

Beszámoló az 1999. november 11-ei „Élelmiszer Minőségügyi Szakmai Nap” című rendezvényről

Az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság és a Magyar Minőség Társaság – 1998-ban először – közösen szervezte meg az „Európai Minőség Hét Magyarország, 1999 – VIII. Magyar Minőség Hét” című rendezvény-sorozatot, melynek aktuális jelmondatát így fogalmazták meg:

„Minőség Európában: A sikerhez vezető legjobb módszerek”.

A rendezvények között kiemelkedő helyet foglalt el az évente hagyományosan megrendezésre kerülő „Élelmiszer Minőségügyi Szakmai Nap”, amelyen neves hazai szakemberek adtak tájékoztatót a következő aktuális témákról:

- a magyar élelmiszeripar helyzete és perspektívái az új évezred küszöbén;
- az élelmiszerek biztonsága és minősége;
- élelmiszergazdaságunk és az Európai Unióhoz való csatlakozás;
- az élelmiszerszabályozás során következő harmonizációs feladatai;
- a Magyar Élelmiszerkönyv kidolgozásának, illetve folyamatos aktualizálásának kérdései.

Az egynapos rendezvényen mintegy 250 érdeklődő vett részt. Őket köszöntötte **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke kiemelve, hogy 2000. júniusában Budapesten kerül megrendezésre az Európai Minőségügyi Szervezet 44. Kongresszusa.

A magyar élelmiszeripar jelenlegi helyzetét és a közvetlenül előtte álló feladatokat ecsetelte megnyitó beszédében **Folláth Györgyné**, az FVM Élelmiszeripari Főosztályának vezetője. Nyomatékosan felhívta a jelenlevők figyelmét az élelmiszeriparunk előtt álló nagy kihívásokra és a szemléletváltás szükségességére. Az EU-hoz való csatlakozásunk pillanatában ugyanis a ma még védett magyar piac teljesen nyitottá válik és csakis termékeink kiváló minősége biztosíthatja számunkra a versenyképességet az Egységes Európai Piacon. Az élelmiszerek biztonsága és a minőségbiztosítás csak összehangoltan, egymásra épülve valósítható meg. Az élelmiszerszabályozás területén már többnyire végbement a jogharmonizáció: most a Magyar Élelmiszerkönyvben megjelent előírások betartatása és a mezőgazdasági alapanyagok minőségének folyamatos javítása mellett elsősorban arra van szükség, hogy az élelmiszerlánc

minden tagja, továbbá a jogalkotók és a jogszabályok alkalmazói is megismerjék a minőségi követelményeket. A magyar minőségügyi szakemberek nemzetközi elismertségét jelzi az a tény is, hogy hazánk megkapta az EOQ 44. Kongresszusának rendezési jogát s ott az egyik szakmai szimpózium az élelmiszerek minőségével foglalkozik.

A magyar élelmiszeripari vállalatok 1998-ban hozzávetőlegesen 1350 milliárd forint bruttó termelési értéket állítottak elő, ami a nemzeti össztermék (GDP) 4 %-át teszi ki és a teljes hazai exportbevétel több mint 10 %-át adja. Az aktív keresők 4 - 4,5 %-a az élelmiszer ágazatban dolgozik. 1992-höz viszonyítva tavaly 4,6 %-al csökkent az ágazat termelése; 1998-ban a magyar ipar bruttó termelési értékéből az élelmiszeripar 17 %-al részesedett. Az élelmiszeripar adózás előtti nyeresége 1998-ban 43 milliárd forint volt. A bruttó termelés volumenindexe a Központi Statisztikai Hivatal szerint szinten van (99,6 %), de a hús- és tejfeldolgozás, valamint a malomipar volumenindexe valamelyest növekedett. Az élelmiszeripari termékek kivitele évről évre emelkedett, jelenleg megközelíti a 2 milliárd USA dollárt; meghatározó a hús és a vágási melléktermékek exportja. A behozatal értéke 1998-ban 1,1 milliárd USD-t ért el, legjelentősebb volt a takarmány import (pl. olajmagvak).

Ma Magyarországon közel 8700 élelmiszeripari vállalkozás van (1990-ben mindössze 400 - 500 volt), melynek 85 %-a azonban 10 főnél is kevesebb alkalmazottal dolgozik. A vállalkozások mindössze 1,2 %-a foglalkoztat 300 főnél többet, de ők adják az ágazat termelésének 65, illetve exportjának 60 %-át. A legtöbb vállalkozás a sütőipar területén tevékenykedik.

Ma már az élelmiszeripari ágazat majdnem teljes egészében privatizált: a termelés 98 %-át magántulajdonban levő vállalatok állítják elő. A külföldi tulajdon részaránya meghaladja a 60 %-ot (sör-, üdítőital-, dohány-, édes- és növényolajipar). A külföldiek elsősorban az élvezeti cikkeket gyártó vállalatokat vásárolták meg, majd tőkeemeléssel fejlesztették a termelést. Valójában inkább a korszerűtlen gyártó piacához akartak hozzájutni. A tőkeemeléssel privatizációval összefüggésben a kilencvenes évek közepén jelentős beruházásokat eszközöltek a hús- és baromfihús ipar, valamint a zöldség és gyümölcs feldolgozása területén is. Öröndetes, hogy az összes beruházási költség mintegy 70 %-át gépek teszik ki, ami gyors modernizációra utal.

