

# NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG

*hírlevél*

2017. augusztus

NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

# TARTALOM

2017. augusztus


**ÉLELMISZERIPARI IGAZGATÓSÁG** Köszöntő

**PÁLYÁZATI HÍREK**
MAHOP-2.1-2016 kódszámú felhívás – Módosult
VP 33.4.2.1-15 – Döntés

**SZABÁLYOZÁS**
Európai szintű akrilamid-tartalom csökkentés
A sárgabarackmagban előforduló hidrogén-cianid
A glutamátok beviteli értékének újraértékelése
Segítség az allergén összetevők feltüntetéséhez

**SZABVÁNYFIGYELŐ**
A Salmonella spp. kimutatásának új szabványa
Az érzékszervi vizsgálatok új szabványai
A termények követelményeinek új szabványai
A dohány és a dohánygyártmányok új szabványai
Az ISO 22000 szabvány felülvizsgálata

**PIACI KITEKINTÉS**
Snack körkép
Sós rágcsálnivalók hazai vásárlási szokásai

**MARKETING** Demográfiai jellemzők befolyása

**KUTATÁS – FEJLESZTÉS – INNOVÁCIÓ**
Egészséges snackek technológiai megoldásai
Különleges snackfűszerek
Chia mag

**TÁPLÁLKOZÁS AKADÉMIA** Álgabonák

**ESEMÉNYNAPTÁR** Nemzetközi kiállítások és vásárok

**TÁJÉKOZTATÓ** Az energiahatékonyság növelését célzó beruházások adókedvezménye

**FELHÍVÁS**
Innovatív termékek támogatása
Keresik a legjobb női innovátorokat
Fókuszban a Coeliakia: From farm-to-table gluténmentesen konferencia



**Keleti Marcell**
élelmiszeripari igazgató



**Horváth Vivien**
élelmiszeripari ügyintéző



**Vadász Sándor**
tanácsos



**Dr. Szűcs Viktória**
vezető élelmiszeripari szakértő



**Pető Krisztina**
vezető élelmiszeripari szakértő



**Varga László**
élelmiszeripari szakértő



**Pápa Enikő**
élelmiszeripari asszisztens



**Köbli Brigitta**
élelmiszeripari szakértő

## Tisztelt Élelmiszeripari Tag, Kedves Olvasó!

Szeretettel köszöntjük Önt a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság hírlevele augusztusi számának megjelenése alkalmával. E havi kiadványunkban kiemelt figyelmet szentelünk a júniusban megrendezett „Snackex” nemzetközi kiállítás sós rágcsálnivalókkal kapcsolatos tapasztalatainak bemutatására. Pályázati híreink között egy MAHOP-pályázat változására hívjuk fel figyelmüket. A szabályozási területet érintő bejegyzéseink között az akrilamid-tartalom európai szintű csökkentéséről, a sárgabarackmagban előforduló hidrogén-cianid új határértékéről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság glutamátokkal kapcsolatos terveiről, valamint az allergén és intoleranciát okozó összetevők jelöléséhez megjelent közleményről olvashatnak. Hírlevelünk új részében – a Magyar Élelmiszerkönyv oldalak által is rendszeresen hivatkozott, valamint a kereskedelem rohamos globalizálódása miatt jelentősen felértékelődött – számos nemrég megjelent élelmiszeripari szabványt ismertetünk. Piaci kitekintésünkben a snack élelmiszerek piacának alakulásába nyújtunk betekintést. Marketing cikkeink között megismerhetik a demográfiai jellemzők vásárlási döntésekben betöltött szerepét. Kutatás–fejlesztés–innováció fejezetünkben az egészséges snackipari technológiai megoldásokba, a napjainkban igen népszerű chia mag felhasználhatóságának feltételeibe, valamint a különleges snack fűszerek világába adunk rövid betekintést. Táplálkozás akadémia rovatunkban a Dietetikusok Országos Szövetségének szakértői segítségével az álgabonákat vesszük górcső alá. Mindemellett számos nemzetközi kiállításon és vásáron való megjelenési lehetőséget ajánlunk. Végezetül az energiahatékonyság növelését célzó beruházások adókedvezményére, két európai uniós támogatási lehetőségre, valamint a 2017. augusztus 19-én megrendezésre kerülő Fókuszban a Coeliakia: From farm-to-table gluténmentesen című konferenciára (Farmer-Expo, Debrecen) is felhívjuk figyelmüket.

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

**Nemzeti Agrárgazdasági Kamara**
**Élelmiszeripari Igazgatóság**

## MAHOP-2.1-2016 kódszámú – Módosult

A Széchenyi 2020 keretében megjelent **„Az akvakultúra terén történő innováció ösztönzése” című (MAHOP-2.1-2016 kódszámú) felhíváshoz kapcsolódó 1. számú Benyújtandó dokumentumok listája című melléklet kiegészítésre került.**
*További részleteket a palyazat.gov.hu oldalon olvashatnak.*





## VP 33.4.2.1-15 – Döntés

**2017. augusztus 4-én a pályázatok elektronikus felületén megjelentek a Vidékfejlesztési Program (VP) Irányító Hatóság döntései a „Mezőgazdasági termékek értéknövelése és erőforrás-hatékonyság elősegítése a feldolgozásba” című VP 33.4.2.1-15 kódszámú pályázatok tekintetében.** Az érintetteknek érdemes figyelni pályázatuk elektronikus felületét, mert a döntések várhatóan folyamatosan fognak megjelenni. Azok, akik valamilyen oknál fogva elutasító, vagy támogatási összegben részlegesen jóváhagyott határozatot kaptak és úgy érzik, hogy nem teljesen jogos az Irányító Hatóság döntése a megfelelő elektronikus felületen kifogással élhetnek. Amennyiben egyeztetés céljából kérdések fogalmazódnak meg kérjük, forduljanak a NAK Élelmiszeripari Igazgatóság kollégáihoz.

