

### 2021. NOVEMBER

#### Tartalom

EP COMAGRI döntés az állatjólét kiegyensúlyozott megközelítése mellett .....	2
Berobbant a drágulás a boltokba: hová emelkedhetnek még az élelmiszerárak? .....	3
A tej és a növényi italok helye étrendünkben .....	4
A kukorica és a tejtermelés húzta tavalý az agráriumot .....	5
Nagy tej teszt .....	6
Most akkor így vagy ne? Szakértők osztják el a tévhiteket a tejfogyasztásról .....	11
A német példán látszik, hogy miért fog elszállni minden tejtermék ára .....	13
Folyamatosan csírázik a búza- vagy az árpamag – 6 nap múlva betakarítják a termést .....	14
Minden ételallergia és egészség miatti kutatásnak helye van a világban .....	15
2023-ban érkezhet a tehénmentes tehéntej, ami segít szembeszállni a klímaváltozással .....	18
Már 24 milliárd forint fejlesztési támogatásban részesültek a kisebb állattartó gazdaságok ...	19
A jövőben csak magyar beszállítóktól szerzi be az alapvető tejtermékeket és a tojást az ALDI .....	19
Burgonyából tejhelyettesítő: jelentős lépés a fenntarthatóság felé .....	21
Az Európai Parlament jóváhagyta az új KAP jogszabálysomagot .....	23
Tejhelyettesítőkre áll át a Danone egyik üzeme .....	24
Támogatja a Nébih az állattartókat a járványvédelmi intézkedési terv elkészítésében .....	25
Még több magyar beszállítóra támaszkodna a Lidl .....	25
Örület: ennyit változott a tejtermékek ára egy év alatt Magyarországon .....	27
5 + 1 dolog, amit eddig nem tudott a tejről .....	29
Elkészült a tehén nélküli „tehén tej” .....	30
Korlátozzák az alapvető élelmiszerek árát Szerbiában a magas infláció miatt .....	31
Szerencs városára száll a Szerencsi Kakaó védjegye .....	31

## **EP COMAGRI döntés az állatjólét kiegyensúlyozott megközelítése mellett**

2021. november 5.

Az Európai Parlament COMAGRI bizottsága tegnap nagy többséggel támogatta a mezőgazdasági üzemekben történő állatjólétről szóló - végrehajtási jelentéssel kapcsolatos - álláspontját. A Copa-Cogeca üdvözli a francia előterjesztő, Jérémy Decerle () által végzett alapos előkészítő munkát, amelynek eredményeként egy ambiciózus, kiegyensúlyozott álláspont született, amely az uniós mezőgazdasági termelőknek a kiemelkedő állatjóléti körülmények fenntartása, illetve fejlesztése érdekében tett erőfeszítéseit támogató eszközökre és megoldásokra összpontosít.

A mai zárószavazásra reagálva Ramon Armengol, a Cogeca elnöke a következőket jelentette ki: "Az európai mezőgazdasági termelők már most is a legfejlettebb állatjóléti normákkal rendelkeznek, és örömmel látjuk, hogy a Parlament COMAGRI jelentése elismeri ezt aényt. Az európai gazdák és agrárszövetkezetek egyetértenek abban, hogy tovább kell lépni, és figyelembe vesszük a társadalmi hangokat. E cél eléréséhez a különböző vélemények, a rendelkezésre álló eszközök, a tudomány és a kereskedelempolitika egyértelmű összehangolására van szükség. Mi ezt a megközelítést támogatjuk, és reméljük, hogy az Európai Parlament a ma megszavazott javaslatokat a decemberi plenáris szavazáson figyelembe veszi."

A Copa-Cogeca szintén támogatja a ma megszavazott kompromisszumos módosítások többségét, követelve az állatjóléttel kapcsolatos döntések tudományos alapon történő meghozatalát, valamint az új szabályozási kezdeményezések elindítása előtt hatásvizsgálatok elkészítését. Minden új rendelkezés esetében elengedhetetlen, hogy figyelembe vegyék a gazdasági, környezeti és társadalmi hatásokat, átmeneti időszakot biztosítsanak, és megfelelő kereskedelmi intézkedéseket irányozzanak elő. Amint arra a képviselők is emlékeztettek, a gazdákat támogatni kell az átmenet során, és megengedhetetlen, hogy az agrár-élelmiszeripari láncban egyedül ők viseljék a változások költségeit.

A Copa-Cogeca és társszervezetei korábbi, közös állásfoglalása az, hogy Európában minden haszonállatot olyan tartási körülmények között kell tartani, amelyek megfelelnek a fajspecifikus követelményeknek és az alkalmazott termelési rendszereknek, valamint a regionális éghajlati és földrajzi adottságoknak, ahol a gazdaságok találhatóak.

A jelentésben szereplő állatjóléti jelölési megfontolásokat tekintetében, a Copa-Cogeca úgy foglal állást, hogy egy ilyen rendszer mögött komoly edukációs eszköznek is kellene lennie, mivel a fogyasztók állatjóléttel kapcsolatos ismeretei legtöbbször inkább a személyes, érzelmekkel átitatott elvárásaikon alapulnak, nem pedig a gazdálkodási realitások alapján. Az európai termelők jelenleg is a világon legszigorúbb állattenyésztési normák szerint gazdálkodnak. Amennyiben bármilyen, de mindenképpen önkéntesjelölési rendszer megvalósul, annak ezt megfelelően értékelnie kell. Ugyanígy hangsúlyozni szükséges ezt a tény a nemzetközi kereskedelemben is.

A Copa és a Cogeca üdvözli a harmadik országokkal kötött kereskedelmi megállapodásokban az állatjóléti előírásokra vonatkozó kölcsönösségre vonatkozó felhívásokat is. Ezeket biztosítani és ösztönözni kell a harmadik országokkal kötött kereskedelmi megállapodások megkötése és felülvizsgálata során. Az állati eredetű termékeket csak akkor kellene beengednünk az EU-ba, ha megbizonyosodhatunk arról, hogy az azok előállításához kapcsolódó állatokat az uniós állatjóléti jogszabályokban előírtakkal egyenértékű módon tartották és vágták le.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara részéről szintén csak üdvözölni lehet az EP COMAGRI mostani döntését. Célunk és törekvésünk, hogy a hazai állattartók a gazdasági realitások biztos talaján, fenntartható módon tudják haszonállataikat megfelelő állatjóléti szttenderdek

között tartani. A hazai állattartóknak jelenleg több termékpályán is az uniós előírásoknál is szigorúbb állatjóléti feltételeket kell biztosítaniuk állataiknak (melyek megvalósulását állami támogatásokkal is segítjük), elvárható tehát, hogy ezt a hazai fogyasztók is elismerjék, illetve, hogy a közös piacon ne kelljen olyan piaci szereplőkkel versenyezniük, akik ezen a területen alacsonyabb feltételeket teljesítenek.

A NAK saját és tagjai magasabb állatjólét mellett történt elköteleződését az Állatvédelmi Kódex közelmúltban, alapító tagként történő aláírásával is demonstrálni kívánta és proaktív szerepet kíván betölteni a hazai haszonállatok jólétének elősegítése, valamint a hazai állattartók megbecsülésének elismertetésében.

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

## **Berobbant a drágulás a boltokba: hová emelkedhetnek még az élelmiszerárak?**

2021. november 8.

A napraforgó étolaj ára már jó ideje folyamatosan megy fel az egekbe, ám úgy tűnik, hogy nincs megállás, literjét most már nem lehet megkapni 550-640 forintnál olcsóbban, de felzárkózott a cukor és a tej is mellé a többi tejtermékkel együtt, a liszt folyamatos árnövekedése pedig már meg sem lep minket.

Tavasz óta számítani lehetett arra, hogy az általános infláció legkésőbb ősszel az alapvető élelmiszerek konkrét bruttó fogyasztói árában is megjelenik. Ez most valósággá vált, és néhány terméknél egészen durva, évek óta nem látott mértékben, írja a [g7.hu](http://g7.hu).

A G7 2020 januárja óta minden hónapban egy saját, 42 elemből álló bevásárlólistán keresztül méri az Aldi és a Lidl árait, 2021 februárja óta pedig a Penny Marketet és a Tescót is bevonták a monitorozásba. Ezek alapján most azt látszik, hogy például a liszt egy hónap leforgása alatt 34 százalékkal drágult: a legolcsóbb BL-55-ös eddig mind a négy üzletben 119 forint volt, most azonban már 159.

A napraforgó étolaj ára már jó ideje folyamatosan megy fel az egekbe, ám úgy tűnik, hogy nincs megállás, literjét most már nem lehet megkapni 550-640 forintnál olcsóbban, a Penny Marketben és a Tescóban egyetlen hónap alatt több mint 10 százalékkal drágult. Új szereplő az inflációs listán a cukor, amelynek ára már régóta kilónként 219 forint volt szinte mindig és mindenhol, most azonban 239-249-re ugrott, azaz 9-14 százalékkal drágult.

Ehhez hasonlóan viselkedik a rögös túró, hiszen ennek legolcsóbb verziója kilónként mindenhol egységesen 918 forint volt már nagyon régóta, most azonban hirtelen mind a négy boltban egyszerre 978 forintra nőtt.

A legfontosabb változás azonban a friss ESL és a tartós UHT tejeknél van, hiszen ezek tényleg olyan alapvető és nagy forgalmú termékek, amelyek árváltozásait gyakorlatilag minden magyar háztartás megérezheti.

A vizsgált boltokban a bevásárlólistánkon szereplő 1,5 százalékos UHT tej volt mindig a legolcsóbb, és bár ez most is igaz a termékre, 2020 januárjában még 159 forint volt literenként, és egészen idén szeptemberig a három diszkontláncban nem is ment 169 forint fölé. A Tesco azonban már szeptemberben emelt 179 forintra, az Aldi és a Penny Market pedig októberben már 185 forinton járt. Az adatfelvétel időpontjában már csak a Lidl tartotta a 169 forintot.

A 1,5 százalékos ESL tej 189 helyett már egységesen 205 forintba kerül (az emelés itt is egyszerre valósult meg, és ugyanakkora volt), a 2,8-as verziónál pedig 205-209 forintról léptek a boltok 219 forintra. A tejeknél tehát egyik hónapról a másikra 5-8 százalékos áremelkedést tapasztaltak (ami ez esetben egyenlő az éves változással is, hiszen egy évig nem emelkedett az ár, most viszont megugrott).

A tejföl kilója az egy hónappal korábbi általános 680 forintos szint helyett már a legtöbb boltban 710 forint felett jár. Liszt-cukor-olaj-tej-túró-tejföl: az otthon készített túrós palacsinta 2021 októberében jóval többbe kerül, mint egy évvel korábban. Persze ennél sokkal fontosabb, hogy a liszt, a cukor és a tej olyan élelmiszeripari alapanyag, amelynek drágulása sok más, ezekből készülő terméket is magával ránthat.

A bevásárlást azonban azért végzik minden hónapban 42 termékkel, hogy ne csak palacsinta-inflációt számolhassanak. Ez most különösen fontos, mert a listánkon vannak olyan termékek, amelyek mérsékelten olcsóbbak lettek a tavalyi szinthez képest, ez különösen néhány zöldségre igaz (például burgonya, paprika és sárgarépa). A Lidlben október végén már 10 kilogrammos kischerelésű burgonyát is láttunk, de ismét volt vegyesen kínált „belépő szintű” lédig piros alma is, és akár ezekkel is le lehet még tornászni a nagy bevásárlás összesített költségét.

A szubjektív alapon összeállított kosarunk éves összehasonlításban az Aldiban 2,2 százalékos áremelkedést, a Lidlben 0,4 százalékos csökkenést mutat. A teljes képhez hozzátartozik, hogy szeptemberben a Lidlben éves szinten még 5,6 százalékos inflációt mértünk, miközben az Aldiban akkor 0,4 százalékos volt a drágulás, vagyis az emelkedés hosszabb távokat nézve kiegyenlítettnek tűnik.

Az októberi adatok érdekessége, hogy ezúttal a Penny Market inflációja ugrott meg jobban (szeptemberhez képest 2,5 százalékkal magasabb kosárértéket mértek, éves összehasonlítási alap pedig egyelőre nincs), így most a szempontjaik szerint majdnem eléri a Tesco szintjét (amely nem diszkont, hanem hipermarket, és ennek megfelelően más üzleti modellben működik).

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

## **A tej és a növényi italok helye étrendünkben**

2021.november 8.

Tejtermékek nélkül sok kedvenc fogás elképzelhetetlen lenne. Ma már a tehéntej és egyéb állati eredetű tejek mellett különböző növényekből - zabból, rizsből, mandulából, kókuszából, szójaból - készült, tejet helyettesítő növényi italok is megtalálhatóak a boltok polcain.

Mindegy, hogy milyen tejet fogyasztunk? Az állati eredetű tej nélkülözhetetlen? A növényi tej egészségesebb? A tejről és a növényi italokról beszélgettünk Abonyi Orsolya dietetikussal.

Fontos élelmiszer

A tej fontos alapélelmiszer – tájékoztat Abonyi Orsolya. Jó minőségi állati fehérjeforrással, sok-sok kalciummal látja el a szervezetet, található benne foszfor, magnézium és nátrium is. A belőle készült tejtermékek jó probiotikum források. A tej számos fontos vitamint, így B1-, B2-, B12-vitamint, A- és D-vitamint is tartalmaz. A fehérjetartalom az izomtömeg megtartásában lehet segítségünkre, a kalcium pedig extrán fontos az ideális csonttömeg elérésében, majd annak megtartásában.

A táplálkozástudományi szakértő elmondta, a tej a nőstény emlős állatok tejmirigyének váladéka, mely az utódok táplálására szolgál. A köznapi használatban értelmezett tej kifejezés alatt tehéntejet értünk, más esetben fel kell tüntetni a pontos megnevezést, például: kecsketej, juhtej. A szakember hozzátette, a növényi alternatívák közül egyedül a kókusztej elnevezése helyes.

Egy 1234/2007/EK rendelet határozza meg azt az alapelvet, amely szerint a „*tej*” szót kizárólag az állati eredetű tejre lehet ráírni és a „*tejtermékek*” a kizárólag tejből származó termékek. A növényi italok esetében – a kókusztej kivételével – az „*ital*” elnevezést ajánlott alkalmazni – írja a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének honlapja, az okostanyer.hu.

