

Így lehet pályázni élelmiszeripari támogatásokra

Február 15-től lehet benyújtani a pályázatokat az élelmiszeripari fejlesztéseket segítő kiírásra.

A Miniszterelnökség agrár-vidékfejlesztésért felelős államtitkára a januári sajtótájékoztatón elmondta: az élelmiszeripar fejlesztésére a kormányzat összesen mintegy 300 milliárd forintot biztosít, ennek jelentős részét, 206 milliárd forintot a 2014-2020 közötti uniós programozási időszak Vidékfejlesztési Programjának keretében.

A tavaly év végén meghirdetett 151 milliárd forintos kiírásra nemcsak mezőgazdasági termelők jelentkezhetnek, de a pályázat legfőbb nyertesei a gazdák lehetnek, mert olyan fejlesztéseket valósíthatnak meg, amelyekre korábban nem volt lehetőségük, illetve nem állt ekkora összeg a rendelkezésükre – tette hozzá Kis Miklós Zsolt.

A nem mezőgazdasági termeléssel foglalkozók közül csak a mikro- és a kisvállalkozások juthatnak hozzá ehhez a támogatáshoz. Az élelmiszeripari közepes és nagyvállalatok a Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program (Ginop) keretéből, illetve a hazai költségvetésből juthatnak forrásokhoz – összegezte az MTI.

Az élelmiszer-biztonság népszerűsítése az interneten

Konyhakémia a Laboratorium.hu-n



A kémia népszerűsítése, illetve a fiatal generációk élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos ismereteinek bővítése céljával indította el új sorozatát a Laboratorium.hu tudományos hírportál. A mindennapi esetek bemutatása kapcsán fontos, hiánypótló információkat közölnek az érdeklődő olvasókkal.

Az újévi virslivel kapcsolatos cikkben megosztják a széles közönséggel azt a csak kevesek által ismert praktikát, ami szerint az egyik virslit szét kell főzni, majd ebben lében érdemes a többi virslit is megmelegíteni. „Akárcsak a vasárnapi húslevesben, szinte minden íz, ásványi anyag és fehérje kifőtt belőle, azaz a főzővízbe oldódott. Ha ebben a vízben melegítjük át és/vagy főzzük meg a virslit, a kémia törvénye értelmében a virslinkből csak nagyon minimális izanyag távozik” – olvashatjuk a honlapon. A Konyhakémia elnevezésű sorozat másik cikkében arról értekeznek a szerzők, hogy vajon hogyan tehető még ízletesebbé a vacsora. „A sült húsok ízét, zamatát többek az úgynevezett Maillard-reakciók befolyásolják. Ennek lényege: a húsban a fehérjék és a zsírok mellett min-

dig találhatóak cukorszerű anyagok is, 140-150°C környékén a cukrok és a fehérjék reakcióba lépnek egymással, összekapcsolódnak, a hús színe pedig barnássá válik. Az ízeket a zsiradékokban is megtalálható foszfolipidek (vízben is és zsírokban is oldódó vegyületek) kiemelik. A vaj foszfolipid-tartalma magas, így a sütés végén a húshoz adva a hőmérsékletet levéve (hogy a vaj ne égjen meg) a sült húsok ízét még ízletesebbé tehetjük” – olvasható a www.laboratorium.hu tudományos weboldalon.

Szódabikarbóna: csodaszer a háztartásban

Miután a **Laborkaland Online internetes kémiaverseny második fordulójában már kiderült, hogyan érdemes savanyúságot készíteni, illetve mekkora a kefir alkoholtartalma, és hogyan lehet azt kiszámolni, február elsején megjelent a második kérdés. Középpontban: a szódabikarbóna!**



A Laborkaland Online kémiaverseny szervezői ezúttal az élelmiszer-biztonság területéről vett példákkal igyekeznek minél népszerűbbé tenni a kémia világát. A Laborkaland második fordulójának második feladata a szódabikarbónáról szól. Az, aki figyelmesen elolvassa és megoldja a feladatokat, megtudhatja, mekkora a gyomorsav pH-ja, hogy mennyire semlegesíti a szódabikarbóna a gyomorsavat, továbbá, hogy miért puffadunk fel akkor, ha túl sok szódabikarbónát viszünk be a szervezetünkbe.

Mindemellett kiderül, hogy a szódabikarbóna tulajdonképpen egyfajta univerzális csodaszerként is működik a háztartásban, hiszen amellet, hogy a süteménykészítés elengedhetetlen összetevője, a lúgossága miatt remek fertőtlenítő hatása is van, sőt (és ezt talán kevesebben tudják) kitűnő tűzoltóanyagként is működik!

A független laboratóriumokat működtető WESSLING Hungary Kft. által életre hívott és működtetett Laborkaland Online legfontosabb célja, hogy minél több diák csodálkozhasson rá a kémia világára, mindennapjainkban játszott szerepére. Az internet kitűnően alkalmas erre a célra, hiszen itt bárki hozzáférhet a feladatokhoz, tesztsorokhoz.

