

A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2001. évi tevékenységéről és megállapításairól

Ducsay Tamás

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium,
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

Érkezett: 2002. május 15.

1. Változások az élelmiszer- és a bor előállítás szabályozása terén

1.1. Az élelmiszerekkel összefüggő koncepcionális szabályozások

1065/2001.(VII.10.) Korm. határozat a PHARE 2002. évi Nemzeti Programjának intézményfejlesztési prioritásairól és tárgyalási irányelveiről

EU harmonizációs célt szolgáló projektekre irányul a határozat, amelynek az f) pontjában – az agrárgazdaság fejezetben – az EU Közös Agrárpolitikájára való felkészülés, az élelmiszer-biztonság és a Közös Piaci Szervezetekhez való alkalmazkodás előkészítése található.

1117/2001. (X.19.) Korm. határozat a Nemzeti Környezetvédelmi Program második tervezési időszakára (2003-2008) vonatkozó koncepcióról

A tervezési koncepció a 3. pontban részletezi a beavatkozások tervezésének területeit, melyek közül szakmai szempontból kiemelendők a következők:

- a) környezettudatosság;
- b) emberi egészség és élelmiszer-biztonság;
- h) hulladékgazdálkodás;
- i) környezetbiztonság.

53/2001.(VIII.17.) FVM rendelet „Magyarország SAPARD Terve 2000-2006” kihirdetéséről

A SAPARD Terv olyan intézkedéseket fogalmaz meg, amelyek egyes céljai összefüggésbe vannak az irányított szakterülettel és az élelmiszer-előállítással, mint pl.:

- az ételminőség-biztonsági, higiéniai, környezetvédelmi, állatvédelmi előírások végrehajtási feltételeinek megteremtése;
- a magasabb minőségi követelményeknek megfelelő és feldolgozott-sági fokú termékek arányának növelése;
- a környezetterhelés csökkentése.

50/2001.(VII.20.) FVM rendelet a vidékfejlesztési cél-előirányzat felhasználásának részletes szabályairól

E rendelet alapján vissza nem térítendő támogatás vehető igénybe többek között

- az ökológiai alapú komplex gazdasági fejlesztési programok megvalósításához,
- helyi jellegzetességű, tájspecifikus mezőgazdasági tevékenységek és az ezekre épülő ételminőség-feldolgozás és -értékesítés fejlesztésére.

7/2001.(III.9.) KöM rendelet a „Környezetvédelmi alap” célfeladat fejezeti kezelésű előirányzat felhasználásának, nyilvántartásának és ellenőrzésének részletes szabályairól

A „Környezetvédelmi alap” célfeladat előirányzat (KAC) környezetkímélő gazdasági szerkezet kialakításának ösztönzését, a környezeti ártalmak megelőzését, a környezetterhelés mérséklését, a bekövetkezett károk felszámolását, a környezet védelmét szolgáló termékek, eljárások, technológiák fejlesztése és a leghatékonyabb környezetvédelmi technológiai megoldások ösztönzését tűzte ki célul.

2001. évi LXXIII. törvény a környezetvédelmi termékdíj, továbbá egyes termékek környezetvédelmi termékdíjáról szóló 1995. évi LVI. törvény módosításáról

A törvény célja, hogy a környezetet vagy annak valamely elemét a termék előállítása, forgalmazása, felhasználása során vagy azt követően közvetlenül, illetve közvetve vagy veszélyeztető termék által okozott környezeti veszélyeztetések vagy károk megelőzéséhez és csökkentéséhez pénzügyi forrásokat teremtsen, valamint járuljon hozzá a környezetszennyezés megelőzéséhez vagy csökkentéséhez, a természeti erőforrásokkal való takarékos gazdálkodásra irányuló tevékenységek ösztönzéséhez.

20/2001. (II.14.) Korm. rendelet a környezeti hatásvizsgálatról

A rendelet hatálya alá tartoznak a feldolgozóipar területén a következők:

Húsfeldolgozás, 10 ezer t/év késztermék előállítása felett.

Önállóan létesített vágóhíd, 25 t /nap vágott súly kapacitás felett.

Halfeldolgozás, 10 ezer t/év késztermék előállítás felett.

Gyümölcs- és zöldségfeldolgozás, 40 ezer tonna/év késztermék előállítása felett.

Növényi és állati olaj gyártása, 40 ezer tonna/év késztermék előállítása felett.

Tejtermékek gyártása, 200 t/nap beérkezett tejmennyiség felett.

Keményítőgyártás, 100 t/nap késztermék előállítása felett.

Cukorgyártás, 5000 t/nap répafieldolgozó kapacitás felett.

Édesség gyártása, 10 ezer t/év késztermék előállítása felett.

Sörgyártás, 30 millió l/év kapacitás felett.

Malátagyártás, 25 ezer t/év késztermék előállítása felett.

Meghatározott tevékenység vagy létesítmény esetén a raktározásra is kiterjed a rendelet hatálya. A környezetvédelmi engedély megadásáról szóló határozatban előírható a rendszeres környezetvédelmi ellenőrzés, (ideértve a mérő, megfigyelő és ellenőrző rendszer kialakítását,) egyes határértékek betartása és egyéb feltételek teljesítése.

193/2001. (X.19.) Korm. rendelet az egységes környezethasználati engedélyezési eljárás részletes szabályairól

A környezethasználónak a környezetszennyezés megelőzése, illetőleg a környezet terhelésének csökkentése érdekében az elérhető legjobb technika alkalmazásával kell intézkednie:

Az élelmiszeripar területén a szabályozás alá tartoznak a következők:

- Vágóhidak 50 vágott tonna napnál nagyobb termelési kapacitással.
- Élelmiszer-termékeket kezelő és feldolgozó üzemek:
 - a) állati nyersanyagokból kiindulva (kivéve tej) 75 tonna/napnál nagyobb késztermék termelő kapacitással;
 - b) növényi nyersanyagokból kiindulva negyedévi átlagban 300 tonna/napnál nagyobb késztermék-előállítás kapacitással.
- Tej kezelése és feldolgozása, ahol a beérkezett tej mennyisége évi átlagban nagyobb, mint 200 tonna/nap.

