



## FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

### Tegyen Ön is a parlagf -mentes Magyarországért!

- **A parlagf (Ambrosia Artemisiifolia)** Észak-Amerikából származó egynyári gyomnövény, amely az első világháború idején terjedt el hazánkban.
- A parlagfű **virágpora** 100 km távolságra is eljuthat.
- Egy növény a vegetációs időszakban 2-8 milliárd pollenszemet termel, virágpora legnagyobb mennyiségben július végén és augusztusban szóródik szét.
- A parlagfű **magja** a talajban akár 40 évig is csírázóképes marad.
- Egy növényen akár 3-4000 darab csíráképes mag is fejlődhet.



### Fontos, hogy mindenki a jó gazda gondosságával tartsa területét gyommentesen!

- A parlagfű növényt még virágzás előtt kell elpusztítani!
- A parlagfű visszaszorítására a **mechanikai módszerek** közül a kézi gyomlálás, valamint a rendszeres, alacsony tarlómagassággal elvégzett kaszálás javasolt.
- Azokon a területeken ahol a mechanikai módszerek nem megvalósíthatóak, **növényvéd szerves gyomszabályozást** alkalmazhatunk.
- Minden földhasználó, földtulajdonos tegyen eleget jogszabályi kötelezettségének és területén folyamatosan végezze el a parlagfű-mentesítést!
- Az illetékes hatóság minden év július 1-től helyszíni ellenőrzéseket végez, a védekezési kötelezettség elmulasztása esetén a földtulajdonossal szemben kiszabható növényvédelmi bírság összege 15 000 Ft-tól 5 000 000 Ft-ig terjed!

### Integrált növény- és talajvédelem az élelmiszerlánc-biztonságért

- Az élelmiszerlánc-biztonság egyik alapja az előrejelzésen alapuló, okszerű növényvédő szerhasználat és a környezetkímélő, integrált növényvédelmi módszerek szakszerű alkalmazása. Ezek segítségével a minimálisra csökkenthetők a növényvédő szerhasználatból eredő egészségügyi és környezeti kockázatok.
- A növényvédelmi hatóság, a növényvédelmi szakemberek együttműködése, és az integrált növény-, és talajvédelmi rendszerek alkalmazása biztosítja az egészséges élelmiszerek előállítását.
- Mindent meg kell tennünk a termelői felelősség növeléséért, célunk az élelmiszerek nyomon követhetőségének biztosítása a termőföldtől az asztalig.

## Az élelmiszerek allergén jelölése

Az élelmiszerekkel kapcsolatos információk megjelenítése egyre fontosabbá válik, melynek oka a globalizálódó élelmiszer-kereskedelem mellett a fogyasztói tudatosság fokozott növekedése.

Az élelmiszerjelölés alapelve, hogy pontos, valóságghú tájékoztatást nyújtson a termékről, és ne vezesse félre a fogyasztót. Mindezek biztosítása a terméket forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozások feladata. A fogyasztói érdekek, a piaci verseny tisztasága, valamint az áruk szabad áramlásának védelme mellett lehetőséget kell adni a fogyasztóknak arra, hogy a számukra megfelelő termékeket választhassák. Az élelmiszerek csomagolásán feltüntetett információknak objektív tájékoztatást kell nyújtania a termékekről. Ennek a célnak a megvalósítására született meg a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet. Számos területen hozott újat ez a szabályozás pl.: minimális betűméret; kötelező tápérték jelölés; édesítőszer jelölése; magas koffeintartalom, azonban a legkiemelkedőbb az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok jelölésének egyértelműsítése és egységessé tétele.

Összesen 14 allergén jelölése kötelező. **Melyek is ezek?**

---

1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái)	8. Diófélék
2. Rákfélék	9. Zeller
3. Tojás	10. Mustár
4. Hal	11. Szezám
5. Földimogyoró	12. Kén-dioxid és az SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
6. Szójabab	13. Csillagfűrt
7. Tej	14. Puhatestűek

---

**Hogyan történik a jelölés?** Az előre csomagolt élelmiszerek esetében az allergén anyagokat egyértelmű módon ki kell emelni az összetevők között: például más betűtípussal, stílussal vagy háttérszínnel.

Az élelmiszer által okozott allergiás esetek nagy része a nem előrecsomagolt élelmiszerekre vezethető vissza, ezért a nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében, azaz a kereskedelmi egységek csemegepultjainál, vendéglátóipari egységekben, éttermekben, valamint a közétkeztetésben is kötelező ezen információ átadása. Az élelmiszervállalkozók szóban vagy írásban tájékoztathatják a fogyasztókat az élelmiszerek allergén összetevőiről. Szóbeli tájékoztatás esetén nem kell minden élelmiszer mellett megjeleníteni az információt, azonban jól olvasható módon a végső fogyasztót tájékoztatni kell, arról, hogy az adott létesítményben pontosan hol és milyen módon kaphat a fogyasztó tájékoztatást az allergénekről.

### Hasznos honlapok:

Földművelésügyi Minisztérium, Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság:

- <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/>

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal:

- <http://www.nebih.gov.hu/>
- <http://szupermenta.blog.hu/>