

A „Helyes Gyártási Gyakorlat” európai rendszerének adaptálása a gyümölcs- és zöldséglevelek előállításánál

Tóth Tiborné, Molnár Pál, Komáromy Attiláné és Boross Ferenc

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1995 szeptember 21.

1958. március 24-én a Gyümölcsleógyártók Nemzetközi Szövetségének (FIJU) közgyűlésén Lisszabonban elhatározták hogy a Közös Piac 6 tagállama nemzeti szervezeteinek képviselőiből létrehozzák a „Commission du Marché Commun” elnevezésű különbizottságot, amelyet az európai intézmények a Közös Agrárpolitika, (CAP), ezen belül a gyümölcs- és zöldségpiaci szervezet kialakításában közvetlen tárgyalópartnernek elfogadtak. Az Egyesült Királyság, Írország és Dánia 1973-as felvétele után, amelyet Görögországé (1981), Spanyolországé és Portugáliáé (1986) követett, ezeknek az országoknak a gyümölcsleógyártói is csatlakoztak a szövetséghez, amelynek az adminisztratív központja Brüsszelbe költözött. Részben a tagság bővülése miatt 1986-ban egy új alapszabályt hagytak jóvá. Ebben megváltoztatták a szervezet nevét is: "Associacion of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the European Economic Community (AIJN)"-re, ami az Európai Gazdasági Közösség Gyümölcs- és Zöldséglé, valamint Nektáripari Egyesülése elnevezést jelenti. Jelenleg az AIJN-nek 11 tagállama van. Mindegyikük maximum három küldöttet delegál a Közgyűlésbe, amely évente kétszer ülésezik, egyszer Brüsszelben, egyszer pedig - felváltva - egy-egy tagországban.

Az Európai Unión belül a gyümölcsle-előállító és -palackozó ipar a teljes gyümölcs- és zöldségfeldolgozás igen jelentős részét képezi. Egy újabb keletű becslés az Európai Unió éves gyümölcsle és -nektár fogyasztását kb. 6 milliárd literben adja meg. A Szövetség 11 tagállama több mint 300 Európai gyümölcsleelőállítót és -palackozót képvisel, melyek éves összforgalma mintegy 4 milliárd ECU-re becsülhető.

Az AIJN Gyakorlati Kódexe

Az Európai Unió tagországaiban kötelező hatályú az 1993. szeptember 21-én kelt Tanácsi Direktíva (93/77/EEC), amely gyümölcslevekre és más hasonló termékekre vonatkozik. Ez a direktíva az eredeti gyümölcslé direktívának (75/726/EEC) és módosításainak egységes szerkezetbe foglalt szövege. Az eredeti direktíva 13. cikkelyének rendelkezése szerint a „termékek analitikai és mikrobiológiai jellemzőit” a Bizottság javaslata alapján a Tanácsnak kell meghatároznia. Ehhez hasonlóan igény merült fel más fontos szabályozások megalkotására is (pl. analitikai módszerek), de ezek eddig még nem születtek meg.

Az akkori Európai Közösség ipari szervezete, az AIJN magára vállalta ezt a feladatot. A Műszaki Bizottság szakértőinek egy csoportja összeállította az általánosan elfogadott analitikai jellemzőket először alma, grapefruit, narancs és szőlőlére és un. „Referencia Irányelvekké” nyilvánította azokat. A magyarázó jegyzetekkel és analitikai módszerekkel való kiegészítést követően ezeket a dokumentumokat az AIJN Közgyűlése „Gyakorlati Kódexként” hagyta jóvá 1990. május 3-án. [1].

A „Gyakorlati Kódex” elsősorban a pontos analitikai paramétereket tartalmazza. A kiegészítő („Referencia Irányelvek”) magyarázatok vagy kommentátorok azonban sokat segítenek a vizsgálat során kapott analitikai eredmények kiértékelésében, a vizsgált termék hamisítatlanságának és tisztaságának valamint minimális minőségi paramétereknek való megfelelésének megállapításában. Az analitikai módszerekkel foglalkozó fejezet felsorolja a Referencia Irányelvek szerinti vizsgálatokra alkalmazandó módszereket.

