



TRUEFOOD

NEWSLETTER OF INTEGRATED PROJECT
TRADITIONAL UNITED EUROPE FOOD (TRUEFOOD)

info

Interjú az Európai Élelmiszer- biztonsági Hivatal osztályvezetőjével



Mrs. Kleiner a TRUEFOOD hírlevélnek adott interjújában az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal szerepéről beszélt a tápanyag és egészségügyi állítások ügyében.

Az élelmiszerek minőségének fejlesztése, különös tekintettel a tápanyag tartalmuk fejlesztésére, valamint azon élelmiszerek marketingje, amelyeknek speciális táplálkozási vagy fiziológiai hatást tulajdonítanak olyan kihívások, amelyekkel szembe kell néznie a vállalatoknak, hatóságoknak és fogyasztóknak egyaránt, mind nemzeti, mind pedig az Unió szintjén. A tápanyag és egészségügyi állításokkal ellátott élelmiszerek és élelmiszer összetevők széles választéka új versenyterületeket nyit meg az élelmiszeriparban, és további lehetőségeket ad innovatív feldolgozási eljárások és élelmiszerek kifejlesztésére, ugyanakkor a vásárlók

hatalmas mennyiségű információt kapnak az élelmiszerekről és azok egészségre gyakorolt hatásáról. Az állításokról szóló 1924/2006-os rendelet már ad is választ erre a kihívásra, lefektetve az egész EU-ban használatos szabályokat a tápanyag és egészségügyi állítások használatáról élelmiszereken tápanyagprofilok alapján.

A rendelet egyik legfőbb célja az volt, hogy az élelmiszereken található állítások világosak, pontosak, valamint tudományosan megalapozottak legyenek, hogy lehetővé tegyék a fogyasztók számára a tájékozott és tudatos választást, és hogy biztosítsa a tisztességes versenyt és elősegítse az innovációt az élelmiszeriparban. Ezekben a témákban az EFSA felelőssége, hogy ellenőrizze a benyújtott állítások tudományos megalapozottságát, amelyek közül néhány most is használatban van. A tudományos értékelés során az EFSA figyelembe veszi a teljes rendelkezésre álló tudományos adathalmazt, és figyelembe véve a bizonyítékokat bizonyos feltételekhez köti az állítás alkalmazását. Különösen a következő tényezőket veszik figyelembe:

(a) az élelmiszer/élelmiszer összetevő megfelelő módon van-e jellemezve

(b) az állításban megfogalmazott hatás releváns-e az emberi egészség szempontjából

(c) megalapozott-e az ok-okozati viszony az élelmiszer/összetevő fogyasztása és a megfogalmazott hatás kialakulása között (mint például: hatás erőssége, konzisztencia, specifikusság, dózis-reakció és a kapcsolat biológiai megbízhatósága)

(d) az élelmiszer/összetevő mennyisége és a fogyasztási minta, amely szükséges ahhoz, hogy elérjék a megfogalmazott állítást megfelel-e a kiegyensúlyozott táplálkozás követelményeinek

(e) a megvizsgált csoportok, amelyeket az állítás bizonyítására vizsgáltak, reprezentatív mintaként jellemezhető-e az állítás célcsoportjára is

Ezekén túl, az EFSA véleményt ad a javasolt szövegezésre oly módon, hogy az a lehető legjobban tükrözze az alapjául szolgáló tudományos bizonyítékot. A végleges megfogalmazás felelőssége azonban kizárólag az Európai Bizottság állandó munkabizottságáé és a Tagállamoké.

Az EFSA és azon belül a Tudományos Panel munkája a funkcionális és egészségügyi állításokkal kapcsolatban az, hogy tudományos tanácsot adjon az Európai Bizottságnak és a Tagállamoknak, különös tekintettel az alábbi területeken:

2009-es tápanyagprofilok kidolgozása – azon alapvető tápanyag kritériumok meghatározása, amelyek alapján állítást lehet majd alkalmazni

Az EFSA feladata, hogy tanácsot adjon az EU döntéshozóinak a tápanyagprofilok meghatározásában. Az EFSA NDA Panelje már megadta a tudományos tanácsának legfőbb

részeit egy a tápanyag profilokról szóló Tudományos Véleményben 2008. január 31-én. Az EFSA ezek után is támogatta a Bizottságot annak munkájában a profilok véglegesítésére, egy külön erre a célra kifejlesztett élelmiszer-összetétel adatbázissal, amelyet a Tagállamokkal és az iparral közösen gyűjtöttek össze, hogy segítsék az EU kockázati menedzsereit a különböző tápanyagprofil forgatókönyvek tesztelésében.

Egy, az egész Európai Unióra kiterjedő lista az engedélyezett egészségügyi állításokról 2010-ig

Az Európai Bizottságnak létre kell hoznia egy „pozitív listát” 2010. januárjáig a számos jól megalapozott „funkcionális” egészségügyi állításokról az EU-ban, figyelembe véve azt a majdnem 44 ezer állítást, amelyet az EU Tagállamok küldtek el. Ide tartoznak azok az egészségügyi állítások, amelyekkel a rendelet 13-as cikkelye foglalkozik, többek között a növekedésre, fejlődésre és a testi funkciókra vonatkozó (mint például a „kalcium jót tehet a csontoknak”), és a pszichológiai és viselkedésbeli funkciókkal rendelkezők. Nem ide tartoznak azonban a betegség kockázatát csökkentő és a gyerekek fejlődésével vagy egészségével kapcsolatos állítások. Az EFSA tudományos tanácsot ad, hogy ezt az eljárást segítse. 2009. januárjában az EFSA közzétett egy listát azokról az egészségügyi állításokról, amelyeket az Európai Bizottságtól kapott vizsgálatra, valamint nyilvánosságra hozta az EFSA által végrehajtott vizsgálatok eredményét is, amelyeket az NDA panel által létrehozott kritériumok alapján befogadott állításokon hajtottak végre. Ez az eljárás számos olyan állítást talált,

amelyek esetében további információkra vagy pontosításra van szükség mielőtt az EFSA elkezdhetné az értékelését.

Annak vizsgálata, hogy az új funkcionális egészségügyi állítások, amelyek a betegségek kockázatának csökkentéséről és gyermekek fejlődéséről vagy egészségéről szólnak, tudományosan megalapozottak és megbízhatók-e

Új „funkcionális” egészségügyi állítások

A pozitív listán szereplő, engedélyezett funkcionális egészségügyi állításokon túl benyújthatók olyan kérések is a Tagállamokhoz, amelyek az EFSA-t új funkcionális állítások értékelésére kérik. Ezek olyan állítások, amelyeket újonnan megszületett tudományos bizonyítékok alapján fejlesztettek ki és/vagy amelyek esetében a tulajdonosi jogok védelmét kérik. Ezeket az állításokat, ahogyan arról a rendelet 13(5) cikkelye is rendelkezik, az EFSA-hoz továbbítják a Tagállamok illetékes hatóságai és egyedi elbírálás alapján dönt majd róluk az EFSA NDA Panel. Az EFSA-nak hivatalosan öt hónap áll rendelkezésére, hogy kiadja a véleményét ezekben az esetekben. 2008. augusztusa óta az EFSA 7 új véleményt fogadott el új típusú funkcionális egészségügyi állításokról.

