

A holland gyümölcs, marhahús és hal terméklánc minőségirányítási rendszerei és jogi szabályozása II.

W. van Plaggenhoef, M. Batterink és J.H. Trienekens

Wageningen University, University for Life Sciences

Érkezett: 2004. október 25.

4. Minőségügyi rendszerek gyümölcsre

4.1. Agro Milieukeur

4.1.1. A rendszer leírása

A Milieukeur tanúsítvány általános és kiegészítő rendelkezésekből áll, amelyek elsősorban a növényekre vonatkoznak, de vannak előírások a gyümölcsfeldolgozó vállalatokra is.

4.1.2. Cél

A cél a fenntartható termesztés és a fogyasztás javítása a Milieukeur tanúsítvány segítségével. Az SMK (Stichting Milieukeur) az átláthatóság növelésére törekszik a környezeti témákban, amellet nagyobb egységet kíván biztosítani a különféle öko- és környezeti címkék között.

4.1.3. A rendszer felépítése

Az előírások egy bizonyos időtartamra szólnak, melynek lejártá után felülvizsgálják azokat. Az adott folyamatoknak összhangban kell lenniük a környezeti hatásról és a minőségről szóló nemzeti törvényekkel (Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen). Az élelmiszerbiztonság tekintetében igen szigorúan veszik a fizikai és a mikrobiológiai maradványokat.

4.1.4. Kontroll

A kiskereskedelmi és a termelői szervezeteknek módjukban áll összegyűjteni saját adataikat és gondoskodni az adminisztratív kontrollról. Egy független akkreditált szervezet felügyeli a belső kontroll és a rendszer minőségét, továbbá irányítja a mintavételt és kiadja a tanúsítványt a Milieukeur címke használatához. Egyedi kérés esetén a teljes ellenőrzést egy akkreditált szervezet végzi el.

Az ellenőrzés az adminisztratív felülvizsgálatból, a vállalat évente kétszer történő meglátogatásából és a mintavételből áll. A jogszabályi követelmények betartásának ellenőrzése során szigorúan vizsgálják a (nem

engedélyezett) peszticidek maradványait. Maga az ellenőrzés a következőkből tevődik össze:

1. A permetezőgép kontrollja.
2. A tisztításhoz használt víz elhelyezésének kontrollja.
3. A tenyésztéstől mentes zónák kontrollja.
4. A peszticidek korlátozott használatának tilalma.
5. A peszticid állomány kontrollja.
6. A termés megfigyelése.
7. Termesztési információ.

4.1.5. Szankciók

Háromféle szankció létezik:

1. Figyelmeztetés.
2. A Milieukeur címke használati jogának visszavonása.
3. Bírság.

Ha egy termelő jelenti, hogy megsértette az előírást, akkor időlegesen elveszíti a Milieukeur címke használati jogát. Azt a felügyeleti szervezet határozza meg, hogy a termelő mikor használhatja újra a címkét. A rendelkezések második megsértése esetén a termelő elveszíti a tagságát. Amennyiben a termelő saját maga nem jelenti az előírás megsértését, hanem azt a felügyeleti szervezet veszi észre, illetve ha másodszor is megsértik a rendelkezéseket, akkor a termelő azonnal elveszíti a tagságát. A Milieukeur címke nem engedélyezett használata pénzbírságot von maga után.

4.1.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

A Milieukeur Alapítványt 1992-ben hozták létre és 1995. óta a mezőgazdasági termékekkel is foglalkozik. Az Alapítvány a termelők képviselőiből, továbbá a növénytermesztők, a forgalmazók, a fogyasztók, a kutatók és a kormány megbízottjaiból tevődik össze. A legfontosabb tevékenység a tanúsítványok kereteinek megtervezése. Ezeket a kereteket a Szakértői Kollégium vizsgálja felül az említett csoportok képviselőinek bevonásával. Az Alapítvány felügyeletét a Holland Akkreditációs Tanács látja el.

4.1.7. Információ áramlás

A Milieukeur logo használata akkor jogszerű, ha megvan a tanúsító szervezet írásbeli engedélye. A logo használata esetén fel kell tüntetni a tanúsító szervezet nevét és az illető Milieukeur-tag számát.

A termelők számára nem megengedett, hogy saját környezeti jellegű kijelentéseiket tüntessék fel termékeik csomagolásán. Ha egy Milieukeur-tag más elismert környezeti állítást kíván feltüntetni, annak összhangban

kell állnia a Környezeti Reklámkódex-el és írásbeli engedélyt kell kérni a Milieukeur-tól.

4.1.8. Előnyök és hátrányok

A Milieukeur előnyei a következők:

1. A Milieukeur könnyen alkalmazható.
2. A Milieukeur széles körben elfogadott, beleértve a kereskedőket, a fogyasztókat és a kormányt.
3. A Milieukeur szigorúbb a hatályos jogi előírásoknál, ezáltal pozitív hatást gyakorol a termelők imázsára.
4. A Milieukeur igen sokféle termékre alkalmazható és a fogyasztók könnyen felismerik azt.

A Milieukeur hátrányai a következők:

1. Több regisztrálásra van szükség.
2. Esetenként átképzés szükséges.

4.2. Biotermelés (EKO)

4.2.1. A rendszer leírása

A biotermelés szabályozása Hollandiában a 2092/91 számú EU rendeleten alapul (Donker, 2000). Ez a rendelet a növénytermesztés és a feldolgozás vonatkozásában 1992-ben lépett hatályba. Ehhez csatlakozott 2000-ben az állattenyésztés és az állati termékek feldolgozása. Legalább ezen rendelet előírásait minden EU tagállamnak teljesítenie kell. Hollandiában a rendelet végrehajtását a Biotermelési módszerek mezőgazdasági minőségéről szóló rendelkezés biztosítja, amely a szóbanforgó EU rendeletre hivatkozik minden pótlólagos követelmény nélkül.

Hollandiában a Mezőgazdasági, Természetvédelmi és Halászati Minisztérium a Skal-t bízta meg a biotermelés felügyeletével. A Skal ezt a feladatot egy olyan felügyeleti rendszer segítségével végzi el, amely végső soron a tanúsítás irányába mutat. A Skal tájékoztatást is nyújt a biotermelők és a feldolgozók számára a vonatkozó jogszabályokról.

4.2.2. Cél

A Skal végső célja a fogyasztó biztosítása arról, hogy a biotermékként megjelölt készítmény valóban organikus termesztési folyamatból származik. A Skal úgy tud megfelelni ennek a feladatnak, hogy felügyelet, ellenőrzés és tanúsítás segítségével elvégzi a biotermelők független felülvizsgálatát.

4.2.3. A rendszer felépítése

Általános szabványok hatályosak a gyümölcsstermesztésre. A csemetéket szintén biotermesztési módszerrel kell előállítani, bár származhatnak a

szokásos farmokról is, de ebben az esetben eleget kell tenniük bizonyos követelményeknek és megszorításoknak. Van egy lista az engedélyezett peszticidekről és műtrágyákról, de nincsenek rendszerkövetelmények a mikrobiológiai szennyezésre nézve.

