutat, amely nyilván kapcsolatba hozható az árral is. Ugyanebben az időszakban (2010-2016 között) ugyanis 13 literről 12,4 literre változott a magyar lakosság fogyasztása.

2014-ben zajlott az Országos Táplálkozási és Tápláltsági Állapot Vizsgálat (OTÁP2014), amely viszont a korábbi, 2009-ben végzett adatfelvételhez képest csökkenést mutatott ki. Míg a 2009-es átlag valamivel több mint napi 400 gramm zöldség- és gyümölcsfogyasztást jelzett, addig öt évvel később már 340 gramm alá csökkent az átlagos fogyasztás.

A látszat ellenére a két adat között nem feszül ellentmondás: egyrészt a KSH adatai is magasabbak voltak 2010 előtt, másrészt az OTÁP felvétele pont abban az évben történt, amelyen a statisztikai adatokban is törés jelentkezett. Kíváncsian várjuk a 2019-re esedékes újabb adatokat, azokon remélhetően tapasztalhatjuk majd a pozitív irányú változást.

A TÉT Platform viszont más szempontból vizsgálta a fogyasztók és a gyümölcsfélék, gyümölcskészítmények viszonyait. A 2016 végén, reprezentatív mintán végzett kutatás eredményei szerint **a gyümölcsök egyértelműen az egészséges étrend főszereplői**, ugyanis – a zöldségeket szorosan követve – 4,5 pontot kaptak azon az ötfokú skálán, amelyen a legnagyobb érték a kiegyensúlyozott étrendbe leginkább illeszkedő élelmiszert jelenti. Ha az italokat nézzük, a 100 százalékos gyümölcslevek ugyanekkora, 4,5 pontos eredménnyel vezetik a listát, maguk mögé utasítva minden más folyadékot, még az ásványvizeket is.

A megkérdezett 1019 ember 42 százaléka gondolja úgy, hogy egészségesebben étkezik, mint a hasonló nemű és korú ismerősei. A nagyon szépnek tűnő eredmény a népegészségügyi adatok ismeretében inkább az elvárásoknak megfelelést, mintsem a valóságot igazolja. Ám a részletesebb eredményekből kitűnik, hogy **a legtöbben tisztában vannak a gyümölcsök és a gyümölcslevek fontosságával**. A saját táplálkozásukat egészségtelenebbnek tartók (7 százalék) szerint elsősorban több gyümölcsöt kellene fogyasztaniuk, hogy étrendjük az egészséges irányba változzon. Közülük amúgy bármely más csoport tagjainál ötször többen válaszolták azt, hogy az ismerőseiknél sokkal kevesebb gyümölcsöt fogyasztanak.

A saját bevallásuk szerint átlagosan vagy az átlagnál egészségesebben étkezők pedig több 100 százalékos gyümölcslevet fogyasztanának, hogy még kiegyensúlyozottabbá tegyék étrendjüket.

A 100 százalékos gyümölcslevek vezetik azt a listát is, amin azok az élelmiszerek szerepelnek, amelyeket a megkérdezettek egészségesnek tartanak, de saját bevallásuk szerint a hasonló korú és nemű ismerőseiknél kevesebbet fogyasztanak belőlük. Tízből négyen gondolták ezt magukra érvényesnek, és az alacsonyabb mértékű fogyasztás leggyakoribb okának a magas árat jelölték meg.

Ehhez hasonló dilemmát okozott az a kérdés is, amikor a kutatók arra voltak kíváncsiak, mi a fontosabb: egész évben sok gyümölcsöt enni, vagy mindig csak a szezonális termékek közül fogyasztani. A válaszok erősen megoszlottak, 56 százalék szerint egész évben sok gyümölcsöt kell fogyasztani, 41 százalék véleménye viszont az, hogy csak a szezonális termékeket szabad az asztalunkra tenni.

Bár a „napi egy alma az orvost távol tartja" mondás erősen túloz, a táplálkozástudománnyal foglalkozó szakemberek szerint nagyon fontos, hogy minden nap fogyasszunk zöldség- és gyümölcsféléket. Az aktuális hazai táplálkozási ajánlás, az Okostányér® szerint legalább négy adag zöldség és gyümölcs ajánlott naponta, amelyből egy adag nyers legyen (egy adagnyi gyümölcs egy közepes almának vagy narancsnak, esetleg egy bögre bogyós gyümölcsnek felel meg). Antal Emese dietetikus, szociológus, a kutatást végző TÉT Platform szakmai vezetője szerint ehhez viszont **folyamatos fogyasztói edukációra van szükség, egészen a gyermekkortól kezdve**. „Már a legkisebbeket is a rendszeres gyümölcsfogyasztásra kell ösztönözni, és tudatosítani bennük a gyümölcsök szerepét, előnyeit az egészséges táplálkozásban. Sokan csak néhány gyümölcsfajtát, például almát vagy éppen banánt esznek, pedig a kínálat széles, a változatosság pedig segíti a kiegyensúlyozott, vegyes étrend kialakítását. Ezért fontos lenne, ha megfelelő edukációval és az előnyöket kiemelő kommunikációs üzenetekkel ösztönöznénk a gyümölcsfélék gyakoribb és változatosabb fogyasztását" – javasolja a szakértő.

Forrás: TÉT Platform

Lekvár körkép

A gyümölcslekvár tradicionális élelmiszere mindennapi táplálkozásunknak, legyen szó egy könnyed reggeliről, vagy egy kellemes édességről.

Az értékesítés tekintetében a dzsemek, zselék, pürék és marmeládok fogyasztása az elmúlt években európai szinten átlagosan 2 százalékos növekedést mutat. 2012-ben ezen termékek fogyasztása 3,1 milliárd euró volt, míg 2016-ra elérte a 3,36 milliárd eurót. Az európai fogyasztás 39 százalékát a francia fogyasztók adják, de további jelentős mennyiséget fogyasztanak a németek, az angolok, az olaszok és a spanyolok. A legnagyobb éves fogyasztásnövekedést Szlovéniában (69 százalék) és Görögországban (50 százalék) regisztrálták. **A legnépszerűbb íz Európában az eper, a mogyoró, a barack, a narancs, a málna, a cseresznye és a füge.** Az európai piacon növekvő igény mutatkozik a mogyorókrém és a gesztenyepüré iránt, amelyet a fejlődő országok többsége – kivéve Törökország – jelenleg nem tud kielégíteni. Ezért a mogyoró- és gesztenyetermelésbe befektetés hosszú távon új lehetőségeket teremthet.

A dzsemek, zselék, pürék és marmeládok **előállítása** Európában 2012 óta folyamatos növekedést mutat. A legnagyobb termelésnövekedést ebben az időszakban Dánia (11 százalék) és Írország (7 százalék) produkálta. A gyümölcspürék és kompótok legnagyobb előállítója Franciaország (2015-ben 399 ezer tonna), míg a dzsemek és marmeládok tekintetében Németország, Belgium és Hollandia említhető (2015-ben 261 ezer tonna).

A dzsemek, zselék, pürék és marmeládok **európai exportja** 2016-ban értékben **6 százalékkal nőtt**, és elérte az 1,52 milliárd eurót, mennyiségben pedig – 3 százalékos növekedéssel – 778 ezer tonna volt. Export tekintetében a piacnak nincs egyeduralkodója, 2016-ban Olaszország állt az élen, míg a második helyen Spanyolország volt. A dzsem-, zselé-, püré- és marmelád-előállítók számára ígéretes célország lehet Franciaország, Németország, illetve az Egyesült Királyság és Hollandia. Emellett jelentősek a piaci lehetőségek a skandináv és a balti országokban is. Növekvő keresletű termékeknek számít a gesztenyepüré, a mogyorókrémek, a bogyós- és trópusi gyümölcskészítmények, mint például a mangópüré.