Mindent összevetve, az AIJN Gyakorlati Kódexében rögzített Referencia Irányelveket elfogadva az Európai Unió gyümölcslé előállítói önként vállalják, hogy

- pontosan és ellenőrizhetően teljesítik a gyümölcsleveket és gyümölcsnektárokat illetően a fogyasztók jogos elvárásait, valamint
- a Közös Piac gyümölcsléiparában az egyenlő versenyfeltételek biztosítása érdekében minden szempontból megfelelnek a részletes minőségi követelményeknek.

Ezáltal azt szeretnék elérni, hogy a gyümölcslépiac fejlődése, amely az utolsó néhány évben különösen élénk volt, az Európai Unió valamennyi országában tovább folytatódhasson.

Az Európai Unió AIJN Gyakorlati Kódexében rögzített Referencia Irányelveinek általános jellemzése

A gyümölcsle gyártás nyersanyagát képező gyümölcsök termesztése nem hasonlítható össze az ipari technológiák nyersanyagainak előállításával. A gyümölcsök beltartalmi értékét meghatározó összetevőkre számos tényező gyakorol hatást, így például a gyümölcs faja és fajtája, a termőhely, az éghajlat, a talaj, a trágyázás, az adott év időjárása és az érettségi fok. A gyümölcslevek összetevőit befolyásolják a lékinyerési és feldolgozási eljárások is, amelyek az adott és gyakran nem az Európai Unióhoz tartozó ország élelmiszer szabályozásától is függenek.

A tapasztalat azonban azt mutatta, hogy az előzőekben felsorolt, a gyümölcsök és a belőlük nyert lé összetételét befolyásoló, igen változékony körülmények ellenére a különböző gyümölcsfajtákra mennyiségi és minőségi szempontból jellemző értékes komponensek esetén viszonylag megbízható törvényszerűségek állapíthatók meg. A termékek minőségének, eredetének és azonosságának megállapítása azáltal is igazolja ezeknek az adatoknak a gyűjtését és statisztikai feldolgozását, ha a kiválasztott komponensek koncentrációja érthetően igen tág határok között változik. Ebből azt a következtetést vonhatjuk le, hogy a gyümölcslevek eredetiségét egyértelműen bizonyító szabványos értékek nem állapíthatók meg. Másfelől viszont egy adott gyümölcslé egyes komponenseire vonatkozóan megadhatók olyan szabványos értékek és ingadozási tartományok, melyek a természetben nagy valószínűséggel teljesülnek és amelyek figyelembe veszik a szokásos és megengedhető feldolgozási technológiai eljárások hatásait is.

A Referencia Irányelvekben foglalt paraméterek két csoportra (A és B) oszthatók, melyeket különbözőképpen kell alkalmazni. Az A) csoport szabványos értékei az alapvető minőséget jellemzik. Ezek az értékek kötelezően betartandók az Európai Unió tagországaiban piacra kerülő gyümölcslevek esetében. Ezekre vonatkozóan minimum vagy maximum értékeket ad meg az Irányelv, melyeknek teljesülniük kell.

Figyelembe kell venni a nemzetközi higiéniai előírásokat is. A nátrium és a nitrát szabványos értékeinek, mint közegészségügyi paramétereknek, a gyümölcslé-sűrítmény visszahígítása után is közelíteniük kell a kiindulási értékeket. A természetes gyümölcslevekben ezek a kritikusnak tekintett anyagok kis koncentrációban vannak jelen. Ha a gyártás során olyan minőségű vizet használnak, mely megfelel az Európai Unió ivóvíz direktívájában megadott irányértékeknek, akkor a nitrát- és nátrium-értékek elfogadható szinten maradnak. Emellett a környezeti szennyezőkre (arzénre és nehézfémekre) is kötelező

határértéket állapítottak meg, amelyek megegyeznek az általános nemzetközi előírásokkal.

