

### 2021. MÁRCIUS

#### Tartalom

Nagyot emelkedik a tejtermékek ára .....	2
Magyarország hivatalosan is mentes a kékenyelvbetegségtől .....	2
A magyar tej sikere az ALDI-nál: negyedével bővülő hazai értékesítés, erősödő export.....	2
Folyamatos és biztonságos a hazai élelmiszer-ellátás .....	3
Tudod, hogy nem tejet veszel? .....	4
Elkerülhetetlennek látják a hús- és tejtermékek árának emelkedését az ágazat szereplői .....	7
A2-béta-kazein: lehetőség a tejfogyasztás növelésére .....	8
Rekordszintű uniós tejszállításokat regisztráltak tavaly .....	11
Magyarország a karantén alatt is ragaszkodott a kedvencéhez: nagyon vettük a Pöttyös túró rudit .....	11
Kitálalt a hússzövetség: jön az újabb drasztikus drágulás.....	12
Nagyobb állattartói felelősségvállalást követel az új kártalanítási rendelet .....	13
Élelmiszergazdaság - Műtej, műhús, műtojás .....	13
Nem csökkent a hagyományos tejtermékek iránti kereslet .....	16
Érdekes dolgok derültek ki a magyarok tejtermék fogyasztási szokásairól .....	17
A Nébih ismét felmérte a magyar élelmiszerek arányát a kiskereskedelmi láncok kínálatában....	18
Megváltoztak a nem állami laboratóriumokra vonatkozó szabályok .....	19
Több százmilliárd forint jut mezőgazdasági és élelmiszeripari fejlesztésekre.....	20
„Inno d’Or – Év Innovációja 2021” verseny eredményei .....	20
Nyolc százalékkal nőtt az élelmiszeripar termelési értéke tavaly .....	21
Nagy kedvenc a tej – de mi a helyzet a helyettesítő italokkal? .....	22
Bemutatták a Digitális Élelmiszeripari Stratégia keretrendszerét .....	22
A szabadtéri tüzek megelőzése érdekében kampányol a katasztrófavédelem hárommillió tejesdobozon.....	23
Mi van a dobozos tejben? .....	24
Állati eredetű termékek exportja Szaúd-Arábiába .....	25
Rekordösszegű agrárkárenyhítő juttatást kapnak a gazdák .....	25
Nyílt levélben kéri az európai döntéshozókat, hogy a „hús” legyen hús, a „tej” pedig tej .....	26
Az Auchan újabb támogatásának köszönhetően folytatja a kenyér- és tejosztást a Magyar Vöröskereszt.....	27
Drágább lesz a hús és a tej.....	28
Hajmeresztő kifejezésekkel vágják át a vásárlókat .....	29
Vezetőváltás volt a Nádudvari Élelmiszer Kft-nél.....	30
„Karanténkutatás 2.0” – újra felméri az élelmiszerfogyasztási szokásokat a Nébih.....	30
Szorítja az állattartókat a takarmánydrágulás, muszáj emelniük a tej árát.....	31

## **Nagyot emelkedik a tejtermékek ára**

2021. március 4.

A takarmány ára drasztikusan nő, emiatt drágulnak a termékek a terméktanács szerint.

A liszt, a hús és a tojás után a tej is jelentősen drágulni fog - számolt be az RTL Klub Híradója.

Már 30%-os költségugrásról beszélnek a terméktanácsnál, és akárcsak a húsipar, ők is a takarmányárak drámai emelkedésére hivatkoznak. Azt mondják, a többletterhet fokozatosan hárítják a vevőkre.

A sajtóért, a vajért és a tejfölért is többet kérhetnek a boltokban.

A csatorna emlékeztet, hogy a KSH adatai szerint egy háromtagú család évente átlagosan 130 ezer forintot költ tejtermékekre, azaz például egy 10 százalékos drágulás évi 13 ezer forinttal növelheti a kiadásokat.

További részletek az RTL Klub híradásában.

Forrás: [www.hvg.hu](http://www.hvg.hu)

## **Magyarország hivatalosan is mentes a kéknyelvbetegségtől**

2021. március 5.

Elismerte az Európai Unió a kéknyelvbetegség-mentesítési program eredményességét Magyarországon. A nyilatkozattal egyidejűleg az ország teljes területén feloldották a betegség miatt elrendelt korlátozásokat. Erdős Norbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár a kedvező státusz fő pozitívumaként az élőállat-szállítások folyamatának egyszerűsödését emelte ki.

Magyarországon 2015-ben terjedt el járványszerűen a szarvasmarhákat és juhokat megbetegítő kéknyelvbetegség. A kéknyelv jelenléte miatt az élőállat-szállítások éveken keresztül csak szigorú feltételekkel (vakcinázás, vérvizsgálat, szúnyogellenes kezelés) valósulhattak meg az Európai Unió többi tagállamába és számos harmadik országba is. Bár az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) által előírt mentességi feltételeket hazánknak már 2017-ben sikerült teljesítenie, az Európai Unió további, szigorúbb vizsgálatok elvégzését követelte meg a státusz elismeréséhez. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) e vizsgálatok eredményét tavaly év végén nyújtotta be az Európai Bizottságnak. A testület 2021. február 22-én elismerte Magyarország kéknyelvbetegség-mentességét. Az eredmény kapcsán Erdős Norbert államtitkár kiemelte: a kedvező státusz nagy könnyebbé teszi a hazai vállalkozások számára, hiszen annak birtokában a szállítást megelőző – a betegség kimutatására irányuló – vizsgálati és kezelési kötelezettség megszűnik.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## **A magyar tej sikere az ALDI-nál: negyedével bővülő hazai értékesítés, erősödő export**

2021. március 5.

Jelentősen emelkedett a tavalyi év folyamán a kereslet az ALDI Magyarország üzleteiben a kizárólag magyar tejből készülő Kokárdás saját márkás tejtermékek iránt. A Kokárdás márkát az Alföldi Tej Kft. 2015-ben hozta létre, kizárólag az ALDI számára. A márka csomagolásán látható piros-fehér-zöld kokárda szimbolizálja, hogy az ALDI-nál kapható Kokárdás termékek kizárólag magyar tejtermelőktől származó tejből készülnek, Magyarországon, magyar munkaerővel.

Elsőként a Kokárdás 1,5 százalékos UHT teje került be az ALDI áruházaiába, majd folyamatosan nőtt a márka égisze alatt kínált termékek száma. 2018-ban az ALDI úgy döntött, hogy – fennállása óta először – megvásárol egy márkát: a Kokárdás brandet.

A Kokárdás tejmárka platformmá vált, amelybe csak a legkedvezőbb árkategóriát képviselő, magyar tejből készült termékek kerülhetnek be. A fogyasztók így kiemelkedően alacsony áron jutnak jó minőségű magyar termékhez. A piros-fehér-zöld kokárdával fémjelzett márka ma már 19 termék közel 40 ízvariánssal van jelen az ALDI-ban. A vásárlók Kokárdás tej, tejföl, joghurt, főzőtejszín, habtejszín, rögös túró, szendvicskrém, vaj, natúr rudi, valamint trappista, cikkelyes és tömlős sajtok közül választhatnak, de hamarosan mascarpone is elérhető lesz. A márka kedveltségét mi sem bizonyítja jobban, mint hogy a fogyasztók visszajelzése alapján 2017-ben és 2018-ban is megkapta az Év Terméke Díjat, 2020-ban pedig a Mentés-M díjat nyerte el laktózmentes tömbös sajtjával.

„A vásárlók egyre nagyobb mértékben szavaznak bizalmat a magyar termékeknek, ezt mutatja a Kokárdás saját márkánk fejlődése is. A brand égisze alatt kapható termékek rendkívül keresetté váltak a pandémiás időszak alatt, hiszen a tavalyi év folyamán mintegy 25%-kal magasabb forgalmat értek el. Az ALDI – a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara célkitűzéseivel összhangban – folyamatosan növeli a magyar termékek arányát szortimentjén belül, és egyre több magyar termelőnek és élelmiszer-feldolgozónak biztosít lehetőséget a beszállításra. Kokárdás márkánk sikere magyar származásának és belépő árszintjének köszönhető, ezért azon dolgozunk, hogy a tejtermékeken kívül más kategóriában is kínáljunk élelmiszereket a brand égisze alatt” – mondta Bernhard Haider, az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt. országos ügyvezető igazgatója.

A Kokárdással az ALDI Magyarország nem csupán a magyar fogyasztókat célozta meg, hanem a termelőkre is gondolt, az elmúlt évben már exportlehetőséget is biztosított számukra. Az ALDI NORD lengyelországi hálózata többször kínált már akciósan Kokárdás termékeket, így például vödörös tejföl is kapható volt az ottani áruházaknál és a fogyasztói kereslet alapján a jövőben tovább folytatódik a piros-fehér-zöld termékek lengyelországi értékesítése.

Forrás: [www.profitline.hu](http://www.profitline.hu)

## **Folyamatos és biztonságos a hazai élelmiszer-ellátás**

2021. március 5.

A koronavírus-járvány harmadik hulláma alatt is folyamatos és biztosított a hazai élelmiszer-ellátás – közölte Nagy István agrárminiszter.

A miniszter kiemelte, az újabb korlátozó intézkedések annak figyelembevételével születtek, hogy a mezőgazdasági termeléshez, állattartáshoz és élelmiszer előállításához feltétlenül szükséges üzletek nyitva maradhassanak, illetve a termelést biztosító szolgáltatások is elérhetők legyenek. Így a mezőgazdasági és erdészeti tevékenység elvégzéséhez nélkülözhetetlen anyagokat, valamint eszközöket árusító boltok nem zárnak be, elérhetőek a mezőgazdasági gépek és azok alkatrészei is. Emellett az állateledelt, takarmányt forgalmazó üzletek, a mezőgazdasági boltok és a kertészeti árudák és faiskolák is nyitva maradhatnak, ahogyan a következő időszakban az állatgyógyszertárak is üzemelhetnek - hívta fel a figyelmet Nagy István.

Hangsúlyozta: a veszélyhelyzeti szabályok figyelembe vételével, ugyancsak nyitva lehetnek a napi fogyasztási cikket értékesítő élelmiszerüzletek és piacok is, ez utóbbiak esetében a kötelezően bezárt üzletek kivételével. A nemzetközi nőnapra való tekintettel pedig március 8-án a virágüzleteknek sem kell bezárniuk. A tárcavezető arra is felhívta a figyelmet, hogy a személyes megjelenést igénylő mezőgazdasági gépszerviz, élelmiszer feldolgozási,

közétkeztetési, állattenyésztési és állategészségügyi, a kapcsolódó laboratóriumi szolgáltatást nyújtó helyiségek vagy helyszínek is nyitva maradhatnak.

A miniszter kifejtette: A hazai élelmiszertermelés eddig is sikeresen vette az akadályokat, az alapanyag-előállításától kezdve a logisztikáig az élelmiszeripar minden szegmense megfelelően működik, így az esetlegesen megnövekvő vásárlói igényeket most is ki tudjuk elégíteni, felesleges felhalmozásra nincs szükség. A termelők helytállása az agráriumot stratégiai ágazattá emelte. A gazdák eddigi helytállásáért köszönettel tartozunk, áldozatos munkájuknak és szorgalmuknak köszönhetően ugyanis a legnehezebb időszakban is friss és egészséges élelmiszer kerülhet a magyar családok asztalaira - tette hozzá a tárcavezető.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## **Tudod, hogy nem tejet veszel?**

2021. március 6.

A tejtermelők és forgalmazók szerint egy fogyasztó szakértelem nélkül összekeverheti a szójaitalt a tehéntejjel, úgyhogy a tej helyettesítésére használt növényi termékek elnevezésének további szigorítását érték el az EU-ban. A növényi termékek forgalmazói túlzásnak, a zöldek katasztrófának tartják az új szabályozást, a tejipari szereplők viszont elégedettek.

Tavaly október 23-án szavazott az Európai Parlament a Közös Agrárpolitika (KAP) módosító javaslatáról. Ezek közül a 171-es külön érintette a tejtermékeket és a fogyasztók által jellemzően az azok helyettesítésére használt termékek (italok, sajt- és joghurtyszerű készítmények stb.) elnevezéseit.

Az EU-ban az Európai Unió Bírósága által 2017-ben hozott ítélet szerint már most sem szabad tejnek nevezni például a szójából, mandulából vagy bármilyen más növényi alapanyagból készült italokat, ahogy sajtnak sem az ezekre ízben és állagra is hasonló termékeket és így tovább. Az EP által megszavazott jogszabály, amely a portugál EU-s soros elnökség alatt nagy valószínűséggel el is fogadnak, ennél is tovább megy.

A jövőben a növényi eredetű termékek gyártóinak megtiltja, hogy:

- úgy hivatkozzanak termékeikre, mintha azok alkalmasak lennének a hasonló (és a fogyasztók által egyébként valóban ezek helyettesítésére használt) tejtermékek helyettesítésére
- nem hasonlíthatják azokat tejtermékekhez
- utalást sem tehetnek erre, ezért tartózkodniuk kell az olyan szavaktól, mint pl. a „sajtszerű”, „tejet helyettesítő”, „túró állagú”, „joghurtízű” stb.
- és tejtermékekre emlékeztető csomagolást sem használhatnak

Ennek eredményeképp egy növényi italt gyártó cég a csomagolásán azt sem tüntetheti fel, hogy mennyivel kisebb környezeti terheléssel járt a termékének előállítása, mintha ugyanazt a mennyiségű tehéntejet készítette volna el.

Pedig sok vásárló éppen azért fordul a növényi alapú termékek felé, mert azok fenntarthatóbb módon készülnek.

Tápanyagszempontból részben igaz

Annyiban persze igaza van a tejipari szereplőknek és az érdekeikért lobbizóknak, hogy a dietetikusok jelentős része szerint a tejtermékeknek szerepet kell kapniuk a kiegyensúlyozott és egészséges táplálkozásban. Az egyik korábbi cikkünkben megszólaló Dakó Eszter, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége tudományos bizottságának tagja is emellett érvelt. Szerinte a növényi készítmények elsősorban konyhatechnológiailag válthatják ki a tejtermékeket, tápanyagok szempontjából azonban nem feltétlenül. Igaz, ma már a növényi termékek jelentős részét is dúsítják tejtermékekben megtalálható tápanyagokkal.

Mindemellett – bár folyamatosan érkeznek hírek a növényi termékek iránti kereslet növekedéséről, vagy éppen a járvány miatt bezárt tejfarmokról – a világszerte 718 milliárd dolláros tejtermék piac 2024-re várhatóan egybillió dollárosra hízik.

A lényegesen kisebb, 2019-ben 12 milliárd dolláros növényi italpiactól is ugrásszerű növekedést várnak az elemzők, de 2026-ban ez még mindig csak 21 milliárd dolláros összértéket jelentene – igaz, ebben a számban nincsenek benne a fogyasztók által potenciálisan tejtermék-helyettesítőként keresett más áruk.

Mélyütés vagy hasztalan kapálózás?

A 171-es módosító javaslat sokakat felháborított: a növényi alapú étrend elterjesztését céljával kitűző civil szervezet, a Proveg International nemzetközi petíciót indított az eltörléséért. A NGO alelnöke, Jasmijn de Boo szerint „érthetetlen, miért kell a fenntarthatóságot bizonygatni”, emellett azt sem érti, hogy ha a zöldenergia hasznossága ellen már senki nem érvel, miért teszik ezt meg a növényi termékek esetén.

A növényi italokat gyártó Oatly kommunikációért és fenntartható táplálkozásért felelős igazgatója, Cecilia McAleavey is környezetvédelmi szempontból közelítette meg a kérdést, és arra hívta fel a figyelmet, hogy az EU saját céljaival megy szembe a szabályozás elfogadásával.