A dzsemek, zselék, pürék és marmeládok piaca töredezett, nincs egyetlen ország, amely uralná az **import**piacot. 2016-ban Németország, Franciaország és az Egyesült Királyság számított a termékek legnagyobb importőrének. Németország fő szállítója Belgium volt, míg Franciaországé Hollandia. A közép-kelet-európai országok várhatóan erőteljesen növelni fogják dzsem-, zselé-, püré- és marmeládimportjukat, de rövid távon Hollandia valamint a skandináv és a balti régió országai is jelentős növekedést fognak mutatni. Az elmúlt öt évben kétszámjegyű importnövekedést produkált Dánia (19 százalék), Spanyolország (14 százalék), Hollandia (13 százalék), Lengyelország (13 százalék), Litvánia (12 százalék), Portugália (10 százalék), Írország (10 százalék) és Szlovénia (10 százalék).

A gyümölcskészítmények növekvő fogyasztását legjelentősebben az egészséges és vegetáriánus élelmiszerek trendje valamint a rohanó életvitel, és ezáltal a kényelmi élelmiszerek iránti megnövekedett igény növeli. Így nem meglepő módon a **100 százalék gyümölcstartalmú** és az **alacsony cukortartalmú (hozzáadottcukor-mentes)** termékek piaca jelentős bővülést fog mutatni a jövőben. Ezzel összhangban a legvonzóbb címkeinformációk közé tartozik a „cukormentes", az „allergénmentes", a „gluténmentes" valamint az „adalékanyag-mentes". A csomagolás szempontjából – a háztartások méretének csökkenése miatt – a **kisebb kiszerelések** kereslete növekedni fog. Mindemellett a **helyi alapanyagok** valamint a **hozzáadott értékek** is jelentős piaci előnyt fognak biztosítani.

További részleteket a CBI oldalán olvashat.

Gyümölcslé körkép

A gyümölcslevek rendkívüli népszerűségnek örvendenek, hiszen – amellett, hogy ízletesek – a köztudatban az egészség forrásaként élnek. Magas cukortartalmuk ellenére kedvelt termékek az európai fogyasztók körében, azonban keresletük idén lassuló csökkenésre számíthat, sőt akár átfordulhat növekedési irányba is.

A várható eredmény eléréséhez kulcsfontosságú a háztartások jövedelmének emelkedése, valamint a gyümölcslevek és nektárok **természetességének és funkcionális előnyeinek hangsúlyozása**, esetleg a további felhasználási lehetőségek kiaknázása.

Jelenleg Európában Németország a legnagyobb **gyümölcslé- és nektárfogyasztó** ország, 2361 millió liter éves mennyiséggel, de Franciaország, az Egyesült Királyság, Spanyolország és Lengyelország is kiemelkedik a tagállamok közül. Az egy főre jutó éves fogyasztási mennyiséget tekintve a németeket megelőzi Málta, 31 literes éves fogyasztással. A Központi Statisztikai Hivatal (KSH) 2016-os adatai alapján a magyar lakosság 12,4 liter gyümölcslevet fogyaszt évente. A legnépszerűbb íz a narancs, az alma, az ananász, az őszibarack, és egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek az ízek izgalmas párosításából előállított gyümölcslevek is. Az alma íz természetesen a gyümölcs termesztésével foglalkozó nagyobb országokban hódít, mint Németország, Franciaország, Ausztria és Lengyelország, míg a déli államokban (Spanyolország, Olaszország) népszerűbb az őszibarack és az ananász.

A kereslet csökkenésével párhuzamosan a termelési mennyiség is csökkent Európában. Az európai piacon ettől függetlenül még van potenciál az ipari értékesítés számára, hiszen a gyümölcslégyártás mellett az **importált koncentrátumokat** egyéb késztermékek (pl. sportitalok, üdítőitalok, gyümölcsitalok) összetevőjeként is fel lehet használni. Az üdítőitalokkal való határozott verseny szintén befolyásolja a gyümölcslevek fogyasztásának csökkenését. Ez azt is jelenti, hogy a jövőben a gyümölcslevek inkább az üdítőitalok összetevőjeként kerülnek majd a piacra.

Import tekintetében elmondható, hogy nincs kiemelkedő importőr, az éves behozatali mennyiség öt ország között oszlik meg közel azonos arányban. A legnagyobb importőrök (Hollandia, Franciaország, Belgium, Németország és az Egyesült Királyság) együttesen a teljes európai behozatal közel 80 százalékát teszik ki. Az európai piac legnagyobb beszállítója Brazília, aki az import legnagyobb hányadát produkáló narancslé koncentrátumot biztosítja. A nagy importáló és fogyasztó piacok továbbra is lehetőséget kínálnak a fejlődő országok exportőreinek, különösen akkor, ha trópusi gyümölcsleveket vagy koncentrátumokat exportálnak. Érdemes figyelmet fordítani azokra az országokra is, amelyek növekedést mutatnak az importpiacon, például a kelet- és közép-európai országokra és a skandináv országokra.

Az Európai Unió összes **gyümölcsléexportjának** 90 százaléka a tagországok közötti kereskedelem eredménye. Főbb külső célpont az Egyesült Államok, Japán, Svájc és Oroszország. Emellett a kelet-ázsiai régióban – Kína (szőlőlé és narancslé) és Dél-Korea (szőlőlé és vegyes gyümölcslevek) – növekvő exportigény mutatkozik.

A fogyasztók elvárásaiban meglátszik a **fenntarthatóság**, az átláthatóság és a **természetesség** iránti igény. Így várhatóan azok a termékek lesznek versenyképesek a piacon, amelyek ezeknek meg tudnak felelni. Az európai trendek alapján megfigyelhető, hogy az **alacsony cukortartalmú**, **csökkentett gyümölcssavtartalmú**, **hozzáadott értékkel bíró** vagy ökológia gazdálkodásból származó termékek előnyt élveznek majd a piacon.

További részleteket a CBI oldalán olvashat.

Gyümölcskonzerv körkép

A kényelmi, vegán és mentes élelmiszerek iránti fogyasztói igény kedvező hatást gyakorol a gyümölcskonzervek fogyasztására, piacára.

Európa a világ legnagyobb gyümölcskonzerv-**importőre**. A piac stabilnak tekinthető, azonban az Európán kívüli országokból származó trópusi és egzotikus gyümölcskonzervek (például guáva, mangó, papaja, pitaja, licsi, karambola) behozatala az elmúlt években növekedést mutatott. A legfontosabb európai importáló országok között említhető Németország, Franciaország, az Egyesült Királyság és Hollandia, valamint a közép- és kelet-európai országokban is jelentős igény mutatkozik. Azonban fontos megjegyezni, hogy a behozatal ingadozását – a piaci szerkezet változásával szemben – főként a betakarított növények mennyisége okozza. Így a fejlődő országbeli beszállítók között szoros verseny alakulhat ki, ha a legkeresettebb árukra koncentrálnak; a fejlődő országok számára ideálisabb lenne a trópusi és egzotikus termékek felé elmozdulás (pl. mangó-, licsi- és trópusikoktél-konzerv).

