

### Az új Élelmiszertörvényből és rendeletekből adódó feladatok

Az Európai Unióhoz való csatlakozásunkkal egyidőben az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának szabályozása terén új rendeletek és más jogszabályok lépnek életbe, de a Magyar Élelmiszerkönyv változásai is indokolják a széles szakmai közvélemény tájékoztatását és a felmerülő aktuális kérdések gyors tisztázását. Ezt a témát tűzte napirendre az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság által **2004. május 19-én Budapesten** rendezett egész napos szakmai konferencia, ahol ismert magyar szakemberek tartottak előadást és konzultációt a hazai élelmiszerszabályozás átalakulásáról.

### Az új magyar Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak változásai

**Dr. Ráczy Endre** osztályvezető (FVM Élelmiszeripari Főosztály) hangsúlyozta, hogy az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény – amely a Magyar Köztársaság Európai Unióhoz való csatlakozásának napján, azaz 2004. május 1-én lépett hatályba – általános, „ernyő” jellegű, tehát sokkal kevesebb konkrét előírást tartalmaz, mint az EU tagságra való felkészülést szolgáló, most hatályát veszített 1995. évi XC. törvény. Mivel az élelmiszer-előállítás folyamata ma már annyira bonyolult, szerteágazó tevékenység, hogy azt a törvényhez kapcsolódó legrészletesebb rendeletek sem képesek teljes egészében szabályozni, az általános alapelvek ismerete rendkívül fontos lehet a törvényalkalmazók (előállító, hatósági ellenőrzés, bíróság) szempontjából. Hiszen demokratikus jogállamban élünk, ahol a termelő és a hatósági ellenőrzés közé számos más fórum (terméktanácsok, szövetségek, érdekképviseleti szervek) is beékelődnek, mialatt nagymértékben felértékelődik a bíróságok szerepe például az értelmezések kialakítása tekintetében. Ezért helyes, ha bizonytalan esetekben az előállító már eleve a törvény eszmei céljainak jobban megfelelő megoldást választja, mintha ennek szükségességére egy későbbi hatósági ellenőrzés vagy bírói ítélet döbbsenti őt rá.

A konferencia résztvevői megkapták az új Élelmiszertörvény részletes kommentárral kiegészített teljes szövegét. A legfontosabb változások közül Dr. Ráczy Endre az alábbiakat emelte ki:

- A 2. §-ban foglalt definíciók (élelmiszer, új élelmiszer, vendéglátó termék, élelmiszer-vállalkozó, végső fogyasztó, élelmiszer-minőség stb.) nemzetközi meghatározásokat tartalmaznak. Így például – az EU Élelmiszertörvényével (az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK

számú rendelet) összhangban – élelmiszernek tekintendő minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyag vagy termék, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Ebben az összefüggésben tehát a takarmányok, az élőállatok, a gyógyszerek és a kozmetikai termékek, valamint a dohány és a dohánytermékek nem minősülnek élelmiszernek.

