

Az élelmiszerszabályozás aktuális kérdései EU csatlakozásunkat követően

A PICK Szeged Rt. 2000-ben felajánlotta egy élelmiszer minőségmenedzsment tárgyú egész napos szakmai konferencia megszervezésében való közreműködését. A nagy sikerrel zárult rendezvény azóta immár hagyománnyá vált: a PICK Szeged Rt. és az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság Élelmiszer Szakbizottsága szervezésében évről-évre – általában október hónapban – megrendezésre kerül egy konferencia, amely az élelmiszerszabályozás időszerű kérdéseivel foglalkozik, különös tekintettel az élelmiszerek biztonságára és minőségére. Az idei „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2004” című rendezvény október 28-án elsősorban a mindössze néhány hónapos EU tagságunk élelmiszerszabályozási kérdéseiről, valamint az előttünk álló fontosabb feladatokról nyújtott tájékoztatást. A levezető elnök tisztségét **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke töltötte be. Minden résztvevő írásos anyagot (jegyzetet) kapott, amely nem csak az elhangzott előadások rövidített változatát, illetve diáit tartalmazta, hanem a Bizottság 608/2004/EK számú rendeletének teljes magyar nyelvű szövegét is. A néhány nappal előbb kipattant paprikabotrány miatt – a kiadott programtól eltérően – **Kovács Károly** vezérigazgató (PICK Szeged Rt.) és **Huszka Tibor** fűszerpaprika üzletágvezető (Szegedi Paprika Rt.) nem tudta előadását megtartani. Sajnálatos módon, az idő rövidsége miatt a szervezőknek már nem állt módjukban új előadók felkérése. Így a konferencia ugyan rövidebbre sikerült a szokásosnál, de az elhangzott előadásokkal kapcsolatban igen nagy érdeklődés mutatkozott.

Rövid köszöntő beszédében **Dr. Molnár Pál** áttekintette a Moszkvában 2004. szeptember 7-9. között megrendezett 48. EOQ Kongresszus eredményeit hangsúlyozva, hogy kiemelt érdeklődés kísérte az élelmiszerek biztonságával foglalkozó szekció munkáját. A paprikabotrányra utalva rámutatott az élelmiszer-biztonság szigorú állami felügyeletének szükségességére és az előállítók felelősségére.

Az FVM Élelmiszeripari Főosztály munkatársai a hazai élelmiszer-szabályozás továbbfejlesztéséről

Az EU jogszabályok hazai alkalmazásának néhány kérdését tekintette át röviden **Dr. Rácz Endre** osztályvezető. Csatlakozásunkat követően különösen a rendeletekre (regulation) kell nagyon odafigyelnünk, mivel azok valamennyi tagállamban közvetlenül hatályosak (ezeket nem kell külön eljárással

honosítani). Hazánkban sok EU rendelet eddigi magyar rendeleteket, illetve Magyar Élelmiszerkönyvi előírásokat vált ki (pl. az eredetvédelemre most már nálunk is a 2081/92. számú Tanácsi Rendelet vonatkozik). A közeljövőben további rendeletek megalkotása várható az adalékanyagok és az élelmiszerekkel érintkező anyagok vonatkozásában. A magyar nyelvű rendeletek legegyszerűbben elektronikus úton, ingyenesen érhetőek el különböző honlapokon.

Az EU jogszabályok között speciális helyzetben vannak a határozatok vagy döntések (decision), amelyek csak a címzettek, illetve a termékek egy bizonyos csoportjára vonatkoznak kötelező jelleggel. Példa lehet erre a „jelly mini cups” nevű zselé alapú, távol-keleti gumicukorka, ami könnyen megakadhat a gyerekek torkán. A fogyasztóvédelemhez érkezett ilyen jellegű bejelentéseket mérlegelve a Bizottság 2004. április 13-án határozatot hozott 16-féle olyan adalékanyag felfüggesztéséről ezekben a termékekben, amelyek a kedvezőtlen egészségügyi hatás kialakulásáért felelősek lehetnek. A „jelly mini cups” tekintetében ez a határozat minden tagállamban kötelező jelleggel bír. Amint a példából is látható, az európai jogszabályalkotás egyrészt a kockázatelemzés, másrészt pedig a nyomonkövethetőség maximális alkalmazásán alapul.

A Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) előírásainak aktuális változásait ismertette előadásában **Dr. Szerdahelyi Károlyné** vezető főtanácsos. A Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetének jogi alapját a következő két rendelet képezi:

- 56/2004. (IV.24.) FVM számú rendelet a MÉ közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól
- 57/2004. (IV.24.) FVM számú rendelet a MÉ nemzeti előírásokat tartalmazó kötelező előírásairól (ezek a most kötelezővé vált termékleírások).