A verseny eddigi statisztikái azt mutatják, hogy új megközelítéssel, a mindennapi életből vett példákon keresztül a diákok sokkal jobban motiválhatók, és

jobban bevonhatók a feladatok megoldásába, illetve a kémia alaptörvényeinek megismerésébe. A középiskolásoknak eddig többek között a következő kérdésekre kell választ találniuk a kémia segítségével: hogyan készítették fagylaltot a mélyhűtő feltalálása előtt, miért sózzuk az utakat, miért veszélyes a gőz a fürdőszobában, hogyan lesz szappan a panírból ha nem vigyázunk, illetve hogy miért nem fő meg a bablevés a Mount Everesten.

A verseny nem tét nélküli, hiszen a fődíj: részvétel egy laboratóriumi kalandnapon és kísérletezés a Csodák Palotájában!

A NÉBIH hírei:

A NÉBIH folyamatosan ellenőrzi a nem engedélyezett növényvédő szerek forgalmazását és felhasználását



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A növényvédő szerek használata nagy körültekintést igényel. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) felhívja az őstermelőket, termelőket, hogy növényvédő szert kizárólag megbízható forrásból vásároljanak, felhasználásuk során fokozottan figyeljenek az előírások betartására, valamint lehetőség szerint éljenek az önellenőrzés lehetőségével. A NÉBIH a jövőben is fokozottan ellenőrzi a növényi termékek vizsgálatakor a nem engedélyezett szerek jelenlétét.

A NÉBIH laboratóriumaiban rendszeresen vizsgálja az importált és a hazai termesztésű növények és növényi termékek növényvédőszer-maradék tartalmát. A vizsgálatok során – a megengedett szermaradék mennyiség túllépése mellett – ellenőrzik a Magyarországon nem engedélyezett szerek jelenlétét is. A hatóság tapasztalatai azt mutatják, hogy az elmúlt években emelkedett a kifogásolt termékek száma, melynek jelentős részét az adott kultúrában, vagy hazánkban nem engedélyezett szerek használata okozta.

Ez az illegálisnak minősülő felhasználás nem ismert kockázatot jelent a környezetre (talaj, vizek, hasznos vagy káros szervesanyagok). Az illegálisnak minősülő termékek tartalmazhatnak toxikus szennyeződések, használatuk pedig egyrészt egyaránt veszélyes a környezetre és magára a felhasználóra is, másrészt a bizonytalan szermaradékokon keresztül a takarmányozott állatokra és végső soron a fogyasztókra is. A vásárlók biztonsága érdekében lényeges, hogy a termelők kizárólag legális forrásból származó növényvédő szereket használjanak, valamint kiemelten fontos, hogy betartsák az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási időt. Egy növényvédő szer felhasználási

szabályainak meghatározásakor a gyártó és a hatóság számos paramétert figyelembe vesz, ezekbe az adott kultúra speciális sajátosságai is beletartoznak. Éppen ezért különösen fontos, hogy a növényvédő szereket kizárólag az engedélyükben szereplő előírásoknak megfelelően és a jóváhagyott kultúrákban használják. A NÉBIH növényvédő szer adatbázisában (ENIR) a termelők naprakészen tájékozódhatnak az egyes növénykultúrákban felhasználható szerekről.

Ahogy az élelmiszereknél, úgy a növényvédő szereknél is kulcsfontosságú, hogy kizárólag legális forrásból származó termékeket használjanak a termelők, ne alkalmazzanak ismerősöktől kipróbálásra kapott, vagy fel nem használt szereket. Napjainkban a növényvédőszer-forgalmazás területén is jelentős a feketekereskedelem. A NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatósága 2014-ben 63 ilyen irányú ellenőrzést végzett és mintegy 400 tonna növényvédő szer forgalmi korlátozását rendelte el. A NÉBIH a magyar vásárlók biztonsága érdekében a jövőben is fokozottan ellenőrzi mind az illegális növényvédőszer-forgalmazást, mind pedig annak felhasználását.

Vajakat vizsgált a NÉBIH

Vajakat ellenőrzött januári Szupermenta tesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Élelmiszerbiztonsági szempontból valamennyi termék megfelelt az előírásoknak, egyéb szabálytalanságok azonban ezúttal is előfordultak. Összesen 11 termék esetében kellett hatósági eljárást indítani: négyenél súlyos minőségi hiba, míg hét vajnál jelölési probléma miatt.



A hazai boltok kínálata alapján 19 előállító 33 különböző termékét vizsgálták meg a NÉBIH szakemberei, amelyeket laboratóriumi körülmények között teszteltek biztonsági és minőségi paraméterek mentén. Biztonsági szempontból a peroxid számot mérték a hatóság munkatársai, amiből a termékek avasságára lehet következtetni. E téren nem akadt kifogásolnivaló, ahogyan nem találtak szabálytalanságot a termékek növényi zsír kimutatására szolgáló vizsgálatokat követően sem.

