

KONYHA SZIGET

2019/5 ONLINE

Ahol biztonságban kiköthetünk

**SZUPERMÉNTA
KÜLÖNSZÁM**
A Nébih termékteszt-
programjáról

SZUPERMÉNTA:
természetesen hiteles!

Interjú dr. Barna Saroltával

**Iránytű
a minőséghez**

**A KIVÁLÓ
MINŐSÉGŰ
ÉLELMISZER
VÉDJEGYRŐL**

A borkóstolókról

**NYOMOZÁS
A NÉBIH-LABORBAN**



SZUPERMENTA

a Nébih termékteszt oldala



MEGÚJULT HONLAPUNKON
még több **termékteszt**, még több **érdekes cikk**,
még több **információ** várja!

www.szupermenta.hu

Terméktesztek | Rangsor | Embléma | Rólunk | Kapcsolat



SZUPER
menta



www.facebook.com/szupermenta



www.youtube.com/nebihvideok



[@szupermenta](https://www.instagram.com/szupermenta)

7. ÉVFOLYAM, 2019/5.

FELELŐS KIADÓ

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági
Hivatal (Nébih)A SZERKESZTÉSBEN
RÉSZT VEVŐ IGAZGATÓSÁGOKÁllatgyógyászati Termékek
IgazgatóságaBorászati és Alkoholos Italok
IgazgatóságaÉlelmiszer- és
Takarmánybiztonsági
IgazgatóságÉlelmiszerlánc-biztonsági
Laboratórium Igazgatóság

Kockázatkezelési Igazgatóság

Mezőgazdasági Genetikai
Erőforrások IgazgatóságNövény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-
védelmi Igazgatóság

FOTÓK

Adobestock, kormány.hu,
Nébih, Lajtos István

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

portal.nebih.gov
szupermenta.hu
eteltcsakokosan.hu
szabadagazdi.hu
maradeknelkul.hu

ISSN 2064-1621



AGRÁRMINISZTERIUM

nébih
termőföldtől
az asztaligmagyar
nyomdatermék
NYOMDA- ÉS PAPIRPARI SZÖVETSÉG

Kedves Olvasók!



A Konyhasziget ünnepi különszámával jelentkezünk: ez a lapszám a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) hivatalos terméktesztprogramját mutatja be Önöknek, a Szupermentát. Szemléleformáló tesztorsozatunk immár ötödik éve zajlik. Bízunk benne, hogy ha Szupermenta-emblémát látnak egy terméken, bizalmat szavaznak neki, mert tudják, hogy segítséget nyújthat a minőségi termékek megtalálásában.

A Szupermenta hónapról hónapra komplex vizsgálat alá vesz egy-egy termékcsoportot. A teszt eredményeket pedig közzéteszik a szupermenta.hu honlapon, hogy bárki számára elérhetőek legyenek a laboratóriumi, érzékszervi, hatósági és kedveltségi vizsgálatokkal alátámasztott, hiteles szakvélemények. A weboldalon megtalálható minden, ami a vásárlókat segítheti a döntésben: a biztonsági és minőségi vizsgálatok eredményei, hasznos háttér-információk, érdekességek és természetesen a kedveltségi rangsorok.

Aktuális lapszámunkban megismerhetik a tesztek folyamatát, ráadásul rögtön több szemszögből. Dr. Barna Sarolta elnökhelyettes asszony felidézi a projekt létrejöttének kezdetét és tanulságait, valamint bepillantást nyerhetünk a háttérben zajló szakmai munkába is. Természetesen nem maradhat el Fakanálra fell! rovatunk menüajánlata sem, emellett olvashatnak a borkóstolókról és más érdekességekről.

Forgassák bizalommal Szupermenta-külszámunkat, jó olvasást Önöknek!



Zsigó Róbert, államtitkár

Szupermenta:

a Nébih termékteszt oldala!

A Szupermenta-kampány a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) terméktesztprogramja. Fő célja, hogy a minőség kérdésein keresztül segítséget nyújtson az élelmiszerek, élelmiszerláncokhoz kötődő termékek tudatos kiválasztásához.

Miről szól a Szupermenta?

A Szupermenta a Nébih terméktesztprogramja, amelyben hónapról hónapra különböző termékcsoportok tesztelését végzik el a hivatal szakemberei, majd az összesített eredményeket közzéteszik a **szupermenta.hu** weboldalon. Az elmúlt öt év során a csaknem 70 termékcsoport között megtalálhatók a feldolgozott élelmiszerek, alkoholos italok, vendéglátó-ipari termékek, zöldségek és gyümölcsök, de állatgyógyászati készítmények vizsgálatára is sor került már.

Mitől más a Szupermenta?

A Szupermenta egyedülálló szakszerűségével emelkedik ki a népszerű, internetes kedveltségi összehasonlítások közül. Tesztjeink teljesen egyediek és utánozhatatlanok, hiszen a Nébih hatósági felügyelői bekérhetik a ter-



mékek gyártmánylapját, így a laboratóriumi vizsgálatok eredményeit összehasonlítva elemezhetik, vajon tényleg tartalmazzák-e azokat az összetevőket, amelyeket a csomagoláson feltüntettek. Probléma esetén pedig azonnali hatósági intézkedésekre kerülhet sor.



Komplex vizsgálati rendszer: hatóság, labor, kedveltség, kommunikáció

A széles körű laboratóriumi vizsgálatokat – néhány kivételtől eltekintve – a Nébih laboratóriumaiban végzik. A laboratóriumi szakemberek minden olyan paramétert megmérnek, amelyek fontosak lehetnek az adott termékcsoportra vonatkozóan.

