

2020. FEBRUÁR

Tartalom

Az élelmiszeripar fejlesztésére 360 milliárd forint támogatás jutott 2014-2020 között	2
Taroltak a gyártói márkák	2
Januárban tovább emelkedtek a világpiaci élelmiszerárak.....	3
Kisöprük a magyar boltokból a közismert trappista sajtot: jön az új szabályozás.....	4
Az agrártárca stratégiai tervet dolgoz ki a KAP felhasználására	7
Kiderült a tejtitok: ezt issza a magyarok 85 százaléka.....	8
A cég, amely mindig mindent megvesz a 85 tulajdonosától.....	10
21 ezer forintnál jár egy átlagos nagybevásárlás.....	12
Megújult a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság.....	12
Blockchain rendszer az élelmiszer-hamisítások ellen.....	13
A fejőrobotok segíthetik az ideális tehénállomány kialakítását.....	14
Átmeneti időszak lesz 2021 az uniós agrártámogatásokban	14
Ausztriában elkezdik visszaváltható üvegben árulni a tejet, a magyar Spar is vizsgálja a lehetőségét.....	15
Még el sem kezdődött, de már egymásnak feszültek a felek az EU új költségvetése miatt.....	16
Fogyasszunk belőle minden nap egy pohárral, a szívünk meghálálja.....	17
Újít a magyar Aldi - Műanyag fedelek tűnnek el.....	18
Nagyszabású földértékesítési programot indít az Agrárminisztérium	18
Nagyot harap a reggelinkből és az ebédünkben a gyenge forint	19
Árutőzsde: a kukorica stagnál, a tejpiacon árcsökkenés	21
Nálunk is lehetne visszaváltható üvegben a tej, mint Ausztriában, csak akarni kellene.....	22
Csaknem felére csökkent az élelmiszer-automaták száma.....	26
Minőségi és jelölési problémák egyaránt akadtak a Szupermenta kenhető sajt készítmény tesztjén.....	26
Hasít az uniós tejipar	27
Ezek a leggyakoribb tévhitek a tejről	28
Különleges joghurtvariációk	30
A legjelentősebb idei tejterméktrendek.....	31
Meghosszabbították az egyes tejtermékekre vonatkozó piaci jelentés hatályát.....	31
Újabb 3 évre kötelesek a tejfeldolgozók és tejtermelők piaci jelentést benyújtani.....	32

Az élelmiszeripar fejlesztésére 360 milliárd forint támogatás jutott 2014-2020 között

2020. február 4.

A magyar élelmiszeripar 2014-2020 között több mint 360 milliárd forint támogatásban részesült, az agrártárca következő hétéves fejlesztési terve pedig megalapozza a szektor további innovációját - közölte Zsigó Róbert, az Agrárminisztérium (AM) élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára kedden sajtótájékoztatón, Budapesten.

Az élelmiszeripar fejlesztését segítette többek között a Külgazdasági és Külügyminisztérium (KKM) Beruházás ösztönzési célú előirányzatából 57 milliárd forint, a Gazdaságfejlesztési és innovációs operatív programból (Ginop) 78 milliárd forint, a Vidékfejlesztési programból a mikro- és kisvállalkozások fejlesztésére közel 200 milliárd forint, illetve számos más operatív program vissza nem térítendő támogatásai. A Pénzügyminisztérium által koordinált Nagyvállalati beruházási támogatás programból 34 milliárd forint áramlott az ágazatba - ismertette.

Kiemelte, hogy az agrártárca 2021-2027-es időszakra összeállított szektorális fejlesztési terve összefoglalja a következő hét év legfontosabb innovációs lépéseit: az ipar szereplőivel, illetve az érdekképviselőkkel egyeztetve 9 beavatkozási pontot és mintegy 40 intézkedést határoztak meg.

A jövő az élelmiszeriparban is a termelékenység és a hatékonyság növelése, amelyhez az Ipar 4.0 és a digitalizáció számos új lehetőséget kínál - mondta. A tárca kiemelt feladatának nevezte a Magyar Élelmiszerkönyv felülvizsgálatát, átdolgozását és hatékonyabbá tételét. Az év első felében megkezdik munkáját a megújult Élelmiszerkönyvi Bizottság és a szakbizottságok - ismertette. Szót ejtett az élelmiszerbiztonsági ellenőrzések hatékonyságának növeléséről is, amelynek érdekében a szaktárca további területekkel bővíti a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih), azon belül a kiemelt ügyek igazgatóságának feladatkörét, és megemlítette; hogy a következő években mintegy 8 milliárd forint ráfordítással egységes, központi laborbázist kaphat a hatóság.

Kitért arra is, hogy Magyarországon nyilvántartott több mint 346 ezer vállalkozás kibocsátása meghaladta az 53 ezer milliárd forintot 2018-ban, amelynek csaknem felét a feldolgozóipar adta, ennek 12 ágazata közül az élelmiszeripar produkálta a második legnagyobb értéket, közel 3500 milliárd forinttal. Az élelmiszeripar a Magyarországon hozzá kötődő mintegy 4,5 ezer vállalkozással foglalkoztatás és árbevétel szempontjából is a második legjelentősebb ágazat. Üzemi nyeresége egy év alatt 15 százalékkal emelkedett.

Az elmúlt 5 évre visszatekintve, nyereségének növekedése több mint 50 százalékra tehető - mondta. Az élelmiszerágazatban látványos eredményeket főként a közepes és nagyvállalatok képesek felmutatni. Számukat tekintve az egész szektoron belül 10 százalék alatti arányt képviselnek de azoktól származik a teljes belföldi árbevétel több mint 80 százaléka és az exportárbevétel 90 százalékot meghaladó része, emellett ezek foglalkoztatják az ágazati dolgozók mintegy háromnegyedét - fűzte hozzá.

Forrás: www.kormany.hu

Taroltak a gyártói márkák

2020. február 5.

Hasít a hazai kisker: 17000 üzleti egységben közel 2500 milliárd forintot költöttek a magyarok 2019-ben, ami 7 százalékkal haladja meg a 2018-as összesített éves forgalom mértékét. A mennyiségi eladás mintegy 2 százalékkal emelkedett. A gyártói és kereskedelmi

márkák aránya 72:28 a gyártói márkák javára. A bolttípusok közül őrzi vezető szerepét a diszkont – derült ki a Nielsen kiskereskedelmi indexéből.

Nem veszít a lendületéből a hazai kisker: 2019. január-december között élelmiszerkategóriákra 2000 milliárd forintot költöttünk, ami 7 százalékos értékbeli növekedés 2018-cal szemben. Értékben változatlan a top kategóriák sorrendje: vezet a feldolgozott hús, a sör és a sajt; az utóbbi két kategória átlagon felül nőtt. Egyik évről a másikra megduplázta értékbeli forgalmát a probiotikus tejital (102%), ám az ízesített tejek közel 90 százalékos értékbeli forgalomnövekedése is figyelemreméltó. A két említett kategória mennyiségben megmáshélszerezte forgalmát.

Az értékesített élelmiszerek 70 százaléka gyártói márkás.

A háztartási vegyi áruk és testápolási termékek növekedési üteme elmarad az élelmiszerekétől, hat százalékos. Ez 470+ milliárd forint értékbeli forgalmat jelent. A mennyiségi eladás stagnált. A lista élén továbbra is a mosószer áll, közvetlenül mögötte következik a vécépapír és az öblítő. Az arcmaszkok és háztartási tisztító kendők lendülete továbbra is kitart, az előbbieket értékbeli forgalma közel 40%-kal nőtt. Mennyiségben a háztartási tisztító kendők emelkednek ki a Nielsen által regisztrált kategóriák közül (35+%), de egyötödével több fogyott az arcmaszkokból és arcápolási termékekből.

Minden öt forintból négyet gyártói márkára költenek a magyarok; a sajátmárkás termékek, hasonlóan a 2018-as adatokhoz, az értékbeli forgalom 18 százalékát teszik ki.

„A magyar fogyasztók bizalma alulról súrolja az európai átlagot (86 pont), 78 ponton állt 2019 végén. A fogyasztók közel harmada jó/kiváló költési hajlandóságot mutat” – mondta Szűcs-Villányi Ágnes, a Nielsen ügyvezető igazgatója. „Hosszú negyedévek óta kitart a hazai kiskereskedelem lendülete: rendre Európa élbolyában végez.”

A hazai kiskereskedelem boltszámát tekintve 17.000+ kereskedelmi egységet tart számon. Ami a csatornák értékbeli összforgalomból kivett részesedését illeti, 27 százalékkal a diszkont őrzi vezető szerepét a bolttípusok között.

Forrás: www.mmonline.hu

Januárban tovább emelkedtek a világpiaci élelmiszerárak

2020. február 6.

Folyamatosan egyedik hónapja nőttek a világpiaci élelmiszerárak. Januárban elsősorban a növényi olajok, a cukor és a szemes termények drágulásának köszönhetően.

Az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) által számított januári árindex decemberhez képest 0,7 százalékkal (1,3 ponttal), 182,5 pontra nőtt. A FAO élelmiszerár-indexe egy kereskedelemmel súlyozott mutató, amely az öt legfontosabb élelmiszer-alapanyag - növényi olajok, szemes termények, húsfélék, tejtermékek és cukor - nemzetközi piaci árát veszi figyelembe.

Januárban a szemes termények ára novemberhez képest 2,9 százalékkal (4,8 ponttal) 169,2 pontra, 2018 májusa óta legmagasabb szintre emelkedett. A növényi olajok árindexe 7 százalékkal (11,6 ponttal) hároméves csúcsra, 176,3 pontra, a cukoré 5,5 százalékkal (10,4 ponttal) 2017 decembere óta a legmagasabb szintre, 200,7 pontra, a tejtermékeké pedig 0,9 százalékkal (1,8 ponttal) 200,6 pontra nőtt.

A húsfélék árindexe januárban 4 százalékkal (7,5 ponttal) 182,5 pontra süllyedt és ezzel egy 11 hónapig tartó folyamatos növekedési trend szakadt meg. Tavaly az árindex átlagosan 171,5 pont volt, 1,8 százalékkal magasabb, mint 2018-ban, de 25 százalékkal alacsonyabb a 2011. évi csúcsnál.

Forrás: MTI

Kisöprik a magyar boltokból a közismert trappista sajtot: jön az új szabályozás

2020. február 7.

Várhatóan 2020 végére eltűnik majd a ma ismert trappista sajtok jó része a boltok polcairól. Az év végén ugyanis már életbe léphet az a szabálmódosítás, melynek értelmében a trappista sajt előállításához sokkal szigorúbb kritériumoknak kell megfelelniük a gyártóknak, mint azt sokan manapság teszik. Szakértőkkel beszélgettünk a trappista sajt magyarországi jövőjéről, az árak várható alakulásáról, valamint arról is hogyan lehet megugrani a magasabb minőségi elvárás követelményeit.

Még 2019 októberében járta körül a Pénzcentrum a magyar trappista sajt gyártás jogi szabályozását, és a boltokban kapható sokszor, sokak által kifogásolt minőségét. Ezt a kifogásolt minőséget a Nébih szerint érdemes úgy értelmezni, hogy bár az élelmiszerbiztonsági elvárásoknak megfelelnek a termékek, a kulináris élvezetükkel azért a hazai fogyasztóknak is sokszor meggyűlt már a baja. De úgy néz ki, hogy van fény az alagút végén, ugyanis a szemfüles vásárlók már most is vásárolhatnak minőségi trappistát a magyar boltokba, sőt a jövőben másra már nem is lesz lehetőségük (de erről majd később).

Korábbi cikkünk fő megállapítása a hazai trappista ügyben az volt, hogy a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) I. és II. kötetében egészen más rajzolódik ki trappista és trappista sajtról. Az MÉ I. kötete ugyanis nagyon kevésbé szabályozza azt, hogy milyen sajterméket lehet trappista sajt néven eladni. A II. kötet ezzel szemben már nagyon precíz követelményeket állít a trappista sajt elkészítése elé, ám ezeket a gyártóknak csak akkor kell betartaniuk, ha "megkülönböztetett jelzéssel" illetik termékük. Azaz "minőségi"; "hosszú érlelésűnek" nevezik.

Érthetően az MÉ II. kötetében leírt kritériumrendszernek már csak jóval minőségibb termékek tudnak megfelelni, amiknek az árak is természetüknél fogva magasabb, a gyártásuk is drágább. Nem véletlen tehát, hogy "minőségi" trappistát sem a hazai, sem a külföldi gyártók nem igen gyártanak:

Jelenleg a vállalkozók szinte egyáltalán nem élnek a minőségi megkülönböztető jelző használatának lehetőségével, ugyanis ha jelző nélkül csak a trappista sajt megnevezést használják, akkor az MÉ I. kötetének előírásai alapján tudnak gyártani. Ez kevésbé szigorú, és nincs benne minimum érlelési idő így a gyártó számára könnyebb az előírásoknak való megfelelés, ugyanakkor a hazai piacon megjelenő termékek meglehetősen heterogének, nem túl fényes minőségűek - válaszolta korábban a Pénzcentrum megkeresésére a Nébih. A kettős szabályozás kapcsán a kérdés tehát már csak az maradt, hogy miért nem csak és kizárólag azokat a sajttermékeket lehet trappista sajtnak hívni Magyarországon, ami az MÉ II. kötetében szereplő kritériumrendszernek megfelel?

Alapjaiban változik meg a trappista sajt

Cikkünk konklúziója után állásfoglalást kértünk a Nébih-től, hogy tervben van-e az MÉ olyan irányú változtatása, ami feloldaná az évtizedek óta fennálló trappista-polémiát. Nevezetesen, hogy lesznek-e végre tömegével olyan trappista sajtok a magyar boltokban, amik egységesen jó minőségűek?

A hazai piacon található trappista sajtok élelmiszerbiztonsági szempontból mind megfelelőek, érzékszervi minőségük azonban tág határok között mozog. Ilyen jellegű vásárlói reklamációk érkeztek már hivatalunkhoz is. Jellemzően a túl puha (nehezen reszelhető) állományt, az üres ízt és az erjedési lyukak hiányát szokták kifogásolni - mondta el a témával kapcsolatban Pénzcentrumnak a Nébih. A hatóság ezen felül pedig arra is rámutatott, hogy éppen a "tág minőségi határ közötti mozgás" miatt szükségessé vált az MÉ módosítása trappista fronton.

Tekintettel arra a jogos fogyasztói igényre, hogy - hazánk legelterjedtebb sajtfelesége - állandó minőségű legyen, az Agrárminisztérium irányítása alatt működő Magyar

Élelmiszerkönyv Szakbizottság 2019-ben kiegészítette a MÉ I. kötet 1-3/51-1 számú előírását a trappista sajtra vonatkozó fejezettel. A leírás a fizikai-kémiai paraméterek meghatározásán túl magába foglalja a sajtok alakjának és az elvárt érzékszervi tulajdonságoknak a meghatározását is - tudta meg a Nébih-től a Pénzcentrum. Mindez a gyakorlatban azt jelenti, hogyha az új szabályozás hatályba lép, akkor trappista sajtnak már csak azokat a sajtokat lehet nevezni, amit ma nagyjából az MÉ. II. kötete tartalmaz elvárás szinten a "különleges" trappista sajtokkal szemben.

Az MÉ I. kötetének trappista fejezetének új módosítását tehát magában fogja foglalni a jelenlegi MÉ II.-ben szereplő kritériumok jelentős részét.

Csak hogy érthető legyen mekkora a különbség a két kötet között jelenleg:

Az MÉ I. kötete így fogalmaz trappista téren - tejből, valamint engedélyezett összetevőkből vagy azok egy részéből, a jellegének megfelelő kultúra hozzáadásával, enzimes alvasztással, a tejfehérje részleges vagy teljes koagulálásával, savóelvonással - membrán szeparációs technológiával gyártott sajt esetén permeátum elvonással - előállított szilárd vagy fél-szilárd termék, amelyben a savófehérje-kazein arány nem haladja meg a tejben lévő, és amelyet rövidebb-hosszabb ideig érlelnek. A gyártóknak tehát óriási a mozgástere abban, hogy jelenleg milyen sajtot neveznek trappistának.