Állítások a betegségek kockázatának csökkentéséről és a gyermekek fejlődéséről és egészségéről

Ide tartoznak azok az állítások, amelyeket a rendelet a 14-es cikkelyében tárgyal. Minden ilyen jellegű állítást az EFSA-nak kell értékelnie és az Európai Bizottságnak valamint a Tagállamoknak elfogadnia, ha a benyújtók azt szeretnék, hogy

felkerüljenek az EU pozitív listájára valamilyen vállalat javaslatára. Az EFSA feladata eldönteni, hogy az egészségügyi állítást alátámasztja-e tudományos bizonyíték. Erre öt hónap áll rendelkezésére. 2008. augusztusa óta az EFSA 51 esetben adott ki véleményt, 65 benyújtott kérelemre, a betegségek kockázatát csökkentő és a gyermekek egészségéhez és fejlődéséhez kötődő állításokról.

Tanácsadás a kérelmezőknek a kérelmek elkészítéséhez az állítások engedélyezésére

Teljesen világos mindenki számára, hogy a jelenlegi törvényi szabályozás mellett az állításokat használni akaró vállalatoknak szükségük van segítségre és tanácsadásra, hogy egy jól strukturált kérelmet készítsenek elő és mutassanak be. Ez volt a célja annak az útmutatásnak, amelyet az EFSA - egy konzultációt követően - 2007. július 6-án, a 13(5)-ös és a 14-es cikkelybe tartozó állításokkal kapcsolatos kérelmek benyújtására vonatkozóan adott ki. További iránymutatást a kérelmezők egy jelenleg is készülöben lévő dokumentumból fognak kapni, amely megválaszolja majd a leggyakrabban ismételt kérdéseket az EFSA honlapján.



**Nemzeti Tropheia 2009
és Európai Tropheia
2010**

A diákoknak szóló élelmiszer innovációs díj Európában

A TROPHELIA egy diákoknak kiírt verseny, amelyet a TRUEFOOD projekt felügyel. A verseny célja, hogy a diákokat a hagyományos élelmiszerek innovációjára ösztönözze.

A Tropheia Europe 2008 sikerét követően, amelyet a spanyol csapat nyerte meg a „Curdylemon” nevű termékkel, amely egy természetes anyagokból álló tejtital volt citromlével keverve, hogy ezáltal jobb minőségű és tápanyagban gazdag terméket hozzanak létre, az SPES-be tartozó szövetségek megszervezik a Tropheia nemzeti fordulót 2009-ben és azok győztesei vesznek majd részt a Tropheia Europe-on, amelyet 2010. október 18-án tartanak a párizsi SIAL kiállításon.

TRUEFOOD technológia transzfer tevékenységek

16 hónap sikeres együttműködés 15 ország kis- és közepes méretű vállalataival

A TRUEFOOD projekt egyik legfontosabb célja, hogy az újonnan megszerzett tudást elérhetővé tegyünk az európai kis- és közepes méretű, hagyományos élelmiszereket gyártó vállalatok számára azzal, hogy közelebb hozzuk őket a kutatóközpontokhoz. Az új tudás átadása a 11 SPES konzorciumi tag élelmiszeripari szövetségben létrehozott speciális egységek feladata. Ez a konzorcium olyan élelmiszeripari szövetségek csoportosulása, amelyek célja, hogy támogassák a kutatást és oktatást az

élelmiszer szektorban az EU szintjén. A projekt első szakaszában ezek a speciális egységek (angolul TDU-k – Training and Dissemination Unit) tagjai maguk is intenzív tréningeken vettek részt, hogy elsajátítsák azt a tudást, amely az élelmiszeripar számára fontos innovációk felismerését segíti, és hogy ezeket a fejlesztéseket továbbítani tudják a KKV-knak. Minden egyes TDU egy vagy két személyből (angolul TSM) áll.

2007. novemberétől ezek az egységek már teljes kapacitással működtek és megkezdték munkájukat a technológia transzfer átadásában a KKV-knak. Nemzeti szinten ezeket a tevékenységeket a TRUEFOOD projektben résztvevő kutatóintézetekkel közösen hajtották végre. Néhány országban, amelyek nem tagjai az SPES konzorciumnak, a munkát közvetlenül a kutatóintézetek végezték. 2007. novemberétől 2009. januárjáig 15 országban voltak ilyen technológia transzfer események: Ausztriában, Belgiumban, Csehországban, Dániában, az Egyesült Királyságban, Franciaországban, Görögországban, Lengyelországban, Magyarországon, Németországban, Olaszországban, Portugáliában, Szlovéniában, Spanyolországban és Törökországban.

A munka rengeteg KKV bevonásával folyt: a 15 országban körülbelül 8500 KKV-t ért el közvetlenül a projekt konferenciákon, kerekasztal beszélgetéseken, személyes találkozók, képzéseken és az úgynevezett információs anyagok közvetlen megküldésével, amelyek a

projekt kutatási eredményeiről és eseményeiről tájékoztatnak. Ez a decentralizált megoldás tette lehetővé a KKV-k széleskörű bevonását: több mint 85 tréningen 2700 résztvevő

jelent meg a hagyományos termékeket gyártók közül. Emellett a témaválasztás is rendkívül széleskörű volt, elsősorban a kutatási eredményekre fókuszálva, de ugyanakkor megtárgyalva az élelmiszerek termékfejlesztésének helyzetét, az európai és nemzeti szabályozások alakulását, valamint az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyag és egészségügyi állításokkal kapcsolatos fejleményeket. A szövetségeknél dolgozó munkatársak figyelembe vették a KKV-k igényeit és egy olyan szakmai képzési programot dolgoztak ki, amely egyszerre tette lehetővé a kutatási eredmények átadását és a KKV-k sajátos igényeinek kiszolgálását.

A TRUEFOOD technológia transzfer tevékenységei folytatódnak majd 2010 február-márciusig. Ez egy kiváló lehetőség a KKV-k és a többi élelmiszer-előállító számára is, hogy naprakészek legyenek a regionális és hagyományos specialitásokkal kapcsolatos termékfejlesztési lehetőségekben. Ön is éljen ezzel a lehetőséggel!

Daniele Rossi, Projekt Koordinátor és Cecilia Chiapero, TRUEFOOD Képzésért felelős menedzser

Válogatás képzési programokból Ausztriában, Belgiumban, Franciaországban, Magyarországon, Olaszországban és Törökországban

2009. május 4.
Szeminárium a „Tápanyag címkézésről és innovációról: törvényi, kutatási és minőségi vonatkozások”.

A képzés nyelve: olasz. Helyszín: Nápoly, Olaszország. Szervező: Federalimentare
Kontakt személyek: Alessandro Cordelli (cordelli@federalimentare.it) és Antonietta Branni (progetti@federalimentare.it).

2009. május 7.
„Élelmiszer csomagolás” szeminárium
A képzés nyelve: német. Helyszín: Bécs, Ausztria. Szervező: FIAA/LVA
kontakt személy: Julian Drausinger (jd@lva.co.at)

2009. május 8.
„Marketing, kereskedelem és export az élelmiszeripari KKV-knál: hasznos eszközök és szolgáltatások Wallonia-i vállalatoknak
A képzés nyelve: francia. Helyszín: Gembloux, Belgium. Szervező: FEVIA
Kontakt személy: Anne-Christine Gouder (acg@fevia.be).

2009. május 28.
„Szavatossági idő és innovatív csomagolás”
A képzés nyelve: olasz. Helyszín: Novara, Olaszország. Szervező: Federalimentare. Kontakt személyek: Alessandro Cordelli (cordelli@federalimentare.it) és Antonietta Branni (progetti@federalimentare.it).

2009. június 10.
„Fogyasztói érzékelés és elvárások a hagyományos élelmiszerek esetében”
A képzés nyelve: francia/angol. Helyszín: Párizs, Franciaország. Szervező: ANIA Kontakt személy: Françoise Gorga (fgorga@ania.net).