A B) csoportba tartozó megadott értékeket lényegében az eredetiség, azonosság és tisztaság megállapítására használják, melyek a kiválasztott jellemzők értékeinek elfogadható ingadozási tartományát is jelzik. Kivételes esetben, ha egyes értékek kívül esnek a megadott ingadozási tartományon, a vizsgált gyümölcsleőről nem állítható szükségszerűen, hogy nem eredeti. Ahhoz, hogy biztonsággal megállapítsuk, az eltérés a nyersanyagra jellemző-e vagy a feldolgozási eljárás, illetve meg nem engedett adalékanyagok következménye, további kémiai analízisek és más vizsgálatok (pl. eredet, fajta és gyártási körülmények azonosítása) szükségesek.

Általánosságban az eredetiség megkérdőjelezése nem korlátozódhat egyetlen kieső vizsgálati értékre, hanem a teljes analízis valamennyi vizsgálati eredményének összehasonlító áttekintését is magában kell foglalnia.

Az AIJN Gyakorlati Kódex Referencia Irányelveinek részletes jellemzése

Az egyes jellemzőkhöz rendelt kommentárok csupán kiegészítő információforrást jelentenek, melyek nem tekinthetők az irányértékektől való egyedi eltérések magyarázataként. Abban segítik a szakembert, hogy egyes eltérő értékeket helyesen értelmezhessenek és alátámasszák az analízis eredményeinek komplex értékelését és a minősítés megalapozottságát.

A gyümölcsle komplex minősítése megkívánja, hogy a szakember a teljes elemzést logikai egészként fogja fel. A megadott mutatószámok nagy száma és a speciális szakismeretek szükségessége világosan jelzi, hogy a Referencia Irányelveket elsősorban szakértői alkalmazásra szánták.

A Gyakorlati Kódex Referencia Irányelvei a következő jellemzők, illetve jellemzőcsoportok értelmezését tartalmazzák:

Relatív sűrűség

Az eredeti és visszahígított gyümölcslevekre megadott minimális értékek kizárólag olyan gyümölcsökre vonatkoznak, amelyeket frissen vagy fagyasztásos tartósítás után dolgoztak fel, illetve amelyek épek és megfelelő érettségi fokúak voltak.

A forgalmazott gyümölcslevek döntő többségét sűrítményből hígítják vissza, amire vonatkozóan az Európai Unió direktívája az eredeti értékre való visszaállítást írja elő. A megadott minimális értékek teljesítik leginkább a direktíva vonatkozó alapkövetelményeit. Az előírt értékeket több év feldolgozott adatai alapján határozták meg, melyek a fogyasztók által leginkább elfogadott termék vizsgálati eredményeire alapulnak.

A speciális eredetűként vagy különleges fajtájúként megjelölt eredeti (nem visszahígított) gyümölcslevek természetes jellemzői kivételesen lehetnek alacsonyabbak is a megadott minimális értéknél. Az alsó határérték általános megadását azonban a jogos fogyasztói elvárások védelme teszi szükségessé.

A kis oldható szárazanyag-tartalmú eredeti gyümölcslevek ezért keverhetőek a nagyobb természetes extrakttartalmúakkal, hogy az alsó határértéket biztonságosan elérjék. A nagyobb extrakttartalmú eredeti leveket azonban tilos víz hozzáadásával kisebb értékűre hígítani.

Biogén savak és etanol

A megfelelő minőségű gyümöcsből előállított és helyesen tárolt levekben gyakorlatilag nincs illó sav (pl. ecetsav), tejsav és etanol. Az említettél nagyobb mennyiségek a gyümölcs és az üzem vagy a tárolás higiéniai hiányosságaira utalnak.

A szabályozás szerint megfelelő minőségű termékek esetén e három minőségrontó jellemző értéke a táblázatban megadott maximum alatt legyen. A 0,2 g/l feletti tejsav értékek rendszerint érzékelhető szagváltozással is járnak.

Arzén és nehézfémek

Ezeket a környezeti szennyezőknek minősített anyagok jelenlétét lehetőség szerint ki kell zárni. A Referencia Irányelvekben megadott maximum-értékek megfelelnek a közegészségügyi hatóságok jelenlegi előírásainak. A fémtartályokban tárolt termékek több vasat és ónt tartalmazhatnak, de nem léphetik túl a hivatalos határértékeket.

Izotóp analízis

Az izotóp analízis segítségével kimutatható a víz hozzáadás a direkt levekhez (δD és $\delta^{18}O$) és a cukor hozzáadás direkt, illetve visszahígított levekhez ($\delta^{13}C$).