Egy esetben a víztartalom meghaladta a 16%-os határértéket, míg a másik három esetben sem a tejszír sem a víztartalom nem felelt meg a jogszabályi előírásoknak. Mint minden élelmiszernél, a vajakra is szigorú jelölési előírások vonatkoznak. E téren hét terméknel volt probléma, ezek közül a legsúlyosabb, hogy egy vajnál nem tüntették fel a gyártás során hozzáadott –

egyébként engedélyezett – adalékanyagot, a karotint (E 160a színezék).

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt blogján, a www.szupermenta.hu oldalon!

Csökkent hatóanyag-tartalmú tápoldatokat vontak ki a forgalomból

Orchideákhoz és áfonyákhoz ajánlott tápoldatokat vont ki a forgalomból az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság, miután a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) laboratóriuma megállapította, hogy azok magnéziumtartalma 2% helyett csupán 0,5%. Az alacsony hatóanyag-tartalmú Garri tápoldatok forgalomba hozatalát azonnali hatállyal megtiltotta a hivatal, a gyártóval szemben pedig hatósági eljárás indult.

2015 novemberében a Békés megyei élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az OBI Hungary Retail Kft-nél vizsgálta a forgalmazott terméskövelő anyagokat. A vizsgálat célja elsősorban a minőségi paraméterek, a gyártó által garantált tápelem tartalom, valamint a termékek jelölési, címkézési megfelelőségének ellenőrzése volt.

A 30 megvizsgált terméknel a jelölést, a címkézést megfelelőnek találták, a további vizsgálat céljából megmintázott 12 tételből azonban 2-nél minőségi problémát talált a NÉBIH laboratóriuma. A Garri Tápoldat Orchidea félékhez (0,5 literes kiszerezésű), valamint a Garri tápoldat áfonyákhoz és talaj-savanyításhoz (1 literes kiszerezésű) megnevezésű termékek magnéziumtartalma jelentősen eltért az EK-műtrágyákra megadott tápanyag tartalomtól: az előírt 2%-os magnézium tartalom helyett csupán 0,5%-ot tartalmaztak a készítmények. A termékek forgalomba hozatalát azonnali hatállyal megtiltották, a gyártóval szemben pedig hatósági eljárás indult.



131 hektoliter hamisított és rossz minőségű bort zárolt a NÉBIH

13.100 liter hamis, illetve közfogyasztásra alkalmatlan terméket zároltak a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei a Nemzeti Adó- és Vámhivatallal közös akció során egy Bács-Kiskun megyei borászati üzemben.

A NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóságának laboratóriumi vizsgálatai során több mint 8500 liter bor bizonyult hamisítványnak, mivel azok alkoholtartalma – 47% és 71% közötti arányban – nem szőlő eredetű cukorból származott. További több mint 4500 liter bor hibásnak, közfogyasztásra alkalmatlannak minősült. A hatóság munkatársai a pincészet teljes készletét zárolták, így azok már kereskedelmi forgalomba nem kerülhettek.



A NÉBIH többek között hamisított bor előállítására, súlyos élelmiszer-higiéniai hiányosságokra, valamint a borászati termék előállításához nem engedélyezett anyag tárolása miatt haladéktalanul elrendelte az üzem ideiglenes bezárását. A hamisított termékek mennyisége és az elkövetés súlya miatt az előállítóval szemben mintegy 30 millió forint minőségvédelmi bírságot szabott ki a hivatal.

Téli szezonális ellenőrzések: javuló tendencia, de akadt tennivaló

Néhány kirívó esettől eltekintve pozitív tapasztalatokkal zárult a 2015-ös téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés. A december 1. és 31. között zajlott ellenőrzés-sorozat Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár rendelte el és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) koordinálta. Az akció során 4997 vizsgálatot végeztek el a szakemberek, 8,4 tonna terméket vontak ki a forgalomból, 83 alkalommal figyelemztetést és 185 esetben, összesen 21,7 millió Ft értékben bírságot szabtak ki.

Karosszéria-lakatos műhelyben berendezett halfeldolgozó Fejér megyében; súlyos higiéniai, nyomkövetési és jelölési hiányosságokkal működő sütőipari cég Csongrád megyében és vásárolt alapanyagokkal trükköző kistermelő Somogy megyében – néhány olyan kirívó eset, amelyeket a 2015-ös téli szezonális ellenőrzés során tártak fel az élelmiszerlánc-biztonsági szakemberek. Az összesítés azonban így is pozitív: több területen javulás figyelhető meg, például a termékek fogyaszthatósági, illetve minőség megőrzési idejével kapcsolatos problémáknál vagy a kitelepült vendéglátók működésében.