2009. június 16.
„TRUEFOOD kutatási eredmények”
A képzés nyelve: magyar. Helyszín: Komárom, Magyarország. Szervező: Éfosz. Kontakt személy: Pauer István

(pauer@efosz.hu) Telefonszám: (36) 1 375-4721

2009. június 17.

„Egészségügyi állítások és címkézés”
A képzés nyelve: német. Helyszín: Bécs, Ausztria. Szervező: FIAA/LVA. Kontakt személy: Julian Drausinger (jd@lva.co.at)

2009. június

„A TRUEFOOD kutatási eredményei valamint fogyasztói elvárások a hagyományos élelmiszerekkel kapcsolatban”

A képzés nyelve: török. Helyszín: Bursa, Törökország. Szervező: SETBIR. Kontakt személy: Yudum Iki Yakin (yudumikiyakin@setbir.org.tr) és Elif Yucel (elifyucel@setbir.org.tr).

2009. október 13.

„A lejáratí idő meghatározása és validálása – prediktív modellezés”
A képzés nyelve: francia/angol. Helyszín: Párizs, Franciaország. Szervező: ANIA Kontakt személy: Françoise Gorga (fgorga@ania.net).

2009. október 23.

„Élelmiszerlánc menedzsment”
A képzés nyelve: francia/angol. Helyszín: Párizs, Franciaország. Szervező: ANIA Kontakt személy: Françoise Gorga (fgorga@ania.net).

CIAA információk

**Az „Élelmiszer az életért”
Európai Technológiai Platform
(ETP) stratégiája a kommunikáció,
a képzés és a technológia
transzfer**

erősítésére, a mű-szaki tudományos mediátorok (TSM-ek) szerepe

Előszó

Ahogy az EURAB 04.010-final dokumentumban meghatározták, az Európai Technológiai Platform egy „meghatározó, küldetés orientált kezdeményezés, amelynek célja, hogy erősítse Európa kapacitását az innovációra – erősítve az innovációs folyamatot egész Európában.

Ez összehozza majd az érintetteket, hogy azonosítsák az innovációs kihívásokat, kialakítsák a szükséges kutatási programot és végrehajtsák azt.

Az „Élelmiszer az életért” Európai Technológiai Platformot 2005-ben hozták létre a Lisszaboni Stratégia elveit követve az Európai Élelmiszeripari Szövetség (CIAA) égisze alatt. Az ETP legfontosabb célja, hogy erősítse az európai innovációs folyamatot, fejlessze a tudás transzfert és növelje Európa versenyképességét az élelmiszerlánc minden pontján.

Az „Élelmiszer az életért” Európai Technológiai Platformot Európa legnagyobb termelő iparága vezeti, a forgalmat (910 milliárd euró), a hozzáadott értéket és a foglalkoztatottságot (4,3 millió ember) figyelembe véve, az EU-ban található vállalatok számát tekintve pedig második (308000). Az európai élelmiszergyártók nagy többsége KKV, amelyek 96%-át adják a teljes ágazatnak, valamint 48,5%-át a teljes iparági bevételnek és 63%-át a teljes foglalkoztatásnak az ágazaton belül.

Ugyanakkor a KKV-k sokszor nem tudják, hogy mennyire hasznos lehet

számukra a K+F tevékenység. Ezért a víziót megfogalmazó dokumentum, a Stratégiai Kutatási Agenda és az „Élelmiszer az életért” akció terve mind kijelölt feladatokat, amelyeket el kell látni, hogy fejlesszék a kommunikációt, a képzést és a technológiai transzfer, elősegítve, hogy a KKV-k is részesüljenek a termelési eljárásban bekövetkező változásokból.

Emellett még egy munkacsoport is született azzal a céllal, hogy azonosítsa és priorizálja a KKV szektor igényeit a stratégia és a megvalósítási terv kidolgozását segítve.



A kommunikáció, a tréning és a technológia transzfer erősítése: a stratégia

A kommunikáció, a tréning és a technológia transzfer három különböző, de egymással erősen összefüggő része, egy nagyon fontos tényezőnek, az európai élelmiszeripar iránti érdeklődés fenntartának, az ipar,

és az általa kiszolgált társadalom javára.

Az európai élelmiszeriparral (mind a nagy-, mind a kisvállalatokkal) folytatott dialógust javítani kell annak érdekében, hogy motiválja és támogassa az élelmiszeripari vállalatokat a kutatási és innovációs eredmények hasznosításában. A megbízható információ, valamint az új és megfelelő kommunikációs eszközök használata –beleértve a közvetlen kapcsolatot nemzeti szinten- bizalmi partnerséget alakít ki az ETP és a nemzeti platformok között.

A hálózat és a sikeres kommunikációs rendszer egyik fő előnye az információ, amit vállalati szinten is alkalmazni kell. Elsődleges cél, a meglévő hálózatok kiterjesztése, minőségük javítása, a világ bármely részéről származó legjobb gyakorlati megoldásokra építve.



A tréningeket illetően, teljes mértékben elismert, hogy ez az egyik kulcsa a tudás gyarapításának, valamint a tudás versenyképességre váltásának. Az általános stratégiai cél, az európai élelmiszeripar versenyképességének javítása jól-képzett, mozgékony és gyakorlott munkaerő révén. Világos cél, a kutatás és annak alkalmazása között lévő jelenlegi „innovációs rés” bezárása.

A TSM-eknek fontos innovációs forrássá kell válniuk az európai élelmiszeriparban. Az egyes országokban és régiókban már meglévő, alulról felfelé építkező sikeres iniciatívákat támogatni kell nemzetek közötti kapcsolatokkal, a legjobb gyakorlati megoldások elősegítésére annak érdekében, hogy biztosítsuk a megfelelő témákra célzottan befektetett (magán és állami) források lehető legjobb megtérülését a vállalatok számára.

Végezetül az „Élelmiszer az életért” ETP stratégia összefoglalása, a technológia transzfer tevékenységek javítása. A technológia transzfer, egyszerűen szólva, a meglévő tudásnak egy megfelelő formába való konvertálása annak érdekében, hogy az ipar által hasznosítható legyen, gazdasági és szociális előnyököt eredményező új termékek, technológiák és szolgáltatások kifejlesztésére.

Tekintettel arra, hogy az európai élelmiszeriparban szükség van az innovációk siker-arányának növelésére, életbevágóan fontosak a jövőbeli sikerekhez a hiteles partnerek, hogy támogassák az innovációt a technikai és jogszabályi kihívásoknak megfelelő megoldások felderítése és adaptálása révén.

Az előbbi elemek analógiájára, a kommunikációra és a tréningre két egymást kiegészítő megközelítés javasolt: először, a vállalatok biztatása arra, hogy az innovátorok közös hálózatának részeként, mint innováció által vezérelt egységek működjenek, és másodsor, fogyasztó orientációjú technológia transzfer forrás hálózat kialakítása, támogatása és elősegítése, azaz a technológia transzfert nyújtó intézmények ösztönzése arra, hogy szakértelmüket, humán erőforrásaikat és szervezeti felépítésüket úgy alakítsák ki, ahogyan a valódi szolgáltatók. A legjobb

gyakorlatok és a tapasztalatok felülvizsgálatra kerülnek, és egy megfelelő stratégia kerül elfogadásra.

Nincs általános formula a sikeres technológia transzferhez. Az „Élelmiszer az életért” Európai Technológiai Platform ezért kritikusan megvizsgálja a kutatás és az ipar közötti technológia transzfer sikereit és hibáit, analizálja az élelmiszeripar által nyújtott összehasonlítási adatokból származó magas illetve alacsony elégedettségi fokú iniciatívák jellemzőit, és ajánlásokat fog tenni arra, hogyan hasznosítsák ezt az információt a know-how nyújtók, kutatók, képzési intézmények az európai élelmiszeriparban.