Ezzel szemben az MÉ. II. kötetében a következő kritériumok szerepelnek jelenleg az MÉ. II. kötetében - a Trappista sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-színtenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid, kálium- vagy nátrium-nitrát és természetes színezék hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, erjedési lyukas sajt. Aminek a következő paramétereknek kell megfelelniük:

- A kéreg jól gondozott, sima, színe aranysárga esetleg aranybarna, enyhén zsíros vagy nyirkos tapintású;
- Főliába vagy paraffinba csomagolt, egész sajt: korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete enyhén kidomborodó, a fólia vagy paraffin sértetlen, egyenletesen simul a sajt felületére;
- A sajttészta egyenletesen halvány- vagy szalmasárga színű, a metszéslapon egyenletes eloszlásban nagyszámú kis- és közepes méretű röglyuk látható;
- Jól vágható, rugalmas, hajlítható, szájon elomló (állomány);
- Jellegzetes, enyhén aromás, idegen szagtól mentes (szag);
- Jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, kellemesen sós, telt, idegen íztől mentes (íz);

Látható tehát, hogy az MÉ aktuális trappista-ráncfelvarrása után a magyar vásárlók egy sokkal jobb, állandóbb minőségű sajttal találkozhatnak majd a boltokban. És hogy mikorra várható mindez? A Nébih arról tájékoztatta a Pénzcentrumot, hogy 2020 év végére várható a módosítás hatálybalépése.

Ha tehát minden a tervek szerint halad, akkor 2021-ben már egy sokkal korrektebb minőségű trappista sajttal találhatják szembe magukat a hazai vásárlók.

Eljő a trappistaforradalom

Az új szabályozással kapcsolatban persze adódik a kérdés, mi lesz azzal a termékkel, amit bár ma trappistaként árulnak, de várhatóan 2020 végétől már nem felelnek meg az új követelményeknek:

A módosítás hatálybalépését követően csak azt a sajtot lehet majd Trappistának hívni, amely megfelel az MÉ I. kötetébe beemelt kritériumoknak. Az előállítók számára továbbra is adott lesz a lehetősége annak, hogy bármilyen - akár alacsonyabb árfekvésű - a trappistától eltérő paraméterekkel rendelkező oltós alvasztású érlelt sajtokat gyártsanak, de ezeket csak olyan megnevezéssel hozhatják forgalomba, ami nem utal - a fogyasztó számára félrevezető módon - Trappistára - hívta fel a Pénzcentrum figyelmét a Nébih. Mindez persze nem azt jelenti, hogy jó minőségű trappista sajtot ne lehetne már ma is vásárolni a boltokban. Vannak ugyanis gyártók, akik jelenleg is készítene minőségi trappistát, és nem a sajtkészítmény jellegű

vonatra esküsznek, igaz, e termékek kilós ára inkább 2 000 - 2 500 forintos áron mozog. A Pénzcentrum legutóbb ellátogatott például az Alföldi Tej Kft. dedikáltan az új szabályozásra létrehozott, tavaly átadott létesítményébe, ahol teljesen automatizált gyártósoron készül a jövő egyik új trappista sajta, aminek a receptúráját kilenc hónap alatt kísérletezte ki egy szakemberekből, sajtimesterekből álló csapat.

A jövő tehát ebbe az irányba halad, a kérdés már csak az, hogy a vásárlók a szabályozás után mégis milyen áron fognak hozzájutni kedvencükhöz?

Rántott trappista sajt, te drága

Hatósági oldalról tehát egyértelművé vált az a törekvés, hogy a magyar trappista sajt színvonalát legalább egy meghatározott szintre vissza kell állítani. De mire lesz ez elég?

Először is fontos megkülönböztetni, hogy mik azok a technológiai paraméterek, amiket a jogszabályok előírnak, és mik azok, amik bár nincsenek előírva, de mégis a gyártási eljárás során befolyásolják az elkészült termék minőségét. A beltartalmi tényezők közül például a szárazanyag tartalom és a sótartalom kötelező jellegű előírás. Tehát a sajtgyártás technológiáját tekintve mindegy hogy valaki kézműves vagy nagyipari terméket gyárt, be kell tartania az összetételi követelményeket. Ami viszont a sajt érzékszervi tulajdonságait befolyásolja (pl: alkalmazott receptúrák, érlelési feltételek) az nem szabályozott hatóságiilag tehát a gyártó technikai feltételeire, belátására, döntéseire, szakértelmére és technológiai apparátusára van bízva, milyen sajtot készít. Ez pedig aztán a minőségben is meglátszik - mondta el a Pénzcentrumnak adott interjújában Kiss Tibor, az Alföldi Tej Kft. ügyvezető igazgató helyettese. A szakember ezen felül kiemelte azt is, hogy a kéreg kezelésű eljárással érlelt sajtok világát, és a nagyüzemekre jellemző fóliás érlelésű sajtok enyhébb ízvilágát még véletlenül sem szabad összemosni. Egymás sajátosságait és minőségbeli egyediségét tehát nem lehet kivetíteni egymásra.

... és akkor az árak

Azt látni kell, hogy Magyarországon az értékesített trappista sajtok 80 százalékát akció keretein belül értékesítik. Ez óriási volument jelent. Mindez azért van így, mert a kereskedelmi láncok vásárlócsalogató volumen termékként kezelik a magyar trappista sajtot, így azonban az emberek fejében az a kép él, hogy a trappista kilónkénti ára 1 300 - 1 600 forint, ez azonban normál fogyasztói áron inkább 2 000 forint vagy még több. Az akciós és a normál fogyasztói ár közötti nagy különbség nincs jó hatással a trappista sajt normál, tervezhető, kiszámítható és folyamatos értékesítésére. A jövőben hosszú távon mindenki, így a fogyasztók is jobban járnának, ha az akciós és a normál árak közelítenének egymáshoz - mondta el a Pénzcentrumnak, az Alföldi Tej Kft. sajtgyártó-üzemének bejárásakor Dobrovoczký István, a cég értékesítési és marketing igazgatója. A szakember úgy vélekedett, hogy a jogszabály módosítás következtében nem fognak szükségszerűen kilőni a trappista árak Magyarországon,

Sokkal inkább úgy vélem, hogy a mostani árak környékén, jobb minőségű trappista sajttal fognak találkozni a hazai vásárlók. Mi például már most olyan sajtot gyártunk itt az üzemben, ami majd az új jogszabályi elvárásoknak is megfelelné, mindezt 2 000 forintos kilós normál fogyasztói áron, mégis ott vagyunk a boltok polcain, ahol mint látszik, a minőségi termékeknek is van hely, és lesz a jövőben is - tette hozzá az értékesítési és marketing igazgató. A szakma várakozása szerint tehát a magyar vásárlók több okból kifolyólag is jól járnak. Egyfelől az árak várhatóan nem fognak számottevően és hirtelen megemelkedni, miközben általában véve az új szabályozásnak köszönhetően jobb lesz a sajtok minősége (!). És mindeközben ez úgy fog megvalósulni, hogy várhatóan kevesebb import-trappista érkezik majd az országba.

A nagy trappista-dilemmából tehát most úgy látszik mindenki nyertesén fog kikerülni, a kérdés már csak az maradt, hogy mégis mi tartott ennyi ideig?

Forrás: www.penzcentrum.hu

Az agrártárca stratégiai tervet dolgoz ki a KAP felhasználására

2020. február 11.

Az agrártárca elkezdte a 2021 és 2027 közötti időszak támogatási rendszerét tartalmazó stratégiai terv kidolgozását, amely 2027-ig tartalmazza majd a Közös Agrárpolitika (KAP) keretében Magyarországra érkező valamennyi európai uniós forrás felhasználásának keretrendszerét, irányait és jogcímeit - mondta Nagy István agrárminiszter hétfőn Budapesten, az OTP Agrár Gálán.

A politikus a rendezvényen megjelent mintegy 400 agrárvállalkozó előtt alapvető fontosságúnak nevezte a magyar mezőgazdaság szempontjából, hogy a rendelkezésre álló források a legnagyobb biztonsággal, tervezhetően és a legkisebb pénzügyi kockázat mellett jussanak el a termelőkhez, segítsék a mezőgazdasági termelés jövedelmezőségének fenntartását, erősítsék versenyképességét, járuljanak hozzá a nagyobb hozzáadott értékű ágazatok kiemelt fejlesztéséhez és nyújtsanak segítséget a generációváltás feltételeinek megteremtéséhez.

Nagy István kiemelte, hogy a jelenlegi jogszabályi javaslat alapján az Európai Bizottság jóváhagyási jogot gyakorol a magyar KAP Stratégiai Terv esetében, amely - tekintettel a jóváhagyási jog gyakorlásának szubjektivitására és jogi keretrendszerének hiányára - kockázatokat hordozhat a magyar mezőgazdaság fejlesztésére irányuló tervek szempontjából. Láthatólag új hangsúlyt kap, és az Európai Bizottság Zöld Megállapodás nevű programja révén eddig nem látott fontosságú lesz a különböző európai politikákban a klímaváltozással szembeni küzdelem, amely érinteni fogja az agráriumot is - tette hozzá. A miniszter szerint a gazdaság finanszírozásában a piaci bevételek és a támogatások mellett a harmadik legfontosabb lábat a hitelfinanszírozás jelenti. Emlékeztetett: dinamikusan emelkedett 2019-ben is a mezőgazdaság hitelállománya, amely jelzi az ágazat tovább javuló banki megítélését. 2019. harmadik negyedévében a mezőgazdaság hitelállománya meghaladta a 746 milliárd forintot, amely éves viszonylatban 12 százalékos növekedés. Ezen belül a beruházási hitelállomány 415 milliárd forint volt, amely 2018 azonos időszakához képest 15 százalékkal nőtt. Ez is érdemben járult hozzá a versenyképességet növelő beruházások finanszírozásához - közölte.

Elmondta, hogy a fejlesztések fokozása érdekében indították el 2019 szeptemberében a mezőgazdaság, az erdőgazdálkodás és az élelmiszeripar beruházási hiteleihez kapcsolódó új kamattámogatási programot, amellyel 100 milliárd forint összegű beruházási hitelhez nyújtanak 80 százalékos kamattámogatást.

Kitért arra is, hogy a fejlődéshez és a fejlesztésekhez megfelelő, ösztönző jellegű szabályozási környezet szükséges. Ezért alkották meg az öntözéses gazdálkodásról szóló törvényt, valamint terveik szerint az Országgyűlés a tavasszal fogadja el annak a birtokrendezési csomagnak a törvényi szabályozását, amely egyebek között felgyorsítja az osztatlan közös tulajdonú termőföldek megszüntetését, egy speciális kártalanítási eljárással lezárja a részaránykiadás folyamatát. Csányi Sándor, az OTP Bank elnök-vezérigazgatója kiemelte, hogy tavaly, a korábbi évekhez hasonlóan eredményes évet zárt a magyar agrárium, 2020 azonban a gazdaság más szereplői mellett a mezőgazdaság számára is tartogat új kihívásokat. Ezek között említette a klímaváltozást, amely súlyos veszteségeket okozott és okoz a mezőgazdaságnak. Nehezíti a hagyományos agrártermelést a közös agrárpolitika reformja, valamint az, hogy várhatóan az uniós agrárbüdzsé Magyarországra jutó része is csökkenni fog. Emellett egyre sürgetőbbé válik a hazai agrárgazdaságban a generációváltás, valamint a digitalizáció, amely ugyan a kihívások megoldásának is lehet eszköze, ám egyben jelentős feladat - tette hozzá.

A rendezvényen a hitelintézet Agráriumért OTP-díjjal tüntetett ki öt mezőgazdasági és élelmiszeripari vállalkozót, értéktéremtő munkájuknak, illetve kiemelkedő szakmai teljesítményüknek elismeréseként.

A díjat növénytermesztés, állattenyésztés, élelmiszeripar, kertészet és nemzetközi tevékenység kategóriákban osztották ki a 2012-ben - Csányi Sándor által - alapított, akademikusok és szakmai szervezetek képviselőiből álló Agrárkollégium döntése alapján.

Díjban részesült Szító Imre, a Szarvasi Agrár Zrt. vezérigazgatója, Kovács Lajos, a nádudvari Nagisz Zrt. elnök-vezérigazgatója, Tóth Tamás, a Sümegetj vezetője, Csikai Miklós, a szentesi Árpád Csoport elnök-vezérigazgatója és Bárány László, a Baromfi Coop alapítója.

Forrás: www.kormany.hu

Kiderült a tejtítok: ezt issza a magyarok 85 százaléka

2020. február 12.

„Van itthon tej” elnevezéssel ismét útnak indította iskolai edukációs kampányát a Tej Terméktanács, amelynek célja a tejfogyasztás népszerűsítése, valamint a tej pozitív élettani hatásainak bemutatása a gyermekek számára. Szakemberek szerint ugyanis még mindig nem fogyasztunk elég tejterméket, annak ellenére sem, hogy tudjuk, számos jótékony hatással rendelkeznek. Ennek apropóján annak jártunk utána, hogy pontosan mennyi tejet isznak a magyarok, valamint szakértő segítségével kiderítettük azt is, hogy mennyi lenne az ideális mennyiség.

Ahogy korábban beszámoltunk róla, januárban elkezdődött a Tej Terméktanács által szervezett, „Van itthon tej” elnevezésű iskolai edukációs kampány. A roadshow keretében mintegy 100 iskolában kerül megrendezésre a mobil kiállítás. Ezzel párhuzamosan az elmúlt hetekben jelent meg a NAIK Agrárgazdasági Kutatóintézet legfrissebb, tej és tejtermékek agrárpiaci jelentése is, melyből jól látszik, valóban nem vásárolunk elég tejterméket, pedig bőven lenne miből válogatni.

A jelentés eredményei alapján láthatjuk, mozgalmas időszakot tudhat maga mögött a hazai tejpiac. Ennek alapján összegeztük a legfontosabb történéseket, lássuk melyek voltak a legfontosabb változások a magyar tejiparban.

- A NAIK AKI PÁIR adatai szerint Magyarországon a nyerstej országos termelői átlagára 107,97 forint/kilogramm volt 2019 decemberében. A fehérjetartalom 0,08 százalékpontos javulása és a zsírtartalom 0,03 százalékpontos romlása, valamint az alapár 1 százalékos emelkedése mellett a nyers-tej átlagára 1 százalékkal nőtt 2019 decemberében. Valamint 9 százalékkal meghaladta az előző év azonos hónapjának átlagárát.
- A nyerstej kiviteli ára 110,33 forint/kilogramm volt 2019 decemberében, ez az egy évvel korábbinál 8 százalékkal volt magasabb. A kiviteli ár 2 százalékkal haladta meg a termelői átlagárát. Az UHT- és az ESL-tej áfája 2019. január 1-jétől 18 százalékról 5 százalékra mérséklődött.
- A NAIK AKI PÁIR 2019. évre vonatkozó adatai szerint a 2,8 százalékos zsírtartalmú dobozos tartós tej feldolgozói értékesítési ára 3 százalékkal, a belföldi értékesítése 23 százalékkal nőtt 2018-hoz képest. Az 1,5 százalékos zsírtartalmú dobozos tartós tej feldolgozói értékesítési ára 8 százalékkal, a belföldi értékesítése 2 százalékkal emelkedett ugyanekkor.
- A termelők és a kereskedők kétszeres mennyiségűt, míg a feldolgozók 60 százalékkal kevesebb nyerstejet exportáltak. A termelők és a kereskedők nyerstejkivitele háromszorosa a feldolgozókénak a vizsgált hónapban.

- A NAIK AKI PÁIR adatai szerint a hazai előállítású tehéntúró feldolgozói értékesítési ára 11 százalékkal, a gyümölcsös joghurté 10 százalékkal, az 1,5 százalék zsírtartalmú dobozos tartós tejé, a 2,8 százalék zsírtartalmú dobozos és zacskós friss tejé, valamint a kefiré és a natúr joghurté egyaránt 8 százalékkal, a tejfölé és az ömlesztett sajté egyaránt 6 százalékkal, a 2,8 százalék zsírtartalmú dobozos tartós tejé, a natúr joghurté és a trappista sajté egyaránt 5 százalékkal, az adagolt vajé 3 százalékkal emelkedett 2019 decemberében az előző év azonos hónapjához képest.
- A KSH adatai szerint a trappista sajt fogyasztói ára (áfával) 2 százalékkal nőtt, míg az 1,5 és 2,8 százalék zsírtartalmú ESL- (hosszan friss) tejé stagnált ugyanebben az összehasonlításban. Az UHT- és az ESL-tej áfája 2019. január 1-jétől 18 százalékról 5 százalékra mérséklődött.
- A NAIK AKI PÁIR 2019. évre vonatkozó adatai szerint a 2,8 százalék zsírtartalmú dobozos tartós tej feldolgozói értékesítési ára 3 százalékkal, a belföldi értékesítése 23 százalékkal nőtt 2018-hoz képest. Az 1,5 százalék zsírtartalmú dobozos tartós tej feldolgozói értékesítési ára 8 százalékkal, a belföldi értékesítése 2 százalékkal emelkedett ugyanekkor.