A gyümölcskonzervek európai behozatala 2012 óta lassú növekedést mutat. Európában Németország jelentős importőrnek tekinthető. Az elmúlt öt évben a legjelentősebb importnövekedést Románia, Magyarország, Szlovénia, Lettország és Szlovákia mutatta. A legmagasabb behozatali értéket az ananász esetében rögzítették (az összes importált gyümölcskonzerv 17 százaléka), amely főként Thaiföldről érkezik, habár a vietnámi export is egyre jelentősebb.

A legnagyobb európai **exportőrök** potenciális versenytársak a fejlődő országok számára, azonban a megtermelt és előállított gyümölcsök különbözősége jelentősen tompítja ezt a versengést. A vezető termékek mellett a legfontosabb kereskedelemben lévő termék a görög kajszi- és őszibarack-, a spanyol mandarin- valamint az olasz körtekonzervek. Az európai zöldség- és gyümölcskonzervek exportja 2016-ban 10,5 milliárd euró volt, amely mennyiségben mintegy 8,5 millió tonna terméket jelentett. Az európai export kétharmada a kontinensen belül realizálódott.

Az Európai Unió a világ teljes őszibarackkonzerv-előállításának közel 30 százalékát teszi ki. Ennek 90 százalékát Görögország és Spanyolország adta, míg a fennmaradó mennyiség Olaszországból és Franciaországból származik.

A termékek esetében előnyt élveznek a **természetes összetevőket tartalmazó**, **cukorcsökkentett** változatok.

További részleteket a CBI oldalán olvashatnak.

Fagyasztott gyümölcs körkép

A kényelmi élelmiszerek iránti igényre az egyik legkézenfekvőbb megoldás a fagyasztott élelmiszerek fogyasztása. A fagyasztott zöldségek és gyümölcsök fogyasztása – az európai fogyasztás több mint felét kitéve – az olasz, a német és a francia fogyasztók körében a legjelentősebb. A fogyasztást várhatóan a **természetességre** törekvő **vegán** és **„mentes"** fogyasztói igények tovább fogják növelni.

A fagyasztott gyümölcsök legnagyobb piaca – a világ összes **importjának** mintegy felét adva – az Európai Unió. A fagyasztott zöldségek és gyümölcsök európai importja az elmúlt öt évben értékben 5 (2016-ban 5,2 milliárd euró), míg mennyiségben 2 százalékos növekedést (2016-ban 4,5 millió tonna) mutatott. Az értékben számított növekedés jelentősebb volt, mint a mennyiségi, amely főként a **bogyós gyümölcsök** növekvő árának köszönhető. Az előrejelzések alapján a gyümölcsök tekintetében további növekedés várható, főként a bogyósok esetében (jelenleg az európai import 19 százalékát teszik ki). Hagyományosan a legmagasabb mennyiségű fogyasztott bogyós termék a délkelet-európai országokból és Lengyelországból származik, azonban a fejlődő országokban (például Dél-Amerika, Kína, Mexikó) is egyre dominánsabb a termesztés.

Az Európai Unió fagyasztott zöldség és gyümölcs **exportja** az elmúlt öt évben értékben 4 százalékos (2016-ban 4,6 millió euró), mennyiségben pedig 3 százalékos növekedést (2016-ban 4,3 millió tonna) mutatott. Az európai export rendkívül koncentrált, Lengyelország uralja a piacot. Európából külkereskedelmi célpontnak tekinthető az Egyesült Államok, Svájc, Norvégia és Kína.

A fagyasztott gyümölcsök piaca összességében ígéretes jövőkép elé néz, főként a bogyós termékek esetében. Azonban nem szabad megfeledkezni a folyamatos innováció valamint a hűtőlánc logisztikai fejlesztésének jelentőségéről.

További részleteket a CBI oldalán olvashatnak.

Az Európai Unió kiskereskedelmi forgalmának jövőképe

Az Európai Unióban 2017-ben megfigyelhető gazdasági fellendülés részben a háztartások fogyasztása mérsékelt bővülésének tudható be. **A tagországokban átlagosan 16 436 euró volt az egy főre jutó vásárlóerő, ami 1,9 százalékos emelkedést jelent az előző évhez viszonyítva.** A vásárlóerő mértéke azonban nagy eltérést mutat a tagállamok között. Nagy-Britanniában a font leértékelődésének eredményeként 1,5 százalékos csökkenés volt megfigyelhető, míg Romániában 2016-hoz képest 7,8 százalékos emelkedés mutatkozott. A nagymértékű növekedéshez képest az egy főre jutó vásárlóerő Romániában (4 556 euró) még mindig jóval az EU átlag alatt van.

Az EU-28 országok szinte mindegyikéről elmondható a pozitív változás a kiskereskedelmi forgalomban. A laza árfolyampolitikának köszönhetően az EU országaiban átlagosan 1,8 százalékos forgalombővülés figyelhető meg 2016-hoz viszonyítva. Nagy-Britanniában ugyanakkor az euróban számolt forgalom 4,2 százalékkal csökkent, ami nélkül az európai kiskereskedelem még nagyobb nyereséget könyvelhetett volna el. A közép- és kelet-európai országok közel kétszámjegyű növekedést produkálva (Cseh Köztársaság 9,8 százalék, Románia 9,3 százalék, Lengyelország 8,9 százalék, Magyarország 8 százalék) járultak hozzá az EU eredményéhez.

A gazdasági fellendüléssel egyidejűleg a szakemberek a fogyasztói költségek növekedését valószínűsítik az EU országaiban 2018-ra valamint a nominális forgalom 2,1 százalékos emelkedését prognosztizálják. A növekedési ütem tekintetében eddig is élen járó országok továbbra is a rangsor élén helyezkednek majd el, így jelentős növekedés várható Bulgáriában (5,3 százalék), Magyarországon (6,0 százalék), a Cseh Köztársaságban (6,5 százalék) és Romániában (7,5 százalék).

A fogyasztói árak alakulásával kapcsolatban a 2017. évi 1,7 százalékos inflációs rátához viszonyítva 2018-ra is hasonló, 1,9 százalékos növekedésre lehet számítani. Fontos ugyanakkor megjegyezni, hogy ez az előrejelzés nem számol az EU és az Egyesült Államok közötti kereskedelmi vita további eszkalálódásával. Az EU-n kívüli országok közül Törökországban várható a legdrasztikusabb emelkedés, ahol a fogyasztók 8,5 százalékkal magasabb árakkal kalkulálhatnak majd idén.

További részleteket a GfK európai kiskereskedelmekről szóló tanulmányában olvashat.

ÚJ TERMÉKEK

Csökkentett cukortartalmú üdítőitalok

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

A tudatos fogyasztók igényeit figyelembe véve a Coca-Cola tulajdonában lévő Simply Beverages bemutatta új kalória- és cukorcsökkentett *Simply Light* üdítőital termékcsaládját. A narancs és limonádé alapú termékek különböző ízekkel kiegészítve (pl. málna) és plusz összetevők hozzáadásával (kalcium és D-vitamin) készülnek.

Fagyasztva szárított snack jégkrém

Az amerikai Seva Foods kifejlesztette a világ első növényi alapú fagyasztva szárított jégkrémét. A *Space Ice Kream* gazdag ízű, GMO-, tej- és szójamentes jégkrém snack, amely a kíméletes technológiának számító fagyasztva szárításnak köszönhetően értékes beltartalmi összetevőkkel is rendelkezik. Mindemellett az elegáns csomagolásba rejtett vanília és eper ízű jégrém termékek a fogyasztók kényelmi élelmiszerek iránti igényeit is maximálisan kielégítik.