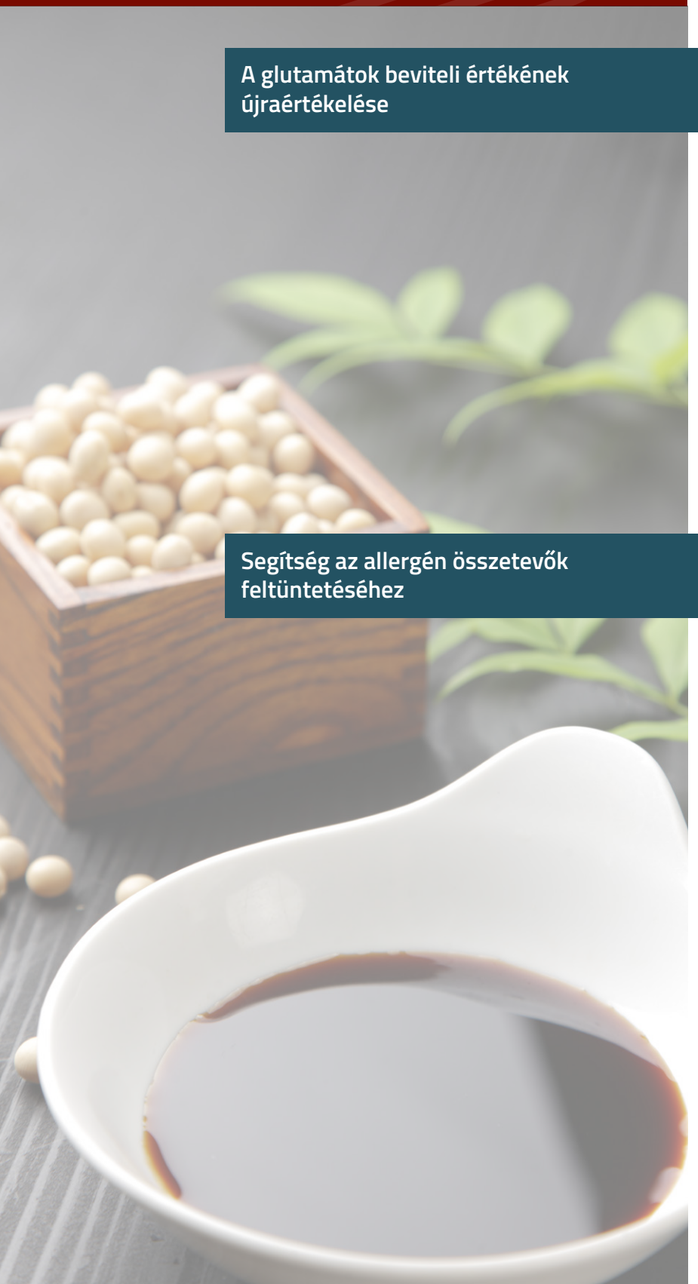
## Európai szintű akrilamid-tartalom csökkentés

**A tagállamok képviselői megszavazták 2017. július 19-én az Európai Bizottság javaslatát, amely alapján csökkenteni kell az élelmiszerekben jelen levő akrilamid mennyiségét.**
Az akrilamid olyan rákkeltő anyag, amely különösen a burgonya- és gabonaalapú termékekben, valamint a kávéban és pótkávéban természetes módon előforduló szabad **aszparagin** (aminosav) és cukrok reakciója során jön létre magas hőmérsékleten történő feldolgozás során, vagyis akkor, ha ezeket az élelmiszereket zsírban vagy olajban sütik, pörkölik vagy (sütőben) sütik. Az akrilamid élelmiszerekben való jelenlétét 2002-ben igazolták, rákkeltő hatását 2015-ben az **Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság** (*European Food Safety Authority, EFSA)* is megerősítette.
A Bizottság javaslatának végleges elfogadása előtt a megszavazott javaslat a Tanács és az Európai Parlament elé kerül, ahol három hónapos vizsgálati fázison esik át. **A várhatóan 2018 tavaszára hatályba lépő új rendelet kötelező intézkedéseket fog előírni az élelmiszeripari vállalkozók számára.**
*További részleteket az **Európai Bizottság sajtóközleményében** olvashatnak.*



## A sárgabarackmagban előforduló hidrogén-cianid

**Megjelent az EU 2017/1237 rendelete, amely módosítja az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeiről szóló 1881/2006/EK rendeletet.** Az új rendelet 8. szakasza alapján a végső fogyasztók számára forgalomba hozott sárgabarackmagban előforduló hidrogén-cianid felső határértékét is meghatározták. **Így a feldolgozatlan egész, az őrölt, a tört, a zúzott és az aprított sárgabarackmag hidrogén-cianid tartalmának felső határértéke 20 mikrogramm/kilogramm lett.**
A szabályozás célja a legérzékenyebb népességi csoportok (gyermekek, idős személyek, várandós nők) egészségének védelme. **A csonthéjas gyümölcsökből készült párlatokban már korábban szabályozták a vegyület elfogadható felső határértékét (7 gramm/hektoliter abszolút alkoholra vonatkoztatva).**
Az új szabályozás 2017. július 28-án lép hatályba.



## A glutamátok beviteli értékének újraértékelése

**A glutaminsav egyike annak a húsz, fehérjéket alkotó aminosavnak, amelyet az emberi szervezet is elő tud állítani.** Természetes formában számos élelmiszerben megtalálható, mint például a paradicsom, a szójaszósz és bizonyos sajtok. A glutaminsav és sói (E-620 - 625) az Európai Unióban engedélyezett élelmiszeripari adalékanyagok, ízfokozók.
Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság az 1333/2008/EK rendelet 32. (1) cikke értelmében a 2009. január 20. előtt engedélyezett élelmiszeripari adalékanyagok tekintetében új kockázatértékelést végez. **Az értékelés legújabb eredménye alapján a Hatóság javasolja a glutaminsav-glutamátok napi beviteli mennyiségének *(Acceptable Daily Intake, ADI)* – az esetleges mellékhatások mint a fejfájás, emelkedett vérnyomás és inzulin szint – 30 milligramm/testtömeg-kilogrammban történő megadását.** Az expozíciós vizsgálatok alapján a magas glutaminsav-glutamát tartalmú élelmiszereket fogyasztó népcsoportok valamint a kisgyermekek és gyermekek táplálkozása során tapasztalható nagy kockázatra bizonyos élelmiszerek esetében (pl. finom pékáruk, levesek, mártások, húskészítmények, fűszerek, ételízesítők és étrend-kiegészítők) kiemelten indokolt a határértékek újragondolása. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság az eredményekről tájékoztatni fogja az Európai Bizottságot és a tagállamokat.
*További részleteket az EFSA oldalán olvashatnak.*

## Segítség az allergén összetevők feltüntetéséhez

**A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló uniós rendelet (1169/2011/EU) értelmében az élelmiszerekben előforduló allergénekkel kapcsolatos információ feltüntetése előre és nem előre csomagolt élelmiszerek esetében egyaránt kötelező** (9 cikk (1)c és 44 cikk). Következésképpen a 2000/13/EK irányelv alapján készített segédletek frissítése időszerűvé vált. A rendelet alaposabb megértése és pontosabb használata érdekében **megjelent az Európai Bizottság közleménye az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek listájának tekintetében.**
A közlemény az Európai Bizottság oldalán tekinthető meg.