Amikor csak a növényi jöhet szóba

Abonyi Orsolya hangsúlyozta, laktózingtolerancia esetén nem feltétlenül szükséges a tej elhagyása. Laktáz enzim használatával vagy laktózmentes termékek fogyasztásával orvosolható a probléma. Abban az esetben, ha allergia, azaz fehérje természetű probléma áll fenn, érdemes alternatívaként a növényi italok felé fordulni, hiszen azok a tejcukor, tehát a laktóz mellett tejfehérjét sem tartalmaznak. Ez segítség lehet olyan betegségek esetén, mint a tejfehérje allergia – ez nem intolerancia, nem keverhető össze a laktózingtoleranciával, ami a tejcukor lebontásának problémája-, vagy a kevésbé ismert galaktozémiával, a szénhidrát-anyagcsere örökletes megbetegedésével.

Ha a növényi italokból cukrozatlan változatot fogyasztunk, akkor hozzáadott cukrot sem fog tartalmazni az ital, így szénhidrátanyagcsere-zavarok esetén, illetve, ha csak szimplán csökkenteni szeretnénk a gyorsan felszívódó szénhidrát bevitelünket, jó alternatíva lehet a növényi variáns. A reggeli kávékat, zabkásánkat is feldobhatja a növényi ital. Fontos, hogy növényi italok esetén lehetőség szerint kalciummal dúsítottat válasszunk, és mindig tájékozódjunk a pontos összetételt illetően, egyébként komoly hiánybetegségek kialakulásával is számolhatunk hosszabb távon. – foglalta össze a dietetikus.

Dietetikai tanácsok

A különféle állatok tejének fehérjeszerkezete csak minimálisan különbözik, például a tehén- és a kecske tejében minden fehérjeösszetevő megtalálható, csak más arányban. Abonyi Orsolya kiemelte, ez nagyon fontos például egy tejfehérje-allergiával küzdő ember esetében: *Nem cserélhető le kecsketejre tejfehérje allergia esetén a tehéntej!*

A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége oldalán ezt ajánlja:

- Minden nap ajánlott fél liter tej vagy ennek megfelelő mennyiségű tejtermék fogyasztása felnőttek esetében.
- 6–17 éves korú gyermekek esetében naponta 3 adag tej, vagy ennek megfelelő tejtermék elfogyasztása javasolt.
- Válasszuk gyakrabban az alacsonyabb zsírtartalmú termékeket
- Ha valaki a növényi ital mellett dönt, érdemes a dúsított, hozzáadott cukrot nem tartalmazó fajtákat előnyben részesíteni.

A növényi italok tápanyagtartalma jelentősen elmarad a tejétől, amit az étrend összeállításánál figyelembe kell venni – összegezte a táplálkozástudományi szakértő.

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

## A kukorica és a tejtermelés húzta tavalý az agráriumot

2021. november 8.

A mezőgazdaság teljes bruttó kibocsátása 2020-ban meghaladta a 2,9 ezer milliárd forintot, ami 4,6 százalékos növekedés az előző év azonos időszakához képest, a bővüléshez leginkább a szemes kukorica és a tejtermelés járult hozzá - közölte a Központi Statisztikai Hivatal az MTI-vel.

A hazai mezőgazdaság teljesítménye 2020-ban (Mezőgazdasági számlarendszer, 2020) című kiadvány szerint a növénytermesztési és kertészeti termékek kibocsátása 1735 milliárd forint volt, 7,3 százalékkal magasabb az előző évinél. A friss zöldségek 200 milliárd, a friss gyümölcsök, szőlő és bor 161 milliárd forinttal, míg az élő állatok 708 milliárd forinttal, az állati termékek pedig 296 milliárd (ezen belül a tejtermelés 210 milliárd) forinttal járultak hozzá a teljes kibocsátáshoz.

Ugyanakkor megállapították, hogy 2020-ban az országban 2,4 százalékkal csökkent a mezőgazdasági termékek volumene. A legnagyobb termelés-visszaesés a gyümölcsfélét, a takarmánynövényeket és az élő állatokat érintette.

A KSH adatai szerint gabonából 2,3 millió hektárról csaknem 16 millió tonna termést takarítottak be. A betakarított terület az előző évi növekedés után 120 ezer hektárral zsugorodott. A termés mennyiség 0,5 százalékkal kevesebb lett, de kukoricából 8,4 millió tonnát, az előző évinél 1,6 százalékkal nagyobb mennyiséget takarítottak be. A gabonafélék a teljes mezőgazdasági kibocsátás volumenét 0,1 százalékponttal csökkentették, ezen belül a szemes kukorica viszont 0,3 százalékponttal növelte azt.

Arra is kitértek, hogy a növénytermesztés kibocsátásának volumene 2,4 százalékkal csökkent tavaly éves összevetésben, elsősorban a gyümölcsfélék (15 százalékos), a takarmánynövények (5,4 százalékos) és az ipari növények (2,6 százalékos) termelésének visszaesése miatt. Az élő állatok és az állati termékek termelése pedig 2,3 százalékkal szűkült 2020-ban. Az állati termékek kibocsátása 1,9 százalékkal visszaesett, a termékcsoponton belül csak a tej termelése nőtt 2,8 százalékkal.

Az Európai Unióban a tagállamok egységesen készítik el és küldik meg az Eurostat számára a Mezőgazdasági számlarendszer adatait. A jelenlegi kiadvány elkészítésekor az adatok még nem véglegesek, így az előzetes információkat hasonlították össze. Ezek alapján a KSH megállapította, hogy a 27 tagállamot tekintve 2020-ban a közösség mezőgazdasági kibocsátásának értéke 412 milliárd euró volt, az egy évvel korábbinál 1,4 százalékkal kevesebb. A mezőgazdasági kibocsátás rangsorában Franciaország, Németország, Olaszország, Spanyolország és Hollandia állt az élen, együtt a teljes uniós kibocsátás 65 százalékat állították elő 2020-ban. Magyarország az előzetes adatok szerint az EU mezőgazdasági kibocsátásának 2,1 százalékat állította elő tavaly: a növényi termékek 2,3, az állatok és állati termékek 1,8 százalékat adta az ország - olvasható a KSH kiadványában.

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

## Nagy tej teszt

2021. november 11.

A tej az egyik legalapvetőbb élelmiszerünk. Felhasználása széleskörű: isszuk magában, kakaót készítünk belőle, tejszín helyett a kávéba is beletesszük, pudingot főzünk vele, ráöntjük a reggeli müzlinkre és még sorolhatnánk. Mi arra voltunk kíváncsiak, hogy melyik tej most a legízesebb az országosan kapható termékek közül, ezért kóstoltuk végig a 17 különböző márkájú 2,% zsírtartalmú tejeiket. Mutatjuk a tesztgyőztest.

*A tej a magyar élelmiszerkönyvben*

A pasztörözött tej olyan fogyasztói tejféleség, amelyet a gyártás során 71,7 °C hőmérsékleten 15 másodpercig vagy ezzel egyenértékű más hőmérséklet-idő kombináció szerint hőkezelték, majd a legrövidebb időn belül legalább 6 °C-ra hűtöttek, és foszfátázpróbával negatív, de ugyanakkor peroxidázpróbával pozitív reakciót mutat.

Az ESL (Extend Shelf Life) technológia gyakorlatilag a pasztörözés és az ultrapasztörözés között van. Olyan hőkezelés, amelynek során a tejet legalább 0,1 másodpercig maximum 135 °C közötti hőmérsékletre melegítik, majd gyorsan lehűtik. Ennek következtében a tej élvezeti értéke nem csökken, azonban az eltarthatósága 21-28 napra nő.

*A teszt menete*

A tesztre beszereztük az országosan kapható ESL 2,8% zsírtartalmú tejeiket, TetraPack vagy Pet palackos csomagolásban.

Figyeltünk arra, hogy legalább 14 nap legyen még a lejáratból, ezért a beszerző körút hosszabbra sikerült a szokásosnál, amire minden márkából megtaláltuk a megfelelő szavatossági idővel rendelkezőt.



A tesztet, ahogy mindig, a magyar Ár-érték Arány Kutató Egyesület szervezte, 11 résztvevővel.

A tejet a hűtőből kivéve kiporcióztuk fehér poharakba a kóstolók elé, akik már csak a kiporciózott és számozott mintákkal találkoztak.

Mivel ennek a terméknek nagyon alacsony az illat intenzitása, ezért semleges "illatú" friss levegőjű helyiségben csináltuk a tesztet.

Holtverseny és azonos gyártó esetén a teszt után összekóstolásokat végeztünk.

*Az értékelési szempontok*

Illat: nem vártunk intenzív aromákat, de a jellegzetes édeskés-tejes illatot elvártuk. Amennyiben nagyon semleges volt az illat, akkor alacsonyabb pontszámot adtunk. Abban az esetben, ha savanyú illatot éreztünk volna, szintén alacsonyabb pontszámot adtunk volna, de végül ilyen minta nem volt a teszten.

Állag: a tej állagának az értékelése összekapcsolódik az ízzel, ugyanis az a termék kaphatott magasabb pontszámot, aminek az íze kitartó, nem vizes, üres. Az állagnál ezen felül a tartalmasságot, intenzitást, "sűrűséget" értékeltük.

Íz: ennél a tejtípusnál fontos megemlíteni, hogy nincs erős íze. Így viszont sokkal feltűnőbbek (legalábbis a kóstolócsapat tagjainak), az apró különbségek és az édes íz intenzitása. Egyetlen rossz ízű tej sem volt a teszten, így az íz a természetes tej íznek az intenzitását és érzékelhetőségének hosszúságát tükrözi.

*A nagy 2,8% tej vaktesztünk eredménye*

Fontos megemlíteni, hogy nagyon sok termék végzett holtversenyben, ami annak köszönhető, hogy véleményünk szerint 7 magyar gyártó közel azonos termékeit kóstoltuk 17 féle csomagolásban. A gyártókat a cikk végi táblázatban tüntettük fel.

**14. Szeretem Tej, egységára: 295 Ft/L. Pontszám: 6,9/10 pont**

Natúr illat. Enyhe intenzitású édeskés, tejes íz.



**14. Parmalat, egységára: 319 Ft/L. Pontszám: 6,9/10 pont**

Natúr illat. Enyhe intenzitású édeskés, tejes íz.



**14. TESCO, egységára: 219 Ft/L. Pontszám: 6,9/10 pont**

Natúr illat. Enyhe intenzitású édeskés, tejes íz.



**14. Kuntej, egységára: 289 Ft/L. Pontszám: 6,9/10 pont**

Natúr illat. Enyhe intenzitású édeskés, tejes íz.



**13. Abaúj, egységára: 299 Ft/L. Pontszám: 7,3/10 pont**

Natúr, enyhe illat. Jól érezhető tejíz, az utóíz már nem volt kitartó.



**7. TOLLE, egységára: 299 Ft/L. Pontszám: 7,5/10 pont**

Enyhe tejszínes illat. Kellemes állagú, édeskés, közepes ízintenzitással.



**7. REÁL Falusi, egységára: 259 Ft/L. Pontszám: 7,5/10 pont**

Enyhe tejszínes illat. Kellemes állagú, édeskés, közepes ízintenzitással.



**7. ALDI Milfina, egységára: 219 Ft/L. Pontszám: 7,5/10 pont**

Enyhe tejszínes illat. Kellemes állagú, édeskés, közepes ízintenzitással.





**7. Auchan Nívó, egységára: 219 Ft/L Pontszám: 7,5/10 pont**

Élénkebb tej illat. Jó állag, nem vizes az utóíz. Közepes intenzitású, kellemesen édeskés tej.



**7. LIDL Pilos TetraPack, egységára: 219 Ft/L. Pontszám: 7,5/10 pont**

Élénkebb tej illat. Jó állag, nem vizes az utóíz. Közepes intenzitású, kellemesen édeskés tej.



**7. PENNY Sissy, egységára: 219 Ft/L. Pontszám: 7,5/10 pont**

Élénkebb tej illat. Jó állag, nem vizes az utóíz. Közepes intenzitású, kellemesen édeskés tej.



**6. Magyar és Finom FINO, egységára: 319 Ft/L. Pontszám: 7,7/10 pont**

Enyhébb illatú tej, az állaga tartalmas, nem vizes. Kellemes, közepesen intenzív tejízzel.



**3. MIZO Pet, egységára: 313 Ft/L. Pontszám: 7,8/10 pont**

Édeskés tejillat. Az állaga megfelelő, tartalmas, nem vizes. Az elvárt tejízt éreztük, édeskés utóízzel.



**3. MIZO TetraPack, egységára: 319 Ft/L. Pontszám: 7,8/10 pont**

Édeskés tejillat. Az állaga megfelelő, tartalmas, nem vizes. Az elvárt tejízt éreztük, édeskés utóízzel.



**3. Lidl Pilos Pet, egységára: 249 Ft/L. Pontszám: 7,8/10 pont**

Édeskés tejillat. Az állaga megfelelő, tartalmas, nem vizes. Az elvárt tejízt éreztük, édeskés utóízzel.



**2. Magyar Tej, egységára: 319 Ft/L. Pontszám: 8,1/10 pont**

Kellemes, enyhébb, de házas tej illat. Jó állagú, sűrűbbnek hat. Hosszabban érezhető, kellemes tejíz, édeskés, tejszínes utóízzel.




**1. S-Budget, egységára: 209 Ft/L. Pontszám: 8,1/10 pont**

Kellemes, enyhébb, de házas tej illat. Jó állagú, sűrűbbnek hat. Hosszabban érezhető, kellemes tejíz, édeskés, tejszínes utóízzel. Kiváló ára miatt nem csak minőségi, hanem ár-érték arány győztes is.



**ÖSSZEGZÉS**

A tesztgyőztes tej a SPAR, INTERSPAR áruházakban kapható.