360 fokban nyomtatott alumíniumdobozok

A Ball Corporation által fejlesztett feliratozható alumínium doboztető lehetőséget ad az egyedi megjelenésre valamint a fogyasztók könnyebb tájékozódására. Az új megoldás 360 fokban kiterjeszti a csomagolásdesignt, izgalmas lehetőséget kínálva a különböző italok egyedi kialakítására és népszerűsítésére. A fejlesztés várhatóan 2019 elején kerül kereskedelmi forgalomba.

Önhűtő alumíniumdobozok

A Joseph Company International huszonöt évnyi munkát követően kifejlesztette önhűtő alumíniumdobozát. A doboz alján található aktiváló kupak eltekerésével 75-90 másodperc alatt eltávoznak a hűtő gázok, lehűtve ezzel a dobozt. Az önhűtő dobozokat elsőként a *Fizzics Sparkling Cold Brew Coffee* italokfogyasztásával próbálhatják ki az érdeklődők.

ÚJ TERMÉKEK

Vodkák új ízkombinációkban

A Diageo *Ketel One* néven vezette be természetesen növényi ízek kivonataival készített vodka termékcsaládját. Az őszibarack – narancsvirág, uborka – menta és grapefruit – rózsa ízekben megkóstolható italok alkoholtartalma 30 százalék. A természetességre törekvő fogyasztók igényeit kielégítő vodkák ötvözik a klasszikus előállítást a merész ízekkel.

Növényi alapú steak

A holland Vivera vállalat piacra dobta 100 százalékban növényi alapanyagokból álló steak termékét. Az állati eredetű élelmiszerek csökkentése iránt elkötelezett fogyasztók igényeire reagálva búza és szója felhasználásával fejlesztette ki a cég érzékszervileg az eredetire a megtévesztésig hasonlító steak alternatíváját.

Fantázianevek hatása

A répa helyett a frissen facsart citrommal fényezett répa, a cékla helyett a magas antioxidáns-tartalmú cékla elnevezések vajon milyen hatást gyakorolnak a zöldségfogyasztásra? Ezekre a kérdésekre kereste a választ a kaliforniai Stanford Egyetem kutatócsapata.

Az egyetemi kávézóban négyféle módon elnevezett étel valamelyikét kínálták a vendégeknek: „alap elnevezés" (pl. cékla, zöldbab, répa), „egészség-korlátozó" (pl. könnyed cékla hozzáadott cukor nélkül, szénhidrátszegény zöldbab, répa cukormentes öntettel), „egészségre kedvező" (pl. magas antioxidáns cékla, egészséges energianövelő zöldbab, okos választás: C-vitamin gazdag citrus répa) és „fantázianév" (pl. cékla dinamit chillivel és pikáns lime-mal, sistergő édes zöldbab, frissen facsart citrommal fényezett répa). Annak ellenére, hogy az elnevezést módosítgatták az elkészítésben nem történt változás.

Az eredmények szerint a megnevezésnek jelentős hatása volt a vásárlások számára és az elfogyasztott adagok méreteire is. A legnagyobb sikert a „fantázianevek" aratták, maguk mögé utasítva az alap és az egészségre utaló elnevezéseket. A kutatás megkérdőjelezi azokat a stratégiákat, amelyek során az egészséges táplálkozást az egészségügyi tulajdonságok kiemelésével vagy más kreatív megoldásokkal (pl. szuperhősök) próbálják előmozdítani. Az egészséges élelmiszerek választásának előmozdítása érdekében ez az egyszerű megoldás vendéglátóegységek és feldolgozott élelmiszerek esetében egyaránt alkalmazható.

A kutatás további részleteit a Science Daily oldalán olvashatja.

Kíméletes szárítás szuperkritikus szén-dioxiddal

A zöldségek és gyümölcsök eltarthatósága meghosszabbításának legősibb és legegyszerűbb módja a szárítás, amely során számos értékes tápanyag sérülhet. A szuperkritikus szárítás jó megoldást jelenthet, mivel a kezelés során nem kell számolnunk az alapanyag beltartalmának károsodásával.

A betakarítást követően a zöldségek és gyümölcsök tápanyagvesztesége megindul, valamint a kedvező vizes közegben elkezdődik a romlást okozó mikroorganizmusok szaporodása. A víztartalom csökkentése segít a kedvezőtlen folyamatok visszaszorításában.

A nagy nyomás alatt, szén-dioxiddal szárított termékek megtartják színüket és alakjukat, így természetesnek és frissnek tűnnek. Mivel a szárítás viszonylag alacsony hőmérsékleten és oxigénmentes környezetben történik, a vitaminok, színanyagok és fehérjék nem károsodnak. A folyamat során a víz kíméletesen, jelentős szerkezetváltozás nélkül távozik az alapanyagból, így a termékek rehidratálása könnyen, jelentős deformáció nélkül megoldható.

Maga a folyamat a levegővel szárításhoz hasonlít, kivéve, hogy a szárítóközeg nyomás alatt álló szén-dioxidból áll. 31°C és 74 bar fölött a szén-dioxid szuperkritikus állapotba kerül, így könnyen bediffundál a szárítandó termékbe, és elpárologtatja a vizet. A száradás így gyorsan, órák alatt (2-24 óra) kivitelezhető, alacsony energiafelhasználás mellett. Mivel a felhasznált szén-dioxid újra felhasználható, a technológia hatékony és fenntartható.

A szén-dioxiddal történő kíméletes szárítás számos zöldség és gyümölcs valamint gyógy- és fűszernövény eltarthatóságának növelésére alkalmas. Továbbá érzékeny porok (pl. fehérje) szárítására is használható a technológia, megtartva az alapanyag fizikai-kémiai tulajdonságait (pl. oldhatóság, habképzés, emulgeálás).

Forrás: Taste of Science

Keményítő alapú műanyag-helyettesítő

A műanyag hulladék világszinten hatalmas mennyiségének csökkentése érdekében az Európai Bizottság lépéseket sürget. A szigorúbb szabályozás betiltaná azoknak az egyszer használatos műanyag termékeknek az árusítását, amelyek könnyen és olcsón helyettesíthetők (pl. tányérok, evőeszközök, szívószálak, keverőpálcikák).

A műanyagok helyettesítésében nagy előrelépést jelenthet a svédországi Karlstad Egyetem kutatásának eredménye, amely alapján a többrétegű kartondobozokban található kőolajszármazékból előállított műanyag fóliát kiválóan helyettesítheti a keményítő és egyéb polimerek keverékéből előállított új vegyület. A fából kivont lignin és a burgonya- vagy kukoricakeményítőből előállított anyag ideális alternatívát jelenthet az élelmiszerek csomagolására. A természetes alapú műanyag-helyettesítők már jelenleg is élelmiszeripari használatban vannak, azonban a kőolajalapú műanyagok hosszú távú kiváltása érdekében további folyamatos kutatásokra van szükség.

Forrás: New Food Magazine

„Kén-dioxid- és szulfitmentes élelmiszerek" – Új piaci lehetőség

Az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok listáján szerepel a kén-dioxid illetve a kén-dioxidban kifejezett szulfitok 10 milligramm/kilogramm, illetve 10 milligramm/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben (a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni).