## A Salmonella spp. kimutatásának új szabványa

Az egyre szigorodó higiéniai előírások mellett az Európai Unió tagországaiban működő, az élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó gyorsvészjelző rendszer (*Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF*) észlelései alapján a *Salmonella* baktérium okozta problémák továbbra is jelen vannak. A lázzal és hasmenéssel járó kórképet okozó baktérium előfordulása a higiéniás szabályok betartása és az élelmiszerek megfelelő hűtésével, hőkezelésével megelőzhető, azonban folyamatos ellenőrzésük kiemelt fontosságú.
**2017. július 1-jén magyar nyelven is megjelent az MSZ EN ISO 6579-1:2017 „Az élelmiszerlánc mikrobiológiája. Horizontális módszer a *Salmonella* kimutatására, számlálására és szerotipizálására. 1. rész: A *Salmonella* spp. kimutatása" (ISO 6579-1:2017) című szabvány.** Ezzel egy időben visszavonásra került az MSZ EN ISO 6579:2006, az MSZ EN ISO 6579:2002/A1:2007 és az MSZ EN ISO 6785:2007 szabvány. Az új dokumentum horizontális módszert határoz meg a *Salmonella* spp. kimutatására élelmiszerben (beleértve az ISO 6785-ben részletezett tejet és tejtermékeket is), takarmányban, állati ürülékben és az elsődleges előállítási szakaszból származó környezeti mintákban. Azonban a *Salmonella* spp. számának meghatározására vonatkozó módszert az ISO/TS 6579-2:2012, a szerotipizálásának irányelveit az MSZ CEN ISO/TR 6579-3:2014 tartalmazza.
Az élelmiszerlánc szereplői számára továbbra is elengedhetetlen, hogy megfeleljenek az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendeletnek, amely meghatározza a különféle élelmiszerekben jelen lévő *Salmonella* határértékét is. A rendelet referenciamódszerként az EN ISO 6579 szabványsorozatot hivatkozza.
*További részleteket a Magyar Szabványügyi Testület oldalán olvashatnak.*



## Az érzékszervi vizsgálatok új szabványai

**Az élelmiszerek érzékszervi tulajdonságainak egységes ellenőrzése és a régi szabványok frissítése érdekében számos szabvány jelent meg az elmúlt időszakban.** A mézre vonatkozó 1-3-2001/110 számú magyar élelmiszerkönyvi előíráshoz kapcsolódóan 2017. május 1-jén – a Földművelésügyi Minisztérium támogatásával valamint a Magyar Szabványügyi Testület szakértőinek közreműködésével – megjelent az MSZ 157:2017 **„A méz érzékszervi vizsgálatára"**, valamint az MSZ 9681-2:2017 **„A fűszerpaprika-őrlemény vizsgálata. 2. rész. Érzékszervi vizsgálatok"** című szabvány. Mindkét szabvány hiánypótló és időszerű, hiszen több mint 30 éves elődjeik csak a 20 pontos súlyozó faktoros vizsgálatot említették, míg az új kiadásban kibővítve további korszerű megoldások is szerepelnek.
Továbbá megjelent magyar nyelven az MSZ ISO 22935-2:2017 **„Tej és tejtermékek. Érzékszervi vizsgálat. 2. rész: Érzékszervi vizsgálathoz ajánlott módszerek"** szabvány, amely visszavonta az MSZ 12292:1987-et.
*További részleteket a Magyar Szabványügyi Testület oldalán olvashatnak.*



## A termények követelményeinek új szabványai

A malomipari termékekre vonatkozó 2-201 számú magyar élelmiszerkönyvi előírással valamint az európai szabályozással (742/2010/EU) és az érvényben lévő hazai szabványokkal (MSZ EN 15587:2008+A1:2014, MSZ EN 16378:2013) összhangban 2017. július 1-jén – a Magyar szabványügyi Testület szakértőinek közreműködésével – megjelent az MSZ 6180:2017 **„Kukorica malomipari felhasználási célra”**, az MSZ 6342:2017 **„Rozs élelmezési célra”**, valamint az MSZ 6383:2017 **„Búza és durumbúza élelmezési célra”** című szabvány. Emellett új kiadásként jelent meg az MSZ 6193:2017 **„Tönkölybúza élelmezési célra”**, az MSZ 6252:2017 **„Tritikálé élelmezési célra”**, valamint az MSZ 6273:2017 **„Cirok élelmezési célra”** című nemzeti szabvány.
Továbbá megjelent az MSZ 6369-7:2017 **„Lisztvizsgálati módszerek. 7. rész: Őrlési finomság meghatározása”**, amely visszavonta az MSZ 6369-7:1978-at.
*További részleteket a Magyar Szabványügyi Testület oldalán olvashatnak.*

## A dohány és a dohánygyártmányok új szabványai

A dohánnyal és a dohánygyártmányokkal kapcsolatban idén jelent meg magyar nyelven az MSZ ISO 6565:2017 **„Dohány és dohánygyártmányok. A cigaretták szívási ellenállása és a filterrudak légellenállása. Standard feltételek és mérés”** szabvány, amely visszavonta az MSZ ISO 6565:2013-at.

## Az ISO 22000 szabvány felülvizsgálata

Az élelmiszerek biztonságának és így a fogyasztói bizalom fokozásának érdekében a HACCP rendszer működtetésén túl garancia a tanúsított Élelmiszerbiztonsági Irányítási Rendszer működtetése.
**Annak érdekében, hogy az ISO 22000 kiterjedjen az élelmiszeripari ágazatokhoz illeszkedő legújabb élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos változásokra, a szabvány felülvizsgálata aktívan zajlik.** Jelenleg a fő feladat a szabványban szereplő felülvizsgált fogalmak rövid, egyértelmű meghatározása az alkalmazók segítésére, amely megkönnyíti az ISO 22000 megértését és bevezetését az élelmiszerlánc bármely területén és bármely méretben tevékenykedő szereplője számára. **A felülvizsgált változat várhatóan 2018 júniusában fog megjelenni.**
**A szabvány felhasználóbarát és gyakorlatorientált kialakítása érdekében az angol nyelven folyó munkában részt lehet venni.** A szabványosításról valamint a szabványosítási munkához csatlakozásról további részleteket a Magyar Szabványügyi Testület oldalán olvashatnak.