- Az 5. § (1) bekezdés értelmében „Az élelmiszer-előállítónak és a vendéglátónak az általa előállított élelmiszerről gyártmánylapot kell vezetnie”. A sokat vitatott gyártmánylap tehát maradt, de nem olyan részletes, mint azelőtt volt és nem kell engedélyeztetés céljából sehova sem benyújtani (ezt már az előző Élelmiszertörvény 2001. évi módosítása megszüntette). Újdonság viszont, hogy az élelmiszer-előállítók és a vendéglátók mellett az őstermelőknek is kell gyártmánylapot vezetniük.
- A fogyasztók hatékonyabb védelme érdekében a megelőző jellegű állami beavatkozásokra térünk át. Ennek megfelelően a 6. § (1) előírja: „Az élelmiszer-előállítónak a működés megkezdését, ... szüneteltetését, megszűnését ... írásban be kell jelentenie az illetékes megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomásnak”. A korábbi működési engedély tehát mint olyan megszűnt, helyette a bejelentési (regisztrációs) kötelezettség vált szükségessé, ami a hatóságok naprakész informálása mellett az előállítók saját felelősségének növekedését jelzi. A bejelentési kötelezettség az őstermelőkre is vonatkozik; ez a rendszer várhatóan egyre több európai országban általánossá válik.
- Az áruk szabad áramlását biztosító kölcsönös elismerés elvét fogalmazza meg a 7. § (2) bekezdés: „Az Európai Gazdasági Térség Szerződő Államaiban (EU tagországok plusz Norvégia, Izland és Lichtenstein) jogszerűen előállított, illetve forgalomba hozott élelmiszer a Magyar Köztársaság területén forgalomba hozható.” Ez azt jelenti, hogy a tagországok kölcsönösen elismerik egymás szabályozását: ezáltal a bármely tagállamban törvényesen előállított élelmiszer szabadon forgalmazható minden más tagállamban még akkor is, ha valamely tagország saját nemzeti szabályainak nem felel meg.
- A 11. § a hatósági élelmiszer-ellenőrzést az állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomások, az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ), valamint a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség feladatává teszi. A 12. § szerint az élelmiszer-ellenőrző hatóságok tevékenységét a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal koordinálja. Szigorodott az élelmiszer-ellenőrző hatóságok szankcionálási joga is: a 14. § értelmében megszűnik a minőségvédelmi bírság korábbi egymillió forintos felső határa és annak mértéke a kifogásolt tétel értékének arányában állapítandó meg. A bírságot és a késedelmi pótlékot (a mindenkor érvényes jegybanki alapkamat

kétszerese) adók módjára kell behajtani, amiről az Adó- és Pénzügyi Ellenőrzési Hivatal (APEH) gondoskodik.

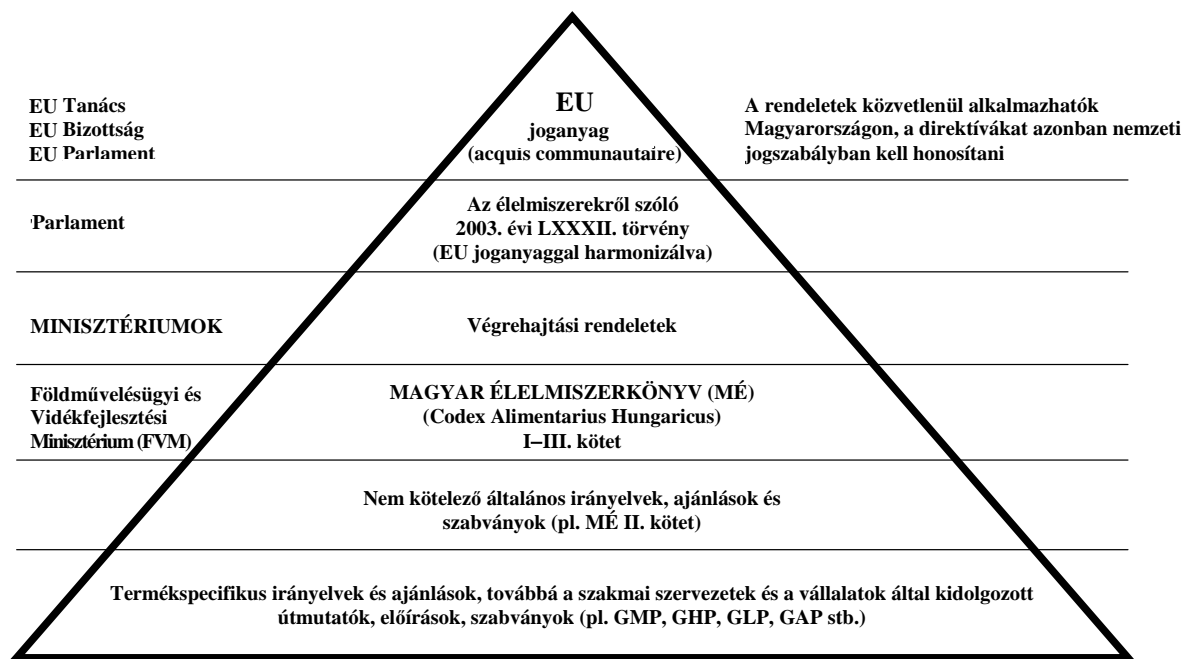
- A 17. § (1) bekezdés előírja: „Az élelmiszerekre vonatkozó kötelező előírásokat és ajánlásokat a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmazza.” Az I. kötetbe kerülnek azok az EU direktívák, amelyeket nem a 20. § felhatalmazása szerinti rendeletek honosítanak. Az EU rendeletek azonban direkt módon, automatikusan a nemzeti jog részévé válnak, ezért azok már sem az Élelmiszerkönyvben, sem külön rendeletekben nem kerülnek átvételre. Az Élelmiszerkönyv II. kötete a nemzetközi szervezetek ajánlásait és a hazai adottságokat tükröző ajánlott irányelveket tartalmazza, a III. kötet pedig a Hivatalos Élelmiszer-vizsgálati Módszergyűjtemény.
- Az új Élelmiszertörvénynek nincs a hagyományos értelemben vett végrehajtási rendelete! A záró rendelkezéseket tartalmazó 20. § felhatalmazza az illetékes tárcák vezetőit (mindenek előtt a földművelésügyi és vidékfejlesztési minisztert), hogy részletes rendeletekben szabályozzák az Élelmiszertörvénnyel kapcsolatos legfontosabb kérdéseket (pl. az élelmiszerek jelölése, ivó- és ásványvizek, az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal élelmiszer-higiéniai feltételei, az élelmiszerek különleges tulajdonságának tanúsítása, a vendéglátás higiéniai feltételei stb.).

A Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) előírásainak változásairól adott rövid áttekintést **Dr. Szerdahelyi Károlyné** vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály), igen szemléletesen ábrázolva a hazai élelmiszerszabályozás hierarchiáját (1. ábra). A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság javaslatai alapján folyamatosan születő új előírásokat a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter rendeleti úton adja ki. A közeljövőben számos új EU rendelet kiadása várható többek között az egészségre és a tápanyag összetételre vonatkozó állítások, az élelmiszerhigiénia, az enzimek, az adalékanyagok és az aromák, valamint az élelmiszer- és takarmány ellenőrzés területén.

## Az élelmiszerek jelölése

**Ősz Katalin** vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály) röviden ismertette az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet legfontosabb megállapításait (a rendelet teljes szövegét és az ahhoz fűzött kommentárt a konferencia résztvevői ugyancsak kézhez kapták). Az új rendelet szó szerint átveszi az Európai Parlament és a Tanács 2000. március 20-án kelt 13/2000/EC számú irányelvét (tárgya: a tagállamoknak az élelmiszerek jelölésére, kizserelésére és reklámozására vonatkozó jogszabályainak harmonizálása).

Ez a direktíva az Európai Unió 25 éve többé-kevésbé jól funkcionáló jelölési rendelkezéseinek kodifikált szövege, így ezzel egy már jól bevált előírás-rendszer került beépítésre a magyar ételminőségjogba. Az előző szabályozáshoz képest a jelen rendelet elsősorban formai változásokat tartalmaz; van azonban néhány lényegi változás is, ami egyrészt a tagállami státuszunkból adódó teljes körű harmonizálási kötelezettségre, másrészt pedig az EU joganyagban legutóbb bekövetkezett módosításokra vezethető vissza.



## 1. ábra: A hazai ételminőségjog szabályozás hierarchiája

Az új rendelet az ételminőségek jelölésének általános, tehát minden ételminőségre kiterjedő szabályait tartalmazza. E rendeleten kívül számos, egy-egy speciális termékcsoporthoz (pl. borok, ásványvizek, különleges táplálkozási célú ételminőségek, tejtermékek, marhahús stb.) érintő szabályozásban is megjelennek jelölési előírások, amelyeket az érintett ételminőségek-előállítóknak természetesen ugyancsak figyelembe kell venniük.

