

A magyar élelmiszerkönyv Múltja - Jelene - Jövője

Rácz Endre

Földművelésügyi Minisztérium

I. Mi is az Élelmiszerkönyv?

Mint oly sok fogalom meghatározásánál jelen publikáció témájára is igaz, hogy a legegyszerűbbnek tűnő kérdés megválaszolása a legnehezebb és egyúttal a legfontosabb.

A még nem is létező, de mégis lassan két évtizedes múlttal rendelkező Magyar Élelmiszerkönyv történetén végighúzódnó alapvető kérdés: a szabályozás vagy ismeretgyűjtemény dilemmája.

A kérdés „hivatalos” szinten eldőlt. A 66/1994. (IV. 30.) Kormányrendelet egyértelműsíti, hogy a Magyar Élelmiszerkönyv ez szabályok (előírások és irányelvek) gyűjteménye.

Ez a döntés az élelmiszeripar szakemberei számára azonban még korántsem ilyen egyértelmű. Az egyes Élelmiszerkönyv fejezetek tervezeteinek jelenleg folyó kidolgozása során éppen a leginkább érdekeltek részéről merül fel gyakran a „teljesség” igénye. Ezt az elvárás néha úgy fogalmazódik meg, hogy: „Ha kezembe veszem a Magyar Élelmiszerkönyvet, elvárom, hogy minden fontosat megtudjak a magyar élelmiszerekről”.

Nos, ilyen ismeretgyűjteményre is lehet igény, ilyennek is nyilván van létjogosultsága, ennek azonban valami más nevet kell találni. Az „Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius)” kifejezés a nemzetközi gyakorlatban nem ismeret-, hanem szabály-gyűjtemény. Ez a fogalmi tisztázatlanság mélyebb gyökerű és nem a magyar szakemberek tájékozatlanságából ered.

A bevezető kérdést, hogy mi is a Magyar Élelmiszerkönyv, ugyanis minden eddigi jogszabály másképpen határozta meg :

- Az 1976. évi IV. törvény szerint „Az élelmiszerek minőségére és előállításuk módjára vonatkozó főbb adatokat ... a Magyar Élelmiszerkönyvben kell rögzíteni”.
- A 6/1980 MÉM utasítás szerint: „A Magyar Élelmiszerkönyv ... az előállított élelmiszerek termelési és minőségi jellemzőinek ... fogalmi és adattára”.

- Az 1988. évi IV. törvény szerint: „Az élelmiszerek megnevezésének és csoportosításának ... szabályait, az előállítás helyes termelési gyakorlatára vonatkozó ajánlásokat a Magyar Élelmiszerkönyvben kell összegyűjteni”.

Nehéz ezek után a magyar szakemberektől azt kérni:

„Higgyék el, hogy a jelenlegi, a negyedik meghatározás a helyes és jó”. Ezért a más országokban és a nemzetközi szinten már régóta működő élelmiszerkönyvek példájával szeretném bizonyítani ezen meghatározás helyességét.

II. Működő Élelmiszerkönyvek

1. Nemzeti Élelmiszerkönyvek

1.1. A Svájci Élelmiszerkönyv

A Svájci Élelmiszerkönyvet a múlt század utolsó évében, 1899-ben alapították, amelyeket az önkéntes társadalmi jellegű szabályozás iskolapéldájaként a Svájci Analitikai Kémikusok Egyesülete dolgozta ki, bár 1899-es, 1909-es, 1917-es és 1937-es kiadásait a Svájci Államszövetség finanszírozta. A kidolgozó nevéből következik, hogy mind a négy kiadás élelmiszeralitikai módszerekkel foglalkozott.

A széleskörű elismertségre szert tevő kiadvány „hivatalossá tétele” 1944-ben kezdődött el, amikor a Svájci Államszövetség Tanácsa az 1944. szeptember 29-i határozatával létrehozott Élelmiszerkönyv Bizottság feladatává tette a Könyv vezetését. A hagyományok elismerésére és a tartalom — az élelmiszeralitikai módszerek — változatlanul hagyásának biztosítására e határozat leszögezte, hogy a Bizottság tagjainak többsége — az alapítás óta nevet változtatott — Analitikai és Alkalmazott Kémiai Társaságból kerüljön ki.

A folyamatos kiegészítések közlésére az 1909 óta megjelenő „Közlemények az élelmiszervizsgálat és higiénia területéről” c. lapot jelölték ki, amely az Államszövetség Egészségügyi Hivatalának szakmai folyóirata. E lap a hatósági élelmiszerellenőrzési laboratóriumokon keresztül minden érdekelt számára ingyenesen hozzáférhető volt.

A Svájci Államszövetség Tanácsa respektálta az Élelmiszerkönyv Bizottság törekvéseit és 1964. dec. 14-i határozatával (20 évvel a Bizottságot létrehozó határozata után) magát a Svájci Élelmiszerkönyvet is kodifikálta.

A határozat lényege, hogy az Élelmiszerkönyv vizsgálati módszereit valamennyi hivatalos élelmiszerellenőrző laboratóriumnak alkalmazni kell. A 2. cikkely ezt így részletezi:

„A Svájci Élelmiszerkönyvben azokat a módszereket és normákat közlik, amelyeket az élelmiszerek és használati cikkek minősítéséhez a hivatalos élelmiszerellenőrző laboratóriumokban alkalmazni kell.

Azokat a módszereket, amelyeket az Élelmiszerkönyv nem tartalmaz, de az élelmiszerkémikusok kipróbáltak és használnak, mind a folyamatos ellenőrzéseknél, mind reklamációk esetén, szabad használni.

Ezekben az esetekben pontosan meg kell adni, hogy a vizsgálat melyik módszer szerint történt. Ha a módszer nincs kikötve, mindig a Svájci Élelmiszerkönyv módszere szerint kell a vizsgálatot végezni.”

Bár a Svájci Élelmiszerkönyv kétségtelenül elsősorban vizsgálati módszergyűjtemény, bizonyos termékelőírásokat is tartalmaz. Ezen termékelőírások hatályát a Szövetségi Tanács 1957. dec. 2-i határozatával rendezte. Eszerint az élelmiszerek és használati cikkek — ha más hatósági követelmény azokra nem vonatkozik — feleljenek meg a Svájci Élelmiszerkönyv előírásainak.

A Bizottság működése óta a Titkárság a Svájci Államszövetség Egészségügyi Hivatalának Élelmiszerellenőrző Alosztályán működik.

1.2. Az Osztrák Élelmiszerkönyv

1891-ben egy nemzetközi élelmiszerkiállítás kapcsán összejött élelmiszerkémikusok határozták el és kezdték meg kidolgozását.

Bár 1898-ig már 21 termékleírás készült el, az 1897-ben hatályba lépett Élelmiszertörvény ennek ellenére nem vett tudomást a Könyv létezéséről. A megszakadt munkákat 1907-ben már a Belügyminisztérium kezdeményezésére újították fel, a kidolgozott termékleírások kiadása kormányhatározattal történt (ami az Osztrák-Magyar Monarchia joggyakorlatából következően Magyarországon természetesen nem volt hatályos). A világháború által megszakított munkálatok 1922-ben indultak újra és 1938-ig 48 termékfejezet készült el. Gazdasági, politikai és sokszor személyi okokkal is magyarázható fellendülő, aztán visszaeső periódusai voltak a II. Világháborút

követően. Mai szerepét és formáját az 1975-ös Élelmiszer Törvény 51-55 §-ai teremtették meg a következők szerint:

- Az Osztrák Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Austriacus) az élelmiszerek fogalom-meghatározásainak, vizsgálati módszereinek és forgalombahozatali irányelveinek közzététele.
- Kiadása az egészségügyi és környezetvédelmi miniszter feladata, aki az előkészítésre Bizottságot hoz létre.
- A Bizottság tagjai:
 - az Egészségügyi és Környezetvédelmi Minisztérium 3 képviselője;
 - további 4 minisztérium (Igazságügy, Mezőgazdaság, Ipar, Pénzügy) 1-1 képviselője;
 - 4 érdekképviselő (Munkás, Kézműves, Mezőgazdasági Kamara, Fogyasztók Egyesülete) 1-1 képviselője;
 - az állami élelmiszerellenőrzés 4 képviselője;
 - szükség esetén és érdem alapján meghívott (nem meghatározott számú) szakértők.
- A bizottsági tagság 5 évre szól, melléjük póttag is „javasolható”. Az elnököt és elnökhelyettest a miniszter nevezi ki.
- A Bizottság az élelmiszerhigiéniai kérdések előkészítésére egy Higiéniai Testületet hoz létre, melynek tagjait a miniszter nevezi ki, elnöke és elnökhelyettese automatikusan a Bizottság tagjai.
- A FAO/WHO Codex Alimentarius kérdéseiben illetékes Testületet ugyancsak a miniszter nevezi ki, elnöke és elnökhelyettese szintén tagjai a Bizottságnak.
- A Bizottság Ügyrendjét a miniszter hagyja jóvá.

