

élelmiszer

food & non-food | fmcg szaklap | www.elelmiszer.hu

XXV. évfolyam | 2017. 11. szám | Ára: 990 Ft

PPH MEDIA

a Süddeutscher Verlag Mediengruppe tagja

INTERJÚ MÉSZÁROS GÁBORRAL,
A CHOCOME TULAJDONOSÁVAL

„Nem cukrász
vagyok eredetileg,
hanem közgazdász”

Nagy nyereség lenne
a pénztárak kiiktatása
**Mai élelmiszerboltok
holnapi sikere**



ÚJBOR-TESTZ

Felvirrad a halaknak?



Az áfacsökkentés mellett a halminőség vizsgálata is hozzájárulhat a szektor növekedéséhez

Jövőre komoly áfacsökkentést hajt végre a kormány, amelynek következtében az édesvízi halgazdálkodás nagy lendületet vehet az elkövetkező években. A minőségi halfogyasztás fellendülését szolgálja egy nemrég indult projekt is, amelynek során tótól az asztalig vizsgálják meg a halhús minőségét.



2018. január 1-jén a halhús áfája 27-ről 5 százalékra csökken. A jelentős lépéssel a kormány célja, hogy az édesvízi halgazdálkodás az egyik legdinamikusabban fejlődő ágazattá váljon Magyarországon.

Az Európai Unióban a különböző felmérések alapján (fejenként és évente) átlagosan több mint húsz kilogrammnyi halat fogyasztanak, Magyarországon viszont ennek alig több, mint a negyedét, nem kérdés tehát, hogy az ágazat támogatására nagy szükség van.

Már csak azért is, mert míg az édesvízi akvakultúra az Európai Unió egyik legjobban szabályozott szektora, amely olyan területeken is egészséges élelmiszere-

ket, sőt biztos munkahelyeket kínál, mint például a tengerrel nem rendelkező Magyarország, ráadásul a túlhalászott tengeri halállományok kiváltása szempontjából is fontos potenciált hordoz magában, addig a magyar halhús minőségéről igen keveset tudunk, ellentétben például a sertés- vagy baromfihússal, amely termékcsoportok ráadásul komoly minőségbiztosítási szabályoknak is megfelelnek.

A szektor negatív megítélését tovább erősítették az édesvízi halakkal kapcsolatban az elmúlt években felmerült kételyek a vizek növényvédő szerrel vagy gyógyszermaradványokkal történt szennyeződésétől a nem megfelelő szállításig vagy

a csomagolóanyagokból kioldódó káros anyagokig. Éppen ez utóbbi aggályok miatt rendkívül fontos, hogy az áruk révén mostantól vonzóbb és versenyképesebb édesvízi halak iránt újra megnövekedjen a fogyasztói bizalom.

A HappyFish projekt célja pontosan ez: a tótól az asztalig részletesen feltárja a haltermék minőségét befolyásoló tényezőket, megvizsgálja többek között a halak élőhelyének káros vegyületeit, a stresszhatásokat, a feldolgozási technológiát. A legfőbb cél ugyanis a minőségi halhús kritériumainak leírása.

A konzorciumot alkotó WESSLING Hungary Kft. független vizsgálólaboratórium (a konzorcium vezetője), a Szent István Egyetem Akvakultúra és Környezetbiztonsági Intézete, valamint Hűtő- és Állati Termék Tanszéke és a The Fishmarket Kft. és az SKC Consulting Kft. képviselői úgy vélik, hogy a kockázatbecslésen és fogyasztási modelleken alapuló határérték-javaslatok megalapozhatják a haltermékek jogi szabályozását is.

A Magyar Állam által támogatott, közel másfél milliárd forintos projekt során megvizsgálják a vizeket és az üledékeket, a feldolgozási technológiát, biotodtoxifikációs megoldásokat dolgoznak ki, és megméri a halakat ért stresszhatásokat is.

A konzorcium tagjai bíznak benne, hogy a projekt eredményei komolyan hozzájárulhatnak az ágazat versenyképességének növeléséhez. (x)