98/2001. (VI.15.) Korm. rendelet a veszélyes hulladékkal kapcsolatos tevékenységek végzésének feltételeiről

Minden olyan tevékenységre és azokkal kapcsolatos szabályozásra kiterjed, amely során veszélyes hulladék keletkezik (pl. mikrobiológiai laboratóriumi tevékenység hulladékai; oldószerek; technológiai veszélyes hulladékok; növényi olajok; állati vagy növényi eredetű zsírok.

4/2001. (II.23.) KöM rendelet a hulladékolajok kezelésének részletes szabályairól

Tilos a hulladékolajoknak a talajra és a talajba, a felszíni és felszín alatti vizekbe, valamint a csatornarendszerekbe juttatása.

1/2001. (I.24.) KöM rendelet a hulladékok jegyzékéről

Az élelmiszer-előállításból eredő hulladékokat is tartalmazza, részletesen EWC kódszámmal ellátva.

15/2001. (VI.6.) KöM rendelet az atomenergia alkalmazása során a levegőbe és vízbe történő radioaktív kibocsátásokról és azok ellenőrzéséről

A Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások az Országos Élelmiszervizsgáló Intézettel együtt megfigyelő és ellenőrző feladatot végeznek ezen a szakterületen.

10/2001. (IV.19.) KöM rendelet az egységes tevékenységek és berendezések illékony szerves vegyület kibocsátásának korlátozásáról

A rendelet hatálya alá tartozik (1. melléklet 14. pontja alapján) a növényi olajok és állati zsírok kinyerése extrakcióval, valamint a növényolajok finomítása.

21/2001.(II.14.) Korm. rendelet a levegő védelmével kapcsolatos egyes szabályokról

A rendelet célja a környezeti levegő minőségének tartós és hatékony megóvása és javítása az emberi egészség védelme és a környezet állapotának megőrzése érdekében.

– Élelmiszer-termékeket kezelő és feldolgozó üzemek:

c) állati nyersanyagokból (kivéve tej) kiindulva 75 tonna/napnál nagyobb késztermék termelő kapacitással;

d) növényi nyersanyagokból kiindulva 300 tonna/napnál nagyobb késztermék termelő kapacitással (negyedévi átlagban).

– Tej kezelése és feldolgozása, ahol a beérkezett tej mennyisége nagyobb, mint 200 tonna/nap (évi átlagban).

14/2001. (V.9.) KöM-EüM-FVM együttes rendelet a légszennyezettségi határértékekről, a helyhez kötött légszennyező pontforrások kibocsátási határértékeiről

Cukorgyártás: Szilárd anyag kibocsátási határérték cukorrépaszelet szárítónál 75 mg/m^3 . A szárítóberendezésben alkalmazott tüzelőanyag kéntartalma nem lehet 1 %-nál több (szilárd tüzelőanyagnál $29,3 \text{ MJ/kg}$

alsó fűtőértékre vonatkozóan. A szárítólevegő hőmérséklete nem haladhatja meg a 900 °C fokot, a technológiában bűzcsökkentő megoldást kell alkalmazni.

Kávé, pótkávé-termékek, kakaó és terménypörkölés: A gázalakú szerves vegyületek kibocsátási határértéke 100 mg/m³. A technológiai folyamatot zárt térben kell végezni. A pörkölő berendezés véggázait össze kell gyűjteni és tisztító berendezésbe vezetni.

25/2001.(XII.7.) KöM-EüM-FVM együttes rendelet a légszennyezettségi határértékekről, a helyhez kötött légszennyező pontforrások kibocsátási határértékeiről szóló 14/2001. (V.9.) KöM-EüM-FVM együttes rendelet módosításáról

A korábbi rendeletet kiegészítették a légszennyező tevékenység miatti bírságotlasi eljárás átmeneti, sajátos szabályaival.

1.2. Az élelmiszerek előállításával és ellenőrzésével összefüggő egyéb szabályozások

2001. évi LIV. törvény az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény módosításáról

- A különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer és az új élelmiszer kizárólag engedéllyel állítható elő és hozható forgalomba. Az ionizáló energiával kezelt élelmiszerek körét és feltételeit az FVM, az EüM és a GM együttesen határozza meg.
- Közfogyasztásra csak olyan élelmiszer – vendéglátás kivételével – állítható elő, amelynek a gyártmánylapját az előállító előzetesen elkészíti. Kivételt ez alól az FVM, az EüM és a GM együttesen tehet.
- A hatóság által elvégzett vizsgálat, ha az eredmény megfelel a vonatkozó előírásoknak, térítésmentes.

88/2001. (X.29.) FVM rendelet a természetes édesítőszer termékpályáinak szabályozásáról

A rendelet hatálya kiterjed a cukorrépa, a nádcukor és a répacukor termékekre, illetve más cukrokra és cukorszirupokra, az izoglükózra, az inulin szirupra, a melaszra, valamint a cukorrépaszeletre. Az országos kvóta 400 000 tonna fehér cukor és 130 000 tonna izoglükóz, amely 2002. július 1-én kezdődő cukoripari gazdasági évtől kezdődik. Az Agrárintervenciós Központ (AIK) bonyolítja a kvóta használatával kapcsolatos ügyeket.

4/2001. (I.15.) FM-GM-EüM-PM együttes rendelet az egyes élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatásokért fizetendő díjakról, valamint a díjak és a minőségvédelmi bírság megfizetésének és felhasználásának módjáról szóló 55/1997.(VIII.14.) FM-İKIM-NM-PM együttes rendelet módosításáról

A rendelet az inflációval növelt díjtételeket tartalmazza.

9/2001. (III.30.) EüM-FVM együttes rendelet a helyes laboratóriumi gyakorlat alkalmazásáról és ellenőrzéséről

Az élelmiszer-előállítók nem akkreditált laboratóriumaiban jól alkalmazható szabályozás.

