

Egységesítik a minőségi előírásokat

Az Európai Bizottság (EB) pénteken elfogadott javaslatcsomagjában egységesítene az élelmiszerek minőségével kapcsolatos közösségi szabályozást: egységes keretet hozna létre a tanúsítási rendszerek, a mezőgazdasági termékek minőségi jellemzőit leíró értéknövelő kifejezések és a termék-előírások számára. „A gazdasági válság, a kiskereskedelmi szektor tárgyalási pozíciójának koncentrációja és a globális verseny következtében a termelőknek olyan eszközökre van szükségük, amelyek segítségével a fogyasztókat hatékonyabban tudják tájékoztatni termékeik jellemzőiről. A mostani csomag az első lépést jelenti ehhez, és ezt a kezdeményezést újabban fogják követni” – jelentette ki Dacian Ciolos, mezőgazdasági és vidékfejlesztési biztos.

A minőségpolitikai csomag részeként új rendelettel erősítene meg és pontosítaná az EU az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések (OEM és OFJ) rendszerét. Emellett a rendelet gyökeresen átalakítaná a hagyományos különleges termékek (HKT) rendszerét is. Ezen túlmenően a földrajzi árujelzők és a hagyományos termékek esetében közös, egyszerűbb és rövidebb bejegyzési eljárást vezetnek be, pontosítják a védjegyek és a földrajzi árujelzők közötti kapcsolatot, a kérelmeket benyújtó csoportosulások szerepét. Rögzítene a minőségre utaló választható kifejezések – mint a szabadtartásos – alkalmazásának új kereteit is. Egyszerűsítene a forgalmazási előírások EB általi elfogadásának rendjét, és lehetővé tennék, hogy a gazdálkodás helyére utaló címkék alkalmazásakor az egyes ágazati sajátosságokat figyelembe vegyék.

A csomag része a földrajzi árujelzős termékek összetevőként tartalmazó termékek címkézési szabályainak kidolgozása is. Szintén pénteken jelent meg ez utóbbival kapcsolatban az EB jelenlegi szabályozással kapcsolatos értelmezési útmutatója is.

Az unió a bevált gyakorlatok bemutatásával igazítaná el a termelőket az elmúlt évtizedben létrehozott több száz, a mezőgazdasági termékeket és az élelmiszereket érintő rendszer között. A bizottság megbízásából készített, nemrégiben közzétett felmérés szerint az EU-ban több mint 400 ilyen létezik. A jövőben alaposabban megvizsgálná az EB azokat a problémákat, amelyek a kistermelők számára megnehezítik az uniós minőségrendszerekben való részvételt, és az elemzések alapján – szükség esetén – további intézkedésekre tesz javaslatot.

NAPI

Hatékonyabb ellenőrzést akar a kormány az élelmiszer-biztonságban



KARDEVÁN ENDRE
▶ A viszonylag kis bírságösszeg az első időszak fokozottabb kereskedői odafigyelésének köszönhető, szerintem később, a figyelem lankadásával még érhetik meglepetések az ellenőröket – mondta az államtitkár. Tájékoztatása szerint a bírságot tételek 90 százaléka származott importból.

N

12

esetben

szabtak ki bírságot mintegy 33,26 millió forint értékben

Januártól a megyei kormányhivatalok keretein belül működik majd a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, és bár még vannak nyitott kérdések, az már biztos, hogy az élelmiszerlánc szakmai felügyelete, irányítása a fővárosi központ felelőssége lesz – mondta a Napi Gazdaság érdeklődésére Kardeván Endre, a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára. Szavai szerint a pillanatnyi feladatokhoz elegendő a hivatal élelmiszerlánc-felügyeletért felelős állománya, és tudása szerint az ellenőrzésekhez szükséges összeget is biztosítja majd a költségvetés. Ugyan az MGSZH-ban jelenleg is van 160 betöltetlen hely, a létszámfelvételhez szükséges forrásokról még egyeztetnek.