A 12 oldalas Ügyrend a működés itt nem részletezendő szabályain túl két további lényeges dolgot szabályoz:

- A Bizottság az egyes fejezetek kidolgozására albizottságokat, munkacsoportokat hoz létre.
- A Bizottság és a két Testület (közös) Titkárságát az Egészségügyi és Környezetvédelmi Minisztérium működteti saját költségvetéséből.

Végül — ami nemcsak e dolgozat, de a gazdasági kapcsolatok szempontjából is figyelemre méltó — érdemes felsorolni, mely fő termék-

csoportokat tartalmazza az Osztrák Élelmiszerkönyv:

1. füzet: I. fejezet, Tésztaféleségek
2. füzet: II. fejezet, Kávépótszerek és pótkáv
3. füzet: III. fejezet, Cigaretta és dohányárúk
4-6. füzet: IV. fejezet, Kenyér és pékáru
V. fejezet, Sütőpor
VI. fejezet, Kovász
7. füzet: VII. fejezet, Petróleum
VIII. fejezet, Sör
IX. fejezet, Tea
X. fejezet, Maté
11-12. füzet: XI. fejezet, Ételsír, beleértve a margarint és a margarinsírt
XII. fejezet, Étolajok
13. füzet: XIII. fejezet, Kozmetikai szerek
14-17. füzet: XIV. fejezet, Méz és mézkészítmények
XV. fejezet, Lekvár és hasonló termékek
8. füzet: XVI. fejezet, Gyümölcslevek
9-10. füzet: XVII. fejezet, Aszaltgyümölcs
XVIII. fejezet, Tojás és tojáskonzervek
XIX. fejezet, Vaj
20-24. füzet: XX. fejezet, Fűszerek
XXI. fejezet, Ehető gombák
XXII. fejezet, Tartósított ehető gombák
XXIII. fejezet, Friss zöldségek
XXIV. fejezet, Szárított zöldségek
25-32. füzet: XXV. fejezet, Kávé
XXVI. fejezet, Kakaó és kakaótermékek
XXVII. fejezet, Étkezési só
XXIX. fejezet, Húsextraktok és hasonló termékek
XXX. fejezet, Halak
XXXI. fejezet, Kételtűek és csúszómászók
XXXII. fejezet, Kagylósok és puhatestűek
33-35. füzet: XXXIII. fejezet, Szeszesitalok
XXXIV. fejezet, Ecet
XXXV. fejezet, Cukorfélék és azok pótanyagai
XXXVI. fejezet, Liszt és őrölt termékek
XXXVII. fejezet, Keményítő
XXXVIII. fejezet, Élesztő
39-41. füzet: XXXIX. fejezet, Szőlőmust
XL. fejezet, Bor
XLI. fejezet, Gyümölcsbor
42-43. füzet: XLII. fejezet, Sajt
XLIII. fejezet, Margarinsajt
44. füzet: XLIV. fejezet, Gyümölcs, déligyümölcs, mák
45. füzet: XLV. fejezet, Tej és tejtermékek
46-48. füzet: XLVI. fejezet, Gabona
XLVII. fejezet, Hüvelyesek
XLVIII. fejezet, Komló és maláta

1.3. A Német Élelmiszerkönyv

Létrehozása az osztrák és svájci példa alapján 1962-ben kezdődött, amikor a Német Élelmiszerkönyv Bizottság az akkor érvényes Élelmiszer Törvény alapján megalakult. A Bizottság és az Élelmiszerkönyv jogállását azonban csak az 1975-ben hatálybalépett Élelmiszer és Közsükségleti Cikk Törvény rendezte a 33. és 34. §-ában.

Eszerint:

- A Német Élelmiszerkönyv olyan irányelvek gyűjteménye, amelyek az élelmiszerek gyártása, minősége vagy forgalmazása szempontjából fontos jellemzőinek leírását tartalmazzák.
- Az irányelveket a Német Élelmiszerkönyv Bizottság állítja össze és az egészségügyi miniszter hozza nyilvánosságra az igazságügyi, a gazdasági és a mezőgazdasági miniszter egyetértésével.
- A Bizottságot a miniszter a tudomány, az élelmiszerellenőrzés, a fogyasztók és az élelmiszeripar egyenlő számú képviselőiből jelöli ki. A Bizottság Titkárságát az Egészségügyi Minisztérium működteti.
- A Bizottság anyagainak előkészítésére 15 albizottságot hoz létre.

A Törvény 35. §-a rendelkezik a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjteményről. Eszerint a Gyűjteményt az ellenőrzés, a tudomány és az érintett gazdasági területek szakértői állítják össze és az egészségügyi miniszter teszi közzé. Ennek gyakorlati kidolgozása az Élelmiszerkönyv Bizottság és a Német Szabványügyi Hivatal együttműködésével történik. Az együttműködés a kidolgozandó módszerek felosztását és az így szabványként (DIN) megjelenő módszerek Gyűjteménybe való automatikus felvételét jelenti.

A Bizottság által elkészített és az egészségügyi miniszter által jóváhagyott ügyrend „német alapossággal” szabályozza a rendszer működését. Ennek részletezése helyett itt elegendő a célját ismertetni:

A lehető legszélesebb konszenzussal kell a Német Élelmiszerkönyv irányelveit létrehozni. E konszenzus biztosíthatja ugyanis azt (a számunkra talán furcsa és nehezen hihető) státuszt, hogy a Német Élelmiszerkönyv előírásai jogilag ugyan nem kötelezőek, de a gazdasági élet minden szereplője természetesnek tartja azok szigorú betartását.

Az élelmiszerjog szempontjából ez úgy fogalmazódik meg, hogy az Élelmiszerkönyv irányelvei nem jogi normák. A jogi normák kiegészítőinek, tárgyilagos szakértői véleménynek tekinthetők, melyet a magánszemélyek, az állami ellenőrzés és a Bíróságok egyaránt elfogadnak.

A Német Élelmiszerkönyv Bizottság immár második hivatali periódusára kinevezett elnöke a magyar hatósági élelmiszerellenőrzés régi támogatója, a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem díszdoktora Coduro professzor, a bajor élelmiszerellenőrzés néhány éve nyugdíjba vonult köztisztviselője.

A Német Élelmiszerkönyvben eddig a következő termékcsoportok irányelvei jelentek meg:

- Halak, rákok, puhatestűek és termékeik
- Gyorsfagyasztott élelmiszerek
- Gyorsfagyasztott halak és termékeik
- Gyorsfagyasztott gyümölcs és zöldség
- Feldolgozott gyümölcsök
- Feldolgozott zöldségek
- Gyümölcslevek
- Uborkakonzervek nem előtartósított nyersanyagból
- Zöldséglevek, zöldségitalok
- Gombák és gombatermékek
- Fűszerek és fűszerezőszerek
- Étzsírok, étolajok
- Margarin
- Méz
- Tea
- Finom pékárúk
- Olajosmagvak és belőlük előállított termékek
- Pudingpor

1.4. A Francia Élelmiszerkönyv

Az eddig ismertetett, egymás mintájára készült három azonos jellegű, német nyelvű Könyvtől a franciáké már nevében is különbözik. A Code d' Usage-t szószerint Használati Útmutatónak lehetne fordítani.

Kidolgozását, vezetését az ötvenes évek elején ipari kezdeményezésre kezdték el és máig az egyes iparágak által működtetett és finanszírozott technikai-információs központok végzik.

Nincs és nem is lesz kidolgozva az élelmiszerek teljes körére. Csak olyan szektorokban működik, ahol — elsősorban a verseny tisztaságának elősegítésére — az élelmiszerelőállítók ezt szükségesnek tartják. Ilyen területek pl. a tartósított gyümölcs- és zöldségtermékek, húskészítmények, tejtermékek, halak és feldolgozott termékeik.