4.2.4. Kontroll

A Skal az ellenőrzés és a tanúsítás útján felügyeli a biotermelést. Az ellenőrzések körébe tartoznak a farmokon tett látogatások, a talajból, a növényekből és a termékekből vett minták vizsgálata, továbbá az adminisztratív értékelések. Ha a termelési folyamat teljes egészében megfelel az előírásoknak, sor kerülhet a tanúsításra. Ebben az esetben a Skal támogatási dokumentum gyanánt bocsátja ki a tanúsítványt. Legtöbbször a termelő arra is felhatalmazást kap, hogy a Skal által tanúsított termelési folyamatból származó termékein feltüntethesse az ÖKO Minőség jelzést. A fogyasztó jól ismeri ezt a tanúsított biotermelésre vonatkozó szimbólumot.

A Skal az ellenőrzéseit a holland Mezőgazdasági Minisztérium és az Akkreditálási Tanács által jóváhagyott előírások szerint végzi.

4.2.5. Szankciók

Számos szankcióra nyílik lehetőség, amennyiben egy vállalat nem tartja be az előírásokat. A vétségeket és a szabálytalanságokat a Technische Commissie Erkennen (TCE) vizsgálja felül és szankciót alkalmaz a következők szerint (Donker 2000):

- Írásbeli figyelmeztetés.
- Ismételt figyelmeztetés és bírság.
- Szigorúbb ellenőrzés.
- Bírság.
- Felfüggesztés.
- Bezárás.

4.2.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

A Skal Alapítvány (a Skal International része) egy igazgatótanácsból áll, amely a Tanácsadó Testülettel konzultál. Ebben a testületben megtalálhatók a Kertészeti Termék Tanács és a Platform Biologica képviselői. A pályázatok elbírálása és a SKAL szabványok betartása terén a Tanácsadó Testület együttműködik a TCE-vel. A Normontwikkcommissie (NOC) a szabványok menedzseléséért és a szükséges kiegészítésekért felelős. A Skal-t a Holland Akkreditálási Tanács akkreditálta.

4.2.7. Információ áramlás

Minden ellenőrzésről jelentés készül. A nyersanyag termelésért felelős személy a vállalkozó nevében - hét napon belül - kifogást emelhet a jelentés ellen. A Skal jelentést tesz a Mezőgazdasági, Természetvédelmi és Halászati Minisztérium felé, csalás esetén pedig értesíti az Általános Ellenőrző Szolgálatot. A vállalkozók felfüggesztését a TCE jelentheti a nagy- és kiskereskedők részére.

4.2.8. Előnyök és hátrányok

Előnyök:

1. Alkalmas a piaci hiányok kiküszöbölésére.
2. Igazi garancia a környezetbarát termelésre.

Hátrányok:

1. Csak Hollandiában alkalmazható.
2. Nincs minden fogyasztó tisztában az EKO rendszer előnyeivel.
3. Nem minden piacon vannak jelen az EKO termékek.
4. Az EKO túlságosan költséges az átlagember számára; a legtöbb biológiai termék 10-30%-al drágább, sőt húsok esetében ez az arány elérheti az 50%-ot is.

4.3. Basiszorgsysteem (Greenery Minőségügyi Rendszer)

4.3.1. A rendszer leírása

A rendszerhez tartozó termelők termékei legalább magának a Greenery Minőségügyi Rendszernek (Basiszorgsysteem) a követelményeit elégték ki. A környezeti kérdések és a peszticidek használata van a fókuszban. A Milieu Bewuste Teelt (MBT) is hasonló típusú minőségügyi rendszer, de az utóbbi időben az MBT számos tagja átpártolt a Greenery Minőségügyi Rendszerhez.

4.3.2. Cél

A Greenery Minőségügyi Rendszer célja az, hogy biztonságos és egészséges termékekkel lássa el a fogyasztókat.

4.3.3. A rendszer felépítése

A rendszer irányelvei a következő területekre vonatkoznak:

1. Környezet - pl. ahol csak lehetséges, biológiai védekezést, azaz természetes ellenségeket kell alkalmazni a kártevők ellen.
2. Higiénia - a termelőknek pl. oktatásban kell részesíteniük a munkatársaikat a higiéniai előírásokról.

3. Élelmiszerbiztonság - pl. csak tiszta csomagolóanyagokat szabad használni.
4. Munkafeltételek - a termelőknek pl. világosan meg kell jelölniük minden veszélyes helyet a vállalatnál.

A rendszer kiépítése oly módon történt, hogy a résztvevők könnyen kapcsolódhassanak más rendszerekhez, például az EUREPGAP-hoz.

4.3.4. Kontroll

Független, tanúsított igazoló testületek verifikálják, hogy a termelők valóban eleget tesznek az irányelveknek. Emellett mintavételre és a minták elemzésére is sor kerül az élelmiszerbiztonság ellenőrzésére a lánc teljes hosszában (a termelőtől a fogyasztóig). A mintavételt csak a termékekre koncentrálják.

4.3.5. Szankciók

Ha a minták nem felelnek meg a kritériumoknak, a termelő addig nem értékesíthet, amíg egy újabb vizsgálat kielégítő eredménnyel nem zárul. Ha azonban ismételen bebizonyosodik a kritériumoknak való megfelelés hiánya, akkor az adott terményekre betakarítási tilalmat vetnek ki, sőt egyes nagyon komoly esetekben a termékek visszahívásáról is intézkednek. Ha nem engedélyezett peszticideket találnak, vagy ha a maradványok meghaladják az engedélyezett határértéket, akkor a termelő figyelmeztetésben részesül, továbbá ráterhelhetik az ellenőrzés vagy a visszahívás költségeit is.

4.3.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

A Greenery Minőségügyi Rendszer alkalmazása kötelező azon termelők számára, akik a Greenery-nek szállítanak. Független, tanúsított igazoló testületek (köztük az SGS Agrocontrol és az AQS) verifikálják, hogy a termelők valóban eleget tesznek az irányelveknek.

4.3.7. Információ áramlás

Közvetlen kapcsolat áll fenn az Egészségvédelmi és Állategészségügyi Felügyelőséggel, amely az aukciókon ellenőrzi a termékeket. A Felügyelőségtől kapott információk alapján szigorúbb ellenőrzést is elrendelhetnek. Csak riadalom vagy pánik esetén lépnek kapcsolatba a Mezőgazdasági, Természetgazdálkodási és Halászati Minisztériummal.

4.3.8. Előnyök és hátrányok

A Greenery Quality System előnyei a következők:

1. A Baziszorgsystem egy integrált rendszer, amely figyelembe veszi a környezetet és a munkakörülményeket is.

2. A tagok könnyen hozzákapcsolhatnak a Baziszorgsysteem-hez más rendszereket, így például az EUREPGAP-t.

A Greenery Quality System hátrányai a következők:

A kontroll csak a termékekre koncentrál, a termelési folyamatokat figyelmen kívül hagyja.

