|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\Header.jpg | | | | | | | | | |
| **e-hírlevél: Az európai élelmiszerlánc teljességének biztosítása**  2.szám ‒ 2015 június | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
|  | | *The project has received funding from the European Union’s Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement No. 613688.* | | | | | | [**www.foodintegrity.eu**](http://www.foodintegrity.eu) | |
|  | | | | | | | | | |
| **A tartalomból:**  [**Projekt események**](#ProjectHighlights)  II. [FoodIntegrity konferencia](#FIconference)  [FoodIntegrity első eredmények](#FIresults)  [FoodIntegrity kutatási beszerzés](#FIprocurement)  [Tájékoztató tevékenység](#FIdissemination)  [**Vegyen részt a felmérésben!**](#Surveys)  [**Hogyan vegyen részt ?**](#Howtogetinvolved)  [**Jegyezze fel a naplójába**](#Datesfordiary) | | |  | | | FoodIntegrity egy öt éves európai projekt, amely harmincnyolc ország szakértőit tömöríti össze Európából, Kínából és Izlandról, akik az élelmiszerek azonosságának megőrzésével kapcsolatos kutatást végeznek. A projekt elsősorban arra fokuszál, hogy az élelmiszerek teljességének védelmét szolgáló rendelkezésre álló európai kutatás eredményeket hasznosítsa és megossza.  Köszöntjük a FoodIntegrity hírlevél második számának olvasóit. Célunk, hogy rövid betekintést adjunk a projekt előrehaladásáról és értesítsük Önöket azokról a lehetőségekről, amelyekben Önök is részt vehetnek. Reméljük, hogy ezt a hírlevelünket is hasznosnak találja.  Kérjük, bármilyen javaslatával forduljon hozzánk a [foodintegrity@fera.co.uk](mailto:foodintegrity@fera.co.uk) elérhetőségen.  *Jana Hajslova és Monika Tomaniova, University of Chemistry and Technology, Prága, Cseh Köztársaság, vendég kiadók* | | | |
| C:\Users\Monika Tomaniová\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\MONIKA_Tomaniova.jpg | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Projekt események:** | | | | | | | | | |
| **II. FoodIntegrity konzorciumtalálkozó és konferencia – rövid tartalom:** | | | | | | | | | |
| **Poszter nyertesek:** | | | | II. FoodIntegrity hét, amelyet az AZTI-Tecnalia szervezett a spanyolországi Bilbaoban, 2015. március 24-27 között.  A rendezvényen közel 170 küldött vett részt 24 országból.  A héten a következő eseményekre került sor:   * **II. FoodIntegrity konzorciumtalálkozó** (2015.március 24‒25) * **II. FoodIntegrity konferencia “Assuring the integrity of the food chain: food authenticity research priorities and funding opportunities”** (2015. március 26)   A konferencián ismertették a FoodIntegrity projekt legfrissebb eredményeit, valamint az élelmiszerek azonosságának megőrzése területére vonatkozó támogatási lehetőségeket:  **Az érdekelt felek perspektívái** a szabályozási, ipari és fogyasztói ágazatok részéről  [**FoodIntegrity**](#FIresults) **projekt új eredményei**   * + az élelmiszerhamisítás előrejelzés gyors riasztási rendszerének kidolgozása,   + az élelmiszerazonosság európai szakértőinek hálózata,   + az élelmiszerazonosság megőrzésére vonatkozó adatok és analitikai eljárások európai adatbázisa,   + a kínai fogyasztók viselkedése az európai termékekkel szemben,   **Kutatási prioritások és felhívások**   * + [Hogyan vehetnek részt a kutatók a FoodIntegrity 2015-ös kutatási felhívásában](#FIprocurement)   + a Horizon 2020 programnak az élelmiszer ágazatra vonatkozó követelményei,   + az élelmiszerek azonosságának további kutatása, * **Műhelymegbeszélések** (2015. március 27) * [**Az élelmiszerlánc biztonságának és azonosságának megőrzése: több szempont érvényesítése**](http://www.azti.es/foodintegrity/wp-content/uploads/2015/03/SAFE_Event_March_27th_ENG-1.pdf)   *Az élelmiszerek integritásának és azonosságának megőrzése olyan fogalmak, amelyek leginkább az élelmiszerek tökéletes, nem sérült/töretlen állapotára vonatkoznak. A SAFE konzorcium szerint az élelmiszerek biztonsága szerves része az élelmiszerek integritásának, mivel egy olyan élelmiszer, amelynek az eredete nem ismert, nem mondható biztonságosnak. A megbeszélésen vezető kutatók, az ipar résztvevői, fogyasztói csoportok és hatósági szakemberek elemzik az élelmiszerbiztonság és az élelmiszerek integritásának metszéspontjait.