Hatósági szakembereink termékenként vizsgálják, hogy a feltüntetett összetevők megfelelnek-e az előírásoknak, a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvének, valamint hogy a termék csomagolásán feltüntetett információk megfelelnek-e a szabályoknak. Helyszíni ellenőrzések során az előállítóknál, termelőknél megfelelő szakértelemmel ellenőrzik a technológiát, a higiénit, az önellenőrzési rendszert és természetesen az alapanyagokat is.

A Szupermenta kedveltségi teszt célja, hogy a termékeket vizsgálva, ízelve kiegészítse a Nébih hatósági és laboratóriumi vizsgálatait. Vásárlói szempontokat figyelembe véve szakértő és laikus kóstolók egyaránt pontozzák a termékeket. A kedveltségi vizsgálat eredménye határozza meg a Szupermenta-rangsor alapját.



A Nébih kommunikációs munkatársai feldolgozzák a számszerű adatokat, majd közérthető formában megosztják az eredményeket az olvasókkal. A honlapon, közösségi felületeinken az érdeklődők betekinhetnek a termékesztek folyamataiba, még a hatósági munkába is. Szakértőkkel, közéleti szereplőkkel készült interjúk, videók, infografikák és további érdekes cikkek is megtalálhatóak a Szupermenta weboldalán.

Honlapunkon megtalálható minden, ami a vásárlókat segítheti a döntésben: a biztonsági és minőségi vizsgálatok eredményei, hasznos háttér-információk, érdekességek és természetesen a kedveltségi rangsorok.

TUDTA?
5 év:
 Csaknem 17 000
 Facebook-követő

TESZTJEINK TELJESEN EGYEDIEK ÉS UTÁNOZHATATLANOK



Szupermenta:

természetesen hiteles!

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal egyedülálló tervet valósított meg, amikor útjára indította a Szupermenta-projektet. Olyan termékteszt-sorozat kezdődött, amellyel a lakosság, a sajtó és az élelmiszeripar szereplői egyaránt ismeretekkel gazdagodnak. **Dr. Barna Sarolta** elnökhelyettes (Nébih, Minőségfejlesztésért és Kockázatkezelésért Felelős Elnökhelyettes) osztja meg velünk tapasztalataikat.



Tehát az ismeretterjesztés a cél?

Önmagában ez nem lenne elegendő. A Nébih munkájának az a célja, hogy az asztalunkra kerülő élelmiszerek esetében az esetleges veszélyeket kiszűrje, az élelmiszer biztonságosságát és minőségét ellenőrizze. Ezt nemcsak statikusan az élelmiszereken teszi, hanem a teljes folyamatot végigkíséri, a termőföldtől az asztalig. Ez az úgynevezett élelmiszerlánc. A kommunikáció célja a kockázatcsökkentés. Hirtelen fellépő, prompt

Ötödik évébe lépett a Nébih Szupermenta-projektje, amely népszerű és hiteles terméktesztjeivel hívta fel magára a figyelmet. Mi volt a hatóság kiinduló gondolata?

Az első és talán legfontosabb, hogy szeretjük volna a lakosság számára megmutatni, milyen munka is zajlik a Nébihnél, és mekkora tudás halmozódik fel itt. Erre találtuk ki a Szupermenta-projektet, amely közérthető és figyelemfelkeltő formában éri el az embereket. 2012-ben jelent meg az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia egy kormányhatározat formájában, amelyben kiemelt feladatunk a kommunikáció, a kockázatcsökkentés egyik nagyon fontos eszköze.

veszély esetén a rövid távú kockázatkommunikáció a kockázat azonnali csökkentését teszi lehetővé. Például ekkor haladéktalanul nyilvánosságra kell hozni, hogy az emberek mit ne vásároljanak, mert veszélyes lehet. Hosszabb távra szól az általános kockázat-kommunikáció, amely valójában maga a szemléletformálás. Ennek célja a tudatos vásárlói szemlélet kialakítása és megerősítése, ami hozzájárul ahhoz, hogy mindenki felelősen vásároljon.

A lakosság hogyan reagált a tesztekre, a belefektetett kommunikációs munkára?

Azt gondolom, hogy nagyon jól. Az első időkben elsősorban a sajtón keresztül értük

el őket, később létrehoztuk a Szupermenta-honlapot, és aktívan megjelentünk a közösségi média felületein is. Ekkor elindulhatott a valódi párbeszéd.

Láthatóan a XXI. századi élelmiszerlánc-felügyelet számára nélkülözhetetlen a kommunikáció eszköze. Beváltja a hozzáfűzött reményeket ez a hatalmas munka?

Mindenképpen. Jelen pillanatban öt Facebook-oldalt üzemeltet a hivatal, ahol nagyon vegyes és furcsa kérdésekkel is találkozunk. Ugyanígy az ügyfélszolgálaton vagy a zöldszámmon is. Mernek és tudnak kérdezni az emberek ezeken a felületeken. Nem egyirányú a kommunikáció, hanem kettő vagy akár több is. Ez óriási eredmény! Tényleg megérte a befektetett 4-5 év, és még rengeteg ötletünk van a jövőre nézve.

Jellemző ez a nyíltság, interaktív jelenlét az állami szférában? Ütközött akadályokba a program az induláskor?

Úgy gondolom, hogy a Szupermenta-programnak szerencsés indítása volt. A vezetőség egyértelműen támogatta a létrejöttét. Mivel a Stratégiában ilyen komoly szerepet játszik a kommunikáció, minden segítséget megkaptunk.

Az emberek számára a hatósági munka egyenlő az ellenőrzéstől való félelemmel vagy a büntetéssel. Milyen szerepe lehet a Szupermenta-programnak ennek feloldásában?