„Figyelembe véve a klímaválságot, felelőtlenség minket eltiltani attól, hogy a növényi étrend felé tereljük az embereket, ezzel segítve a bolygó védelmét. Az emberek nem hülyék, mindenki érti, hogy a tejipari lobbik akadályozza a növényi étrend elterjedését” – mondta McAleavey.

Az Oatly eddig sem ment a szomszédokba a tejipar és a szabályozások kritikájáért. Volt, hogy reklámjaikat is az elnevezések körüli hercehurcára építették.

Gumicukor cukor nélkül

Nem mindegy, hogy milyen növényi italtól van szó, az azonban egyértelmű, hogy a tejnél jóval kisebb környezeti terheléssel jár ezek előállítása. Egy 2018-as tanulmány háromszorosra becsüli a tejtermelés során levegőbe eregetett üvegházhatású gázok mennyiségét a növényi termékekéhez képest.

Magyarországon azonban egyelőre a legtöbben nem a környezetvédelem miatt választják a növényi termékeket a tej helyett – hanem kényszerből. Ezt tapasztalja legalábbis Dura Zoltán, a Tejmentes Webshop ügyvezetője.

Ő is egy betegség miatt hagyta el az állati eredetű termékek fogyasztását, és azt mondja, az üzletüket nagyjából 85 százalékban olyanok keresik fel, akik egészségügyi okokból nem fogyaszthatnak tejtermékeket. Szerinte éppen ezért az új EU-s szabályozás elsősorban az ő dolgukat nehezíti meg.

„Ezeknek az embereknek így is elég nagy problémát és utánajárást jelent, hogy a korábban általuk vásárolt termékeket mivel tudnák helyettesíteni. Most csak tovább bonyolódik a helyzetük” – mondta Dura.

A Zoomon készített interjúnk során a szabályozás abszurditását azzal is érzékeltette, hogy kezébe vett egy tejfölhelyettesítésre használt növényi alapú terméket. Ezen ugyan nem szerepel, hogy tejföl helyettesítésére szolgálhat (ennyiben tehát megfelel az új szabályozásnak), azonban az életszerűtlen lenne, ha a honlapon vagy az üzletükben sem utalhatnának erre a vásárlók kérdéseire válaszolva.

„Az egész helyzet olyan, mintha a cukorgyártók azért támadnának valakit, mert cukormentes gumicukrot árul” – fogalmazott Dura, aki szerint az is érthetetlen, hogyan oldható meg, hogy ne tejtermékekre emlékeztető csomagolásban árulják a növényi élelmiszereket, elvégre tejet árultak már dobozban, zacskóban és PET-palackban is.

A Tejmentes Webshopnál is érzékelik, hogy a környezettudatosság egyre nagyobb teret nyer magának a vásárlók között. A honlapjukon leadott rendelések értéke a 2019-es 19 millió

forintról tavaly 36,4 millióra emelkedett. Ennek ellenére Dura szerint elképzelhető, hogy a teljes piac növekedését sikerül megakasztani az új szabályozással.

A vegánok optimisták, a Greenpeace elégedetlen

„Nem hiszem, hogy ennek nagy hatása lenne. A fogyasztók ezután is tejnek és sajtnak fogják nevezni ezeket a termékeket, legfeljebb majd viccesen telynek vagy salytnak írják” – mondta a forbes.hu-nak Vida Raul, a prove.hu vegán oldal alapítója, aki nem tart attól, hogy az elnevezések és csomagolások körüli viták visszafognák az életmódváltáson gondolkodók számát, legfeljebb „a cenzúra hatására körülményesebb lehet a vásárlás és a termékek megtalálása.”

Nála borúsabban látja a helyzetet Rodics Katalin, a Greenpeace biodiverzitás kampányának felelőse, aki szerint „a nagyüzemi mezőgazdasági lobbizás az Európai Parlamentben lenyomta a zöld kezdeményezéseket”.

A szakértő hangsúlyozta, hogy az egész KAP jogosan képezi kritika tárgyát, mert „a klíma- és ökológiai vészhelyzetben” a döntéshozók még mindig nem látták be az alapvető változtatások életbevágó fontosságát. Az EP-szavazás után egyébként az EU mezőgazdasági biztosa, Janusz Wojciechowski is arról beszélt, hogy az uniós zöld megállapodásban, a Green Dealben kitűzött célokkal ellentétes szabályok születtek – és ő itt messze nem csak a növényi termékek és a tejforgalmazók vitájára gondolt.

Rodics szerint az ökológiai- és karbonlábnyomunkat mindenképpen csökkenteni kellene, és így is túl sok állati eredetű fehérjét fogyasztunk.

„Ezt a fogyasztást a háromnegyedével kellene csökkentenünk, nemcsak a Föld, hanem az egészségünk érdekében is. Észre kell venni, hogy a környezeti és egészségügyi problémákra is a fogyasztáscsökkentés lehet az egyik legfontosabb megoldás.”

Emellett pedig az ökológiai vagy kistermelőktől beszerezett termékek előnyben részesítése is fontos lenne, bár hozzátette, hogy a nem feldolgozott tej íztől szerinte már el is szoktak a fogyasztók.

Tej Terméktanács: a fogyasztók nem látják a különbséget

A témával kapcsolatban megkerestük a Tej Terméktanácsot is. A szervezettől Harcz Zoltán ügyvezető igazgató írásban válaszolt a kérdéseinkre.

Válaszaiból kiderül: a magyar tejforgalmazók egyetértenek az új EU-s szabályokkal és a nemzetközi versenytársaikhoz hasonlóan a fogyasztók megtévesztését látják az elterjedt megnevezésekben.

„Azáltal, hogy ezek a termékek jelenleg a polcokon sok esetben könnyen összekeverhetőek a csomagolás formája, grafikája, a termékek elnevezése miatt vagy amiatt, hogy a növényi alapú termékek tulajdonságait a tejtermékekre hivatkozó módon jelölik meg (pl. vajás ízű), a kellően nem tájékozott fogyasztó összekeverheti őket.”

Konkrétumok említése nélkül azt is írta, hogy „egyre gyakrabban érik valótlan vagy nem igazolt vádak a tejet és tejtermékeket, számos esetben a legkevésbé sem törődve tudományos indokokkal és adatokkal”.

Emellett Harcz szerint a vásárlók nem feltétlenül alkalmasak arra, hogy különbséget tegyenek a tejtermékek és a növényi alapú készítmények között. „A világos megkülönböztethetőség egyaránt érdeke annak a tudatos fogyasztónak, aki egészségügyi vagy egyéb okból tudatosan kerül a tejtermékek fogyasztását és annak a tejtermék fogyasztónak is, aki tejből készült terméket vásárolna, de véletlenül egy növényi alapú terméket vesz le a polcra” – írta.

Arra is rákérdeztünk, hozzájuk érkezett-e már panasz fogyasztóktól, akik tévedésből növényi terméket vettek, pedig tejért mentek volna a boltba. Harcz a kérdést megkerülte, és saját bejelentéseikről írt, amelyekkel az illetékes hatóságokat keresték meg. Kifogásolták például, a „Nomilk”, a pizzafeltét, a csízió, a magtej, a gabonatej, a borsótej, a paleo vajgarin vagy a Mylk néven forgalmazott növényi termékeket. A honlapjukon egyébként közzétették, hogy



mely sajtótermékeket vagy cégeket szólították fel a jogszabályi előírásoknak megfelelő megnevezések használatára.

„Volt olyan gyártó, aki vajas ízű margarinra váltotta a nevet, hiszen a vaj még mindig pozitív üzenetet hordoz: tápláló, egészséges, létfontosságú zsírokat és tápanyagokat tartalmaz. A vajas ízzel meg lehet zavarni a fogyasztót, aki azt hiszi, hogy nem is margarint vesz” – állítja. Talán nem is lenne mitől félni

Dura felvetésére, miszerint az új szabályozás az egészségügyi okokból a növényi termékek felé fordulóknak árthat igazán, Harcz azt válaszolta, „ezek a tudatos fogyasztók jól tájékozottak és a táplálkozási igényeik miatt pontosan tudják, hogy milyen termékeket keresnek, ők biztosan nem fognak emiatt a változás miatt véletlenül számukra nem megfelelő terméket vásárolni”.

Számok alapján egyébként – hiába bővül a növényi termékek piaca – a tejforgalmazóknak sem kellene tartaniuk az összeomlástól. Harcz a KSH legutóbbi, 2019-es statisztikáit idézve megemlítette, hogy 2010-es képest savanyított tejtermékekből nyolc, sajtból 10, vajból pedig 40 százalékkal többet fogyasztottak a magyarok.

A Tej Terméktanács ügyvezető igazgatója emellett kifogásolja, hogy a tejipart sokszor negatívan állítják be a hasonló témájú cikkekben, és nem említik meg, hogy a magyar tejtermelés a leghatékonyabbak közé tartozik a világon az üvegházhatású gázok kibocsátásának visszafogásában, hogy az új telepek építésénél „kiemelt szempont a modern állattólleti szempontok megvalósítása” és hogy a hazai termelők az elmúlt tíz-tizenöt évben meghatározó környezetvédelmi bevezetéseket hajtottak végre.

Forrás: [www.forbes.hu](http://www.forbes.hu)

## **Elkerülhetetlennek látják a hús- és tejtermékek árának emelkedését az ágazat szereplői**

2021. március 8.

A takarmányok világszerte tapasztalható 30-50 százalékos drágulása miatt mindenhol komoly nehézségekkel küzdenek az állattartók. Ez az áremelkedés a hazai állattenyésztőknél, vágóhidaknál és feldolgozóüzemeknél is megjelenik, és az ágazat szereplői szerint a fogyasztói árak is fokozatosan emelkedhetnek a következő hónapokban.

A takarmányok ára mintegy 30-50%-kal emelkedett meg az elmúlt hónapokban, a hozzájuk szükséges alapanyagok (gabona, fehérjenövények, aminosavak stb.) világpiaci árugrása nyomán. A globális áremelkedés miatt jelentősen megnőtt az állattenyésztők önköltsége, ugyanis a takarmány az állattartás során a legnagyobb költség.

A vágóállatok és állati termékek (tej, tojás) drágulásával a megnövekedett költség a hús- és tejfeldolgozókra is áttevődik. Az ágazat meghatározó szakmai szervezetei és vállalkozásai szerint mindez már a közeljövőben világszerte, így Magyarországon is a hús-, és tejtermékek kiskereskedelmi fogyasztói árának fokozatos emelkedéséhez és tartósan magasabb szinten maradásához vezethet. Ugyanis ekkora mértékű költségnövekedés nem tud eloszlani a termékpiac szereplői közt. A feldolgozókat is érintő energiahordozó, üzemanyag, illetve az árfolyam miatti költségnövekedés tovább súlyosbítja a helyzetet.

A magyarországi állattenyésztést, hús- és tejfeldolgozást sem hagyták érintetlenül a koronavírus-járvány által egy év alatt okozott nehézségek. Emellett a húságazatot az afrikai sertéspestis és a baromfiinfluenza is sújtja. A takarmányok árának mostani, hónapok óta tartó emelkedése hatványozottan nehézségek elé állítja mind az állattartókat, mind a vágóhidakat, tejfeldolgozóüzemeket. Ez a trend nem csupán hazánkban várható, hanem nemzetközi kitekintésben is, ugyanis például a sertés- és juhtenyésztésben meghatározó Németországban is drasztikusan megemelkedtek az élőállat-árak az elmúlt pár hónapban.

Forrás: [www.nak.hu](http://www.nak.hu)

## A2-béta-kazein: lehetőség a tejfogyasztás növelésére

2021. március 9.

A tejben lévő fehérjék több mint 95 százalékát mindössze hat gén kódolja, és közülük négy ugyanazon a kromoszómán helyezkedik el.

A molekuláris genetika tudományának fejlődésével, a genetikai háttér, vagy akár az egyszerű fehérjepolimorfizmusok meghatározásával (SNP) az e fehérjéket kódoló gének ismertté váltak, és jórészt a hatásuk is bizonyított lett. Kutatások igazolták, hogy a kappa-kazein B változata az A változathoz képest gyorsabban koagulálódik, és a gyorsabb alvadás által szilárdabb aludttejet és jobb sajtkihozatazt eredményez. Emellett meggyőződésünk, hogy a tej mint alapvető élelmiszer bioaktív hatását ki lehet használni – és több ország tej- és tejtermékfogyasztása igazolja, hogy ezt ki is használják.

Sajnos Magyarországon visszaesett a tejfogyasztás a '80-as évekhez képest, és évtizedek óta stagnál.

Az egy főre eső 160–170 kilogramm közötti tej- és tejtermékfogyasztásunkkal Európa középmezőnyébe tartozunk, pedig az utóbbi évtizedekben rengeteg táplálkozással kapcsolatos kutatás vizsgálta, hogy az alapvető élelmiszerek milyen bioaktív anyagokat tartalmaznak, és melyikből mennyit. Ezeknek az anyagoknak fontos szerepük lehet betegségek megelőzésében, vagy akár a gyógyításukban. Kutatások igazolják, hogy minden ellenkező híresztelés ellenére a tej és a tejtermékek a leggazdagabbak ilyen hatóanyagokban. A legújabb tejipari technológiák elősegítik, hogy a tej mellett a tejtermékek is szerepet kapjanak az egészségmegőrzésben.

**Pozitív hatások**

Tápanyagtartásán túl a tej több olyan bioaktív anyagot tartalmaz, amelyek javíthatják az életminőséget.

A vizsgálatok szerint a tej szinte minden alkotórésze alkalmas betegség megelőzésére, vagy akár terápiás céllal. Még a tejfogyasztást ellenzők körében is elfogadott a tej fehérje-, vitamin- és ásványianyag-tartalmának pozitív hatása. Az utóbbi időben végzett kutatások szerint hatékony rákellenes hatóanyagot tartalmaz a kiváló emészthetőségű tejszír, amelynek összetevői közül a többszörösen telítetlen konjugált linolsav különösen előnyös tulajdonságokkal rendelkezik. Azonkívül a tejcukrot a legutóbbi időkig közönséges szénhidrátnak tekintették, kevésbé értékes tejalkotóként tartották számon, azonban bebizonyosodott, hogy az egészség megőrzésében meghatározó szerepet játszó probiotikumok kizárólag laktulózzal és laktulinnal táplálkoznak.

A korábban egészségre károsnak kikiáltott vaj több rákellenes, érelmeszesedés-gátló és a szervezet védekezőrendszerét erősítő hatóanyagcsoportot tartalmaz.

**Átlag alatt**

Míg Franciaországban az egy főre jutó vajfogyasztás 8 kilogramm, addig Magyarországon nem éri el a 2 kilogrammot. Bár az utóbbi években a kínálat és a minőség javulásával a magyarországi sajtfogyasztás is nőtt, de a 10 kilogrammot alig meghaladó egy főre jutó fogyasztás még messze van a 20 kilogramm feletti európai és a 30 kilogrammot is megközelítő francia átlagtól.

Ha az okait keressük, hogy miért fogyasztunk ilyen kevés tejet és tejterméket, több tényezőt is említhetünk: a tej kedvező hatása mellett kevés a propaganda, elsősorban a növényolajipar által előállított termékeket reklámoznak; a tejhelyettesítő növényi alapú folyadékok közismertté váltak, pedig élettani hatásuk meg sem közelíti a tejét; a magyar életszínvonalhoz képest több tejtermék aránytalanul drága, ami sokakat visszatart a vásárlástól.

Ugyanakkor tudomásul kell vennünk, hogy a lakosság egy része élettani okokból egyáltalán nem vagy csak minimális mennyiségben tud tejet és tejterméket fogyasztani. Felmérések



szerint 10–15 százalék lehet a laktózérzékenyek aránya. Ebbe beleértendők az allergiások és a laktóz-intoleranciában szenvedők.

A cukorbetegekkel együtt a magyar népesség 15 százalékát is meghaladhatja ez az arány.

Viszont a laktózmentes termékek megjelenésével az utóbbi években számukra is lehetségessé vált a tej és a tejtermékek fogyasztása.