Az ellenőrzési feladatok azonban igencsak megszorodtak az elmúlt fél évben, köszönhetően a másodlagos élelmiszer-vizsgálatok júliusi bevezetésének. Az MGSZH az elsődleges betárolási helyeken – ebből több mint ötezer van (feldolgozóüzemek, áruházak raktárai, logisztikai központjai többnyire) –, illetve ahol külföldi raktárból közvetlenül az áruházba, vendéglátó-ipari egységbe szállítanak, ott a felhasználás helyén ellenőrzi a termékeket. A felhasználóknak a jelentősebb tételek érkezését előre kell jelezniük a hivatal számára, és van lehetőség havi jelentéstételre is. Amennyiben az előzetes bejelentésben komolyabb, többkamionnyi romlandó áru érkezéséről értesítik a hatóságot, jó eséllyel számíthatnak ellenőrzésre, egyéb esetekben kockázatbecslés alapján dönt az MGSZH arról, hol vizsgálja a szabályok betartását. Eddig több mint 6500 előzetes bejelentést és 8500 havi jelentést kapott a hivatal a beérkező szállítmányokról. Előbbiek alapján 1830, míg az utóbbiak nyomán kockázatbecsléssel 430 helyszíni ellenőrzést bonyolított le az MGSZH.

▶ **Az idei évben egyébként az MGSZH élelmiszer-vizsgálati laborja több mint 78,1 ezer hatósági mintát vizsgált, és ennek keretében 220,7 ezer laborvizsgálatot végeztek. Emellett szolgáltatás keretében további 13 ezer mintával kapcsolatban végeztek több mint 29,4 ezer vizsgálatot. Az Állategészségügyi Kutatóintézetben pedig több mint 137,79 ezer virológiai, 45 ezer bakteriológiai és 953 ezer immunológiai vizsgálatot végeztek november végéig. Ebben az EU által előírt monitoringvizsgálatok – mint az évekkel ezelőtti BSE-fertőzés miatti vizsgálat – és az EU által elismert állatbetegségek mentesítési programjaihoz kötődő vizsgálatok is benne vannak, amelyek elvégzésének finanszírozásához az unió is hozzájárul. Emellett 63,97 ezer állat – házi, haszon és vadon élő – kórbonctani vizsgálatára került sor.**

Volt rá példa, hogy több raklapnyi fagyasztott sertésfej importját jelezte egy kisebb, hajdúsági feldolgozóüzem, s amikor megvizsgáltuk, kiderült, hogy 2 napig volt még érvényes a minőségmegőrzési ideje, amellet a megengedettnél sokkal több antibiotikum volt a németországi importhúsból – említett egy példát az elmúlt hónapok tapasztalataiból az államtitkár. A kifogásolt tételeket azóta megsemmisítették. Gyakori jogsértés a szállítmányok kísérő okmányainak hiányos kitöltése, mivel így a termékek azonosítására és a nyomon követhetőségre vonatkozó előírások nem vagy csak részben teljesülhetnek. Sokszor egyszerűen feketekereskedelem áll a háttérben. Hiányosság esetén egyébként 15 ezertől 2 milliárd forintig terjedő bírság szabható ki, mivel azonban a jogszabály világosan fogalmaz, ezért mérlegelési jogköre nincs az ellenőröknek.

Az intézkedés bevezetésétől szeptember végéig több ezer bejelentést vizsgált ki a hivatal, 92 esetben figyelmeztették a szabályok betartására a kereskedőket, és 12 esetben szabtak ki bírságot mintegy 33,26 millió forint értékben. A viszonylag kis bírságösszeg az első időszak fokozottabb kereskedői odafigyelésének köszönhető, szerintem később, a figyelem lankadásával még érhetik meglepetések az ellenőröket – mondta az államtitkár. Tájékoztatása szerint a bírságot tételek 90 százaléka származott importból. Ez az arány azonban a későbbiekben még változhat. Az utóbbi időben az MGSZH csendben megváltoztatta az élelmiszer-biztonsági ellenőrzési stratégiáját: a korábbi látványos bejelentésekkel összekötött akció-ellenőrzések helyett a hatékonyság érdekében a meglepetésszerű vizsgálatok mellett tette le a voksát.

KISS MELINDA KATALIN

Új mentesítési programot indít a Vidékfejlesztési Minisztérium

Az idén októberben az unió feloldotta a kényelvbetegség miatt korábban Magyarországgal szemben bevezetett korlátozásokat, az ország visszaszerezte mentes státusát. Egy decemberi monitoring-vizsgálatot követően pedig feloldhatják az észak-magyarországi vaddisznóállomány vakcinapozitív sertéspestises esetei miatti Heves és Nógrád megyei megfigyelési körzetek egy részét. Várhatóan a jövő év elején bejelentheti az unió, hogy elfogadja a hazai sertésállomány Aujelszky betegségtől való mentességének elfogadását – mondta Kardeván Endre, a Vidékfejlesztési Minisztérium államtitkára az Állatorvos-tudományi Napon. Ennek érdekében a tárca rendelkezett arról, hogy a meglévő, vakcinapozitív kocaállományt még december-januárban állami kárpótlás mellett kényszervágvák.

