

# **A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön V.**

## **Minőségfejlesztési törekvések a francia élelmiszeriparban**

Ismeretes, hogy a francia gazdaságban a mezőgazdaságnak és élelmiszeriparnak különleges súlya van, és a politika, valamint a kormányzati szervek erőteljesen segítik a francia élelmiszerek versenyképességét az európai és a nemzetközi piacon. Ezzel összefüggésben a francia szakemberek az utóbbi években jelentős elméleti munkát végeztek az élelmiszerszabályozás és élelmiszeripari minőségtanúsítás terén. E munka tapasztalatainak megismerése számunkra is hasznos lehet, nemcsak azért, mert Magyarországon szintén megvan az élelmiszeripar tradicionális jelentősége, hanem azért is, mert - tekintettel a franciák határozott fellépésére közösségi agrárpolitikai kérdésekben - várható, hogy ezek a tapasztalatok az EK állásfoglalásainak kialakítására is hatással lesznek.

### **Élelmiszer szabványok szerepe és érvényesülése**

A 80-as évek közepén a francia kormány életre hívta az "Élelmiszerjogot felülvizsgáló bizottság"-ot, mely 1987-ben elkészült jelentésében [1] azt javasolta, hogy a kötelező szabályozást önkéntes szabályokkal egészítsék ki és ezek betartásának ellenőrzését bízzák független tanúsító szervezetekre. Ez a megfontolás illeszkedik az EK 1985-ben meghirdetett "új megközelítés" politikájához, mely jogi szabályozást a közegészségügy, a fogyasztó védelme és tájékoztatása, a tisztességes kereskedelem, és a hatósági ellenőrzés kérdésköreire korlátozta.

Ez azt jelenti, hogy kivételes esetektől eltekintve az élelmiszerek összetételét jogszabály nem írja elő. Így szükségessé válik, hogy e területen is önkéntes szabályokat - szabványokat vagy szabvány jellegű dokumentumokat - fogadjanak el, másrészt, hogy létrehozzák az e szabályoknak megfelelő termékek tanúsítási rendszerét. Ezáltal az önkéntes szabályozó rendszer az élelmiszerminőség javítására irányuló politikát szolgálja.

Mivel sem az élelmiszeripari termékszabványosításnak, sem az egységes tanúsításnak nem voltak hagyományai Franciaországban és más európai államokban, az illetékes francia minisztériumok tárcaközi bizottságot hoztak létre, hogy a fenti koncepció megvalósíthatóságát és

feltételeit megvizsgálják. A bizottság munkájában minisztériumok és más hatósági szervek, szakmai, szabványosító és fogyasztói szervezetek, élelmiszergyártó és forgalmazó vállalatok képviselői, valamint független szakértők vettek részt. Jelentésüket [2] 1991. februárjában tették közzé. Ebben tisztázták, hogy szabványok alatt olyan nem-kötelező jellegű szabályokat rögzítő dokumentumokat értenek, melyet arra hivatott szerv az összes érdekelt fél bevonásával készített. Ilyen értelemben az élelmiszeripar területén csak a nemzeti (NF) szabványok minősülnek ténylegesen szabványnak, úgymint 470 vizsgálati és mintavételi szabvány, 130 termékszabvány (főként fűszerek és illóolajok, valamint a gyümölcslevek területén) és kb. 30 irányelv (szállítási-tárolási útmutatók a zöldség-gyümölcs területen stb.). Ezek mellett viszont nagyszámú szabványjellegű dokumentum létezik az egyes iparágakban, melyek termékek vagy termékcsoportok specifikációját tartalmazzák. Ezek egy része rendelettel hatályba léptetett kódex, más része iparági szervezetek által készített és a gyártók által elfogadott előírás vagy az állami felvásárlások követelményeit rögzítő, e körben kötelező dokumentum. A különböző terméktanúsító szervezetek ezeket vagy saját feltétel füzeteket használják műszaki referencia anyagként.

A jelentés megállapítja, hogy az integrált piacon az élelmiszerek összetételére vonatkozó kötelező nemzeti előírás a hazai gyártók számára hátrányos, mivel az előírások egy szűk körén (pl. higiénia) túl az importőrt nem kötelezi, a hazai gyártót viszont igen. Ezért azt javasolják, hogy, ahol a közgazdasági érdek ezt szükségessé teszi, a szabvány jellegű dokumentumokat dolgozzák át nemzeti szabványokká és az EK szabványrendszerén keresztül kíséreljék meg európai szabványként elfogadtatni. Ugyanúgy eredményre vezethet az is, ha egy adott szakterület szakmai szervezete rögzíti a termékspecifikációt és így kerül sor annak a többi európai ország szakmai szervezetei által történő önkéntes elfogadására. Az elnevezések védelmére és bizonyos összetételi követelmények európai elfogadására szükség van, különben az élelmiszerek szabad áramlása a közepes minőségnek kedvez, és a fogyasztó elvész a különféle tanúsítási rendszerek védjegyeinek tömkelegében. Mivel az "új megközelítés" elve szerint direktívákkal történő szabályozás csak igen szűk körben várható, a minőségi francia árúk védelmében az élelmiszerszabályozást kell előtérbe helyezni. Ezen az alapon képzelhető el a fogyasztó számára valóságos információt jelentő terméktanúsítás.

A gyártási gyakorlatra vonatkozó irányelvek szabványosítása elősegítené a vállalati minőségbiztosítást, így az ISO 9000 szabványsorozat élelmiszeripari alkalmazása vált szükségessé.