A hatósági munkát láttatni és a hatósági kollégákat emberként bemutatni nehéz, de rendkívül fontos feladatunk. Eddig is jel-

lemző volt, hogy kétféle hatósági munkát végzünk. Az egyik, amikor szándékosan nem tartják be a jogszabályt. Ekkor szigorúan kell eljárunk. De van olyan is, amikor egy vállalkozó segítségre szorul, mert nincs megfelelő tudása, ami szükséges lenne a munkájához. Ilyenkor próbálunk támogatók lenni. Számos ilyen projektünk van, az egyik a Szupermenta-program.

Hogyan képzeljük el egy Szupermentatesztet a valóságban?

Aki a Szupermenta-termétesztet követi, jól tudja, hogy igyekszünk teljesen objektívek lenni. Először is átfogó „polcfelmérést” végzünk. (A szakemberek felméri, hogy milyen áruk találhatóak a magyar boltok polcain a teszten részt vevő csoportból.) Ide minden egyes termék bekerülhet, amelyet a kereskedelemben látunk, és bizonyíthatóan nagy tömegekhez jut el az élelmiszeripar által. Így aztán eleve egy nagyon széles palettáról válogatunk. Ezután következnek a laboratóriumi vizsgálatok, amelyek akkreditált hatósági laboratóriumokban történnek, majd a kedveltségi vakteszt. Itt senki sem látja, hogy milyen terméket vizs-

TUDTA?
5 év:
Több mint 1600
tesztelt termék



gál éppen. Sok esetben születik meglepő végeredmény, de ebben pont ez a fantasztikus.

Ön részt vesz a kedveltségi vizsgálatokon, használja az itt megszületett eredményeket?

Természetesen. A teszt nyerteseit általában kipróbálom, még akkor is, ha addig nem vettem volna le a polcra. És bizony az ellenkezője is előfordult már, hogy márkát váltottam egy Szupermenta-eredmény miatt... Korábban folyamatosan részt vettem, és szorgosan köstöltem a kedveltségi vizsgálatokon, ma már bár igyekszem mindig jelen lenni, de nem vagyok bíráló.

Milyen tapasztalatokkal lettek gazdagabbak az öt év során?

Voltak nagy felfedezéseink. Szinte minden Szupermenta-termékteszt során előkerül egy olyan – addig fel nem fedezett – probléma, hogy a hatóságnak mit, hogyan kellene másképp ellenőriznie, hogyan lehetnének vállalkozó-, vagy még inkább vásárlóbarát. Vagy hogy milyen meglepő hamisítási módszerek vannak. Erre a legjobb példa egy régebbi kávétesztünk. Tudni kell, hogy mindenféle furcsa vizsgálómódszert is szoktunk alkalmazni, ha indokoltnak tartjuk. A kávéteszt során a takarmánylaborunkban is vizsgáltuk a mintákat, ahol különös növényi részeket vettek észre a mikroszkópos vizsgálat során. Részletek említése nélkül, végül a hatóság kiszállt a gyártóhoz, és sok visszásságot derített ki. Ennek alapja pedig a nem megszokott vizsgálati út volt.



Hogyan tovább? Milyen fejlesztési gondolataik vannak a jövőre vetítve?

A Szupermenta-projekt elsősorban élelmiszerekre jött létre, de teszteltünk már kutyasampont, fűmagot is. Akár a vendéglátás területére is bekukkantunk, így a Balaton körül már évek óta fagyaltozókat, halsütödét, illetve lángosozókat tesztelünk. Ezek szezonális tesztek, de nagyon népszerűek. De tervezzük például a Szedd magad! akciókat, kerteszeteket is megnézni, hogy

ott minden rendben van-e. Egyrészt növényvédelmi szempontból, és hogy valóban tényleg jobb-e, ha magunknak szedjük le a gyümölcsöt. A legapróbb – vásárlók számára fontos – részletig: az autók meg tudnak-e állni, lehet-e kezét mosni mosdóhasználat után. Előfordult persze, hogy egy tesztötlet nem valósult meg. Hosszú időre kitűzött témáink vannak – természetesen még titkosak. Sok szempontot figyelembe veszünk, például a vásárlók felől beérkezett javaslatokat, az élelmiszeripar jelzéseit, és persze megvizsgáljuk, hogy milyen érdeklődésre tarthat majd számot az adott termékteszt.

TUDTA?

5 év:

**Több mint
255 000**

**videómegetkintés
a Youtube-on**

Iránytű a minőséghez:

a Szupermenta-embléma

Tanácsztalanul állunk a csábító árakkal teli polc előtt a boltban. Színek, formák, áttetsző csomagolás vonzza a tekintetet. A Szupermenta-embléma azért jött létre, hogy garanciát nyújtson a minőségre és megbízhatóságra.

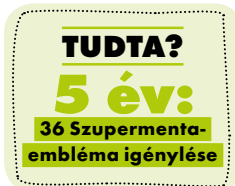
A Nébih komplex vizsgálatokon alapuló tesztelése segíti a vásárlókat döntéseik meghozatalában. Ha a Szupermenta-emblémát látja, biztos lehet benne, hogy megfelelő minőségű terméket vásárol!

Kik használhatják az emblémát?

- Csak az első három hely valamelyikén végzett termék termelője, gyártója vagy első magyarországi forgalmazója igényelheti az emblémát.
- Az „A” verziót csak a helyezett terméken lehet megjeleníteni.
- A „B” verzió felhasználható a helyezett termék vagy szolgáltatás ismertetőiben, a szolgáltatáshoz kötődő épületen, prospektusaiban, honlapon, eladótérben, a cégek katalógusaiban, kiállítási standjain, árbumutatóin stb., úgy is, hogy vele együtt nem látszik csak magán a terméken termék/szolgáltatás.
- Az embléma csak eredeti változatában használható fel.
- Az emblémát az info@szupermenta.hu e-mail címen igényelhetik a vállalkozások.