A kén-dioxid és szulfitok (E220-E228) a természetben előforduló vegyületek, amelyeket az élelmiszeriparban főként tartósítás céljából alkalmaznak. Az eltarthatóság meghosszabbítását a mikrobiológiai stabilitáson keresztül érik el. Alkalmazásuk további előnye, hogy – például aszalt gyümölcsök esetében – segítik a természetes szín megőrzését. A kén-dioxid és szulfitok által okozott allergiás reakciók az érzékenység függvényében eltérőek lehetnek. A legjellemzőbb tünetek a kiütések, a hasmenés és a hasfájás. Azonban az arra érzékenyek számára segítséget nyújt a csomagolások tájékoztatása, hiszen a végtermékben a határértékeket (10 milligramm/kilogramm vagy milligramm/liter) meghaladó mennyiség esetén jelenlétüket kötelezően fel kell tüntetni, valamint az összetevők között is listázni kell azokat.

A fogyasztók növekvő egészségtudatosságának és adalékanyagokkal kapcsolatos averziójának köszönhetően indokolt a kén-dioxid és a szulfitok kiváltására irányuló kutatások, fejlesztések megindítása, ezzel bejelentkezve a „mentes" termékek dinamikusan terjedő piacára.

Trópusi és szubtrópusi gyümölcsök

A KSH adatai alapján hazánkban az egy főre jutó déligyümölcs-fogyasztás az összes gyümölcsfogyasztás közel negyedét teszi ki. Neves képviselői a téli időszakban igen népszerű citrusfélék (7,7 kilogramm/fő/év) és a banán (5,6 kilogramm/fő/év).

Manapság a trópusi és szubtrópusi gyümölcsök jó néhány fajtájának fogyasztása már teljesen szokványos, a boltok polcain szinte mindig megtalálhatóak ezek a termékek. A banán és a citrusfélék mellett egyre többen ismerik és kedvelik az ananászt, a mangót, de számos igazán egzotikus, szemet gyönyörködtető ismeretlen termés is felbukkan a piacon.

Az általunk összeállított gyümölcskosárba az alábbi hét egzotikus gyümölcs került: az avokádó, a csillaggyümölcs, az ananász, a licsi, a grépfrút, a mangó és a kakiszilva.

Avokádó

Egy avokádó tömege körülbelül 200 gramm. Az aztékokhoz kötődik ez a növény, melyet évezredek óta afrodiziákumként tisztelnek, leginkább sajátos formája miatt. Az avokádó héja lehet fényes, sima vagy erősen ráncolt, színe a zöld különböző árnyalatain át egészen a mély liláig változik. Közepén tojás vagy gömb alakú kőmag található, mely a vajszerű állagú, világoszöld illetve sárgás terméshústól könnyen elválik. A nyers avokádóból semleges íze miatt édes és sós ételek egyaránt készíthetők, így például saláta, krém, leves, tejturmix, jégkrém, kis cukorral és lime-mal elkeverve édesség, illik húsokhoz, halakhoz, lehet szendvics vagy sushi alapja, de akár grillezhető is. Főzni viszont nem szabad, mert keserű lesz. A guacamole néven ismert avokádókrém az egész világon kedvelt eledel. Manapság igen nagy népszerűségnek örvend az avokádó, mivel fogyasztásának számos jótékony hatást tulajdonítanak a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében. Csökkenti a koleszterinszintet, gyulladáscsökkentő hatással bír, valamint kitűnő antioxidáns, így védelmet nyújthat egyes daganatos megbetegedésekkel szemben. Bizonyos antidepresszánsok és citosztatikumok szedése mellett nem javasolt a fogyasztása. Magas K-vitamin tartalma miatt a véralvadásgátló gyógyszerek hatását kifejezetten csökkenti, illetve a latexallergiásoknál az avokádó fogyasztásakor keresztreakció léphet fel. Az avokádó vásárlásánál a szín nem mérvadó. Akkor érett az avokádó, ha a héját megnyomva finom besüppedés érezhető, de azért még határozott az ellenállás.

Csillaggyümölcs vagy karambola

Egy közepes csillaggyümölcs tömege nagyjából 90 gramm. A gyönyörű, fényes karambola felszeletelve szabályos csillagot formál, középen az almához hasonló magházzal, néha egy-egy maggal, néha anélkül. 3-10 méter magas levél nélküli fa ágacskáin nyílnak a rózsaszínű vagy bíborvörös virágok, melyekből az akár 12 centiméter hosszú gyümölcs kifejlődik. Édes és savanyú változata is létezik, a sárga gyümölcsök édesebbek, míg a halványzöld példányok savanykásak. A termőhelyén nagy becsben tartják a karambolát, mivel a trópusokon ritka a savanyú gyümölcs. Az éretlen gyümölcsöt sózással és savanyítással is tartósítják, az érett példányokból italok, zselék, cukrászati termékek készülhetnek, továbbá főzésnél is felhasználják. A csillaggyümölcs oxálsavtartalma magas, így vesebetegség esetén fogyasztása nem ajánlott. Az egész gyümölcs ehető, nem szükséges hámozni; ha valakit zavar a magház, akkor azt ki lehet vájni. Ételek és italok díszítésénél használják leginkább, de önmagában vagy gyümölcssaláta komponenseként is érdemes kipróbálni.

Ananász

Egy átlagos ananász tömege 1,1-1,5 kilogramm. A banán után a legkeresettebb trópusi gyümölcs. Egyre több helyen kapható a világon – a kakaó, a kávé és a tea mellett a – a méltányos kereskedelem jegyében forgalmazott, vagyis *Fair Trade* banán és ananász. A termés tetején elhelyezkedő levélkorona egy kis ananásznövény, mely továbbszaporításra is alkalmas. Akkor érett az ananász, ha a zöld korona belső részéből egy határozott mozdulattal könnyen eltávolítható egy kard alakú levél. A lédús, érett gyümölcs sárga színét a karotin és a xanthofill adja. Az ananászban található egy bromelin nevű fehérjebontó enzim, ezért tejes és zselatinos ételekhez nyersen nem használható fel. Hőkezelés esetén az enzim hatástalanná válik. A bromelint emésztésserkentő gyógyszerekhez is felhasználják, továbbá a bromelinnek köszönhetően a nyers ananász illetve annak leve húspuhítóként is kitűnő. Számos jótékony hatást tulajdonítanak még a bromelinnek, de ezek egyelőre még nem igazoltak. Szigorúan hisztaminszegény étrend esetén az ananász kerülendő, mivel megkönnyíti a hisztaminnak a hízósejtekből felszabadulását, és súlyos allergiás reakciókat válthat ki.

Licsi vagy licsiszilva

Egy szem tisztított licsi tömege nagyjából 9,6 gramm. A licsi Kínából származik, ahol nemcsak a gasztronómiában, de az egész kultúrában is nagyra becsülik ezt a savanykás-édes, aromájában a muskotályos szőlőhöz hasonlítható, külsőleg a szamócára emlékeztető gyümölcsöt. A pirostól barnáspirosig változó rücskös héj alatt mint egy gyöngy lapul a magot körülölelő ízletes, fehér húsú, rózsaillatú magköpeny. A mag és a héj nem ehető. Frissen, konzerválva vagy szárított formában használják fel.