Az elemzések és helyes értelmezésük azonban speciális berendezést és szakértelmet igényelnek. Az izotóp analízis szélső értékek

megállapítása esetén további vizsgálatok szükségesek belső standardos módszerrel, valamint ellenőrizni kell az izotóp analízis eredményei és a hagyományos elemzési adatok közti összefüggéseket is.

Hidroxi-metil-furfurol (HMF)

A "Helyes Gyártási Gyakorlat" szerint feldolgozott gyümölcslevekben HMF csak nyomokban mutatható ki. Olyan esetekben, ahol a gyártás vagy a töltés során túlzott hőkezelés fordult elő, illetve a tárolási körülmények és/vagy a tárolási idő nem volt megfelelő, nagyobb értékek várhatók.

A késztermékként elfogadott gyümölcslevek normál tárolási körülmények között a jelzett minőségmegőrzési időtartamon belül nem léphetik túl az értéket.

Általában a HMF-érték növekedésével a C-vitamin tartalom csökkenése, valamint a szín és más érzékszervi jellemzők romlása figyelhető meg.

Visszahígításhoz használt víz

A gyümölcslésűrítmények visszahígítását olyan vízzel kell végezni, amely különösen kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi szempontból megfelelő. A visszahígításra használt víz paraméterei semmi esetre sem lehetnek rosszabbak, mint az 1980. július 15-i keltű 80/778/EEC direktívában rögzített emberi fogyasztásra szánt víz jellemzői.

Alapvetően azonban lehetséges, hogy a visszahígított gyümölcslevekben főleg a nátrium és nitrát tartalmat (melyek természetesen igen alacsonyak a gyümölcslevekben) és kisebb mértékben a kalcium és magnézium tartalmat a vízminőség befolyásolja.

Az egyes gyümölcslevek Referencia Irányelvei

Narancslé

A narancslévet az EU direktíva szerint ép, egészséges gyümölcsből mechanikai eljárásokkal nyerik és fizikai módszerekkel kezelik. Kötelező előírás, hogy

- a narancslé Citrus Sinensis-ből származzon,
- a gyümölcshús (lebegő sejtek, durva pulp) a természetes mennyiségében legyen visszaadagolva a sűrítményből nyert levekhez,
- a savanyítás, a savmentesítés és a kesertelenítés nem megengedett.

A) Kötelező jellegű minőségi követelmények

DIREKT LÉ		
Relatív sűrűség 20/20	min. 1,040	
Megfelelő Brix	min. 10,0	
Izotóp arány	δ D víz min. -15 ‰ SMOW $\delta^{18}\text{O}$ víz min. 0 ‰ SMOW	
SŰRÍTMÉNYBŐL NYERT LÉ		
Relatív sűrűség	min. 1,045	
Brix	min. 11,2	
MINDEN NARANCSLÉRE		
Izotóparány	$\delta^{13}\text{C}$ cukor 27-24‰ PDB	
L-aszkorbinsav	mg/l	min. 200
Illóolaj	ml/l	max. 0,3
Illó savak ecetsavban	g/l	max. 0,4
Etanol	g/l	max. 3,0
Tejsav	g/l	max. 0,5
D-almasav	mg/l	nincs jelen
Kénessav	mg/l	nincs jelen
Hidroxi-metil-furfurol (HMF)	mg/l	max. 20
Arzén és nehézfémek		
Arzén (As)	mg/l	max. 0,1
Ólom (Pb)	mg/l	max. 0,2
Réz (Cu)	mg/l	max. 5,0
Cink (Zn)	mg/l	max. 5,0
Vas (Fe)	mg-l	max. 5,0
Ón (Sn)	mg/l	max. 1,0
Higany (Hg)	mg/l	max. 0,01
Kadmium (Cd)	mg/l	max. 0,02

B) További kritériumok a hamisítatlanság és eredetiség megállapításához

Titrálható sav pH 8.1	mekv/l	90-240
Citromsav	g/l	6,3-17,0
D-izocitromsav	mg/l	65-200
Citromsav/izocitromsav		max. 130
L-almasav	g/l	0,8-3,0
Hamu	g/l	2,8-5,0