Az ételminőségek jelölésének elsődleges funkciója, hogy a fogyasztót tájékoztassa az ételminőségek alapvető tulajdonságairól és a gyártás körülményeiről. A rendelet értelmében jelölésnek minősül „bármely, az ételminőségre vonatkozó szó, jel, védjegy, márkanév, ábra vagy szimbólum, amelyet az ételminőségek csomagolásán, a dokumentációban, a címkén, a feliraton, a gyűrűn vagy a galléron helyeznek el.” Minden jelölés alapvetően pontos, valósághű tájékoztatás, lehetővé téve ezzel a fogyasztó számára a megfelelő választás lehetőségét a termékek sokféleségéből. Mivel a jelölés a fogyasztói érdek és a piaci versenytisztaság védelmének egyik alapvető

eszköze, alapszabályként leszögezhetjük, hogy a jelölés soha nem lehet félrevezető. Itt nem csupán a konkrétan hamis állítások tilalmáról van szó, hanem figyelembe kell venni a következőket is (3. § (1) bekezdés): a jelölés nem tulajdoníthat az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot, amelyekkel az valójában nem rendelkezik; nem állíthatja vagy sugallhatja továbbá, hogy az adott termék különleges tulajdonságokkal bír, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik. A 4. § tételesen felsorolja, hogy milyen adatokat kell feltüntetni az élelmiszerek címkéjén, a 8. § pedig az élelmiszerek előállításához felhasznált összetevők mennyiségi feltüntetéséről rendelkezik. A közeljövőben számítani lehet az összetevőkre vonatkozó jelölési előírások szigorítására, valamint az allergének jelölésének szabályozására.

## **Élelmiszerhigiéniai szabályozás Magyarországon és az Európai Unióban**

Az élelmiszerhigiénia az élelmiszerek biztonságosságának és egészséges voltának biztosításához szükséges intézkedéseket jelenti, míg az élelmiszer-biztonság arra vonatkozik, hogy az élelmiszer a fogyasztónál nem okoz semmilyen egészségi ártalmat, amennyiben azt a tervezettnek megfelelő módon készítik és fogyasztják el – állapította meg előadásában **Szeitzné Dr. Szabó Mária** igazgatóhelyettes (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet). Ebben a megközelítésben tehát az élelmiszerhigiénia nem más, mint eszközrendszer a nagy cél, az élelmiszer-biztonság eléréséhez. Az Európai Unióban az élelmiszerek higiénijáról szóló 93/43. számú horizontális direktíva fogalmazza meg azokat az általános követelményeket, amelyek valamennyi élelmiszer-vállalkozásra vonatkoznak. Vannak emellett vertikális, termékspecifikus direktívák is, amelyek az egy-egy meghatározott állati eredetű terméktípusra vonatkozó részletes követelményeket tartalmazzák. Az előállítói felelősség elve alapján előtérbe kerülnek a HACCP rendszerek és a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) útmutatói. Nincs azonban részletes közösségi szabályozás a vendéglátásra, a kereskedelemre, a mikrobiológiai határértékekre és a növényi eredetű élelmiszerekre. Jelenleg előkészület alatt áll egy új élelmiszerhigiéniai rendeletcsomag, valamint az élelmiszer-ellenőrzésre vonatkozó új rendelet. A hazai általános higiéniai szabályozást az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszerhigiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM–ESZCSM számú együttes rendelet testesíti meg, amely – többek között – valamennyi élelmiszer-előállító és forgalmazó számára ajánlja a Jó Higiéniai Gyakorlatra

vonatkozó útmutatók önkéntes alkalmazását. Meg kell még említeni az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló 9/1985. (X. 23.) EüM–BkM számú együttes rendeletet, továbbá a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM–EüM–FVM számú együttes rendeletet.

Mi várható a jövőben? A most készülõ új élelmiszerhigiéniai rendeletcsomag kiterjed majd az elsõdleges (mezõgazdasági) termelésre is és minden egységre kötelezõvé teszi a HACCP rendszer összes alapelvének alkalmazását. A gyakorlatban is megvalósul a termékek teljes nyomon követhetõsége. Ezzel párhuzamosan természetesen a hazai élelmiszerhigiéniai szabályozás is átalakul. Jelentõs lobbis tevékenységre lehet számítani.