16/2001. (VI.25.) GM rendelet a dohányreklámra vonatkozó tilalom alóli felmentés eljárás szabályairól

A rendelet a hazai területen végzett nemzetközi motorsportrendezvény alkalmából végzett reklámtevékenységre terjed ki, ahol „kivételesen lehet dohány-terméket reklámozni” a rendeletben meghatározottak szerint.

7/2001. (III.29.) GM rendelet a fogyasztói forgalomba kerülő áruk és szolgáltatások árának feltüntetéséről

A fogyasztók megfelelő tájékoztatásához fűződő érdek érvényre juttatása céljából hozott rendelet, amely a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvényben meghatározott feladatokkal függ össze.

1.3. A bor előállításával kapcsolatos szabályozások

43/2201. (VI.15.) FVM rendelet a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. tv. végrehajtásáról kiadott 106/1997.(XII.19.) FM rendelet módosításáról

A szőlő származási bizonyítványának beszerzéséről, kiállításáról, valamint a bor származási bizonyítványával kapcsolatos szabályozásról szól a rendelet.

52/2001. (VIII.2.) FVM-PM együttes rendelet a borászati termékek egységes bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási rendjéről

A szőlőmust, a borászati melléktermékek és a bor szállítása esetén a borkísérő okmány használatát szabályozza a rendelet. A rendelet tartalmazza a pincekönyvvel kapcsolatos szabályozást és a kihozatal-illetve veszteség-elszámolást.

39/2001. (V.14.) FVM rendelet a Szőlőfajta Használati Bizottságról

Megalakították a Szőlőfajta Használati Bizottságot (SZHB), amely az

FVM 12 tagú szakmai tanácsadó véleményező testülete, amely az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézettel (OMMI) működik együtt.

80/2001.(X.19.) FVM rendelet a 2001. évi termésű szőlőből készített seprős újbor lepárláshoz nyújtott intervenciós támogatásról

A rendelet a 2001. évi termésű szőlőből készített seprős újbor lepárlásához nyújtott támogatás szabályozásáról szól, amely tartalmazza a pályázat feltételeit és a lepárlás körülményeit, feltételeit.

81/2001.(X.19.) FVM rendelet a 2001.évi termésű szőlőből készült, saját előállítású bor édesítéséhez felhasználásra kerülő szőlősűrítmény előállítási költségeinek intervenciós támogatásáról

A rendelet jó minőségű bor előállításához szükséges szőlőmust-sűrítvány felhasználásához nyújtott támogatásról szól a. A pályázatot az Agrárintervenciós Központ (AIK) bonyolítja, a kérelem benyújtásánál a támogatási kérelemhez csatolni kell az OBI igazolását.

2001. évi XLIX. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 1997. évi CIII. tv. módosításáról

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. tv. hatálya alá nem tartozó szőlőterület esetén a helyi önkormányzat jegyzője által igazolt szőlő mennyiségről, illetve értékesítésről, vagy nem szőlőbor előállításához való felhasználásról gazdasági évenként elszámolást kell készíteni, és azt a vámhatósághoz legkésőbb a gazdasági évet követő december 15-ig be kell nyújtani.

19/2001. (IV.13.) PM rendelet a zárjegy alkalmazásának, a zárjeggyel való elszámolás részletes szabályairól szóló 36/1997.(XI.26.) PM rendelet módosításáról

A rendelet végrehajtásában meghatározó szerepet tölt be az OBI felügyelete, engedélye és együttműködése a vámszervekkel, mivel engedélyét csatolni kell a zár- és az ellenőrzőjegy megrendeléshez.

2. Az élelmiszer-biztonság, valamint a környezetvédelem és a környezetgazdálkodás összefüggései

A környezetvédelem jogi szabályozása területén 2001. évben jelentős változásokra került sor, amelyek kiterjednek az élelmiszer-előállítás feltételeire is, ezért ezzel a kérdéssel kiemelten kell foglalkozni.

Mind a feldolgozott élelmiszer-előállításához szükséges biztonságos növényi élelmiszer-alapanyag, mind a biztonságos állati takarmány a megfelelő szántóföldnél kezdődik. Ez függ a talaj minőségétől, a környezetvédelmi szempontból helyes mezőgazdasági eljárások alkalmazásától, valamint az egészséges víztől és a levegőtől.

Az utóbbi időben az élelmiszer-ágazat egyre felkészültebbé vált a környezeti ártalmak csökkentésére, a fogyasztók bizalmának megnyerése érdekében. A nagy mennyiségben felhasznált műtrágyák csökkentésén túlmenően, az egyéb agrokemikáliák (herbicidek, inszekticidok, fungicidok), a takarmány-kiegészítők (vitaminok, tartósítószer) az állategészségügy által használt szerek (gyógyszerek, vakcinák, növekedést szabályozók) felhasználásának korlátok közé szorítása nem egyszerű feladat.

Ezért az élelmiszer-előállítók arra kényszerülnek, hogy a termelőknek olyan szaktanácsokat adjanak, amelyek alapján – a vegyszerek hatékonyságának fenntartása mellett – a környezetre gyakorolt káros hatásokat csökkenteni lehessen, valamint környezetkímélő, energiatakarékos és hulladékszegény technológiák alkalmazására tudjanak berendezkedni.

Az élelmiszer-ágazat ezáltal arra törekszik, hogy a régieknél „környezetbarátabb” termékeket állítson elő. Ez különösen igaz a mezőgazdaságban a peszticidekre vonatkozóan, ahol az új géntechnológiai módszerek alkalmazásával adott a lehetőség a kedvezőbb megoldásokra. Ennek következtében növekszik az ökológiai termékek részaránya a termelés és a feldolgozás során.

