

Kulcsfontosságú a méhek védelme



A méhektől és más beporzóktól függ az emberiség élelmének 30-35 százaléka. Az ökoszisztémák átalakítása és kihasználása az intenzív mezőgazdálkodás érdekében azonban világszerte károsan hat a beporzókra. Erre válaszolnak a szakemberek abban a tanulmányban, amelynek egyik szerzője Kovács-Hostyánszki Anikó, az MTA Ökológiai Kutatóközpont Lendület Ökoszisztéma-szolgáltatás Kutatócsoport munkatársa.

A beporzók és a beporzás helyzetéről, vagyis a pollinációról szóló első átfogó nemzetközi jelentést 2016 februárjában hozta nyilvánosságra az IPBES (Intergovernmental Platform for Biodiversity and Ecosystem Services) nemzetközi kormányközi testület. A dokumentum szerint egyes vad beporzó fajok populációi és a házi méhek száma is jelentősen csökkenőben van a világ számos táján, holott szerepük ökológiai és gazdasági szempontból egyaránt nélkülözhetetlen. A zárvatermőknek több mint 80, a globálisan száz legfontosabb termesztett növényfajnak pedig 75 százaléka igényli a beporzók közreműködését a sikeres beporzáshoz. A termesztett növények körében ez az igény az elmúlt évtizedekben egy nagyságrenddel nőtt.

Kovács-Hostyánszki Anikó, az MTA Ökológiai Kutatóközpont Lendület Ökoszisztéma-szolgáltatás Kutatócsoport munkatársa, az IPBES-jelentés egyik vezető szerzője és kollégái egy áttekintő cikkben vetették sorra a tájhasználat-változás és a mezőgazdasági művelés beporzókra és beporzásra gyakorolt hatása- it és kockázatait.

Az ökológiai intenzifikáció többek között olyan művelési és tájhasználati intézkedéseket, megoldásokat jelent, mint például a vegyes vetésszerkezet, a vetésforgó, a kistáblás művelés, a mozaikos vetésszerkezet, a gazdag és változatos virágforrások biztosítása a táblaszegélyek mentén és a művelt területek között, visszafogott vegyszerhasználat, a gyepterületek megfelelő intenzitású és ütemezésű legeltetése, kaszálása.

Mindez megfelelő intézményi és technikai hátteret, a kutatók, agronómusok, mezőgazdaságban dolgozók, döntéshozatali szervek és civilszervezetek együttműködését igényli, és nem utolsósorban közös tudásbázist feltételez. A cél a beporzó közösségek változatosságának és gazdagságának védelme és fenntartása, ami segíti a terméshozamok növelését, a hatékonyabb gyümölcs- és magtermesztést, tágabb értelemben pedig a globális fenntartható fejlődési célok elérését az élelmiszer-biztonság, a tájhasználat és a biodiverzitás megóvása terén.

Forrás: Orient Press Hírügynökség

Megváltoztak a kenyér élelmiszerkönyvi előírásai

Módosult a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló rendelet, amely kiter a sütőipari termékek előírására is, ennek köszönhetően jobb minőségű kenyerek és pékáruk készülhetnek - közölte a Földművelésügyi Minisztérium.

A szaktárca az MTI-hez kedden eljuttatott közleményében ismerteti: új szabályok vonatkoznak a kenyerek összetételére és fajtáira, bővült a védett termékek listája.

Az új előírás 15-féle kenyér esetében szabályozza az összetételt. Az összetevők közé bekerültek a magas vitamin-, fehérje- és rosttartalmú álgabonák.

Az élelmiszerkönyv felsorolja a védett elnevezésű termékeket, például a teljes tésztából készült péksüteményeket, a leveles tésztából készült finom pékárukat. A rendelet értelmében a védett elnevezéseket csak akkor lehet használni, ha a termékek megfelelnek az élelmiszerkönyvben rögzített követelményeknek – mutat rá a közlemény.

Forrás: MTI



Kihirdették Magyarország Cukormentes¹ Tortáját



Varga Margit cukrász hozzáadott cukor nélkül készült tortája nyerte a Magyarország Cukormentes Tortája versenyt, amelyet az Egy Csepp Figyelem Alapítvány minden évben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével együtt hirdet meg. A Pöttyös Panni győzelmét az Országházban jelentették be a Magyarország Tortájával és az augusztus 20-i ünnepi programok ismertetésével együtt. A tortát az idén is a független élelmiszer-vizsgáló laboratóriumot is működtető WESSLING Hungary Kft. vizsgálta.