A szezonális vizsgálat célja, hogy az ünnepek előtt megnövekedett forgalom mellett is teljesüljenek az élelmiszerbiztonsági és minőségi követelmények a teljes élelmiszer-láncban. A szakemberek – igazodva a vásárlói szokásokhoz – kiemelten ellenőrizték töb-

bek között a friss húst, a halakat és haltermékeket, a virsliet, az édesipari termékeket (köztük a bejglit), a déli gyümölcsöket, valamint a borászati termékek közül a borokat és a pezsgőket. A fokozott ellenőrzés érintette az áruhal forgalmazást, az élőállat szállításokat és a karácsonyi ünnepi vásárokat, rendezvényeket is.

Az egy hónapig tartó ellenőrzés-sorozaton 4997 ellenőrzést végeztek az ellenőrök. A feltárt szabálytalanságok miatt 83 alkalommal figyelmeztetést, 185 esetben, összesen 21,7 millió Ft értékben bírságot szabtak ki. Higiéniai hiányosságokat – a tavalyi évhez hasonlóan – az ellenőrzések 4,1 százalékában találtak. A termékek minősége az ellenőrzések 3,2%-ban nem volt megfelelő, ami a 2014-es 2%-hoz képest némileg emelkedett. A vizsgált élelmiszerek nyomonkövethetőségével az ellenőrzések 2,7%-ánál volt valamilyen probléma.

How to apply for food industry grants

Applications for grants supporting food industry developments can be submitted starting from February 15.

At the January press conference, the state secretary of the Prime Minister's Office responsible for agriculture and rural development said: a total of roughly 300 billion HUF is provided by the government for food industry development, a significant portion of which, 206 billion HUF, within the framework of the 2014-2020 Rural Development Program of the EU.

Not only agricultural producers can apply for the 151 billion HUF budget announced at the end of last year, but main beneficiaries could be farmers, because they can realize developments they had not had the chance to do before, since there was no such sum at their disposal – added Miklós Zsolt Kis.

Of businesses not in agricultural production, only micro and small enterprises have access to this grant. Food industry medium and large enterprises can obtain financial resources from the Economic Development and Innovation Operative Program (Ginop) and the domestic budget – summarized the MTI.

Promoting food safety on the internet

Kitchen chemistry on Laboratorium.hu

A new series was launched by the Laboratorium.hu scientific news portal, with the popularization of chemistry and the expansion of the food safety related knowledge of the younger generations in mind. In connection with the everyday cases presented, important, gap-filling information is communicated to interested readers.

In the article about new year's frankfurter, they share with the general public the trick only known to a select few, according to which one frankfurter has to be cooked until it bursts, and then the other frankfurters have to be boiled in this liquid. „As in the case of the Sunday broth, almost all flavor, minerals and proteins are leached out of it, i.e., they are dissolved in the cooking liquid. If frankfurter is heated and/or cooked in this water then, in accordance with the law of chemistry, only very little flavor will leave our frankfurter” – reads the website. In another article of the series called Kitchen chemistry, the authors discuss how dinner can be made tastier. “The taste and flavor of roast meat is influenced by the so-called Maillard reaction, among other things. The essence of this is as follows: in meat, in addition to proteins and fats, there are always sugar-like substances, and around 140 to 150 °C sugars and proteins react with each other, they bind together, and the color of meat becomes brownish. Flavors are enhanced by the phospholipids (compounds that are soluble both in water and fats) that can be found in fats as well. The phospholipid content of butter is high, therefore, by adding it to the meat at the end of roasting and by reducing the temperature (so that the butter does not get burned), the flavor of roast meats can be enhanced” - reads the scientific website www.laboratorium.hu.

Baking soda: a magic formula for the household

After it was revealed in the second round of the Lab Adventure Online chemistry competition how to make pickles and what the alcohol content of kefir is and how it can be calculated, the second question was published at the beginning of February. In the focus is: baking soda!

This time, the organizers of the Lab Adventure Online chemistry competition try to make the world of chemistry more popular by taking examples from the field of food safety. The second problem of the second round of Lab Adventure is about baking soda. Those who read carefully and solve the problems, can learn what the pH of gastric acid is, to what extent gastric acid is neutralized by baking soda, and why we get bloated if too much sodium bicarbonate is introduced into our bodies.

It also turns out that baking soda actually works as some kind of magic formula in the household, because in addition to being an essential component when making cakes, it also has an outstanding antiseptic effect due to its alkalinity and, in fact (and this is probably even less known), it is an excellent extinguishing agent!

The main goal of Lab Adventure Online, created and run by WESSLING Hungary Kft., a company operating independent laboratories, is to have as many students as possible marvel at the world of chemistry, and the role it plays in our everyday lives. The internet is eminently suited for this purpose, because anyone can access the problems and tests here.