Ugyanakkor a nagy élelmiszer-előállító cégek képesek megvalósítani a tanúsított minőségbiztosítást és – az ISO 14000-es szabványsorozat elterjedésével – a környezetközpontú irányítási rendszert. Ezzel az élelmiszeriparban megjelent az ökohatékonyság, ami szerint az anyag- és energia-felhasználás csökkentésével nemcsak a vállalatok gazdasági eredményét lehet javítani, hanem a hulladék- és egyéb károsanyag-kibocsátás is csökkenthető.

A környezeti hatásvizsgálaton keresztül a környezethasználati engedéllyel és a levegő védelmével kapcsolatos kormányrendeletek kiterjednek az élelmiszer-előállítás nagyobb kapacitású üzemekre. A környezetvédelmi miniszter rendelkezett az egyes tevékenységek és berendezések illékony szerves vegyület kibocsátásának korlátozásáról, valamint a légszennyező források kibocsátásának vizsgálatáról, ellenőrzéséről és értékeléséről.

Az ivóvíz védelmében született a vizek mezőgazdasági eredetű nitrátszennyezéssel szembeni védelméről, a szennyvizek és szennyvíziszapok mezőgazdasági felhasználásának és kezelésének szabályairól szóló kormányrendelet, amely szabályozta a veszélyes hulladékkal kapcsolatos tevékenység végzését, a települési hulladékkal kapcsolatos tevékenységet és tartalmazza a felszíni vizek minősége védelmének szabályait is.

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a környezetvédelem fejlődését jelentős támogatásokkal segítette, mint pl. a biológiai alapok megőrzését fenntartását fejlesztését segítő támogatás, az ökológiai gazdálkodásra való áttérés, az agrár-környezetvédelmi táji központok kialakításának támogatása, a termőföldek és termőtalajok mennyiségi és minőségi védelmének programja, valamint az azzal összefüggő kutatások elősegítése.

Az FVM rendelettel szabályozta a vidékfejlesztési célelőirányzat felhasználását, amely alapján vissza nem térítendő támogatás vehető igénybe pl. ökológiai alapú komplex gazdasági fejlesztési programok megvalósításához, vagy a helyi jellegzetességű tájspecifikus mezőgazdasági tevékenység és az erre épülő élelmiszer-feldolgozás és értékesítés fejlesztéséhez. Az FVM rendeletben szabályozta a vidékfejlesztés célelőirányzatainak felhasználását és meghirdette a „Magyarország SAPARD 2000-2006” tervét, amelyben lényeges környezetvédelmi és élelmiszerbiztonsági elemek is találhatóak.

A Kormány 2001. október 30-óta hatályos rendelete szerint – az EU megfelelő irányelvének honosításával – meghatározott teljesítmény felett az ipari, élelmiszeripari, mezőgazdasági (nagy kapacitású) létesítmények és tevékenységek csak egységes környezethasználati engedély alapján üzemeltethetők, illetve végezhetők a jövőben. A rendelet értelmében engedély nélküli tevékenység esetén, akár napi 100 ezer Ft bírság is kiszabható. A külön-külön megadott engedélyek alapján már üzemelőknél 2003. január 1-ig, illetve 2007. október 31-ig kell megszerezniük az egységes környezethasználati engedélyt. A korábbi határidő azokra a létesítményekre vonatkozik, amelyek működésükhöz 1999. október 30. után szereztek meg a környezethasználati engedélyt; a későbbi határidőt azok számára írja elő a rendelet, akiknek 1999. október 30. előtt már volt egyedi engedélyük. Az ezután induló eljárásoknál már az új határértékeket alkalmazzák, mivel a környezetvédelmi hatóság határértékeket és teljesítési határidőket ír elő külön jogszabályok alapján a talaj-, a levegő-, a víz- és a zajszennyezés megelőzése érdekében. A hulladékok megfelelő ártalmatlanításáról viszont még adatot is kell szolgáltatni a

környezethasználati engedélyben foglaltak szerint. Az EU-ban működő cégek már évek óta kötelezően közzéteszik környezetvédelmi adataikat az ún. „zöldjelentés”-ben.

Az élelmiszer-feldolgozás során a csomagolóeszközök és -anyagok megválogatása nagyon lényeges tényező. Szükségszerűen vetődik fel a kérdés, milyen jellegű környezetkárosító hatással jár a tervezett csomagolóanyag használata, és hogyan lehet gazdálkodni a keletkező hulladékokkal. Vannak ugyanis olyan műanyag-csomagolóanyagok is, amelyek lebomlási ideje több száz év.

Az ökohatékonyság érdekében elengedhetetlen az együttműködés az agráriumban folytatott növénytermelés és az élelmiszeripari feldolgozás között a minél jobb minőségű, egészséges és szennyeződésektől mentes biztonságos növényi élelmiszeripari nyersanyag előállítására. Tehát az egészséges élelmiszer-nyersanyagok egyik alapvető feltétele az eredményes, hatékony agrár-környezetvédelem, azaz az egészséges környezetből származó egészséges növényi és állati alapanyag. Így az agrár-környezetvédelem két fő területre összpontosul:

- a természeti erőforrások védelmére (a talaj, víz, levegő, genetikai erőforrások, erdő és a táj védelme);
- a fogyasztásra, illetve felhasználásra kerülő termékek minőség-biztosítására, valamint a szennyező anyagoktól való mentességére és az élelmiszerbiztonság fokozására.

A program lényeges eleme – az egészséges növényi alapanyag termesztése szempontjából – a talaj feltérképezése, amelyben meghatározzák a talajféleségek főbb elemekkel (K, N, P) való terhelhetőségét, élettani hatású nyomelemek (Se) normál és anomális eloszlását, valamint egyes erősen szennyező elemek (Cd, Co, Pb,) feldúsulásának meghatározását. Ide tartozik az élelmiszer-termelés láncolatában lévő nehézfémek (Cd, Pb, Zn) és mikotoxinok vertikális mozgása a talajtól az anyatejig, a feldolgozott kész táplálékig. A program tartalmaz – többek között – számos élelmiszer-egészségügyi és táplálkozásbiológiai kutatási témát, így a növények viselkedésére, bizonyos szennyező források hatására, valamint környezetterhelés nélküli biogabonák, biohal-termelés, és a bio-élelmiszerek előállítása vonatkozásában, továbbá agroökológiai kutatásokat: biológiai növényvédelem, gyomok elleni küzdelem biológiája, ökotoxikológiai monitorozás.