Az idén ősszel a szaktárca biztositott 350 millió forinttal a baromfiipar számára biztosított vakcinázási keretet. A program jövőre is folytatódik annak érdekében, hogy teljesíteni lehessen a teljes mentességgel kapcsolatos uniós előírásokat. Ez mintegy 2,4 millió eurós uniós társfinanszírozás mellett valósulhat meg

– mondta Bognár Lajos országos főállatorvos-helyettes. Szavai szerint Magyarország eléri a meghatározott fertőzőségi százalékokat az EU által elvárt határidőre.

N
2,4
millió
euró
jut szalmonella-
mentesítésre

Folytatódik a rókák veszettségmentesítése is, erre 450 millió forintot irányoztak elő jövőre. 2011-ben megkezdjük a főleg nyugat-európai import élő sertések által behurcolt PPRS fertőzőségi mentesítési tervnek kidolgozását, és miután februárban benyújtottuk, reményeink szerint az unió még 2011-ben el is fogadja azt – jelentette be az államtitkár. Ez a vírusos betegség elsősorban a nagyüzemi sertéstartásban okoz problémát, mivel rontja az állatok szaporodásbiológiai mutatóit, és ezzel a termelés gazdaságosságát is. Elsőként 30 millió forintból monitoringvizsgálatot tervez a szaktárca, hogy fölmérhesse a fertőzőségi mértékét. Az eredmények tükrében lehet kidolgozni és az Európai Bizottságnak benyújtani a mentesítési tervet, majd annak elfogadását követően meghozni a szükséges intézkedéseket egyrészt a fertőzés megállítására, másrészt a behozatallal történő újrafertőzés elkerülése érdekében.

NAPI

Jövőre tárgyalna az EU a klónozott állatokból készülő termékekről

Jövőre indul az Európai Unió élelmiszerlánc-biztonságról szóló új rendeletének kidolgozása, és a magyar szabályozás elismeréseképp az illetékes bizottságban már jeleztek, hogy a törvény harmadát átvinné a közösségi szabályozás – mondta a Napi Gazdaságnak Kardeván Endre, a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára. Az EU a következő másfél-két éven belül szeretné tető alá hozni az egész közösségre érvényes új szabályozást. Ez csak egy a számos egyeztetést igénylő, élelmiszerlánc-biztonságot érintő ügy közül, amivel a következő fél évben Magyarországnak foglalkoznia kell az unió soros elnökeként. A szaktárca december első hetében vette át az előd belga elnökségtől a folyamatban lévő ügyek, eljárások koordinációját, ezen túlmenően pedig számos kérdésben 2011 első felében kezdődik a közös jogalkotás.

A legfontosabb állat-egészségügyi témák közé tartozik majd a mézelő méhek kaptárel-

hagyása miatti közös intézkedések kidolgozása, valamint a klónozott állatokból származó élelmiszerekkel kapcsolatos szabályozás előkészítése. Ez utóbbi várhatóan komoly vitákat vált majd ki a közösség országában, a magyar elnökség célja pedig az, hogy olyan kompromisszumos megoldást találjon, ami az Európai Unió Tanácsa, az Európai Bizottság és az Európai Parlament számára is elfogadható – mondta az államtitkár a Magyar Tudományos Akadémián a közelmúltban megrendezett Állat-orvostudományi Napon. A következő félévben napirenden lesz több állatbetegséggel kapcsolatos szabályozás felülvizsgálata mellett a szarvasmarhák nyilvántartási rendszerének megújítása is. Ez utóbbi várhatóan újabb heves vitákhoz vezet majd, hasonlóan a juhok nyilvántartási rendszeréhez. A kevésbé tehető tagállamok aligha fogadják el a többre kerülő chipes jelölési rendszerrel kapcsolatos elképzeléseket, a magyar elnökség pedig szeretne egységesen elfogadott megoldást találni.