A Code d' Usage a bevezetőben említett szabályozás vagy információ kérdésre a szabályozás és információ választ adja.

A „terméklapok” első három fejezete ugyanis az illető termékre termékcsoportra vonatkozó kötelező szabályok (EK direktívák, nemzeti törvények rendeletek) szövegét vagy ezek rövid értelmező magyarázatát tartalmazza a következő csoportosításban:

- Általános előírások.
- Minőségellenőrzési előírások.
- Tömeg ellenőrzési előírások.

A terméklapok 4. és 5. fejezete a tulajdonképpeni szabályozás, melynek felépítése a következő:

- A termék definíciója (az előállítási folyamat meghatározó lépéseivel).
- A felhasználható anyagok listája (kötelezően használandó és használható bontásban).
- Összetételi előírások.
- Érzékszervi előírások.
- Különleges előírások (egy megkülönböztető márka névhez vagy jelzőhöz pl. különleges, válogatott kötődő előírások).

A terméklap-tervezetek kidolgozását az iparági központok végzik, majd azok az ipari és a termelést, illetve a forgalmazást ellenőrző állami szervezetek szakembereinek véleményezése után az illetékes állami (jelenleg a CMC rövidítésű) Nemzeti Fogyasztóvédelmi Bizottság publikálja és rendeli el kötelező alkalmazását.

Kötelező szabályozásról lévén szó, az 1990-es éve elejétől — mint minden más kötelező nemzeti előírást — az Európai Közösségek jogalkotási szabályainak megfelelően a hatálybalépést megelőzően az EK Bizottságnak is be kell nyújtani. Itt annak vizsgálatát végzik el, hogy az adott termék-előírás nem ütközik-e valamilyen kötelező EK szabályba.

2. Nemzetközi Élelmiszerkönyv: FAO/WHO Codex Alimentarius

Az ENSZ két nagy szakosított szervezete a FAO (Élelmiszer és Mezőgazdasági) és a WHO (Egészségügyi) közös bizottságot létesített a Codex Alimentarius kidolgozásának szervezésére. Ezt azért látták szükségesnek, hogy szakmai segítséget nyújtsanak a kormányoknak ahhoz, hogy az élelmiszerek ugrásszerűen növekvő nemzetközi kereskedelme során biztosítani tudják a fogyasztók egészségvédelmét.

Ez a Codex jellegénél és deklarált céljainál fogva is ajánlás. Ajánlás mindenkinek: kormányoknak, előállítóknak, kereskedőknek,

hogy ezt használják, ha szabályoznak, termelnek vagy kereskedelmi szerződést kötnek.

A Codex Alimentarius munkáját — melyben jelenleg 144 ország vesz részt — a nemzetek képviselőiből álló és kétévenként Rómában, illetve Genfben összeülő Főbizottság irányítja. A gyakorlati munkát a Végrehajtó Bizottság, illetve a Rómában működő Titkárság szervezi.

A szakmai munka az egy-egy ország „házigazdasága” mellett működő bizottságokban folyik. Közülük 7 általános témakörökben készít dokumentumokat. Ezek — a házigazda ország megnevezésével — a következők:

- Élelmiszerjelölés (Kanada)
- Élelmiszeradalékok és szennyező anyagok (Hollandia)
- Élelmiszerhigiéna (USA)
- Peszticid maradékok (Hollandia)
- Állatgyógyszer maradékok (USA)
- Mintavételi és analitikai módszerek (Magyarország)
- Export-import ellenőrzés és tanúsítás (Ausztrália)

A termékcsoportokkal foglalkozó bizottságok közül ma rendszeresen és aktívan 7 dolgozik:

- ◆ Hal és haltermékek (Norvégia)
- ◆ Diétás élelmiszerek (Németország)
- ◆ Húshigiéna (Új-Zéland)
- ◆ Hús és baromfitermékek (Dánia)
- ◆ Gabonafélék, hüvelyesek (USA)
- ◆ Trópusi gyümölcsök, zöldségek (Mexikó)
- ◆ Tej és tejtermékek (FAO/WHO Titkárság)

Jelenleg nem aktívak, de korábban számos Codex szabványt dolgoztak ki:

- ◆ Csokoládé és egyéb kakaótermékek (Svájc)
- ◆ Cukor (Egyesült Királyság)
- ◆ Feldolgozott zöldség-gyümölcs (USA)
- ◆ Zsírok és olajok (Egyesült Királyság)
- ◆ Jégkrém (Svédország)
- ◆ Levesek, erőleves (Svájc)
- ◆ Növényi proteinek (Kanada)
- ◆ Hús (NSZK)
- ◆ Ásványvizek (FAO/WHO Titkárság)
- ◆ Gyorsfagyasztott élelmiszerek (FAO/WHO Titkárság)

A dokumentumok kidolgozása és elfogadása során azokat a tagállamok kormányai és a Főbizottság egyaránt kétszer felülvizsgálja. E

folyamat végén (a munka nyolcadik fokozataként) az elkészült anyagot hivatalos Codex dokumentumként publikálják.

E rendszerben eddig 219 termékszabvány, mintegy 400 vizsgálati módszer, 35 higiéniai és technológiai irányelv, kb. 500 adalék- és szennyező anyag értékelés és kb. 3000 peszticid-maradék határérték jelent meg.

A Codex dokumentum akkor kerül a tizedik fokozatba, amikor azt a tagállamok hivatalos szabályozási rendszerükben alkalmazzák.

III. Szabvány és Élelmiszerkönyv

Az egyes élelmiszerkönyvek szerepének, rendszerének ismertetése után különösen indokolt feltenni a következő kérdést:

Mi a szabvány és az élelmiszerkönyv közötti különbség? A lényegét tekintve: semmi! Mindkettő egy olyan széleskörű konszenzuson alapuló termék-, eljárás-, vizsgálati módszer-leírás, melyet a gazdasági élet szereplői szerződések kötésénél, jogviták eldöntésénél önkéntesen alkalmaznak.

Az összehasonlításnál érdemes a szóhasználatra is kitérni! A szabvány szó — talán az elmúlt évtizedek „túlszabványosítása” következtében — a magyar nyelvben kizárólag a szabványosító szervezete (MSZH, ágazati minisztériumok) által a szabványosítási rendelet alapján kibocsátott, döntően kötelező előírásokat jelenti. Az angol és német nyelv gyakorlatában a standard szót sokkal szélesebben a konszenzuson alapuló műszaki előírásokra általában használják. Legjobb példája ennek, hogy a FAO/WHO Codex Alimentarius előírásai a Codex Standard nevet viselik.

A mi szóhasználatunk szerinti szabványok és az élelmiszerkönyvek között a kidolgozás, kibocsátás rendszerében van különbség, ami a következőkkel magyarázható.

A szabványosítás kialakulását, elterjedését kikényszerítő műszaki okok (az ismétlődő műszaki megoldások rögzítése, a széleskörű használhatóság, cserélhetőség stb. érdekében) az élelmiszerek esetében nem állnak fenn.

Az élelmiszerekkel kapcsolatban az előírások szükségessége először döntően az egészségvédelemmel kapcsolatban merült fel. Ezért születtek meg a múlt század végén e század elején az első élelmiszer-törvények. Ezek, de még a hozzájuk később kapcsolódó különféle rendeletek is jellegüknél fogva műszaki részletekbe (vizsgálati módszer, termékleírás) nem bocsátkozhattak. A tudomány fejlődése azonban egyre több ilyen részlet szabályozását igényelte.

Az egyes országok ekkor nyúltak — a hasonló szerepet betöltő, jólismert és jól működő Gyógyszerkönyv mintájára — az Élelmiszerkönyvben történő szabályozáshoz.

Az élelmiszergyártás e század második felében bekövetkezett rohamos fejlődése, az élelmiszerek széleskörű kereskedelmének kialakulása persze szükségessé tette, hogy a legfontosabb élelmiszerek egyéb, egészségvédelemmel nem közvetlenül összefüggő jellemzőire is szülessenek műszaki előírások. Ezek keretei azonban mindeddig az élelmiszerkönyvek maradtak.

Nem ismerünk olyan fejlett országot vagy nemzetközi szervezetet, ahol magyar értelemben használt élelmiszer-termékszabványokat készítenének.