Még mindig nem fogyasztanak elég tejterméket a magyarok

Ugyan a számok lassan ugyan, de emelkednek, szakemberek szerint még mindig nem fogyasztunk elég tejterméket. Hogy pontosabb képet kapjunk arról, hogy mennyit is fogyasztanak a magyarok, valamint, hogy mennyi lenne az ideális mennyiség, amit minden felnőttnek és gyereknek fogyasztania kellene, arról Harcz Zoltánt, a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatóját kérdeztük.

A hazai tejfogyasztást illetően mit lehet tudni, mennyi tejet fogyasztanak a magyarok?

A magyar lakosság tej- és tejtermék fogyasztása – tejegyenértékben mérve – az uniós átlag (250 kg) alatti, 165 kg körül mozog egy főre vetítve. Ezen belül fogyasztói folyadéktejből 54-55 litert fogyasztott el átlagosan egy fő 2018-ban, savanyított tejtermékből (joghurt, kefir, tejföl) pedig 13-14 litert. A sajt és túró fogyasztás együtt 7,9 kg volt fejenként, míg vajból és vajkrémből 1,2 kg fogyott. A korábbi évekhez képest ezek a számok kismértékű emelkedést mutatnak, de még mindig elmaradnak az Európai Unió jelenlegi átlagfogyasztásától. A fogyasztói folyadéktej esetében a hazai fogyasztás elmaradás alapvetően nem is számottevő az uniós fogyasztáshoz képest, a feldolgozott, magas hozzáadott értékkel bíró tejtermékek fogyasztása ugyanakkor hazánkban jóval alacsonyabb.

Ezzel szemben mit lehet elmondani az EU-s fogyasztásról?

Folyadéktejből jelenleg 59-60 liter, sajtból (és az ebbe a kategóriába tartozó túróból) 18-19 kg, míg vajból 4,3 kg az egy főre eső fogyasztás. A fogyasztói folyadéktej kivételével minden friss és feldolgozott tejtermék fogyasztása emelkedik.

Mennyi lenne az ideális mennyiségű tej, amit naponta fogyasztanunk kellene - felnőttek és gyerekek esetében?

A hivatalos ajánlások szerint – ahogy arra kommunikációs kampányunkban is kiemelten felhívjuk a figyelmet – naponta fél liter tej vagy ennek megfelelő tejtermék (pl. 10 dkg sajt, 5 dl kefir vagy joghurt, egy-egy krémtúró vagy más túródesszert, két szelet vajaskenyér stb.) fogyasztása javasolt mind a gyermekek, mind a felnőttek esetében (a pontos mennyiség kis mértékben függhet az életkortól, a nemtől, illetve a fizikai aktivitástól is). Számos kutatás, tanulmány áll rendelkezésre, amely a tej és tejtermékek fogyasztásának egészségre gyakorolt pozitív hatásait mutatja ki. A tej és tejtermékek koncentráltan tartalmazzák az emberi szervezet számára fontos és nélkülözhetetlen vitaminokat, ásványi anyagokat, ezért is tartjuk lényegesnek, hogy a tej pozitív élettani hatásaival már a fiatal generációt is megismertessük, egyebek mellett a már több éve sikeresen futó iskolai edukációs kampányunkon keresztül.

2019. január elsején lépett érvénybe a tejáfacsökkentés. Ennek következtében tapasztalható volt, hogy csökkent az UHT és ESL tejek ára. Hatással volt ez a tejfogyasztásra?

2019. évben több mint 2,5 százalékkal emelkedett a hazai feldolgozók hazai tejértékesítése, miközben a fogyasztói folyadéktej importjában az év elején viszonylagos növekedés után 2019 nyarán markánsan megfordult a trend, éves szinten már több mint 5%-kal kevesebb tejet importáltunk előző évhez képest. Még nagyobb mértékben ($\geq 15\%$) csökkent a hazai fogyasztói tej piacon leginkább jellemző szlovák tej importja is, az előző évhez képest.

Ha már tejfogyasztás: az elmúlt hetekben látott napvilágot egy kutatás, mely szerint lassítja a szervezet, test öregedését az alacsony zsírtartalmú tej fogyasztása. Mi a véleményük, valóban egészségesebbek az alacsony zsírtartalmú tejek a magasabb zsírtartalmú termékektől?

Napjainkban gyakran jelennek meg a tejfogyasztás ellen érvelő gyakran csak felületes közlemények, amelyek időnként nélkülözik a tudományos megalapozottságot, így akár félrevezetők is lehetnek. Előfordul az, hogy egy friss tudományos megállapítással szemben rövid időn belül megjelenik az ellenkezőjéről szóló hír is. A tejszír remekül emészthető, sok benne a zsírban oldódó vitamin, serkenti a növekedést és több rákellenes hatóanyag-csoportot tartalmaz, melyek közül néhány még arra is képes, hogy megakadályozza az érlelmeszedést és erősítse a szervezet immunrendszerét. A tejszírok ideális arányban tartalmaznak omega-6 és omega-3 zsírsavakat, és jelentős mennyiségű növekedést serkentő, bőrregeneráló, a vérszegénység ellen ható, antioxidáns hatású A-, E-, B2-, B6- és B12-vitamin lelhető fel bennük. Nem a tejek, illetve azok zsírtartalma felelős az elégtelen mennyiségű testmozgás és az egészségtelen táplálkozás melletti túlsúlyért és az elhízás kialakulásáért. Ettől függetlenül a tej manapság már négyfelé zsírtartalommal is megvásárolható. A zsírosabb tej sokak szerint finomabb, s ne feledjük, egy zsírosabb tej jóval drágább is a boltokban. A legmagasabb zsírkategóriájú tej az összes – bolti és frissen kimért – eladások csupán 15-16 százalékát adja idehaza. Eközben a felnőtt hazai lakosság 30 százaléka elhízott, a túlsúlyosak aránya pedig – az elhízottakkal közösen – ennek kétszerese.

Forrás: www.hellovidek.hu

A cég, amely mindig mindent megvesz a 85 tulajdonosától

2020. február 12.

Kaptam nemrég egy levelet, amelyben egy olvasónk azt írta, diszkriminatívnak érzi, amikor egy tejesdobozon a termék magyar származását – szerinte túlzóan – hangsúlyozzák. Olvasónk nem hitte el, hogy a dobozon lévő állítás a 100 százaléokban magyar tejről igaz. Természetesen ízlésbeli kérdésről is van szó, de mivel a szóba került termék épp az Alföldi Tej Kft. gyártmánya volt, elmentem az üzembe, és megkértem, magyarázzák el a működésüket, és így többek között az is kiderüljön, mennyire magyar a termék.

A társaságot 2003-ban alapította 23 hazai tejtermelő gazdaság, hogy együtt kedvezőbb tárgyalási pozícióba kerüljenek, amikor a megtermelt tejet értékesítik. Mivel az alapítók többsége Debrecen-környéki volt, a közös társaság székhelye Debrecen lett, innen származik az Alföldi elnevezése. A legnagyobb tejfelvásárló akkoriban a régióban a holland gyökerű FrieslandCampina debreceni gyára volt.

Nem sokkal később azonban a termelők előtt megnyílt a lehetőség, hogy a tejüknek saját feldolgozó üzemet is vegyenek. A székesfehérvári tejgyárból ugyanis éppen akkoriban vonult ki az olasz Parmalat Magyarországon csődbe jutó és felszámolás alá kerülő cége. A Parmalat egyébként 1991-től volt az egység tulajdonosa, az olaszok a rendszerváltáskor az egykori Fejértej nevű vállalat gyártósortait vették át.

Az Alföldi Tej 2006-ban állami segítséggel megvette a fehérvári üzemet. Ezzel a befektetéssel a tejtermelők lehetőséget adtak maguknak arra, hogy ne csak az alapanyag átvételi árából legyen bevételük, hanem a feldolgozott termékek értékesítéséből is. Mivel az Alföldi Tej tulajdonosi szerkezete kezdettől fogva nyitott volt, és a tejtermelők sorra csatlakoztak, a

fehértvári üzem megvásárlásakor már közel 160 termelő állt a háttérben, és rég nemcsak a Hajdúságot fedték le, hanem a teljes országot.

Amikor az üzemet megvették, 350-380 ember dolgozott Székesfehértváron, és naponta 350 ezer kilogramm tejet dolgoztak fel. Mára mindkét mutató körülbelül a kétszeresére nőtt, az éjjel-nappal zakatoló gépek Székesfehértváron 24 óra alatt 700 ezer kilogramm nyers tejet alakítanak friss tejjé, vajjára, tejföldre, joghurttá vagy kefirré.

Elég pikáns fordulat volt 2015-ben, amikor a FrieslandCampina debreceni gyára vált eladóvá, és az üzemet az Alföldi Tej vette meg. Vagyis pont azok a tejtermelők, akiket 12 évvel korábban éppen a debreceni tejüzemmel szembeni tárgyalási pozíciójuk erősítése hozott össze. A FrieslandCampina márkás termékeinek egy része ma is Debrecenben készül, csak most már nem a saját tulajdonú gyárban, hanem az Alföldi Tejnél bérgyártásban.

Az üzem megvásárlásának elsődleges célja az volt, hogy a portfólióból hiányzó terméket, a sajtot ott gyártsuk, illetve a sajtgyártás melléktermékeként keletkező savót porítani tudjuk, a megfelelő beruházások után ez nemrég el is kezdődött – mondja Rózsás Mónika ügyvezető.

A vételhez 40 százalékos állami támogatást kapott a társaság, a maradék részt hitelfelvétellel és tőkeemeléssel teremtték elő.

Ma már nincs 160 tulajdonosa a cégnek, a kör 85 tejtermelőre szűkült. Ennek magyarázata a 2008-as válságig nyúlik vissza, az akkor visszaeső tejárvételi árak erősen megrostálták a szektort. Aki nem tudott költséget csökkenteni, vagy nem bírta az esetleges hiteleit fizetni, esetleg újabbakat felvenni, annak vagy fel kellett hagynia a termeléssel, vagy el kellett adnia a cégét. Így a tagok vagy lemorzsolódtak, vagy értékesítették üzletrészüket.

A pénzügyi mutatókban is jól látszik a válság hatása. A bevétel 2009-ben visszaesett, és csak 2014-re közelítette meg újra a 2008-as értéket, majd onnan növekedett tovább. Az üzemi szintű profit 2018-ig hasonló mintát követett, 2018-ban azonban visszaesett.

Az eredmény 2018-as eséséről Rózsás Mónika azt mondja, egyrészt az emelkedő bérek, másrészt a növekvő anyagköltségek okozták. Az üzem rezsiköltségének jelentős része (gáz és áram) euróban keletkezik, de a csomagolóanyag nagy része is vagy import, vagy deviza-elszámolású, az értékesítés viszont majdnem teljesen belföldi, ezért a forint fokozatos gyengülése rontja az arányokat. Ehhez járult még hozzá a debreceni beruházás költsége is, de Rózsás Mónika azt mondja, 2019-ben újra pozitív tartományba került a társaság, és a várakozások szerint a profit meghaladja az árbevétel 1 százalékát.

Az Alföldi Tej a tej árvételi árát nemrég egy olyan képlethez köthette, amely a nemzetközi és hazai piaci árakhoz kapcsolódik, így a tejtermelő tulajdonosok a valós piaci viszonyoktól függő árat kapnak. E mellett van egy másik lényeges elem is a rendszerben: mivel a tulajdonosok egy termelői csoportot alkotnak, jogszabály szerint egyetlen tulajdonos sem lépheti túl a 15 százalékos részesedést. A tulajdonosi kör folyamatos konszolidációja után ma már vannak olyanok, amelyek közelítik a felső határt, de ezt a mai napig egyik sem érte el.

Aki például a debreceni gyár megvételénél vagy a beruházásnál nem tudta tartani a lépést a tőkeemeléssel, annak csökkent a részaránya, de olyan is volt, aki a tulajdonrészénél többet vállalt a tőkeemeléssel, és így növelni tudta azt.

Az árvételi árban mindig van egy minőségi elem is, aki jobb minőségű tejet tud beadni a közösbe, az prémiumot kap. A beltartalmi érték változó, mivel például Székesfehértváron sok vaj és tejföl készül, ott a magasabb zsírtartalmú nyers tej számít jobb minőségnek, Debrecenben viszont inkább a tej fehérjetartalma fontos. A debreceni gyár fő profilja ugyanis a sajt mellett a savó, vagyis az a fehérje, amely iránt az élelmiszeriparban egyre nagyobb kereslet mutatkozik. A fehérjével (proteinnel) dúsított élelmiszerek mögött általában a por alakban szállított tejsavó hozzáadása áll, ami azért is érdekes, mert korábban ez a sajtgyártás egyik olyan mellékterméke volt, amelyet nem tudtak hasznosítani.

Ma Magyarországon körülbelül 1,9 milliárd tonna tejet termelnek évente, ebből 1,1 milliárd tonnát vesznek át a magyar üzemek, a többi exportra megy. A magyar átvételben jelenleg 25 százalékos részesedése van az Alföldi Tejnek.

A tulajdonos-termelők minden tejet az Alföldinek adnak át. Az Alföldi csak akkor vásárol a szabad piacról, ha mindez nem elég a két gyár termeléséhez, ha pedig a tulajdonosoknál többlet keletkezik, akkor is átveszi a tejet a képlet szerinti áron, de értékesítheti a spot piacon. Bár egyre többet hallani arról, hogy a fejlett világban a tejtermékektől elfordulhatnak a fogyasztók, mert a növényi alapú helyettesítők (a legtöbb összehasonlítás szerint) kevésbé terhelik a környezetet, az Alföldi Tejnél pont ellenkező várakozások vannak: a tej átvételi ára emelkedik, mert a nyers tej iránti kereslet nő. Egyrészt azért, mert a hazai élelmiszeripari üzemek növelik a kapacitásaikat, vagyis ők is arra számítanak, hogy a jövőben egyre több tejipari terméket tudnak eladni, másrészt az is a hazai termelők előnye lehet, hogy az exportlehetőségek is bővülnek. Ezt erősíti, hogy minél gyengébb a forint, annál jobb üzlet az export.

A tavaly decemberi átlagos átvételi ár kilogrammonként 108 forint volt, idén elképzelhető a 112-115 forintos szint is, ami magasnak számít, hiszen az elmúlt időszak mélypontján a termelők 70 forint körül tudták csak eladni a tejüket.

Az Alföldi Tej mindenesetre nem gondolkodik azon, hogy belépjen a növényi alapú italok (zab, szója, kókusz, mandula, rizs és hasonlók) piacára. Maradnak a tejnél, és most már a sajtnál, illetve az édessavó pornál is, a két utóbbi termékfajta minden piaci előrejelzés szerint nagy felfutás előtt áll.

Forrás: www.g7.hu

21 ezer forintnál jár egy átlagos nagybevásárlás

2020. február 12.

Magasban az élelmiszerárak. Drágább lett a tej, olcsóbb az alma.

Történelmi csúcsra emelkedtek az árak a boltokban – írja laptársunk, a Privátbankár.hu. A portál cikke szerint bár az éves áremelkedés tempója valamelyest lassult az előző hónaphoz képest, még sosem kellett ennyi pénzt a kasszáján hagyni.

A legtöbbet ebben a hónapban az Interspar emelt, így ők az élről a harmadik helyre csúsztak vissza, a kosárérték bőven 21 ezer forint fölé került. Az élen most a Tesco áll, szorosan követi őket az Auchan. Az előző hónaphoz képest 2,3 százalékot emelt átlagosan a három áruház az élelmiszerárakon. Az éves áremelkedés mértéke (az előző havi 3,5 százalék után) februárban 3,4 százalék lett.

A Privátbankár.hu szerint a három áruház átlaga már csak 21 forinttal van 21 ezer forint alatt – a 20 979 forintos átlagos végösszeg történelmi csúcsot jelent.

Az előző hónaphoz képest nagyot drágult a tej, a sajt és a narancslé, mindhárom termék 14 százalékkal kerül többbe. 19 százalékkal olcsóbb lett viszont az alma, 13-mal a csirkemellfilé és a liszt, 10-zel a kávé és a tea, mint januárban.