NAPI

Versenyelőnyt jelent a minőségirányítási rendszer



SÁNDOR MIKLÓS



SÜVEGESNÉ VÁRADI GABRIELLA



GYÖNGY ISTVÁN

Az élelmiszerek minősége stratégiai kérdés, főleg egy olyan komoly élelmiszer-ipari hagyományokkal bíró ország számára, mint Magyarország – hangsúlyozza Sándor Miklós, az ÉMI-TÜV SÜD Kft. vezető auditora. A teljes élelmiszerláncot – beleértve a takarmánytermeléstől kezdve az adalékanyag-gyártáson át egészen a szállítás-raktározásig – dokumentáló minőségirányítási rendszerek működtetése azonban nemcsak a fogyasztók bizalmának elnyerése miatt fontos, hanem egy-egy vállalat versenyképességének, piaci pozíciójának szempontjából is. Az uniós csatlakozást követően terjedt el a termőföldtől az asztalig szemlélet, amely szerint mindig a gyártó vállalja a felelősséget az élelmiszer-biztonságért. Ezt és a kapcsolódó folyamatos adatszolgáltatás, gyártásdokumentálás szükségességét csak nehezen szokják meg a kisebb vállalkozások – mondta Sándor Miklós.

Egy-egy minőségirányítási rendszer bevezetése – bár egy kkv számára jelentősnek tűnő ösz-

szegbe kerül – hosszabb távon bőven megtérül, mivel a megbízhatóság mellett belépőt jelenthet a nagyobb kereskedelmi láncokhoz is. Utóbbiak ugyanis sokszor a hatályos jogszabályok, uniós direktívák betartása mellett egyéb, nemzetközileg is elismert előírásrendszerek meglétéhez kötik a beszállítói szerződéseket. A legismertebbek, és tulajdonosi háttértől függően kért rendszerek közé tartozik az International Food Standard, a British Retailers Consortium vagy a friss gyümölcsök, zöldségek esetében kért GlobalGap – mondta Sűvegesné Váradi Gabriella, az ÉMI-TÜV SÜD KERMI osztályvezetője.

Ezek legtöbb elemét egységesen kezeli a 2005-ben bevezetett, kifejezetten élelmiszer-biztonsági követelmények betartását tanúsító ISO 22000, bár ez még kevésbé elterjedt – mondta Sándor Miklós. Magyarországon hozzávetőleg 15 ezer tanúsított cég van, túlnyomó többségük az ISO 9000-es átfogó minőségirányítási rendszert vezette be – bár ez nem kifejezetten az élelmiszer-biztonságot célozza. A minőségirányítási

rendszereké 6-7 milliárd forintos piac, bár a konkrét vizsgálatok piaca ennél egy nagyságrenddel kisebb. Az utóbbi időben ez is kínálattá vált, sok vállalkozás ajánl laborvizsgálatokat, éles a konkurenciaharc is, noha még mindig vannak olyan rés piacok, amelyek eltartanak egy-egy céget. Mindössze az élelmiszer-ipari cégek 3-5 százalékának lehet kifejezetten az élelmiszer-biztonságra koncentrált minőségirányítási rendszere, holott egy jól működő tanúsító rendszer segíti a nemzetközi partnerkeresést is – mondta Gyöngy István, az ÉMI-TÜV SÜD Management Service osztályvezetője. Arról nem is beszélve, hogy a pár hónapja bevezetett másodlagos élelmiszer-ellenőrzéseket is egyszerűbbé teszi a gondosan megválasztott adatok pontos vezetése a gyártás során.

Ez év szeptemberétől a német tulajdonos, a TÜV SÜD AG egy cégbe vontta össze a korábban önálló társaságként működtetett TÜV SÜD KERMI és az idén előreláthatóan 1,8 milliárd forintos árbevételű ÉMI-TÜV SÜD

Kft.-t. Utóbbi egyik stratégiai tevékenységét, a minőségi rendszerek vizsgálatát, tanúsítását kifejezetten jól kiegészíti a KERMI laborvizsgálatokra épülő termékvizsgálati és tanúsítási szolgáltatása – mondta Gyöngy István. Az újjászervezett vállalat a magyar piac öt legnagyobb részesedésű tanúsító cége közé tartozik. Az új struktúrában a 2010-re 190 millió forintos éves bevételt tervező KERMI önálló osztályként folytatja majd a tevékenységét: a fogyasztási cikkek vizsgálatát és tanúsítását az élelmiszer-ipari, vegyi, könnyűipari és műszaki területen. A KERMI át tudja vállalni a minőségirányítási rendszerek megkövetelte eseti és a rendszeres laborvizsgálatokat is a saját vizsgálóhellyel nem rendelkező vállalkozásoktól.

Korábbi ügyfelei pedig egy kézbe hozhatják majd az ÉMI-TÜV SÜD valamennyi szolgáltatásához. A hatékonyság javulásával együtt a cég további fejlesztéseket tervez a jelenlegi szolgáltatási kör megtartása mellett.