5. Marhahús minőségügyi rendszerek

5.1. Jó Gyártási Gyakorlat

5.1.1. A rendszer leírása

A Jó Gyártási Gyakorlat olyan folyamatorientált rendszer, amelyet leginkább az élelmiszer- és gyógyszeriparban alkalmaznak. A Terméktanácsok számos különféle GMP normát fejlesztettek ki, amelyek leginkább az olyan alapanyag termelőkre vonatkoznak, mint például az állati takarmányok előállítói és a szántóföldi termesztést végző farmerek. A Takarmány Terméktanács speciális minőségügyi programmal rendelkezik a holland takarmány lánc tekintetében, amely úgy veszi figyelembe az állati takarmányok biztonságát, mint ami az átfogó élelmiszerbiztonság részét képezi. A program mottója: „Takarmányok az élelmiszerekért” azt sugallja, hogy az állati takarmányokat és a humán fogyasztásra szolgáló élelmiszereket soha nem szabad egymástól elválasztva vizsgálni. A biztonságon túlmenően az élelmiszerek táplálkozási minősége is nagy fontossággal bír az említett általános minőségpolitikán belül. A szóbanforgó proaktív minőségpolitika a Veszélyelemezés és Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) elnevezésű rendszeren alapuló minőségbiztosítási szisztémában öltött testet. A HACCP szerinti kockázatkezelési rendszer tulajdonképpen kiegészítése a már meglévő Jó Gyártási és Irányítási (Menedzsment) Gyakorlaton (GMP) alapuló minőségbiztosítási rendszereknek. Folyamatban van a GMP + HACCP minőségbiztosítási rendszer (közismert nevén: GMP+) kiterjesztése az egész láncra, a takarmány-összetevők előállításától a szállítási vállalatig és az állattenyésztő farmerig. A rendszeren belül a megfelelőséget független ellenőrök tartják állandó megfigyelés alatt, és a szabályokat megszegő vállalatok elveszíthetik a GMP vagy a GMP+ tanúsítványt.

5.1.2. Cél

Az állati takarmányok magas minőségi színvonalának garantálása más minőségügyi rendszerek keretén belül, amelyek lefedik a tej- és tojástermelést, valamint a húsfeldolgozást.

5.1.3. A rendszer felépítése

A GMP előírás egyaránt vonatkozik az egyszerű és az összetett, továbbá a nedvdús takarmányokra, illetve a keverékekre és a nyersanyagokra is. A

GMP előírás mindenképp előtti megköveteli a takarmány adalékok és az állatgyógyászati szerek korrekt használatát. Az összetett takarmányokat, illetve az előkeverékeket előállító vállalatok saját maguk kötelesek megfelelő intézkedéseket tenni termékeik gyártását illetően. A szabályzat előírja továbbá az olyan nem kívánatos anyagok szintjének kontroll mérését, mint például a nehézfémek, a peszticidek és az aflatoxin. Végezetül az elismert vállalatoknak intézkedéseket kell tenniük annak érdekében is, hogy megelőzzék az állati takarmányok által közvetített Salmonella fertőzést.

A GMP tanúsítvánnyal rendelkező vállalatok a nyersanyagaikat kizárólag ugyancsak GMP tanúsítvánnyal rendelkező szállítóktól szerezhetik be. A holland PVE/IKB és KKM minőségbiztosítási rendszerek szerint működő állattenyésztő gazdaságok csak GMP takarmányt használhatnak.

5.1.4. Kontroll

A Takarmány TermékTanács saját Takarmány Ellenőrző Szolgálattal (KDD) rendelkezik, amely egyrészt meghatározza, hogy egy adott vállalat megfelel-e a GMP tanúsítvány feltételeinek, másrészt pedig felügyeli a GMP normák betartását. A holland kormány az egész állati takarmány ágazat szempontjából hivatalos (hatósági) ellenőrző szolgálatként ismeri el a KDD-t. A GMP szerint tanúsított vállalatokat évente többször ellenőrzik előzetes bejelentés alapján, de anélkül is. Amennyiben a KDD azt állapítja meg, hogy az adott vállalat megfelel a GMP normáknak, erről jelentés készül a Takarmány TermékTanács számára, amely a következő két évre elismeri a vállalatot és felveszi egy nyilvános jegyzékbe.

2003. január 1-én azonban létrejön az Állati Takarmány Tanúsító és Ellenőrző Hivatal (BCD). A GMP tanúsítási rendszer végrehajtása a takarmány ágazatban 2003. július 1-i hatállyal a TermékTanács által jóváhagyott tanúsító ügynökségek hatáskörébe kerül.

5.1.5. Szankciók

Kizárólag azok a vállalatok kaphatnak GMP tanúsítványt, amelyek valamennyi minőségügyi előírásnak megfelelnek. Amennyiben a feltételek és a kritériumok nem teljesülnek maradék nélkül, a jelentkezőt a nemmegfelelések jegyzékével együtt terjesztik elő. Ilyen esetben a tanúsított vállalat kap egy bizonyos határidőt az észlelt nemmegfelelések korrigálására. Ha azonban a határidő letelte után sem teljesülnek a kritériumok, akkor a következő szankciókkal lehet élni:

1. A tanúsítvány visszavonása.
2. A tanúsítvány felfüggesztése mindaddig, amíg a TermékTanács kívánalmainak megfelelően ki nem küszöbölik a hiányosságokat.
3. A tanúsítvány meghosszabbításának megtagadása.

4. Az újraértékeléssel kapcsolatos költségek megfizettetése az érintett vállalattal.

Amennyiben a tanúsítvány visszavonásra kerül, illetve nem hosszabbítják azt meg, akkor az adott vállalat legalább 1 évig nem folyamodhat újabb tanúsítványért.

5.1.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

A Takarmány Termék Tanács átfogó módon menedzseli az állati takarmányokra vonatkozó minőségügyi programot, amely magában foglalja a GMP-t is. 2003. július 1-től a Takarmány Termék Tanács által jóváhagyott tanúsító testületek végzik az auditokat és a GMP tanúsítását. Ez azt jelenti, hogy a fent meghatározott időponttól kezdődően véget érnek a Takarmány Ellenőrző Szolgálat által végzett auditok, illetve az elismerő tanúsítványok kibocsátása a Takarmány Termék Tanács által.

5.1.7. Információ áramlás

Az audit eredményét megküldik a Productschap Diervoeder részére, amely a kapott információ alapján mérlegeli a tanúsítvány meghosszabbításának lehetőségét. Ugyanakkor el kell végezni a rendszer kötelező értékelését is.

5.1.8. Előnyök és hátrányok

A GMP előnyei:

1. Itt valójában a HACCP, a NEN és az ISO normák keverékéről van szó, ami tulajdonképpen vezetési kódexet jelent a szarvasmarhák takarmányozása terén.
2. Szoros kapcsolat áll fenn az IKB-vel, ugyanis az IKB résztvevői csak a tanúsított GMP-vel rendelkező takarmánygyártók készítményeit használhatják.

A GMP hátrányai:

1. Tekintettel arra, hogy a marhatenyésztők kötelesek a GMP-tanúsított takarmány előállító vállalatok termékeit vásárolni, a sertésenyésztők nem használhatnak többé bizonyos melléktermékeket, ami a takarmányok árának némi emelkedéséhez vezet.
2. Mivel a szarvasmarha takarmányok előállítói számára a GMP kötelező, annak alkalmazása nem jelent differenciáló tényezőt az ügyfelek szempontjából.