Az embléma használatának feltételei

- Az emblémát csak a teszt során feltárt hiányosságok kijavítása után lehet használni.
- A helyezett terméket csak a vizsgált termékkel azonos összetételben szabad gyártani.
- A magas minőséget jelző embléma használatát a Nébih természetesen szigorú feltételekhez köti! Ennek további, részletes szabályai megtalálhatók a <http://szupermenta.hu/tajekoztato/> oldalon.



AZ EMBLÉMA TÍPUSAI

„A TÍPUS”



„B TÍPUS”



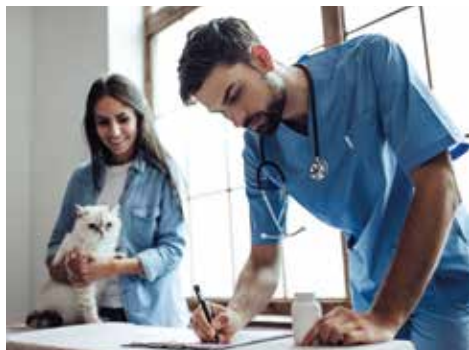
**ELISMERÉS
TERMŐFÖLDTŐL
AZ ASZTALIG**

JÓ TANÁCSOK:



Állatgyógyászati gyógyhatású termék vagy ápolószer vásárlása

Felelős állattartóként nagyon fontos, hogy mind a gyógyhatású termékek, mind az ápolószerek vásárlásakor fordítsunk kiemelt figyelmet a termékek tudatos választására. A különböző kockázatok csökkenthetők, ha az alábbi – Nébih szakértők által összegyűjtött – szempontokat figyelembe véve vásároljuk meg az állatgyógyászati termékeket, legyen szó megelőzésről, kiegészítő kezeléstről vagy hétköznapi tisztántartásról.



- 1. Kérje ki állatorvos tanácsát!**
- 2. Kizárólag a nyilvántartásba vett állatgyógyászati gyógyhatású terméket vagy ápolószert vásároljon!**

A hatóság által nyilvántartásba vett gyógyhatású termék vagy ápolószer csomagolásán minden esetben megtalálható a nyilvántartási szám [például: 1234/1/2018/ NÉBIH ÁTI (100 ml)] (Hivatkozási névként a NÉBIH ÁTI helyett még az MgSzH ÁTI betűsor is előfordulhat.) Ennek a számnak a megléte a ga-

rancia arra, hogy a terméket a hatóság ellenőrzi, azaz, hogy azt nyilvántartásba vették, vizsgál-

ták, és folyamatosan figyelemmel kísérik a felhasználás előnyeit és kockázatait.

3. Figyeljen a csomagolásra, tájékozódjon a termék felhasználási területéről, egyéb hatásáról! Legyen szempont az is, hogy milyen hatást vált ki a környezetben élőkre, pl. terhes kismamákra, gyermekekre!

Nézzük meg, hogy hány hónapos kortól használható, vízálló vagy sem, mennyi a hatás időtartama, mire alkalmazható. Ezen felül tüzetesen vegyük szemügyre a termékismertetőt, lejárati időt is és annak megfelelően alkalmazzuk a terméket! A megvásárolt terméket tároljuk elzárva. Miután megfogtuk, alaposan mossunk kezet szappannal!

4. Legyen résen! A külföldi internetes oldalról rendelhető, engedéllyel nem rendelkező, nyilvántartásba nem vett termékek komoly kockázatot jelentenek!

A külföldi internetes oldalakról rendelt állatgyógyászati termékekkel különösen óvatosnak kell lenni. Azon túlmenően, hogy Magyarországon nyilvántartásba nem vett, tehát nem ellenőrzött termékekbe botolhatunk, egyáltalán nem biztos, hogy az a csomagoláson feltüntetett összetevőket tartalmazza. Internetes vásárlás esetén egyébként is fontos meggyőződni a kép alapján arról, hogy egy adott termék csomagolásán megtalálható-e a nyilvántartási szám.

TUDTA?

5 év:

**2,5 millió oldal
megtékités**

a szupermenta.hu-n

Szüret után, bor előtt



A BORKÓSTOLÓKRÓL

A borongós ősz jó alkalmat ad elbújni egy borospincében, részt venni egy kellemes borkóstolón. Mégis, mire figyeljünk? Pár tipp a legjobb élmény eléréséhez.



Hol?

Általában borospincében vagy külön erre a célra készített kóstolótermekben, kisebb létszámú csoport számára rendeznek borkóstolókat annak érdekében, hogy minél személyesebb hangulatot tudjanak teremteni. Amit belépéskor láthatunk: fehér abroszokkal takart asztalok, rajtuk víz a szájöblítéshez, kisebb csésze az első korty kiköpéséhez, szalvéta. A borospoharak különböző típusai, amelyek vékony falúak, kehely alakúak, felfelé szűkülő szájjal.

Kinek mi ízlik?

- Az emberi tényező befolyásolhatja az észlelést. Fontos hatással lehet, hogy éppen milyen a hangulatunk, mennyire tudunk a borra koncentrálni.
- Nem mindegy természetesen az sem, hogy milyen fizikai állapotban vagyunk (betegség, levertség, fáradtság).

Hogyan készüljünk?