A Pán-európai diplomával rendelkező műszaki-tudományos mediátorok kulcsfontosságú forrást fognak nyújtani nemzeti szinten a technológia transzfer elősegítéséhez az élelmiszeripari vállalatok számára. Egy flexibilis hálózati megközelítés lesz a kulcsa a technológia transzfer fejlesztésének. ■

Roberta Mancia

Manager Food and Consumer Policy

Beate KETTLITZ

Director Food Policy, Science, and R&D

PROJEKT HÍREK

1. Munkacsomag:

A fogyasztói érzékelés, elvárások és magatartás

Egy internet-alapú fogyasztói kutatást hajtottak végre az 1. munkacsomag keretében. A mintanagyság 4828 fő volt, hat európai ország vett részt: Norvégia, Lengyelország, Spanyolország, Belgium, Franciaország és Olaszország. A kutatás egyik fontos része volt annak felmérése, hogy mennyire ismerik az európai fogyasztók az OEM (Oltalom

alatt álló Eredet Megjelölés), az OFJ (Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzés) és a HKT (Hagyományos Különleges Termék) jelzéseket.



Az eredmények azt mutatják, hogy a három közül az OEM jelzés a leginkább ismert. Azon fogyasztók többsége szerint, akik már hallottak ezekről az európai jelzésekről, az OEM jelzés a következőket jelenti számukra: 1) jobb minőség jele (93%); 2) jellegzetes tulajdonság jele (92%); 3) jelentős hatással van a fogyasztók ételválasztására (84%).

A jelzések ismertsége az egyes országokban különböző: például az OEM jelzés ismertsége Franciaországban (98%), Spanyolországban (96%) és Olaszországban (95%) nagyon jó. Meglehetősen gyengébb Belgiumban (47%), Lengyelországban (39%) és Norvégiában (35%).

Franciaországban, Spanyolországban és Olaszországban az OEM jelzés a leginkább preferált információs forrás a

hagyományos élelmiszerekről. Belgiumban, Lengyelországban és Norvégiában egy eredetiség garancia, egy minőséget jelölő címke a csomagoláson, vagy egy tanúsítási jelzés a leginkább preferált. ■

További információ:

Magrethe Hersleth

(magrethe.hersleth@matforsk.no)

Matforsk AS, Élelmiszerkutatói Intézet (Norvégia)

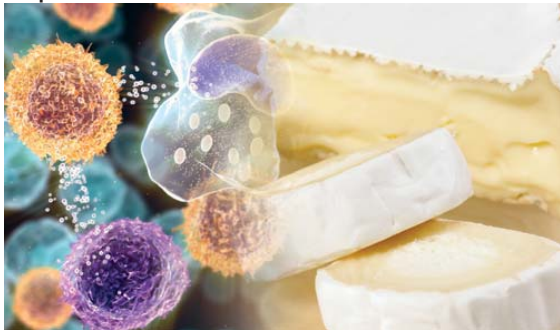
2A. munkacsomag: Innováció a hagyományos élelmiszerek mikrobiológiai biztonságának fejlesztésére

Antibiotikus tulajdonságok

Az antimikrobiális rezisztenciát és a rezisztens gének terjedését az állategészségügy és az élelmiszerbiztonság fontos tényezőjeként tartják számon már régóta a nemzetközi közösségben.

Az Istituto Superiore di Sanità egy a tejipari szektorhoz kapcsolódó flórára gyakorolt hatékony antibiotikus szelektív nyomást mutatott be. A patogének között talált multi-antibiotikum rezisztens törzsek (10%, 5 különböző antibiotikumra E.coli-ra) bizonyos problémákat vetít előre az állatok antibiotikumokkal való kezelésével, vagy az emberek étel eredetű betegségének antibiotikumokkal való kezelésével kapcsolatban. Továbbá, az antibiotikumokkal szembeni rezisztencia terjed az együttélő baktériumok között, különösen a tejsavbaktériumok (Lactococcus, Lactobacillus, Leuconostoc) között, az azonban nem világos, hogy mi is ennek a tényleges jelentősége az állati

és az emberi egészséggel kapcsolatban.



In vitro kísérletben, a terpinen-4-ol, ami a *Melaleuca alternifolia*-ból származó aktív anyag, 2%-os koncentrációban hatékony 230 masztigén vad törzzsel szemben (*S. aureus*, *Staphylococcus* spp., *S. agalactiae*, *Streptococcus* spp., *E. coli*, *Enterococcus* spp., *Serratia marcescens*, *Klebsiella* spp., *Kl. pneumonia*, *Aeromonas viridans*), amelyek antibiotikum rezisztensek, vagyis ez erősíti a terpinen-4-ol tőgygyulladás kezelésére alkamas voltát.

Amennyiben az in vitro eredményeket in vivo eredmények is alátámasztják (a kísérletek még folyamatban vannak), a terpinen-4-ol alkalmazása az antibiotikumok sikeres alternatíváját jelentheti a fertőző tőgygyulladás megelőzésében és kezelésében mind a hagyományos, mind pedig a bio farmok esetében.

Listeria monocytogenes gátlás sajtokban

A sajtgyártásnál a *Listeria monocytogenes* fejlődése kontrolálható különféle stresszhatásokkal, úgymint abiotikus (környezeti hatások) és a mikrobiális közösséget magába foglaló biotikus tényezőkkel.

A Dairy Research Institute kimutatta, hogy a görög Graviere sajt esetében a *L. monocytogenes* növekedésének gátlását a sajt belsejében vagy a felületén, az érlelés alatt, a sajt pH-ja, vízaktivitása, valamint a mintegy 1,5%-os összes szerves szerves sav (főleg tejsav, citonsav, ecetsav és

propionsav) tartalom kombinált hatása okozza.

Bakteriocint termelő törzsek (nisin-termelő *L. lactis*, plantaricin A-termelő *Lactobacillus plantarum* és enterocin-termelő *E. faecium* törzsek) hozzáadása tovább erősítheti a patogének növekedésének gátlását. Azonban a Graviere sajtban a patogének növekedésének gátlását nem befolyásolja a relatív nedvesség szintjének növekedése az érlelés alatt. Az URF és a GPMA (INRA) kutatási eredményei azt mutatják, hogy egy Saint-Nectaire típusú modell sajtban a *L. monocytogenes* növekedése kontrolálható egy számos tejsav baktérium törzsből és Gram-pozitív nem tejsav baktériumokból álló antiliszteriás hatású tenyésztettel, ami galaktózt fogyaszt és laktátot termel. Az érlelés alatt, a relatív nedvességtartalom 98%-ról 93%-ra való csökkenése növelte a gátló hatást. Az is bebizonyosodott, hogy nem könnyű reprodukálni antiliszteriás aktivitással bíró olyan tenyészeteket, mint amelyeket Saint-Nectaire vagy Livarot sajtból szelektáltak. A reprodukált mikroflóra (amely mikroba csoportok és izolátumok szelekciójából állt) anti-liszteriás aktivitása nem volt egyenértékű a kiindulási komplex tenyészet aktivitásával. Annak érdekében, hogy betekintést nyerjünk a Lisztéria gátlás mechanizmusába, a Müncheneri Műszaki Egyetem végzett vizsgálatokat. Nagyszámu virulens gént találtak savas stressz után (a savas stressz fontos a sajtgyártásnál). Hasonlóképpen, a lisztériás sejtek inváziós képessége növekedhetett. Savas közegben számos fém-rezisztens gént találtak. Ez érdeklődésre tarthat számot, mivel az élelmiszerfeldolgozó gépek fémrészeket tartalmaznak, amelyekből fém nyomok származhatnak savval való érintkezés után. Fontos megállapítás, az antiliszteriás

tenyészetek és bakteriocinek biztonságos használatával kapcsolatban, hogy a *L. monocytogenes* elleni alkalmazása nem indukál virulens géneket. A cukortranszporterek, amelyek néhány bakteriocin célpontjai, gyarapodnak, amikor a lisztéria sejtek kapcsolatban vannak antilisztériás tenyészetekkel. Az biztos, hogy egyedi stresszválaszok fordulnak elő minden egyes stresszel szemben. Ezért hasznos lehet, hogy egynél több stresszt alkalmazzunk (pl.: különböző fajta bakteriocinokat, hőkezeléseket...) annak érdekében, hogy elpusztítsuk a *L. monocytogenes* sejtjeit.