*   * [**Az élelmiszerazonosság analitika kiválósági hálózata, fontosabb kihívások**](http://www.azti.es/foodintegrity/wp-content/uploads/2015/02/PROGRAMME-NETWORK-1.pdf)   *A megbeszélés célja egy élelmiszerazonosság kiválósági hálózat (NoE) létrehozásának megvitatása. A javasolt hálózat létrehozásának célja, hogy az élelmiszerek azonosságával kapcsolatos számos kihívásra választ adjon, mint (i) a mintavételezési és kimutatási eljárások szabványosítása, (ii) információ és technológiai ismeretátadás (iii) munkacsoportok kialakítása és (iv) szakértőcsere a résztvevő laboratóriumok között.*   * [**Gyors riasztási rendszer**](http://www.azti.es/foodintegrity/wp-content/uploads/2015/03/PROGRAMME-EARLY-WARNING-SYSTEM-1.pdf)   *A cél az volt, hogy azonosítsa azokat az élelmiszereket és adalékanyagokat, amelyeket leginkább hamisítani lehet, valamit rangsorolják a termékeket a hamisítás kockázatának mértéke szerint olyan tulajdonságokra figyelve, mint beszállítói láncban található termékek tulajdonságai, az ipar és a hatóság kapacitása, hogy a hamisításokat felfedje, a hamisítókkal szembeni intézkedések hatékonyságának értékelése. A megbeszélés eredményeit felhasználják a hamisítások gyors riasztási rendszerének kialakítására, amely segíti a hatóságokat és az ipar szereplőit a fontosabb élelmiszerek lehetséges hamisítási eseményeinek kezelésében.*  **További információkért és az előadásokért látogasson el a FoodIntegrity oldalára** [**itt**](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/index.cfm?pageid=18) **, a konferencia oldalára** [**itt**](http://www.azti.es/foodintegrity/) **, a kivonatokat megtalálja** [**itt**](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/secure/downloadFile.cfm?id=290) **.** | | | | | |
| A FoodIntegrity konferencia poszter nyertesei a következők:  **1. A csirkemell filé hamisításának roncsolás mentes meghatározása NIR eljárással**  Yannick Weesepoel1, Eleftheria Tzoumeleka1, Rita Boerrigter-Ennling1, Saskia Van Ruth1,2  1RIKILT Wageningen University and Research Centre, The Netherlands, 2Food Quality and Design Group, Wageningen University, The Netherlands  **2. A fűszernövények és gyógynövények azonosságának vizsgálata nem célzott lenyomat készítési spektrométeres és kemométeres eljárással**  Janet Riedl, Carsten Fauhl-Hassek, Susanne Esslinger  Federal Institute of Risks Assessment, Berlin  **3. Olajminták magas hatékonyságú DNS kivonása mikro méretű szilárd fázisú módszerrel (μSPE)**  Marta Prado, Karola Bӧhme, Lorena Diéguez  INL – International Iberian Nanotechnology Laboratory, Braga, Portugal | | | |
| **C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\Poster_winners.png** | | | |
|  | | | | | | | JV~AP~19511~033.jpg | |  |
| *John O’Brien, Nestle, előadó* | | | | | | | *Peter Whelan, FSAI, előadó* | | *Paul Brereton, FERA, FoodIntegrity koordinátora, Begoña Perez Villarreal, AZTI, konferenciaszervező* |
|  | | | | | | |  | |  |
| *24 ország közel 170 résztvevője vett részt a II. FoodIntegrity konferencián “Assuring the integrity of the food chain: food authenticity research priorities and funding opportunities"* | | | | | | | *Michele Lees és Miles Thomas, a tudásbázis munkacsomag résztvevői* | | *Csoportos megbeszélés* |
| **FoodIntegrity projekt első eredményei:** | | | | | | | | | |