- ▶ A kóstoló napján ne fogyasszunk erősen fűszeres ételeket, mert rontják az ízlelési érzékünket.
- ▶ A legjobb, ha félig üres gyomorral érkezünk. Személyfüggő, hogy ez kinek mit jelent. Mindenesetre semmiképpen se érezzük magunkat jóllakottnak, sem éhesnek. Üres gyomorral semmiképp ne kóstoljunk bort!
- ▶ Kerüljük az illatosított kozmetikumok használatát, mivel orrunk érzékenységét jelentősen befolyásolják.
- ▶ A bor első kortyával öblítsük ki a szánkat. Esetleg köpjük ki. Az első benyomás is nagyon fontos lehet a kóstolásnál. A második kortyot már ízlelhetjük, részleteiben elemezzük.
- ▶ Legfőbb tanács a mértékletesség. Jó tudni, hogy körülbelül hányféle bor szerepel a listán. Ha tizenöttnél kevesebb, egy-egy kis korty lenyelhető, hosszabb kóstolási sor esetén a már elfogyasztott kis kortyok következtében homály fedheti a borkóstoló értékesebb részeit...
- ▶ Kóstolás közben, egy-egy tétel között törekedjünk szénsavmentes víz bevitelére, ezzel íz- és illatérzékelő rendszerünk semlegesítésére.

- Hatással van az élményre az érzékszerveink épsége is.
- Érdeemes tisztázni, hogy öröm- vagy ismeretszerző célból érkezünk. Persze a két cél együttesen is érvényesülhet, a jó bor ugyanis elvarázsol így is, úgy is...

FAKANÁLRA FELI!


 RECEPT

A kiegyensúlyozott étkezés egyik fontos alapelve, hogy minél több szezonális zöldséget, gyümölcsöt fogyasztunk. Ősszel is érdemes ezt figyelembe venni, hiszen a változatos étkezés nem az évszak függvénye.



SÜTŐTÖKKRÉMLEVES

Hozzávalók: 1 sütőtök + 2 dl tejszín + 2 evőkanál méz + 5 dkg tökmag + só, bors (ízlés szerint)

Elkészítés: A megmosott sütőtököt felvágjuk, és a magok kikaparása után felszeletelve egy kibélelt tepsibe helyezük. A tepsit tegyük 190-200 fokos, előmelegített sütőbe 45 percre. Ha kihűlt, a tököt hámozzuk meg. Tejszín, méz, ízlés szerinti víz, só, bors hozzáadását követően botmixerrel dolgozzuk össze, majd forraljuk fel. Forralás közben kevergessük, ha sűrűnek találjuk, hígítsuk egy kis vízzel. A tökmagot pirítsuk meg serpenyőben, majd felaprítva, tálalás során egy kis tejszín kíséretében díszítsük vele az ételünket.

TIPP! Csak olyan sütőtököt válasszunk, amelynek ép a héja! A frissen szüretelt sütőtök hűvös helyen sokáig friss marad, de ha a héjon barnás elszíneződést látunk, legyünk óvatosak, mert fagyásra utalhat, így könnyen romlott árut vihetünk haza.

VÖRÖSBOROS PULYKACOMB KARAMELLIZÁLT ALMÁVAL

Hozzávalók: 2 pulykacomb + 3-4 gerezd fokhagyma + 3-4 evőkanál olívaolaj + 8 szelet füstölt szalonna + 2-3 dl vörösbor + 4-5 szem alma + 1-2 evőkanál cukor + só, bors, kakukkfű (ízlés szerint)

Elkészítés: Melegítsük elő a sütőt 180 fokra. A megmosott, beirdalt combokba nyomkodjunk fokhagymaszleteket, majd szórjuk meg a fűszerekkel. A zsiradékot öntsük egy közepes méretű tepsibe, és a füstölt szalonnával megtűzdelt combokat helyezzük el benne. Öntsünk alá bort, fél pohár vizet, majd az alufóliával lefedett tepsit helyezzük az előmelegített sütőbe, és pároljuk kb. egy órán át. Ezt követően 200 fokos sütőben fedés nélkül pirítsuk tovább ropogósra.



Az almákat mossuk meg, a magház el-távolítása után szeleteljük fel. A cukrot hevítjük serpenyőben, majd egy kis olíva-olaj hozzáadása után óvatosan forgas-suk bele az almagerezdeket. 2-3 perc alatt átsül, ennyi idő alatt a pulykacomb sem hűl ki, és melegen tálalhatjuk a karamellizált almával.

TIPP! Az ételkészítéshez vásárolt húst mindig megbízható helyről szerezze be! A nyers húst, baromfit az összes ételmi-szertől elkülönítve, külön csomagolva, hűtött állapotban szállítsa haza.

Búza finomliszt

A búzafinomliszt-teszt alkal-mával mintegy 10 000 la-boratóriumi paraméter vizs-gátatát végeztük el.

Vaj

A teszteredményekre több mint 88 000 ember volt kí-váncsi a Szupermenta Facebook-oldalán.

Só

Összesen 59 asztali és speciális só teljes körű vizsgálatát végezte el a Szupermenta.

SZŐLŐS DIÓS SÜTEMÉNY

Hozzávalók: 50 dkg szőlő + 12 dkg cukor + 25 dkg liszt + 10 dkg vaj + 2 tojás + 1 csomag vaníliás cukor + 1 csomag sütőpor + 10 dkg dió + 2 dl tej + só

Elkészítés: Melegítsük elő a sütőt 170 fokra. Kever-jük habosra a vajat, cukrot, adjuk hozzá a tojás-okat és a vaníliás cukrot. Egy másik tálban keverjük el a lisztet, sütőport, egy csipet sót, majd szitáljuk bele a vajas keverékbe. Öntsük fel tejjel, és szór-juk bele a durvára aprított diót. (Hagyjunk belőle a díszítéshez is.) Vajazzunk, lisztezzünk ki egy tor-taformát, és a kész masszát óvatosan öntsük bele, dolgozzuk el a tetejét. Díszítsük a félbevágott sző-lőszemekkel és a maradék dióval. Sütés után tű-próbával ellenőrizzük: ha nem marad ragacos a tű, akkor kivehetjük. Hagyjuk kihűlni, majd szeleteljük és tálaljuk.