Statistics of the competition so far show that students can be motivated much more effectively and can be involved in solving problems and learning about the laws of chemistry using a new approach, through examples taken from everyday life. So far, high school students had to find answers to the following questions, among others, with the help of chemistry: how ice cream was made before the invention of the freezer, why salt is used on the roads, why steam in the bathroom is dangerous, how breadcrumbs turn into soap if we are not careful, and why you cannot cook bean soup on Mount Everest.

The competition is not without stakes, because the grand prize is participation in a laboratory adventure day and performing experiments at the Center of Scientific Wonders!

News of NÉBIH

Distribution and use of not authorized pesticides is monitored constantly by NÉBIH

The use of pesticides requires great care. The National Food Chain Safety Office (NÉBIH) calls the attention of primary producers and farmers to the fact that pesticides should only be bought from reliable sources, special attention should be paid to compliance with regulations during their use, and the possibility of self-monitoring should be exploited, if possible. NÉBIH will continue to check for the presence of unauthorized pesticides in products of plant origin in the future.

The pesticide residue contents of imported and domestically grown plants and products of plant origin are regularly tested in the laboratories of NÉBIH. During the analyses – in addition to checking for residues of authorized pesticides exceeding the limit values – they also check for the presence of pesticides not authorized in Hungary. The experience of the authority shows that there has been an increase in the number of objectionable products, a significant portion of which was caused by the use of pesticides not authorized for the given crop or in Hungary.

This use, which is considered illegal, poses an unknown risk to the environment (soil, waters, beneficial or neutral organisms). Products that are classified illegal may contain toxic contaminants and their use is dangerous, on the one hand, to the environment and to the user itself, and on the other

hand, through dubious pesticide residues, to the animals that are fed and, ultimately, to consumers. For the safety of consumers it is essential that producers only use pesticides exclusively from legal sources, and it is extremely important that they observe the prescribed withdrawal periods. When determining the rules of use of a pesticide, several factors are considered by the producer and the authority, including the special characteristics of the given crop. This is why it is especially important that pesticides are only used in accordance with the requirements listed in their license and only on approved crops. In the pesticide database of NÉBIH (ENIR), producers can find up-to-date information about the products that can be used on the different crops.

As with foods, it is also of particular importance in the case of pesticides for producers to use exclusively products coming from legal sources, and not to use pesticides received from friends for testing, or unused items. Today, there is a significant black market in the area of pesticide distribution. In 2014, 63 such inspections were performed by the Directorate of Priority Affairs of NÉBIH, and a restriction in the distribution of roughly 400 tons of pesticides was ordered. For the sake of the safety of Hungarian consumers, in the future, NÉBIH will continue to monitor closely both illegal pesticide trade, as well as their use.

Butters tested by NÉBIH

In its January Szupermenta (Supermint) test, butters were inspected by the National Food Chain Safety Office (NÉBIH). In terms of food safety, all products met the requirements, however, other irregularities occurred this time as well. Authority proceedings were initiated for 11 products: because of serious quality defects in the case of four, and due to labeling problems in the case of the other seven.

Based on the offering of domestic store, 33 different products of 19 manufacturers were tested by the experts of NÉBIH, and these were analyzed under laboratory conditions, for safety and quality parameters. In terms of safety, the peroxide number was measured by the staff of the authority, an indicator of product rancidity. In this respect, there was no objectionable sample, as there were no irregularities found following the analyses to detect the vegetable oil content of the products.

In one instance, the water content exceeded the limit value of 16%, while in the three other cases, neither the milk fat, nor the water content met legal requirements. As with all foods, there are strict labeling regulations for butters. In this respect, there were problems with seven products, the most serious of these being that, in the case of a certain butter, the (otherwise authorized) additive, carotene (dye E 160a), added during manufacture, was not indicated on the label.

Further information and detailed analytical test results are available at the NÉBIH Szupermenta product test blog, on the website www.szupermenta.hu/

Nutrient solutions with reduced active ingredient content recalled

Nutrient solutions recommended for orchids and blueberries were recalled by the food chain supervising authority, after it had been determined by the laboratory of the National Food Chain Safety Office (NÉBIH) that their magnesium content was only 0.5%, instead of 2%. Distribution of the low active ingredient content Garri nutrient solutions was banned by the office immediately, and authority proceedings were initiated against the manufacturer.

In November 2015, yield enhancing substances were examined at OBI Hungary Retail Kft. by the Békés county food chain supervising body. The primary goal of the inspection was to check quality parameters, the nutrient content guaranteed by the manufacturer, and also product labeling compliance.

Of the 30 products tested, labeling was found to be adequate for all of them, however, of the 12 lots sampled for further analysis, quality problems were found by the laboratory of NÉBIH in 2 of them. Magnesium contents of the products named Garri Nutrient Solution for Orchid Species (0.5 liter package size) and Garri Nutrient Solution for Blueberries and soil acidification (1 liter package size) was significantly different from the nutrient content prescribed for EC fertilizers: instead of the 2% magnesium content prescribed, the products contained only 0.5%. Distribution of the products was banned immediately, and authority proceedings were initiated against the manufacturer.