Idén hatodik alkalommal írta ki az Egy Csepp Figyelem Alapítvány és a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a Magyarország Cukormentes¹ Tortája versenyt, amelyre az ország bármely cukrászdája és vendéglátó egysége nevezhetett. A cukrászok a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistából válogathattak. A verseny győztese a Pöttyös Panni lett, melyet a budapesti Zazzi Cukrászda alkotott meg.

A torta nem tartalmaz hozzáadott cukrot és fehér lisztet, az üde málna mousse kellemesen savanykás ízét finoman kiegészíti a szilva réteg édessége.

A Pöttyös Panni alacsony szénhidráttartalmú, a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető könnyű finomság melyet bátran fogyaszthatnak a cukorbeteg is. A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége számításai alapján egy szelet torta 6 g szénhidrátot és 167 kcal-t (699 kJ) tartalmaz. A vizsgálatokat a WESSLING Hungary Kft., független élelmiszer-vizsgáló laboratórium végezte, mégpedig ingyenesen, hiszen - ahogy az a cég jelmondatában is szerepel - legfontosabb feladatának az élet minőségének szolgálatát, javítását tartja.

Az Egy Csepp Figyelem Alapítvány célja a versennyel az, hogy felhívja a cukrászok figyelmét a kiegyensúlyozott étrendbe illeszthető, hozzáadott cukrot nem tartalmazó sütemények iránti növekvő igényre.

¹ Hozzáadott cukor nélküli

A Magyarország Tortája idén a Balatoni Habos Mogyoró lett, amit Vaslóczi Orsolya készített. A két győztes tortát a nagyközönség először augusztus 19-én és 20-án, Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján kóstolhatja meg.

Mikroséfek és otthoni érlelés – érdekségek a Laboratorium.hu-n

Mitől lesz egy hús ízletes és porhanyós? A legfontosabb a hús minősége, ám a kémiai folyamatok az állat levágását követően sem állnak le. Miről árulkozik a hús színe és az állaga? Mi köze a vízmegtartó képességnek a hullamerevséghez? Hogyan érleljünk otthon, házilag? Mindez kiderül a Laboratorium.hu legfrissebb konyhakémiai cikkéből.

A hús omlósságáért, porhanyósságáért többek között az állat fajtája, kora, neme, táplálása, fizikai igénybevétele, izomfajtája, egészségi állapota, a vágás körülményei, a vágás előtti stressz, a kábítás eszköze, illetve a kivéreztetés mértéke is felelősek – olvasható a WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft. által fenntartott Laboratorium.hu weboldalon.

A tudományos ismeretterjesztő portálon mindenki számára érthető formában mutatják be a laboratóriumi vizsgálatokat, mindemellett fontos, közérdekű információkat is közölnek.

Egy másik cikkükben a „konyhai mikroséfelekről” írnak, azokról az organizmusokról, hasznos bacilusokról, mikrogombákról, amelyek nélkül egyhangúbb lenne a táplálkozásunk. A kenyér, a sör, a bor, a joghurt és a sajt sem létezne e „mikroséfek” nélkül!

A Laboratorium.hu cikkéből kiderül, hogy milyen biokémiai folyamatok játszódnak le hatásukra, melyikért melyik a felelős.



A NÉBIH hírei



A szójaitalok is terítékre kerültek a NÉBIH Szupermenta tesztjén

15 szójaitalt ellenőrzött Szupermenta terméktesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A natúr növényi italok esetleges tejfehérje-, laktóz- és gluténtartalmát is vizsgálták a hatóság laboratóriumaiban. A jelölési problémákon kívül egyéb hibát nem tárt fel a tejpótlók tesztje.



A növényi italok alternatív megoldást jelenthetnek a tehéntej helyettesítésére a tejfehérje-allergiában, illetve laktóz-intoleranciában szenvedők számára, emiatt egyre nagyobb teret hódítanak. Ehhez a trendhez igazodva összesen 15 natúr, külföldön gyártott szójaital komplex ellenőrzését végezték el a NÉBIH szakemberei a Szupermenta termékteszt keretében. A laboratóriumi vizsgálatok során a termékek tejfehérje-, laktóz-, glutén-, fehérje-, vitamin-, kalcium- és GMO-tartalmát mérték.

Mivel a glutén-szennyezettség és a laktóztartalom kockázatot jelenthet az arra érzékenyeknek, a "gluténmentes" és/vagy "laktózmentes" felirattal ellátott szójaitalok esetében a termékek laktóz- és gluténtartalmát is vizsgálták. Az eredmények alapján kifogás nem merült fel. További pozitívum, hogy tejfehérje jelenléte sem volt kimutatható egyetlen mintában sem.