| C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\Knowledge base.png | | | **[FoodIntegrity ismeretbázis: információs források az élelmiszerazonosságra vonatkozóan, az adatbázis leírása és az elért előrehaladás](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/downloadDocument.cfm?id=249)**  A FoodIntegrity célja, hogy az élelmiszerhamisítás területén használható és rendelkezésre álló információkat az analitika és referencia adatok területéről egy tudásbázisba gyűjtse össze valamint az ipar, a kutatás és a hatóság részére hozzáférhetővé tegye.  Az eddig elvégzett munka során kidolgozták azt a szerkezetet, amely szerint a FoodIntegrity adatbázis online elérhető lesz. Az eszköz központi forrásként teszi lehetővé a termékekkel kapcsolatos analitikai eljárásokat. A webeszköz tartalmazza a fontosabb élelmiszercsoportokat, a lehetséges hamisításokat, összekapcsolva a rendelkezésre álló analitikai kimutatási eljárásokkal és adatokkal. | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
|  | | | **[Releváns sérülékeny élelmiszerláncok az ipar szempontjából, versus jelenlegi analitikák és alkalmazható eljárások](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/downloadDocument.cfm?id=246)**  A FoodIntegrity célja, hogy az iparban alkalmazott élelmiszer hamisítás kimutatására alkalmas laboranalitikai adatokat hozzon össze, azonosítsa a releváns mutatókat/markereket, amelyekkel a lehetséges hamisítási eseményei mérhetőkké válnak.  A projekt releváns visszajelzést kapott a terület számos képviselőjétől (minőségbiztosítók, beszerző osztályok, kutatók és fejlesztők, kereskedők) vagy beszállítók /csomagolók és az ipar további képviselőitől. A beérkezett adatokat az analitikai eljárások, nyomonkövethetőség, fogyasztói és kommunikációs szempontból rendszerezték és értékelték. A hasznos információkat minden egyes eljárásból a leginkább releváns probléma szerint gyűjtötték ki valamint azonosították az ellenőrzés és felügyelet hiányosságait.  Az eredmények lehetővé teszik, hogy prioritásokat állítsanak fel az analitikai eljárások beszerzésében és hatékonyabban kihasználják az analitikai adatbázisokat. | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
|  | | | **[A kínai fogyasztók magatartása az élelmiszerhamisítással szemben, rövid leírás](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/downloadDocument.cfm?id=247)**  Számos nagy publicitást kapott élelmiszerekkel kapcsolatos félelem negatívan befolyásolták a kínai fogyasztók bizalmát a kormány által ellenőrzött élelmiszerek minősége területén. A FoodIntegrity kutatás az európai importból származó élelmiszerekkel szembeni kínai fogyasztói magatartást vizsgálta. Habár az európai élelmiszerek általában magas termelési, címkézési és biztonsági paraméterekkel jelentkeznek, mégis épp ezek a kvalitások tesznek egyes import termékeket hamisításra érdemessé.  A fókuszcsoport mennyiségi felméréseket végzett három nagyvárosban Bejing, Guangzhou és Chengdu. A kutatás a fogyasztóknak az élelmiszerbiztonsággal, termékazonossággal, és nyomon követhetőséggel kapcsolatos pszichológiai tényezőit vizsgálta olyan termékeknél, mint (i) gyerekek részére készített tej, (ii) olívaolaj (iii) skótwhisky.  A felmérésben résztvevők az élelmiszerbiztonságot problémásnak ítélték meg, és elismerték az európai importból származó termékekkel szembeni hamisítási tevékenységeket. Az értékelésben szerepet játszott a terméknek az egészségre tett hatása is. Az élelmiszer biztonsági aggályokat hosszú távú hatásként értékelték és ezek elsősorban kémiai és fizikai problémákat jelentettek. Az élelmiszerbiztonsággal szembeni gátak a következőkkel kapcsolatosak (i) az élelmiszerbiztonsággal és minőséggel szembeni bizalom és gyakorlat hiánya, és (ii) az élelmiszer beszerzésekkel kapcsolatos döntésképtelenség. A beszerzéssel és az élelmiszerek értékelésével kapcsolatos számos kockázatot azonosítottak. | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\olive-oil.jpg | | | [**Az olívaolaj ágazat felmérése, rövid leírás**](file:///C:\Users\Claire\AppData\Local\Temp\Food_Integrity_WP4_-_For_Workshop-updated.pdf)  A FoodIntegrity a célból végzett kutatást, hogy megértse és értékelje az olívaolaj jelenlegi piacán tapasztalható problémákat az ágazati szereplők részére, mint termelő gazdák, importőrök/exportőrök, kiskereskedők, ellenőrző