Forrás: www.mfor.hu

Megújult a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság

2020. február 12.

Új tagokkal kezdte meg munkáját a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, hamarosan pedig az új szakbizottságok is megkezdik működésüket. A tagok kinevezése ismét 5 évre történik,

azonban megújult a működési szabályzat, ami gyorsabb, hatékonyabb, tervezhetőbb munkát tesz lehetővé a tagok számára.

A munkát jelentős változások mellett kezdhették meg az érintettek, például nagyobb képviseletet kapott az ipar. Az agrártárca mellett természetesen az érintett társítárok képviselői, a kutatás-oktatás delegáltjai, a fogyasztóvédelem és a hatóság képviselői is helyet kaptak a bizottságban. Az első ülésük legfőbb feladata az éves munka ütemezése volt, ennek alapján állnak majd fel a szakbizottságok. Ezt követően mind a feladatokat, mind a munkafolyamatok ütemezését közlésezi a honlapján a minisztérium (<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>), ezáltal is segítve az átlátható, követhető működést. Így tudja eredményesen biztosítani a nemzetközi kereskedelem zavartalanságát, a piaci verseny tisztaságát, de ez ad lehetőséget a nemzeti sajátosságok érvényesítésére, a hagyományos magyar termékek jó minőségének megőrzésére is.

Az Agrárminisztérium célja, hogy biztosítsa az élelmiszerek kiváló minőségét, ugyanakkor visszaszorítsa a rossz, gyenge minőségű élelmiszerek piacát. A vásárlói tudatossághoz és felelősségvállaláshoz hiteles forrásból származó információkat kell adnunk, ennek megbízható forrása a Magyar Élelmiszerkönyv, melynek felülvizsgálata a múlt évben zajlott. A tapasztalatokra és az érintettek véleményére építve újította meg a tárca a működési feltételeket, és elsődleges célként a hatékonyságot jelölte meg.

Forrás: www.kormany.hu

Blockchain rendszer az élelmiszer-hamisítások ellen

2020. február 14.

A globális élelmiszeripar 2024-ig körülbelül 31 milliárd dollárt spórolhat a blockchain rendszer alkalmazásával – derül ki a Juniper Research tanulmányából.

A blockchain (blokklánc) tulajdonképpen egy folyamatosan növekvő adatblokkokból álló lista, amely segít ellenőrizni a termékek eredetét és hitelességét. A tanulmány összegzése alapján a blockchain és az IoT (Internet of Things, dolgok internete) eszközök együttes alkalmazása az ellátási láncok racionalizálása, az élelmiszer-visszahívások és nyomonkövetési folyamatok hatékonyságának növelése révén csökkentheti a kereskedők költségeit.

Az IoT megoldások segítenek például a helymeghatározásban, a hőmérséklet és a páratartalom figyelésében, míg a blockchain digitális platformot biztosít ezen adatok biztonságos tárolására. Mivel ezeket az adatokat nem lehet olyan könnyen megsemmisíteni, mint például a papíralapúakat, a vállalatok garantálni tudják a termőföldtől az asztalig a termék hitelességét és minőségét. Vagyis a blockchain és az IoT eszközök megosztott platformot biztosítanak az ellátási lánc minden szereplője számára a nyomon követéshez, az idő- és erőforráshatékony tevékenység megvalósításához, valamint az élelmiszer-hamisítások visszaszorításához.

A Dán Műszaki Egyetem idén olyan blockchain megoldások kidolgozását kezdte meg, amelyek a dán termékek jó hírnevét hivatottak megvédeni. A rendszer segítségével kiszűrhetők leseznek azok az élelmiszerek, amelyeket alacsonyabb minőségű alapanyagokból állítanak elő, de prémiumként próbálják árusítani.

Forrás: www.nak.hu

A fejőrobotok segíthetik az ideális tehénállomány kialakítását

2020. február 14.

A stabil tejhozamú tehenek kiválogatásával néhány év alatt a tejelő állomány genetikai feljavítását lehet elérni.

A Wageningeni Egyetem kutatói – közel 200.000 tehén tejhozamának vizsgálata alapján – megállapították, hogy a fejőrobotok által a napi tejhozamban mért hullámlások elemzése elvezethet a fokozott immunitással rendelkező tehenek kiválogatásához, illetve kitenyésztéséhez.

Amint Marieke Poppe vezető kutató elmondta, az egyes tehenek által naponta leadott, azonos mennyiségű tej a stabil tőgyegészségre és az emésztési problémák (többek között a ketózis) hiányára vezethető vissza. Ezen túlmenően a stabil napi tejtermenységet produkáló tehenek általában hosszabb időt képesek laktációban eltölteni, és a közeli jövőben a kutatócsoport – a teheneknek a stresszhatásokra adott reakciójával együtt – ezt kívánja vizsgálatainak középpontjába állítani.

Mindez teljesen természetes, mivel olyan esetben, ha egy tehén bármilyen egészségi problémával küzd, akkor a tejtermelése visszaesik. Ez tulajdonképpen az embereknel is így van, stabil egészségi állapot mellett nagyobb teljesítményre vagyunk képesek.

A fejőrobotok nagy előnye, hogy azok a tejhozamot naponta képesek mérni, így a fluktuáció a korábbinál pontosabban nyomon követhető. Ennek alapján a stabil tejhozamú tehenek kiválogatásával néhány év alatt a tejelő állomány genetikai feljavítását lehet elérni.

Forrás: www.agroinform.hu

Átmeneti időszak lesz 2021 az uniós agrártámogatásokban

2020. február 14.

Átmeneti időszak lesz a 2021-es év az uniós agrártámogatásokban, de ebben az évben is biztosított lesz a támogatások folyamatossága a magyar mezőgazdasági termelők számára - mondta az Agrárminisztérium mezőgazdaságért és vidékfejlesztésért felelős államtitkára pénteken egy háttérbeszélgetésen, Budapesten.

Feldman Zsolt ismertette: a 2021-2027-es európai uniós költségvetés és az agráriumra vonatkozó uniós szintű jogszabályok elfogadása csúszásban van, ezért a Közös Agrárpolitika (KAP) új rendszere később, legalább egy év késéssel tud elindulni. Hangsúlyozta ugyanakkor, hogy a 2021-es átmeneti évben, is biztosított lesz a támogatások folyamatossága a magyar mezőgazdasági termelők számára és az új Közös Agrárpolitika elkészültéig a 2014-2020-as időszak szabályozása marad érvényben.

Szerinte az Európai Bizottság jelenlegi javaslata kedvezőtlen: a KAP-ra szánt támogatásokat 20,7 százalékkal csökkentenék európai szinten a következő hétéves ciklusban a 2014-2020-as időszakhoz képest. Mindezt úgy, hogy a mezőgazdasági termeléssel szembeni elvárások növekedése többletkötelezettségekkel és többletköltségekkel jár a gazdálkodókra nézve.

Az államtitkár kiemelte, hogy a KAP a következő költségvetési időszakban sok lényeges elemében változni fog. Az új szabályozásban egyebek mellett a tagállamoknak a hagyományos vidékfejlesztési program mellett a közvetlen kifizetéseket és a piaci intézkedéseket is magában foglaló, úgynevezett stratégiai tervet kell létrehozni és elfogadtatni az Európai Bizottsággal. Nyárra elkészülhet a magyar stratégiai terv első változata, amely várhatóan 2022-től 2027-ig tartalmazza majd a KAP keretében Magyarországra érkező valamennyi európai uniós forrás felhasználásának rendszerét, irányait és jogcímeit.

Juhász Anikó agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkár hozzátette, hogy a tervhez nagyon komoly előkészítő munkára van szükség. Első szakasza a helyzetelemzés elkészítése, amely a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) és a Nemzeti Agrárkutató és Innovációs Központ (NAIK) segítségével már megtörtént. Az idei év feladata a terv további elemeinek elkészítése, amit társadalmi vitára bocsátanak.

Feldman Zsolt elmondta, hogy ha idén az EU-nak sikerül megállapodni a hétéves költségvetéséről, az lehetővé teszi, hogy a KAP stratégiai tervekhez vonatkozó jogszabály is megszülessen még idén. A tagországok stratégiai terveiket e rendelet alapján nyújtják majd be, a jelenlegi ütemezés szerint 2021 elején.

A jelenleg tárgyalás alatt álló kilenc célkitűzésen alapuló jogszabály-tervezet szerint a KAP jobban meg kíván felelni olyan kihívásoknak, mint az éghajlatváltozás és környezetvédelemmel kapcsolatos elvárások vagy a generációs megújulás. Emellett segíti az agrárszektor piaci fenntarthatóságát és versenyképességét - jegyezte meg.

Az államtitkár kitért arra is, hogy az Európai Zöld Megállapodás szinte minden szakpolitikát érint, így a magyar KAP stratégia terv tartalmának kialakítását és elfogadását is, amelynek az uniós jogszabályokon túlmutatóan az Európai Bizottság által most kialakítás alatt álló, a Termőföldtől az asztalig stratégiának is meg kell majd felelnie. A bizottsági elvárások szerint a tagállamok intézkedéseinek nagyobb mértékben kell támaszkodniuk a fenntartható gyakorlatokra, a precíziós mezőgazdaságra. A magyar álláspont szerint fontos, hogy az új elvárásoknak megfelelően, az ellentételezés is megjelenjen - mondta.

Forrás: www.kormany.hu

Ausztriában elkezdik visszaváltható üvegben árulni a tejet, a magyar Spar is vizsgálja a lehetőséget

2020. február 18.

Egyre változatosabb megoldásokkal próbálkoznak a kiskereskedelmi láncok, hogy csökkenteni tudják a csomagolóanyag felhasználásukat. Nemrég írtunk arról, hogy a drogériák elkezdtek azokat az automatákat tesztelni, amelyekből a vásárlók a mosó- és tisztítószereket utántölthetik, most pedig két nagy élelmiszerlánc döntött arról, hogy Ausztriában bevezetik a többször használható tejesüvegeket.

A többek között a Billa üzleteket is működtető Rewe, illetve a Spar egyaránt márciustól kezdi visszaváltható üvegben árulni a tejet, igaz, első körben csak a portfólió egy kisebb részét, az organikus gazdálkodásból származó tejet.

A Der Standard azt írja, hogy 2019 őszére tervezték az indulást, de a háttér logisztikát csak mostanra sikerült kialakítani. A tejesüvegeket vissza kell venni, el kell szállítani, ki kell tisztítani és újra kell tölteni.

A Billa üzletekben a biotej jelenleg 1,79 euróba (600 forintba) kerül, az üvegdíj pedig 22 eurócent, azaz körülbelül 75 forint lesz. A Rewe és a Spar egyidejű lépése egyébként nem véletlen, mindkét lánc a Berglandmilch üzemből veszi a kérdéses biotejet, vagyis a fejlesztés jelentős részét a tejgyárban kellett megvalósítani. Ennek ugyanakkor megvan az az előnye is, hogy a tejesüvegeket mindkét áruházba vissza lehet vinni, függetlenül a vásárlás helyétől.

Megkérdeztük a Spar magyar leányvállalatát, hogy nálunk terveznek-e hasonló lépést, amint válaszolnak, cikkünket kiegészítjük.

Frissítés: A Spar Magyarország vizsgálja a bevezetés lehetőségét.

Ausztriában nincs előírás, amely kötelezővé tenné az italos üvegek vagy a műanyag palackok visszavételét. Az üveg használata az utóbbi években visszaszorult, a visszavétel pedig nagyon ritka, vagyis eldobható üveget használnak.

Az üvegviszaváltás iránt azonban mégis újra elkezdett érdeklődni az ipar, mert a vásárlók körében egyre nagyobb a műanyagokkal szembeni ellenállás. Ennek a folyamatnak az egyik első jele a biotej üvegbe töltése.

Ahogy egy szakértő a Der Standardnak kiemelte, a szelektív gyűjtésnél a visszavétel hatékonyabb megoldás, mert a betétdíj jobb ösztönző, és ha a vásárló amúgy is rendszeresen jár a boltba, akkor neki is kézenfekvőbb megoldás.

Forrás: www.g7.hu

Még el sem kezdődött, de már egymásnak feszültek a felek az EU új költségvetése miatt

2020. február 20.

Minden az asztalon van, de nagyon sok a jogos aggodalom – így foglalta össze véleményét Charles Michel, az Európai Tanács elnöke, az uniós állam- és kormányfők brüsszeli csúcstalálkozója előtt. Michel több miniszterelnökkel, többek között Orbán Viktorral is négy szemközti megbeszélést folytatott a tárgyalások előtt.

A csúcsra érkező tagállami vezetők nagy része aggodalommal tekintett az előttük álló órákra, vagy napokra, mert nagyon nagyok a véleménykülönbségek a 2021 és 2027 közötti közös büdzsére vonatkozó javaslatról.

Angela Merkel német kancellár például nem elégedett a tervezettel, szerinte a különbségek túl nagyok és egyszerre túl sok elvárásnak kell megfelelni. Mateusz Morawiecki lengyel miniszterelnök azt mondta, hogy a történelemben ez a legnehezebb költségvetési tárgyalás, kijelentve, Lengyelország ragaszkodik ahhoz, hogy az új célkitűzések ne a mezőgazdasági és a strukturális alapok sérelmére valósuljanak meg.

Több miniszterelnök is határozottan jelezte, nem szabad a pénzek kifizetésének jogállamisági feltételrendszerén enyhíteni. A svéd, a finn és a portugál kormányfő is erős ellenőrzést szeretne az uniós források védelme érdekében.

A nyilatkozatok alapján az úgynevezett „fukar négyek” (Svédország, Hollandia, Ausztria és Dánia), vagyis a nettó befizető tagállamok továbbra is ragaszkodnak ahhoz, hogy a nemzeti jövedelem 1 százalékánál ne kelljen többet a közös kasszába tenni. Ehhez az állásponthoz közelítenek a németek is, bár Angela Merkel utalt rá, hogy kompromisszumok nélkül nem lesz költségvetés. Azonban ez még mindig csak 1-2 tizedes elmozdulás, miközben az európai tanácsi javaslat 1,074 százalék, amelyet a tagállamok többsége, akik a költségvetés haszonélvezői, kevesellnek. És akkor még nem beszéltünk az Európai Parlament által várt 1,3 százalékról.

A számokra lefordítva, a mostani javaslat és az Európai Parlament (amelynek vétőjoga van) elképzelései között 230 milliárd euró van. A számháború része, hogy mekkora lesz a magyar boríték, a számítások szerint – az Európai Tanács javaslatát alapul véve – a következő hét évben Magyarország 17,8 milliárd eurót hívhat le, ez hatmilliárddal kevesebb, mint a megelőző ciklusban. De természetesen mindez változhat a következő egy-két napban, bár annak is egyre nagyobb az esélye, hogy a mostani csúcson nem lesz megegyezés.

Ursula von der Leyen, az Európai Bizottság elnöke a 2021 utáni, hétéves uniós költségvetésről szóló brüsszeli EU-csúcstalálkozóra érkezve arról beszélt: modern költségvetésre van szükség, amely válaszol az Európai Unió előtt álló kihívásokra. „Ha Európa a jövőben jólétet akar lakosainak, akkor az innovációba és a fejlesztésbe kell befektetnie. Ezt a következő hétéves költségvetés vitáján a tagállami vezetőknek figyelembe kell venniük” – közölte a bizottság elnöke, aki szerint kemény és hosszú tárgyalás várható. Von der Leyen Charles Michel múlt héten nyilvánosságra került költségvetési javaslatát „jó kiindulópontnak” nevezte.

– A jelenlegi költségvetési tervezet elfogadhatatlan az Európai Parlament számára – erről már az Európai Parlament elnöke beszélt a hétéves költségvetésről szóló EU-csúcs nyitó sajtótájékoztatóján.

Az MTI által is idézett David Sassoli kiemelte: a tervezet nem képes fedezni azokat a kiadásokat, amelyeket az Európai Bizottság előirányozott. A szükséges erőforrások nélkül új ambícióik, a zöld megállapodás, a digitalizációs átmenet és Európa nemzetközi szerepvállalásának erősítése csak üres szlogenek maradnak. Sassoli hozzátette: „Az uniónak megfelelő forrásokkal kell rendelkeznie napjaink kihívásainak kezeléséhez.”