5.2. Integrált Lánc Menedzsment (IKB)

5.2.1. A rendszer leírása

Az Integrált Lánc Menedzsment (IKB) a hústermelésre és annak elosztására (forgalmazására) vonatkozó program, amelyet az Élőállat, Hús

és Tojás Termék Tanács hozott létre és menedzsel. Az IKB programban mindegyik láncszem részt vehet. A kereskedelemben kapható IKB húsok visszafelé nyomon követhetők egészen az állattenyésztő gazdaságig és minden résztvevőnek rendelkeznie kell visszahívási programmal. Két IKB program vonatkozik a marhahús láncra:

- IKB-kalf
- IKB-rund

Ez a két program hasonló felépítésű.

5.2.2. Cél

Az egyes láncszemek közötti jobb együttműködés hozzájárul az imázs és a termékek minőségének javításához, ami lehetővé teszi a fogyasztói igények kielégítését, és előnyösebb versenypozíciót teremt.

5.2.3. A rendszer felépítése

Az IKB legfontosabb eleme a növekedési hormonok használatának ellenőrzése. Az önellenőrzésen túlmenően a borjútenyésztő farmerek csak GMP-tanúsított takarmányt használhatnak és az állatorvosoknak a GPV-kód alapján kell tevékenykedniük. Borjak esetében hosszabb várakozási időkkel számolnak, mint amennyit a törvény előír az egyes állatgyógyászati szerekre. Ennek megfelelően az állatorvosnak rendszeresen meg kell látogatnia a gazdaságokat, hogy ellenőrizze az engedélyezett gyógyszerek használatát és azt, hogy a tenyésztő betartja-e a helyes várakozási időket.

Az IKB vágóhidak és húsfeldolgozó üzemek kötelesek elemzést végezni az aerob és a belső (entero) csíraszám (pl. Salmonella) megállapítására. A kereskedők és a szállítók kötelesek elválasztani egymástól az IKB és más állatokat. A HACCP kötelező a vágóhidak és a húsfeldolgozó üzemek számára, és ezeknek a vállalatoknak ún. visszahívási eljárást kell működtetniük.

Az IKB résztvevőknek figyelmet kell fordítaniuk az önkontrollra, így például a bejövő nyersanyagokra. Magukat a résztvevőket független kontroll szervezetek ellenőrzik, így az SGS és a TNO felügyeli az egész IKB rendszert, beleértve az ellenőrzéseket is.

Az IKB előírásait az egész ágazat képviselői közösen állapítják meg és rendszeresen felülvizsgálják.

5.2.4. Kontroll

Az Állategészségügyi Szolgálat évente egy-két alkalommal ellenőrzi a farmereket. Itt egy bónusz rendszer van érvényben: az előírásoknak kiválóan megfelelő vállalatokat évente csak egyszer ellenőrzik, ezzel szemben a kevésbé megfelelő vállalatokat háromszor vagy négyszer is. A

kontroll adminisztratív részében a következőket ellenőrzik:

1. A gyógyszerek regisztrálása (adminisztráció és állomány).
2. Összefüggés a gyógyszerek állománya és használata között.
3. Az állatorvosi ellenőrzések naplója.
4. Az állatok helyes jelölése.
5. A várakozási idők betartása.
6. A takarmányok helyes felhasználása.
7. A takarmányok helyes tárolása.

Az Élőállat Felügyeleti Szolgálat (RVV) ellenőrzi a törvényi előírások betartását az összes vágóhídnál, míg a TNO és az SGS a vágóhidakat és a lánc hierarchiáját felügyeli. Ezek az ellenőrzések az IKB húsok más húsoktól való elkülönítésére koncentrálnak. Nem ellenőrzik azonban az állatgyógyászati szermaradványok, a mikroorganizmusok és más szennyező anyagok jelenlétét, de vizsgálják a higiéniai előírások betartását. A PVE elbírálja az ellenőrzés során kapott adatokat és ahol szükséges, szankciókkal él.

Az IKB szerinti vágásokat évente kétszer ellenőrzik. A kontroll egy auditból és egy helyszíni ellenőrzésből áll. Követelmény a belső felülvizsgálat is, amit évente hatszor kell végezni abban az esetben, ha kizárólag IKB húst dolgoznak fel; amennyiben viszont más húsokkal is foglalkoznak, évente 12 felülvizsgálatra van szükség.

5.2.5. Szankciók

A szankciók a figyelmeztetéstől és az ellenőrzés szigorításától a pénzbírság kivetéséig, illetve végső soron a rendszerből való kizárást terjedhetnek.

5.2.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

Az Élőállat, Hús és Tojás Terméktanács (PVE) koordinálja és irányítja az IKB rendszert, továbbá megfogalmazza az előírásokat.

5.2.7. Információ áramlás

Minden termékről és termelési folyamatról információt kell szolgáltatni, ami megőrzésre kerül. A vágásokkal kapcsolatos információ visszajuthat a farmerekhez, hogy azok optimálhassák saját termelésüket. A húsok eredetének és a feldolgozási folyamatoknak nyomon követhetőnek kell lenniük.

5.2.8. Előnyök és hátrányok

Az IKB előnyei a következők:

1. A fogyasztók széles körben elismerik, mert az IKB nem csupán a marhahús ágazatra vonatkozik.

2. Az IKB logo feltüntethető a csomagoláson.
3. Az ellenőrzések gyakorisága a farmerek által követett gyakorlat függvénye, ugyanis a helyes gyakorlatot kevesebb alkalommal ellenőrzik.
4. Az IKB elősegíti a folyamatos fejlesztést.

Az IKB hátrányai a következők:

1. Az IKB alkalmazása emeli a termelés költségeit, például a nagyobb dokumentációs igény következtében.
2. A vágóhidakat és a húsfeldolgozókat sokszor auditálják.

5.3. BIOTERMELÉS (EKO)

5.3.1. A rendszer leírása

Az ökocímke azt jelenti, hogy a hús előállítása organikus úton történt, ami megfelel a biotermesztésre vonatkozó holland jogszabályi előírásoknak és európai direktíváknak. A biotermesztés tehát természetes úton történő előállítást jelent, ahol a biológiai folyamatokba csak a lehetőség szerinti legkisebb mértékben avatkoznak be. Tilos a műtrágyák, a peszticidek és a genetikailag módosított szervezetek felhasználása. Az állatokat ugyancsak a lehető legtermészetesebb módon kell tartani és takarmányozni. Sok bioterméket élelmiszerré dolgoznak fel, mesterséges összetevők alkalmazása nélkül.

Csak az lehet biotermék, ami a tanúsítvánnyal rendelkező, biogazdálkodást folytató vállalatoktól származik. A fogyasztókat meg kell védeni a félretájékoztatástól és a helytelen információtól. Az olyan kifejezések azonban, mint például „természetes” vagy „környezetbarát” nem élveznek törvényes védelmet. Az ökocímke tulajdonosa a Skal, tehát csak azok a vállalatok használhatják ezt a címkét, amelyek tagjai a Skal-nak.