Az élelmiszeripari termékek belföldi fogyasztása az 1992. évi 82 - 83 %-ról 1998-ban 72 %-ra csökkent, ám az export ugyanezen időszakban 22 %-al nőtt. Különösen szembetűnő az 1 főre jutó hús- és tejfogyasztás

csökkenése, ugyanakkor az egészséges táplálkozás térhódítása következtében jelentősen növekedett a zöldség-gyümölcs fogyasztás, de visszaesett a cukor, a liszt és a kenyér iránti kereslet. Az életszínvonal alakulásával összefüggésben nem várható az élelmiszer-fogyasztás növekedése, ugyanakkor nagyobb igény fog mutatkozni az egészségesebb étrend iránt. Biztató jelenség, hogy míg 1999. első 9 hónapjában a teljes magyar gazdaságra számított fogyasztói árindex 109,8 % volt, addig az élelmiszeriparban csak 102,3 %-ot tett ki.

Az előttünk álló legfontosabb feladatok meghatározása érdekében az Élelmiszeripari Főosztály nagyszabású felmérést kezdeményezett a közvetlenül mezőgazdasági termékeket feldolgozó 9 szakágazatban, összesen 2600 vállalkozásnál. A felmérés alapján már sor került néhány előzetes következtetés levonására:

- A hús- és baromfiiparban magasabb hozzáadott értékű termékek kialakítására van szükség; eleget kell tenni az állat- és a környezetvédelemmel, valamint a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos EU-előírásoknak.
- Fejlesztendő a tejüzemek higiéniája; a szükséges termelő kapacitás már megvan, de gondoskodni kell a tároló és a szállító kapacitások bővítéséről.
- A zöldség- és gyümölcs feldolgozás területén legfontosabb feladat a konzerv- és hűtőipar további szakosodásának elősegítése: így a bajai UNILEVER cég már csak négyféle terméket állít elő, míg a Szegedi Konzervgyár csak a húskészítményekre szakosodott. Versenyképességünk tovább javítható az ínycsemegek számára készített speciális termékekkel (gyöngyhagyma, spárga).
- A boriparban meg kell teremteni modern technológiai hátteret.
- A magyarországi vállalkozók hatékonyabb felkészítése érdekében az FVM tájékoztató füzet kiadását tervezi.

A magyar élelmiszeripari termékek biztonságáról és minőségéről szólva **Ducsay Tamás** főtanácsos (FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Főosztály) az 1998. évi adatok alapján részletes tájékoztatást adott az Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomások tevékenységéről. Kiemelte, hogy az élelmiszerbiztonság és a minőség tekintetében a megyei Állomások igen sokrétű feladatokat látnak el: az élelmiszerek és az állati takarmányok higiéniáját és minőségét laboratóriumi vizsgálatok segítségével ellenőrzik, de a társszervezetekkel közösen részt vesznek a járványok megelőzésében és az állatvédelemben is. Az Állomásokon dolgozó szakemberek létszáma az elmúlt évben inkább visszaesett, ezzel szemben a feladatok megsokszorozódtak. A vizsgált

tételek száma csökkent és 30 ezer alatt stabilizálódott. Az Állomások évente 7 – 8 ezer üzemellenőrzést végeznek, a kifogásolási arány 1998-ban 9,4 % volt. Majdnem 3000 esetben alkalmaztak szankciókat a következő megoszlás szerint: 300 szabálysértési feljelentés, 213 helyszíni bírság és 2416 minőségvédelmi bírság (ez utóbbiból összesen 75 millió forint összeg folyt be a költségvetésbe). Az üzemek felfüggesztése vagy bezárása csak igen csekély számban fordult elő. Higiéniai vagy minőségügyi okok miatt több mint 100 élelmiszer-tételt semmisítettek meg.

Az Országos Borminősítő Intézet (OBI) jól felszerelt laboratóriumában csaknem a teljes magyar bortermelést ellenőrizte, összesen mintegy 10 ezer tételt vizsgálva meg. A kifogásolási arány az 1 évvel korábbi 8,7 %-ról 1998-ban 9,7 %-ra emelkedett. Exportunk szempontjából egyáltalán nem közömbös, hogy az OBI nemzetközi akkreditációval is rendelkezik.

Az új élelmiszerekre, illetve új termékekre állomási hatáskörben kiadott engedélyek száma tavaly elérte a 24000-es számot. Ebből 12000 esetben új terméket engedélyeztek, amellet több mint 8000 gyártmánylap-megújításra is engedélyt adtak. A minőségmegőrzési időtartam meghosszabbítását a gyártók, illetve a forgalmazók nemigen kezdeményezték, mindössze 212 ilyen kérelem futott be. 300 új létesítményre adtak engedélyt, a kiadott működési engedélyek száma pedig meghaladta az 1000-et. 1998-ban 31 különféle új jogszabály jelent meg, amely nagymértékben befolyásolja az élelmiszer-előállítók és az ellenőrök munkáját. A Magyar Élelmiszerkönyvvel kapcsolatban is számos változás és új értelmezés látott napvilágot.

A közeljövőben várható feladatok:

- Az Állomásokhoz tartozó laboratóriumok 60 %-a már elnyerte az akkreditálást, de 2001-ig valamennyi élelmiszervizsgáló laboratórium akkreditálását tervezik.
- A gyakorlati tapasztalatok alapján folyamatban van az engedélyezési eljárások felülvizsgálata.
- Az élelmiszerellenőrző hálózat megerősítése, a minőségbiztosítási tevékenység kiépítésének támogatása.