A tejfehérjére érzékeny, vagy ahogy általánosan emlegetik őket, a tejérzékeny fogyasztók ugyanakkor ez idáig nem kaptak lehetőséget rá, hogy élvezzék ennek a bioaktív anyagnak az előnyös hatásait. A tejet alkotó összes fehérjetípust megemésztí az emberi szervezet, és az emésztés során rövid bioaktív peptidek keletkeznek. Ezeket a töredékeket az emésztőcsatornában dolgozza fel szervezetünk, ezáltal vehetnek részt az egészségre kedvező folyamatokban.

Több antimikrobiális, antihiperintenzív, fájdalomcsillapító vagy akár immunmoduláló hatású bioaktív fehérjét ismerünk.

A tejérzékenység problémája akkor jelentkezik, ha bizonyos peptideket nem emésztünk meg, és ha az emésztőcsatornán keresztül akár a véráramba is eljutnak. Valószínűsíthető, hogy ezek a fehérjék különféle receptorokhoz kötődve gyulladásos folyamatot indítanak el. Az ilyen peptideket tartalmazó tej fogyasztása azoknál okozhat gondot, akik nem rendelkeznek megfelelő enzimmel az adott peptid emésztéséhez, így ezek az emberek sem tejet, sem tejterméket nem tudnak fogyasztani.

A tehéntejben található 3–4 százaléknyi fehérjének több mint 80 százaléka kazein, alfa-, béta-, kappa- és gamma-kazein, 20 százaléka pedig savófehérje, laktoglobulin és laktoalbumin. Az említett tejfehérjéknek több mint 52 változata ismert, és ezek a változatok jelentősen befolyásolják a sajtok minőségét. Emésztésük során számos kedvező hatású biológiailag aktív peptid képződhet. Mint a bevezetőben írtuk, a tejben lévő fehérjék több mint 95 százalékát mindössze hat gén kódolja. Közülük négy ugyanazon a kromoszómán helyezkedik el, és a kappa-kazein B változata az A változathoz képest gyorsabban koagulálódik, a gyorsabb alvadásnak pedig szilárdabb aludttej és jobb sajtkihozatal az eredménye. Egyes szarvasmarhafajtáknál – jersey, ayrshire, kárpáti borzderes, norman stb. – a kappa-kazein B genotípusa gyakrabban fordul elő, így ezekkel a fajtákkal gazdaságosabban állítható elő tejtermék.

Több évtizede tudjuk, hogy a különböző fehérjeváltozatok közül a béta-kazein A1-es és A2-es változata között a legnagyobb az eltérés.

Az A1-es típusú tejfehérje egy mutáció eredményeként az emésztés során – amennyiben hisztidint tartalmaz – a 67-es pozícióban elvágódik, és egy hét aminosavat tartalmazó béta-kazomorfint termel, aminek az emésztéséhez egy speciális enzimre (DPP4) van szükség. Egyes emberek ezt az enzimet nem állítják elő, emiatt náluk a béta-kazomorfint gyulladás okozhat. Bár e hatást többen kutatták, de a mai napig sincs róla teljes egyetértés a kutatók között. Mindenesetre, az A2-es béta-kazeint tartalmazó tej emésztése során béta-kazomorfint nem keletkezik, így elmaradhat a gyulladásos folyamat.

A kutatások azt igazolták, hogy az A2-es típusú tej tekinthető az alaptípusnak, amiből egy több ezer évvel ezelőtti mutáció eredményeként jött létre az A1-es tej. Sajnos a világszerte használt nagy termelőképességű fajtákra az A1-es béta-kazeint tartalmazó tej jellemző, ezért a fehérjeérzékenyek számára nem javasolható a tejük fogyasztása. Ugyanakkor néhány régebbi fajtában még nagy gyakorisággal fordul elő az A2-es genotípus, tehát fajtaválasztással vagy célirányos szelekcióval növelhetjük a kedvezőbb fehérje-összetételű tej termelését.

A magyarországi tejtermelésben a 80 százalékos arányt is meghaladja a nagyrészt A1-es tejet termelő holstein-fríz. Ha megfelelő volumenben szeretnénk A2-es tejet előállítani a magyar fogyasztók számára, úgy ennek a fajtának a szelekciójára mindenképpen szükség volna. Szerencsére ismertek azok a lehetőségek, amelyekkel ezt el tudjuk érni, még ha nem is rövid idő alatt.

A bikák szelekciója és a mesterséges termékenyítés hatékonysága lehetővé teszi, hogy néhány év alatt e fajtánál is elérjük az A2-es állományok megjelenését. Több holstein-fríz tartó nagyüzem már évek óta használ A2-es kazeintípust örökítő bikákat és végez erre irányuló szelekciót az állományában.

A Debreceni Egyetem kutatói több intézménnyel együttműködnek, hogy kutatási programot indítsanak az A2-es tejjel kapcsolatos információk bővítésére. Sajátosságainak köszönhetően több tudományterület együttműködését biztosíthatja az egyetem ennek a kutatásnak az érdekében.

Az állattenyésztők és a genetikusok felmérhetik a szarvasmarha-állományok genotípusát, az általuk termelt tej fehérjeváltozatait, szelekciós programot tervezhetnek ilyen típusú állományok kialakítására, és tisztázhatják a fehérjeváltozatok és egyéb értékmérők összefüggéseit. A molekuláris genetikusok az egyes gének megjelenését, hatásmechanizmusát és szerepét kutathatják a hazai állományokban a legfrissebb genomikai ismeretek alapján.

A közelmúltban kialakított élelmiszertechnológiai üzem alkalmas volna új termékek előállítására és e termékek minden területre kiterjedő elemzésére. Talán az egyik legkevésbé egyértelmű és legkevésbé kutatott terület a tejfehérje-változatok emberi egészségre gyakorolt hatása. E téren találkozunk a legtöbb ellentmondással, mert bár tudjuk, hogy az A2-es béta-kazeint tartalmazó tej fogyasztása kedvezőbb, de klinikai vizsgálatokkal ezt még nem sikerült egyértelműen igazolni. Bízunk benne, hogy az egyetem Általános Orvostudományi Karának munkatársai segítségünkre lesznek ebben, és hogy élettani vizsgálataik igazolni tudják az A2-es tej kedvező tulajdonságait.

Az egyetem Állattenyésztési Tanszéke több magyarországi szarvasmarhafajta tenyésztését irányítja, amelyek közül a jersey és a brown swiss is alkalmas lehet A2-es tej előállítására. Holstein-fríz teheneket tartó üzemek részéről már mutatkozik érdeklődés.

A program eredményessége szempontjából fontos lenne egy tejfeldolgozó üzem csatlakozása is, és örömről szól, hogy ebből a szektorból is érdeklődnek a kutatásaink iránt.

Bízunk benne, hogy kutatásaink eredményesnek bizonyulnak, és hogy ha kicsit drágábban is, de olyan termékeket tudunk piacra juttatni, amelyek élvezeti értéke megegyezik az eddigiekkel – de a tejérzékenyek számára is fogyaszthatók! Ezzel tovább növelhetnénk a tejterméket fogyasztók számát – és a magyarországi tejfogyasztást.

A hazánkban még viszonylag kisebb számban található magyar tarka és a jersey fajta szintén hozzájárul a hazai tejtermeléshez. Az eddigi vizsgálatok igazolták, hogy az A2-es tej előfordulási aránya a magyar tarkánál megközelíti az 50 százalékot, a jersey-nél pedig ezt is meghaladhatja. A két fajta tenyésztőszervezetei megkezdtek egyedeik genotípusának felmérését, hogy az állományok egy részével a béta-kazein szempontjából kedvező tejet állítsanak elő, és hogy azt jól elkülönítve juttathassák piacra.

Nagy kereslet

Az A2-es tej termelésének jelentőségét és az iránta mutatózó nagy keresletet egy A2-es tejet forgalmazó új-zélandi vállalat esete is igazolja: részvényei ára rövid idő alatt több ezerszeresére nőtt. De már több másik országban megjelentek a boltok polcain a tartalmuk speciális tulajdonságait hirdető tejsomagolások, és úgy tűnik, mindenhol egyre nagyobb a kereslet rájuk. Ugyanakkor még mindig nem sikerült egyértelműen tisztázni az emberi egészségre gyakorolt hatását. Több jel és több tapasztalat utal az A2-es tej kedvező hatásaira, de a határozott álláspont elfoglalását lehetővé tévő, mindent eldöntő tényekkel még nem rendelkezünk ez ügyben.

A szarvasmarhatartók számára az ilyen tej forgalmazásából jelentkező többletbevétel azért lehet rendkívül fontos, mert így a termelés volumenének szinten maradása és a költségek növekedése nélkül jelentős nyereségre tehetnek szert.

Forrás: [www.magyarmezogazdasag.hu](http://www.magyarmezogazdasag.hu)

## **Rekordszintű uniós tejszállításokat regisztráltak tavaly**

2021. március 10.

A nyerstej tejfeldolgozó üzemekbe szállított mennyisége az Európai Unióban tavaly rekordszintet ért el.

Az Agrarmarkt Informations-GmbH (AMI) előzetes információi szerint a 27 tagállamban mintegy 145,3 millió tonna nyerstejet regisztráltak. Naptárhatástól megtisztítva ez 1,4 százalékkal több, mint 2019-ben. A nyersanyagmennyiség növekedése Németországban sokkal visszafogottabb volt, mint az uniós átlag. A Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmezési Ügynökség (BLE) szerint Németországban a szállítások csak 0,3 százalékkal nőttek és 32,55 millió tonnára emelkedtek.

Az ökológiai tejtermelők döntően járultak hozzá a növekedéshez, 4,2 százalékkal, 1,23 millió tonnára növelték a tejüzemek eladásait. 725 700 tonna és így 4,4 százalékkal több nyerstej érkezett Németországba külföldről. Ezzel szemben a hagyományos tehéntej szállítása a német termelőktől csak 0,1 százalékkal, 30,59 millió tonnára nőtt.

2021-ben a központi tejpiaci jelentés szerint a szállítási mennyiségek eddig jóval az előző évi szint alatt maradtak. Januárban 1,5 százalékkal kevesebb tejet gyűjtöttek a németországi tejüzemekből az előző év azonos hónapjához képest.

A sovány tejpor nemrégiben hiánycikk volt a magas kereslet miatt. A gyengébb tejszállítás és az egyéb tejtermékek iránti többnyire jó kereslet miatt kevesebb főlözött tej áll rendelkezésre, mint azt eredetileg feltételezték.

Az előző hetek áremelkedése nagyrészt megállt Németországban. A takarmányminőségű sovány tejpor ára teljesen stabil maradt. Ugyanez vonatkozott a tejsavóporra is. Ezzel szemben a teljes tejpor ára érezhetően emelkedett.

Élénkült a vaj iránti kereslet. A csomagolási vaj ára emelkedett. A félkemény sajtok esetében a hivatalos ármeghatározás nem változott. A Gouda és Edami típusú termékek nagykereskedelmi ára minimálisan 5 centtel emelkedett a kilogrammonkénti 3,00 eurós szintig. Az Emmentaler típusú sajtkülönlegesség korábban drágult, de az áremelkedést nem tartotta meg a termék.

Forrás: [www.agroforum.hu](http://www.agroforum.hu)

## **Magyarország a karantén alatt is ragaszkodott a kedvencéhez: nagyon vettük a Pöttyös túró rudit**

2021. március 10.

Szívesen nassoltunk túró rudit, és az egyéb tejtermékei is jól fogytak a FrieslandCampinának, ezt bizonyítják a tavalyi eredményei, amely annak ellenére javult, hogy a tejágazatnak is kihívást okozott a pandémia.

2020-ban a koronavírus-helyzet negatív hatásai mellett stabil működés jellemezte a FrieslandCampina Hungáriát, amely a Pöttyös és Milli termékeket gyártja és forgalmazza.

Tavaly közel 17 milliárd forint értékben vásároltak pöttyös túró rudit a fogyasztók a Nielsen adatai alapján, ez 8 százalékos növekedés az előző évhez képest.

Az értékesített volumen enyhe növekedése mellett a vállalat nettó árbevétele mintegy 5 százalékkal haladta meg az előző évit, és elérte a 34,8 milliárd forintot, adózás előtti eredménye pedig hasonló mértékben javult. A Friesland 2020-ban fejezte be az előző évben megkezdett mintegy másfél milliárd forintos beruházását Mátészalkán, amely a kapacitás bővítéséhez járult hozzá.

Rugalmasan reagált a tejágazat a járványhelyzetre

A Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács tájékoztatása szerint bár a járvány által generált problémák a tejipari szereplőkre is hatással voltak (HoReCa szektor bezárása több hónapra, online oktatás stb.), összességében a válság az ágazatot 2020-ban kevésbé érintette.

A járványhelyzet ellenére a szektor erőfeszítéseinek köszönhetően minden egyes kilogramm, belföldön megtermelt nyerstejet felhasználtak. A hazai éves nyerstej átlagár emelkedett: a 2020-as éves 105,27 Ft/kg-os átlagár 4,5 százalékkal volt magasabb a 2019-es év átlagáránál. Emellett a 2020. évi felvásárlás összességében 6 százalékkal haladta meg a 2019-ben felvásárolt mennyiséget.

A háztartások tavaly tavasszal, a pandémia első hullámakor érzékelhető vásárlási rohamának lecsengése után a tejtermékek fogyasztása az év folyamán kiegyenlítődött, de a járványhelyzet továbbra is hatással volt az egyes termékkategóriák fogyasztására.

Európai összehasonlításban - iparági becslések szerint - Magyarországra jellemző, hogy kisebb a HoReCa szektor részesedése a tejágazat forgalmából, de a szállodai és a vendéglátóipari korlátozások, valamint az iskolák időszakos bezárása jelentős volumencsökkenést eredményezett a szektorba beszállító feldolgozóknál. A HoReCa szektornak értékesített tej és tejtermék volumene 70-80 százalékkal esett vissza a lezárásokkal érintett időszakban. Ezeket a negatív hatásokat ellensúlyozta a háztartások megnövekedett otthoni fogyasztása és a kiskereskedelmi eladások növekedése, mivel a korábbi házon kívüli fogyasztás jelentős része otthonra tevődött át.

Több tejtermék fogyott az országban

A hazai tej és tejtermék fogyasztás – egy, a háztartások fogyasztását mérő GfK kutatás szerint – a tavalyi évben 2019-hez képest volumenben 5 százalékkal, értékben pedig 10 százalék feletti mértékben növekedett. Ezen belül az átlagos növekedést meghaladó mértékben emelkedett az UHT tejek és az ízesített tejszínek (kakaó, jegeskávé) fogyasztása, valamint a tejszínek, a vaj, a sajtok és a tejdesszertek forgalma, egyedül a joghurt fogyasztás maradt el ettől az ütemtől.

Forrás: [www.portfolio.hu](http://www.portfolio.hu)

### **Kitálalt a hússzövetség: jön az újabb drasztikus drágulás**

2021. március 11.

A gabonapiacra tavaly év vége óta tapasztalható drasztikus és folyamatos árnövekedés a teljes állattenyésztő ágazatot is érinti, tekintve, hogy egyes takarmánygabonák 30-50 százalékkal drágultak idén év elejére az egy évvel ezelőtti szintekhez képest. Ez pedig valamennyi állati eredetű termék árát is befolyásolja - hívta föl a figyelmet az InfoRádióban Éder Tamás, a hússzövetség elnöke. Az állattenyésztésben az önköltség kétharmad részben a takarmány, különösképp a gabona árából függ.

A takarmányárak emelkedése miatt elkerülhetetlen lesz, hogy emelkedjen a hús, a tej, a tojás, valamint a hús- és tejalapú feldolgozott élelmiszerek ára - mondta a hússzövetség elnöke az InfoRádióknak. Az önköltség - amit kétharmad részben a takarmány tesz ki - az elmúlt 4-5 hónapban növekedésnek indult. Mindezt a feldolgozók is be fogják építeni a következő hetekben-hónapokban az áraikba, így ezt meg fogják érezni már a fogyasztók is - magyarázta.