Ez a vizsgálati módszerekre nem áll fenn. Az ISO, a CEN és szinte minden európai ország nemzeti szabványosító szervezete készít élelmiszerekre vonatkozó vizsgálati szabványokat.

IV. A Magyar Élelmiszerkönyv története

Bármilyen furcsa is, a ma még nem is létező Magyar Élelmiszerkönyv már húszéves történetére tekinthet vissza. De hadd kezdjük kissé korábban, mégpedig annak megállapításával, hogy a Monarchia idejében létrejött Osztrák Élelmiszerkönyvnek nem volt magyar hatása. Nem magyarázható, hogy ebben az esetben miért nem működött a „Budapest egy-két évvel megkésve, de követi Bécset” általános gyakorlata.

Az élelmiszerkönyv létével, fogalmával a magyar szakemberek ennek következtében nem a nemzeti, hanem a FAO/WHO Codex Alimentarius rendszerén keresztül ismerkedtek meg, melynek munkájában Magyarország 1968. óta vesz részt.

A Codex munkájában való aktív részvétel máig tartó, igen nagy tartalmi hatást gyakorolt a magyar élelmiszerszabályozásra: szakembereink naprakész információkkal rendelkeztek az egyes problémákról, ismerték és a magyar szabályozásba átvették a Codex ajánlásokat.

A Codex formai hatása annak felismerése volt, hogy a nálunk megszokott termékszabványosítás az élelmiszerral kapcsolatos műszaki szabályozásnak nem az egyetlen lehetséges formája. A Magyar Élelmiszerkönyv létrehozásának felvetésével — éppen a FAO/WHO Codex Alimentariusra hivatkozva — először 1967-ben a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium egy belső feljegyzésében találkozhattunk. Az Élelmiszeripari Műszaki Fejlesztés Főosztály

vezetője, Lengyel István, Köves János miniszterhelyettesnek a következő javaslatot terjesztette elő: A FAO/WHO Codex Alimentariusra hivatkozva javasolja, hogy „az elfogadott téziseket hazai sajátosságoknak megfelelően adaptáljuk és a táplálékok értékelésére vonatkozó regionális normákat mi is alakítsuk ki, illetve vizsgáljuk felül, és ezeknek a figyelembevételével készítsük el a Codex Alimentarius Hungaricust”.

Az elképzelést az Élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvény 18.§-ában úgy konkretizálta, hogy „Az élelmiszerek minőségére és előállításuk módjára vonatkozó főbb adatokat — kivéve a vendéglátás keretében szolgáltatott ételeket és cukrászati készítményeket — központilag szabályozott gyűjteményes adattárban, a Magyar Élelmiszerkönyvben kell rögzíteni”.

A részleteket a Törvény végrehajtására kiadott 25/1976 (VII. 11.) MÉM sz. rendelet 19.§-a rendezi:

- Az Élelmiszer Könyvbe kerülő adatokat a mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter által (érintett főhatóságok vezetőivel egyetértésben) kinevezett Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság határozza meg.
- A Könyvet a Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztériumban kell vezetni.
- A Könyvben foglalt adatokat a szabványosításnál kell figyelembe venni.

Ez utóbbi a Magyar Élelmiszerkönyv előtörténetében végigvonuló sarkalatos pont: mire lehet használni a Könyvet egy olyan rendszerben, ahol minden élelmiszert kötelező szabványok írnak le?!

Legyen egy „szuper” szabvány, mondták e rendelet alkotói.

Csakhogy pontosan erre jött létre, működött világszerte elismerten a Magyar Élelmiszerkönyv létrehozásának példaadója, a FAO/WHO Codex Alimentarius.

1976-ban az érdekelt minisztériumok, az MSZH képviselőiből, valamint az élelmiszertudomány ismert személyiségeiből a miniszter megalakította a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságot, melynek elnöke: Dr. Vas Károly professzor, a KÉKI igazgatója és titkára: Kismarton Károly, a MÉM főelőadója lett.

A Bizottsággal egyidejűleg Iparági Szakértő Bizottságokat neveztek ki, melyek az egyes iparágak, pontosabban az akkor lényegében egy-egy iparágat jelentő trösztök és országos vállalatok (kutató-minőségellenőrző) vezető szakembereiből álltak. A Bizottságnak

apparátusa, költségvetése nem volt. A Bizottság titkári feladatát 1979-ben Dr. Rácz Endre vette át.

1980-ban megjelent a 6/1980 (MÉM Ért. 11.) sz. miniszteri utasítás a Magyar Élelmiszerkönyv vezetéséről és a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságról.

Az utasítás a maga korlátozott eszközeivel próbált segítséget adni annak a rendkívül egyszerű, de alapvető kérdésnek az eldöntésében, mellyel a Bizottság megalakulása óta küzdött:

Ki csinálja (a gyakorlati munkát) és miért csinálja (a mindennapi gyakorlat oldaláról nézve) a Magyar Élelmiszerkönyvet?

Az utasítás a „ki” kérdésre röviden válaszol:

„Az Élelmiszerkönyv vezetéséről, a Bizottság működéséhez szükséges feltételekről a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztály gondoskodik.”

Hosszabb és kevésbé konkrét a „miértre” adott válasz: A végrehajtási rendelet által meghatározott felhasználási terület (adatait a szabványosításnál figyelembe kell venni) mellé az Utasítás 2. pontjában újabb területeket sorol fel, melyek lényege a következőkben foglalható össze:

- az Élelmiszerkönyvet a magyar élelmiszerek széleskörű ismeret- és adattárának tekinti;
- az élelmiszerek szabványosítási rendszerét nem akarja megszüntetni;
- az Élelmiszerkönyv az előbbiekből következően elsősorban olyan „különleges” esetekben próbál gyakorlati szerepet adni, ahol a szabványosítás nem működik. Néhány ilyen példa: az élelmiszer (ÉT szerinti) új jellegének eldöntése, vitás találmányi ügyek elbírálása, különleges élelmiszerek minőségének tanúsítása stb.

Az utasítás alapján az addigi feladat- és útkeresés után a gyakorlati munka is megkezdődött. Mindenek előtt a Bizottság meghatározta a középtávon (néhány éven belül) elkészítendő, kb. 60-70 termék/termékcsoport élelmiszerkönyv lap listáját és rögzítette azt az általános szerkezetet, amit a kidolgozás során minden lapnál követni kell.

A termékek/termékcsoportok listája az akkor gyártott élelmiszerek mintegy felét, kétharmadát jelentette.

A terméklapok javasolt szerkezete a következő volt:

1. Termék-leírás

- 1.1. Név, fogalom meghatározás, a táplálkozásban elfoglalt hely
- 1.2. Összetevők
- 1.3. Előállítás
- 1.4. Tárolás, szállítás
- 1.5. Árueosztás, forgalombahozatal
- 1.6. Megnevezés előírásai

2. Minőség, összetétel

- 2.1. Megjelenési forma
- 2.2. Minőségi jellemzők
- 2.3. Élelmezésegészségügyi előírások
- 2.4. Eltarthatóság

3. Higiénia

4. Jelölés

5. Mintavétel, vizsgálat, minősítés

6. Vonatkozó szabványok, szakirodalom

A gyakorlati munkák felelősének az utasításban történt konkrét kijelölése (MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztály) annyi eredményt hozott, hogy a Főosztály a közvetlen irányítása alá tartozó MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központot (igazgató Dr. Vajda Ödön) bízta meg a munkák elvégzésével. Ez a gyakorlatban ahhoz vezetett, hogy a Központ egyik munkatársa (Szarvas Tibor, osztályvezető) teljes munkaidejében ezzel a feladattal foglalkozott, ami azt jelentette, hogy:

- az egyes terméklapok kidolgozásához (főnöki és minisztériumi „rábeszélést” is segítségül véve, anyagi ellenszolgáltatás nélkül) szerzőket kellett találnia;
- biztosítania kellett a Bizottság által elfogadott szerkezet betartását;
- a Bizottság által szükségesnek tartott változások átvezetését meg kellett oldania.

A Bizottság élén időközben változás történt: Dr. Vas Károly halála után az elnöki tisztséget 1982-ben Dr. Almási Elemér professzor vette át.

Az első lap „Gyorsfagyasztott zöldborsó” 1980. végén készült el.