A hazai élelmiszergyártókat dicséri, hogy 1998-ban 58 élelmiszeripari vállalkozás összesen 109 terméke nyerte el a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegyet; a FOODAPEST Kiállításon 25 újdonságdíj került átadásra. A HACCP rendszert 110 üzem már teljes körűen bevezette, 103 üzemnél megtalálhatók a rendszer egyes elemei, 80 üzem pedig megkezdte

a bevezetést. ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszert 1998-ban 208 üzem működtetett.

Az élelmiszerellenőrző tevékenységek összefogására 1998-ban megalakult a Tárcaközi Koordinációs Bizottság, amely azonban 1999. folyamán gyakorlatilag nem működött, de 2000-ben várhatóan új feladatokat kap. A veszélyes termékek nyilvántartására és a kapcsolódó információk továbbítására megalakult a Központi Piacfelügyeleti Információs Rendszer. Folyamatban van a Bortörvény módosítása, de a kannás (nem palackozott) borok letöltésére vonatkozó rendelet már aláírásra került és 2000. január 1-én hatályba lép.

A magyar élelmiszergazdaság és az Európai Unió csatlakozás aktuális kérdéseiről tartott előadást **Maácza Miklós** osztályvezető (FVM Európai Integrációs Főosztály). A csatlakozási tárgyalások 1998. március 31-én megkezdődtek. A tárgyalási pozíciókat tartalmazó ún. Pozíciós Dokumentum fontosabb részei:

- a tárgyalást igénylő kérdések (pl. tej-, marhahús-, cukorkvóta);
- átmeneti mentességi (derogációs) igények (pl. állatvédelem, vágóhidakra vonatkozó EU követelmények);
- a technikai adaptációk és kiigazítások kérdései (pl. borszabályozás, Tokaji nem szabványos előállítási technológiája).

Az 1998. tavaszán megkezdődött átvilágítás során az Európai Bizottság arra a kérdésre kereste a választ, hogy Magyarország eddig milyen intézkedéseket tett az EU teljes joganyagának átvételére és megvan-e ehhez a szükséges intézményi háttér. A horizontális szabályozók (irányelvek) harmonizálása már javában folyik; ezzel szemben a piaci rendtartásokat és a rendeleteket nem kell harmonizálni, hanem a csatlakozás időpontjában egyszerűen átvenni – ehhez azonban létre kell hozni a megfelelő intézményi hátteret.

A magyar tárgyalási pozíciók alapelvei:

1. Magyarország kész és képes a CAP (Közös Mezőgazdasági Politika) átvételére a csatlakozás első napjától, minden átmenet nélkül. Az exportorientált magyar mezőgazdaság semmilyen zavart sem fog okozni az egységes piacon.
2. Ragaszkodunk a jogok és a köteleességek egyensúlyához! Végrehajtjuk a jogharmonizációt és kiépítjük a szükséges intézményi hátteret – de a magyar gazdálkodók igényt tartanak a támogatásokra, például a kompenzációs kifizetésekre is.

A 31 tárgyalási fejezetet tartalmazó Pozíciós Dokumentumot a magyar kormány még a Helsinki Csúcstalálkozó előtt, 1999. november végén benyújtja. Várható, hogy 2000. első negyedévében a tagállamok kialakítják ezzel kapcsolatos közös álláspontjukat és választ adnak a Pozíciós Dokumentumra. Ezt követően 2000. végére a magyar kormány összeállíthatja a valamennyi fejezetet tartalmazó tárgyalási csomagot.

„A magyar élelmiszerszabályozás harmonizálásának EU átvilágítása és a további feladatok” címmel tartott előadást **Dr. Rácz Endre** osztályvezető (FVM Élelmiszeripari Főosztály). Az átvilágítás (screening) után Magyarország felkészült az érdemi csatlakozási tárgyalások megkezdésére. Megtörtént a teljes joganyag 31 tárgyalási fejezetre bontása. Az élelmiszerjog a következő fejezetekben érintett:

- Áruk szabad áramlása.
- Szociálpolitika (dohány, radioaktív szennyeződések).
- Mezőgazdaság (minőségpolitika, szesz, tej, friss gyümölcs, egyéb termékek).

Az átvilágítást követte a magyarországi jogharmonizáció helyzetének ismertetése, különös tekintettel a hazai élelmiszerszabályozásra (így például a magyar termelők és a hagyományok védelme érdekében bizonyos módosításokat kértünk). Az EU élelmiszerjog átvétele nem okozott problémát, de módosítási kérelmeink fogadása során jól hasznosítható tapasztalatokat szerezhettünk az átmeneti könnyítések (derogációk) későbbi elbírálását illetően is.

A jövőre nézve irányadó forrásként fogadható el az 1997-ben kiadott Bizottsági Zöld Könyv az Európai Unió élelmiszer törvénykezésének általános elveiről. A Zöld Könyv a meglévő szabályozás továbbfejlesztésével kapcsolatban első helyen említi az áttekinthetőség javítását és a jogi eljárások gyorsítását. A jövőben már csak a CAP keretében adnak meg új termékleírásokat, de a feldolgozott élelmiszerekre vonatkozóan már nem. A szubszidiaritás elvének megfelelően egyensúlyt kell teremteni a közösségi és a nemzeti törvénykezés között és minél nagyobb teret kell biztosítani az önkéntes szabályozás számára. Figyelembe kell venni ugyanakkor azt is, hogy minden „extra” követelményt a fogyasztóval fizettetnek meg. A magas színvonalú védelem fenntartása érdekében szilárd tudományos alapokra kell helyezni a kockázatelemzést. A „kellő gondosság” elvének előírása mellett nagy figyelmet kell fordítani a veszélyek gyors jelenthetőségére, a szabályok hatékony betartására, valamint a közösségi és a nemzeti felelősségi körök összehangolására is. A

külső dimenziók közül elsősorban a WTO Megállapodások, továbbá a FAO/WHO Codex Alimentarius irányelvek és ajánlások figyelembe vételére van szükség.

