

Sajtóközlemény

Budapest, 2018. október 26.

FRANCIA PÉLDÁKKAL ISMERKEDTEK JUHTEJET ÉS KECSKETEJET TERMELŐ, FELDOLGOZÓ KAMARAI TAGOK

Gyakorlatorientált franciaországi tanulmányúton vett részt a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében 12 magyar kecsketej- és juhtejtermelő illetve feldolgozó. A szakemberek a gyártástechnológia mellett a termelői összefogásról is hasznosítható tapasztalatokat szereztek.

A kiskérődző ágazat egyik kitörési pontja a tejtermelés növelése, valamint a minél magasabb feldolgozási fokú, magas hozzáadott értékű termékek előállítása. Ennek eredményeként növekedhet a hazai élelmiszeripari kapacitás, a foglalkoztatottság, a versenyképesség és a fogyasztás. A juhtejre és a kecsketejre, valamint az ezekből készített tejtermékekre ugyanis a fogyasztói igény lényegesen nagyobb, mint amennyi ilyen terméket jelenleg az ágazat előállít. A felvásárolt és feldolgozott juhtej mennyisége jelenleg mintegy 700 ezer liter, a feldolgozással elsősorban közepes és kisebb méretű előállítók foglalkoznak. A kecsketejtermelés becsült mennyisége 3-5 millió liter évente, de ebből mindössze 600 ezer liter tejet dolgoznak fel a tejüzemek. Jellemző az ágazatra, hogy a fő bevételnek számító tejet és a saját készítésű tejterméket döntő hányadban a gazdálkodók közvetlenül értékesítik.

Sok specifikus információra, támogatásra van szükség ahhoz, hogy a gazdaságok nemzetközi viszonylatban is versenyképesebbé váljanak, minél több, jobb minőségű terméket állítsanak elő, és azokkal eljussanak a megfelelő piacokra. Ezt szem előtt tartva a Kamara egyik legfontosabb feladatának tartja, hogy tagjai sikerességét elősegítse, az ágazatban tevékenykedők képességeit, szakmai ismereteit is fejlesztve. A Kamara korábbi szakmai rendezvényeinek tapasztalatai is azt mutatták, hogy az élelmiszeripari vállalkozások és az őstermelők körében egyaránt jelentős igény mutatkozik olyan gyakorlati, piacképes tudás megszerzésére, amely azonnal átültethető a mindennapi tevékenységükbe. Ezért is döntött az eddig jól bevált gyakorlatorientált programok folytatása mellett a NAK Élelmiszeripari Igazgatósága. Ennek keretében 2018. október 15-19. között tizenkét kecsketej- és juhtejtermelő illetve -feldolgozó kamarai tag utazhatott Franciaországba, a NAK által szervezett és részben a Kamara által finanszírozott sajttechnológiai szakmai tanulmányútra. A csoportban kézműves sajtkészítők, mezőgazdasági és élelmiszeripari családi vállalkozások és tejipari kisüzemek szakemberei vettek részt, hogy gazdagítsák ismereteiket a sajtkészítés területén. Erre bőven volt lehetőségük az egyik legismertebb francia mezőgazdasági iskolában, az ACTALIA képzőközpont carmejane-i mezőgazdasági technikumban működtetett manufaktúris sajtműhelyben. A program résztvevői valós üzemi gyártás közben sajátíthatták el a savas alvasztású friss „túró” sajtok és krémsajtok, valamint a kecsketejből kézműves technológiával előállított képenészes sajt gyártását, továbbá az úgynevezett TOME típusú félkemény sajt érlelt változatának juhtejből történő elkészítését.

A gyártástechnológiai ismeretek mellett lehetőség nyílt megismerni a francia farmgazdálkodók saját termelésű és előállítású termékeinek forgalmazására létrehozott szövetkezeti üzletek működését. A résztvevők a kis családi farmgazdaságok integrációjáról is átfogó képet kaptak, mód volt egy családi farmon a tulajdonosokkal tapasztalatokat cserélni a saját alapanyag-termelésről és -feldolgozásról, valamint az értékesítésről. Példaként ismertették, hogyan tudta a család uniós és állami támogatásból korszerűsíteni állattartó telepét, valamint megvalósítani a nyugdíjba vonuló gazda és fia közötti generációváltást.

Kapcsolat:

Fekete Zsanett, PR és kommunikációért felelős kabinetfőnök-helyettes, +36 30 219 1319, fekete.zsanett@nak.hu

Konrád Szilárd, vezető kommunikációs szakértő, +36 30 597 1292, konrad.szilard@nak.hu

Internet: www.nak.hu/sajto