A 30-50 százalékos takarmánydrágulásból, és abból, hogy ezek az állattartás költségének kétharmadát adják az következik, hogy "érdemi áremelkedésről lehet szó, nem egy-két százalékról a következő hónapokban". A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara közlése szerint az önköltségek emelkedése mellett az afrikai sertéspestis és a baromfiinfluenza hatása is hozzájárulhat a fogyasztói árak fokozatos emelkedéséhez. Az áremelkedés nem csupán a magyar fogyasztókat érintheti, hasonló folyamatokat látni külföldön is, teszik hozzá.

Forrás: [www.penzcentrum.hu](http://www.penzcentrum.hu)

## Nagyobb állattartói felelősségvállalást követel az új kártalanítási rendelet

2021. március 11.

Az Agrárminisztérium módosította az egyes állat-járványügyi intézkedésekről és az azokkal összefüggő állami kártalanításról szóló rendeletet. Az új előírások kapcsán dr. Bognár Lajos országos főállatorvos kiemelte, egyszerűsítik az állattartók adminisztrációs feladatait, ugyanakkor a járványvédelmi intézkedések fokozására is ösztönzik őket.

A járványvédelem ugyanis nem kizárólag hatósági feladat, elsősorban az állattartók felelőssége. Ennek megfelelően a jövőben csak azok az állattartók kaphatnak majd 100 százalékos állami kártalanítást, akiknél egyértelműen megállapítható, hogy mind járványmentes időszakban, mind járványhelyzetben törekednek a kármegelőzésre, illetve kárenyhítésre.

Az elmúlt években több alkalommal jelentek meg Magyarországon járványos állatbetegségek, amelyek megelőzése, megfékezése és felszámolása szigorú hatósági intézkedéseket, sok esetben az állatok leölését, a tartásuk során használt eszközök megsemmisítését igényelte. A védekezés, amennyiben az érintett állattartó a jogszabályi kötelezettségeiknek eleget tett, állami kártalanítás mellett történt. A 2021. június 8-án hatályba lépő jogszabálmódosítás lehetővé teszi a hatóság számára a védekezési intézkedésekért járó állami kártalanítás arányos megítélését a gazdáknak.

Az új kártalanítási rendszerben, egy objektív kritériumrendszer révén, nagyobb hangsúlyt kap az állattartói felelősségvállalás. A jövőben csak azok a gazdák kaphatnak majd 100 százalékos állami kártalanítást, akiknél egyértelműen megállapítható, hogy mind járványmentes időszakban, mind járványhelyzetben törekednek a kármegelőzésre, illetve kárenyhítésre. Ennek érdekében pedig akár a jogszabályi kötelezettségeken túlmutató intézkedéseket is tesznek. A rendeletmódosítás másik jelentős eredménye, hogy az adminisztratív terhek csökkentésével és az eljárásrend egyszerűsítésével, a megítélt kártalanítási összegek gyorsabb kifizetését is lehetővé teszi.

Az állattartónak, valamint az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének (pl. élőállat-szállítók) jogszabályi kötelezettsége, hogy amennyiben állatai betegségét, szokatlan elhullását tapasztalja, mielőbb jelentse azt a helyi állategészségügyi hatóság felé. A késedelem nélküli bejelentés teszi lehetővé, hogy a szakemberek időben felismerjék az állatbetegségeket, és hatékonyan tudjanak fellépni ellenük, minimalizálva a betegség okozta károkat.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## Élelmiszergazdaság - Mútej, mūhús, mūtojás

2021. március 16.

A tudomány és az élelmiszeripar közös fejlődése – sporthasonlattanál élve – már megint ránk vert egy kört... Amíg a Kistermelők Lapja 2019. novemberi számában még kissé ijesztő jövőképként írtunk a műtejek, szintetikus fehérjék és mesterséges húsok világáról, az mára kézzel fogható valóság lett.

Mértékadó vélemények szerint a „fejlődés” ezen iránya feltartóztatlan és műélelmiszerek sokasága rövidesen a mindennapi étrendünk része lesz.

Okok és előzmények

Ha a műélelmiszerek térnyerésének előzményeit keressük, akkor az alternatív táplálkozási formákat, elsősorban a vegetariánizmust érdemes említeni.

A vegetáriánus táplálkozás kezdeteit sokan a történelem előtti időkre vezetik vissza, de a modern társadalom szempontjából inkább az 1970-es évek elején kezdődött, és azóta fokozatosan erősödő mozgalmat érdemes kiemelni.

Ennek alapjai az állatok leölésének elutasításában gyökereztek, de hívei hamar belátták, hogy az ember, mint biológiai lény számára, az evolúció során kialakult táplálkozási és emésztési jellegzetességei miatt elengedhetetlen az állati fehérje fogyasztása. Ezen etikai probléma feloldására született meg a húshelyettesítő, majd a mesterséges fehérjék előállításának elképzelése. Ezt segítette a tudomány XX. századi fejlődésének elképesztő üteme és az élelmiszertudomány, mint modern diszciplína meggyökeresedése. Az etikai okok mellé aztán felsorakoztak ételbiztonsági, egészségügyi, gazdasági és végül klímavédelmi szempontok is. Nézzük ezeket is sorra!

A növekvő emberiség ételminőséggel történő ellátása már hosszabb ideje foglalkoztatja a tudomány képviselőit.

S habár ezen a területen még az amerikai nyugdíjalapok pénzével megfinanszírozott GMO világcégek sem tudtak áttörést elérni, sokan állítják, középtávon a mesterségesen előállított élelmiszerek enyhíthetnek Afrika és Ázsia nyolcszázmilliós éhező lakosságának problémáin. Egészségügyi szempontból elsősorban az ételallergiák elkerülése jöhet szóba, de az ilyen céllal előállított élelmiszerek inkább sorolhatók a funkcionális és gyógyhatású élelmiszerek sorába, mint a népelelmezési cikkek közé. A gazdasági érvek ma még gyenge lábakon állnak, hiszen a műélelmiszerek gyártása egyelőre drága. Ugyanakkor, ha megvan a technológia, onnan már csak egy lépés a tömeggyártás – ahogyan ezt megtapasztalhattuk már az élet más területein.

A műélelmiszerek térnyerésének ma a legnagyobb társadalmi hatású érvrendszere a klímavédelem.

A zöld civilszervezetek azt állítják, hogy a klímaváltozást okozó káros gázok kibocsátásáért 18-30%-ban az állattenyésztés, illetve az állattermék-előállítás felelős.

Válaszok

Az állattenyésztés súlyosan környezetkárosító hatásával kapcsolatban már több cáfolat megjelent. Az európai állattenyésztők szövetsége tájékoztató kampányt is indított, ám – főleg a fiatalok körében – tényként kezelik, hogy az állattenyésztő ágazatok, illetve a hústermelés egésze környezetszennyező, állatkínzó és fenntarthatatlan. Mindezekkel kapcsolatban nagyon sok a naivitáson, torz romantikán vagy nettó rosszindulaton alapuló híresztelés, aminek a média teret adott.

Aki azonban kicsit is jártas az állattenyésztésben, az tudja, hogy mai gazdasági állataink messze nem azonosak már a háziállatok előtti őseikkel, hiszen évszázadokon át úgy szelektálta őket az ember, hogy a termelést helyezte előtérbe. Ehhez alkalmazkodott az állati szervezet, a számunkra pozitív tulajdonságokat rögzítő gének pedig továbböröközték utódaira. Ám hosszú távon ezek csak akkor maradtak fenn, ha az ember által biztosított környezet ezt lehetővé tette. Emiatt van az, hogy a szarvasmarha jól érzi magát az istállóban, a sertés az akolban, baromfi a ketrecben, holott az őstulok – ha létezne – nem bírná a bezártságot, a vadsertés sem túrná a falakat és a bankiva tyúk is elpusztulna a tojóketrecben. Ezen érvelésre bizonyíték az állattenyésztés egyik alaptétele: jól csak a megfelelően tartott, takarmányozott, komfortos körülmények között élő állat termel.

A polgárosodó távol-keleti népesség növekvő fehérjeigénye, illetve a világszerte gyarapodó népesség ellátására ma képtelennek tartják a modern állattenyésztést.

Ebben lehet némi igazság, de azt érdemes szem előtt tartani, hogy az állattermék-előállítás hatékonysága az utóbbi évtizedekben a sokszorosára emelkedett, ráadásul az ökológiai lehetőségek még messze nincsenek kihasználva – többek között Magyarországon sem – így az állattenyésztésben még hatalmas tartalékok vannak. Számítások szerint 2050-re ötvenhat

százalékkal több húsfélét kell termelnünk 2010-hez képest, mivel a bolygó népessége addigra bőven meghaladja a kilencmilliárdot. Ennyi tartalék van az ágazatban.

Mútej, műhús, műtojás

Mindezek ellenére a műélelmiszerek fejlesztése elképesztően gyors ütemben halad a korábban leírt társadalmi okok miatt, ráadásul a tudományos alapok is már megvannak. A műhús előállításának forrása érdekes módon az egészségügy.

A transzplantálható szervek kutatása során nyert információk mintegy melléktermékként lehetővé vált az, hogy bioreaktorban állati szövetet állítsanak elő.

Az Egyesült Királyságban folyó első kísérletek eredményei azonban siralmasak voltak. 2013-ban sikerült ugyan mesterséges körülmények között műhúst előállítani, ám az első adag, hamburgerként felhasználható termék önköltsége meghaladta a 250 ezer eurót. A technológia gyors fejlődését fémjelzi azonban az, hogy az előállítás költségét 2019-re sikerült 10 euróra csökkenteni. Ez az ár egy 15 dekagrammos húspogácsa esetében még mindig felette van a valódi hústermék árának, ám a fejlesztések iránya már azt vetíti előre, hogy pár év múlva már lehet hatékonyan és olcsón műhúst termelni. Egy bökkenő azonban továbbra is van. A hústermékek valódi ízét adó zsír- és kötőszövetet nem szintetizáltak a műhúshoz, így annak egyelőre semleges, steril íze van. Kutatók megállapítása szerint egy angus steak ízminőségének az előállítása még a tudományos fantasztikum világába tartozik.

A műtojás előállítása terén már előrébb tartanak a kutatások.

Kínában már 1990-ben sikerült olyan terméket előállítani, aminek volt sárgája, fehérje és méshéja is.

Kuriózusként készítettek kocka alakú tojást is, ám mindezek mégsem kerültek piacra. Tavaly azonban egy san-franciscói startup vállalkozás már forgalomba hozott műtojást. A több mint százmillió dolláros befektetéssel, mungóbab felhasználásával kifejlesztett termék az Egyesült Államokban már forgalomba is került. A gyártók állítják, hogy a műtojás beltartalomra, ízre és elkészíthetőségre teljesen megegyezik a valódival, sőt még talán jobb is, mert nem tartalmaz koleszterint. Elképzelhető, hogy a műtojás rövidesen Európában is megjelenik majd, mert egy német cég forgalmazási szerződést kötött az amerikai gyártóval.

Mútej előállításával szerte a világban foglalkoznak már. A kutatások alapja elsősorban a nyugati világ felnőtt lakosságában néhány összetevővel szemben egyre nagyobb arányban tapasztalható intolerancia és allergia. A műtej gyártása során több technológiát is leírtak már. A világ legnagyobb szintetikus élelmiszereket előállító vállalkozása saját maga által előállított és szabadalmaztatott fehérjemolekula felhasználásával készít olyan fehér folyadékot, ami nagyon hasonlít a tejre.

Izraelben növényi alapanyagból, élesztők segítségével történő erjesztéssel nyertek tejszerű anyagot. De hogy Magyarország se maradjon le: a napokban látott napvilágot az a sajtóhír, hogy a Szent István Egyetemen tojásból készíttek – ahogyan fogalmaznak – tejtermék-helyettesítő termékcsaládot. A műtermékek fejlesztése ma már ott tart, hogy műjoghurtot és másajtot is készítenek úgy, hogy annak tényleg semmi köze nincs a tehéntejhez.

És a végére még egy különlegesség. Létezik már műlibamáj is.

Az egyelőre valóban kísérleti fázisban lévő kutatás algából készült táptalajon igyekszik libából nyert májsejteket felszaporítani.

Nem is eredménytelenül, hiszen elkészült már az első mesterséges libamáj mousse – bár ezt még nagyon kevesen kóstolhatták meg.

Hogyan csinálják?

A műélelmiszerek előállítási technológiai elég változatosak. Tejtermékeket többnyire növényi anyagok biotechnológiai átalakításával nyernek. Az említett kínai műtojás más úton készült, tisztán élelmiszerkémiai termék volt. „Aminek ismerjük a kémiai összetételét, azt ipari úton elő is tudjuk állítani” – fogalmaztak akkor. A tojás azonban viszonylag egyszerű termék, lévén egyetlen sejtről van szó.



A szintetikus hús esetében többnyire élő állatokból biopsziával izomsejteket vesznek ki, és azokat valamilyen táptalajon hormonok segítségével növekedésre és szaporodásra készítetik.

A hús textúráját úgy érik el, hogy hétköznapi nyelven összejteknek nevezett, sok irányba szaporodni képes sejteket különböző hormonokkal készítetnek zsírszövet és kötőszövet termelésére, majd ezeket egymásra rétegzik. A fejlesztők szerint nincs messze az az idő sem, amikor az előbbi technológiát 3D-s nyomtatókra ültetik át, így ténylegesen hátszín, tarja, vagy comb formájú műhúst lehet majd termelni.

Ami azonban a szintetikus élelmiszerek termelésének a jövőjét jelenti, az a géntechnológia, ami messze túlmutat a jórészt ismert GMO előállításon.

*Jay Kiesling*, a technológia úttörője szerint a szintetikus biológiában a sejteket és a DNS-t tetszés szerint tudjuk majd használni. Ha pontosan megismerjük a gének működését, akkor olyan genetikai programot írhatunk, amelyet csak akarunk, ezáltal pedig a sejtekkel olyan szöveteket, termékeket termeltethetünk, amilyenre csak szükségünk van.

Ha ez nem lenne elég hajmeresztő, akkor itt van a NASA fejlesztése, amivel az űrutazásokban résztvevők számára szeretnék hússzerű élelmiszert termelni.

Az AirProtein névre keresztelt termék előállítási módja eléggé ködös, azt állítják hogy széndioxidból, vízből, néhány tápanyagból és villamos energiából elő tudnak állítani fehérjét. Ez már valóban hús a semmiből...

Ki áll mögötte?

A kezdtek a fent említettek szerint az egészségiparhoz, illetve az űrtudományhoz kötődnek. Mára azonban a fejlesztést szinte teljes egészében átvették a startup cégek. Tevékenységük persze pénz nélkül nem megy, így e cégek mögött tőkeerős befektetők vannak. Néhány kormány és élelmiszeripari multicég is pénzel ilyen vállalkozásokat, de a pénzalapok nagyját a kockázati befektetők adják, többek között *Bill Gates* amerikai, vagy *Li Ka-shing* kínai milliárdos. A Forbes magazin cikke szerint a fejlődés pólusai Hollandia, az Egyesült Államok és Izrael.

Mi lesz a hagyományos állattartással?

Rövidtávon valószínűleg semmilyen változás nem lesz a ma ismert állattermék-előállítás területén. Hosszabb távú prognózisokban az a feltételezés, hogy a hagyományos állattenyésztés és állattartás nem szorul vissza, de csak azért nem, mert a növekvő emberiség élelmiszerellátását a modern mezőgazdaság és élelmiszeripar együtt tudja majd megoldani.

Azonban az várható, hogy a szintetikus élelmiszerekkel szemben a hagyományos ételek felértékelődnek, keresleti jellegű lesz a piacuk, így drágábbak lesznek.