131 hectoliters of counterfeit and poor quality wine impounded by NÉBIH

13,100 liters of counterfeit wine and products unsuitable for public consumption was impounded by the experts of the National Food Chain Safety Office (NÉBIH) in a Bács-Kiskun county winery during a joint operation with the National Tax and Customs Administration.

In the laboratory tests of the Directorate for Winery and Alcoholic Drinks of NÉBIH, more than 8,500 liters of wine proved to be counterfeit, because their alcohol content – in proportions ranging from 47% to 71% – came from sugars that were not of grape origin. A further more than 4,500 liters of wine was classified as defective, unsuitable for public consumption. The complete stock of the winery was impounded by the staff of the authority, so they could not be distributed commercially.

Temporary closure of the plant was immediately ordered by NÉBIH because of the production of coun-

terfeit wine, serious food hygiene deficiencies, and because of the storage of a substance not authorized for wine production. Because of the volume of counterfeit products and the seriousness of the offence, a quality protection fine of roughly 30 million HUF was imposed on the manufacturer by the office.

Seasonal inspections in winter: improving trends, but still a lot to be done

Apart from a few extreme cases, the 2015 winter seasonal food chain inspection was concluded with positive experiences. The series of inspections conducted between December 1 and 31 was ordered by Róbert Zsigó, state secretary responsible for food chain supervision, and it was coordinated by the National Food Chain Safety Office (NÉBIH). During the operation, 4997 analyses were performed by the experts, 8.4 tons of products were recalled, 83 warnings were issued, and fines were imposed in 185 cases, amounting to a total of 21.7 million HUF.

A fish processing plant in a body shop in Fejér county; a bakery company operating with serious hygiene, traceability and labeling deficiencies in Csongrád county and a small producer performing trickery with bought raw materials in Somogy county – a few extreme cases that were discovered by the food chain safety experts during the 2015 winter seasonal inspection. The overall picture is still positive: improvements were noted in several areas, for example, in the case of problems related to use-by and minimum durability dates, as well as catering operations on location.

The goal of the seasonal inspection is to ensure that food safety and quality requirements are met throughout the entire food chain even before the holidays when the volume is greatly increased. Special attention was paid by experts – in line with consumer habits – to fresh meat, fish and fish products, frankfurters, confectionery products (including beigli (Hungarian roll cake)), tropical fruits and, of winery products, wines and champagnes, among other things. The increased scrutiny extended to commodity fish distribution, transportation of live animals and Christmas fairs and events as well.

During the month-long series of inspections, 4997 inspections were conducted by the inspectors. Because of the irregularities revealed, 83 warnings were issued and fines were imposed in 185 cases, amounting to a total of 21.7 million HUF. Hygiene deficiencies – similarly to last year – were found in 4.1% of the inspections. The quality of the products was inadequate in 3.2% of the inspections, which is a slight increase compared to the 2% value in 2014. Food traceability problems were encountered in 2.7% of the inspections.

Szerzőink / Authors*(The affiliation of authors in english can be find on the bottom of first page of relevant articles)*

Ambrus Árpád Prof. Dr. nyugalmazott tudományos főtanácsadó, főtanácsadó, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábornok u. 2.)

Bódi Barbara Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábornok u. 2.)

Bognár Lajos élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkár Földművelésügyi Minisztérium (H-1055 Budapest, Kossuth tér 11.).

Bozi János Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakközépiskola (H-1056 Budapest, Irányi utca 3.).

Csavajda Éva Dr. egyetemi adjunktus Nyugat-magyarországi Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszer-tudományi Kar; (H-9400 Sopron, Bajcsy-Zsilinszky u. 4.).

Grosz György Pharmagora Életminőség Klaszter (H-8230 Balatonfüred, Völgy u. 41.)

Gyimes Ernő Dr. Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar Élelmiszer Csomagolás Centrum, (H-6724 Szeged, Mars tér 7.).

Hingyi Hajnalka Adexgo Kft. (H-8230 Balatonfüred, Lapostelki utca 13.).

Izsák Margit Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakközépiskola (H-1056 Budapest, Irányi utca 3.).

Kanyóné Princes Gyöngyi Funkcio Kft. (H-9232 Darnózseli, Fő út 94.).

Kasza Gyula Dr. Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábornok u. 2.)

Kovács Anett Adexgo Kft. (H-8230 Balatonfüred, Lapostelki utca 13.).

Kovács Péter Funkció Kft. (H-9232 Darnózseli, Fő út 94.).

Kovács Nándor Funkció Kft. (H-9232 Darnózseli, Fő út 94.).

Kurucz Anna Merian Foods Élelmiszeripari Kft., (H-5900 Orosháza Szarvasi u. 16.)

Lelovics Zsuzsanna Dr. egyetemi docens, Kaposvári Egyetem, Agrár- és Környezettudományi Kar, Táplálkozástudományi és Termelésfejlesztési Intézet, Takarmányozástani Tanszék (H-7400 Kaposvár, Guba Sándor u. 40.).