A sajt érlelés fejlesztése

A GMPA INRA tervezett egy matematikai modellt, amely műszaki hipotézist tartalmaz, és a következőket veszi figyelembe: (i) a sajtok vízaktivitásának alakulása az érlelési idő függvényében, (ii) hő és anyag transzfer jelenség, (iii) a sajt felületén kialakuló mikroba populáció légzési aktivitása.

Ez lehetővé teszi a Saint-Nectaire típusú sajtok súlyvesztésének mennyiségi meghatározását az érlelési idő alatt, bizonyos gyártási körülmények figyelembevételével, úgymint az érlelő terem hőmérséklete és relatív páratartalma. Ezen utóbbi változó -melynek az érlelő teremben történő on-line mérése meglehetősen érzékeny- képezi a fő bizonytalansági faktort.

A javasolt kontrol stratégiák szolgálhatják akár a „megcélzott” sajtok átlagos végső súlyának biztosítását, akár a tömegvesztés „profilnak” a sajt mesterek által történő előzetes meghatározását. ■

További információ:

Christine Montel
(cmontel@clermont.inra.fr) INRA,
Franciaország

2B. munkacsomag:

Biológiai és technológiai eredetű kémiai szennyeződések előfordulásának csökkentése hagyományos élelmiszerekben

A csomagolás kulcsfontosságú az élelmiszerek minőségének megőrzésében, különösen a hagyományos élelmiszerek esetében. Felületspecifikus anyagokat tartalmazó aktív filmek alkalmazása segítheti a minőség és az eltarthatóság javítását. A projekt elmúlt három évében számos aktív film került laboratóriumi tesztre annak érdekében, hogy kipróbálják hatékonyságukat és biztonságukat. Különböző szempontokól vizsgálták a problémát. Aktív és nem aktív anyagok migrációját mérték különféle élelmiszer-utánzatokon, és néhány módszert nyers élelmiszereken is teszteltek. A második szempont az volt, hogy az új film megőrizze az élelmiszer minőségét ameddig csak lehetséges. Számos, regenerált cellulóz (RC) és alacsony denzitású polietilén (LDPE) alapú, három különböző aktív anyag hozzáadásával készített filmet teszteltek portugál, cseh és olasz hagyományos sajtokon. Értékeltek az élelmiszer minőségét néhány fizikai, kémiai és érzékszervi paraméter alapján. Néhány sajt típus esetében kimutatták, hogy melyik film és aktív komponens a megfelelőbb. Ez a tevékenység folytatódik a 6. munkacsomag keretében kísérleti üzemi méretben.

Az utolsó szempont a film-élelmiszer kölcsönhatásban a polimer szerkezetének stabilitása az élelmiszerekkel való érintkezés során. Számos film paramétert vizsgáltak az élelmiszerekkel való érintkezési idő

függvényében hagyományos és innovatív módszerekkel, mint az NMR. Az eredmények értékelése még folyamatban van, de elő fogja segíteni az egyes élelmiszer típusokhoz leginkább megfelelő polimer film típus kiválasztását. Tény, hogy minden egyes élelmiszer fajtához a neki megfelelő specifikus csomagolóanyag és stratégia szükséges. ■

További információkért keresse:

Raffaele Lamanna

(raffaele.lamanna@trisaia.enea.it)

ENEA, Italy



3. munkacsomag: Prediktív modellezés és kockázatbecslés a hagyományos európai élelmiszereknél

A 3-as munkacsomag a hagyományos európai élelmiszerek prediktív modellezésére és kockázatértékelésére koncentrált. A munkacsomag célja új matematikai modellek kifejlesztése vagy a jelenlegiek optimalizálása a patogének viselkedésének meghatározására kvalitatív és kvantitatív módon, és ezek beillesztése a kockázatértékelési eljárásba biztonságosabb és jobb minőségű élelmiszer termékekért.

A projekt harmadik évében a következő további eredményeket hozták a munkacsomag egyes részfeladatai:

3.1.2 Adatgyűjtés bizonyos hagyományos élelmiszerek hűtőláncairól (dinamikus kondíciók)

(i) Idő-hőmérséklet profilok monitorozása különböző hagyományos élelmiszerek teljes ellátási lánc mentén:

A hűtőlánckok hőmérséklet profiljait bizonyos kiskereskedelmi outletekben (szupermarket hűtőszekrények esetében) vizsgálták különféle húskészítményekre. Ezen túl, szállító járművek idő-hőmérséklet fluktuációs profiljait vetették alá Monte Carlo analízisnek, hogy meghatározzák a hőmérséklet eloszlás jellemzőit..

(ii) Hagományos élelmiszerek jellemző sajátosságai kiinduló értékeinek és lehetséges változásainak monitorozása a teljes élelmiszer ellátási lánc mentén:

A hagyományos élelmiszerek jellemző sajátosságai változásának adatgyűjtése a projekt harmadik évében fejeződött be. Konkrétan, hagyományos százazon-sózott természetes fekete olivabogyók mikrobiológiai és fizikokémiai jellemzőinek változásait vizsgálták a feldolgozás, valamint 4 és 20 C°-on 180 napos kiskereskedelmi műanyag csomagolású tárolás alatt. A

mikrobiológiai elemzés során különös figyelmet fordítottak a *S. aureus*-ra, ami képes túlélni az ilyen élelmiszer ökoszisztémában.

Továbbá, hét különböző kisüzemből, különböző gyártási fázisokban begyűjtött hagyományos fermentált száraz kolbász minták vízaktivitás és pH változásait vizsgálták.

Ezen felül, nyers juh-tej és Észak-portugáliában gyártott füstölt fermentált kolbász minták fizikokémiai és mikrobiológiai analízisét fejezték be, és *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp., *S. aureus*, *E. coli* O157:H7, és *Campylobacter* spp. gyakoriságának mennyiségi meghatározását végezték el.



3.2: A mikrobiális kölcsönhatás és az élelmiszer-mátrix hatása a patogének növekedési kinetikájára

Befejeződött az adatgyűjtés a címben leírt témával kapcsolatban. Az élelmiszer-mátrix hatásának mennyiségi meghatározása ideghálózati módszerrel (neural network methodology) történt. Két különböző ideghálózat szerkezetét tervezték meg erre a célra és tesztelték *L. monocytogenes*-re korábban erre a célra gyűjtött adatokra alapozva. Továbbá, élelmiszer-mátrixot utánozó gél modelleken vizsgálták a mikrobák növekedésére gyakorolt hatást.