Nátrium (Na)	mg/l	max. 30
Kálium (K)	mg/l	1300-2500
Magnézium (Mg)	mg/l	70-160
Kalcium (Ca)	mg/l	60-150
Összes foszfor (P)	mg/l	115-210
Nitrát (NO ₃)	mg/l	max. 10
Szulfát (SO ₄)	mg/l	max. 150
Formolszám (ml 0,1N NaOH/100 ml)		15-26
Flavonoid glikozidok (Davis)	mg/l	max. 1000
Össz pektin	mg/l	max. 700
Vizoldható pektin	mg/l	max. 500
Össz karotinoid	mg/l	max. 15
β-karotin (az össz karotinoid %-ában)		max. 5
Karotin észter (az össz karotinoid %-ában)		max. 15
Xantofill-észter (az össz karotinoid %-ában)		max. 15
Glükóz	g/l	20-50
Fruktóz	g/l	20-50
Glükóz/fruktóz		max. 1,0
Szacharóz	g/l	10-50
Cukormentes szárazanyag	g/l	24-40

Aminosavak

Aszparaginsav	(133)	mg/l	200-400
Treonin	(119)	mg/l	10-50
Szerin	(105)	mg/l	105-210
Aszparagin	(132)	mg/l	225-660
Glutaminsav	(147)	mg/l	75-205
Glutamin	(146)	mg/l	max. 75
Prolin	(115)	mg/l	450-2090
Glicin	(75)	mg/l	10-25
Alanin	(89)	mg/l	60-205
Valin	(117)	mg/l	10-30
Metionin	(149)	mg/l	max. 5
Izoleucin	(131)	mg/l	3-15
Leucin	(131)	mg/l	3-15
Tirozin	(181)	mg/l	5-20
Fenil-alanin	(165)	mg/l	15-55
γ-Amino-vajsav	(103)	mg/l	180-500
Ornitin	(132)	mg/l	3-20
Lizin	(146)	mg/l	20-65
Hisztidin	(155)	mg/l	5-25
Arginin	(174)	mg/l	400-1000
Ammónia	(17)	mg/l	max. 25,5
Etanolamin	(61)	mg/l	max. 36,6

Almalé

Az almalevet az EU direktíva szerint ép, egészséges gyümölcsből mechanikai eljárásokkal nyerik és fizikai és/vagy diffúziós módszerekkel kezelik, feltétel, hogy az így nyert sűrített lé ugyanolyan érzékszervi és analitikai jellemzőkkel rendelkezzen, mint a csak mechanikus eljárással nyert termék. Kötelező előírás, hogy

- az almalevet *Pyrus Malus* gyümölcséből nyerjék,
- az almalé természeténél fogva tükrös legyen,
- a nemzeti szabályozás szerint egyes országokban - megfelelő jelölés mellett - legfeljebb 3 g/l mennyiségig a citromsavval végzett savanyítás megengedett,
- a savmentesítés nem megengedett.

A referencia irányelvet és a hozzá tartozó kommentárokat az ipari szempontból fontos fajták és származási helyek nagyszámú elemzési adatai alapján állapították meg.

A) Kötelező jellegű minőségi követelmények

DIREKT LÉ	
Relatív sűrűség 20/20	min. 1,040
Megfelelő Brix	min. 10,0
Izotóp arány	$\delta^{18}\text{O}$ víz min. -5‰ SMOW
SŰRÍTMÉNYBŐL NYERT LÉ	
Relatív sűrűség	min. 1,045
Brix	min. 11,2
MINDEN ALMALÉRE	
Izotóp-arány	$\delta^{13}\text{C}$ cukor-27-től-24‰ PDB
Illó savak ecetsavban	g/l max. 0,4
Etanol	g/l max. 3,0
Tejsav	g/l max. 0,5
D-almasav	mg/l nincs jelen
Kénessav	mg/l nincs jelen
Hidroxi-metil-furfurol (HMF)	mg/l max. 20
Patulin	$\mu\text{g/l}$ max. 50
Arzén és nehézfémek	
Arzén (As)	mg/l max. 0,1
Ólom (Pb)	mg/l max. 0,2
Réz (Cu)	mg/l max. 5,0
Cink (Zn)	mg/l max. 5,0
Vas (Fe)	mg/l max. 5,0
Ón (Sn)	mg/l max. 1,0
Higany (Hg)	mg/l max. 0,01
Kadmium (Cd)	mg/l max. 0,02