E lap hasábjain talán megengedhető a feltételezés: a kistermelés és a háztáji gazdálkodás termékei különösen sokat jelentenek majd az önellátás és a prémium kategóriájú ételek előállítása szempontjából. Hogy mindez mikor következik be, azt nehéz megmondani, de élelmiszermérnökök szerint 20-40 év múlva már az átlagfogyasztó asztalán is ott lesznek a műélelmiszerek, amelyek árban már versenyezni lesznek képesek a hagyományos termékekkel.

Forrás: [www.magyarmezogazdasag.hu](http://www.magyarmezogazdasag.hu)

## Nem csökkent a hagyományos tejtermékek iránti kereslet

2021. március 16.

A magyar lakosság 97 százaléka rendszeresen fogyaszt tejet vagy tejterméket, és a magyarok mindössze három százaléka választja kizárólag az alternatív, növényi alapú tejtermékek fogyasztását – derül ki a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács átfogó felméréséből. A megkérdezettek 28 százaléka fogyaszt növényi alapú tejet vagy tejterméket is úgy, hogy nem mondott le a hagyományos, állati eredetű élelmiszerekről sem.

A magyarok 97 százalékának a mindennapjaihoz tartozik a tej és a tejtermékek. A termékutazás az eredmények alapján úgy látja: egyértelmű, hogy a növényi alapú termékeket a fogyasztók nem a tejet vagy a tejtermékeket kiváltó, azokat helyettesítő kategóriaként kezelik, hanem inkább úgy tekintenek rájuk, mint kiegészítő termékekre.

Harcz Zoltán, a termékutazás ügyvezető igazgatója a kutatási eredményeket összefoglalva kiemelte:

– A tej és a tejtermékek összesített megítélése kedvező Magyarországon. A megkérdezettek kétharmada egyetért azzal az állítással, hogy nélkülözhetetlen elemei az egészséges táplálkozásnak.

A tejtermékekre az emberi szervezetnek minden életkorban szüksége van, mindemellett finomak és táplálóak is.

Az eredményekből kiderül, hogy hazánkban a növényi alapú termékeket elsősorban a nők fogyasztják, így hatással vannak a család többi tagjának étkezési szokásaira is.

A fogyasztók többsége kevésbé tartja finomnak a növényi alapú tejtermékeket, az árakat viszont magasnak tartják.

A fogyasztás motivációi között szerepel az egészséges életmód és táplálkozás, a változatosabb étkezés, a fenntarthatóság, valamint egészségi ok.

Forrás: [www.magyar nemzet.hu](http://www.magyar nemzet.hu)

## **Érdekes dolgok derültek ki a magyarok tejtermék fogyasztási szokásairól**

2021. március 17.

A Tej Szakmaközi Szervezet és Termékutazás 2020. év végén piackutatási tendert írt ki, melynek fókuszában a tejtermék fogyasztási szokások és a növényi alapú élelmiszerek álltak. „A kutatás fő célja az volt, hogy megértsük a tejtermék fogyasztási szokásokban bekövetkező változásokat és azt, hogy mi az oka a jelenleg még kis piaci részesedéssel bíró növényi alapanyagból készült italok/termékek gyorsuló térnyerésének. Ehhez a tejtermékek és a növényi alapú termékek fogyasztása közötti összefüggések megismerésén, a fogyasztói motivációk feltárásán, a döntési pontok azonosításán keresztül vezetett az út.

Arra is választ szerettünk volna kapni, miért hajlandó a vásárlók egy szűk rétege a 'hagyományos' tejtermékekhez képest gyakran jelentős extra felárat fizetni ezekért a termékekért” – nyilatkozta Harcz Zoltán, a Tej Termékutazás ügyvezető igazgatója. „A piackutatás elvégzésére – hosszú kiválasztási folyamatot követően, több neves intézet ajánlatát átvizsgálva – a Trend International Kft-vel kötöttünk szerződést.”

A kutatás négy fő modulját egy szekunder kutatás, online fókuszcsoporthoz beszélgetések, szakértői interjúk és egy nagymintás online megkérdezés alkották. A szekunder kutatás során a témához kapcsolódó hazai és nemzetközi szakirodalom adatelemzése zajlott, míg a fókuszcsoporthoz beszélgetéseken a fogyasztói motivációk mélységi feltárására került sor. A szakértői interjúk során egyrészt a növényi alapú termékeket értékesítő vagy felhasználó HoReCa egységek tulajdonosai osztották meg tapasztalataikat, másrészt a témában jártas egyéb szakemberek (dietetikusok, életmód-tanácsadók, gasztró bloggerek, biobolt üzemeltetők) fejtették ki véleményüket.

A nagymintás online megkérdezés egy ezer fős, a 18 év feletti magyar lakosságot nem, kor, régió és településtípus szerint reprezentáló mintán történt, melynek célja a korábbi kutatási szakaszok megállapításainak validálása volt.

A kutatás eredményei szerint annak ellenére, hogy az elmúlt években a tej és tejtermékek táplálkozásban betöltött szerepével kapcsolatban számos érv és ellenérv látott napvilágot, a termékcsoporthoz egészséges táplálkozásban elfoglalt helye vitathatatlan. A felnőtt magyar lakosság 97%-a fogyaszt tejet és/vagy tejterméket, 28%-a pedig növényi alapú termékeket,

azonban utóbbi szegmensben belül csak 3% azok aránya, akik teljesen elzárkóznak a tej vagy tejtermékek fogyasztásától.

Az adatok tükrében egyértelmű, hogy a növényi alapú termékeket a fogyasztók nem a tejet/tejtermékeket kiváltó, azokat teljesen helyettesítő kategóriaként kezelik, sokkal inkább úgy tekintenek rájuk, mint a tej/tejtermékek mellett fogyasztható plusz termékekre.

A növényi alapú termékek tipikus „primer” fogyasztói a nők - az ő fogyasztásuk/vásárlásuk az, ami kihat a család többi tagjának étkezési szokásaira. A fogyasztás motivációi között szerepel az egészséges életmódra, egészséges táplálkozásra való törekvés, a kényszerű okokból történő fogyasztás (valamilyen tejtermék intolerancia vagy egyéb egészségügyi érintettség), a változatosabb étkezés iránti igény, valamint a fenntartható fejlődéshez történő hozzájárulás érzete.

A kutatásból az is kiderült, hogy a növényi alapú termékeket nem fogyasztók ezeket a termékeket túlságosan drágának ítélik, ráadásul nem is tartják azokat igazán finomnak. Fentiekben túl úgy vélik, ez az egész csak egy múltó divathóbort.

A kutatás rávilágított, hogy a tej és a tejtermékek összesített megítélése kedvező.

A megkérdezettek kétharmada ért egyet azzal az állítással, hogy a tej és a tejtermékek nélkülözhetetlen elemei az egészséges táplálkozásnak, illetve, hogy ezekre a termékekre az emberi szervezetnek minden életkorban szüksége van, mindemellett finomak és táplálók is.

Harcz Zoltán elmondása szerint a Tej Terméktanács hosszú ideje keresi a megoldást a fogyasztók megfelelő tájékoztatására, emellett igyekszik meghatározni azokat a kihelyezéssel és reklámbeli elemeket, amelyek segítenek a valódi tejtermékek és a helyettesítő növényi alapú italok és termékek egyértelmű megkülönböztetésében. A végső cél a fogyasztók megfelelő tájékoztatása és korrekt értékesítési lehetőségek biztosítása a valódi tejtermékek számára.

Az ételallergia miatti egészségügyi problémákra maga a tejágazat is aktívan keresi a válaszokat, a háttérben komoly kutatás-fejlesztési tevékenység zajlik. Mára már szinte minden termék kategóriában megtalálhatóak a magas minőségű laktózmentes termékek, legyen az tej, tejföl, vaj, túródesszert vagy sajt, amelyeket a laktózérzékenységgel küzdők is bátran fogyaszthatnak anélkül, hogy kompromisszumot kellene kötniük a termékek ízében, állagában, felhasználhatóságában a „normál” tejtermékekhez képest.

Ne felejtjük el, hogy a tej és tejtermékek piaca az új termékek számát tekintve világviszonylatban egyike a leginnovatívabb ágazatoknak és folyamatosan növekszik!

Forrás: [www.agroinform.hu](http://www.agroinform.hu) / Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács Sajtóközlemény

## **A Nébih ismét felmérte a magyar élelmiszerek arányát a kiskereskedelmi láncok kínálatában**

2021. március 17.

A magyar élelmiszerek kínálatával kapcsolatos friss adatokat publikált oldalán a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih). A felmérés alapján a Magyarországon jelenlévő 10 legnagyobb kereskedelmi lánc üzleteiben – elsősorban a nemzetközi vállalkozásoknál – visszaesett a hazai termékek aránya, a legfontosabb élelmiszer-kategóriákban mintegy 70%. A friss áruknál a hazai előállítók megőrizték korábbi pozícióikat, de a magasabb hozzáadott értékű termékek esetében a polcok felét ma már külföldi áruk foglalják el.

Bár sok szó esik a hazai élelmiszertermékek előnyeiről (biztonságosság, ízletesség, frissesség, fenntarthatóság, ellenőrzött eredet), mégis nehéz pontos képet alkotni a magyar kínálatban betöltött szerepükről. A Nébih ezért 2020 második felében megismételte azt a 6 évvel ezelőtti felmérését, melynek során a 10 legnagyobb kereskedelmi lánc kínálatát vonta alapos vizsgálat alá. A szakemberek csaknem 40.000 termék részletes adatait rögzítették 16

olyan, hagyományos árukategóriában – például húskészítmények, tejtermékek, tojás, méz –, amelyekben a hazai élelmiszeripar el tudná látni a magyar lakosságot megfelelő mennyiségű és jó minőségű élelmiszerekkel.

Az eredmény meglepően alakult: az összkínálatban a magyar termékek aránya 70% körüli, míg 6 évvel ezelőtt még csaknem 80%-os szinten állt. A legnagyobb veszteséget a nagy hozzáadott értékű élelmiszerek (sajtok, sonkák, joghurtok, gyümölcslekvárok) szenvedték el, esetükben ma már a polcok több mint felén külföldi árucikkeket találhatunk.

A legnagyobb csökkenést a nemzetközi kereskedelmi láncok polcain mérték a szakemberek, a Penny Market, a Lidl és a Tesco például több mint 10%-kal növelte az import termékek arányát a hazai élelmiszerekkel szemben. A visszaesés a nemzetközi láncok esetében összességében majdnem 9%, de a hazai láncok is mintegy 6%-kal kevesebb hazai árucikket forgalmaznak, mint 6 évvel ezelőtt. Mindössze egy lánc, az Aldi tudott kismértékű (kevesebb mint 1%-os) növekedést felmutatni a korábbi állapothoz képest.

A magyar termékek kínálata alapján az első három helyet három hazai lánc foglalja el: Reál (80,65%), Coop (80,17%), CBA (76,95%). A lista utolsó három helyezettje pedig a Penny Market (67,58%), a Tesco (66,07%) és a Lidl (56,09%).

Forrás: [www.portal.nebih.gov.hu](http://www.portal.nebih.gov.hu)

## **Megváltoztak a nem állami laboratóriumokra vonatkozó szabályok**

2021. március 17.

Önálló rendeletben szabályozza az Agrárminisztérium a nem állami laboratóriumok engedélyezésének, nyilvántartásba vételének és működésének feltételeit. Az új szabályozás a szolgáltató és üzemi laboratóriumok számára adatszolgáltatási kötelezettséget is előír a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) felé, ami hatékonyan hozzájárul majd az élelmiszerlánc-biztonság fenntartásához.

Az uniós szabályozás – az úgynevezett önellenőrzés részeként – a vállalkozók felelősségévé teszi az egyes termékek rendszeres ellenőrzését mind az előállításuk, mind a forgalmazásuk során. A vállalkozások ezeket a vizsgálatokat általában nem az állam által fenntartott laboratóriumokban végeztetik el. A hazai élelmiszer-vállalkozók versenyképességének biztosításához azonban elengedhetetlen, hogy ezt a rendszert is egységes elvek alapján működő laboratóriumi hálózat szolgálja ki. Ennek érdekében az agrártárca új rendelete meghatározza a működési engedély megszerzésének feltételeit a nem állami laboratóriumok esetében és lefekteti a működésük általános szabályait. Mindemellett előírja az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv felé teljesítendő bejelentési kötelezettségük tartalmát is.

A rendelet hatálya alá tartozó nem állami laboratóriumoknak engedélyezési, illetve nyilvántartásba vételi eljáráson kell átesniük. Kivételt képez, ha az adott laboratórium már rendelkezik érvényes működési engedéllyel a vizsgálatok elvégzéséhez. Fontos azonban, hogy adataikat ezeknek a vizsgálóhelyeknek is el kell küldeniük a Nébih felé három hónapon belül. A nyilvántartásba vétel a bejelentést követően azonnal megvalósul, míg az engedélyezési eljárás mintegy két hetet vesz igénybe.

A nem állami laboratóriumok nyilvántartásba vétele és adatszolgáltatása az élelmiszerlánc biztonságának fenntartását szolgálják. Utóbbi körbe tartozik például, hogy bejelentés köteles állapotbetegség gyanúja, zárlati károsító észlelése vagy határérték feletti kémiai szennyezettség kimutatása esetén a laboratóriumnak haladéktalanul értesítenie kell a Nébih-et.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## **Több százmilliárd forint jut mezőgazdasági és élelmiszeripari fejlesztésekre**

2021. március 18.

Több százmilliárd forintból valósulhatnak meg élelmiszeripari és mezőgazdasági fejlesztések a közös agrárpolitika átmeneti éve alatt - mondta az agrárminiszter a közösségi oldalára feltöltött videóüzenetében.

Nagy István közölte, hogy 45 milliárd forintos keretösszeggel az első kiírások már áprilisban megjelennek. Először a kisebb állattartók fejlesztéseinek felhívása, majd a kertészek gyümölcs- és gyógynövényültetvény-telepítését segítő pályázat jelenik meg. A továbbiakat júniusig teszik közzé.

A tárcavezető hangsúlyozta, hogy az agráriumban ma már megkerülhetetlen az automatizálás, a robotizálás, a precíziós gazdálkodás, így ezekhez is támogatást ígért. Kiemelt célnak nevezte az élelmiszeripar modernizációját, amelyre két felhívásban 250 milliárd forintot szánnak. Júniusban pályázhatnak majd azok a vállalkozások, amelyek kisebb élelmiszerfeldolgozó fejlesztéseket terveznek a helyi gazdaság erősítésére. A nagy élelmiszeripari projektek pályázatát ezt követően írják ki, még az első fél évben.

Nagy István arra biztatta a termelőket, hogy éljenek a pályázati lehetőségekkel, mert csak fejlesztésekkel, beruházásokkal lehet hosszú távon is sikeres a magyar agrárium és a magyar élelmiszeripar. A költségvetésből biztosított többletforrással a következő két évben 1500 milliárd forint pluszforrás áll rendelkezésre, ami elég lesz arra, hogy a kisgazdaságok és a nagyobb vállalkozások is pályázati pénzekhez jussanak - tette hozzá.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## **„Inno d’Or – Év Innovációja 2021” verseny eredményei**

2021. március 18.

A Trade magazin által életre hívott új verseny célja, hogy évről évre olyan értékteremtő innovációkat jutalmazzon, amelyek meghatározható vásárlói, fogyasztói igényre nyújtanak megoldást, valamely nevesíthető trendbe illenek, vagy egy meglévő, meghatározható igényből inspirálódott fejlesztés eredményei.

Az idei megmérettetésből 31 olyan pályázat került ki győztesként, a magas számú szakmai zsűri 3 fordulós bírálata alapján, amelyek piaci bevezetése 2020. január 1. és 2020. december 31. között zajlottak, és a saját kategóriájukban meghatározó újdonságtartalommal bírnak.