Igen fontos annak megértése, hogy az EU joganyag mindig megelőzi a nemzeti élelmiszerszabályozást: a rendeletek közvetlenül lépnek hatályba az egyes tagállamokban, az irányelveket (directive) pedig át kell venni. A MÉ első kötetében számtalan módosítás történt. Így például az élelmiszerekben használható édesítőszer listája kiegészült a szukralózzal (E 955), korszerűsítésre kerültek az édesítőszer és a színezékek tisztasági követelményei, valamint több korábbi MÉ előírást töröltek. Mivel a szennyezőanyagok mintavételi és vizsgálati módszereinek jelentősége egyre növekszik, új EU irányelv jelenik meg az aflatoxinra és a dioxinra, melynek átvétele nagyon sürgős lesz. Új EU rendeletek megalkotására lehet számítani a következő témákban:

- Egészségre és tápanyag-összetételre vonatkozó állítások
- Szennyezőanyagok az élelmiszerekben
- Enzimek

- Adalékanyagok
- Aromák és füstaromák
- Csomagolóanyagok

Az allergének és egyéb élelmiszer-összetevők jelöléséről beszélt előadásában **Ősz Csabáné** vezető főtanácsos. Az éppen aktuális paprikabotrányval kapcsolatban hangsúlyozta, hogy a kalocsai és a szegedi paprika védett eredetmegjelölésű magyar termék, ami azt jelenti, hogy még jelölve sem tartalmazhat import paprikát. A jelenleg érvényben levő, az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM–ESzCsM–GKM számú együttes rendelet módosítására lehet számítani a közeljövőben, mivel két új EU direktíva kerül honosításra az allergének jelöléséről, illetve az ún. 25%-os szabály megszűnéséről.

A változások lényege az összetevők jelölésének szigorításában foglalható össze: a jövőben szinte minden élelmiszer komponenst jelölni kell, csak nagyon kevés kivétel marad. A jelölési szabályok csak az előre csomagolt élelmiszerekre vonatkoznak! Egyértelmű utalást kell alkalmazni az alábbi allergén összetevőkre:

- Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamutbúza)
- Rákfélék
- Tojás
- Halak
- Földimogyoró
- Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és queenslandi dió)
- Szója
- Tej
- Zeller
- Mustár
- Szezám mag
- Kéndioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitek, ha 10 mg/kg, ill. 10 mg/l feletti mennyiségben fordulnak elő.

Alapszabály, hogy az allergén összetevőkre a jelölésben mindig utalni kell (ez azonban nem kötelező, ha csak nyomokban fordulnak elő). Az allergének jelölésére vonatkozó szabály felülír minden más szabályozást. Az alkoholos italok esetében nem kell tételesen felsorolni az összetevőket, itt elég a „tartalmaz” szó használata. Az allergén listát az Európai Bizottság rendszeresen felülvizsgálja.

Legfontosabb változás a 25%-os szabály törlése; eddig ugyanis nem kellett feltüntetni azt az összetevőt, amely 25%-nál kisebb arányban volt jelen a

késztermékekben. Most viszont nagyon kevés kivétel marad: az összetett anyag komponenseinek jelölése csak akkor nem kötelező, ha:

- összetételét jogszabály határozza meg és mennyisége nem éri el a 2%-ot;
- fűszerkeverékek mennyisége ugyancsak 2% alatt marad.

Ezek a kivételek azonban nem vonatkoznak az allergénekre!

Változásokra lehet még számítani a következő területeken.

- összetevők felsorolása zöldség, gyümölcs és gombakeverékek esetében;
- az édesgyökérből származó glicirrizin sav és ammónium sójának jelölése;
- a fitoszterolok és a fitosztanolok jelölése (lásd: a Bizottság 608/2004/ek számú rendelete a hozzáadott fitoszterolokat, fitoszterol-észtereket, fitosztanolokat és/vagy fitosztanol-észtereket tartalmazó élelmiszerek és élelmiszer-összetevők jelöléséről).

Kérdésekre válaszolva **Ősz Katalin** elmondotta, hogy az ismertetett előírások a csomagolt élelmiszerekre vonatkoznak, így például a péksüteményeken nem jelölik az allergéneket (de az árut kísérő dokumentumokban természetesen minden adatot fel kell tüntetni). Éppen a jelölés iránti növekvő igény kényszeríti ki, hogy egyre több termék – így a zsemle és a kenyér is – egyedi csomagolást kapjon.