TIPP! A nyers tésztát ne kóstoljuk meg! Türelem-mel várjuk meg, amíg a tészta megsül, és a mikro-bák elpusztulnak.



KMÉ-VÉDJEJYRENDSZER

– minőséget biztosítunk



Zsigó Róbert
államtitkár, Agrárminisz-
térium (AM), Élelmiszer-
lánc-felügyeletért Felelős
Államtitkárság

A kiélezett piaci versenyben az élelmiszer-előállítók és -forgalmazók nap mint nap elkerülhetetlenül találkoznak a minőség fogalmával. A vásárlók láthatóan nemcsak azokat a termékeket keresik és részesítik előnyben, amelyek ára kedvező, hanem törekednek a biztonságos és minőségi élelmiszerek fogyasztására is.

Egy államilag garantált védjegy segítheti a tudatos vásárlói döntést, míg a kiemelkedően magas minőségű élelmiszereket előállítók, forgalmazók számára presztízst jelenthet. A Kormány 2019-ben életre hívta a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyrendszert, amely valódi garanciát jelent a vásárlóknak a kiemelkedő minőségű, biztonságos termékekről.

A Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegy több részből álló védjegyrendszer, amelyben az egyes szintek – Alap- és Arany Fokozat – egymásra épülnek. Bízunk benne, hogy minél több magyar élelmiszer jut el az Arany Fokozatú védjegy használatáig, és hogy már nem kell sokat várni az első KMÉ-védjeggyel ellátott termékek polcokon történő megjelenéséig.



Oravecz Márton
elnök, Nemzeti Élelmiszer-
lánc-biztonsági Hivatal
(Nébih)

A Nébih számára a minőség és a biztonság elkerülhetetlenül összefonódott szempontok, hiszen napjainkban alapfeltétel az élelmiszer-biztonság, miközben egyre növekvő társadalmi elvárás a kiváló minőségű élelmiszer.

A Nébih Szupermenta programjában mindkettőre kiemelt figyelmet fordítunk. Terméktesztjeinkben hivatalunk különböző szakterületeinek tudása és csapatmunkája egyesül. A Szupermenta-programban szerzett tapasztalatoknak is köszönhető, hogy gyakorlati tudással felvértezve vághattunk bele a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegyrendszer megalkotásába és – reményeink szerint – minél hosszabb távú és sikeres működtetésébe. Reményeim szerint, a KMÉ-védjegyrendszerhez adott, a Nébih-ben meglévő szaktudásunkkal és átfogó laboratóriumi háttérünkkel segíthetjük a vásárlói bizalom elnyerését és későbbiekben a megtartását.

Ahhoz, hogy egy vállalkozás, élelmiszer-gyártó vagy -forgalmazó viselhesse a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyek valamelyikét, komplex feltételrendszernek kell megfelelnie. A KMÉ Arany Fokozatú védjegy használatára csak azzal a termékkel pályázhatnak, amely a Nébih által koordinált Termékmustrán a legjobbak között szerepel. A Termékmustra tehát a KMÉ Arany Fokozatú védjegy elnyerésének kihagyhatatlan lépcsőfoka. Bízunk benne, hogy a következő esztendőben számos termék kategóriában végezhetjük el a Termékmustrát a kiváló termékeket keresve.



*„SOK ESETBEN
VALÓBAN KOMOLY
OKNYOMOZÁST
KELL VÉGEZNÜNK.”*

Kreatív Nébih-szakemberek a Szupermenta-projektben



Az öt éves Szupermenta-programban most már ott tartunk, hogy minden hónapra jut egy izgalmas termékteszt. Persze ehhez tudni kell, hogy több hónapos szakmai és koordinációs munka előzi meg, mire az eredmények elérnek a nyilvánosságig. **Dr. Nagy Attila**, a Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság vezetője avat be minket néhány szakmai részletbe.

Teszt itt, teszt ott

Amikor 6-8 laikus összeül, és végigkóstol egy termék-

kört, az nagyon látványos, de elkerülhetetlenek a szubjektív szempontok, vagyis hogy valaki kedveli-e az adott terméket vagy sem. Viszonylag kevesen tudják, hogy milyen részletes tudományos háttér alapján lehet azt mondani egy ilyen jellegű tesztre, hogy hite-

les. A laboratóriumi érzékszervi vizsgálatnál van kiválasztási protokoll és folyamatos képzési rendszer, amely az érzékszervek megfelelő működését igazolja. Az is sokkal szigorúbban szabályozott, hogy milyen körülményeket kell biztosítani egy érzékszervi vizsgálatnak. Ugyanis teljesen önállóan, szinte szeparálva, egy-egy fülkében dolgoznak a bírálók – ezzel az egymást befolyásoló tényezőket minimalizálják. Egy laikus kóstolás termé-

szetesen nem ilyen, de nem is ez a célja. Aból indult ki a Szupermenta-projekt gondolata, hogy a népszerű információk mellett biztosítsunk egy szakmai mélységet, egészítsük ki azzal, hogy a Nébihben van hatósági vizsgálat és komplett laboratóriumi háttér. Úgy gondolom, hogy most, amikor az öt éves évforduló kapcsán visszatekintünk a már elkészült termékesztekre, elégedettek lehetünk.

TUDTA?