Ebben a rendszerben 1984. végéig a következő terméklapokat dolgozták ki:

Búzaliszt	Hőkezelt tartósított bébiétel
Csemege uborka	Hőkezelt tartósított zöldborsó
Csokoládé	Kakaópor
Csokoládéval bevont termékek	Kenyér
Ecetkészítmények	Pasztőrözött tej
Étolaj	Péksütemény
Felvágottak	Rozsliszt
Formában főtt, pácolt húskészítmény	Sör
Gyorsfagyasztott félkész burgonya	Sütőélesztő
Gyorsfagyasztott málna	Töltött ostya
Gyorsfagyasztott zöldborsó	Vágott baromfi
Gyümölcspálinka	Vörösárú
Hántolt rizs	

Az elkészült terméklapok publikálása nem került szóba, azonban a MÉM sokszorosítva a kutató, az oktatási és az ellenőrző intézményeknek megküldte.

A 80-as évek közepére világossá vált, hogy a terméklapokon alapuló Magyar Élelmiszerkönyvnek nincs gyakorlati haszna. A nagy apparátussal készülő szabványokra nincs hatással, tudományos ismeretgyűjteményként nem elég mély és alapos!

A munkák 1985 után abbamaradtak. Dr. Almási Elemér 1985-ben bekövetkezett halála után már nem is neveztek ki elnököt az Élelmiszerkönyv Bizottság élére. A műszaki, gazdasági és az akkor még csak kevesek által észlelt társadalmi változások hatására 1987-ben a MÉM-ben megkezdődtek egy új Élelmiszer Törvény előkészítési munkálatai. Ez végül különböző praktikus okok miatt (egyszerűbb és gyorsabb egy módosítás, mint az új törvény elfogadtatása) az 1976. évi Élelmiszer Törvényt módosító 1988. évi IV. Törvényhez vezetett.

A törvény végrehajtására született 10/1988 (VI. 30.) MÉM-SZEM rendelet érintette az Élelmiszerkönyvet. A rendelet készítői levonták az elmúlt 12 év tapasztalatát: az Élelmiszerkönyv az adott magyar helyzetben gyakorlati szabályzóként nem használható, ezért egyértelműen ismeretgyűjteménynek tekintették. Ennek megfelelően a rendelet 20 §-a szerint a Magyar Élelmiszerkönyvben kell vezetni az élelmiszer megnevezésekkel kapcsolatos fogalommeghatározásokat, az alapfogalmakat, az analitikai módszereket, az elfogadott gyártási gyakorlatot. Megszüntette a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságot és az Élelmiszerkönyvnek az államigazgatással való addigi kapcsolatát azzal,

hogy vezetését a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet feladatává tette. A feladat teljesítésére a KÉKI (főigazgató Dr. Biacs Péter) Iparfejlesztési Osztálya (vezető: Csomor Gyula) kapott megbízást.

A feladat témavezetője 1991-ig Dr. Borszéki Béla műszaki szakértő; majd Dr. Molnár Pál tudományos tanácsadó volt, míg a konkrét feladatokat Csomor Gyula osztályvezető és munkatársai Várkonyi Gábor főmunkatárs, Vámos Mariann, Vész Zsófia szakalkalmazottak és Zilahy Domonkosné adminisztrátor (szövegszerkesztő) végezték. A munkák hazai és külföldi adatgyűjtéssel, a koncepció és a szerkezet kidolgozásával kezdődtek. Anyagi fedezetét mindvégig a KÉKI költségvetése és az OMF B Mecenatura Pályázatán e célra elnyert támogatások biztosították.

A tervezetek kidolgozására és lektorálására a szakma legjobb szakértőit kérték fel, akik a lehetőségekhez képest bizonyos díjazásban részesültek. Az elkészült tervezeteket erre felkért szakértői bizottságok tárgyalták

Dr. Biacs Péter és Dr. Molnár Pál vezetése mellett. Ennek eredményeképpen 1989 - 1992 között a következő dokumentumok készültek el:

- Adalékanyagok és technológiai segédanyagok
- Adalékanyagok tisztasági előírásai
- Alkoholmentes italok és vizsgálati módszereik
- Baromfiipari termékek
- Diétás és vitaminozott élelmiszerek
- Sör, maláta, komló és vizsgálati módszereik
- Szeszipari termékek és vizsgálati módszereik
- Tej, tejtermékek és vizsgálati módszereik.

Az így elkészült dokumentumokat csak szűk szakmai körben terjesztették, hivatalos formában nem kerültek publikálásra.

A majdani — egy Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjteménnyel kiegészülő — Magyar Élelmiszerkönyv történetéhez az Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Központ Élelmiszervizsgáló Intézetében (igazgató: Dr. Rayda Imre) készített Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszerekönyv is hozzá tartozik.

Az 1986 - 1990 között, Dr. Kovács Sándor és Draskovics Imelda témavezetésével, az un. G8 Kutatási Program keretében finanszírozott munkát az élelmiszer-analitikusok által kipróbált és ennek alapján elfogadott módszerek iránti igény indította el. Az Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Központ Élelmiszervizsgáló Intézetének (ma: Országos Élelmiszervizsgáló Intézet) szakemberei (Dr. Fábíán Attila, Fekete Zoltán, Tabajdiné Dr. Pintér Vera, Tóth Vilmosné) szabványos

vagy más, a gyakorlatban használt módszerek intra- és interlaboratóriumi kipróbálását végezték el, illetve szervezték meg. A módszerleírást ezek alapján pontosítva, egységes szerkezetbe foglalva három kötetben, sokszorosítva jelentették meg. A gyűjtemények témája: radiológiai vizsgálatok, vegyi szennyezettség vizsgálata, specifikus vizsgálatok. Az elkészült anyagok terjesztésre azonban nem kerültek.

Az évtizedforduló nagy és gyors változásaira a Magyar Élelmiszerkönyv is szolgálhat egy szerény, de jellemző adalékkal. A szabályozási szerep lehetőségét is feladó 10/1988. (VI. 30.) MÉM-SZEM rendelet megjelenése után két évvel az e rendeletet kibocsátó minisztérium egy belső határozatában a szabványok Élelmiszerkönyvvel való felváltását tartja szükségesnek.

A MÉM élelmiszerszabványosítási tevékenységével foglalkozó Miniszterhelyettesi Koordinációs Értekezletére készített előterjesztésében az Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály (vezető: Dr. Glózik András) 1990. márciusában javasolja: „Az Élelmiszer Törvény és végrehajtási rendelete felülvizsgálata során, ami a közeljövőben elengedhetetlen) a nyers és feldolgozott élelmiszerek minőségügyi szabályozását az európai országok szabályozási módjához kell igazítani. Vagyis: a minőségi előírások és ezek vizsgálati módszerei nem a szabványosítás tárgyát képezik, hanem az ÉT alapján vezetett Magyar Élelmiszerkönyv részei.

A Dr. Papócsi László miniszterhelyettes vezette Koordinációs Értekezlet az előterjesztést és javaslatot elfogadta és határozattá emelte, melynek következtében a Magyar Élelmiszerkönyv szabályozási szerepének megteremtése végül is nem a szabványok kiváltása, hanem az EGK harmonizáció igényéből kiindulva valósult meg.

V. A Magyar Élelmiszerkönyv jelene

Az 1990-es politikai változások következtében a Földművelésügyi Minisztérium fontos feladatának tartotta, hogy a magyar élelmiszer-szabályozást — az Európai Gazdasági Közösség rendszeréhez igazítva — korszerűsítse.

Ezért 1990-ben az Ipari és Kereskedelmi Minisztérium és a Népjóléti Minisztérium szakértőinek bevonásával az FM Élelmiszeripari Főosztály (vezető: Böjti Zoltán) vezetésével megkezdődött az új Élelmiszer Törvény kidolgozása. A minisztérium szervezeti változásai következtében 1991 őszétől a Minőségellenőrzési Főosztály (vezető: Salamon Aurél), majd 1993 tavaszától az Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály (vezető: Dr. Nagy Attila) —valójában ugyanazon íróasztalnál ülő, ugyanazon szakemberek — végezték továbbra is e munkát.

Az Élelmiszer Törvény mellett természetesen a magyar élelmiszerszabályozás másik fontos eszközének, a szabványosítás rendszerének korszerűsítési munkái is megkezdődtek.