## Snack körkép



Az élelmiszerek iránti sóvárgás tárgya legtöbbször csokoládé vagy egyéb magas kalória-tartalmú termék. A sóvárgás – a mindennapi életünk részeként – egy adott élelmiszer elfogyasztásával kapcsolatos erős vágyakozás, mely erőssége és gyakorisága minden ember esetében más és más. A salzburgi egyetem 61 fiatal nő segítségével végzett kutatása alapján megállapította, hogy a sóvárgás napi 5,75 alkalommal környékezi meg a hölgyeket, annak 86 százaléka magas kalóriatartalmú élelmiszerekre irányul. A sóvárgás tárgya leggyakrabban a csokoládé (26,3 százalék). A rágcsálnivalók fogyasztása a sóvárgás mellett rágcsálási vággyal is jellemezhető. Kedvező eredmény, hogy a sóvárgások alig több mint fele (2,67 nap/alkalom) végződik nassolással.

**Annak ellenére, hogy az elmúlt időben számos támadás érte a snack termékeket (pl. magas só- és telítettzsírsav-tartalom), az ipar gyors reakciójának köszönhetően megjelentek az egészséges alternatívák, mint a zöldség és hüvelyes alapú chipsek.**

**Az angolok az egyik legnagyobb snackfogyasztó nemzetnek tekinthetők, 2010 és 2014 között 29,7 százalékkal nőtt a termékek piaca náluk.** A számos termékinnováció mellett a piac legnagyobb részét a burgonya chips teszi ki (48 százalék), azonban az alacsonyabb zsír-, kedvezőbb antioxidáns- és rost-tartalommal rendelkező pattogatott kukorica termékek fogyasztása is jelentős. Az egyéb rágcsálnivalók (pl. pattogatott kukorica, tortilla) szárnyalását a Mintel 2015-ben végzett felmérése is igazolja. Míg a burgonya chips piaci részesedése 8 százalék volt 2010 és 2015 között, addig az egyéb rágcsálnivalók növekedése 25 százalékot mutatott. A csökkenő eladások egyik oka lehet, hogy a burgonya chips termékek innovációja jelentősen csökkent, míg a pattogatott kukorica termékeké növekedett az elmúlt években. A csökkenés ellenére elmondása szerint tízből kilenc angol fogyasztott az elmúlt három hónapban sós ropogtatnivalót; több mint háromnegyedük klasszikus burgonya chipset, 48 százalékuk egyéb snacktermékeket, míg 45 százalékuk tortilla chipset. Minden harmadik brit fogyasztott pattogatott kukoricát az elmúlt három hónapban (minden második fogyasztó 16-34 éves). Az ízesítések további lendületet adhatnak a fogyasztásnak, hiszen minden negyedik szigetlakó véli úgy, hogy a pattogatott kukorica egészségesebb, ha ízesítve van, például karamellel. A burgonya chips szempontjából további kedvező tény, hogy a britek 37 százaléka szerint a szendvics chips nélkül elképzelhetetlen. Az egészséges megoldásokra fókuszálásnak köszönhetően az előrejelzések szerint a snacktermékek piaca 2015 és 2019 között további 18,4 százalékot fog produkálni.

**Egy 2017-ben végzett felmérés alapján a 18-35 éves amerikai férfiak 92 százaléka hetente egyszer snackélelmiszereket fogyaszt a főétkezések helyett.** Mindemellett hetente legalább négy alkalommal minden második, míg hetente több mint hét alkalommal minden negyedik résztvevő helyettesíti főétkezését snacktermékkel. Vagyis az amerikai fiatal férfiak körében egyre gyakoribb, hogy a főételeket snackételekkel helyettesítik, amelynek leggyakoribb indokaként az időhiányt, elfoglaltságot (39 százalék) és a főzési tudás hiányát (17 százalék) említették. A snacktermékek kiválasztása során elsődleges szempont az íz (80 százalék), a tápérték és az egészség (52 százalék), valamint a kényelem (49 százalék). Ugyanakkor előnyben részesítik a teljes kiőrlésű gabonákat (43 százalék), valódi gyümölcsöt (42 százalék) és olajos magvakat tartalmazó termékeket. Vagyis a snacktermékeknek egy újabb fontos funkciót kell betölteniük: az elfoglalt fogyasztóknak ízletes, tápláló és kényelmes, főétkezés kiváltására alkalmas alternatívát kell nyújtaniuk.



Sós rágcsálnivalók hazai vásárlási szokásai

**A snacktermékek piaca Oroszországban is növekedést mutat.** A 2015-ben 2,7 milliárd dolláros piac 2020-ra várhatóan 10,1 százalékos növekedést fog produkálni. Egy átlagos orosz férfi évi 93 alkalommal fogyaszt snacktermékeket, míg a nők 105 alkalommal teszik ugyanezt. A kényelmi élelmiszerek piaca főként a nőket célozza, míg a sós rágcsálnivalók kiváló célpontjai a férfiak, akik főként az élvezet kedvéért és kikapcsolódásképpen fogyasztanak snacktermékeket. A maszkulin snacktermékek jellemzői a sötét színű csomagolás, a nagy töltőtömeg, valamint a férfiak számára figyelemfelkeltő feliratok, mint például a megnövelt fehérjetartalom.

**A GfK napi fogyasztási cikk vásárlásokat monitorozó Háztartáspanel adatai szerint a magyar háztartások havi 2-3 alkalommal vásároltak sós snacket 2016-ban, alkalmanként mintegy 442 forint értékben. A beszerzés helye túlnyomórészt valamely diszkont üzlet vagy hipermarket volt, így nem meglepő, hogy a sajátmárkás termékek fogyasztásának aránya is megugrott a kategóriában. Az idősebb korosztály a sós magvakat, a fiatalabbak a chipseket kedvelik.**

A sós snackek a társasági élet szinte elengedhetetlen kellékei, de otthoni fogyasztása is jellemző – akár közérzetjavító céllal. **A magyar háztartások 96 százaléka vásárolt valamilyen sós snacket 2016 során.** A legnagyobb vásárlóbázissal az extrudált termékek rendelkeznek (77 százalék), de a chipseket is széles körben vásárolják a háztartások (63 százalék). A magvak közül a mogyoró közel 70 százalékos penetrációval rendelkezik, viszont a többi mag esetében jelentősen limitáltabb a vásárlói kör (a háztartások egyötöde, vagy még ennél is kisebb aránya vásárolja). Említésre méltó a mikróban készíthető pattogatott kukorica, amely minden második, valamint a kenyérchips, amelyek minden negyedik magyar háztartás által vásárolt termékek.