Új étkezési és ízkultúra a láthatáron

Dr. Erdős Zoltán, a Qualiment Kft. ügyvezetője filmvetítéssel egybekötött lelkes hangú előadást tartott a mindössze néhány évre visszatekintő, de egyre terebélyesedő Slow Food nemzetközi mozgalomról. Ez a mozgalom korunk egyik betegsége, a rohanás („Fast Food”) és az étkezésbeli igénytelenség gyors terjedésének ellenpólusaként kíván fellépni. Nagyon komoly versenymozgalom kibontakozásáról van itt szó, ami a fogyasztók érdekei mellett a gyártói-termelői érdeket is zászlajára tűzi. Az olcsó tömegcikknek korábban ugyanis egyre nagyobb értéket képviselnek a hagyományos, tájjellegű ízekkel megáldott élelmiszerek, de az sem mindegy, hogy milyen környezetben fogyasztja el ezeket az ember: féllábon állva és állandóan az órájára pislogva egy snackbár pultjánál, vagy pedig kényelmes, méltó környezetben, például egy hangulatos, gyertyafényes vendéglőben vagy kedélyes kiskocsmában. Az Olaszországból indult, immár világmozgalommá vált Slow Food mozgalom tagjainak száma eléri a százézetet. A cél röviden így foglalható össze: „Az ízkultúra fejlesztése az iskoláskortól a sírig”. A mozgalom aktivistái e cél jegyében izmühelyeket, ízlaborokat és ízsínházakat működtetnek, ahol a látogatók szakmai felvezetés mellett kóstolókon ismerkedhetnek nem csupán az egyes élelmiszer-specialitásokkal, hanem a kulturált fogyasztás lehetőségeivel is: „Adjuk meg a módját!”. A felnövekvő generáció oktatását nem lehet elég

korán elkezdni: már az óvodában rá kell nevelni a gyerekeket a táplálkozás kultúrájára. A felnőttek számára pedig megnyitotta kapuit a Nemzetközi Gasztronómiai Tudományok Egyeteme (igaz, a tandíj nagyon „borsos”, de megéri). A szervezők jól tudják, hogy a termékek és az újszerű (vagy nagyon is régi?) fogyasztási kultúra megkedveltetése nem megy máról holnapra: itt valami hozzáadott érzelmi vagy szellemi értékre is szükség van. Nem véletlen tehát, hogy a mozgalom rendkívüli jelentőséget tulajdonít az egyes élelmiszerek megjelenésének és főleg minőségének. Ezt a célt szolgálja a Biológiai Sokféleség Alapítványa is, de még sokkal több propagandára és marketing tevékenységre van szükség az igényes táplálkozási kultúra elterjesztéséhez. E gondolat jegyében hozták létre a „Master of Food” logót.

Előtérben az élelmiszerek minősége

A földrajzi árujelzővel és védjeggyel ellátott „makói vöröshagyma” jelenét és jövőjét vázolta fel röviden előadásában **Füleki László**, a Hagyma Terméktanács elnöke. Makó körzetében a hagymatermesztés közel három évszázados múltra tekint vissza, azóta is ez a térség zárt termelési körzet maradt. A makói hagymát száraz (nem öntözéses) gazdálkodás mellett, sajátos termesztési technológiával állítják elő. Mai nagy hírnevét a két világháború között az izraelita kereskedők alapozták meg. A forgalom bővüléséhez az is nagyban hozzájárult, hogy a makói vöröshagyma jól bírja a tengeri szállítást.

Nem igaz viszont az a mondás, hogy „a jó bornak nem kell cégér”; igenis, a megfelelő fogyasztói rétegek figyelmét a marketing eszközeivel fel kell hívni a termék különleges tulajdonságaira (pl. a makói hagyma pörköltsaftja besűrűsödik, ezzel szemben a holland hagymáé híg marad; a tiszai halászlé íze is egészen más, ha makói hagymával készítik). Az AMC Kht. támogatásával már 4 éve folyik egy eladás-ösztönzési akció, melynek keretében:

- Négynyelvű ajándékdoboz készül „Makói vöröshagyma” felirattal és a védjegy feltüntetésével.
- Egylapos termék-leírást készítenek a megkülönböztető tulajdonságok hangsúlyozásával, a lap túloldalán viszont a védjegy látható.
- Kérdőívet juttatnak el a fogyasztókhoz, hogy egyrészt terjesszék a termékkel kapcsolatos ismereteket, másrészt pedig felmérjék a vásárlók igényeit. A rendszeren kitöltött és visszaküldött kérdőívek sorsoláson vesznek részt.
- Receptfüzetet adtak ki 4-5 hagymás étel elkészítési módjának leírásával.