<b>2,8% ESL tej vakteszt eredmények</b> Készítette a Magyar Ár-Érték Arány Kutató Egyesület 								
Nr.	Termék neve	Gyártó	Kisz. L	Ár/palack	Illat (10% súllyal)	Íz (50% súllyal)	Állag (30% súllyal)	Átlag pontszám (max. 10)
1.	S-Budget	Alföldi Tej	1	209	7,8	8,1	8,1	<b>8,1</b>
2.	Magyar Tej	Alföldi Tej	1	319	7,8	8,1	8,1	<b>8,1</b>
3.	Lidl Pílos Pet	MIZO	1	249	7,5	7,8	7,8	<b>7,8</b>
3.	MIZO TetraPack	MIZO	1	319	7,5	7,8	7,8	<b>7,8</b>
3.	MIZO Pet	MIZO	1,5	469	7,5	7,8	7,8	<b>7,8</b>
6.	Magyar és Finom FINO	FINO-FOOD	1	319	7,4	7,6	7,8	<b>7,7</b>
7.	PENNY Sissy	Jásztej	1	219	7,7	7,5	7,5	<b>7,5</b>
7.	LIDL Pílos TetraPack	Jásztej	1	219	7,7	7,5	7,5	<b>7,5</b>
7.	Auchan Nívó	Jásztej	1	219	7,7	7,5	7,5	<b>7,5</b>
7.	ALDI Milfina	Tolnatej	1	219	7,4	7,6	7,5	<b>7,5</b>
7.	REÁL Falusi	Tolnatej	1	259	7,4	7,6	7,5	<b>7,5</b>
7.	TOLLE	Tolnatej	1	299	7,3	7,6	7,5	<b>7,5</b>
13.	Abaúj	Abaújtej	1	299	7,2	7,4	7,2	<b>7,3</b>
14.	Kuntej	Kuntej	1	289	6,9	6,8	7,0	<b>6,9</b>
14.	TESCO	Kuntej	1	219	6,9	6,8	7,0	<b>6,9</b>
14.	Parmalat	Kuntej	1	319	6,9	6,8	7,0	<b>6,9</b>
14.	Szeretem Tej	Kuntej	1	295	6,9	6,8	7,0	<b>6,9</b>

Forrás: [www.maradokapenzemnel.blog.hu](http://www.maradokapenzemnel.blog.hu)

## Most akkor igyuk vagy ne? Szakértők oszlatják el a tévhiteket a tejfogyasztásról

2021. november 12.

Az utóbbi időben rengeteg, egymásnak tökéletesen ellentmondó információ kering a tejtermékek fogyasztásáról. Szakértők segítenek eloszlatni a tévhiteket a tejfogyasztásról.

Mit kapunk, amikor tejet veszünk?

Kezdeként fontos tisztáznunk, hogy pontosan mit nevezhetünk tejnek.

„A tej olyan állati eredetű, fejes úttján kinyert termék, melynek alkotórészeiből semmit sem vontak el, és nem adtak hozzá tejidegen anyagot, például tartósítószer, ízfokozót vagy vizet. Ez természetesen az üzletekben kapható tejekre is igaz, ám annyi plusz és fontos előnyt nyújtanak, hogy biztonságosan fogyaszthatók, hiszen megfelelő hőkezelési eljárásokon esnek át” – magyarázta Harcz Zoltán, a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatója.

Az elmondottakból kiderül, hogy a boltokban megvásárolható tej feliratú termékek csomagolása ugyanúgy csak és kizárólag tejet tartalmaz, mint a termelői, házi változat. Vagyis a "nem is látott tehenet", "az csak tejpör és víz keveréke", "tele van tartósítószerrel" típusú gondolatok téves feltételezések és nincs valóságalapjuk. Akár friss, ESL vagy épp UHT tejjre esik a választásunk, biztosak lehetünk benne, hogy 100%-ig tejet veszünk.

A boltokban megvásárolható tej feliratú termékek csomagolása kizárólag tejet tartalmaz

Miért áll el az UHT tej olyan sokáig?

Az imént felsoroltak közül leginkább az UHT tejjel kapcsolatban merül fel bizonytalanság a hosszabb lejárati idő miatt. Lássuk, hogy minek köszönhető mindez!

Ahogy azt Harcz Zoltán, a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatója elmondta, az UHT elnevezés a tej hőkezelésének módjára utal, ami az Ultra High Temperature kifejezés rövidítése. Ultramagas hőmérsékletű hőkezelésről akkor beszélünk, amikor a tejet 135-150 Celsius fokon hevítik néhány másodpercre, ezután szobahőmérsékletűre hűtik, végül steril környezetben speciális csomagolásba töltik. Az UHT technológia hatására azonban nem változik meg a tej tápértéke.

Természetesen az UHT tejet sem tárolhatjuk a végtelenségig, szükséges figyelni a minőségmegőrzési időt, felbontás után tároljuk hűtőben, és 3 napon belül ajánlott azt elfogyasztani.

Azt már tudjuk, hogy mit kapunk, amikor tejet vásárolunk, de még mindig ott a kérdés: kell ez nekünk?

Helye van a tejnek az egészséges és tudatos táplálkozásban?

Bizonyára mindenki hallotta már azt a mondást, hogy a tej élet, erő, egészség. Ebben a megfogalmazásban voltaképpen ott az igazság, hiszen a tej szervezetünk számára nélkülözhetetlen tápanyagokat (ásványi anyagokat, vitaminokat, szénhidrátokat, fehérjéket és zsírokat) tartalmaz.

„A tej bővelkedik ásványi anyagokban, többek között káliumban, kalciumban, magnéziumban, foszforban, továbbá a vízben és a zsírban oldódó vitaminoknak is remek forrása. A tej legfontosabb szénhidrátja a tejcukor, másnéven a laktóz, melynek szerepe van egyes ásványi anyagok felszívódásában és a vastagbél megfelelő pH-jának kialakításában. A tejben és a tejtermékekben található fehérjék teljes értékűek, mivel az összes esszenciális aminosavat a megfelelő mennyiségben és arányban tartalmazzák. Továbbá kiváló minőségűek és jól hasznosulnak, ezért fehérjefelvételünk egyik alapvető forrásának számít. A tejszírről pedig fontos tudni, hogy valamennyi zsíradék közül ennek a legjobb az emészthetősége” – foglalta össze Szűcs Zsuzsanna, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének elnöke.

A tej a kedvező élettani hatásainak köszönhetően az egészségmegőrzésben és betegségmegelőzésben is valóban fontos szerepet tölt be. Ráadásul a tejtermékek változatosan illeszthetők be akár a különféle diétákba is.

A tej, illetve a tejtermékek szervezetünk számára nélkülözhetetlen tápanyagokat tartalmaznak. Mennyit ajánlott fogyasztani a tejből?

A nemzetközi álláspontok mellett az OKOSTÁNYÉR® elnevezésű hazai táplálkozási ajánlás szerint is naponta fél liter tejet vagy ennek megfelelő kalciumtartalommal rendelkező tejterméket ajánlott fogyasztani.

1 adag tej és tejtermék felnőttek részére:

- 2 dl tej / joghurt / kefir
- vagy
- 5 dkg túró
- vagy
- 3 dkg sajt
- 1 dl tej kalciumtartalmának (kb. 120 mg) megfelelő tejtermékek:
- 2-3 dkg sajt (2-3 szelet)
- 15 dkg félzsíros rögös túró (1 teniszlabdányi)
- 1 dl joghurt, kefir

A tejtermékek változatos kínálatának köszönhetően ezt a mennyiséget könnyedén el lehet fogyasztani, ráadásul gyakorlatilag bármelyik étkezésünkbe beépíthetők.

Az Okostányérról további információkat [itt](#) találsz.

Hány éves korig fogyasszunk tejet?

Bár többen is úgy vélekednek, hogy tejet maximum gyermekkorban javasolt inni, ez azonban közel sem igaz.

Szűcs Zsuzsanna, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének elnöke elmondta, hogy a tej és tejtermékek napi szintű fogyasztása minden korcsoport számára ajánlott, a növekedésben lévő gyermekektől kezdve a felnőtteken át egészen az idősebb korú személyekig.

Továbbá hozzátette, hogy ha valaki csökkenti, esetleg kiiktatja étrendjéből a tejtermékeket, akkor szükséges fokozottan odafigyelnie, hogy kellőképpen pótolja azokat a tápanyagokat (különösen figyelve az ásványi anyagokra és vitaminokra), melyeket a tej biztosít a szervezetnek. Szemléletes adat, hogy a napi fogyasztásra ajánlott fél liter tej fedezi a felnőttek javasolt energiabevitelének 12-15%-át, a fehérje- 20-25%-át, a zsír- 15-20%-át, a szénhidrát- 7-10%-át, a kalciumszükségletének pedig 70%-át egy napra.

A tej fogyasztása gyermek-, és felnőttkorban egyaránt javasolt

Mi az a laktózérzékenység?

A laktózérzékenység egy emésztési zavar. Az ebben szenvedő személyek szervezete nem termel elegendő laktáz enzimet illetve a termelt enzim csökkent hatékonysággal működik, emiatt nem képes lebontani a laktózt (tejcukrot). A szakértők arra figyelmeztetnek, hogy ha valaki kellemetlen tüneteket tapasztal, például puffadást, görcsöt vagy hasmenést, akkor mindenképpen forduljon orvoshoz, és ne kezdjen el önmaga kísérletezni! Hasonló kellemetlenségeket más emésztőrendszeri betegségek is okozhatnak, ezért célravezetőbb, ha egy orvos állítja fel a diagnózist.

Ha valaki bizonyítottan laktózérzékeny, abban az esetben sem a tej és tejtermékek kiiktatása a megoldás, mivel így az egyik legfőbb kalciumforrást vonná meg önmagától. Ma már a legtöbb tejterméknek elérhető a laktózmentes változata, amit a tejcukorérzékenységben szenvedők bátran fogyaszthatnak.

Mindezekből látható, hogy a tej fontos eleme az egészséges táplálkozásnak, és szerepet játszik az egészségmegőrzésben is. A kósza mendemondák és kétes források helyett mindenképpen támaszkodjunk a szakértők véleményére. Szükség esetén érdemes lehet szakemberhez fordulni, aki az egyéni állapotunkat figyelembe véve adja meg a megbízható válaszokat.

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

## **A német példán látszik, hogy miért fog elszállni minden tejtermék ára**

2021. november 12.

Ahogy arról nemrég [a saját felmérésünk alapján mi is írtunk](#), az olaj és a liszt után egy harmadik fontos élelmiszeripari alapanyag, a tej árának jelentős emelkedése is megjelent az ellátási lánc végén, azaz a bolti bruttó fogyasztói árakban.

Németországban nagyon hasonló a helyzet, a Die Welt [cikkét](#) pedig azért szemléljük most, mert kiderül belőle, hogy milyen mélyreható okok állnak a háttérben – és ezek közül számos olyan általános jelenség, amely valószínűleg Magyarországra is érvényes.

A Die Welt a vajat hozza fel példának, amelynek náluk a hazai, azaz német gyártású verziója 22 százalékkal ugrott meg (ezt mi Magyarországon még nem érzékeljük, nálunk még inkább csak a tejnél látható az infláció, de nem lenne meglepetés, ha minden tejtermékre hatással lenne). A lényeg, hogy a német szakemberek úgy vélik, ez csak a kezdet, az ellátási láncsal ugyanis rengeteg probléma van:

- A tejiparban szinte állandóan hűteni vagy melegíteni kell az alapanyagokat, az ehhez szükséges energia ára az egekben van (az ipari fogyasztókat nálunk sem védi a befagyasztott rezsicsökkentés).
- A logisztikában teljes a felfordulás, a gázolaj ára szintén nagyon magas lett, a szállítókonténerekből óriási a hiány, ami szintén felfelé hajtja az árakat.

- Akadozik a tejiparban használt fertőtlenítőszer beszerzése, de nincs elég csomagolóanyag sem.
- A nyers tej kilónkénti ára éves viszonylatban már 10 százalékos drágulást mutat, és egyre csak emelkedik, nemcsak a fent említett drágulás és logisztikai problémák miatt, hanem Németország esetében még azért is, mert ha mindez nem lenne elég, maga a tej mennyisége is kisebb, mint egy évvel ezelőtt.
- A tejtermelők egyre nagyobb pénzügyi nyomás alatt vannak, mert annak ellenére sem jön ki nekik a nyereség, hogy megpróbálják emelni az árakat. Egyre többen hagynak fel a termeléssel, mert a takarmány ára túl magas, és az újabb állatjóléti előírások betartásához befektetésekre lenne szükség, ezt viszont nem tudják kigazdálkodni.

A beszerzési tárgyalások sokkal brutálisabbak, mint korábban, a kereskedők attól félnek, hogy a jóval magasabb fogyasztói árat a vevők nem hajlandók megfizetni, a beszállítói lánc végén álló termelők viszont tönkremennek, ha nem érnek el jobb árakat. A vajnál már az is előfordult, hogy nem volt a termékből a legnagyobb német boltok polcain, mert a felek nem tudtak megállapodni.

A tejipari üzemek közben egyre nagyobb munkaerőhiánnyal néznek szembe, a gyárak többsége vidéken van, a tehenek pedig nem csak hétköznapi 9 és 17 óra között „dolgoznak”, márpedig ez összességében nem ad jó perspektívát a fiataloknak. Az újságnak nyilatkozó szakemberek szerint tejipari technológusból most már szinte lehetetlen gyakornokot találni Németországban, pedig az alkalmazottak jelenlegi számát legalább 10 százalékkal növelni kellene.

A kelet-németországi tartományok megpróbálják elszívni a cseh és lengyel szakembereket, vagy az automatizáció felé próbálnak menekülni, több-kevesebb sikerrel.

Forrás: [www.g7.hu](http://www.g7.hu)

### **Folyamatosan csírázik a búza- vagy az árpamag – 6 nap múlva betakarítják a termést**

2021. november 14.

Olaszországban, Japánban, Kanadában és az Egyesült Államokban a tejtermelők már saját, hidropnikusan termesztett, friss csíráztatott zöldségeket használnak az adagok kiegészítésére. Már vannak „HydroGreen” hidropnikusan csíráztatott gabonát termesztő rendszerek az olaszországi Agropoliban (egy Nápoly melletti Massaria Cielentana nevű vízibivály-tejgazdaság), Japánban, Kanadában és az Egyesült Államokban működő tejgazdaságokban. Az USA-ban és Kanadában már több marhahúsfarmon is telepítettek ilyen rendszereket.

6 nap után betakarított hidropnikusan növények

A HydroGreen rendszerben a búza- vagy árpamag folyamatosan csírázik, és 6 nap múlva betakarítják. A termesztés nagyon egyszerűen kezelhető, automatizált vetéssel, öntözéssel és betakarítással. Nincs szükség műtrágyára. Az aratásra kész csírázott búza vagy árpa egy automatizált szalagról szőnyegként gördül le, majd aprítva a szarvasmarha-adaghoz adható.

A friss HydroGreen-takarmánnyal a takarmányadag legalább 15%-a fedezhető tejelő szarvasmarhák esetében, húsmarháknál pedig akár 30%-a is lehet. A csírák más állatkategóriák, például baromfi és kecskék számára is alkalmasak.

Néhány szarvasmarhatartó az USA számos részén és a kanadai prérin egyre gyakoribbá váló szárazság miatt választotta a HydroGreen takarmányt. A rendszert néhány évvel ezelőtt egy Dhill Grohs nevű amerikai farmer találta ki, aki egy olyan alacsony karbantartási igényű takarmánytermelési rendszert szeretett volna kifejleszteni, amelyre támaszkodhat, hogy szarvasmarhái bizonyos igényeit kielégíthesse.

A HydroGreent 2019-ben felvásárolta a CubicFarm, a beltéri üvegházi élelmisznövény-termesztő rendszerek gyártója.



Két rendszer

A HydroGreen „DGS 66” berendezése a 100-200 szarvasmarhát tartó üzemek számára készült. Egy egység ára 139 000 dollár. A berendezésnek egy meglévő vagy újonnan épített, legalább 140 négyzetméteres, megfelelő vízvezetékkel és elektromos infrastruktúrával felszerelt épületben kell elhelyezkednie.

A közelmúltban a HydroGreen a nagyobb üzemek igényeinek kielégítésére függőleges legelőket hozott létre. Ahogy a név is mutatja, ez egy függőleges termesztési rendszer, amely egy nagyobb modul, a GLS 808 csoportosításából áll.

Ezt a rendszert a wyomingi Burnett's Land & Livestock vállalatnál kísérleti jelleggel fogják kipróbálni, és az év végére várhatóan be is fejezik, hogy néhány tejelő szarvasmarhájukkal használják.

A Burnett 1,5 millió dollárt fektetett be a CubicFarmba, és a zártkörű forgalomba hozatal keretében 12 GLS808 egységet kap. Mindegyik modul 265 000 dollárba (226 794 euróba) kerül, így a 12 modul költsége 3,18 millió dollár (2,72 millió euró).

A világ legnagyobb beltéri termesztő rendszere lesz

A CubicFarm kommunikációs vezetője, Andrea Magee elmondta, hogy a Burnett's épület, amely a 12 modulnak ad majd otthont, körülbelül egy hektár méretű, és van hely a 24 modulra történő bővítésre. Ez lesz a világ legnagyobb beltéri termesztő rendszere friss állati takarmány előállítására.

Minden modul körülbelül 170 tehén takarmányadagjának egy részét biztosítja. A most telepített 12 modul naponta akár 72 000 font friss takarmányt (16 tonna szárazanyag/DM) biztosít a Burnett's számára. Az adag részeként ez napi 2000 állat etetésére elegendő. A HydroGreen együttműködik a Burnett'sszel a tehenek egészségével és a takarmányelemzéssel kapcsolatos kutatásokban.

Megtérülési tényezők

Ezeknél a rendszereknél a befektetést megtérülés, a ROI (a megfelelően felszerelt épület költségeit nem számítva) az olyan működési költségektől függ, mint a víz, az áram és a gabonavetőmag, de a takarmányozás (munkaerő, üzemanyag stb.) meglévő költségeitől is. A HydroGreen nem rendelkezik becslésekkel a működési költségekről a világ bármelyik létesítményére vonatkozóan.

A meglévő takarmányköltségek természetesen magukban foglalhatják a szállítást is. A wyomingi Burnetts például Texasból szállított gyapotmagot tejelő szarvasmarháik takarmányadagjának egy részéhez.

A megtérülést a magasabb nyereség is befolyásolhatja, ha a minősített ökológiai gabonát csíráztatják, és az ebből származó marha- vagy tejtermékeket minősítik ökológiai minőségüknek. A HydroGreen jelenleg „közvetett megfigyelés” és az ügyfelek jelentései alapján számszerűsíti az egészségi állapotot és a hús minőségét.

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

## **Minden ételallergia és egészség miatti kutatásnak helye van a világban**

2021. november 16.

A tej és a tejtermékek piaca az új termékek számát tekintve a leginnovatívabb ágazatok egyike a világon és folyamatosan növekszik. Elég arra gondolni, hogy 10 évvel ezelőthöz képest már szinte minden termék kategóriában vannak kiváló minőségű laktózmentes termékek.

A magyar tejtermelők előtt álló kihívásokról és a magyar tej jövőjéről *Harcz Zoltánnal*, a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács ügyvezető igazgatójával beszélgettünk.

Az EU május 25-i döntésével elutasította a 171-es módosító javaslatot. Mi volt a javaslat lényege és hogyan értékeli a döntést a TermékTanács?

– A javaslat a mostaninál szigorúbban tiltotta volna a tej- és tejtermék-fogyasztókat megtévesztő elnevezését: megtiltotta volna a tejtermékek pozitív hatásaira és tulajdonságaira való etikátlan utalást a növényi termékeken. Maradtak számunkra más erős szabályok, és reméljük, ezekkel is meg tudjuk védeni a fogyasztókat.

Továbbra is kizárólag tejből származó termékek lehetnek „tejtermékek”. Növényi termékek nem hozhatók kereskedelmi forgalomba olyan megjelöléssel, mint „tej”, „tejszín”, „vaj”, „sajt” vagy „joghurt”.

Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás továbbra sem lehet megtévesztő. Pontosnak, egyértelműnek és a fogyasztók számára könnyen érthetőnek kell lennie.

Az egyértelműsítés a célja a termékTanács által elindított médiakampányuknak is. Mit várnak tőle?

– „A tej? Az tej.” elnevezésű integrált, proaktív kommunikációs kampányunk célja, hogy a médiában az erre fogékony fogyasztók kiegyensúlyozott tájékoztatást kapjanak. Fontos célunk a szemléletformálás, valamint a hiteles tájékoztatás a tej és a tejtermékek egészséges táplálkozásban betöltött szerepéről. A kampány során, egy éven át együttműködő partnerünk a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ), amelynek szakértője több alkalommal televíziós és rádióműsorban, szakmai beszélgetésekkel osztja el a tejjel kapcsolatos tévhiteket, bemutatja a tejtermékek pozitív hatásait és szerepét az egészséges táplálkozásban.

A kampányhoz kapcsolódó 30 másodperces TV spot került vetítésre az RTL csatornáin 5 héten keresztül.

Melyek a legnépszerűbb tévhitek és legkártékonyabb rémhírek a tejjel kapcsolatban?

– Legmegdöbbentőbb számomra az, hogy az országos reprezentatív kutatásunk szerint a megkérdezettek 56 százaléka szerint a tartós tejben van tartósítószer!

Mi az, ami miatt a tej szinte nélkülözhetetlen táplálék minden korcsoportnak? Mit tud a tej a növényi italokhoz képest?

– A tej a szervezet számára nélkülözhetetlen tápanyagokat tartalmaz: fehérjéket, szénhidrátokat, zsírokat, vitaminokat és ásványi anyagokat. A tejtermékek rendszeres fogyasztása támogatja az immunrendszert és szerepet játszhat a szív- és érrendszeri, a vastagbél daganatos betegségei, a magasvérnyomás-betegség, az elhízás, a csontritkulás és a fogszuvasodás megelőzésében.

A tejet és a belőle készült tejtermékeket minden étkezés részeként be tudjuk építeni az étrendünkbe.

A tej italként, valamint ételek alkotójaként is szerves része a táplálkozásunknak.

Egyetértenek-e azzal, hogy a tej hozzá fog drágulni a növényi italokhoz?

– Személy szerint nagyon meglepődnék, ha a tej hozzádrágulna egy a mai napon 899 forintos literenkénti fogyasztói áron kapható, ivóvizet, mandulát csak (!) 2,3 százalékban, viszont cukrot, trikálcium-foszfátot, stabilizátorokat és emulgeálószeret tartalmazó mandulaitalhoz. Milyen visszhangja van a kommunikációs kampánynak? Sikerült interaktívvá tenni?

– A tejsziv.hu oldalon létrehoztunk egy „Dietetikusunk válaszol – Kérdezz-felelek” chat-ablakot, amelyen keresztül ömlenek a témával kapcsolatos fogyasztói kérdések. A beérkezett kérdéseket a kérdezők részére külön-külön elektronikus úton, valamint összegyűjtve, videóüzenet formájában is megválaszolja a dietetikusunk.

Maximálisan törekszünk a hitelességre, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége mellett az MTKI (Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet) és a Nébih (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal) is besegít a válaszadásba.

Márciusban zártak le egy országos reprezentatív piackutatást a tejfogyasztással kapcsolatban. Mik a tanulságai?

– A piackutatás fő célja az volt, hogy megértsük a tejtermék-fogyasztási szokásokban bekövetkező változásokat és azt, hogy mi az oka a jelenleg még kis piaci részesedéssel bíró növényi alapanyagból készült italok/termékek gyorsuló térnyerésének. Arra is választ szerettünk volna kapni, miért hajlandó a vásárlók egy szűk rétege a 'hagyományos' tejtermékekhez képest gyakran jelentős extra felárat fizetni ezekért a termékekért.

A nagymintás online megkérdezés egy ezer fős, a 18 év feletti magyar lakosságot nem, kor, régió és településtípus szerint reprezentáló csoportban történt.

A kutatás eredményei szerint annak ellenére, hogy az elmúlt években táplálkozásban betöltött szerepével kapcsolatban számos érv és ellenérv látott napvilágot, a termékcsoport, a tej és tejtermékek egészséges táplálkozásban elfoglalt helye vitathatatlan.

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

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

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

Viszonylag keveset hallani arról, miként határozza meg a tej beltartalmát a takarmányozás. Ösztönzi-e a Terméktanács valamilyen módon az A/2-es tej előállítását, illetve olyan takarmányozási módokat (pl. len), amelyek jelentősen befolyásolják a tej egészségre gyakorolt hatását?

– A magyar takarmányipar egyik meghatározó cége 2012 decembere óta kiemelt pártoló tagja a Terméktanácsnak, így az egészségtudatos, környezetvédő, állategészségügyi prevencióra kidolgozott komplex takarmányprogramokról és az innovatív megoldásokról első kézből kapnak tájékoztatást tagjaink.

Minden ételallergia és egészség miatti kutatásnak helye van a világban.

Az egészségügyi problémákra maga a magyar tejágazat is igen aktívan keresi a válaszokat, komoly kutatás-fejlesztési tevékenységen keresztül. Ne felejtsük el, hogy a tej és tejtermékek piaca az új termékek számát tekintve világviszonylatban egyike a leginnovatívabb ágazatoknak és folyamatosan növekszik! Elég arra gondolni például, hogy 10 évvel ezelőthöz képest szinte minden termék kategóriában van kiváló minőségű laktózmentes változat, legyen szó tejről, tejfölről, vajról, desszertől vagy sajtról. Ezeket a laktózérzékenységgel küzdők is bátran fogyaszthatják, anélkül, hogy a „normál” tejtermékekhez képest kompromisszumot kellene kötniük a termékek ízében, állagában, felhasználhatóságában.

Versenyképes-e a magyar tej az EU-ban? Miért tud a hazai boltokban még mindig olcsóbb lenni egy külföldi tejtermék?

– Ha csak a nyers tej árát nézzük, akkor a magyar nyers és főlözött tej versenyképes, hiszen az egyik legolcsóbb egész Európában. Mára a korábbi mennyiségnek csupán a harmada-negyede talál vevőre külföldön, de még mindig keresett a magyar nyers tej.

Büszkéek vagyunk rá, hogy a friss, az ESL és UHT tejek 95 százaléka magyar a boltokban.

A vajaknál és a sajtoknál a bolti kínálat nagyságrendileg fele import, de ennek az az egyik oka, hogy még hiányos a hazai feldolgozókapacitás. A joghurtoknál sokkal rosszabb a helyzet.

A magyarországi tejtermelési és tejtermék-előállítási viszonyok általánosságban nem térnek el olyan mértékben a környékbeli országoknak az EU egységes piacán tapasztalható viszonyaitól, hogy az jelentős árkülönbségeket indokoljon az alapvető tejtermékek áraiban. Egy import termék lehet olcsóbb, ha például egy külföldi nagy feldolgozó mérethatékonysága

vagy specializációja – kizárólag egy-két tejtermék gyártása – meg tud jelenni az árakban. Ha hasonló tejtermékpályák ugyanazon árkategóriái jelentősen eltérnek egymástól, akkor annak esetleg dömpingár alkalmazása is lehet az oka.

Mi az oka, hogy a nyers tej átlagára jóval kisebb mértékben nő, mint általában az élelmiszereké?

– A hazai nyers tej árnövekedése nem fedi le az elmúlt másfél év tejtermelői költségeinek drasztikus növekedését. Érdemes összehasonlítani az AKI (Agrárgazdasági Kutató Intézet) 2014-es és 2021-es kiadványait: tragikus a látvány, azt gondolom.

A túró értékesítési ára 3, az 1,5 százalékos UHT tejé alig több mint 7, a trappista sajté pedig alig 4 százalékot emelkedett hét év alatt.

Mindeközben csak a 2021. június havi infláció 5,3 százalék, a csomagolóanyag költsége a tavaszi árrobbanás óta további 20-30 százalékot emelkedett. Elszabadultak az ipari energiaárak, négy év alatt harmadával emelkedett a bérköltség, és a január 1-jétől várható 200 ezer forintos minimálbérrel további 20 százalékos növekedése feltételezhető.

Az export-import aránya viszont javult. Miben vagyunk jók, illetve esélyesek az európai/globális tejpiacon?

– Míg 2019 ugyanezen időszakában 18, 2020-ban pedig 12 százalékkal haladta meg az import értéke az exportét, addig 2021 első három hónapjában ez a különbség 8 százalékra mérséklődött.