A találkozó előtt és alatt nyugat-európai gazdák, az Európai Tejtanács és a Balti Farmerek tüntettek az uniós negyedben. Nagyon sok traktorral vonultak fel és okoztak közlekedési fennakadást, ők is a közös agrárpolitika keretének csökkentése ellen tiltakoztak, mint mondták, több támogatásra van szükségük ahhoz, hogy el tudják látni az európaiakat.

Forrás: www.magyarhang.org

Fogyasszunk belőle minden nap egy pohárral, a szívünk meghálálja

2020. február 21.

A szív- és érrendszeri megbetegedések a vezető halálokok között szerepelnek. Ezzel a tejtermékkel sokat tehetünk a megelőzésért.

Az emésztőrendszerre gyakorolt jótékony hatása miatt mindig is egészségesnek tartották a joghurtot. A legújabb tanulmányok szerint a magas vérnyomás kockázatának csökkentésében is komoly szerepe van.

A magas vérnyomás (hipertónia) a szív- és érrendszeri megbetegedések jelentős kockázati tényezője. Az Egyesült Államokban ez a fő halálok mind a férfiak, mind a nők körében.

Egy a Journal of Hypertension nevű lapban nemrég megjelent tanulmány elemezte a joghurt fogyasztásának a magas vérnyomásra gyakorolt hatását. A Harvard T. H. Chan Közegészségügyi Iskola és a Bostoni Egyetem tudósai több mint 180 ezer férfit és nőt vontak be a kutatásba. Harminc éven keresztül figyelték a résztvevők vérnyomását.

A gyakori joghurtfogyasztók körében a magas vérnyomás kockázata tizenhat százalékkal csökkent. Amikor pedig társították a magas joghurtbevitelt megfelelő diéta betartásával, harminc százalékkal csökkent.

Ezek az eredmények egyértelműen arra utalnak, hogy a rendszeres joghurtfogyasztással csökkenhet a magas vérnyomás kialakulásának kockázata.

A joghurt több mint egy szívbarát csemege

A joghurtnak még számos jótékony egészségügyi hatása van:

1. Segít a súlycsökkentésben

Meglepően sok fehérjét tartalmaz egy pohár joghurt. Egy 250 grammos joghurtban körülbelül 8-14 gramm fehérje van. A szervezetnek szüksége van proteinre. Az izomépítésen túl segíti az anyagcserét, lehetővé teszi, hogy több kalóriát égessünk el. A telítettségérzetet is növeli. Ezeknek komoly szerepe van a súlymegtartásban és fogyásban.

2. Támogatja az emésztést

A joghurtban lévő probiotikumok támogatják az emésztést. Fontos hangsúlyozni, hogy nem tartalmaz minden joghurt probiotikumot. Pasztörözés során megölhetik az összes benne lévő jótékony baktériumot. Az élő kultúrát tartalmazó joghurtok jótékony hatásúak, különösen az emésztőrendszerre. Bizonyos probiotikumokat tartalmazó joghurtok enyhíthetik az irritábilis bél szindrómában szenvedők (IBS) tüneteit.

3. Megvéd a csonttrikulástól

Akárcsak a többi tejtermék, a joghurt is erősíti a csontokat. Egy adag joghurt az ajánlott napi kalciumbevitelünk közel ötven százalékát fedezi. A joghurtfogyasztás is hozzájárul a csonttrikulás megelőzéséhez, mivel elősegíti a csonttömeg megőrzését.

Napi egy organikus joghurt elfogyasztása semmilyen káros hatással nem jár, kivéve ha valaki laktóz- vagy tejfehérje érzékenységgel küzd.

Aki egészséges, és az is szeretne maradni, fogyasszon bátran joghurtot. Nem csak a szíve fogja meghálálni.

Forrás: www.magyarmezogazdasag.hu

Újít a magyar Aldi - Műanyag fedelek tűnnek el

2020. február 21.

Március végéig valamennyi magyar beszerzésű, sajátmárkás tejtermékénél elhagyja a műanyag fedelet az Aldi – derül ki a társaság közleményéből.

Tovább folytatja a felhasznált műanyag mennyiségét csökkentő intézkedéseit az Aldi. Az eldobható műanyagok világszinten hatalmas problémát jelentenek. Az Aldi felelős vállalként számos intézkedéssel kívánja csökkenteni műanyag-felhasználását, így 2019-ben már kivette kínálatából az egyszer használatos műanyag termékeket, többek között a műanyag evőeszközöket, poharakat, táányérokát és szívószálakat. A vállalat a „Tegyünk ma a holnapért” kampánya keretében következetesen hajtja végre a „Mellőzni. Újrafelhasználni. Újrahasznosítani” szlogen alatt futó intézkedéseit, miszerint 2025-re a saját márkás termékei esetében 100 százalékban újrahasznosítható csomagolóanyagot fog használni, illetve 2025-ig 15 százalékkal csökkenti csomagolóanyag-felhasználását.

2019 tavaszán az Aldi saját Facebook-oldalán kérdezte meg a vásárlóit, hogy műanyag fedéllel vagy anélkül szeretnék-e megvásárolni a sajátmárkás tejtermékeket. A szavazáson részt vevők válasza alapján a sajátmárkás tejtermékekről a vállalat fokozatosan elhagyja a műanyag fedőket. A szavazás következtében első körben három termékről – vajkrémről, kefirről és sajtkrémről – hagyta el a műanyag fedőket. Ezzel éves szinten 6,4 tonnányi mennyiséggel csökkent az Aldi műanyag-felhasználása.

A vállalat most tovább folytatja ezt az intézkedését, és a legkeresettebb, 450 grammos kiszerelésű, 12 és 20 százalékos tejfölöknél is végleg elhagyja a műanyag fedőket. A fedők elhagyására a készletek kifutása után, a tervek szerint ez év március végéig sor kerül. Az intézkedés következtében éves szinten további 10 tonnával csökken a műanyag-felhasználás. Tavaly decemberben pedig akciós termékként többször használatos, több méretben elérhető szilikon fedelet is kínált a vállalat, amelyek fenntartható módon helyettesíthetik a műanyag fedőket.

Forrás: www.portfolio.hu

Nagyszabású földértékesítési programot indít az Agrárminisztérium

2020. február 24.

Összesen több mint 13 ezer darab, 3 hektárnál kisebb területű állami földet hirdet meg eladásra az Agrárminisztérium (AM) és a Nemzeti Földügyi Központ (NFK) március elején. A meghirdetett földekre bárki tehet vételi ajánlatot, az értékesítés pedig elektronikus úton zajlik.

A földértékesítési program első ütemében 2020. március 2-án 6540 darab ingatlant kínálnak eladásra nyilvánosan, melyekre 30 napig lehet vételi ajánlatot tenni. Az NFK célja az első

fázisban az összesen mintegy 5000 hektár állami föld értékesítése, mely program az ország 1723 települését érinti.

Kiemelt célkitűzés a földértékesítésekkel az osztatlan közös földtulajdon felszámolásának gyorsítása. Ennek érdekében az összes eladásra kerülő terület 20%-a osztatlan közös tulajdonú földben fennálló állami tulajdoni hányadot érint. Bízunk benne, hogy a tulajdoni hányadokat a tulajdonostársak vásárolják meg és ennek köszönhetően jelentősen csökkenthető az osztatlan közös tulajdonok száma. Az eladásra kerülő földek továbbá az állami földvagyon-portfólió tisztítását is szolgálják, mivel kis területű, jellemzően magántulajdonú területek közé ékelődő, az állam által bérbeadás útján nehezen hasznosítható ingatlanok értékesítése a cél.

A meghirdetett földekre bárki tehet vételi ajánlatot, az értékesítés elektronikus úton zajlik. Egy hektáros mérethatárig a nem földművesek is vásárolhatnak földet, és ezen mérethatárig az ingatlanok értékbecslésének költségét is az állam állja. Egy és három hektár közötti méretű földre, illetve tulajdoni hányadra pedig minden földműves ajánlatot tehet az NFK honlapján található Elektronikus Pályázati Rendszert használva, az ügyfélkapus azonosítást követően. Az értékesítésre kerülő földek listája a www.nfk.gov.hu oldal mellett a www.kormany.hu oldalon is elérhető lesz 2020. március 2-től, valamint az érintett települések önkormányzatainak honlapján is közzétételre kerülnek a megvásárolható ingatlanok adatai.

Forrás: www.kormany.hu

Nagyot harap a reggelinkből és az ebédünkben a gyenge forint

2020. február 25.

Euróban számolnak a vágóhidak, a húсарakat is hazavágja a gyenge forint, ahogy az import tejtermékek árában is vastagon érezhető a forintgyengülés hatása.

A forint újabb és újabb történelmi mélypontokra zuhan, február 12-én már 340 forintot ért egy euró, de elemzők nem tartják elképzelhetetlennek, hogy előbb-utóbb a 350-es gát is átszakad. Még tavaly, 325 forintos árfolyamnál a forintgyengülést feszegető kérdést azzal ütötte el Varga Mihály pénzügyminiszter, hogy ha gyenge a forint, nem kell külföldön nyaralni. Ennél azonban bonyolultabb a képlet, a forint gyengülését megérezzük más területeken is, az utóbbi időkben az infláció meglódulásában főszerepet játszó élelmiszereket is drágítja. A hús- és a tejtermékek példáján mutatjuk, hogyan.

Egy év alatt 50 százalékkal drágult az élősértés

A januári 4,7 százalékos inflációs adaton belül átlagon felül emelkedett a húskészítmények ára. Az egyik jól ismert ok, hogy még mindig dűl a sertéspestis Kínában, a világ legnagyobb sertéstermelő és -fogyasztó országában. A betegség megjelenése előtt a világ termelésének a felét adta Kína, azóta konzervatív becslések szerint az állomány mintegy 40-50 százaléka elpusztult, vagy leölték. A tavalyi évre vetítve mintegy 20-25 százalékos termeléskiesés lehetett náluk, világpiaci szinten pedig 10-15 százaléknyi sertéshúsmennyiség eshetett ki – becsülte lapunknak Eder Tamás, a Hússzövetség elnöke. A kínai sertéskereslet pedig rázúdult a világpiacra, ami felhajtotta az árakat.

A megnövekedett kínai kereslet hozta magával, hogy azokban az országokban, ahonnan Kínába exportálnak, megemelkedett az élősértés és a hús ára. Ez jellemző az Európai Unióra is, ahonnan éves szinten 80 százalékkal nőtt Kína felé a kivitel. Noha a magyar sertés tiltólistán van Kínában amiatt, hogy a hazai vaddisznóállományban fertőzött állatokat találtak, az, hogy unióból Kínába induló export felverte az árakat, nálunk is érezhető. A nagy magyarországi vágóhidak ugyanis az elmúlt években ráálltak arra, hogy a heti uniós, közelebbről a német húсарakat tekintik irányadónak. Tehát ha Németországban drágul a hús,

akkor drágul Magyarországon is. És ha a forint gyengül, akkor ez a drágulás még erőteljesebb.

Ennek tudható be, hogy az elmúlt egy évben Magyarországon több mint 50 százalékkal nőtt az élősértés termelői ára – tudtuk meg Éder Tamástól. Ehhez képest mérsékeltnak számít, hogy a fogyasztói áraknál „csak” 22 (rövidkaraj), illetve 34 százalékos (sertéscomb) a drágulás a KSH adatai szerint.

Az élősértés ára tavaly március-áprilisban kezdett el drasztikusan emelkedni, amit augusztus táján lehetett csak érzékelni a nyershús fogyasztói árában, a húskészítményeknél pedig még később. A folyamatnak azonban nincs vége, még tart az önköltség-növekedés beépülése a fogyasztói árakba. Ezenkívül a 10 százalék feletti béremelkedés és az energiahordozók árának növekedése is a húzáremelkedést segíti elő. A fogyasztói árakban közvetve megjelenik a húsimport is, aminél szintén árfelhajtó hatású a forintgyengülés. Magyarország elsősorban a nagy nyugat-európai hústermelőktől, Németországból, Hollandiából, Spanyolországból hoz be sertéshúst – magyarázta a hússzövetségi elnök.

Mivel keresleti piac van, kisebb a verseny, így az élősértés áránál könnyebb elérni áremelést. A vágócégek viszont tavaly valószínűleg jelentős veszteséget termelhettek, mert az alapanyagár-emelkedést nem tudták rögtön beépíteni a fogyasztói árakba. A húskészítménygyártókhoz még kicsit később ért el az alapanyagár-emelkedés, de már ők is elkezdtek átadni azt a fogyasztóknak – máskülönben tönkremennének a cégek.

Az európai alapanyagáraknál további áremelkedés várható, így a magasabb árszinttel Éder szerint még egy-két évig együtt kell élnünk.

Kivisszük a tejet, behozzuk a feldolgozott terméket

A tej- és tejtermékek fogyasztói ára az alapanyagár és a más költségek emelkedése miatt növekedett – foglalta össze a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatója, Harcz Zoltán. A nyerstej termelői átlagára egy év alatt 9 százalékkal nőtt, a kiviteli ára pedig 8 százalékkal.

A terméktanács által kilobbizott tejáfacskéntés óta (2017 és 2019) minimálisra esett vissza a dobozos tej importja, megtisztult a piac az olcsó importtejektől. Viszont a tejtermékek (főleg a félkemény sajtok, joghurtok, vajak) mintegy felét továbbra is külföldről hozzuk be, és ezek árában is vastagon érezhető a forintgyengülés hatása.

Akárcsak a húsoknál, bár kicsit más okból. Miközben a külföldi piacok – csökkenő arányban, de – még mindig nagy mennyiségű nyerstejet vesznek át tőlünk, importból szerezzük be a tejtermékek egy részét, ami nem egészséges külkereskedelmi szerkezet. Mások munkáját, hozzáadott értékét fizetjük meg ahelyett, hogy itthon feldolgoznánk a nyerstejet, és aztán az abból készült tejtermékeket fogyasztanánk nagyobb arányban, úgy, mint a tejeknél, dobozos tejeknél.

A teljes képhez tartozik, hogy egyes termékkategóriáknál a hazai feldolgozóipar a korábbi időszakban nem rendelkezett megfelelő kapacitással a növekvő és változó fogyasztói igények kiszolgálására. Ezen szeretne most változtatni a szakmaközi szervezet, amelynek tagjai a termelők, a feldolgozók és a kilenc nagy boltláncból hét. A korábbi évtizedekben elmaradt beruházások pótlása az elmúlt években elkezdődött, de a folyamat időt vesz igénybe. Ma szinte minden magyarországi feldolgozó ezért fejleszt, értékes beruházások vannak folyamatban – avatott be Harcz Zoltán.

A gyenge forint több fronton is bekavar

A gyenge forint rossz a feldolgozott tejtermékek importjának, így indirekten „segítheti” a belföldi feldolgozott termékek árpozícióját. Másrészt a gyenge forint miatt a nyerstejexport vonzó alternatíva lehet a termelőknek, hiszen változatlan eurós árak mellett forintban többet kapnak az eladott alapanyagért. Ennek ellensúlyozására a hazai feldolgozóknak versenyképes árat kell fizetni a nyers tejért, hogy a termelő ne vigye ki az országból, hanem itthon adja el,

és legyen feldolgozható alapanyag. Ez a magasabb alapanyagár megjelenik a hazai tejtermékek önköltségében, és így meg kell, hogy jelenjen az értékesítési árakban is.

A gyenge forint a magasabb hozzáadott értékű termékeknel is okoz költségnövekedést, mivel a nem hazai gyártásból származó termékösszetevők (például a kakaó, a cukor, egyes gyümölcskészítmények), illetve a csomagoló-, és segédanyagok ára is nő.

Elszálltak a költségek

A nyerstej árával egyébként még mindig a sor végén kullogunk Európában (azzal együtt, hogy az elmúlt egy év alatt az EU-ban nálunk nőtt második legnagyobb mértékben), így az áremelkedés indokolt – jegyezte meg a terméktanács igazgatója. Kevés a munkaerő, jobban meg kell fizetni az embereket, különben elmennek. Esetleg felvehetnek indiai, mongol vagy indonéz állatgondozókat, vagy robotizálhatnak. Drágultak a tisztítószeres, a csomagolóanyagok, az energia és az import takarmány, valamint az útdíj és az üzemanyag is.

Az ellátási lánc többi szereplőjénél is nőtték a bér- és egyéb költségek, ezek is mind beépülnek a fogyasztói árakba. A tejtermékeknel egy év alatt – feldolgozónként és tejtermékenként eltérő mértékben – 5-10 százalékos gyártói áremelkedés volt. Az árváltozás kiskereskedelmi lánconként eltérő mértékben jelentkezett.