## **Növényi eredetû és egyéb élelmiszerek**

Délután a konferencia két önálló szekcióban folytatta munkáját. A növényi eredetû élelmiszerekkel foglalkozó szekció elsõ elõadója, **Bikfalvi Istvánné dr.**, a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) Szeszipari Termékek Bizottságának elnöke elõadásában ismertette az ásványvizekre és más palackozott vizekre, valamint a szeszes italokra vonatkozó közösségi és hazai szabályozást. Kiemelte, hogy az EU országaiban elismert természetes ásványvizek – köztük a magyarok is – szabadon forgalmazhatók. A természetes gyõgytényezõkrõl szóló 74/1999. (XII. 25.) EüM rendeletet késõbb az ivóvíz minõségi követelményeirõl és az ellenõrzés rendjérõl szóló 201/2001. (X. 25.) számú kormányrendelet módosította. A legutóbbi módosítást „A természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól szóló 65/2004. (IV.27.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet” képezi, amely 2004. májusában lépett hatályba. Ez az új rendelet a természetes ásványvíz kitermelésére és forgalmazására vonatkozó EU direktívák – mindenek elõtt a többször módosított, a tagállamoknak a természetes ásványvizek kitermelésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályai közelítésérõl szóló 777/80/EEC számú tanácsi direktíva – honosításával készült, így teljes egészében tartalmazza azok elõírásait. Ennek következtében a természetes ásványvízre vonatkozó elõírások közül néhány – elsõsorban a vizek természetes ásványvízként való elismerésének feltétele – lényegesen megváltozott. A korábban érvényes hazai rendelet szerint ugyanis csak azt a vizet lehetett természetes ásványvízként elismerni, amely legalább 1000 mg/liter összes ásványi anyagot tartalmazott, vagy 500 mg/litert, de ebben az esetben a nátrium,

kalcium, magnézium, fluorid és jodid ionoknak megadott mennyiségben kellett a vízben jelen lennie. Most megszűnt a kötelező minimális összes ásványianyag-tartalomra vonatkozó követelmény, de megváltoztak a természetes ásványvizekben előforduló összetevőkre vonatkozó maximálisan megengedett határértékek is a rendelet 1. számú melléklete szerint. Az előző rendelethez eltérően szabályozásra kerülnek az ózonnal történő kezelés feltételei, illetve az engedélyezés és az ellenőrzés rendje is. A címkén jelölni kell az ózonos kezelés alkalmazását, valamint a víznyerő hely földrajzi helyét. 1,5 mg/liter fluorid koncentráció felett figyelmeztető feliratot kell elhelyezni.

Az előadó röviden ismertette az egyéb borok előállításának, minőség-ellenőrzésének és fogyasztói forgalomba hozatalának szakmai szabályairól szóló 54/2000. (VIII. 11.) FVM számú rendelet tervezett módosítását is.

**Dr. Mohos Ferenc**, a MÉ Édesipari Termékek Bizottságának elnöke előadásában tételesen áttekintette a Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó irányelveinek változásait kiemelve, hogy kizárólag a hatályos szövegeket lehet mértékadónak tekinteni. Felhívta a figyelmet arra, hogy a kakaó- és csokoládétermékekre vonatkozó EU direktívát a világon elsőként Magyarországon léptették hatályba, felvállalva ezzel az alkalmazás „pionírjainak” összes gondját. A változtatásoknál általános tendenciaként fogható fel, hogy azok igyekeznek megszüntetni a túlszabályozást.