A program további lényeges eleme a keletkezett hulladékok hasznosítása. Megvalósítható pl. a tejipar hulladékainak a fermentációs iparban történő

alkalmazása, valamint a folyékony élelmiszeripari hulladékok termofil komposztálási eljárásokban való hasznosítása.

A Nemzeti Agrár-környezetvédelmi Program keretében felvetődtek olyan agrár-kérdéskörök is, amelyek az élelmiszer-előállítást alapvetően, sőt alapjaiban érintik. A speciálisan élelmiszer-feldolgozással és -biztonsággal összefüggő egyéb kérdéseket és feladatokat is egy külön program foghatja össze. Ezzel összefüggésben megfogalmazásra kerülhet a környezet-egészségügyi élelmiszerbiztonság kérdése, az élelmiszerek kémiai, mikrobiológiai szennyezettségének megelőzése, az ezzel kapcsolatos EU normák alkalmazása. Ide tartozik az élelmiszerbiztonság szempontjából lényeges humán egészséget és környezetet befolyásoló szennyezők, valamint a nagy kockázattal járó patogén mikrobák okozta egészségi ártalmak kiküszöbölése, a természetes eredetű toxinok, agrokemikáliák, nehézfém szennyeződések és egyéb környezet-szennyezők kezelése, ártalmatlanítása, de az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos tájékoztatás, oktatás és nevelés is.

Jelentős ökohatékony szemléletváltásra van szükség az egész társadalomban, de kiemelten az élelmiszer-előállítás területén, a gyártók minőségbiztosítási és környezetirányítási rendszereinek kialakításában és fenntartásában. Kiemelkedő szerep jut az élelmiszerek minőségével és -biztonságával foglalkozó élelmiszerellenőrző szakembereknek e szemlélet és a vonatkozó programok érvényesítésében.

3. Minőségfejlesztés, minőségbiztosítás a hazai élelmiszer-előállításban

Az élelmiszer-ellenőrző hatóság tevékenységével elősegíti és ösztönzi az élelmiszer-előállítás területén a minőségbiztosítási folyamatok, rendszerek elterjesztését, a HACCP és az ISO 9000:2000-es szabványsorozatok érvényesítését és a két rendszer esetleges összekapcsolását, valamint – amennyiben az anyagi erőforrások rendelkezésre állnak – az ISO 14000-es környezetközpontú irányítási rendszernek való megfelelést is.

ISO 9000-es minőségbiztosítási rendszert működtető élelmiszer-előállítók száma nem emelkedik olyan dinamikusán mint a HACCP-t alkalmazók száma. Tekintettel arra, hogy egyrészt a megszűnt előállítók nem szerepelnek a statisztikában, másrészt költségigényes folyamatos fenntartása, ezért csak a nagy élelmiszer-előállítók élnek az ISO minőségbiztosítással, illetve azzal a komplex lehetőséggel, hogy a HACCP-vel együttesen alkalmazzák.

2001. évben az üzemellenőrzések során a munkatársak az ellenőrzött 4 404 üzemből 238 üzemben találkoztak az ISO 9000 HACCP-vel összekapcsolt együttes alkalmazású minőségbiztosított élelmiszer-előállítókkal. Ugyanakkor, csak 4 élelmiszer-előállító alkalmazott ISO 14000-es környezetközpontú minőségirányítási rendszert.

A HACCP alkalmazók számának alakulását az 1. táblázat tartalmazza. Az élelmiszer-ellenőrző hatóság azt ellenőrzi, hogy a rendszer biztosítja-e a hatósági előírások érvényesülését az élelmiszer-minőségi, technológiai, higiéniai, környezetvédelmi, növény-egészségügyi közegészségügyi előírások betartását és az engedélyek, dokumentációk meglétét (permetezési napló, gyártmánylap, felhasznált ivóvíz, tisztító és fertőtlenítőszer, csomagolóanyagok, adalékanyagok stb.) egyben jogosult a rendszer bármely elemének vagy egészének vizsgálatára, beleértve a kísérő dokumentáció, a teljes körű vizsgálatára az előállítási folyamat nyomonkövethetőségének céljából. Ez az ellenőrzés nem jelenti a rendszer tanúsítását.

1. táblázat: A HACCP alkalmazói számának alakulása az elmúlt években

	1997. év	1998. év	1999. év	2000. év	2001. év
Ellenőrzött üzem	4400	4492	4484	4433	4404
Teljeskörű HACCP rendszert alkalmazó üzem	25	110	166	410	1653
Egyes technológiákra alkalmazó üzem	42	103	195	172	419
A kidolgozást megkezdő üzem	99	81	160	454	1629

A Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások és az Országos Borminősítő Intézet széles körű hatósági tevékenységet folytatnak, ellenőrzik az élelmiszer- és a bor-előállítás folyamatát (hazai és export élelmiszerek előállítása) a felhasznált anyagokat, valamint azok származásának nyomonkövethetőségét.

A hatóság az élelmiszer-fogyasztók érdekeinek védelmén túl, jelentős szerepet tölt be a kis- és középvállalkozások élelmiszer-előállítói tevékenységének fejlesztésében is, amely hazánkban különösen jelentős segítségre szorul, mert a kisvállalkozások nagy részénél sok esetben nincs meg a megfelelő laboratóriumi háttér. Előfordul, hogy hiányosak a szakmai ismeretek és a rendelkezésre álló berendezés elavult, ahol az élelmiszer-előállítás csak korszerűtlen módon valósul meg.