Hollandiában a legtöbb húst a mészárosok szervezete, a „De groene weg” értékesíti. Ez a szervezet nem csak a hentesek saját hálózatának szállítja a termékeket, hanem más vállalatok számára is átad csomagolt húst.

5.3.2. Cél

A biotermesztés célja a természetes egyensúly fenntartása az emberek, a növények és az állatok között. A mezőgazdaságot és a mezőgazdasággal kapcsolatos üzleti tevékenységet a természeti környezetünk részének tekinti.

5.3.3. A rendszer felépítése

Az EKO rendszer a lánc három részére koncentrál:

1. Szarvasmarha tenyésztő gazdaságok.

Az EKO rendszer a következőket szabályozza:

- A tehenek legeltetési időszaka.

- A nappali világítás és a szellőzés időtartama az istállóban.
- Az 1 állatra jutó hely nagysága az istállóban.
- A genetikailag módosított szervezetek, az antibiotikumok, a peszticidek és a növekedést serkentő adalékanyagok használata.
- A biotakarmányok felhasználása.

2. Szállítás és vágóhidak.

Az EKO rendszer megköveteli az alábbiakat:

- Az állatok gondos és nyugodt, tervszerű rakodása.
- Természetes bánásmód az állatokkal.
- A vágási folyamat higiénikus és nyugodt körülmények között történjék.

3. Hentesüzletek.

Az EKO rendszer megköveteli az alábbiakat:

- A felvásárolt hús rendelkezzen tanúsítvánnyal az organikus úton történt előállításról.
- Alaposan felügyelt hűtőtárolás.
- Egy számítógépes program szigorúan ellenőrizze, hogy az eladott hús mennyisége nem haladja-e meg a vásárolt mennyiséget.

Valamennyi hentesüzlet tagja a „De groene weg” hálózatnak.

5.3.4. Kontroll

A Skal a felügyelet és a tanúsítás eszközével tartja kontroll alatt a biotermesztést. A felügyelet-ellenőrzés különböző formákat ölthet, mint például a vállalatok meglátogatása, mintavétel a talajból, a terményekből és/vagy a termékekből, továbbá a regisztrációs folyamat kiértékelése. Az ellenőrzéssel kapcsolatos minden előírás szabványosított. Ha a termelési folyamat teljes egészében megfelel a jogszabályi előírásoknak, akkor a vállalat megkapja a tanúsítványt és rendszerint a jogosultságot is az EKO logo használatára. Ez a logo garantálja a vásárló számára, hogy az adott termékeket organikus úton állították elő.

5.3.5. Szankciók

Ha a vállalatok nem teljesítik az EKO előírásokat, akkor a Skal - a helytelen gyakorlattól függően - különböző intézkedéseket hozhat (Skal, 1996):

1. Ismételt ellenőrzés.
2. Pénzbírság.
3. A tanúsítvány visszavonása.
4. A Skal regisztráció megszüntetése.
5. Bűnvádi eljárás.

A „Sanctiereglement Skal” részletesen leírja a szankciókkal kapcsolatos eljárásokat. A vállalatokat évente legalább kétszer ellenőrzik.

5.3.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

Az ökocímke jogos tulajdonosa a Skal. Az EKO logo használatára előírásokat dolgoztak ki.

5.3.7. Információ áramlás

A vállalatok ellenőrzése során rengeteg információ gyűlik össze. A Skal is köteles tájékoztatni a vállalatokat a jogszabályi változásokról. E kötelezettségének a Skal információs bulletinek és a „Skal Actueel” című időszaki kiadvány útján tesz eleget.

5.3.8. Előnyök és hátrányok

Az EKO előnyei:

1. A vállalatok képessé válnak a szegmentált piac kiszolgálására.
2. Igazi garanciát nyújt a környezetbarát termelésre.

Az EKO hátrányai:

1. Csak Hollandiában alkalmazható.
2. Nem minden fogyasztó van tisztában az EKO előnyeivel.
3. Az EKO termékek nem minden boltban kaphatók.
4. Az átlagfogyasztó számára az EKO túlságosan drága. A legtöbb biotermék 10-30%-al kerül többre. Húsok esetén az árkülönbözet az 50%-ot is elérheti.

5.4. Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalveren (SKV)

Az SKV felügyeli az egész holland borjúhús termelést. Az ellenőrzés leginkább a növekedési hormonok használatára koncentrál a borjúneveléshez szükséges tej szállítóinál, a borjúnevelő gazdaságokban és a vágóhidakon. A növekedési fázisban biztosított a borjak nyomon követhetősége és több alkalommal vesznek mintát. A növekedési fázis végén vizuális kontrollra kerül sor és az egyes borjú csoportoktól vizelet mintákat is vesznek a növekedési hormonok kimutatására. A kontroll részét képezi továbbá egy farm audit. Ha valamennyi követelmény teljesül, a borjúnevelő farmerek megkapják a tanúsítványt. Az SKV szűrőpróbaszerűen is ellenőrzi a vágóhidakra kerülő borjakat. Amennyiben illegális hormonokat találnak, értesítik az Általános Ellenőrző Szolgálatot (AID) és a borjúnevelő farmert kötelezik az egész állomány megsemmisítésére (Donker et al., 2000).

6. Hal minőségügyi rendszerek

A halak tanúsítása rendkívül bonyolult, mivel nehéz meghatározni, hogy a halászati iparban mi számít fenntarthatónak és lehetetlen ellenőrizni, hogy pontosan hol fogták ki a halakat. Mi több, az ágazat nem nagyon törekszik olyan új rendelkezések elfogadására, amelyek esetleg korlátozhatják a szabadságot a halászat terén. A tengeri halászatot tekintve a Tengerészeti Gondnokság Tanácsa (MSC) a legaktívabb rendszer. Halnevelés területén, ahol a tanúsítás könnyebb lehet, nincsenek speciális minőségügyi rendszerek.

További szempont, hogy a halak iránti növekvő kereslet és a csökkenő kvóta magas árakat és halhiányt eredményez Európában. Mindezek eredményeként a vevő szemében nincs sok értelme a minőségügyi rendszereknek. A hiány következtében a halpiac nagyon dinamikus: nyitáskor ugyanis alacsonyabb árakon értékesítik a halat, mint a nap végén a gyengébb minőségű halat. Ha a HACCP tanúsítással rendelkező aukció nem képes mennyiségileg kielégíteni a keresletet, akkor a vevők más, HACCP tanúsítással nem rendelkező aukciókon fogják vásárolni a halat. Mivel a piacokon semmiféle anatómiai műveletet sem végeznek a halakkal, számukra nem kötelező a HACCP rendszer megvalósítása. Néha ugyan a vásárlók képviselői megkövetelik a HACCP rendszer létét, de végső soron nem kényszeríthetik annak megvalósítására az aukciót.