A sütőipari termékekre vonatkozó MÉ irányelvek legfontosabb változásait ismertette **Dr. Szalai Lajos**, a MÉ Sütőipari Termékek Bizottságának elnöke. A termékválaszték növelése mellett a magyar sütőiparnak kulcsfontosságú szerepe van az egészségesebb táplálkozás kialakításában is, hiszen az élelmi rost fogyasztásának növelését a sötétebb kenyértípusok nagyban elősegítik. Megjelentek azonban olyan péksütemények is, amelyek nem növelik az élelmi rost tartalmat, csupán sötétebbre színezik a termék bélzetét pl. különféle pörkölt anyagok segítségével. Az ilyen célra használt „maláta és malátakészítmények” felhasználását a Magyar Élelmiszerkönyv is engedélyezte, holott ez tulajdonképpen a fogyasztók megtévesztése, azaz élelmiszer hamisítás. Az új szabályozás szerint azonban ha a termék előállításához színező malátát használtak, arra a megnevezéshez kapcsolódóan a „színező maláta” kifejezés feltüntetésével a jelölésben utalni kell.

Másik lényeges kérdés a bizonyos kockázati tényezőt hordozó borkósav tartalmú adalékanyagok használata. A hazánkban tömegesen fogyasztott fehér- és félbarna kenyér, valamint a rozsos és rozskenyér esetében – az

adalékanyagokra vonatkozó élelmiszerkönyvi előírás szerint – az E 472 borkősav tartalmú adalékanyagok továbbra sem használhatók, de a rozsos és a rozskenyérben alkalmazkodva az európai gyakorlathoz igen. További lényeges változás, hogy a kenyerek maximális konyhasó tartalma a korábbi 2,3%-ról 2,8%-ra emelkedett, mivel a fogyasztók gyakran ízetlennek találták a péksüteményt. Ez az engedmény viszont ellentétes az egészségvédő programoknak a táplálkozástudomány legutóbbi megállapításain nyugvó törekvéseivel.

**Dr. Mosonyi Ágota**, a MÉ Malomipari Termékek Bizottságának elnöke elmondotta, hogy a MÉ 2-61 jelű, „Malomipari termékek” irányelvre vonatkozó módosítási javaslatot a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság – kisebb korrekciókkal – 2004. március 31-én jóváhagyta. A következő kérdéskörökben történt lényegi változtatás:

- A hamu-intervallum megadása révén módosult a búza- és rozs őrlemények hamu előírásának módja;
- Bizonyos mértékű változás lép életbe a búza- és rozs őrlemények jellegmintáinak használatával kapcsolatban;
- Változott néhány, a búza- és rozs őrlemények szemcseméret eloszlására vonatkozó előírás;
- Módosult továbbá 2 búzaőrlemény-típus sütőipari értékre és nedvessikér-tartalomra, továbbá 1 rozsőrlemény üszögspóra tartalomra vonatkozó ajánlott előírása.

## **Állati eredetű élelmiszerek**

**Dr. Tili Sándor** főosztályvezető (Országos Élelmiszervizsgáló Intézet) az állati eredetű élelmiszerek előállításának és forgalomba hozatalának feltételeit leíró speciális élelmiszerhigiéniai rendeletek közül az alábbiakat ismertette részletesen:

- 100/2002. (XI.5.) FVM számú rendelet a friss hús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai feltételeiről (lásd: 64/433/EEC sz. direktíva: Friss hús);
- 20/2003. (II.28.) FVM számú rendelet a húskészítmények és egyéb állati eredetű termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai feltételeiről (lásd: 77/96/EEC sz. direktíva: Trichinella vizsgálat);
- 70/2002. (VIII.15.) FVM számú rendelet a friss baromfihús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai feltételeiről (lásd: 71/118/EEC sz. direktíva: Baromfihús);
- 77/2002. (VIII.23.) FVM-ESZCSM számú együttes rendelet a vagdalt-, darált- és előkészített (fűszerezett) húsok előállításának és forgalomba



hozatalának élelmiszerhigiéniai követelményeiről (lásd: 94/65/EEC sz. direktíva: Darált hús);

- 1/2003. (I.8.) FVM-ESZCSM számú együttes rendelet a nyers tej, a hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai feltételeiről (lásd: 92/46/EEC sz. direktíva: Tej és tejtermékek).