B) További kritériumok a hamisítatlanság és eredetiség megállapításához

Titrálható sav pH 8.1	mekv/l	52-117
Citromsav	mg/l	50-200
L-almasav	g/l	min. 3,0
Hamu	g/l	1,9-3,5
Nátrium (Na)	mg/l	max. 30
Kálium (K)	mg/l	900-1500
Magnézium (Mg)	mg/l	40-75
Kalcium (Ca)	mg/l	30-120
Összes foszfor (P)	mg/l	40-75
Nitrát (NO ₃)	mg/l	max. 10
Szulfát (SO ₄)	mg/l	max. 150
Formolszám (ml 0,1N NaOH/100 ml)		3-10
Glükóz	g/l	15-35
Fruktóz	g/l	45-85
Glükóz/fruktóz		0,3-0,5
Szacharóz	g/l	5-30
Cukormentes szárazanyag	g/l	18-29
D-szorbit	g/l	2,5-7

Aminosavak

Aszparaginsav	(133)	mg/l	30-300
Treonin	(119)	mg/l	1-20
Szerin	(105)	mg/l	5-60
Aszparagin	(132)	mg/l	100-1500
Glutaminsav	(147)	mg/l	10-200
Glutamin	(146)	mg/l	max. 25
Prolin	(115)	mg/l	max. 20
Glicin	(75)	mg/l	max. 10
Alanin	(89)	mg/l	1-50
Valin	(117)	mg/l	max. 40
Metionin	(149)	mg/l	max. 30
Izoleucin	(131)	mg/l	max. 10
Leucin	(131)	mg/l	max. 10
Tirozin	(181)	mg/l	max. 10
Fenil-alanin	(165)	mg/l	max. 15
γ-Amino-vajsav	(103)	mg/l	1-30
Ornitin	(132)	mg/l	max. 1
Lizin	(146)	mg/l	max. 10
Hisztidin	(155)	mg/l	max. 10
Arginin	(174)	mg/l	max. 10
Aszparaginsav+Aszparagin		az össz aminosav min. 80 %-a	

Hasonló jellemzőket és a hozzájuk tartozó paramétereket tartalmaz az AIJN Gyakorlati Kódexe grapefruit-lére, szőlőlére, ananászlére vonatkozóan is [1].

A Magyarországi Gyümölcsle Előállítók Önkéntes Minőségellenőrző Szervezetének megalapítása

Az Európai Unió Gyümölcs- és Zöldséglé Előállítóinak Szövetsége (AIJN) 1994-ben önálló szervezetként megalapította Európai Minőségellenőrző Rendszerét (EQCS). Magyarország harmadik országgént való csatlakozásának feltétele az EQCS követelményeinek megfelelő nemzeti önellenőrző szervezet létrehozása.

Hosszas előkészítő munka eredményeként az Európai Minőségügyi Szervezet Magyarországi Nemzeti Bizottsága (EQQ MNB) Élelmiszer Szakbizottsága keretén belül 1994. szeptember 15-én került megalapításra a Magyarországi Gyümölcsle Előállítók Önkéntes Minőségellenőrző Szervezete (Hungarian Fruit Juice Producers' Voluntary Quality Control Organization - HFQ), amint arról 1994-ben e folyóiratban már beszámoltunk [2].

A HFQ megalapításával a magyarországi gyümölcsle-előállítók külföldi és hazai piaci lehetőségeiket kívánják megtartani, illetve bővíteni az EQCS-hez való csatlakozás feltételeinek megteremtésével.