3.3: Prediktív modellezés és mikrobiológiai kockázat becslés

Egy kvantitatív mikrobiológiai kockázat becslési megközelítést (QMRA)

fejlesztettek ki a főtt, közvetlen fogyasztásra kész hústermékek *L. monocytogenes* kockázatára vonatkozó hasznos információk beszerzése céljából. A kifejlesztett módszer a fogyasztásig tartó idő egyes lépcsőfokaira koncentrált, a gyártástól (különösen a hőkezeléstől) a kereskedelmen keresztül a fogyasztóig. Az alkalmazott módszer egy másodrendű kockázati folyamat modell volt, ahol külön-külön figyelembe vették a modell bizonyos paramétereinek változékonyságát és bizonytalanságát.

A modell paramétereit (inputok) valószínűségi eloszlásokkal írták le. A kapott információ segítheti a kockázatmenedzsmentet a döntéshozatalban és a kontroll intézkedések alkalmazásában, egy élelmiszerbiztonság-irányítási rendszer keretei között, a végső cél - az élelmiszerhigiéniát biztosító és biztonságos élelmiszerek gyártásának elérésében. Továbbá, a korábbi, magyar konyhakész hústermékeken – állandó és változó hőmérsékleten végzett mikrobiológiai challenge tesztek eredményei összevetésre kerültek a már létező on-line prediktív szoftverekkel (CombasePredictor, SymPrevious) ugyanazon bevitt induló paraméterekkel, mint a challenge tesztekénél voltak, azok teljesítményének értékelése céljából.

3.4: Már létező, felhasználó-barát program fejlesztése a hagyományos Élelmiszertermékek biztonságának előjelzésére

Füstölt fermentált kolbászokra fejlesztettek ki kockázati profilt a következő patogén baktériumokra: *Salmonella* spp., patogén *E. coli*, és *L. monocytogenes*. A kockázati profilokat „Risk Ranger” alkalmazásával fejlesztették ki, ami egy spreadsheet jellegű szoftver, magában foglalja az élelmiszerbiztonsági kockázatbecslés tudományosan megalapozott fő

elemeit, vagyis az élelmiszer eredetű veszély előfordulása valószínűségének, a veszély nagyságának (egy élelmiszerben, amennyiben ott jelen van) és az - expozíció szintjétől és gyakoriságától függően- esetlegesen beálló következmények valószínűségének és súlyosságának kombinációját tartalmazza.

Továbbá egy egyszerű kockázatbecslési megközelítést dolgoztak ki, egy kérdőívre alapozva, amely a kockázatbecslés elemeit tartalmazza, olyan adatokkal együtt, amelyeket valószínűségi indexekkel kell figyelembe venni.

Szakértői becslést fejlesztettek ki a kockázati profil technika strukturált megközelítésével, hagyományos magyar hústermékek (száraz, fermentált kolbászok, lángoltkolbászok, disznósajt) olyan hozzáférhető adatainak (fizikokémiai, mikrobiológiai adatok és fogyasztói felmérés) felhasználásával, amelyek jól jellemzik a termékek azon jellegzetességeit és gyártási paramétereit amelyek a legnagyobb hatással vannak a patogének szintjére. ■

További információ:

George Nychas (gjn@aua.gr),
Agricultural University of Athens
(Greece)

4. munkacsomag: A hagyományos élelmiszerek tápanyagösszetételének javítása a fogyasztói igényekkel összhangban

Tej és tejtermékek:

A napi fejés kettőről (TDM) egyre (ODM) való lecsökkentése csökkenti a tejhozamot (körülbelül 36%-kal a laktáció első 18 hetében), és növeli a tejsírt (20%) és a fehérje tartalmat (7%). Az átlagos súlyvesztés a

teheneknél csökkent a korai laktációban. A borjak tehenek mellett tartása a korai laktációban nem teszi lehetővé a tejvesztés korlátozását, ha a borjakat már elválasztották.

Az egyszeri fejéssel, a napi kétszeri fejéshez viszonyítva, erősödött a tej sárga színe, a karotinoidok koncentráció-növekedésének

megfelelően (+7 - 28 %-kal a laktációs periódusok és a borjak jelenlététől függően). Mindazonáltal ez nem tette lehetővé a tej A vagy E vitamintartalmának jelentős növelését. Így a napi egyszeri fejés nem tűnik érdekes alternatívának a tej tápértékének növelésére.

Egy új kísérletben, két egymást követő laktáció során, cisz9-C18:1-ben illetve C18:3n-3-ban gazdag különféle olajsmagokkal dúsított takarmány hatását vizsgálják a tej tápértékére, valamint az állatok egészsére és reprodukciós teljesítményére. Ez a kísérlet 2007. októberében kezdődött 60 Holstein tehennel, fű alapú takarmánnyal (75 %b fű szilázs és 25 % széna) télen, és legeltetéssel nyáron. A takarmányt dúsítják illetve nem dúsítják különféle repcemaggal és extrudált lenmaggal, ami 2,5-3 %-os olajtartalmat jelent a takarmány szárazanyagában. A kísérlet folyamatban van, az állatok megkezdtek második laktációjukat.

Egy tanulmányban termofil starter kombinációkat muttattak be, potenciálisan bioaktív peptidok (BAP) termelődésének befolyásolására főzött kemény sajtokban.

Egy másik tanulmányban két extrém BAP szintet adó starter kombinációkat használtak a technológiai paramétereknek (tejkompozíció, főzési hőmérséklet) a BAP képződésre gyakorolt hatása vizsgálatára. A vizsgálatok pozitív eredményt hoztak.

Hús- és haltermékek:

A lazacfilék só-eloszlásának

elemzésére kifejlesztett, számítógépes röntgen tomográf rendszert alkalmazó, roncsolásmentes módszert adaptáltak és sikeresen alkalmazták szárazon kezelt sonkák só-eloszlásának monitorozására.

Az átstrukturált, szárított, érlelt sonkák, csökkentett sótartalommal (<7%) elfogadhatók technológiai szempontból és végső megjelenési formájuk szempontjából is. Néhány technológiai innovációt javasoltak a sócsökkentéssel kapcsolatos problémák megelőzésére: nulla fok alatti tárolási hőmérséklet a fehér felületi réteg kialakulásának csökkentésére, és magas hidrosztatikus nyomású kezelés a szeletelt száraz-érlelésű sonkák mikrobiológiai biztonságának növelésére.

A kísérletek azt mutatták, hogy a lazac-szeletek esetében a pác beinjektálással lényegesen jobb sóeloszlás, sótartalomszint beállítás, és kihozatal érhető el, mint a hagyományos száraz sózással. Füstölt lazac sótartalmának mintegy 1/3-át KCl-dal helyettesítették és vizsgálták az érzékszervi tulajdonságait szakértői panelben és fogyasztók körében is. Az előzetes eredmények azt mutatják, hogy a szakértői panel nem volt képes különbséget tenni a tisztán NaCl-os és a NaCl/KCl-oskezelésű termékek között. Ez azt sugallja, hogy lehet alacsony Na-tartalmú lazacot gyártani, a só legalább egyharmadának KCl-ra való lecserélésével.

Gyümölcsök és zöldségek:

A paradicsom növény leveleinek kéntartalmú gombaölőszerek helyett Milsana-val való kezelésének különböző hatásai voltak a fajtától függően: "Caramba" fajtánál pozitív hatást tapasztaltak a paradicsom össztermésre miközben a karotinoid szintre alig volt hatással; a C-vitamin és a flavonoid szint viszont csökkent;

a "Montserrat" fajtánál a caffeoylquinic sav derivátok szintje növekedett.

A kezelésnek az ásványianyag szintre gyakorolt hatása elhanyagolható és csak a Ca-ra korlátozódik. Ezek alapján, a kezelés agronómiai hatása és paradicsom tápértékére gyakorolt hatása függ a fajtától.