Fenti jogszabályokhoz kapcsolódik még az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESZCSM számú együttes rendelet, amely az élelmiszer előállító létesítményekkel szemben támasztott higiéniai feltételeket határozza meg általános és különleges (egy-egy tevékenységre vonatkozó) követelmények előírásával.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 Húskészítmények című irányelvének változásait tekintette át röviden előadásában **Debreczeni Sándor**, a MÉ Húskészítmény Bizottságának elnöke. Az irányelvet először 1996-ban adták ki, azonban a gyártói szabadság megtartása jelentős engedmények beépítését tette szükségessé. Mivel a húskészítmények minősége 1999. őszén már politikai kérdéssé vált, az FVM vezetése kezdeményezte az élelmiszerkönyvi irányelv radikális átdolgozását. Az új rendszer kidolgozását hosszadalmas egyeztetés és szakbizottsági viták előzték meg például a töltelékes húskészítmények (vörösáruk, felvágottak, füstölt-főtt kolbászok) esetében, ahol háromszintű minőségi rendszer alakult ki. Meghatározásra került továbbá a baromfi húspép és szeparátum fogalma is. Az EU előírásaival történő harmonizálás jegyében a húskészítmények egy meghatározott csoportjára kötelező előírásokat kellett megfogalmazni, így azok átkerültek a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetébe. Mivel a vázolt módosítások megteremtették a lehetőséget az igényes és a piaci elvárásokhoz igazodó termékszerkezet kialakításához, így most az elsődleges feladat a rendszer szakmai elvárásoknak megfelelő működtetése.

A Magyar Élelmiszerkönyv tejtermék előírásainak és irányelveinek változásait ismertette előadásában **Papp Éva**, a MÉ Tej és Tejtermékek Szakbizottság titkára. A 2-51 számot viselő Tej és Tejtermékek irányelv 2000. január 1-én lépett hatályba és nagy sikere volt: a jóváhagyási és engedélyezési eljárások során az élelmezés-egészségügyi hatóságok messzemenően figyelembe is vették. Az új kihívások alapján azonban folyamatos korszerűsítésre került sor, így például egyszerűsítették a jelölésről szóló alfejezetet, majd különféle összevonások révén csökkent az irányelv terjedelme is. 2003-ban a Szakbizottság úgy döntött, hogy – élve az új Élelmiszertörvény adta lehetőséggel – a magyar eredetű, részben hungarikumoknak is tekinthető termékleírásokat kiemeli a II. kötetből és az 1-3/51-1 Egyes tejtermékek megjelöléssel című előírásban kötelező jelleggel szabályozza. Az I. kötetbe azonban csak olyan tejtermékek leírásai kerülhettek

át, amelyek bizonyítottan magyar eredetűek és az adott néven várhatóan az Európai Unió más országaiban nem is gyártják azokat (pl. tejföl, Lajta-sajt, Márványsajt). A nemzetközileg is ismert tejtermékek (Parenyica sajt, Trappista sajt stb.) leírását változatlanul a II. kötet tartalmazza.

## A „Hagyományos Élelmiszer” Munkacsoport megalakítása

**Dr. Molnár Pál** az EOQ MNB elnöke a délutáni szekcióülések után bejelentette, hogy az EOQ MNB Választmánya 2004. április 22-i ülésének határozata értelmében az Élelmiszer Szakbizottságon belül Hagyományos Élelmiszer Munkacsoportot kívánnak létrehozni. **Pallóné Dr. Kisérdi Imola** főtanácsos (FVM Tagállami Működési Főosztály) bevezető előadásában a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek összegyűjtésére és hasznosításuk előmozdítására irányuló programot és az európai szintű hasznosítási lehetőségeket mutatta be utalva arra, hogy mivel az egységes belső piacon kiélezett verseny folyik, rendkívül fontos a magyar élelmiszerek megkülönböztetése a tömegtermékektől.