A Magyar Élelmiszerkönyv megteremtésében döntő szerepe volt „A nemzeti szabvány- és minőségtanúsítási rendszer továbbfejlesztésének feladatairól” szóló 3495/1990. sz. Kormányhatározatnak. Ez 1993. január 1-i hatállyal az ágazati miniszterek feladatává tette, hogy: gondoskodjanak arról, hogy azokon a területeken, ahol az európai országokban nem szabványok tartalmazzák az előírásokat, az európaival azonos jellegű kormányzati szabályozásban kell ezeket közreadni, figyelemmel az EK direktívák jogszabállyal történő bevezetésére is.

Az Európai Gazdasági Közösség élelmiszer-szabályozási joganyagát e feladat teljesítésének technikai oldaláról megvizsgálva a következőket állapították meg:

- Nagy számú (150-200 közötti) és igen terjedelmes (kb. 1500 nyomtatott oldal) rendelkezésről (regulation, directive és decision) van szó.
- A rendelkezések a Tagállamokban — direkt módon — az EK Hivatalos Közlönyében való megjelentetéssel-, vagy — indirekt módon — nemzeti rendeleteken keresztül kötelezőek.
- A rendelkezések döntő része igen részletes, technikai jellegű előírás.
- A gazdasági - társadalmi átalakulás miatt különösen túlterhelt magyar jogalkotás néhány éven belül képtelen rendeletekkel átvenni (az EK tagállamokhoz hasonlóan) az EGK élelmiszer joganyagát.
- A fejlett országok mintájára átalakuló (nem kötelező, hanem önkéntes) szabványosítás — éppen ezért az átalakulás miatt — nem alkalmas az EGK rendelkezések honosítására.

Mindezekből kiindulva a munkabizottság az EGK élelmiszer-jog átvételére a következő szisztémát alakította ki :

- Néhány különösen fontos, általános jellegű rendelkezést (pl. a fogyasztói tájékoztatás, a hatósági ellenőrzés) az új Élelmiszer Törvény, illetve Végrehajtási Rendelet veszi át.
- Néhány további általános jellegű rendelkezést (különleges tulajdonság tanúsítása, eredet és földrajzi megjelölés védelme, bionaturális termékek önálló rendeletekben honosítunk).
- A részletekbe menő, technikai jellegű rendelkezéseket a Magyar Élelmiszerkönyv I. Kötete veszi át. Ezek kötelező alkalmazását az új Élelmiszer Törvény rendeli el, kidolgozásuk részleteit Kormányrendelet szabályozza.

- A vizsgálati módszereket előíró rendelkezéseket a Magyar Élelmiszerkönyvhöz kapcsolódó Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény veszi át.

E koncepció megvalósításával, amely az élelmiszeripari szakemberek egyetértését is elnyerte, az 1976. óta csak jogilag létező Magyar Élelmiszerkönyv valós szabályozási funkciót kapott.

Az új Élelmiszer Törvény kidolgozásával párhuzamosan a Magyar Szabványügyi Hivatal vezetésével folytak a szabványosítás megújításának előkészületei. Ennek során az FM-nek sikerült elfogadtatnia azt a koncepciót, hogy az élelmiszer termékszabványosítást a fejlett európai országok mintájára az Élelmiszerkönyv váltsa fel.

Így 1991. végére minisztériumi belső, majd tárcaközi egyeztetés során alakult ki a Magyar Élelmiszerkönyv szerepének új koncepciója, melyet a készülő Élelmiszer Törvény tervezete tartalmaz. A koncepció alapelvei a következők szerint foglalhatók össze:

- A Magyar Élelmiszerkönyv I. Kötete kötelező előírásként átveszi az EGK részletes, technikai jellegű rendelkezéseit.
- A Magyar Élelmiszerkönyv II. Kötete az egyes termékekre/termékcsoportokra vonatkozó (nem kötelező) irányelveket tartalmazza.
- A Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény kötelező előírásként átveszi az EGK vizsgálati módszert tartalmazó rendelkezéseit, irányelvként pedig az egyéb vizsgálati módszereket tartalmazza.
- Az előírásokat és irányelveket a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság dolgozza ki és az érdekelt miniszterek egyetértésével a földművelésügyi miniszter lépteti hatályba.

Ezen elképzelés lényegét, — azt hogy a Magyar Élelmiszerkönyv szabályozási funkciót kap — az 5/1992. (II. 14.) FM-NM rendelet kodifikálta. Ez a 10/1988 (VI. 30.) MÉM-SZEM rendelet 20. §. /2/ bekezdését megváltoztatva a Magyar Élelmiszerkönyv vezetését a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet helyett az FM feladatává tette.

Ez a szabályozás azonban továbbra is csak lehetőség maradt, miután a rendelet módosítása csak az Élelmiszerkönyv vezetését változtatta meg, funkcióit azonban nem.

Az FM belső feladatfelosztásában a rendelet adta új feladatot a Minőségellenőrzés Főosztály, illetve ennek Szabályozási Osztálya (vezető: Dr. Rácz Endre), majd az 1993-as átszervezés után az Élelmiszerellenőrzési Főosztály Minőségellenőrzési Osztálya (vezető Salamon Aurél) kapta.

2. Az EGK előírások honosításának megkezdése

A gyakorlati munka céljának meghatározásánál a következő helyzet elemzéséből indultunk ki:

- A Magyar Élelmiszerkönyv joghatályát egyértelműen megvalósító új Élelmiszer Törvény megjelenése a Parlament túlterheltsége miatt éveket is késhet.
- Az Élelmiszerkönyv tervezett szerepében minden érdekelt teljesen egyetért, így ez a Törvény késésével nem változik.
- A kényszerű piacváltással keletről-nyugatra forduló magyar előállítókat rendkívüli módon érdeklik az EGK előírások.

Ennek alapján úgy láttuk, minden energiát arra kell fordítanunk, hogy elkészítsük és hozzáférhetővé tegyük az EGK élelmiszerelőírások magyar változatait, melyek:

- változtatás nélküli részei lehetnek az Élelmiszer Törvény megjelenése után létrehozandó Magyar Élelmiszerkönyvnek;
- a magyar előállítók — elsősorban az exportálók — részére azonnal megadhatják a számukra annyira szükséges tájékoztatást.

A munka személyi feltételeit — egy munkatárs (Dr. Szerdahelyi Károlyné) csak e feladattal való megbízásával — a Földművelésügyi Minisztérium biztosította. Anyagi feltételeit az Országos Műszaki Fejlesztési Bizottság által kezelt Mecenatúra Pályázaton több alkalommal elnyert összegek fedezték.

2.1. A honosítás menete

A „hályogkovácsi” bátorsággal megkezdett honosítási munka folyamatát, rengeteg problémája, tapasztalata a következő fejezetekben foglalható össze.

2.1.1. A honosítandó EGK rendelkezések kiválasztása

A honosítandó rendelkezések területét minisztériumi részlegünk ügykörére szűkítettük. Ezzel az élelmiszerminőséghez kapcsolódó állategészségügyi, élelmiszerhigiéniai, növényegészségügyi kérdéseket, valamint a komplett bor-szabályozást e munkából kihagytuk.

A munkánkhöz szükséges rendelkezések első kiválogatására: a Közösség hivatalos közlönyének regisztere (Directory of Official Journal) alapján került sor.

Nem volt egyszerű az így kiválogatott rendelkezések teljes szövegeinek beszerzése sem, hiszen

- az FM-be csak 1992-től járt az Official Journal,

- egyéb szakkönyvtárakban is csak a 80-as évektől volt meg a Közlöny,
- az EK által működtetett gépi információs rendszereken (pl. a néhány könyvtár által akkor már előfizetett CELEX) az ábrák, táblázatok, szerkezeti képletek stb. hiányoztak.

Ebben az előkészítő munkában igyekeztünk minden lehetséges külföldi segítséget igénybe venni, részben az itthon elérhetetlen dokumentumok beszerzéséhez, részben listánk teljességének ellenőrzéséhez. A legtöbb segítséget a FAO által finanszírozott „Az élelmiszerellenőrzés fejlesztése Magyarországon” elnevezésű program keretében O. Brouer holland nemzetiségű, Brüsszelben élő szakértőtől kaptuk.

A fentiekben ismertetett szempontok alapján e munka során eddig 120 EGK rendelkezést, valamint ezek összesen 205 módosítását találtuk a Magyar Élelmiszerkönyv I. Kötete számára fontosnak.