A Zöld Könyvben foglalt elvek valóra váltását bizonyos mértékben visszavetette az Európai Bizottság személyi összetételének jelentős változása. A Romano Prodi elnök által vezetett új Bizottság is feltétlen elsőbbséget biztosít a fogyasztók egészségvédelmének, valamint a környezetvédelemnek. Minden tekintetben prioritást élvez a „Termőföldtől az asztalig!” megközelítés. Ennek jegyében – az amerikai FDA (Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció) mintájára – egyértelműen szükségesnek látszik egy Európai Élelmiszer Hivatal (European Food Agency) felállítása, amely a fogyasztóvédelmet és a fogyasztók bizalmának megerősítését szolgálná. A részletek azonban még tisztázatlanok. Várható, hogy az új Bizottság céljait és prioritásait egy Fehér Könyvben rögzítik majd.

A további teendőkről szólva Dr. Rácz Endre kiemelte a nemzeti szabályozás véglegesítésének szükségességét a szubszidiaritás elvének megfelelően. Az EU szabályozás változásait egy–másfél éven belül nekünk is követnünk kell (technikai kiigazítások). A Bizottság által hazánkról elkészített országjelentés alig foglalkozik az élelmiszerszabályozással, csak nagy általánosságban fogalmaz: „Az élelmiszer szektor vonatkozásában további harmonizációs erőfeszítésekre van szükség”. Általános kifogás, hogy a mi „pre-market” ellenőrzési és engedélyezési rendszerünkkel szemben a piacfelügyeletnek kell megerősödnie. Sokszor még saját érdekeinket sem ismerjük fel, csupán a pillanatnyi érdekekre koncentrálnak. Létre kell hozni, illetve tovább kell erősíteni a termelői önszerveződést és önvédelmet.

Az engedélyezési eljárások (új előállítóhely létesítése, új termék előállítása) egyszerűsítésének tapasztalatairól számolt be **Máté Mihály** igazgatóhelyettes főmérnök (Heves megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás). Az engedélyezés módja és feltételei az alapjogszabályokban (az 1995. évi XC. törvény, illetve az annak végrehajtására kiadott 1/1996.(I.9.) FM–NM–IKM együttes rendelet, továbbá annak módosításai) vannak lefektetve. Lényeges megérteni, hogy az ÁÉÉÁ nem létesítési engedélyt, hanem szakhatósági igazolást ad. A működési engedély megadásához a gyártmánylapon túlmenően cégbírósi bejegyzés vagy vállalkozói igazolvány is szükséges. Egy termék új élelmiszernek minősül akkor is, ha a genetikailag módosított összetevők aránya meghaladja a 2 %-ot. Ebben az esetben gyártási engedélyre van szükség és – a fogyasztó tájékoztatására – a címkén jól láthatóan fel kell

tüntetni a „Géntechnológiailag módosított" kifejezést. A jelölésben idegen nyelvű szöveget is lehet alkalmazni, ám az itthon gyártott élelmiszereknél a magyar szöveg nem lehet kisebb betűkkel írva. Ha viszont a Magyar Élelmiszerkönyvben szabályozott, illetve a vendéglátásban, illetve a kereskedelemben előállított termékről van szó, akkor nem kell engedélyeztetni, csak regisztráltatni.

Az import élelmiszerek előmintáját a Gazdasági Minisztérium által kijelölt laboratóriumban kell megvizsgáltatni; megoldatlan ugyanakkor a forgalomban levő élelmiszerek vizsgálata. A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek OÉTI (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet) által jóváhagyott gyártmánylapját nyilvántartásba vétel céljából az Állomásnak is be kell mutatni, ez azonban nem illetékköteles (szemben az új termékek regisztrálásával).

Néhány változás: a) Az élelmiszert vizsgáló laboratóriumoknak 2001. december 31-ig akkreditáltatniuk kell magukat (a korábbi határidő 1999. vége volt). b) A gyártmánylap kibővült egy új V. ponttal: „Nyilatkozat arról, hogy a termék neve más részére bejegyzett, oltalomban részesített jogot (szabadalom, ipari minta, használati minta, védjegy) nem sért." c) Párhuzamosságok és megosztott kompetencia mellett bőven hagy lefedetlen területeket is az élelmiszerek ellenőrzésének rendjéről szóló 21/1998.(IV.8.) FM–BM–HM–IKIM–NM együttes rendelet, melynek értelmében a földművelésügyi miniszter által kijelölt Állomások, valamint a népjóléti miniszter által kijelölt Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat egyaránt köteles ellenőrzéseket végezni az élelmiszer előállítás és forgalmazás területén. Az éves ellenőrzési tervek összehangolására ugyanez a rendelet írja elő a Tárcaközi Koordinációs Bizottság felállítását.