Az Európai Unió „Euroterroirs” (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez csatlakozva, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium 1998-ban indította el a HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) programot, melynek keretében létrejött Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye. A Tudományos Bizottság által szigorú kritériumrendszer alapján kiválasztott 300 hagyományos és tájjellegű termék leírását tartalmazó gyűjteményt az FVM Agrármarketing Centrum (AMC) 2002-ben könyv és CD formájában is kiadta. A „HAGYOMÁNYOK – ÍZEK – RÉGIÓK (HÍR)” színes ábrás védjegy a Magyar Szabadalmi Hivatalnál bejegyeztetésre került. Az idén 2500 példányban megjelent a könyv újabb kiadása és – csatlakozásunkra készülve – a CD angol, német nyelvű változata is, 46 ezer példányban.

Annak érdekében, hogy a gyűjtemény termékei közül minél több részesülhessen a csatlakozás után európai szintű oltalomban, az FVM 2003-tól a vidékfejlesztési program keretében pályázati rendszer alapján vissza nem térítendő támogatást nyújt a HÍR gyűjteményben szereplő termékek előállításához, piacra juttatásához, illetve a földrajzi árujelzők bejegyeztetéséhez és a termékleírások elkészítéséhez. A HÍR gyűjtemény termékeivel kapcsolatos tevékenységekhez a SAPARD program keretében is van támogatási lehetőség a tevékenységek diverzifikálása, valamint az alternatív jövedelemszerzési intézkedés meghirdetésével. 2004. május 1-től a Nemzeti Fejlesztési Terv Agrár-és Vidékfejlesztési Operatív Programja (NFT AVOP) „Vidéki jövedelemszerzési lehetőségek bővítése” jogcímén belül nyílt új pályázható támogatási forrás a gyűjteményben szereplő tájjellegű termékek előállításának és marketingjének fejlesztéséhez.

Javaslatok a HÍR program továbbfejlesztésére, amelyhez az alakuló munkacsoport szakmai együttműködésére számítunk:

- A HÍR gyűjtemény marketing- és kommunikációs stratégiájának továbbfejlesztése;
- A HÍR termékek európai oltalmi lehetőségeinek és támogatási rendszerének ismertetése, népszerűsítése;
- A helyi és térségi szerveződések létrehozásának elősegítése;
- A turizmusban való hasznosítás szakmai feltételeinek kimunkálása;
- A HÍR termékek nemzetközi ismertségének fokozása;
- A HÍR védjegy kiterjesztésének szakmai előkészítése.

**Dr. Erdős Zoltán** titkár (Élelmiszer Szakbizottság) a nemzetközi Slow Food mozgalmat ismertető előadásában kifejtette, hogy ez a nemzetközi fórum kiválóan alkalmas a helyi, regionális, földrajzi védettséggel társítható, vagy különleges tulajdonságokkal jellemezhető termékek nemzetközi megismertetésére és elfogadtatására. A szerveződés civil jellegű, 48 országra terjed ki, Európa számos városában működik helyi szervezete, ún. konvíviuma. Ezek önkéntes alapon szerveződnek, de nemzetközi összehangolással és igen jó internetes kapcsolattal rendelkeznek. A budapesti Slow Food csoport után (amelyet elsősorban borászattal foglalkozó szakemberek alakítottak) a közelmúltban Debrecenben alakult egy új társaság, Cívis Konvívium néven.

Az előadások elhangzása után **Dr. Molnár Pál** levezető elnök előterjesztése alapján az ülésen résztvevő EOQ MNB tagok egyöntetűen – tartózkodás és ellenszavazat nélkül – úgy döntöttek, hogy az Élelmiszer Szakbizottságon belül létrehozzák a Hagyományos Élelmiszer Munkacsoportot. Ezután ismertette a Választmány javaslatát a munkacsoport tisztségviselőire:

Vezető: Pallóné Dr. Kisérdi Imola főtanácsos,  
FVM Tagállami Működési Főosztály

Titkár: Farnadi Éva HÍR témavezető, FVM-AMC Kht.

Titkárhelyettes: Popovics Anett PR témavezető, FVM-AMC Kht.

Más személy jelölésére a résztvevők nem tettek javaslatot. Az egyenkénti szavazás eredményeként a munkacsoport javasolt tisztségviselőit a jelenlevők teljes egyhangúsággal, tartózkodás és ellenszavazat nélkül megválasztották.

*Várkonyi Gábor*