A pályázatokban bemutatott újdonságok értékelését öt szempont (innováció, trend, piaci előny, időszakos eredmény, piaci esély) alapján végezte a szakmai zsűri, majd pedig azoknál a termékeknél, ahol ez lehetséges volt, érzékszervi bírálatra is sor került. A pályázatok élelmiszer, ital, vegyi áru, szolgáltatás, technológia, csomagolás főkategóriákban érkeztek, köztük mind gyártói, mind kereskedelmi márkaként, célcsoportot tekintve volt közöttük B2B és B2C beadvány is.

Azok a pályázatok, amelyek az elérhető maximális pontszám 70%-át megkapták, jogosulttá váltak az „Inno d’Or – Év Innovációja 2021” címre.

A nyertesek a Trade magazin 2021. májusi számában kerülnek bemutatásra, a díjátadásra május 27-én kerül sor.

Forrás: [www.trademagazin.hu](http://www.trademagazin.hu)

## Nyolc százalékkal nőtt az élelmiszeripar termelési értéke tavaly

2021. március 19.

A koronavírus-járvány okozta különleges megpróbáltatások ellenére is erős maradt a hazai élelmiszeripar, amelynek termelési értéke nyolc százalékkal nőtt tavaly - hangsúlyozta a külgazdasági és külügyminiszter pénteken Mosonmagyaróváron, ahol versenyképesség-növelő támogatási okiratot adott át az Óvártéj Zrt.-nek.

Szijjártó Péter elmondta, hogy az iparág 147 ezer embernek ad munkát. Hozzátette, hogy a beruházásösztönzési program részeként az élelmiszeriparban 163 beruházás valósul meg 84 milliárd forint értékben. Elmondta, hogy a 2013 óta olasz tulajdonban lévő Óvártéj Zrt. 1,1 milliárd forint értékben épít egy 1200 négyzetméteres csarnokot és szerez be olyan gépeket, amelyekkel húsz százalékkal tudja növelni kapacitását. A fejlesztéssel - amelyet az állam 294 millió forinttal támogat - 135 ember munkahelyét védik meg. A korábbi fejlesztésekkel a cég az elmúlt három évben megduplázta a feldolgozott tej mennyiségét, ma már több mint negyven tehenészetből szállítják az üzembe a tejet, a kész sajtok 94 százalékát pedig exportálják - fűzte hozzá. Szijjártó Péter kitért arra is, hogy az olasz vállalatok a hetedik legnagyobb beruházói közösség Magyarországon és Olaszország az ötödik legfontosabb kereskedelmi partnere Magyarországnak.

A két ország közötti kereskedelmi forgalom tavaly majdnem elérte a tízmilliárd eurót. A tárcavezető beszélt arról is, hogy Győr-Moson-Sopron megyében 63 beruházás valósul meg a versenyképesség-növelő támogatás segítségével mintegy 45 milliárd forint értékben, amellyel a megye tovább erősíti pozícióját. Győr-Moson-Sopron megye az egy főre jutó gazdasági teljesítményt tekintve az első helyen áll az országban - tette hozzá. Szijjártó Péter emlékeztetett arra is, hogy a koronavírus-járvány egészségügyi és gazdasági kihívás elé állította az országot, amelyre a kormány "rendkívüli válaszokat" adott. Ennek nyomán beruházási rekordot döntött tavaly Magyarország: 1494 vállalat kötelezte el magát fejlesztések mellett, annyian dolgoznak ma, mint a járvány előtt és a második legjobb oltottsági mutatóval rendelkezik Magyarország az Európai Unióban - sorolta.

Nagy István agrárminiszter, a térség országgyűlési képviselője azt hangsúlyozta, hogy 4,8 százalékra bővült az agrárkibocsátás tavaly a nehéz év ellenére is, az exporttöbbletet pedig 2,3 százalékkal tudták fokozni. Hangsúlyozta, hogy a magyar agrár- és élelmiszeripar stratégiai ágazattá tudott válni, "Európában nincs olyan teljesítmény, mint nálunk". Hozzátette, hogy fontosak a beruházások és az azokra való ösztönzés is, mert így meg lehet őrizni a munkahelyeket.

Carlo Volpe, az Óvártéj Zrt. cégvezetője arról beszélt, hogy a vállalat elsősorban a vendéglátóipar számára gyártott sajtokat, főként mozzarella, de az éttermek bezárásával megrendelések visszaestek. A most induló beruházással és a termékek korábbi átalakításával a legmodernebb technológiákat használva tudnak több és egészséges terméket előállítani. Enzo Panizzi, az Óvártéj Zrt.-t tulajdonló olasz Valcolatte cégcsoport tulajdonosa azt mondta, hogy a cégcsoport bevétele éves szinten mintegy 150 millió euró és ötszáz embert foglalkoztatnak. Szállítanak termékeket a Közel- és a Távol-Keletre, valamint Észak-Amerikába is. Hozzátette, hogy a mosonmagyaróvári üzem kapacitásának növekedésével ezek a termékek is alkalmasak lehetnek arra, hogy ezekbe a régiókba szállítsanak.

Az Óvártéj Zrt. jogelődjét, a Magyar Királyi Tejgazdasági Állomást 1903-ban alapították. A cég 2013-ban lett az olaszországi Emilia-Romagna tartományban található Valcolatte sajtKonzorcium tagja. Mozzarella gyártósortukat 2015-ban adták át. Az Óvártéj Zrt. exportjának 95 százaléka Európába irányul, az exportból származó bevétele 2019-ben elérte a 13,9 milliárd forintot, 2,5 milliárd forinttal többet, mint az azt megelőző évben. Összárbevétele pedig 2019-ben 14 milliárd 572 millió forint volt, 2,4 milliárd



forinttal több, mint 2018-ban. Adózott eredménye 125,8 millió forint volt, 425,5 millió forinttal kevesebb, mint 2018-ban.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## **Nagy kedvenc a tej – de mi a helyzet a helyettesítő italokkal?**

2021. március 21.

A magyarok szinte mindegyike egyetért abban, hogy a tej egészséges, és minden életszakaszban szükség van rá. Ez derül ki abból a kutatásból, amit a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács megrendelésére készítettek.

A 18 év fölötti magyar lakosságra vetítve – nem, kor, régió és település szerint – reprezentatívnak minősülő, mintegy 1225 fő bevonásával készül nagymintás online felmérés egyebek mellett rámutatott, hogy a tej és tejtermékek összesített megítélése továbbra is kedvező. A megkérdezettek kétharmada egyetértett azzal, hogy ezek nélkülözhetetlen elemei az egészséges táplálkozásnak, továbbá, hogy az emberi szervezetnek minden életszakaszban szüksége van ezekre a termékekre, amellettt hogy finomak és táplálók – ismertette az InfoRádiónak a terméktanács ügyvezető igazgatója.

A kutatás legfontosabb megállapításai, hogy a megkérdezettek 97 százalék mondta azt, hogy fogyaszt tejet és tejtermékeket, 70 százalékuk pedig csak kizárólag ilyen termékeket. 28 százalék válaszolta azt, hogy növényi terméket is fogyaszt, 3 százalékuk pedig csakis ilyen alapú termékeket vásárol. Hancz Zoltán szerint nem titok, hogy a kutatás célja arra is irányult, hogy vajon mi az az ok, amiért a lakosság egy része a tej és tejtermékekkel szemben az említett növényi italokat választja inkább. Az indoklásban fontos tényező volt a tejtolerancia, a változatos étrendre való törekvés, valamint a környezetvédelem.

A szakember érdekességgként említette, hogy a növényi termékekről negatív vélemények is megjelentek, úgy mint a magas ár, a nem jó íz és divathóbort. Emellettt azt is kiemelte, hogy Tej és Szakmaközi Szervezet és Terméktanács számára mindenképp munkát jelent annak orvoslása, hogy a megkérdezettek jelentős része úgy tudja, hogy az UHT-tej tartósítószer is tartalmaz.

A felmérésből az is világosan látszik, hogy a tejet helyettesítő különféle növényi alapú – szója, mandula, rizs, stb. – italok tipikus primer fogyasztóit a nők jelentik, mind a fiatalok, mind a középkorúak körében. Emellettt jellemzően a jó anyagi körülmények között élők, felsőfokú végzettségű lakosság körében kedveltebb.

Forrás: [www.infostart.hu](http://www.infostart.hu)

## **Bemutatták a Digitális Élelmiszeripari Stratégia keretrendszerét**

2021. március 22.

Az élelmiszeripar az egyik legnagyobb feldolgozóipari ágazatnak számít Magyarországon folyamatosan javuló eredményességgel, ráadásul az ágazat még a koronavírus-járvány idején is tudott növekedni, amit a digitalizáció csak még tovább ösztönözhet – jelentette ki dr. Bognár Lajos, az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára a 34. Digitális Jólét Fórumon.

Az eseményt március 18-án a koronavírus okozta járványhelyzet miatt online tartották meg. A Fórumon bemutatásra kerültek a Digitális Élelmiszeripari Stratégia elkészült helyzetelemzésének és javasolt intézkedéseinek részanyagai. A helyettes államtitkár rámutatott, hogy az élelmiszergazdaság egy nagyon összetett rendszer, amelyet nemcsak sok tényező befolyásol, de rengeteg kihívásnak is meg kell felelnie. Kiemelte, a hazai



élelmiszeripar egy sikeres ágazat és növekedése tovább folytatódhat, hiszen a jövőben a vidékfejlesztési programban a korábbi uniós ciklushoz képest háromszor akkora fejlesztési keretre, mintegy 750 millió forintba pályázhatnak majd az élelmiszeripar szereplői.

Dr. Gál András Levente, a Digitális Jólét Program szakmai vezetője szerint a digitalizáció kapcsán széles társadalmi összefogásra van szükség, hiszen csak így lehet felvenni a versenyt a piac fajsúlyos szereplőivel. Kiemelte, hogy a Digitális Élelmiszeripari Stratégia előkészítésében az Agrárminisztérium és a Digitális Jólét Program mellett a hat hónappal ezelőtt megalakult a Nemzeti Adatvédelmi Ügynökség (NAVÜ) is részt vett. Hozzátette: a digitalizációs stratégiák kialakításakor elsődlegesen azt szükséges szem előtt tartani, hogy tiszta adathoz, hasznos robotok segítségével és érthető hálózatok közreműködésével tudunk csak hatékony irányítást és újszerű ügyfélélményt elérni.

Dr. Nagy Ádám, az Innovációs és Technológiai Minisztérium iparági stratégiáért és szabályozásért felelős helyettes államtitkára köszöntőjében úgy fogalmazott, hogy az élelmiszeripar fejlesztése során elsődleges cél az ellátásbiztonság, hogy jó minőségű, megfizethető, hazai élelmiszerek kerülhessenek minden család asztalára. Ennek elérését segítik a digitális fejlesztések és eszközök, amelyeknek köszönhetően jelentősen növelhető a gyártás hatékonysága is. A Fórumon a stratégia keretrendszerének bemutatása mellett, az Állatorvostudományi Egyetemen működő Digitális Élelmiszerlánc Oktatási, Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Intézet munkájáról, továbbá a logisztika és az élelmiszeripar kapcsolatáról is hallhattak a résztvevők.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## **A szabadtéri tüzek megelőzése érdekében kampányol a katasztrófavédelem hárommillió tejdobozon**

2021. március 23.

Szabadtéren keletkező tüzesethez évente nagyságrendileg 10 ezer alkalommal riasztják a tűzoltókat. Ezekben a tüzekben átlagosan 1,8 hektárnyi terület ég le, az oltást sok esetben nehezítik az időjárási körülmények, a meleg vagy az erős szél, a terület adottságai, vagy épp a tűz kiterjedtsége.

Ezek a tüzek sok esetben lakóépületeket, ipari-, mezőgazdasági létesítményeket is veszélyeztetnek, vagy embereknek súlyos sérülést okoznak. A szabadtéri tüzek – például a tábor tüzek, a tarlóégetés, az avarégetés, vagy a járművekből kidobott égő cigarettacsikk – okozta károk nagy része néhány, a szabadtéri tűzgyújtásra vonatkozó szabály betartásával könnyedén elkerülhető lenne.

Ezeknek a szabályoknak a megismerését, elsajátítását segíti a BM Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság és az Alföldi Tej Kft. együttműködése, amelynek köszönhetően a Magyar Tej márka 2021 március végétől polcra kerülő 2,8%-os ESL tejek dobozain hívják fel a vásárlók figyelmét a szabadtéri tüzekre vonatkozó szabályokra.

A készülő tejdobozokon az „Eldobni 1 ≤ másodperc – Eloltani ≥ 100 óra – Helyreállítani ≥ 100 év” felirat mellett egy QR-kód is található, amely a katasztrófavédelem honlapjára irányítja az érdeklődőket.

Március, április és május folyamán naponta mintegy 35 ezer, a három hónap alatt 3 milliónál is több tejdoboz irányítja rá a lakosság figyelmét a tűzveszélyre és a szabályok betartásának fontosságára.

Az Alföldi Tej Kft. és a BM Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság szervezetében működő Országos Tűzmegeelőzési Bizottság (OTB) 2020 decemberében kötött megállapodást arról, hogy 2021 folyamán négy témában – szén-monoxid-mérgezés, erdőtüzek, lakástüzek, illetve fűtési időszakban a lakás- és kéménytüzek megelőzése –

fognak közösen kampányolni. Az év folyamán összesen mintegy 12 millió tejesdobozon lesz látható a tűz- és szén-monoxid-mérgezés veszélyeivel kapcsolatos figyelemfelhívás.

„Az Országos Tűzmelegelőzési Bizottsággal közös kampányunknak elsődleges célja a figyelemfelhívás, a megelőzés, illetve a káresetek számának csökkentése és mértékének enyhítése. Az első kampányban a szén-monoxid-mérgezés veszélyeire hívtuk fel a lakosság figyelmét. A szén-monoxid-káresetek 80%-ánál már volt szén-monoxid-érzékelő, és ahol volt működő szén-monoxid-érzékelő, ott nem történt halálos szén-monoxid-mérgezés. Abban bízunk, hogy a kampány második szakaszában a lakosság a szabadtéri tüzek esetében is nagyobb odafigyeléssel jár el, így csökkenhet a tüzek okozta károk mértéke” – mondta *Rózsás Mónika*, az Alföldi Tej Kft. ügyvezető igazgatója.

Forrás: [www.magyararmezogazdassag.hu](http://www.magyararmezogazdassag.hu)

## **Mi van a dobozos tejben?**

2021. március 24.

Meglehetősen sok a tévhit és nagy a bizalmatlanság a "modern", bolti dobozos tejjel kapcsolatban. Pedig az alapkérdésre, nevezetesen hogy mi van benne, a válasz egyszerű: tej és semmi más.

Ha az van ráírva egy tejesdobozra, hogy "TEJ", akkor nem is lehet benne más. Uniós előírás alapján ugyanis csak azt a terméket lehet tejnek nevezni, ami kizárólag tejet tartalmaz, tehát tartalmazza mindazokat a vitaminokat és ásványi anyagokat, amelyek eredetileg a tejben vannak. (Emlékezhetünk még a boltokból egy ideje eltűnt "reggeli italokra", ezekben tejipari melléktermékek - tejsavó, permeátum - helyettesítették a tej jó részét, nem is nevezhették a zacskón vagy dobozon tejnek a gyártók.) A tejben tehát nincs semmilyen tartósítószer, ízfokozó, állományjavító vagy bármilyen idegen anyag.

De akkor mitől áll el akár fél évig is egy doboz tej? - kérdezik sokan. És milyen tej az, amiből nem lehet aludttejet készíteni?!

A válasz a hőkezelési eljárásban, annak különböző változataiban rejlik. A legrégebben használt módszer a pasztörizálás. Ennek lényege, a tejben a mikroorganizmusok számát olyan szintre csökkentés, amely már nem jelent egészségügyi kockázatot, egyúttal a termék eltarthatóságát meghosszabbítja.