hatóságok, analitikával foglalkozók és fogyasztók, akik részére számos kérdést fogalmazott meg. A felmérés arra volt kíváncsi, hogy milyen vélemények léteznek a termék nyomonkövetése, minősége, szabályozása és az alkalmazott szabványok területén. További cél volt, azonosítani a jelenlegi és kezdeti problémákat, amelyek a termeléssel, kereskedéssel és fogyasztással kapcsolatosak. Hogy minél nagyobb számú érdekelt félhez eljusson a felmérés, számos nyelvre lefordították. A projektpartnerektől kapott visszajelzések lehetővé tették, hogy kiválasszák az ágazat részére ma leginkább releváns kérdéseket.  A kérdések számos ma ellentmondást mutató témát derítettek fel, ezért különös prioritást kapott a termékek nyomonkövetése. A több mint húsz országból visszaérkezett, több mint 700 válasz 63% a fogyasztóktól érkezett. Általában elmondható, hogy a felmérésben aggodalmukat fejezik ki a minőség és biztonság, nyomonkövethetőség iránt. A címkézésben és az azonosság eszközeiben a vélemények megoszlanak. | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | |
| **Felmérésben résztvevők ARTICIPATE in SURVEYS !** | C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\Olive-Oil-Olives-4.jpg | | **Az olívaolaj ágazat : Ön is hozzájárulhat !!!**  **Felmérés az olívaolaj piac jelenlegi problémáinak és érzékeny területeinek megértésére** | | | | | | |
| Név nélkül és szabadon Ön is hozzájárulhat [**itt**](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/index.cfm?sectionid=19)**.** | | | | | | |
|  | |  | | | | | | |
| C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\fish.jpg | | **Halászati ágazat:**  **Felmérés, hogy megértsük a halászatban előforduló téves leírásokat (HOtels, REstaurants, CAfes)** | | | | | | |
| Kérem, segítse a felmérést és egy díjat adunk Önnek!  További információk a mintagyűjtéshez [**itt**](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/index.cfm?sectionid=19) találhatók. | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Azonosítani az élelmiszerazonosság megőrzésének kutatásában levő hiányosságokat ‒ FoodIntegrity kutatás beszerzés:** | | | | | | | | | |
| C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\gap analysis.jpg | | | **2015-ben a FoodIntegrity projekt három millió euróra ír ki pályázatot az élelmiszerek azonossága és nyomonkövetése területén.** A felhívás négy területre tervezi a pályázati felhívást megjelentetni, amelyek az érdekelt felekkel folytatott hiányosságok felmérése során merültek fel. További részletek [**itt**](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/downloadDocument.cfm?id=257). | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Tájékoztató tevékenység: Jöjjön velünk a FoodIntegrity eseményekre!** | | | | | | | | | |
| [Hotel Diplomat](http://www.diplomathotel.cz/en/home/)  *A konferencia helyszíne, Diplomat conference centre, Prága* | | | **1st FoodIntegrity Open day, RAFA 2015** rendezvény társeseményként kerül megszervezésre a [**7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2015)**](http://www.rafa2015.eu/)keretében 2015. november 4-5, Prága, Cseh Köztársaság.  *Jöjjön és beszélgessen el a FoodIntegrity szakértőkkel az élelmiszerek azonosságának, minőségének, biztonságának stratégiáiról. Kérem, regisztráljon a RAFA 2015* [*itt*](http://www.rafa2015.eu/registration.html)*.*  **III. FoodIntegrity konferencia** szervezésére kerül 2016. április 6-7-én, Prága, Cseh Köztársaság  *A kétnapos rendezvény keretében bemutatásra kerülnek a FoodIntegrity projekt legfrissebb kutatási eredményei, például:*   * *új tevékenységek: (i) nem célzott analízisek, (ii) komplex élelmiszerek, (iii) az élelmiszerlánc átláthatósága, (iv) gyors eljárások,* * *EU/és világhálózatok rendszere az élelmiszerek hamisításában,* * *az analitikai eljárásoknak és az élelmiszerek hamisítási adatbázisának felhasználhatósága az érdekelt felek által, demonstráció,* * *analitikai eszközös a termékazonosságban,* * *adatfeldolgozás és értékelés a szabályozási követelményeknek megfelelően,* * *a második műhelytanácskozás a “Developing a network of expertise in food analysis”,amelynek célja az élelmiszerazonosság kiválósági hálózatának létrehozása (NoE)* | | | | | | |