Az egyik legfontosabb holland aukció logisztikai menedzsere szerint a HACCP és az ISO csupán a folyamatok, az alá- és fölérendeltségi viszonyok, valamint az előírások világossá tételében játszik hasznos szerepet, de marketing célokra kevésbé alkalmas. A minőségügyi rendszerek piaci megvalósításának és fenntartásának költségei igen magasak, de közvetlen jövedelem nem származik belőlük. A fenti aukció éppen ezért megfontolás tárgyává teszi a HACCP és az ISO 9002 minőségügyi rendszerek megszüntetését.

6.1. A Tengerészeti Gondnokság Tanácsa (MSC)

6.1.1. A rendszer leírása

Az MSC független, globális, nonprofit szervezet, amit azért hoztak létre, hogy megoldást találjon a túlhalászás problémájára. Az MSC két évet töltött azzal, hogy környezeti szabványt dolgozzon ki a fenntartható és kellően menedzselt halászat céljára. A szabvány kidolgozását megelőzően világméretű konzultációra került sor tudósokkal, halászati szakemberekkel, környezetvédelmi szervezetekkel és más olyan személyekkel, akik erősen érdekeltek a halállományok megőrzésében a jövő számára. Az MSC termékcímkével jutalmazza a környezeti szempontból felelős halászati menedzsmentet és gyakorlatot. A fenntartható halászatot szolgáló MSC

környezeti szabvány (címe: „A fenntartható halászat alapelvei és kritériumai”) a Felelős Halászatok FAO Irányítási Kódexén alapul. Az MSC szabványt folyamatosan felülvizsgálja a világ minden tájáról származó halászati szakértők független csoportja, az ún. Műszaki Tanácsadó Testület. A világ bármely részén levő halászat önkéntes alapon folyamodhat a szóbanforgó szabvány szerinti független felülvizsgálatért. A felülvizsgálatot nem maga az MSC végzi, hanem az MSC által elfogadott vagy akkreditált független tanúsító testületek, amelyek igen szigorú vizsgálatnak vetik alá az MSC szabvány szerinti tanúsításért folyamodó halászati szervezeteket. Ha egy halászat megfelel az MSC szabványnak, az elnyeri a tanúsítást. Azok a már tanúsított vállalatok, amelyek MSC készítményeket kívánnak használni, ún. lánc tanúsításnak vetik alá magukat, ami garantálja az MSC címkével ellátott tengeri eredetű élelmiszer nyomon követhetőségét, ezáltal biztosítva, hogy azt a nem tanúsított termékektől elkülönítve kezelik a termelési folyamat minden fázisában a haláshajótót egészen a fogyasztó tányérjáig. Ezek a vállalatok jogot szereznek arra, hogy termékeiken feltüntethessék az MSC logót.

6.1.2. Cél

Az MSC-t a túlhalászás problémájának megoldására hozták létre. Hacsak nem történik valamilyen lépés, egyes közkedvelt halak eltűnhetnek a tengeri eredetű élelmiszerek pultjáról. Ezen felül a túlhalászás sérti a halászati szakma érdekeit és a tengeri környezetet az egész világon, mivel halhiány léphet fel. Ezért az MSC arra törekszik, hogy a fogyasztói vásárlóerő orientálásával változást idézzon elő, biztosítva a világ legfontosabb megújítható élelmiszer forrásának a környezeti szempontból felelős menedzselését.

6.1.3. A rendszer felépítése

A rendszer három alapelven nyugszik:

1. A halállományok helyzete: itt azt vizsgálják, hogy van-e még elég hal a halászat fenntarthatóságának biztosításához.
2. A halászat hatása a tengeri környezetre, figyelembe véve a nem halászott fajokra, valamint a tengeri emlősökre és a madarakra gyakorolt hatást is.
3. A halászati menedzsment rendszerek alapelve értékeli a helyben alkalmazott szabályokat és eljárásokat, illetve azok gyakorlati megvalósításának módját a fenntartható halászat biztosítása, továbbá a tengeri környezetre gyakorolt hatás minimalizálása érdekében.

A fenti alapelvek egy sor kritériumban öltöttek testet, amelyek betartása lehetővé teszi az MSC tanúsítvány megszerzését a vállalatok számára.

Azonban csak azok a halászati vállalatok nyerhetik el az MSC tanúsítványt, amelyek az adott területen egyedül foglalkoznak egy bizonyos halfaj halászatával. Tekintet nélkül a földrajzi helyzetére és a méretére, bármely halászat folyamodhat az MSC szabvány szerinti független vizsgálatért.

6.1.4. Kontroll

Az MSC által a halászati értékelő folyamat elvégzésére jóváhagyott független szervezeteket tanúsító testületeknek nevezzük.

6.1.5. Szankciók

A tanúsítottak magatartásával kapcsolatban kétféle ellenvetés tehető:

1. Az eljárási kifogás azt jelenti, hogy nem követik az irányításra vonatkozó MSC eljárásokat.
2. Az érdemi kifogás az elkötelezettség hiányára utal.

Az MSC Kifogásolási Úrlap a fenti kategóriák szerint tartalmazza mindazt az információt, amelyet az ellenvetést tevő személynek meg kell adnia. Ugyanazon az úrlapon mindkét kategóriában tehető kifogás. A lehetséges vagy tényleges érdeklődések elkerülése céljából szükségessé válhat a kifogásokat felülvizsgáló szakértői panel egyik-másik tagjának diszkvalifikálása; ennek eldöntéséhez az MSC vezetősége nyomtatékosan kéri és figyelembe is veszi a kifogást emelő féltől, a tanúsító testülettől és az adott halászati vállalattól jövő észrevételeket. Az MSC vezetőségének döntése a szakértői panel tagjainak kijelöléséről végleges.

6.1.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

Az MSC független, globális, nonprofit szervezet, amelyet első ízben az Unilever, a világ legnagyobb tengeri eredetű élelmiszer vásárlója, valamint a Vadvédelmi Világalapítvány (WWF) nevű nemzetközi természetvédelmi szervezet 1997-ben hozott létre. Két évvel később, 1999-ben azonban az MSC teljes mértékben függetlenné vált mindkét szervezettől és most a világ minden táján levő egész sor más szervezet, köztestület és jótékonyági alapítvány szponzorálja.

6.1.7. Információ áramlás

Az MSC-t az elnök vezeti, aki a kuratórium felé tartozik jelentéstételi kötelezettséggel. Az MSC a sokféle érdekelt fél közötti partnerkapcsolatok alapján fejti ki tevékenységét, figyelembe véve mindazok szempontjait, akik a jövőre nézve is biztosítani szeretnék a fenntartható halászatot. Az MSC logo használata engedélyezett.

6.1.8. Előnyök és hátrányok

Az MSC előnyei a következők:

1. Az MSC teljesen integrált szemlélettel rendelkezik a túlhalászás problémájának kezeléséhez. A szabvány kidolgozását világméretű konzultáció előzte meg tudósokkal, halászati szakemberekkel, környezetvédő szervezetekkel és más olyan személyekkel, akik erősen érdekeltek a halállományoknak a jövő számára történő megőrzésében.
2. Az MSC címke használata engedélyezett.

Az MSC hátránya, hogy bár nagy gondot fordít a túlhalászás problémájára, az élelmiszerbiztonsággal kifejezetten nem foglalkozik.