Lassan, de tovább drágul a tej és a tejtermék

Ez az áremelkedés továbbra is csak részben fedezi a termelők és feldolgozók költségeinek tényleges növekedését, amely csak részben ered az alapanyag árak emelkedéséből, másrészt az elmúlt időszakban tapasztalt növekvő logisztikai, disztribúciós, energia- és élőmunka-költségekből. A költségek növekedése előreláthatólag az idén is folytatódik, ami további fogyasztói árnövekedést generál.

A világon alapvetően továbbra sincs tejfelesleg, keresleti piac van. Európa nem tudja jelentősen növelni tejtermelését. Kína továbbra is kulcsszereplő importőr, tavaly mindent kipucolt az európai raktárakból, ami csak fellelhető volt. A nagy termelő Ausztráliában 8 százalékkal esett vissza a tejtermelés a bozóttüzek miatt. Fél-egy évig még biztosan nem lesz jelentős tejfelesleg, a következő egy évben további lassú drágulás várható a nyerstejnél és a tejtermékeknel – borítékolta Harcz Zoltán.

Forrás: www.24.hu

Árutőzsde: a kukorica stagnál, a tejpiacon árcsökkenés

2020. február 25.

A Budapesti Értéktőzsde (BÉT) árupiaci szekciójában a termények jegyzése továbbra is szünetel. A piaci szereplők a nemzetközi árutőzsdéken tájékozódhatnak a gabonafélék és az olajmagok különböző lejáratra szóló jegyzéséről.

A chicagói árutőzsdén (CME/CBOT) a február 14. és 20. közötti tőzsdenapokon a búza legközelebbi lejáratra szóló jegyzése 6 dollárral 206 dollár/tonnára emelkedett, a kukoricáé nem változott, 149 dollár/tonna volt. A szójabab fronthavi jegyzése 1 dollárral 328 dollár/tonnára mérséklődött a megfigyelt időszakban. A szójadara kurzusa 1 dollárral, a szójaolajé csaknem 9 dollárral nőtt ugyanekkor, előbbi 323 dollár/tonnáért, utóbbit 686 dollár/tonnáért jegyezték.

A párizsi árutőzsdén (Euronext/MATIF) a búza 2020. márciusi tőzsdei elszámolóára 3 euróval 196 euró/tonnára emelkedett a vizsgált tőzsdenapokon, miközben a kukoricáé alig változott, 169 euró/tonna volt.

A repcemag 2020. májusi jegyzése 2 euróval 401 euró/tonnára nőtt a megfigyelt periódusban. A pénzügyi befektetők az olajmag 2020. augusztus–novemberi lejárataira vonatkozóan változatlanul 389–390 euró/tonnáért köthettek szerződéseket február 20-án a franciaországi fővárosban.

A lipcsei árutőzsdén (EEX) a vaj legközelebbi határidőre szóló jegyzése az egy héttel korábbihoz képest nem változott, 3550 euró/tonna volt február 20-án. A sovány tejpor 50 euróval alacsonyabb áron, 2540 euró/tonnáért volt elérhető ugyanekkor.

Veronában a nyers tej azonnali (spot) piaci ára áfa nélkül, szállítási költséggel 2 százalékkal mérséklődött egy hét alatt: 39 euró/100 kilogramm volt 2020. 8. hetében. Hollandiában a 4,4 százalékos zsírtartalmú nyers tej spot piaci ára áfa nélkül, szállítási költséggel 3 százalékkal, 33,5 euró/100 kilogrammra csökkent ugyanekkor.

Az ármozgások háttéréről a NAIK Agrárgazdasági Kutatóintézet honlapján rendszeresen közzétett Gabona és ipari növények, valamint Tej és tejtermékek című Agrárpiaci jelentésekből tájékozódhat.

Forrás: www.magyarmezogazdasag.hu

Nálunk is lehetne visszaváltható üvegben a tej, mint Ausztriában, csak akarni kellene

2020. február 25.

Korábbi cikkünkben írtunk arról, hogy Ausztriában márciustól két nagy áruházlánc, a Billa és a Spar is elkezd egy bizonyos biotejet visszaváltható üvegben árusítani, és a lehetőséget a Spar magyarországi egysége is vizsgálja. Németországban szintén van üveges tej. Magyarországon azonban a többrétegű, eldobható kartondoboz az úr a tejpiacon, és környezetvédelmi szempontból aggasztó, hogy a PET palack egyre népszerűbb.

Mivel a Billa és az osztrák Spar nem jótékonyági intézmény, de még nem is környezetvédő szervezet, joggal feltételezhetjük, hogy az ausztriai lépés mögött üzleti döntés, azaz üzleti kockázatvállalás van. Az osztrák viszonyok között azonban mindkét társaság úgy látja, hogy egy drága (átszámolva 600 forintos) biotejjel mégis érdemes elkezdeni tesztelni a piacot. Az elmúlt napokban több szakértővel is beszélgettünk arról, hogy Magyarországon van-e racionalitása ennek.

Nálunk egyelőre csak a tejes manufaktúrák árulnak üvegben tejet, és jellemzően csak náluk töltheti fel a vevő a saját kannáját. Ők a piacnak csak elenyészően kis szeletét adják. Ugyanakkor ezeknél a kis szereplőknél van működő példa a betétdíjas tejes üvegre is, és ez alapján úgy tűnik, hogy 100 forint közeli betétdíjnál a vásárlók visszaviszik az üveget, illetve ez üzletileg megfelel a tejforgalmazónak is. De miért nincs semmi hasonló a nagy láncokban, ahol az emberek döntő többsége vásárol?

Ahhoz, hogy ennek az okait megértsük, először röviden végig kell venni a tej és a csomagolás útját, a tehéntől a reggeli kakaóig. Az üzleti érdekek ugyanis csak akkor szárazhatók szét, ha látjuk, hogy ki milyen szerepben van.

A hétköznapi gyakorlat

- Miután a tejet beszállítják a feldolgozó üzembe, ott ma jellemzően réteges kartondobozokba töltik, amely a papír mellett általában 20 százalékan polietilént is tartalmaz. Sokszor kupakos kiöntő is van ezeken a dobozokon, ami növeli a műanyag relatív arányát. A másik, egyre kedveltebb csomagolóanyag a PET palack, ez természetesen 100 százalékan műanyag.
- A csomagolóanyagot a tejüzem veszi meg, a költségét pedig (az esetleges termékdíjjal együtt) beépíti a termék árába, így adja át a boltoknak.
- A dobozos/palackos tejet a gyárból a boltláncok központi raktárába szállítja a gyártó, és neki ettől kezdve nincs többé gondja/feladata a csomagolás utóéletével. A boltlánc központi raktárából viszont a boltlánc viszi ki a saját boltjaiba az árut. Ám miután eladja a tejet a vásárlónak, a csomagolás sorsával már neki sem kell törődnie.
- Miután a vevő megissza a tejet, a történet kétfelé ágazhat. Ha a tejes dobozt a kommunális szemétkébe dobja, akkor az nagy valószínűséggel egy lerakóban (jobb

esetben égetőben) végzi. Ha viszont a fogyasztó szelektíven gyűjti a szemetet, akkor a dobozt/palackot újra lehet hasznosítani, a mértéknek technológiai és üzleti korlátok szabnak határt. Ha nincs Magyarországon vevője a szemétnek, akkor exportálni, azaz utaztatni is kell. Amennyiben az eldobható csomagolásba tett tejet a szállítás miatt még egy második rétegbe is csomagolni kell, akkor ez a másodlagos csomagolás (például karton vagy a palackok köré tekert fólia) is hulladék lesz, amely a boltban keletkezik.

Ezzel szemben az üveg

- Egy betétdíjas tejes üveg sorsa egészen más (lenne). A gyártó megveszi az üveget, beletölti a tejet, és ezt szállítja el a boltlánc központi raktárába. A gyártó ezúttal is eladja a csomagolást, vagyis most az üveget, de fontos különbség, hogy megállapodása van arra, hogy azt majd visszavásárolja, üresen. A bolt ezért váltja vissza az üveget, és vissza is szállítja a saját központi raktárába, hogy onnan vissza/eladhassa a gyártónak. Az üveget ezután a gyárban meg kell tisztítani, és újra fel lehet sorakoztatni a töltőgép elé.
- Az a tejgyár, amelyik PET palackos tejet (is) tud gyártani, az javarészt képes lenne üvegbe is palackozni, csak a mosó berendezést kellene beállítania a gépsorba. Ez nem olcsó, alaphangon is legalább egymillió eurós beruházás, és számos egyéb költséget is generál.
- A tapasztalatok szerint egy üveg évente három-ötször teheti meg a gyártó és a vásárló közötti kört, és ha nem sérül meg vagy nem veszik el, akkor forgalomban maradhat akár 20-25 évig is. A körforgásban a mosószer az egyetlen lényeges tétel, amely hulladékként keletkezik (a szállítás környezeti hatásairól lásd később a részleteket).
- Másodlagos csomagolás általában az üvegnél nincs, mert célszerű a palackokat rekeszekben szállítani, és ezek oda-vissza ingázhatnak a gyár és a bolt között. A palack fém kupakját újra lehet hasznosítani, az üvegre ragasztott címkét pedig a lúgos mosásnál egyszerűen le lehet választani, és azt is újra lehet hasznosítani.

Nem a vevő szelektál, hanem a gyár

Az italos dobozok és a PET palackok jelentős részét (ma még) a fogyasztók sajnos nem teszik a szelektív gyűjtőbe. Sokan nem is tudják, hogy oda kellene tenni, mások nem biztosak abban, hogy a műanyagos vagy a papíros kukába kell szelektálni, mert ez begyűjtő cégenként is eltérhet. A gyűjtési arányt ugyan lehet növelni, de még így sem látszik hosszabb távon sem reális esély arra, hogy a száz százalékhoz közelítsünk vele. Azaz jelentős mennyiségű kommunális szemét marad a rendszerben, ami rontja az újrahasznosítási kör zárását.

A visszaváltható üveg azért hatékonyabb megoldás, mert ha jól van beállítva a betétdíj összege, akkor a tapasztalatok szerint nagyon magas visszagyűjtési arány érhető el. Az ausztriai példánál 75 forintnak megfelelő betétdíj lesz a tejes üvegen (de csak az átszámolva 600 forintnak megfelelő euróba kerülő, drága biotejt vonják be a rendszerbe).

Az ilyen üvegeknek csak a töredéke kerül a szemétkukába, mert ha 20-25 év után ki kell selejtezni őket, akkor azt nem a vásárló, hanem a tejgyár teszi meg. Az ipari üzemek minden eddigi tapasztalat szerint sokkal hatékonyabb hulladékgyűjtők, mint a lakosság. Ez azért van így, mert nekik üzleti érdekük fűződik a hulladék kezeléséhez, illetve komoly bírságot kapnak, ha egy ellenőrzésen lebuknak. A lakosságot azonban egyrészt nem ellenőrzi senki, másrészt anyagi érdeke sem fűződik ahhoz, hogy egy tejes italos dobozt valaki szelektíven gyűjtsön.

Utaztatás oda-vissza

Gyakori felvetés, hogy a betétdíjas tejes üveget vissza kell szállítani a gyárba, azaz többet fog utazni, mint a tejesdoboz – ám ez nagyrészt téves feltételezés.

A boltláncok központi raktárai és az üzletek között ugyanis napi rendszerességgel az áruszállítás, és szinte mindig igaz, hogy a visszáru jóval kevesebb, mint a bolt felé tartó

szállítmány. A raktárból kifelé tömötten megy a kamion, visszafelé viszont jóval kevesebb a rakománya, vagyis lenne benne hely visszavinni az üres tejes üvegeket. Az persze igaz, hogy az üveg nehezebb, mint a kartondoboz/PET palack, tehát a kamion kifelé is, és visszafelé is nagyobb súllyal menne, ami több költséget és nagyobb károsanyag-kibocsátást eredményezne. Hasonló a helyzet a boltlánc központi raktára és a tejgyár közötti fuvaroknál, itt is nagyobb súllyal és visszafelé rakománnyal kellene számolni. Csakhogy a kamionnak ma is vissza kell mennie a tejgyárba, rakomány nélkül. A valóságban persze a szerződéses szállító megpróbál szervezni magának egy olyan fuvart, amely a visszafelé irányt (akár több lépcsőben) lefedi, de ha nem talál ilyet, akkor az üresjárat költségét át fogja hárítani a gyárra. Tehát még fuvarozási szempontból is egyszerűbb és gazdaságosabb helyzetet teremt, ha a gyár és a központi bolti raktár között oda-vissza megpakolva ingázik a kamion.

Visszatérve az italos dobozhoz és a PET palackhoz: mivel ezek eldobható termékek, a tejgyárnak folyamatosan újat kell belőlük venni, vagyis a csomagolóanyagot folyamatosan szállítani kell a papírgyárból a tejgyárba. Ez legalább olyan út, mint a betétdíjas üveget visszavinni a boltból. Sőt, ha üvegben van a tej, akkor az italos dobozt és a PET palackot eleve le sem kellene gyártani, vagyis azok teljes nyersanyagigénye és előállítási környezeti terhelése is kiesne a számolásból. Ez pedig még akkor is igaz, ha az italos doboz újrahasznosított alapanyagból készül, és fenntartható erdőgazdálkodás van mögötte, ami ma már egyébként szerencsére jellemző.

Harmadrészt: az eldobható csomagolások a lakossági hulladék mennyiségét megnövelik (a visszaváltható üveg okozta zéró növekedéshez képest), vagyis a kukásautóknál növelik a szállítási súlyt; teljesen mindegy, hogy az autó a lerakóba vagy a szelektív hulladékkezelőbe megy velük. Persze ez esetben a szállítási plusz költség az állami tulajdonba vett szemétszállítóknál jelentkezik, és nem a piaci szereplőknél.

Negyedrészt, ha nincs műanyag szemét, akkor az a komplett folyamat is elhagyható az egyenletből, mialatt a hulladékból újra ipari nyersanyag keletkezik (a PET palackból műanyag örleményt, az italos dobozból papíripari alapanyagot szoktak gyártani).

Minden működik

Több piaci példa is egyértelműen arra utal, hogy az üveges tej bevezetése megoldható lenne Magyarországon. Az egyik a söripar, amelyre igazán nem lehet azt mondani, hogy ne a profitért dolgozna, és mégis meg tudja oldani a betétdíjas üveges rendszer működtetését. Miért van ez így?

Alapvetően azért, mert a söriparban az üveg nem a kartondobozzal, hanem az alumínium dobozzal versenyzik. Az aludoboz viszont drága, ezért nyer az üveg. Piaci információink szerint az alumínium doboz beszerzési és szállítási költsége körülbelül négyszer nagyobb, mint a sörösüveg visszaszállításának és mosásának összesített költsége. Mivel aludobozt Magyarországon lényegében nem gyártanak, a kamionok sokszor üres dobozokkal jönnek be az országba, azaz szállítják a levegőt. Az üveg alkalmazása ezért a sörösök üzleti érdeke, és nincs az a gyártási, szállítási és kereskedelmi probléma, amit ne tudnának megoldani.

Senki nem írta ugyanis elő, hogy a sörösüvegnek legyen betétdíja, és azt sem rögzíti jogszabály, hogy ez 25 forint legyen. A rendszert és az összeget a szabad piac találta ki magának. A sörösök ekkora díj mellett látják azt, hogy számukra már megfelelő a visszagyűjtési arány, és ekkora díj mellett üzletileg sem probléma nekik, ha törik az üveg, vagy nem visznek vissza minden üveget a boltba.

Sőt, a boltláncokat sem kötelezte jogszabály arra, hogy betétdíjasan árulják a sört (csak arra, hogy az üveget vegyék vissza, de ha nem betétdíjas, akkor ellenszolgáltatás nélkül). A nagy szereplők közül mégis sokan megteszik. Ez pedig azt mutatja, hogy egy kereskedelmi ellátási lánc tagjai képesek kezelni az üvegviszavétel logisztikai költségét és üzleti kockázatát. Ha a sörösök el tudták érni, hogy az ő üvegeiket a boltok kezeljék és szállítsák, akkor nem lenne ez lehetetlen más italgyártók számára sem, amennyiben tárgyalási pozíciójuk elég erős.