KISS MELINDA KATALIN

N

► Az élelmiszer-ipari cégek 3-5 százalékának lehet élelmiszer-biztonsági minőségirányítási rendszere

Az élelmiszerlánc együttműködése garantálja a minőséget

► A fogyasztók számára megszokott, hogy az élelmiszerek mindig ugyanabban az állapotban, ízben és összetételben állnak a rendelkezésére. Ezt egyrészt az élelmiszergyártást szabályozó jogszabályok, például a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, másrészt a nemzetközileg elfogadott minőségbiztosítási rendszerek garantálják – mondja Kemény Terézia, az Unilever közép-európai régiójának minőségbiztosítási vezetője.

– Mit takar a minőségbiztosítási tevékenység egy élelmiszergyártónál?

– A minőségbiztosítás legfontosabb része, hogy garantáljuk termékeink állandó jó minőségét és biztonságát. Ennek érdekében betartjuk a minőségi előírásokat, folyamatosan ellenőrizzük alapanyagainkat és termékeinket, mindenkor megfelelően a törvényi előírásoknak. Ezt az egyes gyártóegységeknél működő minőségbiztosítási csoportok felügyelik és dokumentálják. A partnerekkel, beszállítókkal és vevőkkel együttműködve folyamatosan javítjuk a termékek minőségét, ellenőrizzük a beszállítókat és az elosztási központokat, oktatjuk és segítjük a társosztályok működését. Ez segít a hibák megelőzésében, illetve a termékek legoptimálisabb kezelésében mindaddig, amíg a fogyasztóhoz nem ér.

A margarinok esetében például ellenőrizzük a felhasznált növényi olajok minősége mellett azt is, hogy milyen körülmények között állították elő azt. A gyártás és csomagolás mellett a raktározási és szállítási feltételeket is vizsgáljuk. Majd a kereskedelmi láncokkal működünk együtt annak érdekében, hogy megfelelő hőmérsékleten, előírt körülmények között kerüljenek a polcokra a termékek. Tehát a minőségbiztosítási rendszer a margarinok esetében kiterjed a felhasznált növényi olajok ellenőrzésére, az olaj- és egyéb alapanyag-beszállítók rendszeres auditálására, a gyártásra és csomagolásra, majd a raktározás és a szállítmányozás következik egészen addig, amíg a margarin kikerül a boltok polcaira. Előbbiekhez az Unilever központi minőségbiztosítási csapata határozza meg a globális és európai szintű célokat, eljárásokat és koordinálja a szakterülettel foglalkozó munkatársak tevékenységét. A cég Magyarországról működtetett közép-európai köz-

pontjának minőségbiztosítási csapata a raktártól a fogyasztókig biztosítja a termék egyenletes jó minőségét.

– Miért előnyös a cégnek, hogy minőségbiztosítási szakemberek kezelik a fogyasztói és kereskedelmi reklamációkat?

– Ez lehetővé teszi, hogy egy-egy reklamáció kezelése a legszakszerűbb legyen. Az észrevételt az illetékes gyártóegységnek juttatják el, és mivel minden gyártási folyamat részletesen dokumentált, szabályozott, ezért könnyen, akár raklapra lebontva visszakereshető, hogy ezen idő alatt vagy netán később, a szállítás, raktározás vagy a bolti kihelyezés alatt következett-e be a kifogásolt hiba. A vevőket mindig tájékoztatjuk a vizsgálatok eredményéről.

– Kiből lehet minőségügyi szakember?

– Elsősorban abból, akinek magas szintű minőségbiztosítási ismeretei vannak. Egy élelmiszer-ipari vállalatnál azért előny, ha a szakértő ismeri az iparágat és a gyártást is. Az mindenképp előny, ha élelmiszer-ipari vagy vegyész mérnöki végzettsége van.

– Miért jó, ha egy gyártó minőségbiztosítási rendszert működtet?

– A termék megbízhatóságának biztosítása mellett piaci előnyt is jelent. A kereskedelmi láncok gyakorta kérnek különféle tanúsított rendszerekről igazolást a beszállítóiktól. Az Unilever gyárjai jelenleg az ISO 9000 szabvány szerint tanúsított minőségbiztosítási rendszert működtetnek, de tervezik a legújabb, ISO 22000-res szabvány bevezetését is. Gyáraink nagy része a BRC (British Retailer Consortium) rendszer előírásainak is megfelel. Ezen túlmenően van egy, az aktuális szabványnál szigorúbb belső minőségügyi rendszere is vállalatnak. Ez például a higiénia és a jó gyártási gyakorlat terén követel meg többet az ISO szabványnál.