Grépfrút

Egy nagy grépfrút tömege hozzávetőleg 160-170 gramm. A grépfrút a pomelo és a narancs keresztezésének eredménye. Szójátéknak tűnő klasszikus magyar elnevezése, a citrancs is erre utal. A grépfrútot sokáig dísznövényként tartották, kesernyés íze miatt nem igazán kedvelték. A nagy fellendülés a XX. századhoz kötődik, amikor bővült a fajtaválaszték, megjelentek a fehér mellett a rózsaszín- és a vöröshúsú gyümölcsök. A szőlőhöz hasonlóan fürtökben terem, egy-egy fürt akár 25 gyümölcsöt is ad. A grépfrút számos gyógyszer metabolizmusát gátolja, ezért fogyasztása mellett ezen gyógyszerek plazmakoncentrációja megnő, ami növeli a mellékhatások előfordulásának gyakoriságát. Egy pohár grépfrútlé elfogyasztása is eredményezheti ezen gyógyszerek mellékhatásainak akár toxikus szintig fokozódását. Mivel a szállítás során a citrusfélék – így a grépfrút is – fokozottan ki vannak téve a penészgombák támadásának, még a szüretelést követően különböző gombaölő szereket tartalmazó viasszal kezelik a felületüket. Éppen ezért a citrusféléket felhasználás előtt alaposan meg kell mosni, és ugyanilyen fontos az ezt követő kézmosás is. Ez akkor is elengedhetetlen, ha a gyümölcs héját nem használjuk fel. A citrusfélék kiváló C-vitamin források. A citrusfélék flavonoidjai általános gyulladáscsökkentő és baktériumölő hatással bírnak. Régóta ismert, hogy a flavonoidok és a rutin csökkenti a vérfalak törékenységét, erősíti a hajszálereket.

Mangó

Egy átlagos tisztított mangó tömege 330-340 gramm. Indiában több mint négyezer éve fogyasztják, és nagy tisztelet övezi az édes, zamatos mangót. A magas, terebélyes mangófa tojásdad gyümölcsének héja vastag, gyantás, színe lehet zöld, sárga vagy pirosas. Fajtafüggő, hogy az illatos sárga gyümölcshús rostos-e vagy sem. A gyümölcs közepén található lapított magot ovális csontos belső termésfal veszi körül. Számos formában az asztalra kerülhet, az éretlen mangót zöldségként használják, savanyúságot és pikáns fűszeres csatnit készítenek belőle, melyet főleg rizsből készült ételek mellé fogyasztanak Indiában. Az érett, édes mangóból ital, lekvár, saláta, fagylalt és édesség készül. Az érett mangó kiválasztásánál a szín nem számít. Az avokádóhoz hasonlóan akkor érett a mangó, ha a héját finoman megnyomva érezhető egy kis besüppedés, de azért még határozott az ellenállás. Az éretlen példányok néhány nap alatt utóérnek. Az arra érzékeny egyéneknél a mangó allergiás reakciót válthat ki. A kontakt ekcéma tünetei akár a mangó pucolása során, fogyasztás nélkül is kialakulhatnak az érintkezést követő 8-48 órán belül. A magas K-vitamin tartalom miatt a mangó – az avokádóhoz hasonlóan – csökkenti a véralvadásgátló gyógyszerek hatását.

Kakiszilva, datolyaszilva

A kakiszilva tömege nagyjából 170 gramm. Ezen érdekesen csengő nevek egy olyan gyümölcsöt takarnak, amit érdemes jól szemügyre venni, ugyanis hazánkban is megterem, például találkozhatunk vele a Budai Arborétumban is. A kakiszilva elnevezés egyébként a német nyelvből származik, egy részfordítás eredménye. Október-november táján igazán különleges látványt nyújt a fa, amikor a levelei lehullottak már és a csupasz ágakat a paradicsomhoz hasonló narancssárga gyümölcsök díszítik. A kerek, ovális, esetleg kúpos termés húsa narancsos vagy piros, magnélküli és magos fajtái (1-8 nagy, barna mag) is vannak. Egészen addig kell várni, amíg teljesen be nem érik, ilyenkor a puha tapintású, édes gyümölcsnek némi vaníliával fűszerezett sárgabarack íze van. Az éretlen, kemény példányok fanyar ízét a csersav okozza, mely az érés során lebomlik. A csészelevelek eltávolítása után héjastul fogyasztható a kakiszilva, akár egy alma, de van, aki meghámozza, vagy kikanalazza, továbbá jégkrémmel, gyümölcssalátába, joghurthoz, tejes ételekhez keverve is ízletes, de lehet lekvár, zselé vagy csatni alapja is. Szárított formában a fügére emlékeztet.

További részleteket az MDOSZ oldalán olvashat.

Nemzetközi kiállítások és vásárok

2018. november 28. – december 1.	Szöul Dél-Korea	**Food Week Korea**	Élelmiszeripari show.
2018. november 29. – december 1.	Mumbai India	**World Tea & Coffee Expo**	Nemzetközi kávé és tea kiállítás.
2018. december 1-3.	Casablanca Marokkó	**Marocco FoodExpo**	Nemzetközi élelmiszer- és vendéglátóipari kiállítás.
2018. december 10-12.	Abu-Dzabi Egyesült Arab Emírségek	**SIAL Middle East**	Élelmiszeripari kiállítás.

Az élelmiszeripar szakmai érdekképviselete a Kamaránál

A 2017. novemberi kamarai választásokat követően létrejött a Kamarán belül az Élelmiszer-feldolgozási valamint az Agrár- és élelmiszer-kereskedelmi országos osztály. A két szakmai, országos érdekképviseleti testület tevékenységét a NAK élelmiszeriparért felelős országos alelnöke, Éder Tamás felügyeli. Az Élelmiszer-feldolgozási országos osztály elnöke Dr. Losó József, az Agrár- és élelmiszer-kereskedelmi országos osztályé Dr. Csorbai Attila. Az osztályok fő feladata az élelmiszeripar feldolgozási vagy kereskedelmi vonatkozású kérdéseiben általános és együttes érdekeket kifejező szakmai álláspontok kialakítása.

Az osztályok ülésein a tagok megvitatják az élelmiszeripart érintő aktualitásokat, problémákat, egységes álláspontot alakítanak ki, és megoldási javaslatot tesznek. Emellett lehetőségük van ágazati stratégiák, jogszabályok véleményezésére is. A megyékben jelzett, ágazatot érintő problémák a megyei osztályokon keresztül jutnak el az országos osztályokhoz. Az országos osztályok javaslatai szükség esetén a Kamara ügyvezető elnöksége elé kerülnek, amely kialakítja a NAK egységes álláspontját az adott kérdésekben.

Az élelmiszeripari országos osztályok a 2018-as munkatervük szerint kiemelten foglalkoznak az ágazat számára olyan jelentőségteljes kérdésekkel, mint például a Magyar Élelmiszerkönyv szerepe és használata az élelmiszeriparban és a kereskedelemben, az élelmiszerpiacon jelen lévő védjegyek helyzete, a göngyöleg és rekesz használatának problémái, vagy a kereskedelmi márkák piaci szerepének növekedése. E kérdésekre a lehetséges megoldásokat az osztálytagok munkacsoportok keretében dolgozzák ki.

A kamarai osztályokon belül igény szerint alosztályok is kialakíthatóak (mind megyei, mind országos szinten), ahol a kamarai tagok az egyes szakágazatok speciális ügyeivel tudnak foglalkozni. A dohányipari szereplők alosztályba szerveződésének igénye például az Élelmiszer-feldolgozási osztályon belül merült fel, az Ital nagykereskedelemi alosztály pedig az Agrár- és élelmiszer-kereskedelmi országos osztályon belül jött létre. Az alosztályok alakítására vonatkozó kezdeményezések az osztályok szakágazati képviselői részéről érkeztek.