A vizsgált 15 szójaitalból 6 jelölésén utaltak a kalcium jelentős mennyiségére, 3 esetben pedig hozzáadott vitamintartalomra vonatkozó információ szerepelt a csomagoláson. Az ellenőrzés során valamennyi termék megfelelőnek bizonyult.

A szakemberek ellenőrizték mind a 15 termék GMO-, valamint fehérjetartalmát is. Jó hír, hogy GMO egyet-

len esetben sem volt kimutatható, míg a tápértékjelölésen szereplő fehérjetartalom mindegyiknél összhangban volt a valós mennyiséggel.

A jelölés tekintetében ezúttal 15 termékből 10 esetben merült fel valamilyen szabálytalanság. Jellemző hiba volt a tárolási feltétel helytelen megjelenítése vagy a termék kezelésére (UHT) való utalás hibás feltüntetése. A tápértékjelöléssel és a magyar nyelvű címkével szemben is merültek fel kifogások. A jelölési hiányosságok miatt a NÉBIH a termékek forgalmazóit figyelmeztetésben részesíti, és kötelezi a hibák kijavítására.

A termékcsoport megnevezését minden esetben megfelelően alkalmazták a forgalmazók. A vizsgált termékek közül egyiket sem tüntették fel helytelenül „szójatejként”, hanem mind a 15 dobozon a helyes, „sojaital” megnevezés szerepelt.

A kedveltségi vizsgálat ezúttal sem maradt el. Laikus és szakértő kóstolók pontozták az italok külső megjelenését, színét, ízét, illatát és állományát. Az értékelések alapján a megmérettetésen első lett az Alpro, második az Alpro bio, harmadik pedig a Happy Soya szójaital.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán.

Súlyos higiéniai hiányosságok miatt zárt be egy budapesti pékséget a NÉBIH

Súlyos élelmiszer-biztonsági és higiéniai hiányosságok miatt azonnali hatállyal felfüggesztette egy budapesti pékség működését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A helyszíni ellenőrzés során csaknem 60 kg lejárt, illetve nem nyomon követhető élelmiszer-alapanyagot is kivontak a forgalomból a hatóság szakemberei.

A Budapest III. kerületében működő sütőüzemben 7 lejárt minőségmegőrzési idejű és 3 jelöletlen, nem nyomon követhető élelmiszer-alapanyag forgalomból való kivonását és felhasználásának megtiltását rendelte el a NÉBIH.

A pékségben a higiéniai körülmények sem voltak megfelelőek. A sütőüzem gazdasági folyosóján hiányos, az áruszállító kocsik vonalában a tégláigig lekopott vakolattal, a technológiai helyiségekben töredezett, rosszul takarítható csempepadozattal szembesültek az ellenőrök.

A funkcionális eszközök, gépek, berendezések rozsdások, takarítatlanok voltak, a gépszírral erősen szennyezett zsemleosztó berendezés a terméket is szennyezte. A dagasztó-sütő helyiség mennyezetének lepergő vakolata a készáru minőségét veszélyez-

tette, az ugyanitt található mosdókagylóból nyitott vödörbe folyt a szennyvíz. A technológiai helyiségek kézmosói nem voltak felszerelve a higiénikus kézmosáshoz szükséges eszközökkel.

Az egység több helyiségében penész és pókháló fedte a falakat, illetve a padozatot, melynek alapos takarítását az ott tárolt használaton kívüli, főlegesen eszközök miatt nem lehetett megoldani. Az adalékanyag-raktárban, a dagasztó-sütő, valamint a zsemlekészítő süteményes helyiségben rovarokat, illetve rágszálóúrrületeket és egereket láttak az ellenőrök.

Tovább növelte a szabályszegések számát, hogy a bemutatott gyártmánylapokat nem aktualizálták az időközben történt élelmiszerkönyvi változásoknak megfelelően, valamint a HACCP dokumentációhoz tartozó napi ellenőrzési lapokat sem vezették már egy hónapja. A sütőüzemben valamennyi dolgozójának lejárt az egészségügyi kiskönyve.

A súlyos élelmiszer-biztonsági hiányosságok miatt a NÉBIH azonnal hatállyal elrendelte a sütőüzem működésének felfüggesztését. A hatósági eljárás folyamatban van, az ügyben több százezer forintos bírság várható.