NAPI

Új élelmiszer-biztonsági szabvány FSSC néven



Az ISO után újabb élelmiszer-biztonsági szabvánnyal ismerkedik az ágazat. Az FSSC, azaz a Food System Safety Certification az élelmiszergyártók számára készült legújabb, átfogó élelmiszer-biztonsági rendszer egyre inkább teret hódít. Az élelmiszerlánc egészének biztonsági követelményeit már a 2005-ben megjelent ISO 22000 is lefedte, de azt a GFSI (Global Food Safety Initiative) és a nagyobb kereskedelmi szervezetek nem fogadták el. Az indoklás szerint ugyanis az nem garantálta azt a szintet, amit a kiskereskedők által létrehozott szabványok, mint a BRC vagy IFS már felállítottak.

A gyártók kezdeményezésére a korábbi rendszert éppen ezért olyan előírásokkal bővítették ki, amelyek a minél teljesebb biztonságot szolgálják – nyilatkozta lapunknak Olivier Ducrot, a Bureau Veritas tanúsító cég ügyvezető igazgatója. Az FSSC lényegében az ISO 22000 szigorúbb kritériumokkal kiegészített alkalmazását jelenti,

így azoknak a vállalatoknak, amelyek már megszerezték ezt a szabványt, rendszert könnyen teljesítik az új feltételrendszert is. Az élelmiszergyártással kapcsolatos biztonsági kockázatok ennek segítségével még tovább csökkenthetők. A szabvány nem csak az épületek és a munkaterület kialakítását, elrendezését vagy éppen a hulladékkezelés módját írja elő, de a gyártási folyamat mellett többek között kiterjed az anyagok beszerzésére, a visszadolgozás szabályozására, a termék visszahívásra és a raktározásra is. Sőt a termékekre vonatkozó információkat, a fogyasztói tudatosság elősegítését is szabályozza, de kiterjed az élelmiszerek védelmére, a szabotázs és bioterrorizmus megelőzésére is. A szabvány mögé eddig olyan multinacionális vállalatok sorakoztak fel, mint a Nestlé, Danone, Unilever vagy Kraft, és ma már a kereskedelmi láncok is megkövetelik a beszállítóiktól, különösen hogy idén februárban a GFSI is elismerte.

NAPI

EGYÜTTMŰKÖDŐ PARTNEREINK



Tovább bővült a Kiváló Magyar Élelmiszerek köre

A jelenlegi 30 százalékról 2011 végéig 50 százalékra kívánják növelni a magyar fogyasztók körében a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy ismertségét, amely már több mint 500 magyar termék szerepel – jelentette be Simon Péter, az Agrármarketing Centrum (AMC)

pezik a magyar egyetemes kultúrának. A hagyományokban rejlik ugyanis a magyar élelmiszerek ismertsége, kedveltsége, és leggyakrabban kiváló minősége is. Utalt arra, hogy az utóbbi időben nyilvánosságra került élelmiszerbotrányok leginkább az importtermékekre vagy -nyersanyagokra voltak visszavezethetők. Ez szerinte olyan társadalmi méretű élelmiszer-biztonsági kockázatot rejt magában, ami mellett nem lehet szó nélkül elmenni, és a kialakult helyzet kormányzati szintű beavatkozást igényel. A másodlagos élelmiszer-ellenőrzések bevezetése mellett azonban fontosnak tartja a fogyasztói minőségtudatosság, továbbá a magyar termékekhez kötődő lojalitás megerősítését is. Ennek érdekében a tárca céljai között szerepel a minőségi élelmiszerek előállításának további támogatása – írta az MTI-Eco.

N

Már több mint

500

védjegyes termék van

igazgatója az új védjegyeseket bemutató gálán. A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy rendszerének fenntartására az idén mintegy százmillió forintot



költöttek, jövőre azonban ennél többet szánnának rá. Konkrét összeget nem említett, mivel az AMC-nek még nincs pontos jövő évi költségvetése.

Kardeván Endre, a Vidékfejlesztési Minisztérium államtitkára az újdonsült védjegybirtokosokat üdvözölve elmondta: a magyar élelmiszerek részét ké-

A gálán kilenc cég több mint 20 terméke kapta meg a jogot a védjegy viselésére. Ezzel több mint félezerre bővült a védjegyes termékek köre. Az új védjegyesek között tej-, hús- és térsztaipari vállalkozások mellett fagyasztottkészlet-gyártót és pálinkakészítőt is elismertek.