**A magyar háztartások 2016-ban egy-egy vásárlás alkalmával átlagosan 442 forintot költöttek sós snackekre**, azaz kenyér- vagy burgonyachipsekre, extrudált termékekre, pattogatott kukoricára illetve sós magvakra. Átlagosan havi 2-3 alkalommal vásároltunk sós snacket az elmúlt év során, ezen belül az extrudált termékek kerültek leggyakrabban a bevásárlókosarakba.

**A háztartások legfőbb beszerzési csatornái a sós snackek esetében a hipermarketek és a diszkont üzletek.** Az elmúlt három év során a súlypont lassan a diszkont csatornára tevődött át; 2016-ban már ebben a csatornában vásárolták összességében a legnagyobb mennyiségű sós snacket a háztartások (a megvásárolt mennyiség 33 százaléka származott 2016-ban a diszkont csatornából, míg a hipermarketek részesedése 27 százalékra növekedett).

**A diszkont csatorna előretörésével együtt megnőtt a saját márkás termékek aránya a sós snack piacon.** Míg 2014-ban a megvásárolt mennyiség valamivel több, mint egyharmada volt a kereskedelmi láncok nevével fémjelzett sajátmárkás termék, addig 2016-ra ez az arány 44 százalékra emelkedett. A NETA 2011. évi bevezetése szintén hozzájárult az árérzékenyebb vásárlók igényeihez igazodó sajátmárkás kínálat erősödéséhez.



A sós rágcsálnivalók vásárlóközönsége (kivéve a sós magvakat) kicsit más profilt mutat, mint az élelmiszer- és vegyiáru-piacon látható általános korcsoportos megoszlás, mivel az átlaghoz képest a középkorúak felé tolódik el a vásárlóközönség. **A 30-50 éves korcsoport aránya lényegesen nagyobb a sós rágcsálnivalók piacán**, mint az élelmiszerpiac egészén, ami nem meglepő, hiszen ez az a korosztály, amely társadalmilag aktívabb életet él, viszont a fogyasztása jellemzőbben az otthonhoz kötődik, azaz kevésbé jár el szórakozóhelyekre.

A sós rágcsálnivalók vásárlóközönsége szegmensenként is eltérő képet mutat. A hagyományosnak mondható sós magvakat nagyobb arányban választják az idősebb vásárlók. Ebben a szegmensben a legmagasabb a 60 év feletti vásárlók aránya, valamint itt a legkisebb a 29 év alattiak részesedése. A chipsek és kenyérchipsek fiatalosabbnak mondhatók, ebben a két szegmensben a legmagasabb a 40 év alatti vásárlók aránya.

*Szerző: Bakonyi-Kovács Krisztina, GfK, szenior tanácsadó*



## Demográfiai jellemzők befolyása

**Kutatások is bizonyítják, nem csupán gyakorlati tapasztalat az, hogy általában a nők a fogyasztás motorjai egy családban, a nőknek pozitívabb a viszonyuk a vásárláshoz, mint a férfiaknak, hamarabb felfigyelnek az újdonságokra, a termékfejlesztésekre.** Természetesen ezt a sztereotip vélekedést is lassan megkérdőjelezik az új férfi vásárlói magatartástípusok képviselői (fiatal nagyvárosiak). A nemek fogyasztás, vásárlás terén mutatkozó eltérő koncepcióját számos kutatás alátámasztja. Az általános helyzetképet mindenképp szükséges árnyalni a vásárlói, fogyasztói magatartás vizsgálata esetében, illetve mélyíteni a marketingaktivitások szempontjából fontos területeken mutatkozó jegyek elemzését.

**A test felértékelődésével az egészségtudatosság is egyre nagyobb teret kap a fogyasztók mindennapos választásaiban.** A változó társadalmi trendek nyomán, a férfiideál változásával új távlatok is megnyílnak a férfiak előtt. Már nem kizárólag „férfiasnak" ítélt termékeket tesznek kosarukba; vásárolhatnak maguk és nő családtagjaik számára kozmetikai termékeket, nem ciki kipróbálni a trendi, innovatív újdonságokat. **Érzékelve és alkalmazkodva a fogyasztói szerepkörök, illetve az igények módosulásához, a gyártók folyamatosan termékfejlesztésekkel és újdonságokkal állnak elő, és a férfiakat és a nőket is mozgásba hozzák azon területeken, amelyek eddig kizárólagos nemi szerepkörrel bírtak.**

A változást jól példázza, hogy szakítanunk kell azzal a sztereotípiával, hogy a sör csak a „férfiak itala". A nők is szívesen fogyasztanak egy „mértéktartóbb" komlózással, jól elkészített, harmonikus ízű vagy akár barna sört. **A termékfejlesztések során a generációkat valamint azokon belül további számos rétegeződést is figyelembe kell venni, amelyet meghatároz a jövedelmi státusz, iskolázottság, lakó- és élettér, kulturális szokások és ezek különböző kombinációi** – hisz mindezek különböző korlátokat és különböző lehetőségeket alakítanak ki a fogyasztói attitűdök tekintetében. Általánosságban elmondható, hogy az idősebb generáció esetében egy-egy márkához ragaszkodás jobban tetten érhető, a klasszikus márkáknak egyik fontos fogyasztói bázisát adják. A középkorú fogyasztók nyitottabbak a klasszikus márkák mellett az innovatív termékekre is, de itt jellemző az a megközelítés és attitűd, hogy „megvan az a sörmárka vagy sörmárkák, amelyeket rendszeresen fogyasztok, mellette azért újat is szívesen kóstolok, de a megszokott láger sörömet nem hagyom el". A középkorú és a fiatal fogyasztók esetében a hazai márkák, a helyi értéket megtestesítő márkák preferenciája erősödik, e körben egyre inkább fontossá válik a régiós eredet és a tradíció. A fiatalok nagymértékű nyitottsága az újdonságokra szintén kiemelhető. Ők azok, akik a már ismert, piacon lévő márkákat a korábbi tévhitektől és sztereotípiáktól mentesen, a „maguk valójában" értékelik.