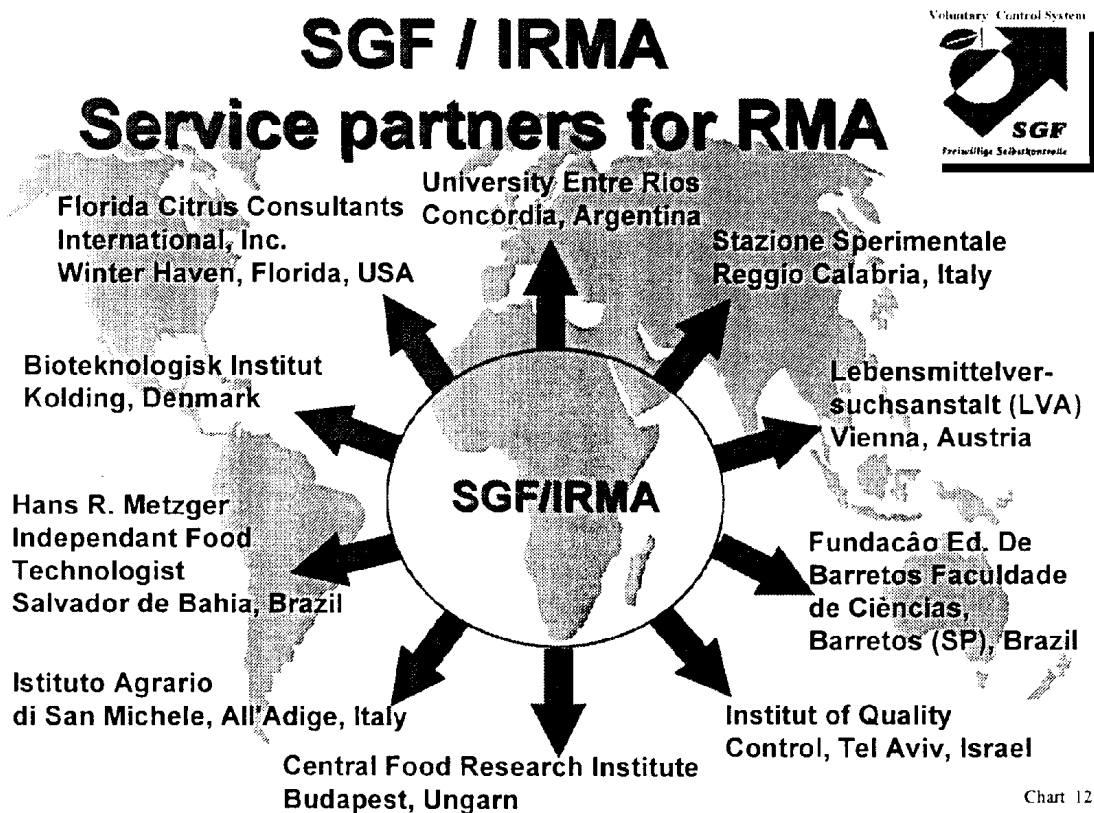
Az önkéntes ellenőrzési rendszer működése a következő előnyöket jelenti a résztvevők számára:

- védelem a tisztességtelen piaci versenytől;
- a vonatkozó legfontosabb külföldi és nemzetközi minőségi előírások rendszeres rendelkezésre bocsátása;
- a HFQ tagnévsorának és a "HFQ felülvizsgált résztvevői" címjegyzékének hazai publikálása;
- a HFQ tagnévsorának és a "HFQ felülvizsgált résztvevői" címjegyzékének megküldése az európai szervezet, valamint a külföldi társszervezetek részére;
- tájékoztatás az import-sűrítmények várható minőségéről, amennyiben a szállító a nemzeti önkéntes ellenőrző szervezet tagja.

A Nemzetközi Nyersanyag Minőségbiztosító Rendszer (IRMA)

Az IRMA (International Raw Material Assurance) rendszer jelentősége elsősorban abból következik, hogy az AIJN felmérése szerint a gyümölcsleveknél előforduló összes minőségi probléma 70 %-a a nem megfelelő alapanyagból származik. Ezért döntő jelentőségűnek tartják az

alapanyag ellenőrzését és ennek érdekében hozták létre az SGF/IRMA rendszert (1. ábra). A rendszernek jelenleg 31 országból mintegy 150 alapanyag-gyártó tagja van [3]. A HFQ 1995. februári Közgyűlésén elvi döntés született a HFQ IRMA rendszerbe való belépéséről. Ennek értelmében készült el és került aláírásra a megállapodás az SGF (Német Önkéntes Minőségellenőrző Szervezet) és a HFQ között az IRMA rendszerhez való csatlakozásról.