A sütőüzem csak a hiányosságok felszámolása és az újabb hatósági ellenőrzés után folytathatja a tevékenységét.

Az érintett egység adatai elérhetők a NÉBIH jogsértésekről tájékoztató oldalán.

Vegyes eredménnyel zártak a kékfrankos rozék



A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Szupermenta sorozatának újabb állomásaként a 2016-os évjáratú, száraz kékfrankos rozékat ellenőrizték a hivatal szakemberei. Összesen 28 terméket vizsgáltak élelmiszerbiztonsági, minőségi és kedveltségi szempontok mentén. Az összkép megfelelő volt, de akadtak jelölési hiányosságok.

A rozé bor napjainkban nagy népszerűségnek örvend, ahogyan a belőle készülő fröccs is a nyár egyik slágerterméke. A kereskedelmi áruházláncok kínálatán alapján összesen 28 kékfrankos rozét vizsgáltak a hivatal munkatársai. Valamennyi 2016-os évjáratú, száraz bor volt. A NÉBIH referencia laboratóriumában – többek között – a termékek tényleges- és összes alkoholtartalmát, hamutartalmát, valamint asz-korbinsavtartalmát is mérték.

Ellenőrizték továbbá, hogy a borok színezéséhez használtak-e nem megengedett mesterséges vagy természetes színezéket a gyártók, illetve hogy kimutatható-e idegen cukor a termékekben. Jó hír, hogy a rozé borok egyetlen esetben sem tartalmaztak sem mesterséges, sem hozzáadott természetes színezéket. A 6 terméken szűrőpróbaszerűen elvégzett NMR és izotóparány vizsgálatok eredményei alapján a termékek cukoreredete is megfelelt.

Kijelenthető tehát, hogy a vizsgált rozé borok beltartalmi és élelmiszer-biztonsági jellemzői megfeleltek az előírásoknak.

A címkék ellenőrzése során a 28 ital közül 3 esetben találtak jelölési pontatlanságokat a borászati felügyelők. Az egyik tételnél például a címkén feltüntetett értéknél magasabb alkoholtartalmat mértek. A hiányosságok miatt a gyártókat figyelmeztetésben részesíti a NÉBIH.

Ha Szupermenta termékteszt, akkor a kedveltségi vizsgálat sem maradhatott el, melynek során szakértők és borkedvelő laikusok bírálták a rozékat. Az értékelők a termékeket külső megjelenésük, színük, illatintenzitásuk, ízük, zamatuk és összbenyomásuk szerint pontozták.

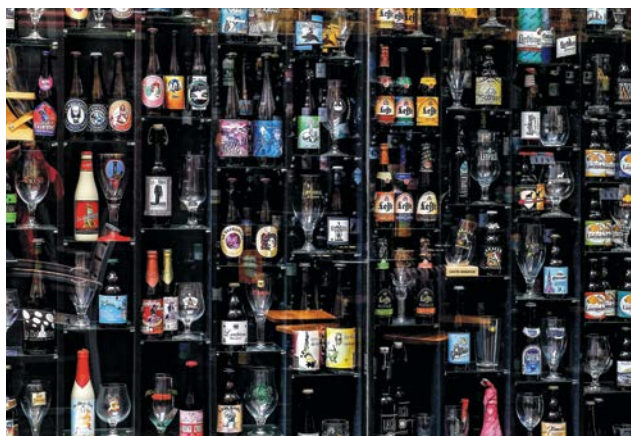
A kóstolók kedvence a Molnár Mátrai Kékfrankos Rosé lett. A Szupermenta rangsorban másodikként végzett a Gedeon Birtok Kékfrankos Rosé. A dobogósok sorát harmadik helyen a Babarczi Szőlőbirtok Pannonhalmi Kékfrankos Rozé zárta.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/konnyed-termekteszt-a-forro-nyari-napokra/>

Hatnapos ellenőrzés-sorozatot tartott a fővárosi szórakozónegyedben a NAV és a NÉBIH

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) szervezésében hatnapos céllenőrzést tartottak a NAV és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei Budapest VI. és VII. kerületeinek vendéglátó- és szórakozóhelyein. A razzia során 43 egységet ellenőriztek, 169 alkoholos termék

tételt zároltak és 47 hatósági eljárás indult. Egy vendéglátóhely esetében a teljes körű működést, míg további 6 üzletben az ételkészítő tevékenységet függesztették fel azonnali hatállyal a NÉBIH ellenőrei. A hivatal laboratóriumában 20 alkoholos termék mintát vizsgáltak, amelyekből 3 terméknel találtak analitikai problémát a szakemberek.