A 300 négyzetméternél nagyobb boltokban a jogszabályi visszavételi kötelezettség miatt ma is folyamatosan keletkezik valamennyi üveghulladék. A boltok tehát ma is kezelnek üveget, csak kis mennyiségben. Az viszont igaz, hogy ha a tej betétdíjas üvegben lenne, és akkor sokkal nagyobb mennyiség keletkezne náluk, és ezt üzleti okok miatt jelenleg nem favorizálják.

A tejnek tehát a sörrel szemben az a fő problémája, hogy a kartondoboz és a PET palack is olcsóbb, egyszerűbb megoldás, mint a betétdíjas üveg. Az üveg csak akkor lenne versenyképes, ha relatív értelemben olcsóvá válna, ez pedig leginkább csak úgy lenne elképzelhető, ha a kartondoboz és a PET palack termékdíját drasztikusan megemelnék.

Németországban egyébként éppen a kormányzati ösztönzők hatására terjed a betétdíjas üveges rendszer szinte minden italnál. A német kormány kötelező visszavételi arányokat írt elő az üvegben (is) árult egyes italajtókra (sör, bor, tej, gyümölcsle, ásványvíz stb.) és az ipar hamar rájött, hogy ezeket a viszonylag magasra beállított arányokat csak úgy tudja elérni, ha egységessé teszi az üvegek formáját. A szabványos üveg ugyanis nagyon megnöveli a visszagyűjtési arányt, mert így érhető el, hogy a vásárlók bármelyik gyártó termékét bármelyik üzletbe visszavihessék.

Mivel a magyar tejpiacnak csak néhány nagy szereplője van, a szabványosított tejesüveg kialakításáról már egy kisméretű tárgyalóasztal mellett is meg lehetne egyezni. Ráadásul ilyesmire már élő magyar példa is akad, hiszen három nagy szörpgyártó egyforma és betétdíjas üvegekbe csomagolja a termékei egy részét.

Érdemes végiggondolni egyébként, hogy a betétdíj összege nincs nagy hatással a szereplők üzleti eredményére. Alapesetben a betétdíj csak a vásárló pénztárcája és a gyártó között, a bolt kasszáján keresztül mozog oda-vissza, amennyiben az üveget visszaviszik. A vásárlónak a nála lévő üvegeket átmenetileg meg kell finanszíroznia. Hogy ez mit jelent a hétköznapiakban, arra Varga Máté, a Varga Pincészet tulajdonosa adott nekünk jó példát.

A borászat majdnem hat éve működteti a saját betétdíjas rendszerét (ismét csak azt bizonyítva, hogy nem lehetetlen vállalkozás egy ilyen környezetbarát lépés végigvitele). A pincészet 99 forintos betétdíjat alkalmaz, ekkora összeg mellett 80 százalékos a visszagyűjtési arány, és a boraik 95 százalékát betétdíjas üvegekben adják el.

A 99 forint elég arra, hogy ha az üveg eltörik, vagy valamiért nem kerül vissza a pincészethez, akkor pótolni tudják. (A tejnél viszont egyszerű és szabványos üvegek esetén ennél jóval kisebb is lehetne a fedezet, vagyis a betétdíj).

Ahogy Varga Máté mondja, ahol nincs betétdíj, ott a nagykereskedő és a kiskereskedő is az üveggel együtt kezeli a terméket, azaz ha például 1000 forintért vesz meg a pincészettől egy palack bort, akkor mindkettő erre teszi rá a maga hasznát. Ha viszont ugyanezen a boron 100 forint a betétdíj, akkor a nagy- és kiskereskedő csak az e nélkül számított értékre, vagyis csak 900 forintra pakolja rá a saját hasznát, így végső soron a bor olcsóbban jelenik meg a boltok polcain. És ez a boltoknak is jó.

Egy betétdíjas rendszer kialakítása nagy egyszeri beruházással jár, a gyáraknak meg kell venniük az üvegmosó gépeket, a logisztikát hozzá kell igazítani a visszagyűjtéshez, és az első göngyölegeket is be kell szerezni. Az osztrák tejgyár 8 millió eurót, azaz 2,7 milliárd forintot költött az ottani betétdíjas rendszer kiépítésére, de kisebb léptékben is könnyen milliárd forintossá válik a tétel.

Mindezt a beszédett termékdíjból az állam akár támogathatná is, csak hogy Magyarországon a termékdíj már több mint 20 éve nem címkézett a költségvetésben, vagyis befolyatják a nagy, közös kalapba, és az elköltéséről ettől függetlenül dönthetnek.

Forrás: www.g7.hu

Csaknem felére csökkent az élelmiszer-automaták száma

2020. február 26.

Mintegy hatvan százalékára esett a korábbi harmincötezerrel az elmúlt másfél évben az élelmiszer-automaták száma a Nemzeti Automata Szövetség (NASZ) adatai szerint, ezért többek között azt javasolják, hogy a felügyeleti díjat az online pénztárgépek adatátviteli díjával megegyező szintre mérsékeljék.

A szövetség jelezte, hogy a jelentős plusz költségek miatt az élelmiszert árusító automaták száma az elmúlt időszakban csaknem megfeleződött, harmincötezerrel húszezer folyamatosan működő készülékre – jelentette ki a Nemzeti Automata Szövetség (NASZ) elnöksége. Emlékeztettek, hogy 2018. július 1-jétől az élelmiszert árusító automaták kizárólag egy online felügyeletet ellátó AFE-eszközzel együtt működhetnek, ezzel az egységgel jelenleg mintegy huszonkétezer élelmiszer-automata rendelkezik.

Az automaták felügyeleti szolgáltatásának hatósági ára nettó ötezer forint havonként és berendezésenként, a hatósági árat a Pénzügyminisztérium állapítja meg évente. A cégeket viszont a havi díj felett egy gépenkénti húszezer forintos éves felülvizsgálati díj is terheli. Ezek együttesen mintegy hét-tíz százalékos extra költséget jelentenek az ágazat számára, az automaták havi átlagos nettó árbevétele a NAV adatai szerint mintegy százezer forint.

A szövetség az ágazat versenyképességének, illetve a piacon működő automata-berendezések számának megőrzése érdekében javasolja, hogy az automaták felügyeleti díját a lényegesen magasabb jövedelemtermelő képességű online pénztárgépek adatátviteli díjával megegyező szintre mérsékeljék. Javasolják továbbá az éves felülvizsgálat gyakorlati megvalósításának és díjának átgondolását, valamint a felügyeleti szolgáltatással összefüggő adminisztráció egyszerűsítését.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara korábban sikeresen indítványozta az automatákat szabályozó 31/2016.(IX.2.) NGM rendelet módosítását. Ezzel több száz kifogástalan állapotban lévő tej automatának biztosítva a tovább működési lehetőségét. A szabályozásváltozás szerint elavulásig üzemeltethető „az az automataberendezés, amely kizárólag nyerstejet értékesít, és amely vonatkozásában az üzemeltető a felügyeleti szolgáltatóval 2018. június 30-ig megkötött szerződéssel rendelkezik vagy rendelkezett, és amelyről a felügyeleti szolgáltató megállapította, hogy az AFE nem szerelhető be.

Forrás: www.nak.hu

Minőségi és jelölési problémák egyaránt akadtak a Szupermenta kenhető sajt készítmény tesztjén

2020. február 27.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) 31 kenhető sajt készítményt vizsgált a legújabb Szupermenta terméktesztjén. A komplex ellenőrzésbe ezúttal is beletartoztak a laboratóriumi vizsgálatok és a termékek jelölésének vizsgálata is. A feltárt hiányosságok miatt összesen 20 esetben indult hatósági eljárás.

A Nébih Szupermenta termékteszt programja ezúttal a tégelyes, kenhető sajt készítményeket helyezte középpontba. A 31 termék között sajtkrém, krémsajt, szendvicskrém és friss sajt megnevezésű készítmény egyaránt akadt, ezek közül 17 hazai, 14 pedig külföldi gyártású volt. A laboratóriumi vizsgálatok középpontjában a biztonsági paraméterek ellenőrzése állt. Emellett a Nébih szakemberei hangsúlyosan vizsgálták a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak való megfelelést is, azaz az olyan minőségi kritériumok teljesülését, mint például a zsír-, szárazanyag-, vagy a sótartalom.

A zsírfokozati besorolásnak egy kivételével minden vizsgált termék megfelelt. Az érintett gyártó figyelmeztetésben részesült és a hiba javítására kötelezte a hatóság.

A laboratóriumban mért szárazanyagtartalom 4 esetben tért el az előírásoktól, 7-nél pedig a sótartalom nem a jogszabályokban előírtaknak megfelelően szerepelt a csomagoláson. Az érintett vállalkozások figyelmeztetésben részesültek.

A mikrobiológiai vizsgálatok élelmiszerbiztonsági szempontból megnyugtató eredménnyel zárultak.

A „mentesként” jelölt termékeken a szakemberek ellenőrizték az állítások megalapozottságát is. 3 sajtkészítményen szerepelt a gluténmentes, míg egy terméken a laktózmentes felirat. A laboratóriumi eredmények e tekintetben igazolták az állításokat, mind a 4 termék megfelelőnek bizonyult.

Egy sajtkészítmény csomagolásán nem jelölték tartósítószer jelenlétét, a szorbinsav – jóval a megengedett határérték alatt, de – mégis kimutatható volt benne. E termékkörben megengedett a tartósítószer felhasználása, viszont alkalmazása esetén azt fel kell tüntetni az összetevők között. A Nébih a helytelen jelölés miatt hatósági intézkedés mellett kötelezte a felelős vállalkozót a hiba javítására.

5 termék esetében nem volt megfelelő a megnevezés, mert olyan összetevőket tartalmazott, amely a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó jogszabályainak nem feleltek meg. A hivatal büntetés kiszabása mellett kötelezte az előállítókat a hiba javítására.

31 termékből 20 esetben indult hatósági eljárás, melynél 15 esetben figyelmeztetést, valamint 5 esetben – a súlyosabb jelölési hibák miatt – bírságot szabtak ki a hivatal felügyelői, utóbbit több mint 1,5 millió Ft értékben. A hibák javítására az érintetteknek intézkedési tervet kellett benyújtaniuk a Nébih-hez.

A Szupermenta termékteszt kedveltségi vizsgálatán ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozták a termékeket. A dobogó legfelső fokára a *Président Trappista sajtkrém* állhatott, második helyen a *Milkeria Félzsíros sajtkrém* végzett, míg a harmadik helyet az *Arla Friss, zsírdús lágy krémsajt* érdemelte ki.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán: <https://szupermenta.hu/sajtkeszitmeny/>

Forrás: www.portal.nebih.gov.hu

Hasít az uniós tejipar

2020. február 28.

Jó évet zártak az Európai Unió tejfeldolgozói és az európai tejipari exportőrök többsége, hiszen 2019-ben több árut tudtak eladni harmadik országokban, mint az előző évben. A legkeresettebb a sovány tejpor és a sajt.

Az Európai Bizottság előzetes adatai szerint a sovány tejpor értékesítése 146 ezerrel tonnával növekedett, vagyis 17,9 %-kal, ezzel 962 ezer tonnára emelkedett, ami egyúttal új rekordot is jelent.

A legnagyobb vevő Kína volt 126 ezer tonnával ami, 37,6 %-kal haladja meg az előző évi mennyiséget. Indonézia, a Fülöp-szigetek, Nigéria és Szaúd-Arábia szintén sokkal több sovány tejporthoz vett az EU-tól, mint korábban. Algéria, amely korábban a legfontosabb vevője volt a Közösségnek, a második helyre esett vissza, a tavaly 100 ezerre t tonnát sikerült neki eladni.

A sajtok tekintetében sem lehet panasz, az EU-tagállamok sajt kivitele továbbra is növekedett 2019-ben. Összesen 888 ezer tonna került harmadik országba, ami 47 ezer tonnás növekedést jelent, azaz 5,7 %-os emelkedést az előző évhez képest. És itt is rekord született, mert ez a valaha elért legjobb eredmény. A 2019 októberében kivetett vámszankciók ellenére az USA

továbbra is a sajt fő vevője az EU-ban 4,1 %-os bővülést sikerült elérni 2018-hoz képest, és ez a mennyiség 139 ezer tonnát jelent.

A legnagyobb relatív növekedést azonban az Ukrajnába irányuló kivitel esetében tapasztalták, amely csaknem 70 %-al ugrott meg, 24 ezer tonnára.

Japán, az EU második legfontosabb sajtimportőre, 114 tonna sajtot vásárolt, ami 7% -os növekedés.

A vaj exportja szintén jelentősen növekedett 2019-ben, pontosan 52 ezerrel tonnával, azaz 40,9 %-kal. Az USA vásárolta meg a vaj egyötödét az EU-ban 33 ezer tonnányi mennyiségben.

A tejtermékek egészét tekintve 10 ezer tonna beszerzési volumennel Törökország új, fontos vevővé vált az EU beszállítói számára.

A teljes zsírtartalmú tejpor azon kevés termékek egyike volt, amelyek értékesítése harmadik országokban csökkent, ennek okát az új-zélandi erős expanzióban látják.

Forrás: www.magyarmezogazdasag.hu

Ezek a leggyakoribb tévhitek a tejről

2020. február 28.

A tej és tejtermékek a kiegyensúlyozott étrend részei, a legideálisabb kalciumforrások, emellett ásványi anyagokban, nyomelemekben is bővelkednek. Ennek ellenére számos tévhit terjed a tejről és a tejtermékekről. Kudron Emese Eszter dietetikus az Origónak elmondta, hogyan ismerhetjük fel a témával kapcsolatos álhíreket és hogyan szűrhetjük ki a hamis állításokat, illetve milyen szerepet tölt be az egészséges táplálkozásban a tej. A szakember arra is felhívja a figyelmet, hogy csakis igazolt tejfehérje-allergiában szenvedőknek javasolt mellőzni az étrendből ezeket a termékeket.

Naponta jelennek meg újabb és újabb diéták, táplálkozási tanácsok az interneten. Hogyan szűrhetjük ki az álhíreket és honnan szerezhetünk hiteles információt a táplálkozással kapcsolatban?

Mint egyéb témakörökben, a táplálkozással kapcsolatban is számos ellentétes információt találhatunk az interneten.

A hiteles, azaz szakmai oldalakon biztosan nem olvasunk sem a végletekig túlmagasztáló véleményt, sem annak ellenkezőjét. Mindig érdemes utánajárni a forrásnak. Például, ha nagyon negatív szemszögből íródott cikket olvasunk a tejről, érdemes megnézni, hogy esetleg egy növényi tejhelyettesítő alternatívákat gyártó cég publikálta-e" – javasolja Kudron Emese Eszter dietetikus, hogy a jövőben ki tudjuk szűrni az álhíreket.

„Találkozom olyan jelenséggel is, amikor egyes élelmiszereket elhordanak minden földi rossznak, de a forrásokat is elolvassa világos, hogy a háttérben rosszul kivitelezett kutatás és kisarkított következtetés levonása áll. Ha a táplálkozástudomány terén túl pozitív vagy negatív csengésű cikket olvasunk, legyünk elővigyázatosak és néha nem árt a józan eszünkre hallgatni."

A tejtermékek a kiegyensúlyozott étrend részei

„Minden újhullámos, trendi vegán, reform és divatdiéta irányvonal ellenére a tejtermékek valóban a kiegyensúlyozott étrend fontos részei. Olyannyira, hogy csakis igazolt tejfehérje-allergiában javasolt őket mellőzni az étrendből. A legideálisabb kalciumforrások, és ásványi anyagokban, nyomelemekben is bővelkednek.

Emellett a tejfehérjék a legmagasabb biológiai hasznosulásúak, megelőzve a húsokat, belsőségeket, halakat.

Mértéktartó, rendszeres fogyasztásuk hozzájárulhat a csonttrikulás megelőzéséhez, az élőflórás és probiotikus készítmények pedig segítik az emésztőrendszer kiegyensúlyozott

működését és erősítik az immunrendszert. Ezek tükrében bátran állíthatjuk, hogy kiemelt szerepük van, de alappillérként tekintünk inkább a zöldségekre és gabonafélékre.

Egy átlagos felnőtt számára javasolt napi 1.000-1.200 mg-os kalciumbevitel fele származik az ajánlott mennyiségű tejtermékekből, a maradék 50%-ot egyéb források biztosítják, mint például az ásványvizek, olajos halak, magvak és zöldségek. Ugyan jelentős az olajos magvak (dió, mandula, pisztácia) kalciumtartalma, de a bennük található fitinsavak csökkentik a hasznosulást.