Szabó Gergely Levente Budapest Műszaki Szakképzési Centrum, Petrik Lajos Két Tanítási Nyelvű Vegyipari, Környezetvédelmi és Informatikai Szakközépiskola (H-1146 Budapest, Thököly út 48-54).

Szabó S. András Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakközépiskola (H-1056 Budapest, Irányi utca 3.).

Szagos Dávid Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábornok u. 2.)

Szeitzné Szabó Mária Dr. Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábornok u. 2.)

Szunyogh Gábor WESSLING Hungary Kft. (H-1047 Budapest, Fóti út 56.)

Tanai Attila Kaposvári Egyetem, Agrár- és Környezettudományi Kar, Táplálkozástudományi és Termelésfejlesztési Intézet, Takarmányozástani Tanszék (H-7400 Kaposvár, Guba Sándor u. 40.).

Tiszáné Kósa Eszter Imola Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakközépiskola (H-1056 Budapest, Irányi utca 3.).

Tóth Tamás Dr. tanszékvezető, egyetemi docens Kaposvári Egyetem, Agrár- és Környezettudományi Kar, Táplálkozástudományi és Termelésfejlesztési Intézet, Takarmányozástani Tanszék (H-7400 Kaposvár, Guba Sándor u. 40.).

Vásárhelyi Adrien Dr. Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal, Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatóság (H-1143 Budapest, Tábornok u. 2.).

Kiadó / Publisher: Wessling Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. / Wessling International Research and Educational Centre Nonprofit Beneficial Ltd. / **HU ISSN 0422-9576**

Felelős kiadó / Director: Dr. Zanathy László ügyvezető igazgató / Dr. László Zanathy CEO

Főszerkesztő / Editor in chief: Dr. Szigeti Tamás János / Dr. Tamás János Szigeti

Szerkesztő / Editor: Dr. Popovics Anett / Dr. Anett Popovics, Szunyogh Gábor / Gábor Szunyogh

Angol fordítás / English translation: Dr. Hantosi Zsolt / Dr. Zsolt Hantosi

Szerkesztőbizottság / Editorial Board: Ambrus Árpád Dr. (ny. egy. tanár, NÉBIH főtanácsadó / ret. univ. prof., NFCISO chief advisor) • Bánáti Diána Dr. (c. egy. tanár, SZIE; tud. igazgató, ILSI Brüsszel / hon. univ. prof., SZIU; sci. director, ILSI Bussels) • Barna Sarolta Dr. (ig. NÉBIH KÉI / dir. NFCISO Directorate of Risk Assessment) • Békés Ferenc Dr. (az MTA külső tagja, igazgató, FBFD PTY LTD NSW Ausztrália / External Member of Hung. Acad. Sci., director of FBFD PTY LTD NSW Australia) • Biacs Péter Dr. (ny. egy. tanár, SZIE / ret. univ. prof. SZIU) • Biró György Dr. (ny. egy. tanár, SOTE Egészségtudományi Kar / ret. univ. prof., SMU Faculty of Health Sci.) • Boross Ferenc Dr. (ív. elnök, EOQ MNB / executive chairman, EOQ HNC) • Csapó János. Dr. (ny. egy. tanár, Sapientia Egyetem Kolozsvár / ret. univ. prof., Sapientia Univ. Cluj-Napoca) • Farkas József Dr. (ny. egy. tanár, akadémikus / ret. univ. prof., academician) • Gyaraky Zoltán (ny. főoszt. vez., élelmiszertechnológiai szakértő / ret. head of dept., expert of food techn.) • Gyimes Ernő Dr. (egy. docens, Szegedi Egyetem Mémóri Kar / univ. docent, Univ. Szeged Faculty of Eng.) • Györi Zoltán Dr. (ny. egy. tanár, Debreceni Egyetem / ret. univ. prof., Univ. Debrecen) • Hantosi Zsolt Dr. (angol nyelvi lektor, WESSLING Hungary Kft. / english lector, WESSLING Hungary Kft.) • Juhász Péter (honlap adminisztrátor, WESSLING Hungary Kft. / web admin., WESSLING Hungary Kft.) • Kovács Béla Dr. (egy. tanár, Debreceni Egyetem / univ. prof., Univ. Debrecen) • Kurucz Csilla (szabványosító menedzser, MSZT / standardization manager, HSI) • Maráz Anna Dr. (egy. tanár, SZIE / univ. prof., SZIU) • Molnár Pál Dr. (egy. tanár, elnök, EOQ MNB / univ. prof., chairman, EOQ HNC) • Nagy Edit (főtitkár, MAVÍZ / secretary general, Hungarian Water Utility Association) • Popovics Anett Dr. (szerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor, Wessling Nonprofit Ltd.) • Salgó András Dr. (ny. egy. tanár, BME / ret. univ. prof. / BTU) • Sipos László Dr. (egy. docens, SZIE / univ. docent, SZIU) • Sohár Pálné Dr. (ny. fő. vez., NÉBIH / ret. head of dept., NFCISO) • Szabó S. András Dr. (ny. egy. tanár, SZIE / ret. univ. prof., SZIU) • Szeitzné Szabó Mária Dr. (ígh., NÉBIH KÉI / deputy director, NFCISO Directorate of Risk Assessment) • Szigeti Tamás János Dr. (főszerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor in chief, Wessling Nonprofit Ltd.) • Szunyogh Gábor (szerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor, Wessling Nonprofit Ltd.) • Tömösközi Sándor Dr. (egy. docens, BME / univ. docent, BTU) • Varga László Dr. (egy. tanár, Ny-Mo Egy. Élelmiszertud. Intézet / univ. prof., Univ. of West Hungary, Inst. for Food Sci.) • Weßling, Diana (a családi vállalkozás képviselője, résztulajdonos / representative family business, share holder, WESSLING Holding GmbH & Co. KG, Altenberge, Germany) • Zanathy László Dr. (felelős kiadó, ügyvezető ig., Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / CEO Wessling Nonprofit Ltd.)