## Vállalati minőségbiztosítás

1986-ban a francia Földművelésügyi Minisztérium támogatásával kísérleti program indult, melynek keretében a CETEN-APAVE/SEQUAL tanácsadó céggel együttműködve 15 élelmiszeripari vállalat építette ki minőségbiztosítási rendszerét.

Alapként az EN 29000 szabványsorozat szolgált, de azt nem tekintették dogmának, hanem az iparág szükségleteihez adaptálták. Az adaptációs munkában az érintett vállalatokon kívül más, velük kapcsolatban álló vállalatok, iparági kutatóközpontok és ellenőrzést végző hatósági szervek is résztvettek. A három évig tartó munka tapasztalatait a "Minőségbiztosítás (AQ) 2000" [3] c. dokumentumban összegezték.

Az AFAQ, a francia hivatalos tanúsító szervezet 1989-ben kezdte meg az élelmiszeripari tanúsítások kiadását. Az AQ program abból indult ki, hogy egyelőre bizonytalan, hogy élelmiszeripari vállalatok esetén milyen mértékig követelik meg az üzleti partnerek és milyen mértékig veszik figyelembe az ellenőrzést végző hatósági szervek a vállalati minőség tanúsítást. Az azonban bizonyos, hogy a minőségbiztosítási rendszer kiépítése a vállalatoknak a termelés racionalizálásából következően gazdasági hasznot hoz. Ha a minőségbiztosítási rendszer kiépítése a nemzetközileg elfogadott szabványok szerint történik, akkor a tanúsítás megszerzése, - ha a későbbiekben célszerűnek látszik - tulajdonképpen nem jelent plusz erőfeszítést a vállalat számára.

Az "AQ 2000" kiadvány tartalmazza az EN 29004 "Minőségbiztosítás és minőségi rendszer elemei - Irányelvek" c. szabványhoz készített kiegészítéseket. Ezek utalnak arra, hogy a élelmiszeripar termékei kerülhetnek közvetlenül a fogyasztókhoz vagy továbbfeldolgozásra és hangsúlyozták a higiénia szerepét, mely az eredeti szabványban egyáltalán nem szerepel, valamint elhagytak olyan elemeket (pl. termék szervizelése), melyek az élelmiszeriparban értelmetlenek és bevezettek néhány speciális új fogalmat (pl. minőségmegőrzési időtartam). A szabványosításban járatlan ipari szakemberek számára közérthető nyelvezetű útmutatót fűztek a szabvány szövegéhez, mely részletes munkamódszert ad a minőségbiztosítási rendszer létrehozásában érdekelt élelmiszeripari vállalatoknak. Az útmutató a minőségbiztosítási rendszer kiépítését új termék kifejlesztésének folyamatában írja le. Részletesen bemutatja a HACCP rendszert, melyet nemcsak mikrobiológiai, hanem kémiai, fizikai és táplálkozástani (pl. érzékszervi) kockázatok elemzésére is fontosnak ítélt. A hatósági ellenőrzés és a vállalati minőségbiztosítás viszonyát elemezve kifejti, hogy a jelenleg alkalmazott időszakos higiéniai felülvizsgálati és termékellenőrzési gyakorlatot fokozatosan kell felváltania egy olyan rendszernek, ahol a hatósági ellenőrzés magának a minőségbiztosítási rendszernek az ellenőrzése és értékelése útján látja el feladatát.

## Terméktanúsítás [4]

A francia Mezőgazdasági Minisztérium a vállalati márkajelek mellett hivatalosan elismert tanúsítási jeleket fogadott el, hogy segítse a fogyasztók eligazodását az egyre növekvő élelmiszerválasztékban.

Ezek a következő szempontok tanúsítása alapján adhatók ki:

– Különleges minőség

A teljes termelési és ellenőrzési rendszer dokumentálása mellett EN 45011 szerint elfogadott szerv tanúsítása alapján az illetékes Nemzeti Bizottság\* az un. piros címkét (Label Rouge) vagy tartományi címkét (label regional) ítéli oda.

– Szabványnak vagy más műszaki dokumentációnak való megfelelés

Ha nem szabványnak való megfelelést tanúsítanak, akkor a vonatkozó referenciadokumentumot meghatározott előírások szerint közzé kell tenni.

A tanúsítást EN 45011 szerint elfogadott szervnek kell végezni, és a Nemzeti Bizottságnak kell jóváhagynia.

– Speciális módon történő előállítás

Biotermékekre kérhető idevonatkozó törvény szerint.

– Származási hely

Elsősorban nagy termelési hagyományú termékekre (pl. borokra, tömény italokra sajtokra) kérhető meghatározott előírás szerint.

Franciaország az EK-n belül is szorgalmazza olyan élelmiszer terméktanúsítási rendszer kiépítését, melyek a különleges minőségű termékek vagy termőhelyek és hagyományos specialitások számára védelmet és piaci előnyt biztosítana.

*Nagy Edit*

## Irodalom

1. P. Mainguy - La qualité dans le domaine agro-alimentaire - Rapport de mission - Nov. 1989.
2. Agro-alimentaire. Pour une stratégie de normalisation. Rapport d'étape du groupe de réflexion présidé par P. Creyssel. Febr. 1991
3. Programme Assurance Qualité 2000 1-2 - Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, Ceten-APAVE International, Sequal Agro-alimentaire, SADAVE - Paris 1989.
4. Les Signes de Qualité - Brochure - Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, Direction Générale de l'Alimentation.

---

\* Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité