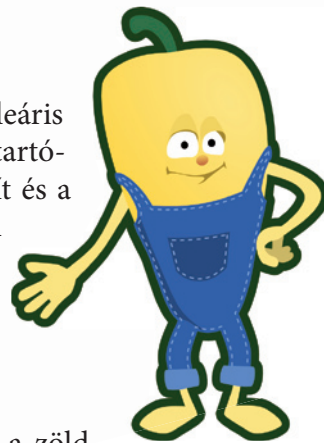


2014. október

Híreink



Együttműködési megállapodást írt alá az Izotóp Intézet és az indonéz nukleáris hatóság. Az egyezmény értelmében az Intézet gyümölcsök és zöldségek tartósítására és orvosi eszközök sterilizációjára használható rendszereket szállít és a gyártásukkal kapcsolatos technológiai ismereteket ad át Indonéziának. A hosszú távú együttműködés pontos időtartama és pénzügyi háttere attól függ, hogy az indonéz fél hány gépet igényel, ez még nem ismert. Egy berendezés három éven belül áll működésbe, értéke hárommillió euróig (mintegy 930 millió forint) terjedhet. *(MTI)*



Az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága a zöldség- és gyümölcsfogyasztás ösztönzésére indított programot, melyhez Észak-Alföld és Észak-Magyarország – két lengyelországi régióval együtt – is csatlakozik. A programban a két régió lakosai – elsősorban gyerekek, idős emberek és várandós nők – vehetnek részt, akik 12 hónapon át ingyenes zöldség- és gyümölcsösomagokat kapnak. Az Egészséges Család programtól azt várják, hogy a két régióban növekedjen a zöldség és gyümölcsfogyasztás. *(szolnokinaplo.hu)*



Kína kész teljes mértékben kielégíteni Oroszország igényét gyümölcs- és zöldségfélékre, valamint ecetes termékekre – jelentette az Izvesztyija című orosz lap. Ugyanakkor kínai vállalkozók képesek orosz gabona, repcemag és méz vásárlására. A 94 millió lakosú Shandong tartomány Kína egyik legfejlettebb mezőgazdasági régiója, lakóinak többsége a mezőgazdaságból él, és örül a lehetőségeknek. *(Izvesztyija)*



A következő évtől az eddigieknél több támogatásra számíthatnak a kertészeti ágazatban tevékenykedő, és ezen belül az almaültetvények korszerűsítésére vállalkozó termesztők. A kiváló ideai termés ellenére, a hazai hektáronkénti átlag 18-20 tonna körüli, az európai átlag alatt marad. Ezért indokolt a 30 tonna körüli mennyiség eléréséhez az öntözés, a jéghálók kiépítése, a modernebb technológiák elterjesztése, amelyekhez a 2020-ig több pályázati forrás áll majd rendelkezésre. Fontos a fogyasztók igényeihez igazodó új fajták telepítése is, amivel a jelenleg meglévő 60% ipari, 40% étkezési célokat szolgáló szerkezeti arányokon javítani kell az étkezési fajták javára. *(www.agrarszektor.hu)*



A dél-afrikai avokádó szezon a végéhez közeledik. 58.800 tonna avokádót exportált idén az ország, többet, mint eddig bármikor. Korábban a perui gyümölcs miatt ez a piac tele volt, de megszerették az emberek az avokádót, és már fel tudja venni a piac a rekord termést is. *(www.freshplaza.com)*



Bár idén az alma piaca nagyon keménynek ígérkezik egész Európában, úgy tűnik, hogy az Egyesült Királyságban a klubalmák (pl. Jazz és Pink Lady) ára és fogyasztása állandó. Ezek az értékesebb fajták a dupla áruk ellenére is megszerették már törzsvásárlóikat, és úgy tűnik, hogy érdemes a termelőknek ezek felé fordulniuk. *(Worldwide Fruit)*