Az alacsony nitrogéntrágyázási szint – habár csökkentette a paradicsom össztermést „Caramba” fajta esetében-összességében pozitív hatással volt a különböző fajták tápértékére: nem volt hatással a karotenoid szintre és növelte a C-vitamin valamint két megcélzott karotenoid szintjét. Továbbá, a trágyázás nitrogén dózisa pozitívan korrelált a gyümölcsök Ca, Mg és Fe tartalmával. Ezek az eredmények igazolják az ezen faktor jobb kontrollálása iránti érdeklődést.

A Lobularia társnövényként való használata saláta ültetvényekben, mint alternatív peszticid kezelés, biztosította a kulcs predátorok jelenlétét mind a virágban, mind a saláta növényben.

A predátor kialakításának eredményeként, a préda populáció a gazdasági határérték alá csökkent. Magasabb fenolsav derivát tartalmat észlelték a mintákban, a C-vitamin és a flavonoid tartalomváltozás nem volt jelentős, a rovarölökkel kezeltékhez viszonyítva.

A karfiol (Brassica) tápértékére gyakorolt agronómiai stratégiák hatásait jelenleg vizsgálják. A szerves trágyázás, az ásványival szemben, növelte a karfiol C-vitamin tartalmát, de csökkentette a folát koncentrációt és az össztermést a korai és közép betakarítási idejű karfiol fajtáknál.

Az itt alkalmazott körülmények között, a Chitosannal történt rásegítő kezelés nem javította a tápérték tényezők akkumulációját, különösen az érés második fázisában.

Zöld és fehér karfiol fajták egyértelműen különbözőek voltak

glükózinnal profiljuk valamint folát és C-vitamin tartalmuk alapján, s ezáltal érdekes információt nyújtottak az agronómiai gyakorlat optimalizálásának javításához. ■

További információ:

Pere Gou (Pere.Gou@irta.cat) IRTA, Spain

5. munkacsomag: Fejlettebb marketing és élelmiszerellátási-lánc szervezési módszerek a hagyományos élelmiszereknél

Az 5-ös munkacsoport tagjai (Belgium – Genti Egyetem, Magyarország – Campden és Chorleywood, Olaszország – Milánói Egyetem és PE-Csoport) egy felmérést végeztek 271 vállalat bevonásával, amelyek 91 hagyományos élelmiszerláncba tartoztak, három európai országban (Belgium, Olaszország és Magyarország) és az eredményeket összevetették egy olyan vizsgálat eredményeivel, amelyet 47 támogató szervezet körében végeztek 10 európai országban (Olaszország, Magyarország, Belgium, Ausztria, Svájc, Görögország, Spanyolország, Cseh Köztársaság, Románia, Franciaország).

Az első vizsgálat eredményei azt mutatják, hogy vannak kulturális különbségek, amelyek befolyásolják a hagyományos élelmiszerláncok innovációs kapacitását, de az általános együttműködésnek jelentős hatása van. Továbbá, a külső innovációs tudásforrások különböző földrajzi skálákon helyezkednek el, a tudás típusától függően.

Mindazonáltal az innovációs kapacitás szintje is pozitív korrelációt mutat a külső tudás földrajzi távolságával.

Minél magasabb az innovációs kapacitás szintje, annál távolabbi a tudásforrás, főleg nemzeti, méginkább nemzetközi szinten. Emellett a vizsgálat jelentős kiegyensúlyozatlanságokat is kimutatott a vizsgált hagyományos élelmiszerláncokban. Ez azt jelenti, hogy a beszállítók, az élelmiszerfeldolgozók és a vevők különböző súlyúak a vizsgált láncokban. Ezen súlybeli egyenlenségek alapján három lánc csoportot különböztetnek meg. Az első csoportot a beszállítók és a fókusz vállalatok nagyobb súlya jellemzi; a harmadik csoportnál a vevőknek és a fókusz vállalatoknak nagyobb a súlya. A második csoportnál alig mutatható ki egyensúlytalanság.

Leginkább a bizalom, a konfliktus és a reputáció kérdésében mutatkozik különbség a három csoport között.

Ez azt jelenti, hogy a lánc tagjai közötti nagyobb bizalom és a jó hírnév, valamint a kevesebb konfliktus elősegítheti a lánc kiegyensúlyozottabb működését.

Ezek a megállapítások lehetőséget adnak a fejlesztésre, a lánc-tagok teljesítményének szigorú összehasonlításán keresztül.

Lehetővé válik a leggyengébb lánc és láncszem beazonosítása, és a lánc tagjai valamint a politikusok megfelelő erőfeszítéseket tehetnek a lánc egyes helyein a kiegyensúlyozatlanságok kiküszöbölésére, a teljesítmény fokozása érdekében.

Kvalitatív felmérést végeztek a lánc menedzsmentről és az innovációs gyakorlatról a hozzáférhető információk szintjén a különféle típusú támogató szervezetek körében (élelmiszeripari szövetségek, kutatással foglalkozó szervezetek, innovációt támogató szervezetek, marketinget támogató szervezetek, kereskedelmi kamarák stb.)

Hasonló kérdéseket tettek fel, mint a hagyományos élelmiszerláncoknak, a kvantitatív felmérés során.

Azt állapították meg, hogy a hagyományos élelmiszerláncok láncmenedzsmentjének és innovációs gyakorlatának ismereti szintje jelentős mértékben eltérő. A támogató szervezetek jelentős része azt nyilatkozta, hogy nagyon korlátozott mértékű információja van a hagyományos élelmiszerláncok teljesítményéről valamint néhány kapcsolati változóról, úgymint bizalom, elégedettség, hírnév, függőség és konfliktus a lánc partnerek között, míg mások, különösen néhány élelmiszeripari szövetség meglehetősen jó ismerettel rendelkezett a lánc tagok ilyen jellegű tevékenységével kapcsolatban.

Az eredmény nem meglepő, hiszen a KKVk általában maguk sincsenek tisztában a láncmenedzsment, marketingmenedzsment alapelveivel, és azzal, hogy hogyan kell felépíteni az innovációt a lánc mentén való együttműködésre alapozva. Jelenleg a támogató szervezeteknek csak egy kis része támogatja a lánc tagok közötti együttműködést.

Mind a hagyományos élelmiszeripari KKV-knak., mind pedig a támogató szervezetek többségének szüksége van tréningre a láncmenedzsment alapelveiről. Vannak kihasználatlan lehetőségek a KKVk számára a láncmenedzsment és marketingmenedzsment alapelveinek szisztematikus alkalmazásában, és a támogató szervezetek, különösen az élelmiszeripari szövetségek ehhez segítséget tudnak nyújtani tagjaik számára.

Egy több mint 400 KKV marketingmenedzsmentjét érintő, EU szintű online felmérésre alapozva célzott akcióterv kerül kidolgozásra annak érdekében, hogy javítsák a KKVk marketingmenedzsment képességeit.

A KKVk marketingmenedzsmenttel kapcsolatos fő gyengeségei a tervezés és végrehajtás, valamint marketing tevékenységeik ellenőrzése és értékelése területén vannak. Tehát vezetési, szervezési és politikai következtetések vonhatók le. Mindazonáltal a mikro és kis cégeket másként kell kezelni, mint a közepes és nagy vállalatokat, az első csoport korlátozottabb anyagi és humán forrásai miatt. A következőkben egy bővebb kérdőív kerül kidolgozásra a hagyományos élelmiszer szektor versenyképességének vizsgálatára. Ebben a KKVk forrásainak, képességeinek és kompetenciáinak több aspektusát vizsgálják.