6.2. A Minőségi Index Módszer (QIM)

6.2.1. A rendszer leírása

A QIM-et a Tasmán Élelmiszer-kutató Intézet dolgozta ki az 1980-as évek közepén. Az évtized vége óta azonban az európai és az északi országok tengeri eredetű élelmiszerekkel foglalkozó laboratóriumaiiban továbbfejlesztették a módszert. A Dán Halászati Kutató Intézet megfelelő osztálya a módszert kimondottan hozzáigazította a tengeri élelmiszereket előállító ipar igényeihez, így például a hering és a fagyasztott tőkehal termékek termelési folyamataihoz.

A Minőségi Index Módszer a tengeri eredetű élelmiszerek frissességének biztosítására irányuló, az érzékszervi vizsgálatokon alapuló minőségirányítási rendszer. Az európai halászati kutató intézetek ezért kifejlesztették a Minőségi Index Módszernek (QIM) nevezett új eszközt, amely lehetővé teszi a szisztematikus és megbízható módon alkalmazott érzékszervi vizsgálatok felhasználását a valóban objektív minőségügyi értékelések céljára. Az érzékszervi módszereket azonban sokan mind a mai napig csak szubjektív minőség értékelési eljárásoknak tartják.

Az érzékszervi vizsgálat a legfontosabb módszer a hal ágazatban és a halat ellenőrző szolgálatoknál az áru frissességének és minőségének értékelésére. A megfelelően alkalmazott érzékszervi módszerek gyors és pontos eszközt adnak a kezünkbe ahhoz, hogy egyedülálló információhoz jussunk az adott élelmiszerről. Lehetővé válik az érzékelt sajátosságok azonnali mérése és információvá való feldolgozása, amely hozzájárulhat a fogyasztói válaszreakciók jobb megértéséhez. Ezért a Holland Halászati Kutató Intézet, a Dán Halászati Kutató Intézet tengeri eredetű élelmiszereket kutató részlege, valamint az Izlandi Halászati Laboratóriumok vezetői elhatározták, hogy QIM Eurofish néven létrehoznak egy stratégiai szövetséget a QIM módszer minőségbecslési célokra történő ésszerű használatának előmozdítására. Várható, hogy a jövőben a friss hal minőségértékelése terén a QIM válik vezető referencia

módszerré az Európai Közösségben. Tekintettel arra, hogy a kidolgozott QIM módszer olyan minőségértékelési eljárásnak bizonyult, amely sokkal finomabb más, jelenleg alkalmazott minősítő eljárásoknál, már ma is igen értékes, más módszereket helyettesíteni képes eljárásnak tekintik.

6.2.2. Cél

A QIM, mint sokoldalú minőségügyi eszköz ésszerű használatának ösztönzése és gyakorlati megvalósítása az európai halászati és elosztó láncokban.

6.2.3. A rendszer felépítése

Egy szakképzett QIM ellenőr 0-3 pontot ad egy-egy hal minden fontos tulajdonságára. Tételenként legalább három halat vizsgálnak meg, majd a kapott pontszámokat átlagolják a természetes szóródás hatásának csökkentése céljából. A Minőségi Index Módszer a nyers hal egyes tulajdonságainak (bőr, szemek, kopoltyú stb.) egy nullától háromig terjedő pontozásos rendszer szerinti objektív értékelésén alapul. Az egyes tulajdonságokra adott pontszámokat azután összegzik, miáltal kialakul egy átfogó érzékszervi pontszám, az ún. minőségi index. Ezen összevont mutató nagysága a jégen tartási idővel párhuzamosan nő, ami lehetővé teszi a még fennmaradó eltarthatósági idő előre jelzését is. Az egyes paraméterek értékelésének leírása egy irányelvben található. Mivel minden tulajdonság elbírálása azonos súlyozással történik, nem lehetséges a minta elutasítása csupán egyetlen kritérium alapján. Az egyes kritériumokra kapott eredmények kisebb szórása nem befolyásolja szükségtelenül nagy mértékben a teljes QIM pontszám alakulását. Minél alacsonyabb a kapott pontszám, annál frissebb a hal.

Meg kell még említeni, hogy a QIM pontozásos rendszert egyre több és több halfajra terjesztik ki, növelve ezzel a módszer általános értékelési jellegét. Szükség van azonban egy rendkívül nagyfokú precizitással kidolgozott, pontos QIM kalibrálási skálára, amelyet megfelelő módon kell validálni. A QIM módszer alkalmazása ugyanis csak így szolgálhatja a minőségbiztosítás ügyét.

6.2.4. Kontroll

Egyes piacok (aukciók) megkövetelik saját tagjaiktól a QIM módszer alkalmazását, hogy ezáltal megbízható képet kapjanak a hal friss voltáról. Lehetőség szerint minden fogást ellenőrizni kell.

6.2.5. Szankciók

Tekintettel arra, hogy itt egy minőségi index meghatározásáról van szó, a rendszer csak a frissesség kategóriái szerint képes osztályozni a halat. Nem tartalmaz útmutatást a halak kifogásának módjára nézve sem. Itt tehát nem

beszélhetünk kifejezett szankciókról: ha a hal túl magas pontszámot kap, nem szabad értékesíteni.

6.2.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

A QIM módszert egy stratégiai szövetség dolgozta ki, amely a következő szervezetekből áll:

1. Holland Halászati Kutató Intézet,
2. A Dán Halászati Kutató Intézet tengeri eredetű élelmiszereket kutató részlege, valamint
3. Az Izlandi Halászati Laboratóriumok.

6.2.7. Információ áramlás

A QIM ellenőrök ma már hordozható számítógépek segítségével értékelik a halat az aukciókon, ami lehetővé teszi a gyorsabb adatfeldolgozást. Ez a számítógépes rendszer egy központi szerveren keresztül végzi a kommunikációt, ami lehetővé teszi, hogy a helyszínen levő, illetve a vásárlást távolról lebonyolítani akaró ügyfelek egyidejűleg hozzájussanak minden szükséges minőségügyi információhoz és megvásárolhassák az árut anélkül, hogy valaha is látták volna azt. A QIM pontszám elegendő információt szolgáltat a hal minőségéről, tehát a halfeldolgozóknak többé nem kell személyesen részt venniük az aukción ahhoz, hogy közvetlenül értékelhessék a minőséget. Akár csak más, friss árut forgalmazó ágazatokban, mára már itt is realitássá vált a nagy távolságokról történő vásárlás.

A QIM tagok rendszeresen megkapnak egy folyóiratot és abban a kiváltságban részesülnek, hogy szabad hozzáférésük van a QIM weblap kizárólag tagoknak szóló szekciójához. Ezen a weblapon lehetőség nyílik arra, hogy a tagok kapcsolatba léphessenek a halak minőségügyi szakértőivel, illetve hogy másokkal is megoszthassák saját információikat, elképzeléseiket és tapasztalataikat. Különböző kiadványok és a rendszerrel kapcsolatos hírek is rendelkezésre állnak a weblapon. A QIM Eurofish minden évben műhelyeket (workshop), továbbképző tanfolyamokat és kerekasztal megbeszéléseket szervez; azonkívül nemzetközi tengeri élelmiszer kiállításokon is részt vesz, megismertetve a tagságot a legújabb fejleményekkel.