A május 30-tól június 4-ig tartó közös akcióorozatban a fővárosi szórakozónegyed üzleteit vették górcső alá a VI. és VII. kerületben NAV és a NÉBIH felügyelői. A helyszíni ellenőrzések során tapasztalt jogsértések alapján a NÉBIH összesen 47 hatósági eljárást indított a vendéglátó- és szórakozóhelyekkel, az ital kereskedőkkel és előállítókkal szemben.

Az akció során 169 alkoholos ital tételt zároltak a felügyelők, amelyek közül 11 termék nem tartalmazott egyedi tételazonosítót, míg 158 tétel esetében a palackon feltüntetett azonosítót nem lehetett összeegyeztetni a termékkísérő dokumentumokkal. 235 gyorsmérésből 17 esetben tapasztaltak jelentős eltérést a szeszes italok palackján jelzett, illetve azok valós alkoholtartalma között. 3 szeszesital tétel az előzetes címkebírálaton bukott el, további 2 tétel sört pedig annak lejárt minőség-megőrzési ideje miatt vontak ki a forgalomból. Az ellenőrzések során több esetben jelöletlenül vagy más italkategóriával jelölt palackban tárolt, bontott alkoholos italt foglaltak le a helyszíneken.

A NÉBIH által a vendéglátás élelmiszer-biztonsági előírásai szempontjából ellenőrzött 8 létesítményből 6 esetben azonnali hatállyal felfüggesztették az ételkészítő tevékenységet. A dolgozók szinte sehol nem rendelkeztek érvényes egészségügyi könyvvel, az előkészítést igénylő nyersanyagok feldolgozása szűkös, zsúfolt és higiéniai szempontból erősen kifogásolható körülmények között történt.

Egy vendéglátóhely teljes körű működését – kirívó higiéniai hiányosságok és élelmiszer-biztonságot veszélyeztető okok miatt – azonnali hatállyal felfüggesztették az ellenőrök. Az egységben az egyes helyiségeket nem rendeltetésszerűen használták, a penészes hűtőszekrényben bontott italok sorakoztak, valamint egymás mellett tárolták az élelmiszereket a fagyálló folyadékkal és más bontott vegyszerekkel.

A NÉBIH laboratórium szakemberei 20 alkoholos italt vizsgáltak, amelyek közül háromnál találtak összetételi hibát. A 20 termék kapcsán 3 esetben – nyomon követési, illetve jelölési hiba miatt – figyelmeztetést, míg 5 esetben bírságot szabnak ki szankcióként az ellenőrök. Az ellenőrzések során a vendéglátó egységek üzemeltetői a hatóságokkal együttműködve törekedtek a hibák kijavítására, azonnali megszüntetésére.

Az ellenőrzések tapasztalatai alapján a NÉBIH egy, a termékkísérő dokumentumok helyes kiállítását segítő tájékoztató anyag összeállítását tervezi.

Az érintett egység adatai megtekinthetők a NÉBIH jogsértésekről tájékoztató oldalán.

A kaukázusi kefirek is rangsorba álltak a „Szupermentán”

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) tesztorozatának következő állomása a kaukázusi kefirek vizsgálata volt. Laboratórium-ban mérték a 18 natúr termék fehérje- és zsírtartalmát, ahogyan a csomagolóanyagból történő káros anyag kioldódását is ellenőrizték. A komplex tesztelés ezúttal is magába foglalta a termékek kedveltségi értékelését is.

A kefir olyan savanyított tejtermék, amelynek jellemzőit a Magyar Élelmiszerkönyv szabályozza, jóllehet kaukázusi kefirre vonatkozó egyedi előírás nem található benne. A hivatal által vizsgált 18 különböző márkanévű termékből egyet más uniós tagállamban készítettek, míg tizenhetet hazai üzemekben 8 előállító gyártott.

A szakemberek laboratórium-ban mérték a minták fehérje- és zsírtartalmát, továbbá vizsgálták a termékekkel közvetlen kapcsolatba kerülő csomagolóanyagból, azaz a PET palackból és kupakból történő káros anyag kioldódást is. Ezeknek a szempontnak maradéktalanul megfelelték a vizsgált kaukázusi kefir-ek.