*További részleteket a **Termékmix** oldalán olvashatnak.*



## Egészséges snackek technológiai megoldásai

**Az egészséges snack alternatívák trendje jelentősen befolyásolja a piacot, egyben komoly kihívás elé állítja a termékfejlesztőket. Az extrudált termékek klasszikusan egy alapanyagból (pl. rizsdara, kukoricaliszt) készülő élelmiszerek, amelyeket később olajjal és sós ízesítőkkel vonunk be. A kívánatosabb megjelenés érdekében egyre elterjedtebb az egyedi összetevők alkalmazása: mint a borsó, sütőtök, szárítottgyümölcs-porok, kelkáposzta, quinoa és a cirok.** Azonban ezen összetevők alapanyaghoz adagolása egyéb termékfejlesztési kihívásokat okoz, mint a megfelelő cukor-, fehérje-tartalom és a megfelelő méret beállítása.
**Egy új extrudált termék fejlesztésénél számos tényezőt fontolóra kell venni.** Az alapanyag kiválasztásánál fontos, hogy az egyes összetevők szemcsemérete megegyezzen. A kisebb szemcseméretű összetevők gyorsabban abszorbeálják a vizet, mint a nagy szemcsék, a nem egységes vízfelvétel pedig korlátozott puffadást eredményez. Jól példázza ezt egy fehérjegazdag bab- és kukoricaliszt keverékéből készített termék. A babliszt kis szemcsemérete és a fehérje gyors vízfelvétele miatt felszívja az összes hozzáadott nedvességet, a kukoricaliszt pedig szárazon marad. Az így előállított termék állaga üveges és kemény lesz, de tartalmazni fogja a kukoricaliszt nem hidratált részeit is. Ezen keverékek sikeres alkalmazásának egyik megoldása – az egységes vízfelvétel érdekében – a kukoricaliszt szemcseméretének csökkentése.
**Az új alapanyagok között említhetők a különböző tengeri hínárok, amelyek alacsony kalóriatartalmú, jelentős rost- és fehérjeforrásnak tekinthetők.** Az Egyesült Államokban 2014-ben a hínártartalmú snacktermékek eladása meghaladta a 250 millió dollárt, amely az elmúlt években valószínűleg tovább nőtt. Mindamellett, hogy a hínárok természetes és beltartalmilag értékes élelmiszer-összetevők, felhasználásuk fenntarthatósági szempontból is igen előnyös, élelmiszeripari – és ezzel együtt snacktermékekben történő – alkalmazásuk további terjedése várható.

## Különleges snackfűszerek

**Merész és különleges ízek jellemzik a snacktermékek új generációját.** A már megszokott sós, sajtos, paprikás ízesítések mellett manapság divatosak az ázsiai, afrikai és különleges amerikai fűszerek, fűszerkeverékek. A csípősség még mindig lényeges szempont ízesítéskor, de különböző – az ízek összhangjára építő – fűszerkeverékeket kínál például Vietnám és a Fülöp-szigetek is.
A **vietnámiak** nagyon komolyan veszik a kiegyensúlyozottságot, ezért konyhájukra is jellemző – az öt alap ízre épülve: umami, savanyú, keserű, sós és édes – az ízek harmóniája. A **pho** vagy a **bánh mi** zamata például könnyen átvezethető a snackek ízvilágába, főként az enyhébb, semlegesebb ízű popcornhoz vagy rizstermékekhez alkalmazva.
Egy olyan egyszerű kombinációval, mint a koriander, egy leheletnyi ecet és egy kevés jalapeño, akár a **fülöp-szigeteki** konyhát is fel lehet idézni. A filippínó ételek általában három alap íz egyensúlyát keresik, a sós az édes és a savanyú ízekét. Az **adobo** alapja például az ecet, a szójaszósz és a fokhagyma.



Chia mag

További **ázsiai országok** konyhái is hatással vannak a rágcsálnivalók ízesítőire, mint például India, Thaiföld, Japán és Korea. A leggyakrabban használt fűszerek a különböző típusú **curry,** a **sriracha,** gyömbér, **wasabi, terijaki,** szójaszósz és a koreai barbecue.
Teret hódítottak az afrikai ízek is, mint a **szenegáli** stílusú **tamarind** fűszerezés – amely kókusszal keverve ideális a rágcsálnivalókhoz, de akár a csirke vagy a hal ízesítésére is – vagy a **berbere BBQ,** a magreb **baharat** és a mozambiki **piri piri** keverékek.
A **mexikói** ízek után (chili, **guacamole**) a fogyasztók egyre inkább érdeklődnek további dél- és latin-amerikai fűszerek iránt. Ilyenek a **chimichurri** (petrezselyem, fokhagyma, olívaolaj, oregánó, paprika és borecet), az **aji paprikák,** a **sazón** fűszerkeverék (római kömény, oregánó, koriander, fokhagyma, só és bors), a pebre (csílei fűszer hagymával, olívaolajjal, fokhagymával és aji paprikával) és a guasacaca (venezuelai, a guacamolenál hígabb öntet avokádóból, ecettel, petrezselyemmel, korianderrel, fokhagymával és chilivel).
*További részleteket a **Food Business News** oldalán olvashatnak.*

**Napjaink egyik közkedvelt terméke az aztékzsálya (Salvia hispanica L.) magja, a chia mag.** Az „**új élelmiszerek**” csoportjába tartozó termék viszont kizárólag bizonyos termékek összetevőjeként, előre csomagolt formában, szigorú feltételek mellett hozható forgalomba.
**Népszerűségének egyik oka a gazdag tápanyagtartalma – fehérje-, esszenciális zsírsav-, és rosttartalma kiemelkedő, emellett kiváló természetes antioxidánsforrás –, valamint a fogyasztásához társított egészségre gyakorolt kedvező hatásai (az aztékok és maják a gyógyászatban is előszeretettel használták).** A chia mag fogyasztása napjainkban ismét reneszánszát éli, többek között az USA-ban, Kanadában és Ausztráliában már több mint nyolc éve használják élelmiszer-összetevőként potenciális, egészségre gyakorolt jótékony hatásai miatt. Pozitív tulajdonságai mellett azonban fogyasztásának lehetnek káros mellékhatásai is. Napi 15 grammnál több fogyasztása emésztőrendszeri problémákat okozhat, valamint allergizáló hatása sem zárható ki (mustárra és szezámmagra érzékenyeknél keresztallergiás reakció léphet fel).
Az Európai Bizottság Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatósága (*Directorate-General For Health and Food Safety, DG SANTE)* 2009-ben hagyta jóvá a chiamag élelmiszer-összetevőként történő felhasználását, amelynek feltételeit 2013-ban, 2014-ben és 2015-ben módosította. **Az aztékzsályamag az Európai Unióban úgynevezett „új élelmiszernek” minősül,** amelyek forgalmazását szigorú és speciális engedélyezési folyamat előzi meg, amit – a tagállamokkal együttműködve – az Európai Bizottság végez. Hazánkban – a Földművelésügyi Minisztérium januárban megjelent **1/2017. (I.3.)** rendelete alapján – az új élelmiszerek forgalmazására irányuló kérelmeket a földművelésügyi miniszterhez kell benyújtani, azok elsődleges értékelését pedig a NÉBIH végzi el az OGYÉI szakértői véleménye figyelembevételével, és ezek alapján történik az engedély kiadása. A notifikációt, azaz az úgynevezett lényegi egyenértékűség megállapítását (amikor egy, a Bizottság által már engedélyezett termékkel azonos tulajdonságú terméket szeretne forgalomba hozni valaki) a NÉBIH végzi. Az eljárás alól kizárólag az mentesül, aki már engedéllyel vagy notifikációval rendelkező cég termékét árusítja viszonteladóként vagy használja fel az engedélyező határozatokban szereplő termékkategóriákban.