A hüvelyesek (szója, zöldbab, lencse) és egyéb leveles zöldségek pedig oxálsavtartalmuk miatt nem tekinthetők optimális forrásnak. Amikor ezeket az alternatívákat helyezzük előtérbe tartsuk szem előtt, hogy nagyobb, olykor szinte megehetetlen mennyiséget szükséges elfogyasztani a megfelelő kalciumbevitel érdekében."

A leggyakoribb tévhitek a tejről

„Ezzel kapcsolatban nagyon sok helytelen, élettani szempontból inkorrekt, picit szemtelenül fogalmazva, mókás dolgot lehet olvasni és hallani.

Egyik személyes kedvenc tévhitem, hogy a tejtől lesz csonttritkulásunk.

Ennek alapja, hogy tudományosan nem sikerült igazolni, hogy több tej és tejtermék elfogyasztásának hatására erősebb lett volna a kutatásban résztvevők csontszerkezete. Amikor a kisarkított következtetés levonásról beszéltem, pontosan erre gondoltam" – mondja a szakember.

Tévhit, vagy valódi tény az az állítás, hogy a tej tele van antibiotikummal és hormonnal, ez bejut a szervezetünkbe és emiatt alakul ki egy csomó betegség?

„Számomra érdekes, hogy jobban félünk a napi fél liter tej elfogyasztásától, mint egy jól sikerült ünnepnap vagy hétvégi buli alatt bevitt alkoholmennyiség egészségkárosító hatásától.

Tény, hogy a modern állattartás, az egyre növekvő fogyasztói igény és áhított tejhozam miatt az állatokat hormonnal és antibiotikummal kezelik. Történik mindez azért is, hogy asztalunkra élelmiszerbiztonsági szempontból kifogástalan, azaz fertőzésmentes termék kerülhessen.

Amennyiben az ajánlott mennyiségű tejet, tejterméket fogyasztjuk a szervezetünkbe kerülő hormon vagy antibiotikum mennyisége igen csekély, működését nem befolyásolja negatívan. Emellett az öko-bio termékek sem száz százalékig azok, mivel gyakorlatilag a földön nem sok olyan hely van, ahol tökéletes tisztaságú élelmiszer előállítható. Ha kimegyek az utcára és beleszippantok a levegőbe, az sem bio, ha az eső lemossa a légköri szennyeződést a bio ültetvényre, már az sem az többé."

Emellett persze nemcsak tévhitekkel, hanem olyan állításokkal is találkozhatunk, amelyek akár vádnak is hangozhatnak. Ilyen például, hogy az ember az egyetlen élőlény, aki felnőttként is más állatok tejtét fogyasztja.

Nos igen, de az ember az egyetlen élőlény, aki állatokat tenyészt, növényeket termeszt. Az ember az egyetlen élőlény, aki telefonon hívja fel a másikat és aki pénzért végzi a napi tevékenységeit. A sort tovább is folytathatnám, felesleges.

Laktóz- és tejfehérje-érzékenység: modernkori vagy régi probléma?

Manapság egyre több helyről hallunk a laktóz- és a tejfehérje-érzékenységről. Kicsit olyan érzésünk lehet ettől, mintha szépen fokozatosan sokallna be a szervezetünk a tejtől. De vajon tényleg erről van szó?

Tényleg a modern társadalom problémája ez vagy már régen is szenvedtek tőle az emberek?

„Régen is akadtak szép számmal laktóz- és tejfehérje-érzékenyek, csak orvosilag nem igazolták a problémát.

Figyelték szervezetük reakcióit és egyszerűen elkerülték, ami panaszt okozott. Például, ha egy újszülött sírós volt, majd cseperedett és 3-5 éves koráig hasfájós volt, a modern technológia – okostelefon, Google vagy egyéb információk hiányában, nem feltétlen gondoltak a szülők rögtön tejfehérje-allergiára.

Ha a laktózérzékenységet nézzük, elődeink éppen azért fejlesztették ki a savanyítási eljárásokat, mert a nyers tej panaszokat okozott.

A savanyított tejtermékekben (joghurt, kefir stb.) található baktériumok és gombák segítik a tejcukor lebontását, így kellemetlen tünetek nélkül tudták enni őket.

Az internet világának köszönhetően egyre többen diagnosztizálják magukat érzékenynek, ha tipikus „étel-intoleranciás” tüneteket észlelnek magukon. Abban a szerencsés esetben, ha a páciens ezután elmegy az orvoshoz és kivizsgáltatja magát, megszülethet a pozitív diagnózis. Ez is egy magyarázat a betegek számának növekedésre, mely nem jelenti azt, hogy többen vannak, csak többen diagnosztizálnak.

Tapasztalatom szerint napjainkban egy kicsit divat allergiásnak, érzékenynek lenni és sokkal többen tartanak „mentes” étrendet, mint akiknek valójában szükségük van rá. Gyakori tévhit az is, hogy egy-egy alap élelmiszercsoport kizárásával (tej és tejtermékek, gluténtartalmú gabonafélék) egészségesebb étrend alakítható ki” – mondta Kudron Emese Eszter dietetikus.

A tej ajánlott napi beviteli értéke

„Ajánlott napi fél liter tej kalciumtartalmának (600 mg) megfeleltethető mennyiségű tejet és/vagy tejterméket fogyasztani egy nap, melyet a magyar átlag lakosság nem ér el. Kicsit gyakorlatiasabban megfogalmazva, próbáljunk napi három egység tejet, illetve tejterméket étrendünkbe illeszteni.

Egy adag megfelel kicsit több mint 1 kis pohár (200 g) joghurtnak, kefirnek, egy bögre (2 dl) tejnek, kb. 3 evőkanál (50 g) túrónak, 1,5 szelet (30 g) előre szeletelt sajtnak. Természetesen, ha valaki szívesebben eszik sajtot, túrót, joghurtot az ajánlott mennyiségben, akkor tegyen úgy.”

Meg kell találni az arany középutat

„Gyakorlatilag egyik élelmiszercsoport túlzott vagy elégtelen fogyasztása sem javasolt, igaz ez a tejre és tejtermékekre is. Úgy, mint az élet egyéb területein, célszerű kerülni a szélsőségeket.

Szerintem a jól összeállított és változatos étrend az, ami hosszú távon nemcsak hozzájárul a szervezet egészséges, kiegyensúlyozott működéséhez, de jelentős élvezeti forrást is tud nyújtani.”

Forrás: www.origo.hu

Különleges joghurtvariációk

2020. március 1.

A fogyasztók kegyeiért vívott termékfejlesztési harcból a joghurtok sem maradhatnak ki. Ennek köszönhetően egyre több „különleges” joghurtkészítmény jelenik meg az üzletek polcain, mint például a gyógynövények, hozzáadott fehérje, rost, vagy éppen kevesebb cukor hozzáadásával készült termékek.

A joghurtok cukortartalma ismert tény, így a kevesebb, vagy éppen a hozzáadott cukrot nem tartalmazó termékek piaca egyre jelentősebb. Az Innova Market Insights jelentése alapján 2014 és 2018 között 68,2%-al nőtt az alacsony cukortartalomra és a hozzáadott cukormentességre utaló állítások előfordulása. Mivel a cukor az eltarthatóság és az édes íz biztosítása mellett nagyban hozzájárul a végtermék szerkezetéhez és szájérzetéhez, az előállítók intenzív édesítőszereket és különböző hidrokolloidokat alkalmaznak. Az aceszulfám K és a szukralózt régóta használják a joghurtok édesítésére, de a mesterséges édesítőszerekkel kapcsolatos ellenérzések fokozódásának köszönhetően alkalmazásuk csökken. Helyettük inkább a természetes összetevőket, mint például a sztívia és a szerzetesek körtéjének (monk fruit) kivonatát részesítik előnyben. Megoldást jelenthet az eritritol és az allulóz alkalmazása, amelyek nem minősülnek hozzáadott cukornak, ugyanakkor biztosítják az édes ízérzetet.

A joghurtok ízesítésében új variánsok jelentek meg az elmúlt években, mint a kávé, a vattacukor, a sütőtök, a mogoró vajkrém, vagy akár a különböző ízesítésű fánk. A gyógynövények kedvelői számára igazi kényeztetést jelenthet a levendulával, narancsvirággal vagy hibiszkusszal készült joghurtok. A különböző nemzetek joghurtjai közül itthon a görög a legismertebb, de a nemzetközi piacon találkozhatunk francia, bulgár vagy akár svájci stílusú termékekkel is.

A nemzetek és kultúrák keveredésének köszönhetően újabb és újabb izgalmas termékek fognak megjelenni az üzletek polcain, hogy kielégítsék a fogyasztók igényeit.

Forrás: www.nak.hu

A legjelentősebb idei tejterméktrendek

2020. március 2.

A tejipar idei trendjei a kényelemre, a makro-összetételre, a szájérzetre, a hibrid termékekre, illetve az egészségesség és az élmény fejlesztésére helyezik a hangsúlyt.

A kevés szabadidővel rendelkező fogyasztók könnyen elkészíthető, kényelmes, könnyen szállítható harapni valókra vágnak, amelyek ugyanakkor segítenek hozzájárulni testi és szellemi egészségükhöz. Mindemellett fontos kritérium a kiegyensúlyozott makrotápanyagtartalom (fehérje, zsír, szénhidrát) megteremtése. Alapvetően elmondható, hogy egyszerre csak egy makroösszetevő befolyásolja a fogyasztók döntéseit. Az Innova Consumer 2019-ben néhány országban (Egyesült- királyság, Egyesült Államok, Spanyolország, Franciaország, Németország, Brazília, Mexikó és Kína) végzett felmérése alapján ezek leggyakrabban a szénhidrátok (alacsony/mentes), illetve a zsírok (alacsony kalóriatartalom). A természetes édesítőszer iránti igény a tejtermékek esetében is megfigyelhető, illetve további jelentős elvárás a mentességet garantáló kultúrák és enzimek felhasználása.

A fogyasztók vágnak a kellemes szájérzetet, íztartósságot biztosító, harmonikus ízű és szerkezetű termékekre. Az Innova Market Insights kutatása alapján az átlagos amerikai és angol fogyasztók 45%-a számára fontos tényező az élelmiszerek és italok szerkezete, míg 68%-uk osztja a véleményt, amely szerint az hozzájárul az elfogyasztás élményének fokozásához. A tejitalok, joghurtok és sajtok tekintetében egyre jellemzőbb tulajdonságok a „simaság”, a „krémesség”, a „ropogósság” és a „roppanóság”.

Tízből hét amerikai és minden második angol fogyasztó kedveli a szélsőséges ízkeveredéseket, mint például az édes és a sós. A hibridtermékek mindemellett további extrém társításokat is magukban foglalnak, mint a gyökeresen eltérő élelmiszercsoportok, textúrák és színek. A szélsőséges tulajdonságok vegyítése (pl. édes és savanyú ízek, a tej és tejmentes összetevők keverése) piaci rést jelenthet a tejtermékek esetében (pl. jégkrémek, ízesített joghurtok) is.

Forrás: www.nak.hu

Meghosszabbították az egyes tejtermékekre vonatkozó piaci jelentés hatályát

2020. március 2.

Meghosszabbította 2023-ig az Agrárminisztérium (AM) a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanácsnál az egyes tejtermékekre vonatkozó piaci jelentéstételi kötelezettség hatályát – közölte a tanács hétfőn az MTI-vel.

Közleményük szerint ez valamennyi Magyarország területén működő tejfeldolgozó, tejtermelő, nagykereskedő és kiskereskedő cégre vonatkozik, amelyek immár 3 éve kötelesek piaci jelentést adni.

A terméktanács az MTI érdeklődésére közölte, hogy a jelentéstételt a nagykereskedők tevékenységének monitorozása, a szakmai önszabályozás, valamint a gyanúsan olcsó importtejek visszaszorítása érdekében kezdeményezték.

A rendszer a várakozásuknak megfelelően teljesített, ezért javasolták annak folytatását.

A Tej Terméktanács ezt a rendszert a tisztességes és etikus kereskedelmet, tejtermelést és tejfeldolgozást folytató vállalkozások védelme, a hatóságok ellenőrzési munkájának segítése és az ágazati stratégiai döntéseket támogató adatbázis fenntartása érdekében kívánja működtetni a jövőben is.

Az adatokat havonta frissítik, azok 14-16 tejtermékről adnak tájékoztatást, mint a fogyasztói tej, tejszín, tejpor, vaj, sajt és túró, valamint savanyított tejtermékek.

Forrás: www.magyar nemzet.hu

Újabb 3 évre kötelesek a tejfeldolgozók és tejtermelők piaci jelentést benyújtani

2020. március 03.

Meghosszabbították 2023-ig az egyes tejtermékekre vonatkozó piaci jelentéstételi kötelezettség hatályát.

A Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanácsnál működő piaci jelentéstételi kötelezettségről szóló piacszerkezési intézkedés kiterjesztéséről szóló 8/2017. (III. 2.) FM rendelet kihirdetésével – a rendeletben foglalt részletszabályok szerint és az ott meghatározott adattartalommal – valamennyi Magyarország területén működő tejfeldolgozó, tejtermelő, nagykereskedő és kiskereskedő immár 3 éve köteles piaci jelentést adni.

Tekintettel a 8/2017. (III.2.) FM rendelet 2020. február 28-i hatályvesztésére, a Tej Terméktanács a kiterjesztett rendelkezés újbóli 3 évre történő meghosszabbítására vonatkozó kérelmet nyújtott be az Agrárminisztérium részére.

A kiterjesztés egy, a reprezentatív szakmaközi szervezet egyes belső, önszabályozáson alapuló piacszerkezési intézkedéseinek – a szervezet tagsági körén kívüli vállalkozásokra is vonatkozó – jogszabályi kihirdetését jelenti. Az uniós jog értelmében az egyes piacszerkezési intézkedések kiterjesztéséről szóló nemzeti jogszabályok hatálya három évre szól, amelynek leteltét követően lehetőség van a rendelet újabb három évre szóló meghirdetésére.

Az Agrárminisztérium – a törvényben előírt mérlegelését követően – a 4/2020. (II.28.) AM rendelettel a piaci jelentéstételi kötelezettség 2023. február 28-ig történő meghosszabbítását meghirdette.

A jelentéstételre kötelezettek köre változatlan, azonban felhívjuk az adatszolgáltatói kör figyelmét, hogy – néhány kisebb technikai jellegű változás mellett – a tejágazat szakmaközi önszabályozó működésének támogatása érdekében bővült az adattartalom. Változott az adatszolgáltatásban érintett termékek köre ('Rögös túró' HKT és 1,5% zsírtartalmú UHT tej), valamint a gyűjtendő adatok köre is a piaci folyamatoknak leginkább kitett termékek (1,5% zsírtartalmú UHT tej és trappista sajt) esetében a súlyozott havi átlag fogyasztói ár közlésével. Az adatszolgáltatási rendszert továbbra is a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, a NAIK Agrárgazdasági Kutatóintézet és a Tej Terméktanács együttműködésben üzemelteti az eddig megszokott módon. A Tej Terméktanács az adatszolgáltatók adataiból képzett összesítő táblázatokat a honlapján közzéteszi. Az anonimitás biztosított, az adatszolgáltatási rendszerből bármely, cégre vagy személyre vonatkozó adatot az üzemeltetők nem hozhatnak nyilvánosságra.

A piaci jelentéstételi kötelezettség teljesítésével kapcsolatos tudnivalók, az adatok, a jelentések benyújtásához szükséges táblázatok és kitöltési útmutatók továbbra is a tejtermek.hu- és a NÉBIH honlapján kerülnek elhelyezésre.

A Tej Terméktanács ezt a rendszert - szoros együttműködésben a NÉBIH-hel és a NAIK Agrárgazdasági Kutatóintézettel - a tisztességes és etikus kereskedelmet, tejtermelést és tejfeldolgozást folytató vállalkozások védelme, a hatóságok ellenőrzési munkájának segítése és az ágazati stratégiai döntéseket támogató adatbázis fenntartása érdekében kívánja működtetni a jövőben is.

A termékpálya szereplői által elfogadott, széles körben felhasznált adatbázis kialakítása és működtetése során nyújtott szakmai támogatásért köszönet illeti az Agrárminisztériumot, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalt és a NAIK Agrárgazdasági Kutatóintézetet.

Forrás: www.agoinform.hu / Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács Sajtóközlemény

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