Konkrét szabály ugyan nincsen a kefir alkoholtartamára, érdekességként ebből a szempontból is górcső alá vették a termékeket. A vizsgált 18 kaukázusi kefirből 7 esetben kimutathatósági határ feletti etil-alkohol jelentkezett. Természetesen ettől még a kefir nem sorolható az „alkoholos italok” közé, de nagyobb mennyiség elfogyasztása esetén azért érdemes számításba venni.

A Magyar Élelmiszerkönyv savanyú tejtermékekről szóló fejezete pontosan definiálja, hogy a kefirt milyen speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával kell készíteni, és hogy élőflórás termék esetében mennyi a minimális, kultúrából származó élő tejsavbaktériumok és élesztők száma.

Az élőcsíraszámra vonatkozó vizsgálatok vegyes eredménnyel záródtak. A Magyar Élelmiszerkönyv kefir vonatkozású előírásainak teljes mértékben csak 2 termék felelt meg. A kötelező, minimális mennyiségű élesztőt minden termékénél sikerült kimutatni, de a tejsavbaktériumok száma 16 kefir esetében alacsonyabb volt az előírt minimális értéknél.

A vizsgálatok továbbra is folyamatban vannak a kifogásolt termékek esetében. Nem megfelelés esetén, amennyiben bebizonyosodik, hogy a kifogásolt csíraszám az előállítás hiányosságainak következménye, a vállalkozásokat figyelmeztetésben részesíti a NÉBIH.

A terméktesztnek megfelelően ezúttal is sor került a kedveltségi vizsgálatra, amelynek során laikus és szakképzett kóstolók értékelték a termékeket. A külső megjelenés, szín, illat, íz, állomány pontozása alapján alakult ki a Szupermenta rangsora, amelynek nyertese a Danone kaukázusi kefir lett. Másodikként végzett a Milli, míg harmadikként a Sissy márkajelzésű termék.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/a-teszt-lezart-a-vizsgalat-folytatodik/>

Protection of bees is of key importance

30 to 35 percent of the food of mankind is dependent on bees and other pollinators. However, the transformation and utilization of ecosystems for intensive agricultural activities has a detrimental effect on pollinators. Experts respond to this in a study, one of the authors of which is Anikó Kovács-Hostyánszki, a member of the Lendület (Momentum) Ecosystem Services Research Group of the Center for Ecological Research of the Hungarian Academy of Sciences.

The first comprehensive international report on the status of pollinators and pollination was published in February 2016 by the IPBES (Intergovernmental Platform for Biodiversity and Ecosystem Services). According to the document, the populations of certain wild pollinator species and the number of domestic bees are decreasing significantly throughout the world, even though their role is indispensable both from an ecological and from an economical point of view. More than 80 percent of angiosperms and 75 percent of the world's one hundred most important crops require the assistance of pollinators for successful pollination. Among the crops grown, the demand has increased by an order of magnitude over the last decades.

Anikó Kovács-Hostyánszki, a member of the Lendület Ecosystem Services Research Group of the Center for Ecological Research of the Hungarian Academy of Sciences, one of the lead authors of the IPBES report and her colleagues have discussed the effects and risks of changes in land use and agricultural cultivation on pollinators and pollination in a review article.

Ecological intensification includes methods of cultivation and land use, such as mixed crops, crop rotation, small-scale cultivation, mosaic sowing, ensuring rich and varied sources of flowers along the edges of and among the fields, moderate use of chemicals, adequate intensity and timing of the grazing and mowing of grasslands.

This requires an appropriate institutional and technical background, cooperation of researchers, agronomists, agricultural workers, decision-making bodies and NGOs and, last but not least, requires a common knowledge base. The goal is to protect and maintain the diversity and richness of pollinator communities, helping to increase yields, to make fruit and seed production more efficient and, in a broader sense, to achieve global sustainable development goals in the fields of food safety, land use and biodiversity conservation.

Source: Orient Press Hírügynökség

Hungarian Codex Alimentarius requirements for bread has changed

The decree on the mandatory requirements of the Hungarian Food Codex has been amended, including the requirements for bakery products and, thanks to this, the quality of breads and bakery products could improve – said the Ministry of Agriculture.

The ministry describes in its announcement sent to the MTI on Tuesday: new rules apply to the composition and varieties of bread, and the list of protected products has been extended.

Composition is regulated by the new specification in the case of 15 types of bread. Ingredients now include high vitamin, protein and fiber content pseudocereals.

The food codex lists the products with protected names, for example, pastry made from milk dough, fine baked goods made from filo pastry. Under the regulation, protected names can only be used if the products comply with the requirements of the food codex – points out the announcement.

Source: MTI