A 2001. évi LIV. tv. az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. tv. módosításáról liberálisabbá teszi a hazai élelmiszer-előállítást, ezért szigorítani és erősíteni szükséges a hazai hatósági élelmiszer-ellenőrzést, mert a „gyártmánylap engedélyezési eljárása” megszűntével az előállító önmaga készíti el a gyártmánylapot külső szakmai kontroll nélkül. Elmarad a hatóság részéről az előzetes megelőző jellegű vizsgálat, így az esetleges hibák kiszűrésére csak később adódik lehetőség, amikor a hatósági ellenőrzésre sor kerül. Tehát az is előfordulhat, hogy egy veszélyes anyag vagy eljárás már csak a forgalmazás vagy a fogyasztás után derül ki. Ezért tehát fokozottan szükséges valamennyi élelmiszer-előállító minőségbiztosított működésének megvalósítása.

Ahol ez még nem valósul meg, ott (miután a magyar élelmiszer-előállításban fellelhetők a minőségbiztosítás és a saját laboratórium nélkül üzemelők, léteznek régi elavult módszerek, berendezések) szükséges az élelmiszer-előállítás mélyreható és rendszeres (nem esetleges) hatósági ellenőrzése. Ezen élelmiszer-előállítóknál nagyon fontos a technológiai fázisok és abban felhasznált anyagok nyomonkövetése, valamint a keletkező késztermékek átfogó vizsgálata.

4. A megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások elmúlt évi élelmiszer-minőségellenőrző tevékenysége

4.1. Az élelmiszer-minőség összefoglaló hatósági adatai

Az Állomások az FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Főosztálya által jóváhagyott munkaterv alapján végezték 2001. évi feladataikat. 2001. évben jelentős változást jelentett, hogy a megyei analitikai vizsgálatokat végző laboratóriumok nagyobb része megszűnt, és a hat regionális laboratórium vette át a vizsgálatok elvégzését.

Az élelmiszer minőség-ellenőrző hatóság országos tevékenységét számszerűen juttatja kifejezésre a vizsgált minták tételszáma (21714), az egyéb céllal vizsgált élelmiszerek mintaszáma (10406) és a monitoring vizsgálatok száma (közel 4000).

A csökkenő tételszám kihat az országos statisztika eredményeinek használhatóságára. Tekintettel arra, hogy minden évben nagy számban kerül piacra „új” termék, amely a vizsgált élelmiszerek sokféleségét rendszeresen tovább bővíti, az eredményül kapott vizsgálati adatok

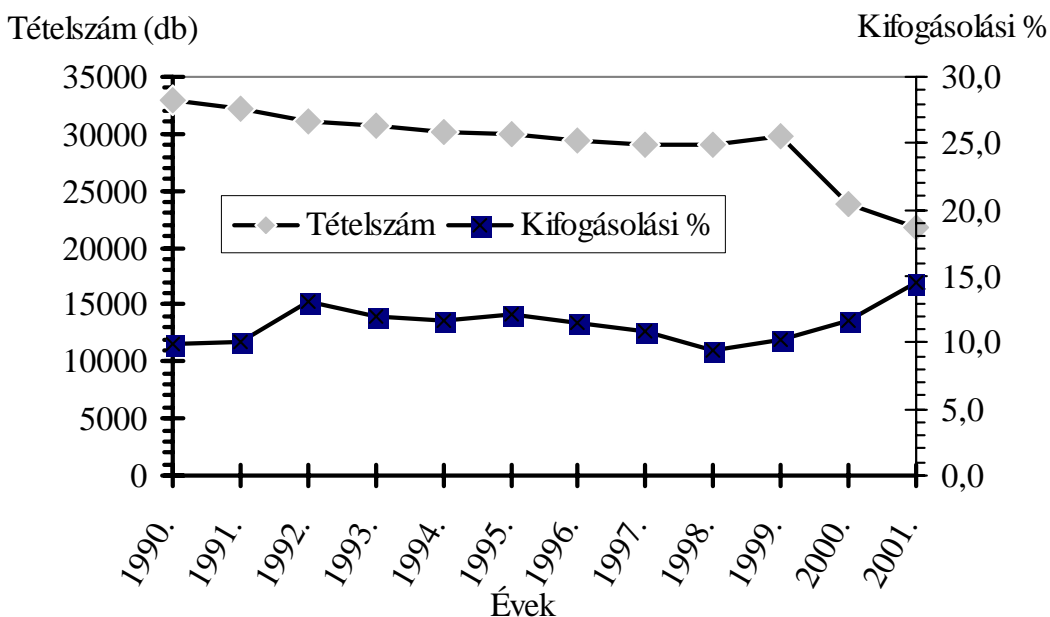
megoszlását pedig sokszorossárá növeli, ezáltal lecsökkenti az egyes termékekre eső vizsgálati számot. Ezáltal az is előfordulhat, hogy az adatok kis száma már bizonyos esetekben nem teszi lehetővé az értékelést. Ezért a 2002. évi terv már ismét nagyobb tételszámot tartalmaz.

A megmintázott tételek vizsgálata alapján talált kifogásolások aránya 2001-ben folyamatosan nőtt, az élelmiszerek minősége romlott. A vizsgálatok eredményeként az élelmiszerek 85,5 %-a felelt meg az előírásoknak. Az élelmiszerek kifogásolási arányának változásait követve – több évre visszatekintve – megállapítható, hogy a hibás élelmiszerek előfordulási aránya emelkedő tendenciát mutat. A hibás élelmiszerek számának elmúlt évi jelentős növekedése ismételten felhívja a figyelmet az élelmiszer-minőségellenőrzés megerősítésének szükségességére.

2. táblázat: A hatósági élelmiszer-ellenőrzés főbb adatainak alakulása az elmúlt 15 évben

Év	Vizsgált hatósági tétel (db)	Kifogásolt tétel (%)	Egyéb vizsgált minta (db)
1987	53639	7,7	13996
1988	43563	7,4	13470
1989	38339	10,0	14000
1990	33044	9,9	14048
1991	32119	10,1	16235
1992	31174	13,1	13708
1993	30732	11,9	13711
1994	30078	11,7	19781
1995	29944	12,2	14499
1996	29324	11,5	18146
1997	28957	10,9	24202
1998	29126	9,4	27452
1999	29711	10,2	22931
2000	23838	11,6	8880
2001	21714	14,5	10406

Az egyéb vizsgált minták reprezentálják a hatósági engedélyezési eljárással összefüggő laboratóriumi vizsgálatra szánt mintákat, az új élelmiszer és az új termék gyártmánylap jóváhagyásával, a minőség-megőrzési idő meghosszabbításával, a fogyasztói panaszok kivizsgálásával, valamint a társhatósági és eseti célvizsgálatokkal kapcsolatos mintákat.



1. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés statisztikus tételszámának és kifogásolási %-ának alakulása 1990 és 2001 között

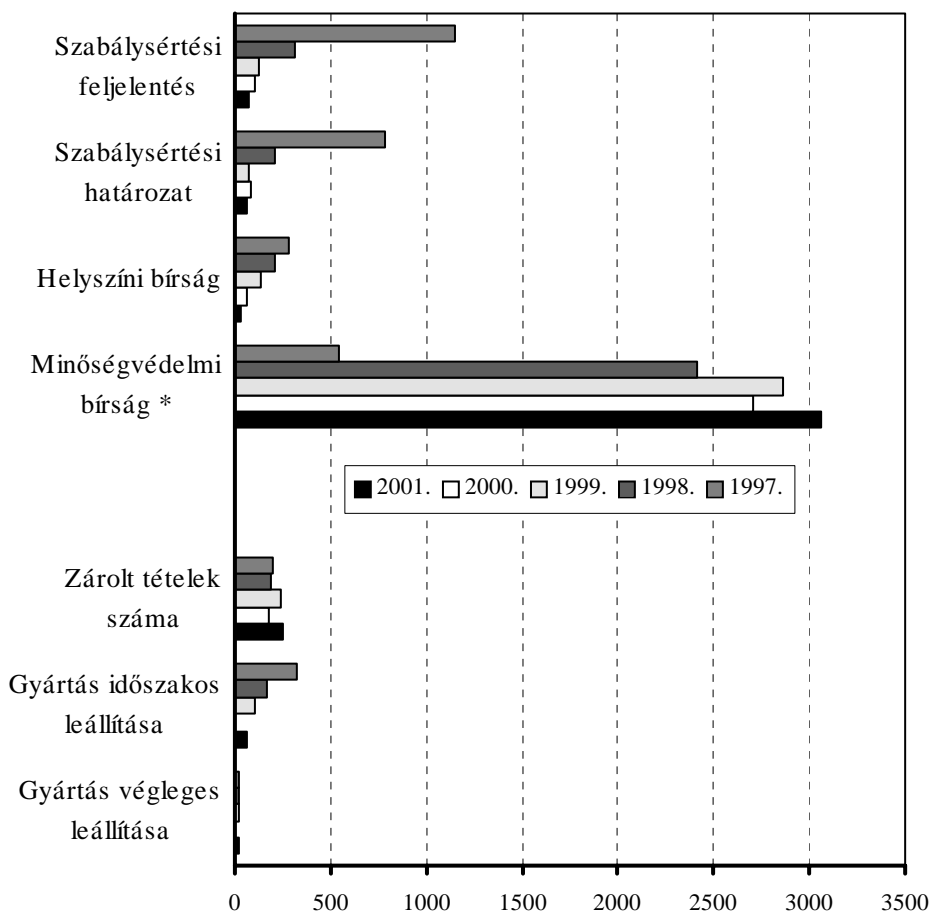
4.1.1. A hatósági intézkedések alakulása

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás termékek és a nem megengedett élelmiszer-előállítói tevékenység miatt 3066 alkalommal szabott ki minőségvédelmi bírságot 97 mFt értékben és 75 szabálysértési eljárást kezdeményezett, valamint 30 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt 122 eFt értékben. A minőségvédelmi bírság a hatósági intézkedés egyik leghatékonyabb és egyre gyakrabban alkalmazott eszköze. A 2001. évben az élelmiszer-előállítók működésének egészére történő intézkedések száma jelentősen nőtt.

A jogszabályok be nem tartásának mértéke, illetve más előírások megsértésének súlyossága alapján – engedély nélküli élelmiszer-előállítás, élelmiszer-hamisítás, megtévesztés, tiltott anyagok, eszközök használata stb. miatt – a termék gyártását 65 esetben a hatóság ideiglenesen felfüggesztette (abból kiemelkedő volt a 29 kenyér és péksütemény), illetve 25 termék előállítását véglegesen megszüntette (abból 21 édesség előállítása).

Az élelmiszer-előállító üzem működését 57 alkalommal függesztették fel ideiglenesen, amelyből 21 húst és húskészítményt, 10 baromfi- és -húskészítményt előállító, valamint 7 sütőüzem volt. 23 üzemet végleg bezártak, illetve a tevékenységüket végleg megszüntették, amelyből 15 húsüzem volt.

Az élelmiszer-előállítóknál összesen 250 hibás élelmiszer-tétel került zárolásra, amelynek értéke 37 mFt-ot tett ki. Ebből 69 tételt átdolgozásra utaltak 25 mFt értékben, 9 tételt pedig takarmányozási célra irányítottak, amelynek értéke 7 mFt volt. Más célú felhasználásra került 9 tétel 295 eFt értékben. 163 veszélyes anyagokat tartalmazó és ezért felhasználásra alkalmatlan tétel került megsemmisítésre, amelynek értéke 5 mFt-ot tett ki. Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság intézkedéseinek alakulását a 2. ábra szemlélteti.



2. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés intézkedéseink alakulása 1997 és 2001 között

* A minőségvédelmi bírság 1997. II. félévétől alkalmazható.

4.1.2 Élelmiszer-előállítók és kereskedelmi egységek hatósági ellenőrzése

Az élelmiszer-előállító üzemek ellenőrzési tervét – harmonizált – kockázatbecslésen alapuló módszerrel határozták meg és mindig a gyakorlati szükségletekhez igazítják.