Ami a magyar dohányszabályozást illeti, az teljes egészében euro-konformnak tekinthető. Ennek megfelelően az ellenőrzést is európai szintre kell felfejleszteni. 1998-ban az FVM támogatásával Egerben – egyetlen hatóságilag akkreditált laboratóriumként – létrehoztak egy korszerű cigaretta főfüst vizsgáló laboratóriumot. A dohánytermékek gyártmánylapján és a jelölésen deklarálni kell a főfüst kátrány- és nikotin-tartalmát. Megváltozott azonban a kötelező jelölésre használt kifejezés, amely korábban így hangzott: „A dohányzás káros az egészségre." A nemdohányzók védelméről szóló 1999. évi XLII. törvény értelmében viszont a dohánytermékeken a következő mondatot kell feltüntetni: „A dohányzás súlyosan károsítja az egészséget."

Végső soron megállapítható, hogy az engedélyezési eljárások valamelyest egyszerűsödtek. Az EU-hoz való csatlakozásunk kapcsán – némi további egyszerűsödés mellett – jelentős szigorodásra lehet számítani a következő okokból kifolyólag:

1. Helyenként még hiányzik a jogkövető magatartás és a szakmai felkészültség (kényszervállalkozások).
2. Tovább éleződik a piaci verseny.
3. Az állami szervezetek finanszírozási problémákkal küszködnek (működési költségük 80 %-át saját bevételeikből kell fedezniük).

A rendszerváltást követő magyar kormányok célul tűzték ki az állami és a szolgáltató feladatok szétválasztását, ami eddig még nem történt meg. Az ellenőrző szervek működőképességének fenntartását jelenleg a minőségvédelmi bírságból és az engedélyezési eljárásokból befolyó összegek fedezik, tehát jóval nagyobb állami finanszírozásra lenne szükség.

Az ebéd utáni ülészak fő témáját a Magyar Élelmiszerkönyv változásainak (módosítások és új előírások) kötetek szerinti áttekintése képezte. **Dr. Szerdahelyi Károlyné** főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály) emlékeztetett rá, hogy az 1995. évi XC. törvény (Élelmiszertörvény) 27. §-a alapján a földművelésügyi miniszter a 40/1995.(XI.16.)FM rendelet mellékleteként adta ki először a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetének kötelező előírásait, amelyeket 1996. január 1-től minden, a Magyar Köztársaságban előállított és forgalomba hozott élelmiszerre alkalmazni kell. Tekintettel a jogharmonizációra, a rendelet melléklete tartalmazta a megfelelő EU közösségi jogszabályok számát is.

Az említett alaprendelethez az elmúlt 4 év folyamán a következő módosítások jelentek meg:

30/1996.(XI.5.) FM rendelet	44/1998.(VI.16.) FM rendelet
27/1997.(IV.25.) FM rendelet	26/1999.(III.5.) FM rendelet
27/1998.(IV.22.) FM rendelet	73/1999.(VIII.31.) FM rendelet

A Magyar Élelmiszerkönyv összesen mintegy 105 EU jogszabályt vesz át a következő téma szerinti csoportosításban:

1. A fogyasztók egészségének védelme
 - 1.1. Élelmiszerekkel érintkező anyagok 8 db
 - 1.2. Adalékanyagok 15 db
 - 1.3. Élelmiszerekben engedélyezett radioaktív szennyezések 2 db
 - 1.4. Egyéb 1 db

2.	A fogyasztók tájékoztatása	
2.1.	Jelölés	2 db
2.2.	Tömeg, csomagolás	2 db
3.	Termékcsoportok	
3.1.	Különleges élelmiszerek	2 db
3.2.	Csecsemő élelmiszerek	2 db
3.3.	Tejtermékek	11 db
3.4.	Gyorsfagyasztott és tartósított élelmiszerek	3 db
3.5.	Cukortermékek	3 db
3.6.	Méz és mézfélék	1 db
3.7.	Kávé-, kakaó-, csokoládé- és édesipari termékek	3 db
3.8.	Gyümölcslevek, üdítőitalok, lekvárfélék	3 db
3.9.	Szeszesitalok	2 db
3.10.	Zöldségfélék	33 db
3.11.	Tojás és baromfi hús	2 db
3.12.	Húskészítmények, zsírok, olajok	7 db
3.13.	Halak	5 db

Az első megjelenés óta a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetének következő előírásai kerültek módosításra, a hatályba lépés időpontjának feltüntetésével:

- 1-1-75/106 Egyes élelmiszerek egyedi fogyasztói csomagolására megengedett tömeg / térfogat értékek (1997. július 1. - Második, módosított kiadás)
- 1-1-76/211 Az egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszerek nettó tömegének / térfogatának ellenőrzési módszerei (1997. július 1. - Második, módosított kiadás)
- 1-4-2288/97 Fokhagyma (1-4-10/65 helyett 1998. július 1.)
- 1-3-2406/96 Bizonyos tengeri halászati termékek minőségi előírásai (1-3-103/76 és 1-3-104/76 helyett 1999. április 1.)
- 1-2-18/1993 A Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása (1999. július 1. - Második, módosított kiadás)
- 1-3-1576/89 Szeszesitalok (1999. július 1. - Második, módosított kiadás)
- 1-4-730/1999 Sárgarépa (1-4-920/89/1 helyett 2000. január 1.)
- 1-4-963/98/1 Karfiol (1-4-23/62/2/1 2000. január 1.)
- 1-4-963/98/2 Articsóka (1-4-58/62/1/6 helyett 2000. január 1.)

A továbbiakban az előadó tételesen ismertette az Élelmiszerkönyv I. kötet egyes fejezeteiben beállott kisebb változtatásokat és kiegészítéseket. Ezek többnyire arra vezethetők vissza, hogy a finn elnökség ideje alatt

(1999. második félév) napirendre került 7 régi vertikális direktíva felújítása: kávé (ez már megjelent), kakaó- és csokoládé termékek, cukor, méz, gyümölcsdzsem, sűrített tej és tejpor, valamint gyümölcslevek.