A tejet a pasztörizálás során 72°C hőmérsékleten 15 másodpercig vagy ezzel egyenértékű más hőmérséklet-idő kombináció szerint hőkezelik, majd a legrövidebb időn belül legalább 6°C-ra hűtik. Ezzel a tejben lévő kórokozók (többek között a *Listeria*, a *Salmonella*, a *Yersinia*, a *Campylobacter*, az *E. Coli*) nagy része elpusztul, így a tej fogyasztása biztonságosabbá válik és hosszabb ideig (6°C-on tárolva 3-5 napig) eltartható.

Az UHT (Ultra High Temperature Treated) kifejezés az ultramagas hőmérsékleten történő hőkezelést, vagy más néven ultrapasztörözést jelenti. Az eljárás során a tejet nagyon rövid időre (minimum 1 másodpercre) 135°C-ra hevítik. Ezután gyorsan lehűtik és aszeptikus, azaz fertőző anyagoktól mentes környezetben aszeptikus, hatrétegű csomagolásba töltik, ami megakadályozza, hogy a tej fénnyel és levegővel érintkezzen. Így érhető el, hogy a termékben ne maradjon olyan életképes mikroorganizmus és spóra, ami a szobahőmérsékleten való tárolás során szaporodásnak indulna, ennek köszönhetően a tej - bontatlan csomagolásban - fél évig is fogyasztható marad. Ez az eljárás a legkevésbé kíméletes, gyakorlatilag sterilizálja a terméket, és az eljárás során alkalmazott nagyon magas hőmérséklet miatt alakul ki a jellegzetes "UHT-íz", ami miatt sokan idegenkednek ettől a terméktől.

Ennél kíméletesebb eljárás az ESL (Extend Shelf Life) hőkezelés, ami tulajdonképpen az UHT technika és a pasztörözés között áll. Lényege, hogy a tejet csak pár pillanatig tartják

100-135°C közötti hőmérsékleten, majd gyorsan lehűtik. Eredményeképpen nincs kellemetlen mellékíz, viszont tovább eláll, 6°C alatt tárolva 14-21 napig is eltartható.

Ezek a hőkezelési eljárások adják meg a választ az aludttej kérdésére is. A tej alvadását a benne természetesen élő baktériumflóra váltja ki, márpedig a tartósítási eljárások lényege éppen ezen baktériumok számának csökkentése vagy éppen teljes elpusztításuk. Ezért van az, hogy a pasztörizált tej még megalszik, az UHT viszont csak megromlik, megkeseredik, ha kikerül a dobozból és napokig szobahőmérsékleten, egy lefedetlen bögrében tartják.

A hőkezelési eljárások mellett a tej íze, szubjektív minősítése még számos dologtól függ, így az azt adó állat genetikai tulajdonságaitól, az elfogyasztott takarmánytól, de még az időjárástól is. No meg persze a zsírtartalmától, ami újabb találgatásokra ad okot - vajon hogyan lesz ugyanabból az alapanyagból 0 vagy 3,5 százalék zsírtartalmú tej.

A nyers tehéntej zsírtartalma 3-5 százalék között van. A feldolgozás során az üzemben gépi fölözéssel leválasztják a tejszírt, ebből lesz a tejszín. A folyamat lehet teljes, amikor 0 százalékos, illetve részleges, amikor a kívánt zsírtartalmú tejet (például 0,5, 1,5, 2,8, vagy 3,5 százalék) állítanak elő. (A szabályoknak az is megfelel, ha a 0 százalékos tejhez adagolnak megfelelő mennyiségű tejszínt.)

A lényeg, hogy a feldolgozási eljárások nem változtatják, nem változtathatják meg a tej alaptulajdonságait.

Forrás: [www.hazipatika.hu](http://www.hazipatika.hu)

## **Állati eredetű termékek exportja Szaúd-Arábiába**

2021. március 25.

A szaúdi Élelmiszerbiztonsági és Gyógyszerészeti Hatóság (Saudi Food and Drug Authority – SFDA) tájékoztatót adott ki az állati eredetű termékek Szaúd-Arábiába történő exportjára vonatkozóan.

Szaúd-Arábia Magyarország második legjelentősebb kereskedelmi partnere az arab világban. Az olajexportra épülő gazdaság, valamint a mezőgazdasági termeléshez szükséges természeti adottságok hiánya és a gyártói szektor fejletlensége miatt Szaúd-Arábia gyakorlatilag mindenből behozatalra szorul, a belső fogyasztást jelentős importtal kényszerül kielégíteni. Magyarország megítélése nagyon jó Szaúd-Arábiában, így meghatározó importőr a magyar marhahús és készítményei tekintetében. A közel-keleti királyságban emellett népszerűek a magyar tej- és sajtermékek, de egyéb szakágazatban is vannak lehetőségek az exportőrök számára.

A szaúdi Élelmiszerbiztonsági és Gyógyszerészeti Hatóság (Saudi Food and Drug Authority – SFDA) tájékoztatója az állati eredetű termékek Szaúd-Arábiába történő exportjára vonatkozóan ismerteti az engedélyezés folyamatát lépésről lépésre.

Az angol nyelvű tájékoztató [itt](#) érhető el.

Forrás: [www.nak.hu](http://www.nak.hu)

## **Rekordösszegű agrárkárenyhítő juttatást kapnak a gazdák**

2021. március 26.

A Magyar Államkincstár 2021. március 26-án megkezdi a 2020. kárenyhítési évre benyújtott kérelmek után az agrárkárenyhítő juttatások kifizetését. Így, az érintett termelők már jövő hétfőn megkapják a részükre jóváhagyott összeget.

A különösen nehéz 2020-as évben, amikor extrém időjárási viszonyokkal, valamint a koronavírus-járvány okozta nehézségekkel is szembe kellett nézni, a kormány nem hagyta

magára a gazdákat. Emelt összegű agrárkárenyhítő juttatás kifizetésével segíti a mezőgazdaságban az évindítást, ezzel is hozzájárul a biztonságos élelmiszertermeléshez.

Annak érdekében, hogy minden termelő részére teljes mértékű agrárkárenyhítési kifizetés valósulhasson meg, a kormány 3,1 milliárd forint többletforrást biztosított a Kárenyhítési Alapban rendelkezésre álló összeg kiegészítésére. Így, a 2020. évi jogos termelői károk után összesen 8.743 mezőgazdasági termelő kap juttatást, összesen közel 18,6 milliárd forint értékben.

A 2020. kárenyhítési évben az aszály, illetve a tavaszi fagy okozta a legjelentősebb károkat. A teljes összegből aszálykárra közel 7,5 milliárd forintot, tavaszi fagykárra több mint 7,0 milliárd forintot, felhőszakadáskárra közel 1,8 milliárd forintot, belvízkárra majdnem 1,4 milliárd forintot utal a Kincstár. Ezen felül jégesőkárra 730,1 millió forintot, viharkárra 166,4 millió forintot, őszi fagykárra 7,9 millió forintot, téli fagykárra 0,7 millió forintot folyósítanak. Tavaly mezőgazdasági árvízkárra nem érkezett kérelem. A kifizetéssel érintett összes terület nagysága eléri a 166.629 hektárt.

Az egyik legfontosabb agrárpolitikai cél, hogy megérje gazdálkodni és vidéken élni. E szándék elérését 2012 óta hatékonyan segíti a folyamatosan fejlődő, Európa élvonalába tartozó mezőgazdasági kockázatkezelési rendszerünk (MKR), amelynek első pillére az agrárkárenyhítési rendszer. Ezen túl a mezőgazdasági krízisbiztosítás is az öngondoskodó gazdálkodók rendelkezésére áll.

Forrás: [www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

## **Nyílt levélben kéri az európai döntéshozókat, hogy a „hús” legyen hús, a „tej” pedig tej**

2021. március 26.

"A Baromfi Termék Tanács, a Hússzövetség, a Magyar Állattenyésztők Szövetsége, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a Tej Termék Tanács valamint a Vágóállat és Hús Szakmaközi Szervezet határozottan felszólal azért, hogy az Európai Unió ne engedje az élelmiszerek megtévesztő elnevezését. A „hús” hús. A „tej” tej. Kérjük az EU döntéshozóit, hogy ne engedjék a trükközést az elnevezésekkel!" - írják nyílt levelükben.

Mint kifejtik: a hazai állattenyésztőket és hús-, tejfeldolgozókat képviselő szervezetek határozottan támogatják abban a – 171-es számú – módosító javaslatban foglaltakat, amely az EU közös piacszerkezési szabályokra vonatkozó új jogszabály-tervezetének trilógus tárgyalása keretében került a közelmúltban benyújtásra. A javaslat az egész Európai Unióban korlátozná az olyan kifejezések használatát, mint: „joghurt (vagy túró) stílusú”, „sajttutánzat”, „tejszín ízű”, „laktózmentes tejhelyettesítő”, „sajtszerű”, és minden összefüggésben megtiltaná a tejet nem tartalmazó áruknál a tej/tejtermék név használatát. A javaslatban foglaltakon túl továbbra is célnak tartjuk, hogy a jövőben semmilyen módon ne lehessen megtéveszteni a fogyasztókat: „húsnak”, „kolbásznak”, „steaknek” csak az állati eredetű termékeket hívhatják!

Az olyan növényi alapú tejtermék utánzatok, mint például a „cheddar/permezán/gouda ízű növényi tömb”, a „mylk”, a „vajás ízű margarin” vagy a „szójagurt” elnevezései körül is igen nagy a tejtermelői felháborodás.

Hozzá tették: a világban sokfelé kísérleteznek növényi alapanyagokból és genetikailag módosított anyagokból összeállított, húshoz hasonló állagú és hasonlóképp fűszerezhető „anyagokkal”. Ahogy genetikai manipulációval, laborban, gyorsan előállított húshelyettesítőkkel és „műhúsoknak” hívott kreálmányokkal is. Határozottan ellenezzük azt, hogy ezen termékek nevében bármilyen formában is szerepeljen a „hús” vagy bármely más, kapcsolódó szó.

Bár az Európai Parlament és az Európai Tanács – állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló – 853/2004/EK rendeletének 1. melléklete egyértelműen rögzíti a hús, a tej, valamint a húskészítmények és tejtermékek fogalmát, az állati eredetű termékek, valamint a növényi alapú utánezatok elnevezései körül nem tiszta a helyzet. A Copa-Cogeca – az Európai Gazdálkodók és Európai Termelőszövetkezetek – és társszervezetei 2020 őszén nyílt levelet tettek közzé, „Hívjuk az ást ásonak!” címmel. Ahogy ezen szervezetek, mi is tiszteletben tartjuk az európai fogyasztók egy – kicsiny – szegmensének azon igényét, hogy a növényi alapú, hús- és tejmentes, illetve ezen termékek pótlására szolgáló (vegetáriánus/vegán) termékek aránya növekedjen. Azonban tisztességes és következetes marketingtevékenységet várunk el Európa-szerte.

Olyat, amely tiszteletben tartja a hús- és tejtermékeket fogyasztókat, valamint a vegetáriánus/vegán vásárlókat is, továbbá a mezőgazdasági termelők, valamint a hús- és tejipar által végzett munkát.

A megtévesztő elnevezésekkel piacra kerülő hús- és/vagy tejpótló termékeket sok esetben – megalapozatlanul - egészségesebbnek és környezetbarátabbnak, a hússal, tejjel azonos tápértékűnek tűnően reklámozzák. A Copa-Cogeca „Ez nem steak” címmel kampányt is indított, felhívva az Európai Parlament képviselőinek figyelmét arra, hogy mérlegeljék a „steak”, a „burger” vagy éppen a „kolbász” kifejezések növényi alapú termékek elnevezésében használatának – mind a fogyasztókra, mind az állattenyésztési ágazatra gyakorolt – kedvezőtlen hatásait, illetve a szándékos megtévesztő marketinget.

Ezért kéri az EU döntéshozóit, hogy ne engedjék a fogyasztók megtévesztését. A „hús” legyen hús. A „tej” legyen tej.

Forrás: [www.dehir.hu](http://www.dehir.hu)

## **Az Auchan újabb támogatásának köszönhetően folytatja a kenyér- és tejosztást a Magyar Vöröskereszt**

2021. március 26.

Tavaly tavasszal a koronavírus-járvány miatt kialakult krízishelyzetben az Auchan nemzetközi alapítványától rendkívüli segítséget kérhettek azok az országok, ahol a vállalat jelen van. Az Auchan az Ifjúságért Alapítvány 324 391 eurót osztott szét hét ország tizennégy projektje között, amivel 30 000 rászoruló gyereken vagy fiatalon segítettek. Hazánkban a Magyar Vöröskereszt Gyermekszáj és Budapesti Étkeztetési Programja 8,7 millió forintot kapott, amiből borsodi, többgyermekes, rászoruló családokat támogattak hetente többször is friss kenyérrel és tejjel. Az Auchan alapítványának köszönhetően idén is folytatódhatott az élelmiszerosztás a rászoruló családok körében.

A 2010 óta futó Gyermekszáj és Budapesti Étkeztetési Program kifejezetten a gyermekéhezés ellen indult. Hazánk legnagyobb karitatív szervezete, a Magyar Vöröskereszt a kezdetektől fogva végez élelmiszerosztást, az elmúlt két évben pedig a program teljeskörű megvalósításáért is felel. Tíz család éves tej- és kenyérszükséglete kb. egymillió forintba kerül. Az Auchan e program költségeinek fedezéséhez és kiterjesztéséhez ad hosszabb távú, hathatós segítséget a budapesti kerületekben és Borsod-Abaúj-Zemplén megyében.

Ezekben a régiókban a programot tavaly év végéig az Auchan központi alapítványától elnyert 8,7 millió forintból tudták fedezni. Ebből hetente kétszer tejet és kenyeret kaptak a rászoruló családok, akiket a jövedelmük alapján választottak ki az önkormányzatok segítségével. Az észak-magyarországi régióban két hatgyermekes, két ötggyermekes, hét négygyermekes, tizenhat háromgyermekes, hat kétgyermekes és két egy gyermeket nevelő család részesült a támogatásban, amely hetente 334 liter tejet és 167 darab kilós kenyeret jelentett. Az Auchan alapítványi támogatásának köszönhetően az eddigi települések mellé egy újabb falu,



Hernádvécse is be tudott kapcsolódni a programba. Budapesten pedig nagycsaládosoknak osztottak ki havonta 140 tartós élelmiszer-csomagot, decemberben ez a szám a karácsonyra való tekintettel 350-re emelkedett.

Az Auchan nemzetközi alapítványa a támogatás lejártát követően úgy döntött, hogy nem engedi, hogy teljesen leálljon a program, ezért további négy hónapra biztosítja a családoknak juttatott alapélelmiszerek költségét, így újra friss kenyér és tej kerülhet a borsodi családok asztalára. Sőt Hernádvécse után, ahol 41 család kap tejet és kenyeret, most Felsődobsza is bekerült a programba, ezzel 24 család ételmezési gondjain tud a Magyar Vöröskereszt enyhíteni az Auchan jóvoltából.

„A koronavírus járvány tovább nehezítette a térségben élők boldogulását – mondja Kardos István, a Magyar Vöröskereszt főigazgatója. – A családokat érintő megélhetési gondok súlyosabbak lettek a térségben. Nagy szükség lenne a foglalkoztatottság növelésére és a szociális háló erősítésére. Utóbbinál jelentős lépésnek tartom, hogy az Auchan jóvoltából folytatódhatott a Gyermekszáj és Budapesti Étkeztetési Program, amit Felsődobszára is ki tudtunk terjeszteni. A programba kerülésnek szigorú feltételrendszere van, ami vagyon- és jövedelemkimutatáshoz kötött: a család egy főre jutó jövedelme nem haladhatja meg a 35 000 forintot.