Exportstruktúránk tekintetében pozitív változás a sajt és túró termékkategória kivitelének növekedése.

A célpiacokban átrendeződés is történt az előző évhez képest a közel-keleti régió importjának megerősödésével. A tőlünk délre fekvő, a szükségleteknél jóval kevesebb tejet termelő országok piaca további esélyeket kínál számunkra.

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

## **2023-ban érkezhethet a tehenmentes tehéntej, ami segít szembeszállni a klímaváltozással**

2021. november 18.

Az innovatív tej először 2023-ban jelenhet meg az izraeli piacon.

Nem állatokból, hanem mikroorganizmusokból állítana elő tejet egy izraeli start-up. Az Imagindairy óriási lehetőséget kínál az élelmiszer- és italipar átalakítására – írja az iheartintelligence.

Ahelyett, hogy megfejnének egy tehenet, a cég tudósai DNS-utasításokat illesztenek be a mikroorganizmusokba két tejfehérje, a tejsavó és a kazein előállítására. Ezután növényi alapú zsírt, cukrot és vizet adnak a keverékhez. Így készül el a “tehenmentes” tehéntej.

Az innovatív tej először 2023-ban jelenhet meg az izraeli piacon.

Az Imagindairy alapítója és vezérigazgatója, Eyal Afergan kijelentette: „Az emberek személyes életében nehéz nagy változásokat végrehajtani, különösen, ha az általuk élvezett ételekről van szó. Ha azonban adott egy ugyanolyan élményt nyújtó alternatíva, ami igazodik az értékrendjükhöz, akkor könnyebb változtatni a szokásaikon.”

Afergan célja, hogy cége termékeit állatmentessé, környezetbaráttá és megfizethetővé tegye, hatalmas lépést jelenthet a helyes irányba az éghajlati válság kezelésében.

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

## **Már 24 milliárd forint fejlesztési támogatásban részesültek a kisebb állattartó gazdaságok**

2021. november 22.

A Megújuló vidék, megújuló agrárium program révén az Agrárminisztérium a teljes magyar élelmiszertermelés és mezőgazdaság fejlesztését célozza az értékteremtő és hatékonyságnövelő beruházások támogatása révén – közölte Nagy István tárcavezető.

A miniszter arra emlékeztetett, hogy a program megalkotása és végrehajtása során külön figyelem irányult a kisebb gazdaságokra, számukra célzott pályázati lehetőségek nyíltak meg. Az érintett kisebb állattartó gazdálkodók jövőbe mutató fejlesztéseit, korszerűsítését segítő 2021-ben megjelentetett felhívás sikerességét mutatja, hogy 2026 pályázatot nyújtottak be csaknem 57 milliárd forint támogatási összeggel. Eddig már 815 esetben született támogatói döntés összesen 24,3 milliárd forint összegben, amely támogatás mintegy 50 milliárd forintos beruházás megvalósítását teheti lehetővé az állattartási ágazatban - emelte ki Nagy István.

Hangsúlyozta, a fejlesztési források révén a részben elavult létesítményekben, korszerűtlen technológiával és ebből fakadóan magas termelési költségekkel működő kis állattartó gazdaságok is korszerű, alacsonyabb költségszinttel működő, magas technológiai színvonalú és versenyképesebb állattartó telepekké válhatnak. A baromfitartó, sertéstartó, szarvasmarhatartó, juh- és kecsketartó telepek vagy akár lófélék tartására szolgáló vagy méhek elhelyezését biztosító létesítmények is részesülhetnek ebből a forrásból. A miniszter kitért arra is, hogy a kapott összeget az állategészségügyhöz, a takarmányozáshoz, az állattartáshoz kapcsolódó, valamint az előállított termék és a takarmány kezelésére, tárolására szolgáló technológiák beszerzésére és fejlesztésére lehet fordítani. A nyertes pályázók számára többek között lehetőség nyílik a gazdaságok területén lévő létesítmények építésére, bővítésére, illetve az állattartó telepeken szükséges gépek beszerzésére is. Az elnyerhető támogatás maximális mértéke az elszámolható költségek 40-60%-a, maximális mértéke pedig a tartott állatfajokhoz igazodva akár 100 millió forint is lehet - tette hozzá az agrártárca vezetője.

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

## **A jövőben csak magyar beszállítóktól szerzi be az alapvető tejtermékeket és a tojást az ALDI**

2021. november 23.

Az ALDI Magyarország tovább bővíti magyar beszerzésű termékei körét: az áruházlánc az alapvető tejtermékeket magyar beszállítóktól vásárolja, amelyek kizárólag magyar tejet dolgoznak fel az ALDI vásárlói számára.

A jövő év elejétől pedig az üzleteiben kapható valamennyi tojás is csak magyar forrásból érkezik majd. Az állandó kínálatban kapható friss húsok mellett így újabb két kategóriában áll át belföldön, magyar alapanyagból készülő, magyar, illetve hazai termékek beszerzésére és forgalmazására a vállalat. Az áruházlánc magyar cégeknek szóló, nemzetközi beszállítói programot indít 2022-ben.

Az ALDI Magyarország számára kiemelten fontos, hogy vásárlói számára magas minőségű, lehetőség szerint magyar forrásból, hazai alapanyagból készülő termékeket kínáljon a lehető legkedvezőbb áron. A vállalat az elmúlt 13 évben következetesen valósította meg ezt a stratégiát, aminek köszönhetően a nyári főszezonban az immár 120 termékből álló zöldség- és gyümölcskínálatának mintegy 80%-a magyar termelőktől és beszállítóktól érkezik. Ugyancsak ennek a stratégiának az eredménye, hogy 2021 októberétől az áruházlánc állandó

árúkészletét képező, folyamatosan kapható, friss, feldolgozatlan szárnyas-, sertés- és marhahús termékek csak magyar beszállítóktól érkeznek az ALDI-ba, amelyek 100%-ban magyar tartású, vágású és feldolgozású húsokat szállítanak az áruházlánc számára.

Az ALDI most újabb termékcsoportok esetében tér át magyar forrásra: 2021 decemberétől az alapvető tejtermékek kizárólag magyar tej feldolgozásával, hazai beszállítóktól érkeznek az áruházlánc 151 magyarországi üzletének polcaira. A vállalat 2008-as piacra lépése óta 29 alapvető tejtermék magyar, ez a szám 2021 végére több mint a duplájára emelkedik. A választékbővítésnek is köszönhetően az ALDI 65 alapvető tejterméke – valamennyi konvencionális tej, trappista sajt, tejföl, kefir, natúr joghurt, rögös túró, túró rudi – magyar tejből, hazai feldolgozónál készül. Kivételt csak azok a termékek képeznek, mint például a biotej, a biojoghurt, amelyek nem elérhetők Magyarországon az ALDI számára szükséges mennyiségben. A jövő évelejétől pedig minden típusú és kiszerelésű tojást magyar forrásból szerez be az ALDI.

„Tovább bővítjük a magyar alapanyagokból hazai feldolgozóüzemek által készített termékeink körét: 65 alapvető tejtermékünk magyar gazdáktól érkező tejből, Magyarországon készül, egyúttal hamarosan újabb magyar forrásból érkező tejtermékeket vezetünk be. A jövő év elejétől pedig valamennyi általunk értékesített tojás – még a biotojás is – magyar forrású lesz. A 100%-ban magyar frishús-választékunk mellett az általunk értékesített évi több mint 40 millió liter tej, közel 1000 tonna rögös túró, 2800 tonna trappista sajt, mintegy 10 millió darab tejföl, közel 7 millió darab kefir és 3,5 millió darab natúr joghurt, illetve közel 90 millió darab tojás mind magyar forrásból érkezik, és a hazai agráriumnak – gazdáknak, tejfeldolgozóknak, összességében több ezer embernek – biztosít stabil hazai felvevőpiacot, kiszámítható partnerséget és megélhetést. A rövidebb szállítási láncnak köszönhetően egyes tejek például a fejestől számított 18-24 órán belül már az üzleteink polcain vannak, de a savanyított tejtermékek esetében is mindössze 4-6 nap az átfutási idő, így a fogyasztók nálunk garantáltan friss, magyar tejtermékek közül választhatnak” – mondta **Pusztai Ádám**, az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt. országos beszerzési igazgatója.

Az ALDI tovább kívánja erősíteni a magyar agrárium és a hazai élelmiszer-feldolgozók exportlehetőségeit. Szlovéniában és Lengyelországban az ottani ALDI-hálózatban már sikeresen debütált több kiváló magyar tejtermék, de ez csak a kezdet. A jövőben az ALDI Magyarország azon dolgozik, hogy rajta, illetve az ALDI Észak és ALDI Dél vállalatcsoport 8500 európai üzletén keresztül minél több magyar cég jusson el egy 430 milliós lakosságú piacra. Ennek érdekében az ALDI Magyarország 2022-ben magyar beszállítóknak szervez bemutatkozási lehetőséget a nemzetközi beszerzési platformon. A programba bekapcsolódó cégeknek lehetőségük lesz megismertetni termékeiket azokkal a beszerzési munkatársakkal, akik a két vállalatcsoportban az európai állandó, illetve szezonális termékeket kiválasztják.

„Üdvözlendő az ALDI előremutató hozzáállása a magyar forrásból származó termékek iránt. Köszönettel tartozunk a vállalatnak, amiért újra és újra kiáll a magyar termékek iránt. Októberben közösen jelentettük be, hogy az állandó kínálatában elérhető frishús termékeik immár teljes mértékben magyar alapanyagokból készült húsokat tartalmaznak. Ma pedig egy újabb mérföldkönek számító állomásról adhatunk számot, mivel mostantól az ALDI az alapvető tejtermékeket, valamint a tojást, kizárólag magyar termelőktől szerzi be. Nagyon örülök, hogy üzletpolitikájuk ilyen előremutató és bízom benne, hogy minél többen követik példájukat! A tárcánál mi is arra törekszünk, hogy a fogyasztókat a friss, hazai alapanyagokból készült élelmiszerek vásárlására ösztönözzük” – mondta **Dr. Nagy István** agrárminiszter.

„Az ALDI 2013 óta működik együtt a Magyar Termék Nonprofit Kft.-vel, aminek eredményeként a kínálatában 272 terméken, köztük számos tojáson és tejterméken láthatók a Magyar Termék védjegyek, amelyek a vásárlók számára hitelesen tanúsítják az áru hazai eredetét és megbízhatóságát” – nyilatkozta az ALDI bejelentése kapcsán **Benedek Eszter**. A



Magyar Termék Nonprofit Kft. ügyvezetője szerint az ALDI más módon is támogatja a hazai származást igazoló legismertebb és legelismertebb védjegyet használó áruk értékesítését. Az akciók újságjában például folyamatosan kiemelten jelöli a Magyar Termék védjegyes termékeket, és népszerűsítette a tavaly útjára indult „Vedd a hazait! Vedd a hazait!” mozgalmat is. Tevékenysége elismeréseként az ALDI 2020-ban a Magyar Termékekért Kereskedelmi Nívódíj versenyen különdíjat kapott kiemelkedő védjegykommunikációjáért.

„A tojás kiváló tápláló és élvezeti értékű élelmiszer, amelynek biológiai értéke 100%. Fogyasztása évente átlagosan 2-3 %-kal növekszik, az egyik legnépszerűbb élelmiszer. A Magyar Tojásszövetség nagyra értékeli az ALDI döntését, és ismerte az állattartók rendkívül nehéz helyzetét bízunk abban, hogy a jövőben Magyarországon az átvételi árak elismerik a ráfordításokat és egy szerény nyereséget is biztosítanak a termelők számára” – mondta **Szép Imre**, a Magyar Tojásszövetség elnöke.

Üdvözljük, hogy az ALDI az állandó kínálatban kapható frishúsokat követően az alapvető tejtermékek és a tojás esetében is elköteleződik a hazai termelők és élelmiszer-feldolgozók mellett. Különösen fontos ez napjainkban, amikor is a drasztikus mértékben megnövekedett takarmányalapanyag- és energiaárak miatt a magyar állattartók és az élelmiszerüzemek egyaránt nehéz helyzetben vannak – hangsúlyozta **Gyórfy Balázs**, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara elnöke. Hozzátette: Az ALDI lépése mellett, hogy segíti az agrár- és élelmiszer-gazdaság hazai szereplőit, hozzájárul a munkahelyek megőrzéséhez és – a rövidebb szállítási távolságok miatt – a környezet védelméhez is. Összintén reméljük, hogy más kiskereskedelmi láncok is követik az ALDI példáját.

„Az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt. több mint 5 éve, 2016. áprilisában vált a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács tagjává. Akkor olyan közös célokat, ill. olyan témaköröket fogalmaztunk meg, melyekben egyértelmű volt a piaci szereplők érdekközössége. Az egyik ilyen cél volt az, hogy a hazai tejtermelők és a feldolgozók hazai tej és tejtermékekkel tudják kiszolgálni a magyarországi kiskereskedelmi láncokat, így az ALDI-t is, de az is, hogy a Tejszívlogó védjegy egyre több ALDI tejtermékre felkerüljön, ezzel is hangsúlyozva a termékek magas minőségét és megbízhatóságát. A Tej Terméktanács nevében köszönöm az ALDI által bejelentett lépéseket” – mondta **Harcz Zoltán**, a Tej Terméktanács elnöke.

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

## **Burgonyából tejhelyettesítő: jelentős lépés a fenntarthatóság felé**

2021. november 23.

A burgonyát a felhasználhatóságának sokszínűsége miatt tartjuk az egyik legideálisabb élelmiszernek. Gondoljunk csak bele: sütve, pürésítve, hasábburgonyaként vagy akár légkeveréses sütőben elkészítve, minden formában finom. De milyen lehet a burgonya alapú tejhelyettesítő? Erre még a növény rajongói is felkapják a fejüket.

A Dug, egy svéd márka kihasználta a burgonyában rejlő lehetőséget, és piacra dobta a világ első burgonyából készült növényi italát. Ez a termék már megvásárolható bizonyos európai szupermarketekben és online, ám a vállalat elmondása szerint a márka a következő hónapokban az Egyesült Államokba is eljut. Pontosan mi lehet az előnye egy burgonyából készült tejhelyettesítőnek, mikor már annyi alternatíva van a piacon? Tényleg szükségünk van erre?