A közeljövő várható módosításai a következők szerint foglalhatók össze:
Élelmiszerkönyvi fejezet száma, címe (A módosítás alapjául szolgáló EU jogszabály)

1-1-75/106 Egyes élelmiszerek egyedi fogyasztói csomagolására megengedett tömeg / térfogat értékek (Új GM–FVM együttes rendelet)

1-1-76/211 Az egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszerek nettó tömegének / térfogatának ellenőrzési módszerei (Új GM–FVM együttes rendelet)

1-2-82/711 Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak komponenseinek kioldódási vizsgálatai (A Bizottság 97/48/EK sz. irányelve (új))

1-2-90/128 Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak minőségi követelményei (A Bizottság 96/11/EK sz. irányelve (módosítás))

1-4-1591/87/5 Szilva minősége (A Bizottság 1168/1999/EK sz. rendelete a szilváról (új))

1-4-79/88/2 Étkezési paprika minősége (A Bizottság 1455/1999/EK sz. rendelete az étkezési paprikáról (új))

1-4-3596/90 Őszibarack és nektarin minősége (A Bizottság 2335/1999/EK sz. rendelete az őszibarackról és a nektarinról (új))

1-2-95/2 Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszer és színezékek kivételével (Az Európai Parlament és a Tanács 98/72/EK sz. irányelve az élelmiszerekben használható adalékanyagokról, az édesítőszer és színezékek kivételével (módosítás))

1-2-95/31 Az élelmiszerekben használható édesítőszer tisztasági követelményei (A Bizottság 98/66/EK sz. irányelve az élelmiszerekben használható édesítőszer tisztasági követelményeiről)

1-2-95/45 Az élelmiszerekben használható színezékek tisztasági követelményei (A Bizottság 1999/75/EK sz. irányelve az élelmiszerekben használható színezékek tisztasági követelményeiről)

1-2-96/77 Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével (A Bizottság 98/86/EK sz. irányelve az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményeiről, az édesítőszer és színezékek kivételével (A Bizottság 1999/217/EK sz. határozata az aromákról; Az Európai Parlament és a Tanács 2232/96/EK sz. rendelete az aromák használatára vonatkozó közösségi eljárásról)

1-2-106/1983 Ionizáló energiával kezelt élelmiszerek (Az Európai Parlament és a Tanács 1999/2/EK sz. irányelve az ionizáló energiával kezelt élelmiszerekről (Az Európai Parlament és a Tanács 1999/3/EK sz. irányelve az ionizáló energiával kezelt élelmiszerek listájáról)

1-3-77/436 Kávé- és cikória kivonat (Az Európai Parlament és a Tanács 1999/4/EK sz. irányelve a kávé- és cikória kivonatról (új))

1-3-96/5 Csecsemők és kisdetek számára készült, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek (A Bizottság 1999/39/EK sz. irányelve a csecsemők és

kisdedek számára készült, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerekről és bébiételekről)

A Magyar Élelmiszerkönyv II. kötetének változásait tételesen **Ősz Csabáné** főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály) tekintette át. A II. kötet eddig megjelent fejezetei a hatályba lépés időpontjának feltüntetésével:

2-01-25	Mézfélék	1997. július 1.
2-13	Húskészítmények	1997. július 1.
2-33	Tartósított termékek	1998. február 1.
2-4211	Étolajok	1997. július 1.
2-4213	Növényi ételzsírok	1997. július 1.
2-5210	Jégkrém	1998. február 1.
2-51	Tej és tejtermékek	2000. január 1.
2-61	Malomipari termékek	1997. július 1.
2-62	Keményítő-hidrolizátumok	1997. július 1.
2-81	Sütőipari termékek	1997. július 1.
2-83	Egyes cukortermékek	1997. július 1.
2-84	Édesipari termékek	1997. július 1.
2-85	Szárasztészták	1997. július 1.
2-86	Kávé, kávékeverék, pótkávé és egyéb kávékészítmény	1998. július 1.
2-8711	Ecet- és ecetsav készítmények	1997. július 1.
2-8720	Fűszerpaprika őrlemény	1997. október 1.
2-91	Egyes szeszesitalok	1997. július 1.
2-96	Sör	1998. február 1.
2-98	Üdítőitalok és gyümölcsitalok	1998. február 1.

Az alapul szolgáló EU jogszabályok módosulása nyomán változásokra lehet számítani (vagy azok már meg is történtek) a húskészítmények (2-13), a tartósított termékek (2-33), a tej és tejtermékek (2-51), a malomipari termékek (2-61), a sütőipari termékek (2-81), az édesipari termékek (2-84), a fűszerpaprika őrlemény (2-8720), valamint az üdítőitalok és gyümölcsitalok (2-98) vonatkozásában. A sok kritika nyomán a legtöbb változás a húskészítmények (2-13) tekintetében várható, főleg a szabályozott termékek (másodlagos termékek, adalékanyagok, jelleg- és

ízkialakító anyagok, valamint a kiindulási anyagok) minőségi szintjének emelése érdekében. Újra kell gondolni a jelölés és a megnevezés szabályozását is: így például az egyedi termékleírásokkal szabályozott húskészítményeknél csakis a meghatározott húsipari nyersanyagok használata engedélyezett! Nem alkalmazható tehát ilyen megnevezés: „Lóhúsos olasz felvágott” vagy „Baromfihúsos Zala felvágott”. Szabályozni kell továbbá a minőségre utaló jelzők (extra, prima, eredeti stb.) használatát. Forgalmazás csak fogyasztói csomagolásban engedélyezett!