**Az engedélyezési, illetve a notifikációs folyamat mellett a „chia mag” forgalmazásának és üzleti célú felhasználásának is szigorú feltételei vannak.** Ezek egyike, hogy a vásárlók számára az aztékzsályamag önmagában kizárólag előrecsomagolt formában értékesíthető, kimérve, azaz lédig termékként nem árusítható! Az aztékzsályamagot tartalmazó termék jelölésén fel kell tüntetni, hogy a napi bevitel legfeljebb 15 gramm lehet. A termékeken szerepelnie kell továbbá az „aztékzsályamag (Salvia hispanica)” feliratnak, illetve összetevőként is e néven kell feltüntetni a felhasznált összetevők csökkenő mennyiségi sorrendjében.
Az aztékzsályamag összetevőként csak a következő termékekbe tehető: pékárukba, reggeli gabonapelyhekbe valamint gyümölcs-, csonthéjas- és magkeverékekbe legfeljebb 10 százaléknyi mennyiségben, továbbá a magot egészben, törve vagy őrölve gyümölcslevekhez és gyümölcsital-keverékekhez legfeljebb 15 gramm/450 milliliter mennyiségben. Nem árusítható tehát például „chia puding”, „chia joghurt” stb.
*További részleteket a **NÉBIH** oldalán valamint az **Élelmiszervizsgálati Közleményekben** olvashatnak.*



## Álgabonák

**Az álgabonák (pszeudocereáliák) botanikailag nem tartoznak a gabonákhoz, azért említjük őket mégis ezekkel együtt, mert nagy keményítőtartalmúak, lisztes magvukat a gabonákhoz hasonlóan hántolva, őrölve használhatjuk fel ételeinkhez.** Egyes tulajdonságaikban kedvezőbbek, míg másokban hasonlóak a gabonákhoz, ezért azok mellett, de helyett is felhasználhatók a mindennapi gasztronómiában, különösen a gluténérzékenyek étrendjében. Mivel hosszabb időn át elsősorban csak a reform, vegetáriánus típusú konyhák alkalmazták őket (bár őseink étrendjéből nem hiányozhattak, sokáig eltűntek az asztalokról), gyakran idegenkedünk használatuktól. Ennek elsősorban az ismerethiány lehet az oka, főleg a felhasználási lehetőségek tekintetében. A két legismertebb álgabona a hajdina és az amaránt.

**A hajdina (*Fagopyrum esculentum Moench*) – más néven pohánka, tatárka, haricska – a keserűfűfélék (*Polygonaceae*) családjába tartozó kétszikű növény.** Görög nevét a bükkéhez hasonló, barnás-feketés terméshéjjal borított, három élű, legömbölyített gúla (vagy piramis) alakú szemteréséről és nyílhegyet formázó leveleiről kapta. Hazánkban a XV. század óta termesztik, főként a nagy magvú, fekete héjú *Fagopyrum esculentum* fajt (közönséges pohánka), míg Japánban és Kínában a kis magvú, kesernyés ízű, több antioxidánst tartalmazó *Fagopyrum tataricum* faj termesztése és fogyasztása az elterjedtebb. Termesztése és fogyasztása a kenyérgabonák és a burgonya megjelenésekor visszaszorult. A ’80-as évektől kezdve azonban az egészséges táplálkozás hívei kedvező beltartalmi értékei miatt újra felfedezték. Mára a reform, vegetáriánus étrend kedvelőinek táplálkozása mellett egyre inkább terjed a vegyes, hagyományos(abb) étrendet követők körében is, bár sokan nem kedvelik enyhén földes jellegű íze miatt.

**Az amaránt a kétszikűek központi virágzatúak rendjébe tartozó disznóparéjfélék (*Amaranthaceae*) család tagja.** Őshazája Közép- és Dél-Amerika. A növény neve a görög amarantos szóból származik, amelynek jelentése: ami sose hervad, vagy a nem hervadó (virág). 1974-ben kezdett „ébredezni” a növény, amikor John Robson, a Michigani Egyetem (USA) kutatója felfigyelt a mag kitűnő beltartalmi tulajdonságaira, és javasolta, hogy foglalkozzanak a honosításával. Ezután a Rodale Intézet lelkes kutatói számos expedíciót vezettek Közép- és Dél-Amerikába, hogy összegyűjtsék a fellelhető tájfajtákat, és hozzálássanak a nemesítéshez. Kifejlesztették az amaránt agrotechnikáját és élelmiszerként felhasználásának módjait. Munkájuk eredményes volt, mivel az USA-ban már a ’80-as évek óta nagyüzemi módszerekkel termesztik ezt a régi-új növényt, és az ottani boltokban egyre több belőle készült termék kapható. Az amerikai Rodale Intézetből az utóbbi tíz év alatt az amaránt eljutott Kínába, Belső-Ázsiába, Ukrajnába, Oroszországba, Moldáviába, Lengyelországba, Csehországba, Szlovákiába, Ausztriába és hazánkba is. Termesztése ugyan még mindenütt gyerekcipőben jár, de néhol rohamosan növekszik. Hazánkban 1985 körül kezdtek az amaránt honosításával foglalkozni, bár eleinte nem sok sikerrel.