NAPI



MTI-OLAH TIBOR

Egyre nő a minőségi magyar hal iránti kereslet

A magyar édesvízi, tógazdasági haltermelésben előállított áruhal mennyisége a rendszerváltás utáni pár éves visszaesést követően mostanra ismét elérte az 1980-as évek végi szintet. A stabilizálódott haltermelés az elmúlt években végig jövedelmező volt. Az agrárgazdaság 2009-es évről szóló jelentés szerint tavaly a tógazdasági termelésből több mint 13 ezer tonna étkezési hal került különféle csatornákon forgalomba. Ennek jelentős részét belföldön értékesítették. Az export értéke azonban látványosan nőtt 2008-hoz képest: akkor a halak, édesvízi állatok árukatérgóriában 4,1 millió eurót tett ki a kivitel, míg 2009-ben már 10,4 millió eurót.

A sikerben a tógazdaságokban országosan mintegy 24 ezer hektárnyi területen végzett technikai fejlesztés mellett jelentős szerepet játszott a minőség javulása is – mondta a Napi Gazdaságnak Lévai Ferenc, az Aranyponty Zrt. vezetője. Ez utóbbiban főként a környező országok és a hazai szennyvízberuházások eredményeképp az élővizek kisebb környezetterhelése mellett a mezőgazdasági termelésben visszaeső mű- és szerves trágya-használat játszott szerepet. Az is fontos változás volt, hogy a termelési technológia változásával az ágazat 15-20 éve felhagyott a tavak nitrogén- és foszfortrágyázásával.

Azt sem lehet figyelmen kívül hagyni, hogy a hazai tógazdaságok 70 százaléka természetvédelmi területen fekszik, így néhány jelentősebb költségvetésű termelési megkötés mellett extra védelmet is élvez, ami kedvez az előállított halak minőségének. Ez többnyire nem mondható el a tengeri halakról, amelyekkel kapcsolatban az utóbbi időben több tanulmány is a nehézfém-szennyezettség mértékét boncolgatta – teszi hozzá Lévai Ferenc. Szavai szerint a általános tógazdasági termelésből kikerülő hala-

kat a biohaltermelésről lényegében alig pár dolog választja el: az egyik legfontosabb különbség, hogy a halneveléshez használható takarmánynak biotermelésből kell származnia. Ezenkívül csak az a különbség, hogy a biohaltermelést folytató tógazdaságok nem kaphatnak közvetlen vízutánpótlást más élővízből, illetve hogy a meghatározott élettelrel kapcsolatos követelmények

miatt a biotermelésben kisebbek a hozamok. Magyarországon még kicsi a biohal iránti kereslet – igaz, az európai átlaggal összevetve az egy főre jutó halfogyasztás is. Ezért a hazai áruhaltermelés 2-3 százalékát kitevő biohalak elsősorban export útján, főként Nyugat-Európában találnak gazdára.

Ebben az ágazatban is érvényesül a termelőtől a fogyasztóig, a „tótól az asztalig” érvényes, az élelmiszer-biztonság szempontjából fontos nyomonkövethetőség elve. A következő években beinduló, a Halászati Operatív Programból finanszírozandó közösségi marketing-program keretében komolyabb figyelmet kap majd ennek promotálása. Már most is van rá példa, hogy a kereskedelmi láncokban a pultban lévő magyar halak termelője plakáton mutatkozik be az árusítóhelyeken, vállalva ezzel a felelősséget az áru minőségéért – mondta Lévai Ferenc. Ezt a rendszert szeretnék kiterjeszteni a halászsok a jövőben a kisebb halboltokra, piacokra is. A legtöbb tógazdaság egyébként már saját kis helyi bolttal is rendelkezik, ahol friss élő halat választhat a vevő, amit kérésre meg is pucolnak a boltban. Emellett jövőre is folytatná az ágazat a halfogyasztást népszerűsítő kampányt: az ideai sikerek alapján a Halra magyar! Halra bor! és a Halpéntek akciókat, amelyeket az éttermekkel közösen idén ősszel indított.