Pontosításokra van szükség a sütőipari termékek (2-81) esetében is. A vajaskifli (azonosító szám: MÉ 2-81/04/01) előállítását például egy kiegészítés így határozza meg: „A vajaskiflit BL 55 típusú lisztből élesztő, tej, vaj, cukor, esetleg adalékanyag, víz, a felületkenéshez tojás felhasználásával, tésztakészítéssel, zárt vagy nyitott gyűrű formájúvá alakítással, lazítással, majd sütéssel állítják elő.” A „vajaskifli” kifejezést más sütőipari termék megnevezésére még szóösszetételekben vagy elválasztva sem szabad használni! Hasonló jellegű előírások lépnek életbe a gyorsfagyasztott sütőipari kényelmi termékekre (azonosító szám: MÉ 2-81/09) is. Pontosították továbbá a kenyér tömegére vonatkozó előírást: eszerint csak az előállító által nem csomagolt termék súlya legyen 250 g-al osztható.

Változtatásokra került sor az édesipari termékek (2-84) fogalom-meghatározásainál, a felhasználható anyagoknál és a minőségi paramétereknél; újonnan definiált termékek a vendéglátóipari célra szolgáló fagylaltporok (azonosító szám: MÉ 2-84/14), továbbá a pudingporok, krémporok és más hasonló készítmények (azonosító szám: MÉ 2-84/15). Változás történt az egyes malomipari termékek (2-61), valamint a tej és tejtermékek (2-51) fogalom-meghatározásaiban is. Fontos változás például, hogy az ízesített tejkészítmények megnevezésében szerepel a „tej” szó, a módosított összetételű tejkészítmények megnevezésében azonban nem tüntethető fel.

A Magyar Élelmiszerkönyv III. kötetét (Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény) **Bikfalvi Istvánné dr.**, szakértő (FVM Élelmiszeripari Főosztály) ismertette. Mindenek előtt emlékeztetett rá, hogy az egységes vizsgálati módszerek megléte garantálja a korrekt analitikai vizsgálatok elvégezhetőségét. Természetesen használható más módszer is, ebben az esetben azonban bizonyítani kell, hogy az legalább olyan jó vagy még jobb, mint az érvényes hivatalos módszer. Gyakorlatilag tehát az élelmiszer-ellenőrzés területén kötelező a módszergyűjteményben szereplő eljárások használata.

Az Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény összeállítása még koránt sem fejeződött be, hanem azt folyamatosan hozzáigazítják a tudomány és a technika legújabb eredményeihez. A tartalomjegyzékben nem szereplő területeken a jelenleg érvényben levő vizsgálati szabványok tekintendők hivatalos módszereknek.

A módszergyűjtemény két részből tevődik össze: vannak egyrészt az átvett szabványok (MSZ, MSZ EN, MSZ ISO), másrészt pedig az önálló módszerek. Ez utóbbiak az EU szabályok honosításával, a nemzetközi szervezetek (kivéve: ISO, CEN) dokumentumainak átvételével, illetve önálló kidolgozásban készülnek.

A honosított EU szabályok azonosító jelzése: első számjegyük 3-as (az Élelmiszerkönyv III. kötetére utalva), második számjegyük 1-es (ez arra utal, hogy az EU jogszabályból átvett előírásról van szó), a harmadik számjegy pedig az eredeti EU dokumentum per (/) jeles azonosító száma. Például: MÉ 3-1-79/796, A cukor termékek vizsgálati módszerei.

Az átvett vagy önállóan kidolgozott módszerek azonosító jelzése a következő elemekből tevődik össze: első számjegyük 3-as (az Élelmiszerkönyv III. kötetére utalva), második számjegyük 2-es, harmadik számjegyük pedig az adott évben kiadott per (/) jeles sorszám. Például: MÉ 3-2-1/2001, Szeszes italok etil-karbamát tartalmának meghatározása gázkromatográfiás módszerrel (AOAC módszer).

Az Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény tartalomjegyzéke várhatóan 2000. elején jelenik meg a következő tagolásban:

01. Általános vizsgálati módszerek
(mintavétel, tömeg- és térfogat ellenőrzés, érzékszervi vizsgálatok, szennyezőanyagok stb.).
02. Termékspecifikus módszerek
(cukoripari termékek, gyümölcs- és zöldséglevek, hús és húskészítmények, tej és tejtermékek stb.).

A szakemberek tájékozódását megkönnyítendő az FVM Élelmiszeripari Főosztály rendszeres időközönként kiadja az „Élelmiszerszabályozási Információk” című bulletint, amely az Élelmiszertörvényre és a Magyar Élelmiszerkönyvre vonatkozó értelmezések mellett hasznos információkat tartalmaz a biotechnológiai eljárásokról, továbbá az élelmiszerek eredetvédelméről és más aktuális kérdésekről is.