Fontosnak tartjuk, hogy az élelmiszeripari szereplők szakmailag megalapozott javaslatai, érdekei – az ágazat jelentőségének megfelelően – megjelenjenek a kamarai döntéshozatalban. Ehhez viszont arra van szükség, hogy az élelmiszeripari tagok aktívan adjanak hangot az elvárásaiknak, álláspontjuknak, hogy a Kamara ezek figyelembevételével tudja végezni érdekképviseleti tevékenységét. Erre a tagoknak az osztályok (megyei és országos szint) munkájában részvétellel van lehetőségük.

Az osztályok és az alosztályok szakmai felvetéseinek operatív megvalósításáért a NAK Élelmiszeripari Igazgatósága felel. Az országos osztályok és az alosztályok szervezésével kapcsolatos feladatokkal Hámori Judit élelmiszeripari alelnöki tanácsadót lehet keresni (e-mail: hamori.judit@nak.hu), a megyei osztályok munkájáról pedig a NAK megyei igazgatóságai tudnak információt nyújtani.

A hazai minden előtt!

„A Hazai minden előtt!" címmel indított társadalmi célú kampányt a Médiaunió Alapítvány, amely ezzel szeretne hozzájárulni a magyar élelmiszerek iránti vásárlási kedv növeléséhez, amire a hazai vállalkozásoknak igen nagy szükségük lenne. A Médiaunió 2018. évi társadalmi célú kampánya megoldást keres a csiki-csuki állapotra: segíti a magyar embereket a boltok polcai mellett hozott döntésük jelentőségének felismerésében, miközben a gyártókat arra biztatja, hogy vállalják a pluszköltségek rizikóját a származási hely feltüntetése érdekében. Ki lép előbb?

Nem férhet hozzá kétség, hogy szükség lenne a magyar élelmiszerek forgalmának növelésére, mert ezzel nemcsak százezer magyar ember zömmel vidéki munkahelyét lehetne megőrizni, hanem – a szektor mérete és beágyazottsága miatt – a magyar gazdaság teljesítményére is pozitív hatást gyakorolna. Emellett a jelenlegi mintegy hetven százalékról tovább nőhetne a magyar élelmiszerek aránya a boltokban.

Tény, hogy a mai magyar élelmiszerpiacot elsősorban az árverseny uralja, ugyanakkor egyre növekszik azoknak a vásárlóknak a száma, akik az ár mellett a származási hely szerint is válogatnának a termékek között. A logika azt mutatná, hogy a helyzet megoldása egyszerű: mindössze arra van szükség, hogy az élelmiszereken világosan fel legyen tüntetve azok származási helye. A kiábrándító valóság viszont az, hogy nem létezik a gyártókat erre a lépésre kötelező jogszabály, ez ugyanis olyan kötelezettségekkel jár – például az alapanyag-beszerzés terén –, amelyek a költségek emelkedését eredményezik. Magyarul csak akkor tüntetik fel a származási helyet, ha ettől a termék iránti kereslet növekedése várható a magasabb ár ellenére is. Vegyünk például egy hazai sajtgyárat. Amennyiben a hazai gyártó tudná, hogy ha külön ráírja a sajtra, hogy itthon állították elő és az ezzel járó drágulás ellenére is az ő sajtjukat vennék a vásárlók, akkor bizonyosan feltüntetné a származást. Ebből a piaci törvényszerűségek alapján az következik, hogy minél többen keresik a hazai gyártású élelmiszereket, annál nagyobb valószínűséggel írják majd rá a gyártók, hogy ezt a terméket Magyarországon állították elő.

Ezen a helyzeten **próbál segíteni a Médiaunió Alapítvány kampánya azzal, hogy egyidejű cselekvésre ösztönzi a gyártókat és a fogyasztókat: az egyik keresse az információt, a másik pedig tüntesse fel.**

Ha minél több magyar élelmiszer kerül az asztalra, nemcsak a hazai élelmiszergazdaság jár jól, hanem a magyar családok is. Hiszen az egyik rendelkezésre álló felmérés szerint **a magyar vásárlók számára a legfontosabb szempont, hogy az általuk megvásárolt élelmiszer finom legyen és biztonságos, az utóbbit az európai uniós és a hazai jogszabályok, illetve a magyar hatóságok szigorú ellenőrzési lánca biztosítja.** Tehát ha "A hazai minden előtt!" gondolattal megy el egy család vásárolni, minden étkezéskor biztonságos magyar élelmiszert fogyaszthat!

A Médiaunió Alapítvány 2018. évi kampányához televíziók, rádiók, plakátforgalmazók, a nyomtatott és elektronikus sajtó szereplői ajánlották fel felületeiket, hogy egy éven keresztül futhasson ez a fontos társadalmi üzenet. Az év végéig tartó „A hazai minden előtt!" társadalmi célú kampány támogatója a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, valamint a kampány munkájához aktív segítséget nyújtanak az Élelmiszeripar Igazgatóság kollégái is.

További részleteket a kampány honlapján olvashatnak, valamint a televízióban is látható reklámfilm itt tekinthető meg.

Európai Friss Kalandok – Zöldség- és gyümölcsfogyasztást ösztönző program

A gyermekek egészségének megőrzése céljából három éves edukációs kampányt indított a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara és az Interfel francia zöldség-gyümölcs szakmaközi szervezet.

A kezdeményezés célja, hogy vonzóvá tegye és növelje a zöldség- és gyümölcsfogyasztást a gyermekek, illetve a gyermekes családok körében Magyarországon és Franciaországban. Az Európai Friss Kalandok nevet viselő kampány Frutti és Veggi, a program két figurájának történetén keresztül, játékos módon kívánja felhívni a gyermekes családok figyelmét arra, hogy a zöldségek és a gyümölcsök nem csak finomak és egészségesek, de fogyasztásuk szórakoztató élmény is lehet.

A nemzetközi trendekhez hasonlóan Magyarországon is folyamatosan csökken a lakosság zöldség- és gyümölcsfogyasztása. Pedig az Egészségügyi Világszervezet (*World Health Organization*, WHO) kutatásai is igazolják, hogy a zöldségek és gyümölcsök fogyasztása lényeges szerepet játszik a gyermekek fejlődésében, a betegségek megelőzésében, az egészségügyi állapot javításában és fenntartásában.

A GfK 2016-os kutatása még arra is rávilágít, hogy az idősebb korosztály a legjelentősebb zöldség- és gyümölcsfogyasztó Magyarországon. Míg a gyermekes családok a magyar lakosság azon részét képezik, akik a legkevésbé vásárolnak és fogyasztanak rendszeresen friss zöldséget vagy gyümölcsöt. Sokatmondó adat, hogy itthon a Központi Statisztikai Hivatal kimutatása szerint 2005 és 2011 között 9 százalékkal csökkent a napi fejenkénti zöldség- és gyümölcsfogyasztás. Ezt a tendenciát a WHO 2013-as kutatása is alátámasztja, miszerint csak napi 260 gramm zöldséget és gyümölcsöt fogyasztunk lakosonként, amellyel az Európai Unióban az utolsók között vagyunk.

A rossz étkezési szokások pedig komoly egészségügyi problémákhoz vezethetnek. A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ) 2014-es kutatásában a 4-10 éves korú gyermekek étkezési szokásaival kapcsolatban kimutatta, hogy a túlsúly és az elhízás mértéke évről évre egyre magasabb. Emellett a tanulmány azt a nemzetközi tendenciát is alátámasztotta, miszerint a 4-6 éves gyermekek 20 százaléka túlsúlyos vagy elhízott, és mire iskoláskorúak lesznek, ez az arány már 30 százalékra nő.