Nyomdai előkészítés / Layout dtp: Adworks Kft., E-mail: info@adworks.hu

Nyomda / Press office: Készült a Possum Kft. gondozásában. (1093 Budapest, Lónyay utca 43.)

Elérhetőségeink / Contact: H-1047 Budapest, Hungary, Fóti út 56., Telefon/Phone: +36 1 872-3600, +36 1 872 3621; Fax: +36 1 435 01 00, Mobil phone: +36 30 39 69 109, E-mail: eviko@wirec.eu; Web: www.eviko.hu

Előfizetés, hirdetés / subscription, advertising: Dr. Popovics Anett, Tel. +36 30 638 5584, E-mail: eviko@wirec.eu, Előfizetési díj egy évre/Subscription for one year: bruttó 4200 Ft. /15 €.

2015-től minden előfizetőnk grátisz lehetőséget kap a folyóirat digitális változatának letöltésére is. From 2015 the subscription includes both the printed and digital version (every subscriber will get the printed journal and additionally gratis a possibility to download the electronic version too).

A lap 1000 példányban jelenik meg, negyedévente. / This journal appears in 1,000 copies every quarter.

Minden jog fenntartva! / All right reserved!

A hivatkozással nem rendelkező képek illusztrációk. / The pictures without any references are illustrations.

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése. / Without the written permit of the publisher, duplication, copying or dissemination of this paper by any way is prohibited.

Az Élelmiszervizsgálati Közleményeket a Wessling Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. adja ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal (NÉBIH) együttműködve. / This Journal of Food Investigation is issued by the Wessling International Research and Educational Centre Beneficial Nonprofit Ltd. with cooperation the National Food Chain Safety Office (NÉBIH).

A szakfolyóiratot a következő külföldi, illetve nemzetközi figyelő szolgáltatások vették jegyzékbe és referálják: / The Journal of Food Investigation is have been referred and listed by the next monitoring services:

Chemical Abstract Service (USA), Thomson Reuters (USA), Science Citation Index Expanded (also known as SciSearch®), Journal Citation Reports/Science Edition Elsevier's Abstracting & Indexing Database (Hollandia), SCOPUS & EMBASE

 **WESSLING**

WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató
Központ Közhasznú Nonprofit Kft. (WIREC)



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Thermo Scientific:

AA, ICP-OES és ICP-MS spektrométerek
ED-XRF készülékek
Kompakt NMR spektrométerek
UV/látható spektrométerek
Automata fotometriás analizátorok
C, H, N, S, O elemanalizátor
FTIR, Raman és NIR spektrométerek, mikroszkópok
Hordozható Raman, NIR és XRF spektrométerek
GC, kvadrupol GC/MS és GC/MS/MS
Automatizált SPE és ASE mintaelőkészítők
HPLC, UHPLC, nano-LC
Kvadrupol és ioncsapdás LC/MS
Orbitrap hibrid HR/AM LC/MS
Ionkromatográfok
Kromatográfias oszlopok, kiegészítők és fogyóanyagok

Thermo
S C I E N T I F I C

Authorized Distributor



Olympus:

Mikroszkópok

OLYMPUS

Your Vision, Our Future

SOTAX:

Tablettavizsgáló berendezések

SOTAX
Solutions for Pharmaceutical Testing



OI Analytical:

Purge & Trap

Markes International:

Termikus deszorpció

PS Analytical:

Atomfluoreszcenciás Hg, As, Se, stb. analizátorok



Trace Elemental Instruments:

TN, TS, TX, AOX meghatározók

HunterLab:

Színmérő készülékek

Peak Scientific:

Gázgenerátorok



iX Cameras:

Nagysebességű kamerák