Áttérve az ásványvizekre Bikfalvi Istvánné dr. felhívta a figyelmet, hogy az Élelmiszertörvény (az 1995. évi XC. törvény) 27. §-ának (5) bekezdésében a földművelésügyi miniszter felhatalmazást kapott arra, hogy

az illetékes társmiszterekkel együtt rendeletben szabályozza az ivóvíz és az ásványvíz palackozásának és forgalmazásának szabályait. Így született meg a 97/1999.(XI.18.) FVM–EüM–GM együttes rendelet a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz és az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz palackozásáról és forgalmazásáról. A rendelet hatályba lépésének napja: 1999. november 26. Az európai jogharmonizáció érdekében a rendelet összeegyeztethető szabályozást tartalmaz a Tanács természetes ásványvizekről szóló 80/777/EGK számú irányelvvel, valamint az azt módosító 96/70/EK számú irányelvvel. A mi rendeletünk azonban bizonyos tekintetben korszerűbb az alapidirektívánál: az EU-ban ugyanis nincs meghatározva a természetes ásványvizek minimális oldott ásványianyag-tartalma, a magyar rendelet viszont ezt az értéket 1000 mg/l-ben, illetve – egyéb speciális követelmények teljesülése esetén (lásd: 1. sz. melléklet 2. pont) – 500 - 1000 mg/l-ben állapítja meg.

Az Élelmiszertörvény által előírt új rendeletekről szólva **Dr. Sohár Pálné** főosztályvezető (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet) a vegyi szennyezettség szabályozásáról, illetve a vegyi anyagok határértékeinek előírásairól tartott előadást. E témában a következő európai jogszabályok honosítására került sor:

1. A Tanács 1983. július 25-én kelt 417/83/EEC számú irányelve a tagállamok egyes, emberi fogyasztásra szánt laktoproteinekre (kazeinok és kazeinátok) vonatkozó előírásainak harmonizálásáról
2. A Tanács 1986. július 24-én kelt 362/86/EEC számú irányelve, amely meghatározza a peszticid maradványok maximális szintjét a gabonafélék felszínén és azok belsejében
3. A Tanács 1986. július 24-én kelt 363/86/EEC számú irányelve, amely meghatározza a peszticid maradványok maximális szintjét az állati eredetű élelmiszerek felszínén és azok belsejében
4. A fenti két irányelv mellékleteit módosító 57/93/EEC és 39/95/EC számú irányelv
5. A Tanács 1993. február 8-án kelt 315/93/EEC számú rendelete az élelmiszerek szennyező anyagaival kapcsolatos közösségi eljárások meghatározásáról
6. A Bizottság 1993. május 19-én kelt 351/93/EEC számú határozata, amely a halkészítmények higanytartalmára vonatkozóan analitikai módszereket, mintavételi terveket és felső határértékeket állapít meg
7. A Bizottság 1997. január 31-én kelt 194/97/EC számú rendelete az élelmiszerek egyes szennyező anyagai felső határértékeinek meghatározásáról, illetve az azt módosító 1525/98/EC számú rendelet

A fenti jogszabályokban foglaltak átvételével – az Élelmiszer törvény 27. §-ának (11) bekezdése alapján – született meg a 17/1999.(VI.16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről. A rendelet 1999. június 24-én lépett hatályba. Vonatkozik minden, a Magyar Köztársaság területén előállított és forgalmazott élelmiszerben előforduló vegyi szennyeződésre, de nem vonatkozik az állatgyógyászati készítményekre, valamint a peszticid maradványokra; ezek, továbbá a mikrobiológiai és a radioaktív szennyezettség megengedhető mértékét külön jogszabályok fogják tartalmazni.

Különösen figyelemre méltó a határérték fogalmára adott definíció (2. § b) pont), amely már teljesen EU-konformnak tekinthető. Ezek szerint a határérték nem más, mint „a szennyező anyag, a fogyasztó egészségére ártalmas esetleges bomlástermékei, kísérő anyagai, átalakulási termékei, anyagcsere- és reakciótermékei még megtűrhető legnagyobb együttes mennyisége az élelmiszerben”. Ezzel a megfogalmazással a rendelet tulajdonképpen a helyes műveleti gyakorlatot definiálja, miszerint a végtermékben a lehető legkevesebb szennyező anyag maradjon vissza. Célszerű még megemlíteni azt is, hogy a rendelet szerint – 3. § (4) bekezdés – „Vegyi szennyeződésnek kell tekinteni az élelmiszerben nem engedélyezett adalékanyagok, illetőleg hozzáadott anyagok jelenlétét, valamint az adalékanyagok határértéket meghaladó mennyiségét.”

A rendelet mellékletei tétélesen megadják a peszticid maradványok, a technológiai, a környezeti és a biológiai eredetű szennyező anyagok, továbbá a természetes eredetű ártalmas anyagok élelmiszerekben megengedhető mértékét. Figyelemre méltó, hogy az állati termékek esetében általában a kimutatási határérték képezi a zsírban oldódó peszticidek maradványaira adott felső határértéket!

A hosszúra nyúlt Szakmai Nap utolsó, rövid előadását **Dr. Németh Lajos** főtanácsos (FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály) tartotta a biotermelés jogi szabályozásáról. Nemrég jelent meg a 140/1999. (IX.3.) számú Kormányrendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai követelmények szerinti előállításáról, forgalmazásáról és jelöléséről (a hatályba lépés napja: 1999. szeptember 11.). A Kormányrendelet – amely 20-nál is több EU jogszabály figyelembevételével készült – úgy intézkedik, hogy az ökológiai gazdálkodást elősegítő támogatások előirányzatát a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium költségvetésében kell biztosítani; a szakmai ellenőrzést és a minősítő tanúsítvány kiadását ugyancsak az FVM által elismert ellenőrző szervezetek végzik. A részletes szabályozást tartalmazó végrehajtási rendelet megjelenése a közeljövőben várható.

Várkonyi Gábor