1. ábra: Az SGF/IRMA rendszer elfogadott Németország kivüli ellenőrző laboratóriumai

A Közgyűlésen részletes ismertetésre került a megállapodás szövege, melynek értelmében a következő főbb irányelvek valósulhatnak meg:

- A magyar sűríténgyártók teljes körű részvétele az SGF rendszerbe - az „IRMA” megállapodás alapján - kedvező körülmények között lehetséges, de továbbra is önkéntes.
- Viszonzásul az SGF a beszállításra vonatkozó információkat rendszeresen és esetleg is a HFQ rendelkezésére bocsájta.
- Az SGF képviselni fogja a HFQ érdekeit az EQCS-ben a határ- és irányértékek kialakításában és elfogadtatásában.
- Az SGF támogatja a HFQ-t a nemzeti minőségellenőrző szervezet hatékony működtetésében.

- A HFQ tagjainak ellenőrzését továbbra is a HFQ meghatalmazott szakértői végzik, de az SGF szakemberei szintén jogosultak lesznek kiegészítő mintavételre és vizsgálatra, valamint az esetleges helyszíni ellenőrzések elvégzésére is.

A HFQ tagjai az AIJN Gyakorlati Kódexét és annak módosításait magyar nyelvre fordítva a felkészülés elősegítése érdekében rendszeresen megkapják.

A HFQ következő tagjai kapják meg az 1996. évre a feltételek teljesítését igazoló oklevelet:

Döhler-Szilas Kft.

EKO Kft.

Felsőtiszavidéki Almafeldolgozó Kft.

Granada Kft. Vajai Üzeme

Nagykőrösi Konzervgyár Rt.

OLYMPUS TOP Élelmiszeripari Kft.

SIO ECKES Kft.

SZOBI SZÖRP Gyümölcsfeldolgozó Kft.

Vajai Zöldség Gyümölcs Kft.

A HFQ tervezett csatlakozása az EQCS regionális szervezetéhez

Az EQCS az EU tagállamok nemzeti önellenőrző szervezeteinek csúcsszerve a gyümölcslel-előállítás terén. Az EQCS-en belül nemzeti és regionális szervezetek működnek. Az EQCS teljes jogú tagja csak EU tagállam lehet. Nem EU tagállam a regionális szervezeten keresztül válhat az EQCS tagjává. Ez a lehetőség Magyarország számára is adott, az EQCS német és osztrák regionális szervezetéhez való csatlakozása által. Ez egyedülálló lehetőséget jelentene és a többi iparág számára is példaértékű, hogy egy magyar nemzeti szervezet az ország EU tagságának elérése előtt egy EU-n belül működő szervezet tagja legyen.

Az előkészítő tárgyalások során Wiesenberger úr az EQCS elnöke, tevékenységüket összegezve hangsúlyozta, hogy alapelvük az ellenőrzött minőségű késztermék biztosítása, amelyhez minden EQCS tagnak garantálnia kell a megfelelő minőségű alapanyagot az IRMA rendszeren belül. Az önellenőrző szervezet tanúsítását a kereskedelmi partnerek is elfogadják. A termékfelelősségi törvényből adódó, gyártót terhelő gondossági kötelezettség elbírálásánál is pozitívan esik latba az önellenőrző szervezetben való részvétel. Ezen előnyök figyelembevételével a HFQ bejelentette azon szándékát, hogy belátható időn belül az EQCS regionális szervezetén keresztül az EQCS tagja legyen.

Irodalom

1. AIJN Gyakorlati Kódexe, Brüsszel, 1994.
2. Molnár P.: Ismertető a Magyarországi Gyümölcslel Előállítók Önkéntes Minőségellenőrző Szervezetének (HFQ) megalapításáról. Élelmiszervizsgálati Közlemények **40** (1994) 3, 216-217
3. Wiesenberger, A.: Raw Material Assurance in EQCS with SGF and IRMA 3rd European Symposium on Food Authenticity in Nantes, 11th-13th October, 1995.