5 év:

Mintegy 130.000
paraméter vizsgálata
laboratóriumban

Dr. Pleva György igazgató, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

„A szerepem sokrétű a Szupermenta projektben, mert több szervezeti egység munkája kapcsolódik egybe, ezért a résztvevő szakmai vezetőkkel folyamatosan egyeztetünk – több szem, többet lát. Vajon mire gondolhat egy vásárló? Milyen szempontok szerint vizsgáljuk az adott terméket? Ennek a tesztsorozatnak az a legfőbb erénye, hogy a nem megfelelő termékeket azonnal ki is tudjuk vonni a forgalomból, napokon belül országosan lekerülhetnek a polcokról. Az eljárások elindítása, lefolytatása a mi feladatunk és én írom alá az intézkedéseket. Az olvasók az összefoglaló videókban is sokszor találkozhatnak velem, de akár a kedveltségi vizsgálaton is szívesen részt veszek, mint szakértő. Nagy büszkeségünk, hogy a tejfölök tesztje kinötte magát és a Kiváló Minőségű Élelmiszer első Arany Fokozatú díjazottjainak teljes körű vizsgálatát mi végezhetjük.”

Laborkihívás: küldetés teljesítve

A Szupermenta-projekt nem változtatott a laboratóriumi alapműködésen. A termékesztek mintái klasszikus hatósági vizsgálaton esnek át. Természetesen mivel néha különlege-

sebb vizsgálatokat is elvégezzünk ezekből a mintákból, így mindenképpen kiemelkednek a napi rutinból. És persze azonnal feltűnik mindenkinek, ha „hirtelen” megjelenik a laborban harmincféle ketchup... Elmondható, hogy a laborszakemberek élvezik ezt a kicsit más kvalitásokat is megkívánó feladatot. Sokszor olyan gondolkodásra készítet bennünket, amit a napi rutin során nem kell használnunk. Az is jó benne, hogy lehet ütköztetni a vásárlói szempontokat a szakmai érvekkel. Sok olyan paramétert mérünk, amelyek nincsenek benne a napi gyakorlatban, így átalakulhat, kiegészülhet a vizsgálati blokkunk néhány „felfedezett” újdonsággal.

Kovács Krisztina osztályvezető, Termékellenőrzési Osztály:

„Számos termékeszt mögött a hatósági ellenőrzések és jogsértés esetén a hatósági eljárások lefolytatásának koordinálása a feladatom. Az a jó a Szupermenta termékesztekben, hogy a boltokban kapható kiválasztott árukat teljes körűen vizsgáljuk minőségi, biztonsági paraméterekre és – a késztermékre és összetevőkre vonatkozó specifikációk figyelembevételével – komplett jelölésellenőrzést is végzünk.”

Hogy kerülhet liszt a tejfölbe?

Viszonylag gyakori, hogy egy adott termék kör kapcsán felvetődik valamely termékcsoport hamisítása. Régi kollégák jól ismerik a klasszikus hamisításokat – például liszt a tejfölben –, ezeknek akár százéves múltra is visszavezethet az előfordulásuk. 1895-ben jelent meg az első „élelmiszerlánc-törvény” ahol kategorikusan leírták a méz, liszt, térszta, paprika, vetőmag, takarmány, tejföl és a trágya (!) hamisításának tiltását. Egyszóval ez a küzdelem nagy múltra tekint vissza. A hamisí-



„Ez a küzdelem nagy múltra tekint vissza.”

tók praktikáinak kiismerése sokszor nem egyszerű, kreatív fantázia is szükséges a szaktudás mellett... Gyakori, hogy egy olcsóbb termékkel összekeverik a drágábbat, ilyenkor akár DNS- vagy zsírsav alapú azonosítást is szükséges bevetnünk.

Nyomozás a Nébih-laborban

Sok esetben valóban komoly oknyomozást kell végeznünk. Elmondható sajnos, hogy az ipar sötét oldala gyakran előtűnik jár, és minden „furfangot” be kell vetnünk. Mindenki tudja, hogy vannak bizonyos házi praktikák, amelyek észrevétlenül beépülhetnek az élelmiszeripari háttér mindennapjaiba. Például a gesztenyemassza esete, amit korábban háziilag babbal helyettesítettek. Vagy burgonyával, most pedig a „modern felfogás” szerint

akár pálmarral is hamisítják. Ez az egyik izgalmas terület a Szupermenta-tesztelések során, ami sok meglepetést tartogathat még számunkra. Itt koncentráltan jelennek meg információk, amelyeket a valóságban nem vagy csak részben tudnánk modellezni.

Az ártatlanság véelme

Előfordult, hogy kistermelőknél találtunk olyan szabálytalanságot, amelyről bebizonyosodott, hogy ismerethiány miatt volt úgy. Egy gazdálkodó nem feltétlenül van tisztában a több száz oldalas uniós adalékanyagrendelettel. A vállalkozók túlnyomó többsége szeretne jó minőségű termékeket előállítani, és persze jól megélni belőle, de ennek része, hogy a jogszabályokat be kell tartani. Minden sztereotípiára ellenére azt látjuk, hogy erre törekednek! Egy-egy termékteszt kiválóan rámutat arra, hogy hol vannak rések a pajzson, mely jogszabályok ismeretének hiánya okozott problémát. Ilyenkor ez nagy fordulat adhat az adott területnek. Biztosan elmondható, hogy még sok termékör kapcsán van képzési feladatunk, és ennek felismerésében a további Szupermenta-terméktesztek is nagy segítségünkre lesznek.



Ketchupok Szupermenta tesztje

38 ketchupot vizsgáltak a legújabb Szupermenta termékteszt során a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. A vizsgálatok eredményeként nyilvánvalóvá vált, hogy az összetevők között feltüntetett sűrített paradicsom többféle mennyiségi jelölésének használatával a vásárlók számára nem derül ki egyértelműen a termék valódi paradicsomtartalma. A hatósági ellenőrzés során a Nébih kötelezte a gyártókat és forgalmazókat, hogy a termékeken a megfelelő jelölést alkalmazzák (X g paradicsom/100g termék). A részletes teszteredményeket meglekinthetik a szupermenta.hu weboldalon.