Hogyan teljesít a burgonyaital tápanyagtartalma más növényi italokhoz képest?

A burgonyának az egészségre gyakorolt hatását nem tartják annyira jelentősnek, mint például a karfiolt és a kelkáposztát (vagy a növényi italok kategóriájában a mandulát és a zabot). Valamit azonban le kell szögeznünk: a burgonya egészséges. Egy nagy burgonya kilenc

gramm rostot, 1502 mg káliumot (háromszor annyit, mint egy banán) és 34 mg C-vitamin tartalmaz. Emellett magnézium, B-6 vitamin, foszfor, niacin és folsav is található benne. Ugyanakkor csak azért, mert a burgonya egészséges, nem feltétlenül jelenti azt, hogy ez tápanyagokban gazdag zöldség megfelelő alternatíva lehet tejhelyettesítőként.

Ahogy a dietetikusok rendszeresen hangoztatják, a vegán növényi alapú italok elsősorban vízből és csak kis mennyiségű növény hozzáadásával készülnek.

Mi több, egyes márkák cukrot és mesterséges összetevőket adnak hozzá, hogy édesítsék, és segítsenek a textúrában és az összetevők keveredésében.

A Dug növényi itala 6%-ban burgonyából készül, ami az alternatív tejhelyettesítőkhöz képest elég magas arány. A vállalat burgonyán kívül borsófehérjét is hozzáadott a termékhez a tápanyagprofil javítása érdekében és D-vitaminnal, B12-vitaminnal, folsavval és riboflavinnal dúsította. A többi összetevő cikória rost, repceolaj, szacharóz, savanyúságot szabályozó anyag, kalcium-karbonát, napraforgó lecitin és természetes aromák. Ezen a változaton kívül a vállalatnak van egy cukrozatlan burgonyaitala és egy barista változata is, amelyet kifejezetten forró italok elkészítéséhez alkottak meg. A felsorolt tápanyagokon kívül a fejlesztők úgy gondolták, hogy az omega-3 zsírsav is különösen fontos a megfelelő minőségű termék előállításához, így a repceolaj is megtalálható benne.

„A vegánok nehezen juthatnak hozzá a létfontosságú omega-3 zsírsavhoz, amely főként a zsíros halakban található” – mondta *Eva Tornbert*, a Lund Egyetem professzora, akinek kutatásai hozzájárultak a Dug kifejlesztéséhez. „A fogyasztók számára a termék a lenmag- és repceolaj vagy az étrend-kiegészítők alternatívájaként is szolgálhat.”

*Sharon Palmer* dietetikus rámutatott mind az előnyökre, mint a hátrányokra, hogy ez a burgonyaital táplálkozási szempontból hogyan áll össze. Pozitívként elmondta, hogy a napi kalcium- és D-vitamin-érték 15%-át biztosítja, valamint hogy nem tartalmaz hozzáadott cukrot. Ugyanakkor Palmer szerint a burgonyaitalból hiányzik a megfelelő mennyiségű fehérje, még a hozzáadott borsófehérje ellenére is. „Még mindig alacsony, adagonként csak egy gramm fehérjét tartalmaz” – mondta. Összehasonlításképpen: a szójatejben csészénként 8 gramm fehérje van, a zabtejben 3 gramm, a mandulatejben pedig kettő. Amíg a fehérjét máshonnan is bevisszük az étrendünkbe, ez nem olyan nagy baj.

De ha a létező legtápanyagdúsabb növényi italt szeretnénk megvásárolni, érdemes tudnunk, hogyan viszonyul a termék fehérjefronton a többihez képest. Hasonlóképpen, a burgonyaitalban csak egy gramm rost van, ami épphogy csak több a semminél.

Általánosságban elmondható, hogy a burgonyaital táplálkozási szempontból meglehetősen semleges. Semmi olyan nincs benne, ami egészségtelen lenne, és sok hasznos tápanyagot tartalmaz, ugyanakkor csak kis mennyiségben. Van azonban egy másik terület, ahol ez a növényi alapú ital csillagos ötöst érdemel, ami nem mást, mint a fenntarthatóság.

Miért fenntartható választás a burgonyaital?

Palmer szerint a burgonyaital az olajos magvakból készült italokhoz (sőt, még a tehéntejhez képest is) azért van előnyben, mert fenntarthatóbb. „A zöldségeknek lényegesen kisebb az ökológiai lábnyoma, mint a tejtermékeknek, és sokkal kevesebb vizet használnak az elkészítéshez, mint a diófélék esetében” – mondja. A vállalat azt állítja, hogy a burgonyatermesztés földhasználati szempontból kétszer olyan hatékony, mint a zabtermesztés.

A vállalat Palmer nagy vízigényű diófélékkel kapcsolatos megállapítását is alátámasztja, mondván, hogy a burgonya termesztéséhez 56-szor kevesebb vízre van szükség, mint például a mandulának.

A vállalat szerint a Dug a tehéntejjel szemben a fenntarthatóság szempontjából is győzelmet jelent. „Ha összehasonlítjuk a tejet egy burgonya alapú alternatívával, a növényből készült ital klíma lábnyoma jelentősen kisebb. Valójában a burgonyaalapú alternatívára való áttérés közel 75%-kal csökkenti az éghajlatra gyakorolt hatást” – olvasható a vállalat honlapján.

Ugyanakkor nem a burgonya az egyetlen növényi alapú összetevő, amelyhez az egészséges élelmiszeripari vállalkozók fordulnak a fenntartható tejalternatíva megteremtése érdekében. Hasonló okokból borsót, árpát és szezámagot is „fejnek”.

Természetesen az ízlés is kulcsfontosságú tényező az étkezésnél, ha nem az egyik legfontosabb. Ez az egyik, ami eldöntheti vagy megtörheti a Dug sikerét, különösen, hogy a növényi alapú italok piaca egyre zsúfoltabb.

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

## **Az Európai Parlament jóváhagyta az új KAP jogszabálysomagot**

2021. november 25.

Az EP képviselők a november 23-i plenáris ülésen szavazták meg az új Közös Agrárpolitika keretrendszerét meghatározó jogszabályokat. A reform egy zöldebb, méltányosabb és rugalmasabb agráriumot irányoz elő. A rendeletek hatálybalépéséhez még a Tanács jóváhagyása, majd az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő kihirdetés szükséges. Az új jogszabályokat 2023. január 1-jétől kell majd alkalmazni.

A Közös Agrárpolitika reformját egy hosszas tárgyalássorozat előzte meg, kezdve azzal, hogy a Bizottság 2018. júniusában mutatta be az új KAP-ra vonatkozó javaslatát. Időközben felállt az új Európai Parlament, megkezdte működését az új Európai Bizottság, a koronavírus okozta járvány miatt pedig a következő időszaki uniós költségvetést is némiképp áttervezték. Ezzel párhuzamosan kihirdették az Európai Zöld Megállapodást részeként az agrár-élelmiszeripar fenntarthatóvá tételét célzó Termőföldtől az Asztalig, valamint a Biodiverzitás Stratégiát, amely jelentős hatással bírt a már megkezdett tárgyalásokra. A KAP reformról a politikai megállapodás 2021. június végén született meg, 5 hónappal később pedig az Európai Parlament is zöld utat adott a reformcsomagnak. A KAP stratégiai tervekről szóló rendeletet 452 szavazattal, 178 ellenében és 57 tartózkodás mellett, a Horizontális rendeletet 485 szavazattal, 142 ellenszavazattal és 61 tartózkodás mellett, az Egységes közös piacszerkezéssről szóló rendelet módosítását pedig 487 szavazattal, 130 ellenében és 71 tartózkodás mellett hagyták jóvá az EP képviselők.

Az új KAP környezeti ambíciószintje az eddigieknél magasabb, a fenntarthatóbb mezőgazdaság és élelmiszeripar irányába mutató előírások pedig már a trilógus tárgyalások során is hangsúlyosabban szerepeltek az EP álláspontjában. Ennek eredményeként a tagállamoknak a vidékfejlesztési források legalább 35%-át kell majd környezet- és éghajlatvédelmi intézkedésekre fordítaniuk, míg ugyancsak a zöld beavatkozások között említhető az ún. eco-scheme (agro-ökológiai alapprogram), amely a közvetlen támogatási boríték 25%-át jelenti. Ez utóbbit csökkentheti a kötelezően előírt II. pilléres zöld költségek felüli ráfordítások egy része. Az Európai Zöld Megállapodásban foglalt célkitűzések a KAP Stratégiai Terv rendelet preambulumban szerepelnek, tehát azok konkrét célértékei nem kérhetők számon a tagállamokon, ugyanakkor a Bizottság a KAP Stratégiai Tervek jóváhagyása során kiemelten fogja nézni, hogy azok tartalma – különösen a környezeti vállalásokat illetően – összhangban vannak-e az említett stratégiákban foglaltakkal.

A KAP reform egyik újdonsága, hogy a közvetlen kifizetések legalább 10%-át egy újraelosztó (redisztributív) támogatás formájában kell elérhetővé tenni, melynek célja az. I. pilléres támogatások igazságosabb elosztása a kis és közepes méretű gazdaságok számára. A generációs megújulás elősegítése végett a tagállamoknak a közvetlen támogatási boríték legalább 3%-ának megfelelő összeget kell csoportosítaniuk a fiatal mezőgazdasági termelő számára, amely történhet az I. vagy a II., de akár mindkét pillérből is. Emellett az elfogadott jogszabály előírja egy 450 millió euró éves költségvetésű válságtartalék-alap létrehozását.

Ugyancsak új elemként szerepel az ún. „szociális kondicionalitás”, amelynek keretében szigorúbban ellenőrzik majd az uniós munkaügyi szabályok betartását, az ebből fakadó jogsértések pedig szankciókat vonnak maguk után. A csalások felderítését egy új adatbányász-eszköz segítheti elő, ezáltal átláthatóbbá válhatnak a támogatások végső kedvezményezettjeire vonatkozó információk.

A folyamat következő lépése a KAP reformcsomag vita nélküli formális tanácsi elfogadása, amelyre a tervek szerint a Tanács december 2-i ülésén kerül majd sor. Ezt követően kerülhetnek kihirdetésre az új KAP rendeletek az Európai Unió Hivatalos Lapjában, amelyeket majd 2023. január 1-jétől kell alkalmazni. 2022. év végéig a jelenleg is érvényes, átmeneti időszakokra vonatkozó szabályok szerint kell eljárni.

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

## **Tejhelyettesítőkre áll át a Danone egyik üzeme**

2021. november 25.

Annyira népszerűek a tejhelyettesítők, hogy kizárólag növényi alapú termékek gyártására áll át a Danone egyik üzeme. Ha ez a trend folytatódik, az nagy érvágást jelenthet a tejipar számára – azonban nem ez az első kedvezőtlen döntés idén az európai – köztük a magyar – iparág szereplőire nézve.

Tejhelyettesítő fogy a tej helyett

Miután februárban a Danone megvásárolta a növényi alapú élelmiszerekre specializálódott amerikai Earth Island-ot, célként tűzte ki, hogy 2025-ig elérje az 5 milliárd eurós forgalmat növényi alapú termékeivel a világban. Ehhez a tervhez illeszkedik a Danone mostani bejelentése: a cég teljesen átalakítja az egyik franciaországi joghurtgyártó üzemét kizárólag növényi alapú termékek előállítására 2023-tól – áll a [MagyarMezőgazdaság.hu](http://MagyarMezőgazdaság.hu) cikkében. A dél-franciaországi beruházás átszámítva 43 milliárd forintba kerülhet. Az átalakítás végeztével elsősorban zabalapú Alpro italokat fognak gyártani.

Egyre nagyobb az igény olyan növényi alapú termékek iránt, amelyek egyszerű megoldást jelentenek az alternatív étrendek esetében is a változatos táplálkozásra - mondta François Eyraud, a Danone France ügyvezető igazgatója.

A Danone 2017-ben vásárolta meg az amerikai WhiteWave bioélelmiszer-gyártó céget 12,5 milliárd dollárért, így került hozzájuk a Alpro márka. Már idén 16,5 millió eurót költöttek egy másik francia Alpro-üzem fejlesztésére. A Danone, az Evian víz és az Activia joghurt márkák tulajdonosa szerint a növényi alapú élelmiszerek francia piaca hét év alatt megháromszorozódott, és 2025-ig további 50 százalékkal fog növekedni.

Rossz hír a magyar tejtermelőknek is

Nem a Danone mostani bejelentése az első kedvezőtlen döntés a klasszikus európai tejipar számára: a hagyományos tejtermékek ugyanis alulmaradtak idén a tejhelyettesítő italok ellen folytatott „háborúban” is. Május 25-én az Európai Parlament (EP) pontot tett egy régóta húzódó vitára, és elutasította a 171-es módosító javaslatot, amely egyebek között korlátozta volna a növényi eredetű termékek elnevezésének lehetőségeit – például megtiltotta volna a „tej” szó használatát tejhez csak hasonló termékek esetében.

Az eredeti probléma abból eredt, hogy a tejhelyettesítőket is általában tejnek nevezik. Élettani hatás szempontjából valóban nem lehet egyenlőségjelent tenni a tehéntej és például a rizstej között, gyakorlati szempontból azonban a tej kiváltására fogyasztják az emberek ezeket a termékeket – áll a [Pénzcentrum.hu](http://Pénzcentrum.hu) egy korábbi cikkében.

A döntésnek egészen biztosan nem örültek a magyar tejipar szereplői sem, hiszen korábban a Baromfi Termék Tanács, a Hússzövetség, a Magyar Állattenyésztők Szövetsége, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a Tej Termék Tanács és a Vágóállat és Hús Szakmaközi

Szervezet nyílt levélben kérte az Európai Uniót, hogy ne engedje az élelmiszerek „megtévesztő elnevezését”.

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

### **Támogatja a Nébih az állattartókat a járványvédelmi intézkedési terv elkészítésében**

2021. november 25.

Szakszerű segédlettel és előre elkészített vázlattal segíti a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) az állattartók számára jogszabályban előírt járványvédelmi intézkedési terv kidolgozását. A megfelelő intézkedési terv megléte fontos mind a járványok megelőzése, mind azok hatékony elfojtása érdekében. Emellett a kártalanítás mértékét növelő tényező lehet egy esetleges járvány okozta állattelhullás vagy telepfelszámolás esetén.