Az ISO 22000-es szabvány várható bevezetésének aktuális kérdéseivel foglalkozott előadásában **Petró Ottóné dr.**, főosztályvezető-helyettes, az ISO TC 34 tikára (Magyar Szabványügyi Testület). Bevezetőben leszögezte, hogy az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer több, mint az önmagában vett HACCP rendszer. Az új nemzetközi szabvány, az ISO 22000 célja a HACCP

rendszerek tanúsítására eddig alkalmazott sokféle módszer harmonizálása és így az étel-miszer-biztonsági irányítási rendszerek egységes elvek alapján történő tanúsításának megvalósítása. Fontos megemlíteni, hogy az új szabvány kidolgozását az ISO 34-es számú, „Élelmezési termékek” elnevezésű műszaki bizottsága, az ISO/TC 34 végzi, melynek titkársági feladatait az MSZT látja el. A szabványalkotás munkájában összesen 21 ország és 5 nemzetközi szervezet szakértői vesznek részt. Az ISO 22000 követi az ISO 9001:2000 felépítését, hogy megkönnyítse a szabvány alkalmazását és a két szabvány összehasonlíthatóságát. Magában foglalja a HACCP alapelveit és alkalmazásának lépéseit is. A jelenleg a viták kereszttüzeiben álló A) melléklet a szabvány egyes fejezeteihez további magyarázatokat fűz, elősegítve az egységes értelmezést és a félreértések elkerülését. A B) melléklet az ISO 9001 és az ISO 22000 szakaszai közötti kapcsolatokat és megfeleléseket mutatja, a C) melléklet pedig a vonatkozó Codex dokumentumok listáját tartalmazza ágazati bontásban. Az MSZ EN ISO 22000 szabvány várhatóan 2005. első félévében fog megjelenni!

Az utolsó előadó, **Popovics Anett** témavezető (FVM Agrármarketing Centrum Kht.) a hagyományos magyar étel-miszerek ismertségének növelési lehetőségeiről beszélt. Ma már nem vitás, hogy a kereslet változásával az Európai Unió túltelített piacán egyre nagyobb igény mutatkozik a különleges minőségű, regionális termékek iránt. Ezt a német fogyasztók körében végzett feltáró jellegű, nem reprezentatív kutatás is igazolta, melynek alapján a következő terméktulajdonságok kerülnek előtérbe: az eredet, a származási hely és a hagyományos jelleg. A fogyasztók érzékelik és értékelik a speciális termékeknek az előállítási hely kulturális örökségében gyökerező hozzáadott értékét, ami ha megfelelő minőséggel párosul, új fizetőképes keresletet generálhat még akkor is, ha ezek a termékek általában magasabb árfekvésbe sorolhatók. Az eredetvédelemmel rendelkező étel-miszerek tehát versenyelőnyhöz juthatnak az Európai Unióban, de népszerűsítésükhöz – az ún. standard termékektől eltérően – speciális marketing stratégia kidolgozására van szükség. A Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) program keretében az Agrármarketing Centrum egy kétkötetes könyvben és egy háromnyelvű CD-n gyűjtötte össze Magyarország hagyományos és tájjellegű étel-miszereit. A kereken 300 terméket tartalmazó gyűjteményt az Agrármarketing Centruma közösségi marketing eszközeivel (kiállítások, áruházi akciók, konferenciák, kiadványok, reklámhordozók stb.) hasznosítja, hogy ezzel is javítsa a magyar agrárium imázsát és termékeinek versenyképességét.

A nap végén **Varró Györgyné dr.** minőségirányítási vezető (PICK Szeged Rt.) a vendéglátók nevében tolmácsolta Kovács Károly vezérigazgató üdvözlését és jelezte a cég elkötelezettségét az immár hagyományossá vált egynapos őszi konferencia jövőbeli rendszeres megszervezését illetően. A

PICK Szeged Rt. stratégiájának alapelvei változatlanok: megfelelő kapacitás biztosítása az EU piacon való hatékony működéshez, a vevői elégedettség minden más szempont elé helyezése, vevői kapcsolattartás, új rendszerek bevezetése és új logisztikai tervek végrehajtása. A vállalat legfelső vezetése továbbra is töretlenül kiáll a minőségközpontú irányítás mellett, és a hagyományos termékeket (pl. téliszalámi) a jövőben is magyar alapanyagból állítják elő.

Végezetül a rendezők nevében **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke köszönetet mondott az előadóknak, a vendéglátó Forrás Szállónak és a PICK Szeged Rt.-nek a szponzorálásért. Kilátásba helyezte, hogy a meglévő érdeklődésre való tekintettel a következő években is folytatjuk ezt a hagyományt.