KISS MELINDA KATALIN

TIPPEK A KARÁCSONYI HALVÁSÁRLÁSHOZ

- 1 MINÉL FAKÓBB a halszélet a pultban, annál régebbi**
- 2 UJJNYOMÁSVIZSGÁLAT A halhús rugalmasságára: minél rugalmasabb, annál frissebb**
- 3 HA A SZEME nagyon beesett, bűzös, megkérdőjelezhető a frissessége**

szavai szerint a általános tógazdasági termelésből kikerülő hala-

A hazai iparnak kutat a Corvinus egyetem

N Az édesipar, a sütőipar, a konzervipar bizonyos területei vagy az állati termékeket feldolgozó iparágak – igényeihez illeszkedő megoldásokat keres az egyetem

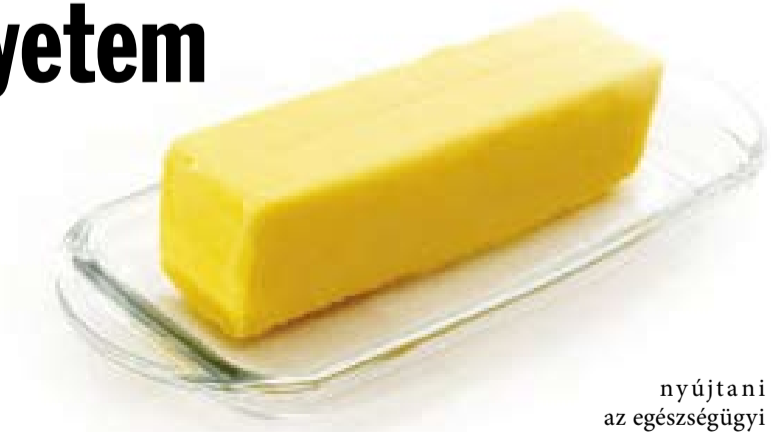
A Budapesti Corvinus Egyetem kutató egyetemé válását megalapozó TÁMOP program keretében – erre 2,4 milliárd forintot nyert az intézmény és legkorábban három év múlva lehet esélyes rá – az öt támogatottból az egyik kiemelt fejlesztési terület az élelmiszer-gazdaság és élelmiszer-biztonság. Fő fejlesztési cél még a fenntartható fejlődéssel, versenyképességgel, tudásalapú gazdasággal, valamint a hatékony államigazgatással kapcsolatos kutatóműhelyek, kutatások támogatása. A TÁMOP program megvalósításában a következő években a tervek szerint 280 oktató és 165 doktorandusz vesz részt. A program keretében jelentős laborfelújítások, valamint gép- és eszközbeszerzések kezdődtek a Budai Campus területén még a nyár

elején. Az érdemi szakmai munka az alprojektek esetében augusztus második felétől indult meg.

Az egyik, várhatóan a közeli jövőben jelentős ipari érdeklődésre is számot tartó alprogram az élelmiszer-technológiai eljárások fejlesztését célozza – mondta a Napi Gazdaságnak Somogyi László egyetemi adjunktus, az Élelmiszer-tudományi kar, gabona- és iparinövény-technológia tanszéke tanszékvezető-helyettese. Az alprogram fő célja a táplálkozástudomány igényeit hasznosító új, kíméletesebb, az egészséges táplálkozást elősegítő gyártás és gyártmányfejlesztés tudományos megalapozása. Két részterület is foglalkozik majd az élelmiszer-biztonságot szolgáló, kíméletesebb tartósítási eljárás gyakorlati

alkalmazási feltételeinek javításával. A tartósítási eljárások alapja az eljárás fizikai jellegének biztosítása, tehát a vegyi reakciókon alapuló megoldások elkerülése, valamint a kíméletesség elve. Ez utóbbi azt jelenti, hogy az eljárások az élelmiszerek összetételében semmilyen vagy csak minimális változást okoznak és ez utóbbi esetben sem jellemző a termék minőségcsökkenése.

Somogyi László a növényi és állati eredetű zsiradékok átészterezéssel való módosítását kutatja. Az átészterezés azt jelenti, hogy különböző zsírok, olajok összekeverése és a közöttük lejátszódó speciális kémiai átalakulás révén az élelmiszeripar igényeihez illeszkedő, megnövelt biológiai értékű alapanyagok jönnek létre. Az alkalmazott jellegű kutatás-



sal szeretnénk a potenciális hazai felhasználói kör – mint az édesipar, a sütőipar, a konzervipar bizonyos területei vagy az állati termékeket feldolgozó iparágak – igényeihez illeszkedő megoldásokat kínálni, egyúttal alternatívát

nyújtani az egészségügyi aggályokat is felvető, úgynevezett részleges hidrogénezési eljárással szemben – mondta Somogyi László, aki szerint néhány éven belül a technológia transzfer is megvalósítható lesz.

NAPI

► Az Élelmiszer-biztonság oldalakat szerkesztette: Kiss Melinda Katalin, kissmelinda@napi.hu