*További részleteket az **MDOSZ** oldalán olvashatnak.*



## Nemzetközi kiállítások és vásárok

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2017. december 3-6. | Longarone, Olaszország | MIG | Nemzetközi kézműves fagylalt kiállítás. |
| 2017. december 3-6. | Rijád, Szaúd-Arábia | International Coffee & Chocolate Exhibition | Nemzetközi kávé és csokoládé kiállítás. |
| 2017. december 8-11. | Addisz-Abeba, Etiópia | Addis Agrofood | Ötödik alkalommal rendezik meg a nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszeripari kiállítást. |
| 2017. december 8-10. | Casablanca, Marokkó | Morocco FoodExpo | Nemzetközi élelmiszer- és vendéglátóipari kiállítás. |
| 2017. december 8-10. | Rangun, Mianmar | Functional Food Myanmar | Nemzetközi funkcionális élelmiszer kiállítás. |
| 2017. december 12-14. | Abu-Dzabi, Egyesült Arab Emírségek | SIAL Middle East | Nyolcadik alkalommal rendezik meg a régió legjelentősebb élelmiszeripari kiállítását, amelyen 16 ezer látogató előtt 30 nemzet több mint 950 kiállítója mutatkozik be. |

TÁJÉKOZTATÓ



# Az energiahatékonyság növelését célzó beruházások adókedvezménye

**A társasági adóról és az osztalékadóról szóló 1996. évi LXXXI. törvény 22/E. §-a értelmében adókedvezmény vehető igénybe az energiahatékonysági célokat szolgáló eszközberuházás megvalósítása és üzemeltetése esetén.** Energiahatékonysági célokat szolgáló beruházásnak az energiahatékonyságról szóló 2015. évi LVII. törvény szerinti energiahatékonyság növekedését eredményező beruházás minősül, amely révén a végsőenergia-fogyasztás csökkenését eredményező energiamegtakarításra kerül sor.
Az adókedvezmény hat adóévben érvényesíthető, legfeljebb a számított adó 70 százalékáig. Az adókedvezmény mértéke nem haladhatja meg beruházásonként, a beruházáshoz igényelt összes állami támogatással együttesen, jelenértéken a beruházás elszámolható költsége 30 százalékának megfelelő mértéket, de legfeljebb a 15 millió eurónak megfelelő forintösszeget. A támogatási intenzitás kisvállalkozások esetében 20 százalékponttal, középvállalkozások esetében 10 százalékponttal növelhető, azaz a támogatás mértéke 50 illetve 40 százalék lehet.
**Az adókedvezmény a 2016. november 26-át követően megkezdett, energiahatékonysági célokat szolgáló beruházásokra tekintettel érvényesíthető.**
*További részleteket a NAV oldalán olvashatnak.*

# FELHÍVÁS




## Innovatív termékek támogatása

**Az Eurostars támogatja azokat a nemzetközi innovatív projekteket, amelyek gyorsan forgalomképessé tehető termékeket fejlesztenek ki, illetve amelyek segítik az emberek mindennapi életét a világ minden táján.** Az Eurostars2 – a 2007 és 2013 között sikeresen zajló Eurostars pályázat folytatásaként –az EUREKA-tagállamok és az Európai Bizottság közös programja, amely az innovatív, jelentős növekedési potenciállal rendelkező, K+F tevékenységet végző kis- és középvállalkozások támogatását tűzte ki célul a 2014-2020 közti időszakban. Az Eurostars finanszírozási lehetőségére **elsősorban kutatást végző kis- és középvállalkozások (KKV-k) jelentkezését várják.** Rajtuk kívül más KKV-k, kutatóintézetek, egyetemek illetve nagyobb vállalkozások is pályázhatnak. Fontos azonban, hogy a projekt vezetője az Eurostars programhoz csatlakozott valamelyik országban kutatás-fejlesztési (K+F) tevékenységet végző KKV legyen. Az Eurostars bármilyen projektre nyitott, bármilyen technológiai területen és piacon, de a projekteknek polgári célokat kell szolgálniuk. A konzorcium legalább két egymástól független, két különböző Eurostars-országbeli partnerrel hozható létre. Tagként ezután bármely más országban (akár harmadik országban is) tevékenykedő partner is bevehető (az alvállalkozók nem tekintendők projektpartnernek). A projektek tervezett időtartama nem haladhatja meg a 36 hónapot, továbbá az eredményeket a projekt befejezését követő 24 hónapon belül nyilvánosságra kell hozni. **Jelentkezési határidő: 2017. szeptember 14.**
*A pályázatról további részleteket az Eurostars oldalán olvashatnak.*

## Keresik a legjobb női innovátorokat

**Az Európai Bizottság 2018-ban is megjutalmazza Európa három leginnovatívabb női vállalkozóját, illetve egy fiatal újító nőt.** A díjat az a három vállalkozónő kaphatja meg, aki kiemelkedő innovatív ötleteit piacra vitte. Az első díjazott 100 ezer, a második 50 ezer, a harmadik 30 ezer euró, a legjobb újító pedig 20 ezer euró pénzjutalomban részesül. Az Európai Bizottság a díjjal azokat a vállalkozónőket kívánja jutalmazni, akik a pályájuk során az EU Kutatási Keretprogram, az EURATOM Keretprogram, a Versenyképességi és Innovációs Keretprogram vagy az Európai Strukturális és Befektetési Alapokhoz kapcsolódó innovációs vagy kutatási akció kedvezményezettjeiként végezték munkájukat egy tagállamban. A 2018-as Női Innovátorok Európai Díjára **2017. szeptember 5-től nyílik meg a pályázati lehetőség.**
*További részleteket az Európai Bizottság oldalán olvashatnak.*

# FELHÍVÁS

## Fókuszban a Coeliakia: From farm-to-table gluténmentesen konferencia




**2017. augusztus 17-én nyílik meg Debrecenben Magyarország egyik vezető nemzetközi mezőgazdasági és élelmiszeripari szakkiállítása, a Farmer-Expo**. A változatos és sokrétű kiállítói paletta mellett a szakmai programsor egyik érdekes eleme lesz a **„Fókuszban a Coeliakia: From farm-to-table gluténmentesen”** konferencia, amit szombaton (augusztus 19-én) tartanak. A Lisztérzékenyek Érdekképviseletének Országos Egyesülete, a Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar, a CIVITA FOOD Kft., valamint a V-TRADE Kiállítások Kft. közös szervezésében megrendezésre kerülő fórumon a gluténmentes élelmiszerek jogszabályi környezete, ellenőrzése és trendje mellett megismerhetik a közétkeztetési jó gyakorlatokat, valamint az új hazai táplálkozási ajánlást, az Okostányért®.
*További részleteket a **Farmer-Expo** oldalán olvashatnak.*

*Várjuk észrevételeit, megjegyezéseit!*

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