Emellett a bekerülésnél előnyt élveznek a minél több gyermeket nevelő családok. A koronavírus megjelenése előtt is egyre nagyobb igény volt a programra, de most sajnos azt tapasztaljuk, hogy a járvány miatt tömegesen szűntek meg a munkahelyek, ezért a jelenleg kiosztott mennyiség többszörösére lenne szükség.”

„Az Auchan vállalati kultúrájának egyik alappillére a szolidaritás, és kiemelt feladatunknak tartjuk a rászorulókat támogatását. Éppen ezért szerettük volna, ha a gyermekéhezés elleni program tovább folytatódik. Nagyon örülünk annak, hogy a központi alapítványunknak köszönhetően ismét segíteni tudjuk a nehéz sorsú családokat” – mondta Varga-Futó Ildikó, az Auchan Magyarország kommunikációs és CSR igazgatója.

Forrás: [www.uzletem.hu](http://www.uzletem.hu)

## **Drágább lesz a hús és a tej**

2021. március 29.

Az emelkedő önköltség miatt az állattartók elkerülhetetlennek látják a hús- és tejtermékek drágulását – közölte a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara.

Az áremelést a takarmányok világszerte tapasztalható, 30-50 százalékos drágulása okozhatja, ami az előállításán túl befolyásolja a feldolgozást is. Emiatt a fogyasztói árak fokozatosan nőhetnek a következő hónapokban, ehhez az energiahordozók drágulása, valamint az afrikai sertéspestis és a baromfi-influenza hatása is hozzájárul. Az agrárkamara szerint az áremelkedés nem csupán a magyar fogyasztókat érintheti. Hasonló folyamatokat látni külföldön is, Németországban például már az elmúlt hónapokban jelentősen nőttek az élőállat-árak. A költségek emelkedése olyan mértékű, hogy már nem tud eloszlani a termékpályák szereplői között, és tartósan magasabb árakat okoz.

Szapannos Péter, a Pápai Hús Kft. ügyvezető igazgatója a Naplónak elmondta, már érezteti hatását az áremelkedés, legfőbb alapanyaguk, az élő sertés az elmúlt hetekben 25 százalékkal drágult, ami nagyban befolyásolja a gyártást. A drágulás március eleje óta tart. A nyers árúknál követik az árakat, de a húskészítményeiknél – beleértve a húsvéti sonkákat is – még nem emeltek.

Szapannos Péter a Naplónak nyilatkozva megjegyezte, a közelgő ünnep kapcsán számítanak a kereslet növekedésére, így húsvéti termékeik jelentős részét már ki is szállították. Az előző év

hasonló időszakához viszonyítva pedig várhatóan 9 százalékos növekedést érhetnek el. Megtudtuk, ilyenkor a darabolt sonkák és az egyéb füstölt termékek a legkeresettebbek.

Az áremelés indokaként Harcz Zoltán, a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatója elmondta: a szervezet közelmúltban végzett felmérése igazolta, hogy a termelés szinte minden eleme drágább lett – számolt be a feol.hu. A takarmányok, az alap-, segéd- és adalékanyagok, a munkabér, a csomagolóanyagok, az energiaköltségek, valamint a pandémia miatt megnövekedett higiéniai kiadások emelkedése, továbbá a forint árfolyamváltozásai a tavalyi adatok szerint 15-18 százalékkal növelték meg a tejágazat vállalkozásainak önköltségét. Harcz Zoltán úgy fogalmazott: az árrendezés megvalósítása (időzítése, mértéke, ütemezése, tejtermékenkénti differenciáltsága) az egymástól független vállalkozások, azaz a tejtermelők, a -feldolgozók és a kereskedők feladata. Hozzátette, az ágazat szereplőinek most az összágazati érdekeket szem előtt tartó üzletpolitikát javasolt folytatni azért, hogy a költségnövekedés terhei elosztoódjanak, s ne csak egyetlen szereplői kör szenvedje el a kiadások emelkedése miatti károkat.

Forrás: [www.veol.hu](http://www.veol.hu)

### **Hajmeresztő kifejezésekkel vágják át a vásárlókat**

2021. március 29.

Olyan kreált terméknevekkel tévesztik meg gyártók a vásárlókat, melyek nem is léteznek. Elég például a növényi sajtra gondolni. Erről Harcz Zoltán, a Tej Terméktanács ügyvezető igazgatója beszélt az M1 Ma reggel című műsorában.

Az élelmiszerüzletek polcai ma már roskadásig vannak, sokszor nem is könnyű eligazodni a termékek között. Talán ezt használják ki egyes gyártók, akik nem restek a fogyasztók megtévesztésére sem. A hazai élelmiszeripari ágazatok képviselői ezért közösen szólaltak fel, hogy ideje lenne véget vetni ennek a gyakorlatnak az Európai Unió országaiban.

Minderről Harcz Zoltán, a Tej Terméktanács ügyvezető igazgatója beszélt az M1 Ma reggel című műsorában.

– Már közel egy évtizede létezik az a szabály, hogy például a tej, a joghurt, vagy a sajt nem használható olyan termékek megnevezésére, amelyek nem láttak tehenet, vagyis nem valódiak – mondta Harcz Zoltán.

A szakember szerint nem minden fogyasztó élelmiszeripari-mérnök, így nem mindig tudják eldönteni, hogy valójában mit is vásárolnak.

Mint mondta, olyan hajmeresztő kifejezésekkel találkozhatunk az üzletek polcain, mint a növényi sajt, vagy mondjuk a rizstejszín.

– Fontos feladat, hogy próbáljuk elmagyarázni a fogyasztóknak, hogy rizstejszín nincs, az egy ital – mondta a Tej Terméktanács ügyvezető igazgatója.

Harcz Zoltán arról is beszélt a műsorban, hogy milyen megtévesztő módszerekkel élnek egyesek.

Sokszor a tejesdobozra hasonlító csomagolásban a tejek között találni rizs- vagy mandulaitalt

– mondta a szakember, aki szerint néhány hónapon belül megszülethet a döntés Brüsszelben.

– Amint a jogszabály hatályba lép Magyarországon, fel kell lépni a növényi sajt és hasonlóak árusítása ellen – tette hozzá Harcz Zoltán.

Forrás: [www.hirado.hu](http://www.hirado.hu)



## Vezetőváltás volt a Nádudvari Élelmiszer Kft-nél

2021. március 29.

Új ügyvezető került a hagyományos magyar élelmiszereket gyártó Nádudvari Élelmiszer Kft. élére. Nagy Ádám az elmúlt évtizedben mezőgazdasági területen töltött be vezető pozíciót.

A több évtizedes múltú visszatekintő Nádudvari Élelmiszer Kft. 350 főt foglalkoztató termelő és feldolgozó központja a Hortobágy szívében van, évente 11 ezer tonna tejterméket, 3 000 tonna húskészítményt és 3 000 tonna mirelit terméket állít elő. A boltokban immár több mint 200 különféle Nádudvari termék kapható. A vállalkozás árbevétele az elmúlt években megduplázódott, 6 milliárdról 12 milliárd forintra nőtt – olvasható a [dehir.hu](http://dehir.hu) oldalon.

A cég hagyományos élelmiszerek előállításával foglalkozik: túró, E-adalékmentes tejtermékek, májas és debreceni hústermékek, panírozott zöldségek, húsok és sajtok is megtalálhatóak a választékban. A panírozott zöldség mirelit előállítása rendkívül kézimunka-igényes, hazánkban ezzel szinte kizárólag a Nádudvari foglalkozik.

A társaság piacvezető terméke a **körözött**, mely kategóriában 50 százalékos részesedésével a Nádudvari abszolút piacvezető.

A terményárak emelkedése kényszerhelyzetbe hozza az élelmiszeripart

„Nemcsak hazánkban, globálisan is drámai a helyzet a termény- és takarmány árak 25-30 százalékos emelkedésével, melynek hatására a sertéshús ára 2021-ben közel 40 százalékkal drágult. A kialakult piaci környezetben az élelmiszer-feldolgozók prés alá kényszerülnek, hiszen a növekvő termény- és takarmány árak a gazdákat is komoly nehézségek elé állítják, ugyanakkor a fogyasztói árakban egyelőre nehezen vagy egyáltalán nem kompenzálhatók a megnövekedett költségek” – mondta Nagy Ádám, ügyvezető igazgató.

Az új ügyvezető legfontosabb célja a Nádudvari Élelmiszer Kft. belföldi piaci pozíciójának erősítése, valamint az export piacokra lépés. A cég törekszik a tisztességes felvásárlási árak biztosítására az állattartók és a tejtermelők számára. Ezen kívül szem előtt tartja a magas minőségi elvárásokat, a változó fogyasztói szokásokat és az innovatív, egészséges termékek gyártását.

Forrás: [www.agroinform.hu](http://www.agroinform.hu)

## „Karanténkutatás 2.0” – újra felméri az élelmiszerfogyasztási szokásokat a Nébih

2021. március 30.

Változtak-e az elmúlt egy évben az élelmiszervásárlási és élelmiszerfogyasztási szokásaink? Miként befolyásolja az elhúzódó koronavírus-járvány, hogy mennyi élelmiszert tartalékolunk otthon? Jól gazdálkodtunk a készletekkel, vagy sok élelmiszerhulladék keletkezett? Hogyan változott életmódunk? Ezek a kérdések állnak a Nébih, a Debreceni Egyetem, valamint a TÉT Platform legújabb közös kutatásának a középpontjában, amelynek feltárásában ismét a lakosság segítségét kéri a szakemberek.

A koronavírus-járvány az élet szinte minden területére rányomja bélyegét, így az élelmiszervásárlási és élelmiszerfogyasztási szokásainkra is hatással volt. Erről tanúskodtak az első Karanténkutatás eredményei is, amelyek a járvány megjelenését követően, 3000 kitöltő tapasztalatai alapján adtak pillanatképet a magyar lakosság reakcióiról. Az akkori eredmények azt mutatták, hogy sokunknál változott a vásárlás módja és gyakorisága, illetve a vásárlást befolyásoló tényezők sorrendje. Az emberek több élelmiszert tartalékolnak otthon, és több időt töltenek sütéssel-főzéssel, emellett jobban odafigyeltek a konyhai higiéniára.

A kutatók most azt szeretnék felmérni a Covid-19 járvány harmadik hulláma során, hogy miként alkalmazkodott társadalmunk a tartósan megváltozott helyzethez, elsősorban a

bevásárlási, élelmiszerválasztási és tartalékolási szokásaink, valamint az életmódunkban bekövetkezett változások tükrében. A Nébih, a Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar Marketing és Kereskedelem Intézet, valamint a TÉT Platform szakemberei által összeállított kérdéssor megválaszolása nagyjából 15 percet vesz igénybe, és anonimitást biztosít a kitöltők számára. A felmérés eredményei a kutatás lezárását követően mindenki számára elérhetők lesznek.

A szervezők bíznak benne, hogy sikerül megismételni a tavalyi rendkívüli eredményt és ismét több ezer magyar lakos segíti majd a munkát, hogy minél pontosabb képet kaphassunk a járvány mindennapjainkra gyakorolt hosszú távú hatásáról. Az élelmiszerfogyasztási életmódkutatást a következő három hétben a <https://portal.nebih.gov.hu/karantenkutatas> oldalon érhetik el az érdeklődők.

Forrás: [www.portal.nebih.gov.hu](http://www.portal.nebih.gov.hu)

## **Szorítja az állattartókat a takarmánydrágulás, muszáj emelniük a tej árát**

2021. április 1.

Komoly nehézségekkel küzdenek az állattartók a világszerte tapasztalható 30-50 százalékos takarmánydrágulás miatt. Az áremelkedés a hazai állattenyésztőknél, vágóhidaknál és feldolgozóüzemeknél is megjelenik. Az ágazat szereplői szerint a fogyasztói árak is fokozatosan emelkedhetnek a következő hónapokban – közölte a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács. Szerintük ekkora mértékű költségnövekedés nem tud eloszlani a termékpályák szereplői közt, így a tej és tejtermékek árai is emelkedni fognak.

Az ágazat olyan mértékű áremelkedéssel szembesült az utóbbi időben, amire korábban nem volt példa. Ennek oka többek közt, hogy a forintárfolyam sokat gyengült az euróval szemben. Ez azért számít, mert az állattenyésztésben és a növénytermesztésben is nagyon sok importanyagot használnak fel. Ehhez jött még hozzá az, amire nem számítottunk, hogy a Magyarországon előállított termékek, különösen a gabonafélék és a kukorica ára, még nagyobb mértékben emelkedtek. A fehérjehordozók, mint például a szója, a repce vagy a napraforgó esetében gyakorlatilag 80-100 százalék volt az áremelkedés – sorolta Bodnár Lajos, a hajdúböszörményi Béke Mezőgazdasági Kft. ügyvezetője. A cég 2 ezer tehene 2020-ban 19,1 millió liter tejet adott, az idei várható mennyiség 20 millió liter – írta a Haon.hu.

Ekkora lehet az áremelkedés a takarmánydrágulás miatt

A tejtermelők költségnövekedése egyes vélemények szerint 30-50 százalék is lehet, de 30 egész biztosan megvalósul. Mivel 2021. március 31-el lezárult a tejtermelési kvótaév, új szerződéseket kötnek, és mindenkinek fontos érv, hogy tartós veszteséggel nem lehet tejet előállítani, tartalékkal pedig nem rendelkeznek a termelők. Már csak azért sem, mert hiába állnak több lábon, nem csak a tej, hanem a hús termelése is veszteséges volt az utóbbi időben.

Úgy vélem, jogos elvárás lenne a termelők részéről, hogy a nyerstej felvásárlási ára legalább 10-15 forinttal emelkedjen. Egyelőre nem látunk olyan állami intézkedéseket, amelyek támogatnák, kompenzálnák az ágazatot, vagy megállítanák a fenti folyamatokat – mondta Bodnár Lajos. A gazda arról is beszélt, hogy meglehetősen kaotikus, kiszámíthatatlan árak vannak a piacon. Az állattartók bajban vannak, és az a kérdés, mennyire tudják érvényesíteni az áraikban a növekvő költségeiket. Ez pedig sajnos elég kevésbé szokott sikerülni.

Globális folyamatok

– Nagy probléma, hogy az exportőrök külföldre viszik ki a magyar gabona nagy részét, mert ott jobb árat kapnak érte. Korábban arra panaszkodtunk, hogy a háttérfeldolgozás kapacitásai szűkösek, ez időközben megoldódott, de ugyanúgy viszik ki a gabonát. Már nem az a kérdés,

hogy milyen áron tudjuk itthon megvenni, hanem hogy később lesz-e majd elég – közölte Bodnár Lajos. Hozzátette, hogy szerencsére az ő cégük maga termeli meg a szükséges takarmányt, még értékesíti is a felesleget. Az árak elszabadulásának okát csak találgatni lehet; valószínűleg nagyban közrejátszik az is, hogy Kína jelentős felvásárlásba kezdett a gabonák piacán. Itthon pedig az lehet a fő ok, hogy a megnövekedett feldolgozókapacitások a keresletet is megnövelték. Egy biztos: ma a kínálat jóval kisebb a keresletnél. Emiatt például a tejtermelésben kiemelten fontos kukorica tavaly óta a felével drágult.

Nem tudom megmondani, hogy mindez a boltokban mekkora árnövekedéssel járhat. Ezt a kereskedők fogják meghatározni, de úgy vélem, muszáj megjelennie a kiskereskedelemben is. Az általunk kívánatosnak tartott 10-15 forintos nyerstejáremelés mintegy 10-12 százalékot jelent és csak minimalizálja a veszteségeket, mert a költségnövekedés ennél lényegesen magasabb – összegezte az ügyvezető.

Forrás: [www.magro.hu](http://www.magro.hu)

*A piaci hírek adott hónapon belüli esetleges változásainak pontosabb követhetősége érdekében a sajtócikkek megjelenési sorrendben kerülnek feltüntetésre.*