2.1.2. A rendelkezések fordítása

Néhány sikertelen szakfordítási kísérlet után minden rendelkezésből nyersfordítást készítettünk. A szaknyelvi lektorálást pedig a következő pontban ismertetett szakértői munka részévé tettük. A legtöbb problémát ebben egyes nálunk alig ismert, bevett magyar elnevezéssel nem rendelkező anyagok, termékek (pl. tengeri állatok, puhatestűek) nevének fordítása okozta.

2.1.3. A rendelkezések szakmai elemzése

A honosítás ezen legfontosabb részére az egyes EK rendelkezések által érintett szakterület legjobb magyar szakértőit próbáltuk megtalálni és felkérni. Nagy segítőkészséget, a feladat iránti szakmai érdeklődést és hozzáértést tapasztaltunk részükről.

Feladatuk (a már említett szaknyelvi lektoráláson kívül) az EK rendelkezés magyar változata tervezetének elkészítése volt. Ez a messziről egyszerű fordításnak látszó munka igen nagy figyelmet és körültekintést kíván. Ehhez ugyanis a következőket kellett elvégezni:

- A minimum 1-2, de néha 10-nél is több módosító rendelkezés beépítésével egységes szöveget kellett készíteni. Bármennyire furcsa és hihetetlen volt ugyanis először, de az EK-ban nincs az egyes rendelkezéseknek a — módosítások átvezetésének beépítésével kialakított — hivatalos, egységes szövege.
- A szövegből ki kellett hagyni minden olyan utalást, mely a nem EK tag Magyarországra nem vonatkozik. Ilyenek a közösségi szerződések (pl. az EGK-t alapító Római Szerződés), az EK belső piacsabályozási

rendelkezései és a különféle eljárási utalások. Ezzel egyidejűleg gondosan kellett ügyelni arra, hogy valamennyi konkrét műszaki jellegű előírás átkerüljön a magyar változatba.

- El kellett végezni a honosítás hazai hatásának elemzését. Ez annak vizsgálatát jelentette, hogy az EGK rendelkezés kötelező bevezetése hogyan érinti a hazai élelmiszeripart, kereskedelmet. Az elemzés eredménye végül egyetlen számban — a hatálybaléptetés javasolt dátumában — jelent meg. A különösebb probléma nélkül átvehetőknél 1995. január 1-én (az eddig feldolgozott anyagok kb. 80 %-a ilyen), a bizonyos problémákat felvetőknél 1997 - 98-as (kb. 15 %), a komoly problémákat okozóknál a teljes jogú EK tagság a javasolt határidő.

2.1.4. Az előírás tervezetek szakmai-társadalmi vitája

E lépés kettős célt szolgált: részben a szakértők munkájának széleskörű segítségét, részben (és talán ez volt a fontosabb) a szakmai közvélemény minél gyorsabb és széleskörű tájékoztatását. Lebonyolításával kutató intézeteket, szakmai szövetségeket (pl. ÉFOSZ) szakmai szervezeteket (pl. MÉTE) bízunk meg.

2.2. Az előírások publikálása

A leírtak szerint előkészített tervezetek egy utolsó — az FM munkatársak által elvégzett — lektorálás után kerültek publikálásra. Több formai variáció elkészítése és ezekről rendezett szűk körű szakmai közvéleménykutatás után a magyar szabványoknál már megszokott A 4-es méretet választottuk.

Elsőként 1993. tavaszán a friss fogyasztásra szánt zöldség - gyümölcs rendelkezések magyar változatait nyomtattuk ki 300 példányban. Ebből 200 példányt különféle non-profit szervezeteknek (kutató-, oktatási-, ellenőrző intézeteknek, szakmai szövetségeknek, államigazgatási szerveknek) díjmentesen küldtünk meg. Az előírások bárki által megvásárolhatók a Szabványboltban. 1994. tavaszán újabb 32 előírást publikáltunk. Ezek nagyobb része az adalék- és csomagolóanyagokkal, diétás termékekkel foglalkozott. A többi a gyorsfagyasztott élelmiszerek, tojások, tejtermékek, tengeri halak, rákok, szeszesitalok előírásait tartalmazta. 1994. őszén újabb 20 előírás készült el publikálásra.

3. Az EGK előírások honosításának hatása

Az ismertetett jogi helyzet miatt az 1992-ben és 1993-ban publikált Magyar Élelmiszerkönyv-előírások alkalmazása természetesen nem kötelező!

Legnagyobb eredményüknek és hatásuknak azt tartom, hogy a kidolgozás előbbi pontban ismertetett folyamata, valamint publikálásuk következtében a magyar előállítók pontosan megismerhették e terület szabályozását az Európai Unióban. Fontos esemény, határkő volt a Magyar Élelmiszerkönyv történetében az Európai Közösségek tagállamaiba kiszállításra kerülő, friss fogyasztásra szánt gyümölcs és zöldség kötelező vizsgálatairól szóló 22/1993.(VII. 1.) FM rendelet megjelenése. Ez az első olyan jogszabály, amely az Élelmiszerkönyv szabályozó szerepét kodifikálja.

Nyolc gyümölcs és zöldség vizsgálata kapcsán ugyanis a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó termékelőírásainak való megfelelést írja elő. I. §. /1/ g. pontja szerint ugyanis: „... a megfelelési vizsgálat annak megállapítása, hogy a gyümölcs-zöldség megfelel-e a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó minőségi előírásainak”.

A rendeletet módosító 51/1994. (VIII. 19.) FM rendelet az előírást újabb 19 termékre terjesztette ki. Ezzel tehát az EK országaiba irányuló export esetén az 1992-ben megjelentetett Élelmiszerkönyv-előírások hatályba léptek.

4. A termék irányelvek kidolgozásnak megkezdése

Az elmúlt három év legfontosabb tevékenysége kétségtelenül az EGK direktívák előbbieken ismertetett honosítása volt. Nem szabad azonban megfeledkezni arról, hogy ez a leendő Magyar Élelmiszerkönyvnek egy kényszerű specialitása. Arra a periódusra szól (5 év? 10 év?) amíg nem leszünk az Európai Unió tagjai. Az Élelmiszerkönyv I. fejezetben ismertetett „klasszikus” szerepe azonban a termékekre, illetve vizsgálati módszerekre vonatkozó irányelvek létrehozása. Ezért, a honosítási tevékenység maradék energiáját és pénzét a termékleírások előkészítésére fordítottuk.

Ennek első lépéseként 1992-ben kialakítottuk azokat az elveket, melyek alapján felkért szakértőktől javaslatokat kértünk a szabályozandó termékek/termékcsoportok körére. Az alapelvek a következők:

- Az irányelveknek a nyers és feldolgozott élelmiszerekre egyaránt ki kell terjedniük.
- A termékkört úgy kell megválasztani, hogy a felesleges túlszabályozást elkerülje, de egy hatékony fogyasztói érdekvédelemhez a szükséges szakmai alapot biztosítsa.
- A szabályozandó termékek között szerepelni kell:
 - a magyar specialitásoknak (hungarikumok),

- a nagy volumenben, széleskörűen gyártott és fogyasztott termékeknek (alapvető élelmiszerek), továbbá azoknak, melyek elnevezéséhez bizonyos fogyasztói minőségi elvárások tartoznak.

Az iparáganként elkészített szakértői anyagok hasznos kiindulási anyagnak bizonyultak a második lépésnél.

1993-ban a hús- és hűtőipar területén elkészítettük a két szakágazat termék-tervezeteit. A munka menete, melyet az FM megbízásából és szakmai irányításával a HUMIL Kft. és a MIRELITE Fejlesztési és Minőségvizsgáló Intézet szervezett, a következő volt:

- Az ágazat gyártóit, elismert szakértőit megbeszélésre hívták, ahol megtárgyalták és véglegesítették a szabályozandó termékek jegyzékét.
- Kiválasztották az egyes termék-tervezeteit elkészítő szakértőket.
- Az elkészült tervezeteket ismételt — széleskörű — szakértői értekezleteken vitatták meg, és azokat ennek alapján véglegesítették.

E tapasztalatok felhasználásával 1994. nyarán — az FM megbízásából — az MSZH szervezésében újabb három szakágazat: édesipar, sütőipar és konzervipar termék-tervezeteinek elkészítése indult meg.