A lengyel boltokban megjelent a mini-kivi (kivibogyó), amelyet lengyel kutatók és termelők együtt fejlesztettek ki. Idén mérik a vevők elégedettségét, hogy tudják, hogy merre mehet a piac jövőre. Az új, de természetes íz, az egészséges táplálék és a lengyel időjárás elviselése volt a fejlesztés fő szempontja. A termelők remélik, hogy a piac elfogadja az új gyümölcsöt, amelyet nem kell meghámozni a fogyasztáshoz. *(www.dailymail.co.uk)*



A szamóca az egyik gyümölcs, amely képes allergiát okozni, elsősorban kisgyerekeknél. Olasz tudósok kikutatták, hogy az allergén anyag a felelős a gyümölcs piros színéért. Emiatt nemesítenek fehér fajtákat, amelyek nem okoznak allergiát. A vevők érdeklődnek iránta, de nem kóstolják, mert éretlennek tartják. A kezdeti kísérletek alapján valóban nem hívja elő az allergiás tüneteket a fehér szamóca. (www.entecra.it)

Szubjektív

Nemzeti Iskolagyümölcs-program



A Nemzeti Iskolagyümölcs-program Magyarországon 2009 óta van jelen. Az iskolába juttatott gyümölcsöt az 1–6. osztályos gyerekek fogyaszthatják el. A szállító ehhez az iskola fenntartójával köt szerződést. A program célja, hogy a gyermekekkel megkedveltesse a zöldségeket, gyümölcsöket, ezáltal hosszú távon emelje a korosztály zöldség-, gyümölcsfogyasztását, így hozzájáruljon az egészséges táplálkozási szokások kialakulásához, valamint a túlsúlyosság elleni küzdelemhez.

Az EU átlagosan 50%-ban finanszírozza a programot az egyes országokban. A 2013/2014-es tanévben 25 ország között mintegy 90 millió euró került szétosztásra a program kapcsán.

A program a beszállítónak stabil piacot, a gyerekeknek magyar gyümölcsöt és/vagy gyümölcslevet biztosít. A beszállító nyilvánvaló feladata a helyi termelők és a helyi iskolák összekapcsolása, a logisztika megszervezése. A Nemzeti Iskolagyümölcs-programban kizárólag hazai őstermelők, magyar családi vállalkozások, gyümölcs- és zöldségtermesztéssel foglalkozó csoportok vehetnek részt.



NEMZETI ISKOLAGYÜMÖLCS-PROGRAM

A program népszerű terméke az alma mellett a körte, az őszibarack és a nektarin, valamint természetesen a gyümölcslevek. A répagolyókat viszont még nem szívesen fogyasztják a gyerekek az iskolában.

A Matész-Fruct a magyarországi program legnagyobb beszállítója. Termelői csoportja az ország tíz megyéjében 180 hektáron dolgozik. Fontos, hogy egymástól távol is legyenek termelők, mert az esetleges, és országrészenként eltérő időjárás okozta károk veszélyeztethetik a program megvalósítását.

A cég a 2014/2015-ös tanévben összesen 436 iskolába, 91 000 kisdíák számára juttatja el hetente az egészséges táplálkozáshoz elengedhetetlenül szükséges gyümölcsöket és gyümölcslevet. Ez 650 tonna almát, 60 tonna körtét, 60 tonna őszibarackot és 470.000 liter cukor- és tartósítószermentes gyümölcslevet jelent. A Matész-Fruct nemcsak beszállító: oktatója is a programot, gyümölcsöt adományoz, rajzpályázatot, ültetvény- és gyárlátogatást szervez kiskisiskolásoknak.



Még nem tudunk arról, hogy a program befolyásolja-e a fogyasztói szokásokat: nő vagy csökken-e általa a családok által vásárolt gyümölcsök mennyisége. Sajnos, a gyermekek körében az éhezés és a kövérség egyaránt megtalálható, így ha csak enni ad a program a gyerekeknek rendszeresen, annak is van társadalmi hatása.

Vincze Nikolett, Matész-Fruct



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