A járványvédelmi intézkedési terv összeállítását segítő segédanyagokat dolgoztak ki a Nébih szakemberei a gazdák részére. A tervvázlat 16 pontban foglalja össze azokat a tartalmi elemeket, amelyeket – a jogszabályi, szakmai megfelelés és a hatékony védekezés érdekében – feltétlenül javasolt beépíteniük az állattartóknak. A vázlat tematikus pontjaira épülő segédlet pedig a legfontosabb gyakorlati teendők megvalósításához ad részletes támpontokat. Ide tartozik például a járványügyi helyzet előzetes elemzése, a járványügyi kockázatok mértékének szakszerű meghatározása, a kockázatkezelés, valamint a határidővel ellátott, konkrét felelősökhöz kötött intézkedések kijelölése.

Alapvetően tehát mindkét dokumentum a hivatkozott rendeletben említett járványvédelmi intézkedési terv elkészítéséhez nyújt segítséget az állattartóknak. Emellett a jövőben sorvezetőként szolgálhat a hatósági szakemberek számára is, azaz kiindulási alapot jelenthet a hatósági és telepaudit eljárások során a kész tervek elbírálásához.

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

### **Még több magyar beszállítóra támaszkodna a Lidl**

2021. november 29.

A magyarországi polcokon már közelít a négyezerhez a hazai termékek száma, tavaly pedig már közel hétszáz magyar termék jutott el a külpiacokra a Lidl hálózatán keresztül – mondta az Indexnek Tózsér Judit, az áruházlánc vállalati kommunikációs vezetője.

*Közel egy évtizede indult a magyar beszállítókat támogató programjuk. Hogyan alakult az elmúlt időszakban a magyar partnereik száma?*

Nyolc évvel ezelőtt indítottuk el a Lidl a magyar beszállítókért programunkat, melynek köszönhetően ma már közel 450 hazai vállalkozással működünk együtt, és vásárlóink évente közel 3800 hazai terméket találhatnak meg a polcokon.

Célunk, hogy tovább növeljük ezt a számot, és még több hazai vállalkozással alakítsunk ki partneri együttműködést. A program sikerességét alátámasztja az a tény is, hogy évről évre növekszik a magyar beszállítóktól vásárolt élelmiszerek beszerzési értéke, ami 2020-ban közel 22 százalékos növekedést jelent az előző évhez képest.

*Hogyan és miként támogatják a beszállítókat? Mit takar a Lidl a magyar beszállítókért program?*

A program elindításával az volt a célunk, hogy minél több kiváló hazai partnerrel dolgozzon együtt, és minél nagyobb arányban kerüljenek magyar származású termékek az áruházak polcaira. Számunkra fontos az is, hogy hosszú távon biztos üzleti partnerként álljunk beszállítóink mellett, ami egyrészt stabil bevételi forrást jelent számukra, másrészt pedig folyamatos fejlődési lehetőséget biztosítsunk számukra.

A beszállítónak válás egyik legfontosabb eleme, hogy a vállalkozás kiváló és kiszámítható minőségben és megfelelő mennyiségben tudjon szállítani, és kellően motivált legyen. Beszállítóink között megtalálhatóak a nagy méretű vállalatok és a kisebb cégek egyaránt. Olyan rendszert építettünk ki, ahol a kisebb méretű partnereinknek is esélye van arra, hogy termékeik megjelenjenek az áruházakban. A partneri együttműködés során nagyon nagy hangsúlyt helyezünk arra, hogy a beszállítói program révén beszállítóink a külföldi piacokra – nem csak régiós országokba – is eljussanak, ezáltal is támogatva a magyar gazdák érvényesülését és a hazai gazdaság élénkítését. Új beszállítók felkutatására pedig rendezvényeket és edukatív programokat szervezünk.

A magyar beszállítókkal való együttműködés kiváló példája a Hazánk Kincsei saját márkás termékcsaládunk. Ez egy teljes egészében magyar márká, a termelés, a gyártás és a fejlesztés mind Magyarországon történik. A termékcsaládot a kiváló minőségű, a vásárlók által kedvelt, a hagyományos magyar ízvilágú és tradicionális eljárásokkal készült termékek testesítik meg. Ilyen például a zselici teljes tej, a szatmári szilvalekvár, a vastagkolbász, a darált csipős paprika, a különböző ízesítésű szörpök, illetve a kézműves szappan, ami igazi különlegességnek számít. A vásárlói visszajelzések azt mutatják, hogy nagyon népszerűek ezek a termékek, ezért folyamatosan bővítjük azok körét, így ma már mintegy 100 termék található meg az állandó és időszakos kínálatban.

*A fenti program elindítása után pár évvel később rendezvénysorozatként az „akadémiájukat” is elindították. Erre miért volt szükség? Kevés volt az előző program, vagy láttak még kiaknázatlan lehetőségeket a hazai szektorban?*

Évek óta sokat teszünk azért, hogy felkutassuk a legkiválóbb magyar termelőket, és hosszú távú partnerséget alakítsunk ki velük. Ezért 2016-ban újtára indítottuk a Lidl Akadémia eseménysorozatot, melyen közel 500 hazai vállalkozás képviselője vett részt, és ismerkedett meg a lehetőségekkel. Sokan közülük új üzleti partnerré váltak. Úgy döntöttünk tavaly, hogy még magasabb szintre helyezzük a hazai termelőkkel való partnerségünket, így „Lidl Akadémia Plusz” néven egy komplex edukációs programot indítottunk, melynek középpontjába a leendő partnerek fejlesztését helyeztük, hogy a képzési program eredményeként tovább bővüljön magyar beszállítói partnerkörünk.

*Mi a céljuk a Lidl Akadémia Pluszal? Mik az eddigi tapasztalatok? Milyen termékcsoporthoz fókuszáltak?*

Az, hogy a hazai kiskereskedelmi szektor meghatározó szereplőjeként támogassuk a magyar beszállítókat, és elősegítsük a hazai élelmiszeripar önellátásának képességét. A programban a magyar kis- és középvállalkozásoknak kiváló lehetősége adódott arra, hogy megszerezzék az ehhez szükséges megfelelő tudást és kapcsolatrendszert. Ez egy többlépcsős, több csatornán futó komplex edukációs program. A közel egyéves képzés alatt a jelentkezők a friss árucsoportok egyes termékköreivel kapcsolatos minden kérdést alaposan körüljáró szakmai előadásokon vehettek részt, és személyesen egyeztethettek a piac képviselőivel, tehették fel kérdéseiket az őket érintő és érdeklő témákban. A négy termékkör a hús és húskészítmények, a pékáruk és sütőipari termékek, a tej és tejtermékek, valamint a mentes és funkcionális termékek voltak.

A négy eseményen több mint 150 hazai cég vett részt, akik közül néhány vállalkozással már időközben partneri kapcsolat is született, és termékeik elérhetőek a Lidl állandó kínálatában, másokkal pedig tárgyalás alatt van az együttműködés lehetősége. A program újdonságaként készítettünk egy 80 oldalas, gyakorlati szempontok alapján készült átfogó szakmai kiadványt, a „Lidl beszállítói kézikönyvet”, amely részletes útmutatót ad a leendő partner számára arról, hogyan válhat egy országos lefedettséggel rendelkező áruházlánc partnerévé. A programban részt vevők ezeken felül heti rendszerességgel kaptak hírleveleket, amelyekben a friss áruk piacát érintő aktuális kérdésekről is első kézből tájékozódhattak. Az így szerzett tudás és



támogatás pedig elősegíti azt, hogy minél értékesebb és felkészültebb beszállítói legyenek vállalatunk számára, ami kölcsönös előnyökkel jár mindkét fél számára.

*Exportálják is a magyar termékeket. Mikre van kereslet a küpiacokon?*

A magyar beszállítókért programunkban célként határoztuk meg a magyar vállalkozások fejlődésének támogatását a hazai megjelenés mellett az exportpiacokon való megjelenésben is. Ennek eredményét egyre több hazai termelő érzi: míg a 2013-as induláskor 36 magyar kereskedő 106 terméke jutott el 9 ország Lidl áruházába, addig ma már ennek többszöröse, ugyanis 2020-ban 171 beszállító 665 terméke gazdagította a kínálatot 26 országban.

Sőt, az elmúlt gazdasági évben 64 milliárd forint értékben exportáltak a hazai termelők a Lidl hálózatán keresztül, ami 17 százalékos növekedést jelent az azt megelőző gazdasági évhez képest. A Lidl által biztosított exportpiacokra kijutó magyar áruk között a legnépszerűbbek a tej és a tejtermékek, az olajok, a különféle rágsálnivalók, az állateledelek és a friss húsok. Utóbbival összefüggésben elmondható például, hogy évről évre nő a kereslet a kiváló minőségű friss magyar baromfi iránt, így az elmúlt 12 hónap során közel 4,2 milliárd forint értékben exportáltunk immár 38 féle baromfi frisshúst 12 európai országba.

*Tervezik bővíteni a beszállítókat támogató programjukat?*

Összességében elmondható, hogy beszállítói programunk nagyon népszerű, ami jelenleg is nyitva áll minden érdeklődő előtt. Elköteleztük magunkat a program folytatása mellett, hogy minél több magyar terméket kínálhassunk vásárlóinknak, erősítsük a magyar kis- és középvállalatokat, valamint hozzájáruljunk a hazai gazdaság élénkítéséhez, sikerességéhez.

Az interjú az Index és a Lidl Magyarország tartalmi együttműködésének keretében valósult meg.

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

## **Örület: ennyit változott a tejtermékek ára egy év alatt Magyarországon**

2021. november 30.

A 2021-es év az áremelkedésről szólt, ha az élelmiszeripart vesszük figyelembe, ugyanis aligha lehetne olyan élelmiszert találni, melynek ne emelkedett volna jelentősen az ára. Ebből a tejtermékek sem maradtak ki, olyannyira nem, hogy a nyerstej átlagára 3 százalékkal nőtt 2021 októberében a 2021. szeptemberihez képest, és 9 százalékkal meghaladta az előző év azonos hónapjának átlagárát. Sőt, az ágazatot a botrányok sem kerültk el az utóbbi időben, a Tej Terméktanács például hivatalos közleményt is kiadott a korábbi helyzet tarthatatlanságáról.

Mint ahogyan az Agrárszektor is megírta, a Tejtermék Tanács közölte, hogy a jövő évre is áthúzódó, folyamatos és kétszámjegyű ipari energiaár és egyéb költségnövekedésről (pl. szennyvíz, elektromos áram, víz, fuvardíj, alkatrész, tisztítószer, vegyszerek, műtrágya, gyógyszer, munkaruházat stb.) számoltak be a tejtermelő tagok. A helyzet olyan súlyos, hogy egyre többen döntenek/döntöttek arról, hogy tehenészetüket és az állatállományukat csökkentik vagy felszámolják, amely rövid- és középtávon előrevetíti az állatállomány és a tejtermelés csökkenését.

A folyamat a jelenlegi előrejelzések alapján megállíthatatlannak tűnik, így a tejtermelő gazdaságok helyzete napról napra romlik. A tejtermelők nemcsak a munkaerőköltségek és bérköltségek folyamatos emelkedését jelzik tömegesen, de mára már szinte lehetetlen megbízható állatgondozót és fejőházi munkaerőt is találni, aki vállalja a hétvégen és ünnepnapokon is elvégzendő nehéz feladatokat. Tarthatatlan, hogy a könnyű-, a nehéz- és pl. az elektronikai ipar munkaerő elszívó hatása miatt külföldi munkaerőt közvetítő cégekhez kell fordulni a munkaerő biztosítása érdekében - írták a közleményükben.

Lassan, de biztosan emelkednek az árak

Az AKI PÁIR adatai szerint Magyarországon a nyerstej országos termelői átlagára 116,41 forint/kilogramm volt 2021 októberében. A fehérjetartalom és a zsírtartalom egyaránt 0,09 százalékpontos javulása, valamint az alapár 2 százalékos emelkedése mellett a nyerstej átlagára 3 százalékkal nőtt 2021 októberében a 2021. szeptemberihez képest, és 9 százalékkal meghaladta az előző év azonos hónapjának átlagárát. A nyerstej felvásárlása 2021 októberében az előző havi mennyiségnél 2 százalékkal, a 2020. októberinél 3 százalékkal több volt. A nyerstej kiviteli ára 135,33 forint/ kilogramm volt 2021 októberében, az előző havihoz képest 9 százalékkal, az előző év azonos hónapjához viszonyítva 21 százalékkal emelkedett. A kiviteli ár 16 százalékkal meghaladta a termelői átlagárát. Az AKI PÁIR adatai szerint a nyerstej kiszállítása 18 százalékkal bővült 2021 októberében az előző év azonos hónapjához viszonyítva.

Az AKI adatai alapján 2021 októberében az előző év azonos hónapjához képest a hazai előállítású tejtermékek közül emelkedett a gyümölcsös joghurt és a 2,8 százalék zsírtartalmú friss zacskós tej (egyenként +6 százalék), a 2,8 százalék zsírtartalmú dobozos friss és tartós tej, az 1,5 százalék zsírtartalmú dobozos tartós tej, valamint a kefir, az ömlesztett sajt (egyenként +4 százalék), a tehéntúró és a trappista sajt (egyenként +3 százalék), a natúr vajkrém és a tejföl (egyenként +2 százalék), a natúr joghurt (+1 százalék) feldolgozói értékesítési ára, míg az adagolt vajé 1 százalékkal csökkent. A KSH adatai szerint ugyanebben az összehasonlításban emelkedett a trappista sajt (+6 százalék), a 2,8 százalék zsírtartalmú UHT- (tartós) dobozos tej és pasztörözött ESL (hosszan friss) tej (egyenként +3 százalék), az 1,5 százalék zsírtartalmú pasztörözött ESL- (hosszan friss) tej (+2 százalék) fogyasztói ára.