Az előre kialakított „hivatalos program” befejezése után a jelenlevő EOQ-tagok részvételével sor került az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság tisztségviselőinek megújítására. A szakbizottság elnöke a következő 4 évre Dr. Molnár Pál, társelnöke Dr. Rácz Endre és titkára Dr. Erdős Zoltán lett.

Várkonyi Gábor

VI. FASIS Konferencia

Az élelmiszerek eredetiségével foglalkozó VI. FASIS konferenciát Nantes-ban tartották 2001. november 28 és-30 között. A konferencia főbb témái között szerepelt a BSE kockázat kapcsán a nyomonkövethetőség biztosítása.

Független auditálási rendszerekkel ellenőrizhető a rendszer korrekt működése. Ilyen auditálási megközelítés pl. az EUROFINS-TAG[®] rendszer. Ez a húsból a feldolgozás különböző fázisaiban vett DNS ujjlenyomatokat vet össze adatbankban tárolt referencia mintákkal. A Münchener Műegyetem kutatói szerint a nukleotid polimorfizmus (SNP) alapú megközelítés is lehetséges. Az állat genotípusát kiválasztott számú SNP helyeken digitális karaktersorozatként adják meg, digitális DNS aláírás formájában.

A BSE kockázatát hordozó betiltott veszélyes anyagok, főleg a központi idegrendszerből származó szövetek kimutatására alkalmas immunológiai módszert dolgoztak ki a Lipcsei Egyetemen. A módszer egy neuron-specifikus enoláz marker-fehérje western blottal végzett immunológiai kimutatásán alapul, nemzetközileg validált, a kereskedelemben teszt kit formájában kapható.

A hús- és csontlisztet 2000. június 1. óta tilos állati takarmányhoz adni. A belga Mezőgazdasági Kutatóközpontban (Gembloux) Baeten továbbfejlesztette

a hivatalos mikroszkópos kimutatási rendszert. Közeleli infravörös mikroszkópot használ. A módszer gyors, könnyen kezelhető és az állatfajok megkülönböztetésére is képes.

Höhne (Nestlé) a DNS alapú módszereket, ELISA teszteket és marhaspecifikus PCR-t hasonlított össze, de hőkezelt termékekben egyik sem működött jól.

Delgado (CSIC, Granada) stabil izotópokat használ, a $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$ arány például nő a növényevőktől a mindenevőkön át a húsevőig. Delgado szerint ezzel megállapítható, hogy kapott-e a marha állati fehérjét tartalmazó tápot.

Mosandl (Frankfurt) áttekintést adott az aromák és illóolajok eredetiségvizsgálatára használt korszerű módszerekről, beleértve a kapilláris GC-izotóparány MS (GC-IRMS), enantioszelektív GC és enantio-MDGC-IRMS módszert is.

Az egyik legérdekesebb probléma az aromaiparban a természetes, szintetikus vagy fél-szintetikus források megkülönböztetése. Vanília esetében a viszonylag csekély természetes vaníliabab-mennyiség miatt alternatív forrásokat kerestek. Vanillint szintetizáltak gvajakolból és ligninből, valamint biotechnológiai úton is előállítanak ferulasavból vagy eugenolból kiindulva. Ezzel a témával két előadó is foglalkozott, Walton (IFR, Norwich) a különböző bioszintetikus utakat ismertette, míg Wietzerbin (Eurofins) a kvantitatív deutérium NMR (SNIF-NMR) és ^{13}C IRMS alkalmazásáról beszélt. Horn (Müncheni TU) szerint izotóp profilokra van szükség a termék eredetvizsgálatához. Javasolja a nehézfém izotópok meghatározását is.

Farnell (LGC, Teddington, Anglia) az analitikai adatok értelmezésével foglalkozott. A 97/4/EC irányelv szerint minden jellemző komponenst fel kell tüntetni a jelölésen. Ugyanakkor egyes komponenseket pl. húst indirekt módon, a nitrogénen keresztül határozzuk meg. Az LGC egy európai tematikus hálózatot koordinál a mérési adatok értelmezési problémáival kapcsolatban.

E konferenciák történetében első ízben egy élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szekció is szerepelt a programban. Page (WHO Genf) áttekintést adott a kockázatelemzésről. Courvalin (ESSEC, Paris) több élelmiszerbiztonsági krízist ismertetett. A kockázat kommunikáció volt a tárgya Kastrup (Wiertz, Eggert, Jörissen, Hamburg) előadásának. A főbb európai kereskedők beszállítóiknál végeznek rendszeres ellenőrzéseket.

Tóth Marianna