Az elkészült tervezetek az illető szakágazat jelenlegi szabványainak csak egy töredékét teszik ki. Csak pontosan körülírható és ellenőrizhető követelményeket tartalmaznak, hiányzik belőlük például a pontosos érzékszervi értékelés.

5. A Hivatalos Élelmiszervizsgáló Módszergyűjtemény

A vizsgálati módszerek területén lényeges előkészítő munkára nem került sor. 1992-ben az FM felkérésére elkészült néhány szakértői elemzés a Gyűjtemény elveiről, szerkezetéről, kidolgozási módszeréről.

Ezek — a hosszú évtizedek óta nagy apparátussal készülő módszerkönyveket (pl. AOAC, Svájci Élelmiszermódszertankönyv) megcélzó — elképzelések hazai megvalósítása igen kétséges. A munka, a költség és az időigény mellett a megvalósítás problémája a szabványosítással való összhang megteremtése.

A nagy nemzetközi szabványosítási szervezetek (pl. az ISO és a CEN/CENELEC) ugyanis nagy energiával végzik az élelmiszervizsgáló módszerek szabványosítását. Különösen figyelemre méltó számunkra az EU és EFTA tagállamok szabványosítási szervezete, a CEN/CENELEC gyorsan növekvő aktivitása. Ha ez folytatódik, néhány éven belül korszerű és széleskörű élelmiszer-szabvány-állomány áll rendelkezésre.

Ezek honosítása viszont (ahogy az ISO szabványoké is) a nemzeti szabványosító szervezetek (MSZH) joga.

Ebből kiindulva, az FM-nek az MSZH-val egyetértésben jelenleg az az elképzelése, hogy a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény önálló módszer-kidolgozást csak ott végez, ahol nincsenek a Gyűjtemény céljainak megfelelő MSz szabványok.

6. A Magyar Élelmiszerkönyvről szóló 66/1994. (IV. 30.) Korm. számú rendelet

1994. elejére már világossá vált, hogy az Élelmiszer Törvény hosszabb ideig nem fog a Parlament elé kerülni. Ha tehát azt akarjuk, hogy az Élelmiszerkönyv valós szabályozó szerepét megkezdhesse, erre más jogi formát kell találni.

Ezért kezdeményezte az FM, hogy az Élelmiszerkönyvről szóló Kormányrendelet (melynek eredeti elképzelés szerint az új Élelmiszer Törvény hatálybalépése után kellett volna megjelennie) minél hamarabb jelenjen meg.

Ennek sem jogi, sem szakmai akadályja nem volt. A jelenleg hatályos Élelmiszer Törvény jogi lehetőséget ad erre, a szakmai közvélemény pedig teljesen elfogadta, sőt igényli az új típusú Élelmiszerkönyvet. Így a rendelet az előírt egyeztetési folyamaton simán átment és megjelent.

Az Élelmiszerkönyv joghatályát, felépítését az előzőekben ismertetett elveknek megfelelően rendezi:

- Az I. Kötet előírásai az EU rendelkezései alapján készülnek, alkalmazásuk kötelező.
- A II. Kötet irányelvei a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével készülnek.
- A III. Kötet — a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény — előírásként tartalmazza az EU vizsgálati módszerrel kapcsolatos rendelkezéseit, irányelvként az MSz szabványokat vagy ezek hiányában kidolgozott módszereket.

A könyv előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság dolgozza ki, amely

- a tudomány, a gazdaság, az ellenőrzés és a fogyasztói szervezetek, valamint az Ipari és Kereskedelmi Minisztérium, a Népjóléti Minisztérium, a Környezetvédelmi és Területfejlesztési Minisztérium és a Földművelésügyi Minisztérium összesen 15 képviselőjéből áll;

- tagjait a felsorolt miniszterek egyetértésével a földművelésügyi miniszter 5 évre nevezi ki, valamint elnökét, elnökhelyettesét és titkárát maga választja;
- egyes szakterületekre munkabizottságokat hozhat létre;
- titkársági feladatait a Földművelésügyi Minisztérium látja el.

A Bizottság javaslatára

- az előírásokat a felsorolt miniszterek egyetértésével a földművelésügyi miniszter adja ki (ami rendeleti úton történő hatálybaléptetést jelent) és
- az irányelveket a földművelésügyi miniszter teszi közzé (ami a Közlönyben való meghirdetést jelent).

A rendelet kapcsán született 3137/1994. határozat rendelkezik arról, hogy az 1995. évi költségvetésben a Földművelésügyi Minisztérium elkülönített összeget kapjon a Magyar Élelmiszerkönyv kidolgozásának folytatására. A belső minisztériumi feladatelosztás a rendelettel és a kormányhatározattal kapcsolatos munkák felelőseként az előkészítést eddig is végző Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztályt jelölte meg.

7. A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság megalakulása

A rendelet megjelenése után az FM-ben megkezdtek az osztrák és német társbizottságok ügyrendjének gondos tanulmányozásával a Bizottság működési rendjének kidolgozását. A minisztérium októberben hívta meg az érintett minisztériumok szakértőit, akikkel a kidolgozott dokumentumok alapján a további lépésekben megegyezés jött létre.

Novemberben az érintett minisztériumok és felkért szervezetek (Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége, Mezőgazdasági és Élelmezéstudományos Egyesület) megnevezték a Bizottságba javasolt képviselőiket. Ennek alapján Dr. Lakos László földművelésügyi miniszter kinevezte a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság tagjait.

Bizottság 1994 december 28-án megtartotta első ülését, melyen elnökévé Dr. Farkas József akademikust, elnökhelyettesévé Dr. Biacs Péter főigazgatót és titkárává Dr. Rácz Endre főtanácsost választotta.

A Bizottság elfogadta — az FM-ben korábban kidolgozott és az érintett minisztériumok egyetértésével előterjesztett — munkatervét.

Megbízta a Titkárságot, hogy a következő ülésre

- dolgozzon ki javaslatot a munkabizottságok létrehozására,
- nyújtsa be jóváhagyásra az elmúlt években előkészített előírásokat és
- készítse elő ezek publikálását.

VI. A Magyar Élelmiszerkönyv jövője

1. Középtávon várható tevékenység

Az elmúlt évek előkészítő munkálatainak köszönhetően az I. Kötet 1995. végére naprakész lehet, vagyis az előkészítés során lehatárolt területen teljes egészében átveszi az EU addig megjelenő rendelkezéseit.

A Bizottságnak természetesen módja lesz a területet bővíteni, hiszen az előkészítés során az élelmiszerrel érintkező állategészségügyi, élelmiszerhigiéniai és növényegészségügyi területek, valamint a bor EGK rendelkezéseivel nem foglalkoztunk.

A II. Kötet 1995-ben 50-60 %-os arányban és 1996-ban teljes egészében elkészülhet.

A Módszergyűjtemény ugyancsak 1996 végére lehet naprakész.

1997-ben, amikor tehát a Könyv lemaradásait behozva naprakésszé válik, lesz értelme a teljes szöveg — könyv vagy kapcsos könyv formájában történő — publikálására. Addig — a szabványok publikálásához hasonlóan — laponként nyomtatva vagy sokszorosítva kerülhetnek a felhasználókhoz.

2. Hosszútávon várható tevékenység

Ha az előrejelzések megvalósulnak, akkor 1997-től számíthatunk a Magyar Élelmiszerkönyv normál működésére. Ez a szükséges módosítások, korszerűsítések, új előírások, irányelvek kidolgozásának — a hazai szabványosításból mindnyájunk számára jól ismert — gyakorlatát jelenti. A távlati kérdések közül külön is említést kell tenni az I. Kötet sorsáról, szerepéről a várható EU tagság időszakában.

A direktíva formában megjelenő technikai jellegű EU rendelkezések átvételére az Élelmiszerkönyv I. Kötete változatlanul alkalmas lesz. Az EU jogrendjének ugyanis az a kikötése, hogy a direktíva műszaki tartalmát a tagállam jogrendje bármilyen módon, de kötelező hatállyal átvegye.

A rendelet (regulation) formában megjelenő EU rendelkezéseket nem kell honosítani, ezek eredeti formájukban joghatályosak a tagállamokban. Az ilyen rendelkezések honosítására, tehát továbbra sem a Magyar Élelmiszerkönyv keretén belül kerül sor.