Az antibiotikum-rezisztencia korunk egyik legnagyobb problémája. Világszerte küzdenek a humán és az állategészségügy területén egyaránt, hogy megoldást találjanak a kialakult helyzetre. A probléma súlyosságát felismerve, a Nébih az Agrárminisztériummal közösen elindította a „**Meddig hat?**” című ismeretterjesztő és szemléletformáló programját, valamint az ahhoz kapcsolódó tematikus honlapot. A közreadott ismeretanyag egyik fő pillére egy új animációs kisfilm, amelyet a YouTube-on „Zállatorvos” néven publikáló dr. Simanovszky Zoltán készített a Nébih felkérésére.

Útmutatókkal az élelmiszerpazarlás mérsékléséért

Az élelmiszerhulladékok keletkezésének megelőzését, mérséklését segítő útmutatókat állított össze a Nébih, amelyekben olyan jó gyakorlatok szerepelnek, mint például az élelmiszerhulladékok mennyiségének nyomonkövetési, mérési rendszerének kialakítása, a minőségmegőrzési idővel kapcsolatos ismeretátadás vagy az adományozás kérdésköre. Az útmutatók elérhetők a **Maradék nélkül** program honlapján.



Maradék nélkül
maradeknelkul.hu

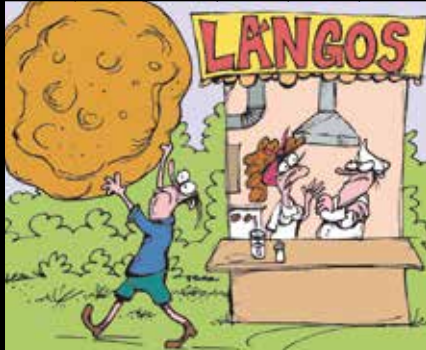
A KONYHAMALAC ÉS A KONYHATÜNDÉR KALANDJAI



NE FELEJTSD!

A SZUPERMENTA TESZTEKEN MINDEN TERMÉK CÍMKÉJÉT ELLENŐRZIK! FIGYELD A TESZTEKET, HOGY BIZTOSAN JÓL VÁLASSZ!

Rejtvényünkkel vidám perceket szeretnénk szerezni olvasóinknak, a megfejtés a karikatúrához tartozó vicc.



A POÉN 1. RÉSZE		POLITIKAI BESZÉDET TART		BABÉTEL KÖTÖZŐ VADÁSZ RÉGISEN		KISSÉ PIKANS!		OMLÓS SÜTEMÉNY RÓMAI 50-ES	
NEWTON, RÖVIDEN NAGY-LELKŰ		AZ EGYIK SZÓFAJ		SZÍNLEL VASÚTI SZERELVÉNY		SZIRÁK RÉSZEI HAMIS TÁNTÁS		C	
A POÉN 2. RÉSZE		NORVÉG AUTÓK JELZÉSE IRÁNY		AZONOS MASSAL-HANGZOK		TEHÁT, VAGYIS		SZÁMÍT A JÖTTÉRE	
SZÁRAZ-TAKAR-MÁNNYAL ETET		EGY-SZOBÁS LAKÁS		FORDÍ-TOTT KÉT-JEGYŰ BETŰ		OTT, AZ ELEJÉNI		HÜVELYES KONYHA-KERTI NÖVÉNY	
CSOKO-LÁDE-MÁRKA		AZ ARGON VEGYJELE		FÉRFINÉV		ORIENS, RÖVIDEN		K	
NÉMÁN HÍVO! LITER, RÖVIDEN		HOLT NYELV RITKA NŐI NÉV		TERME-TES LELKI-PÁSZTOR		TISZTÁN HALL STÍLUS		BÉR ELEME! JÁROMBA FOGOTT	
KAIRO LAKOSA BEVÁSÁR-LÖHELY		A POÉN 3. RÉSZE FŐVERŐ-ÉR		KÖZÉPEN ÖNT! BIRS-SZELET!		MŰ-HOLDAS TEVÉADÓ TÖRTÉNÉS		SZINTÉN NE AFRIKAI ÁLLAM	
A TULA-J-DONOM AZON A HELYEN		OMLATAG ÓRALAP SZELEI!		NÖVÉNYI FORRÁZAT ORTO-RÖVIDEN		NEM KELL TÖBB AMPER, RÖVIDEN		GAUSS, RÖVIDEN TARKA ...; HALFAJ	
MÉGINT, A KÖZÉPEN!		IGAZOLT MÁSHOL-LÉT						L	

A játékban bárki részt vehet, azonban a megfejtés beküldésével hozzájárul személyes adatainak a Nébih honlapján közzétett feltételek szerinti kezeléséhez.
(portal.nebih.gov.hu/adatkezesesi-tajkoztato)

Minden ötvenedik megfejtőnk praktikus ajándékot nyer!

Várjuk megfejtéseiket (névvel, címmel) a konyhasziget@etelcsakokosan.hu e-mail-címre, vagy a 1537 Budapest, Pf. 407 postafiókcímre. Kérjük, hogy a címzésre feltétlenül írják rá: Nébih-KKI, Konyhasziget. Beküldési határidő: 2019. november 15.

Egy játékos csak egy beküldött megfejtéssel vehet részt a sorsoláson!

Nyereményüket postán küldjük el.

nébih



**Mi csak
a Nébih-nek
hiszünk!**



Nébih Zöldszám az élelmiszer-biztonságért

06 80/ 263 244