| **Hogyan vegyen részt?** | | | | | | | | | |
|  | | | | | * Amennyiben információkat, híreket szeretne kapni a FoodIntegrity projekt   eredményeiről és eseményeiről, kérem regisztráljon [**itt**](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/register.cfm)   * Amennyiben Ön FoodIntegrity érdekelt fél szeretne lenni és befolyásolni szeretné a FoodIntegrity projektet, regisztráljon a FoodIntegrity hálózatba [**itt**](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/expertdb/index.cfm) **.** | | | | |
|  | | | | |
| * Amennyiben FoodIntegrity szakértő szeretne lenni és a tanácsára/ az Ön részvételére lenne szükség, kérem   regisztráljon a FoodIntegrity hálózatba [itt](https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/expertdb/index.cfm) **.**  ***A FoodIntegrity hálózat az érdekelt felek és a szakértők közös platformja, amelynek célja, hogy a szakemberek ismereteket, információkat cseréljenek ki az élelmiszerek azonossága, biztonsága és minősége körében, továbbá a gyanús, illetve vélt hamisításokról, annak érdekében, hogy védjék a fogyasztókat és az élelmiszer termékeket a téves jelölésektől/leírástól. A hálózat általános célja, hogy összehozza a termelőket, szállítókat, elosztókat, feldolgozókat, szabályozó hatóságot, kutatókat és fogyasztókat, hogy közösen biztosítsák az élelmiszerlánc azonosságát.*** | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Jegyezze fel naptárába:** | | | | | | | | | |
| C:\a_FOODINTEGRITY\DISSEMINATION\NEWSLETTERS\2nd Issue\dates for diary.jpg  C:\A_RAFA2015\LOGO RAFA\RAFA_logo_2015.jpg | | | **FoodIntegrity társult események:** | | | | | | |
| [**7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2015)**](http://www.rafa2015.eu/)  2015. November 3-6, Prága, Cseh Köztársaság | | | | | | |
| **FoodIntegrity Open day at** [**RAFA 2015**](http://www.rafa2015.eu/)  2015. November 4-5, Prága, Cseh Köztársaság. | | | | | | |
| **III. FoodIntegrity konferencia**  2016. április 6-7, Prága, Cseh Köztársaság | | | | | | |
| **Külső események:** | | | | | | |
| [**EUROANALYSIS 2015**](http://www.euroanalysis2015.com/?lang=en)  2015. szeptember 6-10, Bordeaux, Franciaország | | | | | | |
| [**129th AOAC Annual Meeting & Exposition**](http://www.aoac.org/imis15_prod/AOAC/AOAC_Member/MtgsCF/15AMCF/15AM_M.aspx)  2015. szeptember 27-30, Los Angeles, Kalifornia, USA | | | | | | |
| [**4th MS-food Day**](http://www.msfooday.darepuglia.it)  2015. október 7-9, Foggia, Olaszország | | | | | | |
| [**EUROFOODCHEM XVIII**](http://www.eurofoodchemxviiimadrid2015.com/)  2015. október 13-16 , Madrid, Spanyolország | | | | | | |
| [29th EFFoST International Conference](http://www.effostconference.com/)Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society2015. November 10-12 , Athén, Görögország | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | |
| *Reméljük, hogy a hírlevelünkben levő információkat hasznosnak találta. Szívesen vesszük, ha elküldi részükre észrevételeit. a* [*foodintegrity@fera.co.uk*](mailto:foodintegrity@fera.co.uk)*.címre*  *Kérjük, továbbítsa szabadon a FoodIntegrity e-hírlevelet további érdeklődő partnereinek.*  ***Lemondó nyilatkozat***  *Az ebben az e-hírlevélben közölt információk a szerzők véleményét tükrözik. Az Európai Bizottság nem vállal felelősséget a közzé tett információkért. A FoodIntegrity konzorcium a hírlevél pontosságáért és tartalmáért nem vállalhat felelősséget.*  ***A feliratkozásról való lemondás:***  Ha a továbbiakban nem szeretné megkapni a FoodIntegrity e- hírlevelét, kérem, válaszoljon a [*foodintegrity@fera.co.uk*](mailto:foodintegrity@fera.co.uk), a” lemondok a hírlevélről” tárgy megadásával. | | | | | | | | | |