Elképesztő a drágulás más ágazatokban is

A takarmányárak történelmi magasságokban vannak. A gabona drágulása mellett a fehérjehordozók ára is drasztikusan emelkedett, és áruhiány is tapasztalható a takarmánypiacokon. Az emelkedő tej-önköltségek és az elképesztő ütemben növekvő építőanyagárak miatt a szarvasmarha telepek korszerűsítése, az állattartó telepek fejlesztésének és megújításának támogatása céljából elnyert pályázatok jelentős része biztosan nem fog megvalósulni, mivel a jelen és a közeljövő gazdasági racionalitásai ezt nem teszik lehetővé. A nyerstej ára az input költségek drasztikus változása miatt már az idén sem tudja fedezni az emelkedő önköltségeket. Piaci elemzések azt mutatják, hogy a tejtermelés szűkített önköltsége fél éven belül 15-20 Ft-tal is növekedhet megtermelt tej kilogrammonként, ami azt jelenti, hogy az átlag önköltség 125 Ft/kg (35 cent/kg) ár fölé emelkedik. A jelenlegi felvásárlási átlagár 110 Ft/kg.

Az AKI adataiból kiderült az is, hogy a tej feldolgozói értékesítési ára is emelkedett szinte minden termék esetében. A natúr vajkrém kilójáért 1108 forintot kellett tavaly októberben fizetni, ez idén már 1134 forintra emelkedett. A tehéntúró kilója 740 forintról 760-ra nőtt, míg a trappista sajt 1301 forintról 1334-re ugrott. De hasonló drágulás figyelhető meg a joghurtok, az ömlesztett sajt és a kefir esetében is. Az adagolt vaj ára azonban csökkent, tavaly október óta 1857 forintról 1839-re esett vissza.

Változó számok az exportban

A nem sűrített, nem édesített tejből és tejszínből több mint 248 ezer tonna került exportra tavaly az első 8 hónapban, míg idén, ugyanebben az időszakban közel 253,5 ezer tonna. A sűrített vagy édesített tej, tejszín pedig hatalmasat ugrott, hiszen 2020-ban mindössze 343 tonnát exportáltak, 2021-ben viszont már 1320 tonnát. Azonban több esetben is csökkent az export mennyisége: kefirből és joghurtból tavaly 8143 tonnát exportáltak, idén ez a szám lecsökkent 6223-ra. A vaj és a vajkrém pedig 1169 tonnáról 658-ra esett vissza.

Komoly változás jöhet a hazai tejágazatban

Az ALDI Magyarország nemrégiben bejelentette, hogy az áruházlánc az alapvető tejtermékeket magyar beszállítóktól vásárolja, amelyek kizárólag magyar tejet dolgoznak fel a

vásárlói számára. Az állandó kínálatban kapható friss húsok mellett így újabb két kategóriában áll át belföldön, magyar alapanyagból készülő, magyar, illetve hazai termékek beszerzésére és forgalmazására a vállalat. Az áruházlánc magyar cégeknek szóló, nemzetközi beszállítói programot indít 2022-ben. 2021 decemberétől az alapvető tejtermékek kizárólag magyar tej feldolgozásával, hazai beszállítóktól érkeznek az áruházlánc 151 magyarországi üzletének polcaira. A választékbővítésnek is köszönhetően az üzletlánc 65 alapvető tejterméke – valamennyi konvencionális tej, trappista sajt, tejföl, kefir, natúr joghurt, rögös túró, túró rudi – magyar tejből, hazai feldolgozónál készül majd.

Van bőven, mégsem iszunk, eszünk eleget

Azt már talán senkinek sem kell bemutatni, hogy mennyi jótékony hatással bírnak a tejtermékek, ráadásul a drágulások ellenére is elérhető áron lehet kapni őket, tele vannak velük az áruházak polcai, de továbbra sem iszunk, eszünk belőlük eleget. A magyar lakosság tej- és tejtermék fogyasztása – tejegyenértékben mérve – még az uniós átlag (250 kg) alatt, 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 túrófogyasztás együtt 7,9 kg volt fejenként, míg vajból és vajkrémből 1,2 kg fogyott. A korábbi évekhez képest ezek a számok egyébként kismértékű emelkedést mutatnak, de még mindig elmaradnak az Európai Unió jelenlegi átlagfogyasztásától.

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

## **5 + 1 dolog, amit eddig nem tudott a tejről**

2021. november 30.

Az elmúlt egyre több helyen hallani olyan információkat, amelyek a tej elhagyására ösztönöztek sok embert. De milyen hiteles forrásokból tájékozódhatunk tej ügyben?

A Tej Terméktanács és a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ) úgy döntött, itt az ideje, hogy tiszta vizet (vagy tejet?) öntsenek a pohárba, és eloszlassák az évek óta terjedő tévhiteket és rémhíreket. Harcz Zoltán, a Tej Terméktanács ügyvezető igazgatója most összegyűjtött öt plusz egy olyan tényt a témával kapcsolatban, amit fontos minden tudatosan táplálkozóknak és vásárlónak tudnia.

1. Miből van a bolti tej?

100%-ig csak tejből, nem tartalmaz semmilyen tartósítószeret vagy egyéb tejidegen alkotórészt. Vagyis téves az az elgondolás, hogy a kifejt tejet „felvizezik”.

2. Miért fogyasztható hosszú ideig az UHT tej? A tartósítószer miatt?

A tejipar technológiája adja meg a választ a kérdésre: az ultramagas hőmérsékleten történő hőkezelésnek és a speciális csomagolásnak köszönhetik tartósságukat. Tartósítószer az UHT tejek sem tartalmaznak.

3. Kiknek és mennyi tejet, tejterméket ajánlott fogyasztani?

A tejfogyasztás minden korosztály számára javasolt. A nemzetközi álláspontok mellett az OKOSTÁNYÉR® elnevezésű hazai táplálkozási ajánlás szerint is naponta fél liter tejet vagy ennek megfelelő kalciumtartalommal rendelkező tejterméket ajánlott fogyasztani a felnőttek számára.

4. Egyáltalán szüksége van erre a szervezetünknek?

Határozottan igen! A tej olyan tápanyagokat tartalmaz, amelyekre a szervezetünknek kortól függetlenül szüksége van. A tej fehérjéinek, a tejcukornak, az ásványi anyagoknak és vitaminoknak mind-mind fontos szerepe van szervezetünk kiegyensúlyozott működésében.

5. Mit jelent a Tejszív védjegy a tejesdobozon?

A Tejszívvvel ma már számos hazai forgalomban kapható tejtermék csomagolásán találkozhatunk – márkától függetlenül. A gyakorlati jelentése pedig igazán fontos és összetett.

A Tejszív embléma garantálja, hogy magyar gazdaságból származó tejből készült termékről van szó. A tej feldolgozása során maradéktalanul betartják a higiéniai előírásokat és kiváló minőséggel van dolgunk.

+1 Hogy szedik ki a laktózmentes tejből a laktózt?

A laktózmentes tejet ugyanúgy egyszerű tehéntejből készítik, nem vesznek ki belőle semmit, hanem hozzáadják a laktáz nevű enzimet. Ez segít a szervezetnek átalakítani és hasznosítani a tejcukrot, vagyis a laktózt, így ezt a fajta tejet az arra érzékenyek is fogyaszthatják.

A fentiekből is látszik, hogy amennyiben megfelelő forrásokból tájékozódunk, akkor láthatjuk, hogy a tej nem ellenség, hanem a kiegyensúlyozott és egészséges táplálkozás egyik fontos eleme.

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

## **Elkészült a tehén nélküli „tehén tej”**

2021. november 30.

Egy amerikai cég kutatásának eredményeképpen olyan tejtermékeket, például sajtot és joghurtot képes elő állítani, amelyek úgy néznek ki, és olyan az ízük, mint a valódi tejtermékeknek. Tehenekre azonban nincs szükség.

A kaliforniai Perfect Day cég gombákból olyan tejfehérjét állít elő, amely molekulárisan azonos a tehéntej fehérjével.

-Arra voltunk kíváncsiak, hogy mi van a tejben ami azt a hihetetlen sokoldalúságot és tápértéket adja, ami a növényi alapú tejből hiányzik" - mondta Ryan Pandya, a cég alapító tulajdonosa az új termék bemutatása kapcsán.

A vegán tejek növényi alapanyagokból, például szójaból, zabból, rizsből, mandulából stb. készülnek, de nem olyan ízűek, mint az eredeti tehéntej.

A Perfect Day a tehéntejben található tejsavófehérje kódoló gént használta fel, és azt egy gombába juttatta be.

Amikor a gomba erjesztő tartályokban növekszik, tejsavófehérjét termel, amelyet aztán megsűrnek és megszáritanak, és por alakban használnak fel, készülhetnek belőle sajtok, joghurtok, és mindenféle olyan termék, amit tehéntejből állítanak elő.

Az amerikai cég termékei ideálisak azok számára, akik szeretik a valódi tej ízét, ugyanakkor etikai és ökológiai aggályaik vannak. Ez esetben ugyanis nincs szükség hatalmas, hagyományos tehenészetekre ahhoz, hogy ezt a tejet előállítsák. Mivel a gyártási folyamatban nem vesznek részt állatok, a gyártó cég a terméket "vegánbarátnak" nevezi.

Bár a Perfect Day fehérje nem tartalmaz laktózt, hormonokat és koleszterint, tejallergiások nem fogyaszthatják.

Az így előállított tejfehérje hozzáadásával először fagylaltokat és jégkrémeket dobtak piacra, amit már 2020-ban elkezdtek gyártani és az Egyesült Államok 5000 üzletében elérhetők.

Az idén pedig már Hongkong-ban is megköstölhatták a fogyasztók az újfajta alapanyagból készült fagylaltot.

A Perfect Day jelenleg egy krémsajt-készítményt fejleszt, amely szintén hamarosan megjelenhet az üzletekben.

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

## **Korlátozzák az alapvető élelmiszerek árát Szerbiában a magas infláció miatt**

2021. november 30.

Korlátozta az alapvető élelmiszerek árát a szerb kormány a következő két hónapra, hogy visszaszorítsa az inflációt – közölte a kormány sajtószolgálat a kedden.

A szerb kormány a kristálycukor, a tej, a napraforgóolaj, a liszt, valamint a sertéshús árának emelését tiltotta meg, és előírta, hogy ezeknek az élelmiszereknek az ára nem haladhatja meg a november 15-i szintet – írja az MTI.

Októberben 6,6 százalékos volt az infláció Szerbiában, ami jelentősen meghaladja a központi bank által előírt három százalékos határt, amelytől mindkét irányban másfél százalékkal lehet eltérni. A kormány határozata szerint a gyártók a következő két hónapban sem szállíthatnak az átlagosnál kevesebb árut a boltokba. Az intézkedések megszegéséért magas pénzbírság, illetve a kereskedelmi tevékenységtől történő eltávolítás jár.

Magyarországon kilenc éve nem volt olyan magas az infláció mértéke, mint az előző hónapban, októberben 6,5 százalékkal nőttek az árak az előző év azonos hónapjához képest. Az élelmiszerek ára átlagosan 5,2 százalékkal lett magasabb. Ezen belül az étolajé 30,4, a liszté 12,5, a baromfihúsé pedig 9,3 százalékkal emelkedett.

Az elmúlt egy év alatt átlagosan 32,8 százalékkal nőtt az élelmiszerek világpiaci ára, ami évtizedes csúcsot jelent. Az okok összetettek: a koronavírus-járvány, az energiaválság, az időjárási szélsőségek és a klímaváltozás is szerepet játszik ebben. Az élelmiszer-áremelkedés idővel a nemzetgazdasági szintekre is begyűrűzik, Magyarországon 2022-ben még nagyobb áremelkedés várható.

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

## **Szerencs városára száll a Szerencsi Kakaó védjegye**

2021. november 30.

Stratégiai szerepet tölt be a hazai élelmiszeripar a magyar gazdaságban, és míg tavaly éves szinten 7 százalékkal, az idei év első kilenc hónapjában 13,5 százalékkal nőtt az ágazat termelési értéke - jelentette ki Nagy István agrárminiszter, kedden Szerencsen a védjegyhasználati megállapodás aláírásán.

A tárcavezető arra hívta fel a figyelmet, hogy Szerencs városában évszázados múltra tekint vissza a cukor- és édesipar. Néhány klasszikus termék a mai napig kapható, úgy, mint a Szerencsi Retrő szelet, a Macskanyelv, az Állat ABC és Vár csokoládé, valamint a különleges, kézzel készített konyakmeggy. Ezen termékek immár a Szerencsi Bonbon Kft-hez kötődnek, mely 1996-os alapításától kezdve azért dolgozik, hogy a nagy szaktudást, odaadást és tapasztalatot kívánó helyi édességgyártást megmentsék és ezzel együtt ápolják és öregbítsék a város hírnevét – tette hozzá.

Nagy István emlékeztetett, 2018 decemberében jelentették be, hogy az édességtermékek vonatkozásában a Szerencsi védjegy használatát a Nestlé átengedi a Szerencsi Bonbon Kft számára. Így ismerve el azt a szolgáltatást, amit a vállalkozás a szerencsi édességgyártás tradíciójának megőrzése érdekében végez. A miniszter közölte, hogy most újabb döntés született, a nemzetközi vállalat ugyanis a Szerencsi védjegy használatát és a márkához kötődő „piros masnis cica” ábrás védjegy tulajdonjogát átadja Szerencs városának, a település pedig annak használatát ingyenesen biztosíthatja a Szerencsi Bonbon Kft számára. Kifejtette, a családi vállalkozás jelenleg három telephelyen 150 főt foglalkoztat, de a Szerencsi csokoládé védjegyének használatával és a hozzáadott érték üzleti eredményeivel, akár további munkahelyeket is teremthet.

Nagy István arról is beszélt, hogy a magyar élelmiszeriparban nagyjából 11 ezer termékvédjegy van, emellett több mint negyven, minőséget tanúsító védjegy. Ezek kiemelt szereppel bírnak, hiszen a márkanév, a logó, a színhasználat mind-mind azt a célt szolgálják, hogy az adott termékek egyediek, könnyen megkülönböztethetők legyenek – illetve garanciát jelentsenek a minőségre. A Szerencsi ezt már csaknem 100 éve tudatosan használja termékei megkülönböztetésére, így ha bárki meglátta és a mai napig meglátja a levédett logót, a különböző ábrákat, akkor biztos lehet abban, hogy a megszokott minőséget fogja kapni a pénzéért – hangsúlyozta a tárcavezető.

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

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