



Magyar Zoltán
országgyűlési képviselő

Országgyűlés Hivatala

Irományszám: K/2435

Érkezett: 2016 OKT 07.

Írásbeli kérdés

Kövér László úrnak,
az Országgyűlés elnökének

Helyben

Tisztelt Elnök Úr!

Magyarország Alaptörvénye 7. cikk (2) bekezdése, valamint az Országgyűlésről szóló 2012. évi XXXVI. törvény 42. § (8) bekezdése alapján írásbeli kérdést kívánok benyújtani a Földművelésügyi Minisztériumot vezető miniszterhez, mint a tárgyban illetékes minisztérium vezetőjéhez

„Mikor fogja a lakosság a magyar búza kiváló minőségét érzékeltetni a vásárolt kenyérben?”

címmel.

A benyújtott kérdésemre a választ írásban várom.

Tisztelt Miniszter Úr!

A magyar búza, a kenyér jó hírneve évszázadokra vezethető vissza. Magyarország a kenyérgabona termeléshez és minőségéhez kiváló adottságokkal rendelkezik. Az elmúlt évtizedek tapasztalatai azt bizonyítják, hogy az elhibázott agrárpolitika mennyiségi szemlélete mára sem mozdult el a minőségi termelés irányába. Mindez annak ellenére történik, hogy a kiváló minőségű magyar búzának jó piaca van és a hazai lakosságnak az se mindegy, hogy milyen kenyér kerül az asztalára. A jó minőségű kenyér előállításának alapvető feltétele az a jó liszt, amelyből mindenféle adalékanyag nélkül, rendes méretűre megkelő, finom kenyeret lehet készíteni. Sütőipari szakemberek bizonyítják, hogy a mennyiségi termelésre nemesített búzafajtákkal szemben a régebbi hagyományos magyar fajtákból készült lisztek egyértelműen jobbak és piacképesebbek is. Sajnálatos, hogy a boltok polcain található lisztek nagy része alacsony minőségű, amelyekből nem lehet jó, hagyományos minőségű kenyeret készíteni.

Ugyancsak a sütőipari szakemberek véleménye, hogy ugyan a ma Magyarországon működő malmok nagyobb része korszerű, számítógéppel vezérelt gépekkel őrlik a szemeket, amely gyors és hatékony, de ugyanannyi búzából kinyert több liszt árán romlik a liszt minősége.

Jó hírként tájékoztatta az agrártárca vezetése, hogy az idei 5,2 millió tonnás búzatermés mennyisége megfelelő, majd kiegészítésként közölték, hogy minősége alul múlta a várakozásokat. Ezt úgy is lehet értelmezni, hogy a megtermett búza minősége miatt a lakosság ne számítson a jó minőségű fehérkenyérre.

A Magyar Élelmiszerkönyv szerint a fehér kenyér 100 % BL-80 fehér kenyérlisztből készült kovászos technológiával, vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Kérdés, hogy ha jó minőségű fehérkenyeret ilyen egyszerűen elő lehet állítani, akkor miért van szükség a Magyar Élelmiszerkönyvben adalékanyagok felhasználását is engedélyezni.

A statisztikai adatok is igazolják, hogy a jó minőségű magyar búza jó áron értékesíthető a külfiacon. Az olaszok évek óta importálják és jó minőségű terméket állítanak elő belőle. Míg a magyar kenyér íze, illata, megjelenése hosszú ideig jó hírnevet jelentett hazánknak, sajnos már ott tartunk, hogy külföldön Ausztriában, Németországban, Franciaországban és számos más országban kell megtapasztalnunk, hogy milyen a jó kenyér vagy zsemle.

Mivel a kenyér a magyar élelmiszerfogyasztás alapvető és tradicionális terméke, ezért az agrártárcanak kiemelt figyelmet kell fordítania a minőségi termelés feltételeinek biztosítására, a malomipari tevékenységre, a sütőipari technológiára és a forgalomba hozott kenyér minőségének ellenőrzésére is. A Magyar Élelmiszerkönyvben a fehérkenyér előállításának leírásánál – az étkezési só kivételével – meg kell tiltani az adalékanyagok felhasználását.

A felsoroltakon indokolt, hogy első sorban a fehérkenyér – és nem az ezen kívül eső, mintegy 250 féle kenyér – áfájának csökkentése is, hogy ezzel első sorban a szociális szempontból hátrányos helyzetű családok megélhetését is segítsék.

Mindezek alapján kérdezem Tisztelt Miniszter Urat, hogy mikor fontolják meg végre a Jobbik többször is benyújtott javaslatát, az alapvető élelmiszerek áfájának együttes és egyidejű csökkentését 5 százalékra?

Várom érdemi válaszát!

Budapest, 2016. október 7.

Tisztelettel:


Magyar Zoltán
Jobbik