A szervezet a kampánnyal nemcsak a népegészségügyi célokat kívánja támogatni, hanem hazánk agrárgazdasági törekvéseiben is kulcstényező lehet. Ugyanis, ha a jelenlegi napi fogyasztást csak 460 grammra sikerülne emelni, az önmagában 730 ezer tonna termelésbővülésre és több mint 100 milliárd forint új érték előállítására adna lehetőséget a magyar gazdák számára.

Az Európai Friss Kalandok program két központi figurája Frutti és Veggi, egy gyümölcs és zöldség testvérpár, akik játékos kalandjaik, történetük révén igyekeznek népszerűvé tenni a gyermekek számára a zöldség- és gyümölcsfogyasztást. A program jelmondata: „Fedezd fel a zöldségek és gyümölcsök valódi erejét", ezt a Vegapolis elnevezésű univerzumon és fiktív karaktereken keresztül tapasztalhatják meg a családok legfiatalabb tagjai. Így Frutti és Veggi révén a gyermekek játékos, interaktív módon ismerkedhetnek meg a kampány mondanivalójával, valamint szórakoztató, ugyanakkor informatív módon tapasztalhatják meg azt, hogy milyen élvezetes is a zöldség- és gyümölcsfogyasztás.

Fruttival és Veggivel az alábbi rendezvényeken is lehet találkozni:

- augusztus 11. – Hajdúböszörmény, Hajdúsági Expó;
- szeptember 1. – Tatabánya, Tatabányai Bányásznap;
- szeptember 7. – Nagykanizsa, Bor- és Dödöllefesztivál;
- szeptember 8. – Szolnoki Gulyásfesztivál;
- szeptember 8. – Balkányi Városnap;
- szeptember 9. – Makói Hagymafesztivál;
- szeptember 16. – Szekszárdi Szüreti Napok.

Az Európai Friss Kalandok roadshow számos állomásból áll, amelyekről a NAK internetes portálján tájékozódhat.

Integrált statisztikai adatbázis segíti az élelmiszeripart

Az Agrárminisztérium és az Agrárgazdasági Kutató Intézet 2018. június 20-án mutatta be a több éves fejlesztési folyamat révén létrejött Élelmiszeripari Információs Rendszer (ÉLIR) honlapot.

A következő évtizedek élelmiszeripari kihívásai között számos olyan kihívás megjelenése várható – fenntarthatóság, élelmiszerbiztonsági elvárások, természeti és piaci kockázatok –, amelyekre az ágazatnak időben fel kell készülnie. Ehhez nélkülözhetetlen a piaci információk ismerete, gyors elérése. Az információáramlás megkönnyítése érdekében az Agrárminisztérium Élelmiszeripari Főosztálya az Agrárgazdasági Kutató Intézettel együttműködve létrehozta az ÉLIR-t.

Az új ingyenes online adatbázis célja, hogy az élelmiszeriparral kapcsolatos statisztikai adatokat, információkat integráltan, felhasználóbarát módon, módszertani útmutatóval együtt jelenítse meg, ezáltal hozzájárulva az ágazat versenyképességének fokozásához, valamint megkönnyítve a vállalkozások jövőbeni döntéshozatalát.

A honlap fejlesztése mellett – folyamatos egyeztetések eredményeként – meghatározták az ÉLIR adatigényét, az intézményi adatszolgáltatói kört, valamint egyeztetések történtek a Központi Statisztikai Hivatal, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal és az Agrárgazdasági Kutató Intézet kompetens munkatársaival az átadható adatokról.

A most bemutatott honlap továbbfejlesztésére már vannak tervek, többek között egy frissítési naptár létrehozása a várható jelentések, adattáblák megjelenési idejéről, valamint egyéb intézményi szolgáltatók rendszerének összekapcsolása a felülettel.

„Mentes” helyek gyűjtőoldala

Új gyűjtőoldal indult a hazai „mentes” termékeket (cukor-, laktóz-, glutén-, tejfehérjementes, paleo-, regenor- és vegetáriánusbarát) keresőknek menteshelyek.hu néven.

Napjainkban egyre többen figyelnek arra, hogy milyen termékeket fogyasztanak, ez nem csak termék- de a helyválasztásukat is befolyásolja. **Az új oldal azokat a helyeket gyűjti össze, kiskereskedelmi üzletektől a vendéglátóhelyekig, ahol a kínálatban valamilyen „mentes” termék is szerepel.** A weboldalon a „mentes helyek” könnyen kereshetők a mindennapi bevásárláshoz, nyaralás közben, de a vacsorához is. Az üzemeltetők egyszerűen kezelhető felületet alakítottak ki, így akár térképen is kereshetünk a helyek között. Mindemellett lehetőség van „mentes” helyként bejelentkezni és felkerülni a keresőtérképre.

Amennyiben az Ön termékpalettája tartalmaz „mentes” terméket, csatlakozzon az oldalhoz, hogy minél több fogyasztó tájékozódhasson róla!

Düsseldorfi Magyar Napok

Észak-Rajna-Vesztfália tartomány fővárosában, Düsseldorfban kétévente nagy sikerrel rendezik mega Magyar Napokat. Idén 2018. szeptember 27-e és 30-a között teremtenek a belváros szívében egy kis Magyarországot. A rendezvény célja a magyar turisztikai, gasztronómiai kínálat népszerűsítése és a gazdag kulturális kínálat megismertetése.

A Magyar Napokon nívós kulturális műsorok kíséretében nyílik lehetőség a termékek, fogyasztási cikkek, minőségi élelmiszerek, kézműves iparcikkek, illetve hungarikumok árusítására. A szervezők az érzékek összekapcsolásával, hagyományos és kortárs kulturális programmal, gasztronómiai bemutatóval tervezik felkelteni az érdeklődést a magyar termékek valamint a pálinka- és borrégiók iránt. A 2016-os rendezvényről készült beszámolót Magyarország Főkonzulátusának düsseldorfi hírei között olvashatja.

A rendezvényről további információt kérhet Kardos Levente külgazdasági attasétól (Levente.Kardos@mfa.gov.hu), illetve Szabó Katalin külgazdasági referenstől (KSzabo@mfa.gov.hu).

FELHÍVÁS

Egészséges és fenntartható élelmiszer-rendszerek – Jó példák gyűjtése

Az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság (*DG Health and Food Safety*) és az osztrák elnökség közös kezdeményezése keretében gyűjtik az „egészséges és fenntartható élelmiszer-rendszerek" bevált gyakorlatait, és szorgalmazzák azok elterjedését. A kezdeményezéshez bárki csatlakozhat gyakorlati példájával, amely hozzájárul az egészséges és fenntartható élelmiszer-rendszerhez és nagy hangsúlyt fektet a különböző ágazatok együttműködésére (pl. mezőgazdaság, egészségügy, marketing), demonstrálja a változás és az innováció lehetőségeit valamint támogatja az ENSZ Fenntartható Fejlődési Céljainak és a WHO nem fertőző betegségek visszaszorítására irányuló céljainak elérését.

A legjobbnak minősített gyakorlatokat bemutatják az osztrák elnökség által szervezett 2018. november 22-23-i „*People's food – People's health. Towards healthy and sustainable European Food Systems*" című konferencián, Bécsben.

A benyújtási határidő 2018. augusztus 31.

További részleteket az Európai Bizottság oldalán olvashat.

Várjuk észrevételeit, megjegyzéseit!

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