A QIM visszajelzést ad a halászhajók személyi állományának, hogy a legénység ennek megfelelően tovább fejleszthesse a termék kezelésének módját. A QIM a halfeldolgozókat is pontos információval látja el, amely az áru frissességére és eltarthatóságára vonatkozik.

6.2.8. Előnyök és hátrányok

A QIM előnyei a következők:

1. Lehetővé válik a hal távolról történő megvásárlása.
2. Minden valószínűség szerint a QIM lesz a vezető minőségügyi rendszer a kifogott hal vonatkozásában.
3. Egyes kiskereskedők szeretnék információhoz jutni a hal frissességével kapcsolatban, amit a QIM rendszer lehetővé is tesz.
4. Hozzájárul a megfelelő, az ügyfelek számára informatív jelölés kialakításához.

A QIM hátránya:

Nem annyira az élelmiszerbiztonsági szempontokra, mint inkább a hal frissességére helyezi a hangsúlyt.

6.3. Milieukeur Levende Vis

6.3.1. A rendszer leírása

A szervezetet 1992-ben a holland kormány (Lakásügyi és Környezeti Minisztérium, Gazdasági Minisztérium, majd 1995-től Mezőgazdasági, Természetgazdálkodási és Halászati Minisztérium) hozta létre. A Milieukeur széles társadalmi bázissal rendelkezik: a rendszerkritériumokat megállapító szakértői kollégiumban egyaránt megtalálható a kormány, a termelők, a fogyasztók, a kiskereskedők és a környezetvédelmi szakemberek. A Milieukeur auditálását független tanúsító szervezetek végzik.

A Milieukeur a termelők környezeti erőfeszítéseit elismerő független tanúsítvány, amely a háztartási cikkektől az élelmiszerekig igen széles kört ölel fel. A Milieukeur különböző szekciókra oszlik, amelyek egyike a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek szekciója, beleértve a haltenyésztést is. Az általános rész egy sor horizontális, átfogó jellegű előírást tartalmaz többek között a részvétel feltételeiről, a csomagolásról, az értékesítésről, a kommunikációs csatornákról, valamint a panaszok regisztrálásáról. Külön rész foglalkozik a haltenyésztéssel, de nem minden tenyésztett halfajt foglal magában a Milieukeur, hanem jelenleg csak az angolnát, az európai harcsát és a tilápiát. Előírás, hogy a haltenyésztés során - az angolna kivételével - nem nevelhetnek a vadvizekből kifogott kis halakat.

6.3.2. Cél

A Milieukeur azon termelők erőfeszítéseinek elismerésére hivatott, akik a termelési tevékenység során a környezeti szempontokat is figyelembe veszik.

6.3.3. A rendszer felépítése

A Milieukeur sokféle tényező kontrollját végzi el, így például:

1. Gyógyszerek hozzáadása.
2. Vízhasználat (havonkénti regisztrálás).
3. Energia használat (havonkénti regisztrálás).
4. Élelmiszer felhasználás (évenkénti regisztrálás).
5. Élelmiszer addíciós rendszerek (rendellenességek, alkalmazások és helyesbítő tevékenység).
6. Tisztító- és fertőtlenítőszer.
7. Halivadék utánpótlás.
8. A reklamációk kezelése.
9. Oktatás.
10. A feljegyzéseket legalább két évig meg kell őrizni.

A fenti követelmények részletes leírását tartalmazza a Milieukeur Kézikönyv, amely hozzáférhető a honlapon: www.milieukeur.nl.

A Milieukeur termékek tárolását és értékesítését térben és időben el kell különíteni. Mindenképpen meg kell előzni a hagyományos és a Milieukeur termékek keveredését. A vállalatoknak zárt rendszerben kell forgalmazniuk a Milieukeur termékeket.

6.3.4. Kontroll

A kontroll az ellenőrző jegyzékek (checklists) segítségével történik, amelyek kiterjednek a felhasznált nyersanyagokra, a szállítókra, az azonosításra, a beléptetési pontokra, az eljárásokra, a regisztrálásra és a reklamációk dokumentálására. Minden felülvizsgálat (kontroll) alkalmával megbeszélés tárgyává kell tenni a reklamációkkal kapcsolatos dokumentációt.

Rendes körülmények között évente kétszer ellenőriznek egy vállalatot, de panasz felmerülése esetén időközi ellenőrzésre is sor kerül. Ha a reklamációt nem sikerül maradéktalanul kivizsgálni, az ügyet egy szakértői kollégium elé viszik.

6.3.5. Szankciók

Szabályellenes tevékenység esetén számos szankciót lehet alkalmazni:

1. Figyelmeztetés.
2. A Milieukeur tanúsítvány visszavonása.
3. Nyilvánosságra hozatal.
4. Pénzbírság.

6.3.6. Adminisztráció és szervezeti felépítés

A Milieukeur tulajdonosa a hágai Milieukeur szervezet.

6.3.7. Információ áramlás

A Milieukeur logo használata csak akkor engedélyezett, ha megérkezik a tanúsító szervezet írásos jóváhagyása. Logo használat esetén fel kell tüntetni a tanúsító szervezet, illetve az érintett Milieukeur-tag számát is.

Nem megengedett az önálló környezeti állítások és kijelentések szerepeltetése a termékek csomagolásán. Amennyiben egy Milieukeur-tag más elismert környezeti állításokat is szeretne feltüntetni, azoknak összhangban kell lenniük a Környezeti Nyilvánossági Kódex-el és szükséges a Milieukeur írásbeli beleegyezése is.

6.3.8. Előnyök és hátrányok

A Milieukeur előnyei:

1. A Milieukeur könnyen alkalmazható.
2. A Milieukeur-t a különféle érdekelt felek (pl. kereskedők, fogyasztók és a kormány) széles körben elfogadják.
3. Mivel a Milieukeur jóval szigorúbb az érvényes jogszabályoknál, pozitív hatást gyakorolhat a termelők imázsára.
4. A Milieukeur könnyen alkalmazható a termékek széles választékára, és a logót a fogyasztók is könnyen felismerik.

A Milieukeur hátrányai:

1. Nagyobb regisztráció.
2. Néha külön továbbképzésre is szükség van.

Felhasznált irodalom:

Donker, R.A., A.J. Smelt & C.J. Wever, 2000: Kwaliteitszorgsystemen in agroketens voedselveiligheid. Integrale procescontrole en signalering voor dierlijke en plantaardige producten. Expertisecentrum LNV, onderdeel landbouw, Ede, The Netherlands, 52p (including appendixes).

EAN, 2002: Traceability of fish guidelines. Application of EAN UCC Standards in implementing EU legislation and business requirements regarding consumer information and traceability. EAN Nederland, Amsterdam, Nederland, 45p.

Opara, L.U. & F. Mazaud, 2001: Food traceability from field to plate. Outlook on Agriculture, 30, pp. 239-247.