Jelenleg az 5. munkacsomagban dolgozó partnerek korszerűsítik és bővítik a hagyományos és konvencionális élelmiszerláncok legjobb gyakorlatáról, a nehézségek kiküszöbölése illetve csökkentése céljából készített esettanulmány példatárt. Ezek a sikeres példák mutatják, hogy számos útja van annak, hogy a KKVk hogyan javíthatják lánc-teljesítményüket, és bemutatják a láncmenedzsment megközelítés alkalmazásának előnyeit is.

A következő hónapokban az élelmiszeripari cégek szemléletét hasonlítják össze a fogyasztók (1. munkacsomag), más lánc tagok és támogató szervezetek szemléletével annak érdekében, hogy a TRUEFOOD eredményeire alapozott, különféle perspektívákból támogatott javaslatokat alakítsanak ki. ■

További információ:

Xavier Gellynck
(Xavier.gellynck@ugent.be), Ghent University (Belgium)

8. munkacsomag: Információ-terjesztés, képzés és technológia transzfer

A SPES nemzeti szövetségek és a kutató partnerek számottevő eredményeket értek el 8. munkacsomag keretében. Számos jelentős tevékenységet hajtottak végre a terveknek megfelelően.

A SPES („Az európai biztonság terjesztése” konzorcium) tagjainál, azaz a nemzeti élelmiszeripari szövetségeknél kialakított 11 terjesztési egység (TDU) műszaki-tudományos mediátorai (TSM) sikeresen hajtottak végre számos technológia transzfer tevékenységet a hagyományos élelmiszerek gyártásával foglalkozó KKVk felé.

A KKV-kat célzó akciókra, amelyek az eredmények hasznosítását és minél szélesebb körben történő elterjesztését szolgálták 15 országban került sor: Franciaországban, Olaszországban, Belgiumban, Görögországban, Spanyolországban, Portugáliában, Dániában, a Cseh Köztársaságban, Magyarországon, Ausztriában, Törökországban, Németországban, Lengyelországban, Szlovániában és Angliában.

2007. novemberétől mintegy 8500 KKVt vontak be közvetlenül az akciókba (személyes látogatások, találkozók, kerekasztal megbeszélések, fókuszcsoport ülések, e-mailek, időszakos információ-terjesztések, a kutatási eredményekről és élelmiszeripari innovációkról tartott workshopok stb. keretében).

A projekt kutató partnereivel és tudásközpontjaival szoros együttműködésben szervezett több mint 85 tréning rendezvényen (workshop, tréning, szeminárium, tanfolyam stb.) 2700-an vettek részt az élelmiszer szektorból, 15 országban. A tréning tevékenységek a témák széles köréről szóltak (a projekt kutatási eredményeiről, az élelmiszeripari innovációk által generált új ismeretekről, EU és nemzeti szintű

élelmiszerszabályozásról, az egészséggel és a tápértékekkel kapcsolatos állításokról stb.), és biztosították a KKVk speciális igényeinek megfelelő témákkal való foglalkozást. A tréning tevékenységek többsége értékelésre került, a résztvevők által név nélkül kitöltött értékelő lapokon.

Az értékelő lapok elemzése azt mutatja, hogy a résztvevők összességében nagyon pozitívan értékelték a rendezvényeket, és úgy ítélték meg, hogy azok az elvárásaikat magas szinten kielégítették.

2009-ben további tréning rendezvényekre kerül sor. Ezekről a rendezvényekről a SPES tagok nemzeti honlapjain jelenik meg információ. Ebben a hírlevélben a „TRUEFOOD technológia transzfer tevékenységek” című cikkben található további információ a témáról.

Egy útmutató készül „Hatékony technológia transzfer tevékenységek az élelmiszer szektor kis- és középméretű vállalkozásai részére” címmel, azzal a céllal, hogy útmutatást nyújtson mindazok számára, akik az élelmiszer szektor területén technológia transzferrel foglalkoznak.

A dokumentum első változatát a következő projekt partnerek készítették: Campden & Chorleywood Magyarország, együttműködésben az Agriconsultinggal, ENEA-val, NOFIMA-val és a következő SPES tagokkal: Federalimentare, FEVIA, FIAB és SEVT. Az útmutató végső változata az év végére készül el.

A technológia transzfer tevékenységeken túl, a SPES tagok terjesztési egységei és a kutató partnerek széles körű információs kampányt hajtottak végre az eredmények terjesztése érdekében, különféle kommunikációs eszközöket alkalmazva, valamint számos nemzeti és EU szintű ülésen és konferencián vettek részt.

Továbbá, a SPES tagok terjesztési egységei információs napokat és sajtótájékoztatókat szerveztek, cikkeket és rövid-filmeket készítettek és publikáltak.

A TRUEFOOD kutatási eredményeiről a 2. workshopot Prágában tartották, március 5-én.

A workshop során az osztrák, olasz, görög, belga, spanyol, cseh, francia, magyar, portugál és török TSM-ok a kutató partnerekkel (ACTIA - France, ESB - Portugal, CCH - Hungary, ENEA - Italy, INRA - France, IRTA - Spain, NOFIMA - Norway, UNIPEG - Italy and UL - Slovenia) a kutatási eredmények KKVk általi alkalmazhatósági lehetőségeiről tárgyaltak.



Ez a fajta szinergikus hatású egyeztetés létfontosságú az eredményeknek a kutató-fejlesztő munkacsomagoktól a TDU-khoz való eljuttatása szempontjából, és így együttesen tudják meghatározni a KKVk és atöbbi élelmiszeripari vállalat részére, a kutatási eredményekről küldendő fő üzeneteket.

Végül, minden SPES tag részt vett egy értékelési feladatban, amelynek során 1 év elteltével értékelték, hogy milyen gyakran és mennyire eredményesen alkalmazzák a TDUk a napi munkájukban a megszerzett tudást, és, hogy a TRUEFOOD tréning programokban megszerzett új ismeretek mennyiben javították munkájuk hatékonyságát.

Ez az értékelés az Agriconsulting vezetésével zajlott le, a Nofima közreműködésével. Az értékelés azt mutatta, hogy a SPES TDUk fejlesztették tervezési, szervezési, terjesztési és technológia transzfer kapacitásaikat és ismereteiket.

Különösen a KKV-kal való kommunikáció felődött, és néhány országban a TDUk nagyobb mértékben bekapcsolódtak a KKV-kat is befogadó kutatási projektekbe. Ez egy nagyon pozitív eredmény, hiszen a TDUk célja, hogy a kutatást és az ipart közelebb hozzák egymáshoz. ■

További információ:

Daniele Rossi

(direzio@federalimentare.it) - SPES GEIE Spread European Safety - European Economic Interest Grouping (EU),

Cecilia Chiapero

(training@truefood.eu)

Agriconsulting S.p.A. (Italy).

A 6. és 7. munkacsomaggal kapcsolatban további információ található a TRUEFOOD honlapon: www.truefood.eu

A TRUEFOOD info-t a CIAA és a SPES GEIE adja ki.

CIAA - Az Európai Élelmiszeripar Konföderációja

Avenue des Arts 43 – 1040 Brüsszel – Belgium – Tel: +32 2 5141111 – Fax: +32 2

5112905 - www.ciaa.be

SPES GEIE – Spread European Safety – A KKV-k Kutatásával, Innovációjával, és Oktatásával foglalkozó nemzeti élelmiszeripari szövetségek Európai Konzorciuma

Viale Luigi Pasteur 10 – 00144 Róma – Olaszország – Tel.: +39 06 5903380 – Fax:

+39 06 5903342 -

www.federalimentare.it/attivita/spes.asp

Magyarra fordította az ÉFOSZ.