Így az év folyamán a 7646 élelmiszer-előállító üzemből 4404 üzemet (57,6 %) ellenőriztek, amely hozzávetőlegesen közel minden második élelmiszer-előállító üzem ellenőrzését jelenti. Továbbá 1227 kis- és nagykereskedelmi egységben végeztek ellenőrzést.

A 4404 üzemben a hatósági szakemberek összesen 7184 ellenőrzést végeztek, így az ellenőrzés gyakorisága 1,63-ra nőtt a 2000-ben elért 1,52-es értékkel szemben. Ez azt jelenti, hogy a rendkívül fontos utóellenőrzések száma növekedett.

Az ellenőrzések során a hatóság 11 létesítési engedéllyel nem rendelkező üzemet, továbbá 29 működési engedéllyel nem rendelkező élelmiszer-előállítót talált. Nem volt „jóváhagyott” gyártmánylapja 211 terméknek, azaz engedély nélkül végezték az előállításukat.

Az ellenőrzési eljárások az évek során jelentősen fejlődtek. A minőség-irányítási rendszerrel rendelkező nagy vállalatok esetében, ahol az adminisztráción keresztül áttekinthető a napi gyakorlat és a felhasznált anyagok nyomonkövetése, ott az ellenőrzés a minőségbiztosítási rendszer egészére, annak megbízható működtetésére, a kritikus minőségi pontokra és a gyártás biztonságos körülményeire irányul. Az elavult technikát alkalmazó kis- és középvállalkozásoknál fokozott hatósági minőség-felügyeleti és teljes körű technológiai ellenőrzést végeznek.

4.1.3. Hatósági engedélyezési eljárások

Az elmúlt évben az állomások élelmiszer-előállítói tevékenység létesítéséhez 788 szakhatósági hozzájárulást és 866 működési engedélyt adtak ki. A kiadott engedélyek száma csökkent.

A hatósági engedélyezési eljárás alkalmával a következőkre került sor:

- 2 új élelmiszer engedélyezése;
- 3397 új termék engedélyezése és nyilvántartásba vétele;
- több telephelyen előállított élelmiszerek esetében 8358 új termék nyilvántartásba vétele.

Össességében 11755 új termékkel kapcsolatosan kellett a hatóságnak eljárnia.

A legtöbb új terméket a következő termékcsoportokban engedélyezték: 772 terméket a kenyerek, péksütemények csoportjában; 493 terméket az egyéb élelmiszer termékcsoportban; ezen túlmenően 437 édességet; 388 konzervet; 361 húsfélét és húskészítményt. Az élelmiszer minőség-megőrzési időtartamának meghosszabbítását 169 termékre adták meg.

A hatósági ellenőrzések és engedélyezési eljárások számát szakágazatonként a 3. táblázat tartalmazza.

3. táblázat: Élelmiszer-előállítói ellenőrzések és engedélyezési előírások száma szakágazatonként 2001-ben

SZAKÁGAZAT	ÜZEM-ELLENŐRZÉS			ENGEDÉLYEZÉSI ELJÁRÁS						
	Üzem száma	Ellenőrzött üzemek száma	Összes ellenőrzések száma	Új élelmiszer (darab)	Jóváhagyott új termék (darab)	Nyilvántartásba vett új termék (darab)	Gyártmányalap megújítás (darab)	Minőségmegőrzési idő meghosszabbítás (db)	Létesítési szakhatósági hozzájárulások (darab)	Működési engedélyek száma
Baromfi és -készítmények	179	145	262	0	146	486	432	2	24	32
Bor	0	0	0	0	0	0	0	0	146	138
Cukor és cukortermékek	11	10	47	0	3	2	12	0	4	3
Dohánygyártmányok	8	7	14	0	71	3	21	0	2	0
Édességek	712	333	454	0	437	773	222	56	51	52
Gabona és -készítmények	276	186	366	1	70	67	95	2	18	28
Hús és -készítmények	721	402	757	1	361	1454	746	12	41	98
Hűtött és gyorsf. termékek	115	88	161	0	95	70	83	14	23	10
Konzervek	616	391	678	0	388	536	275	34	104	51
Növényolaj és -készítmények	148	87	149	0	5	38	16	5	4	6
Sörök	156	94	157	0	4	46	43	4	6	9
Sütéssel kenyerék, péksüt.	1723	1403	2168	0	772	3084	1534	3	133	187
Szárasztészták	401	271	408	0	17	118	76	0	18	17
Szeszesitalok	799	213	270	0	161	375	38	0	25	47
Tej és tejtermékek	140	125	479	0	98	695	375	17	24	28
Üdítőitalok, szikvizek	1171	484	574	0	276	302	130	16	119	122
Egyéb élelmiszerek	470	165	240	0	493	309	211	4	46	38
Mindösszesen	7646	4404	7184	2	3397	8358	4309	169	788	866

4.2. Élelmiszerek minőség alakulása

4.2.1. Az élelmiszerek minőségi szintjének általános elemzése

A 2001. évben a vizsgált feldolgozott élelmiszerek 85,5 %-a megfelelt az előírt követelményeknek. A hibás élelmiszerek aránya emelkedő tendenciát mutat, az élelmiszerek minősége romlott (2001. év 14,5 %; 2000. év 11,6 %; 1999. év 10,2 %; 1998. év 9,4 %).

Megállapítható, hogy – a növényolaj- és a hűtőipari készítmények, valamint az egyéb élelmiszerek csoportja kivételével – minden szakágazatban tovább romlott a minőség. Kirívóan nagy volt a kifogásolási arány növekedése az üdítőitalok, szikvizek termékcsoportban (+8,7 %), a baromfi hús és -készítmények esetében (+5,0 %), valamint a szárasztészta-féléknél (+4,9 %).

Az élelmiszert előállító szakágazatok közül az országos élelmiszeripari átlag felett kifogásolták a száraztésztaféléket (24,1 %), a kenyereket és péksüteményeket (23,5 %), az üdítőitalokat, szikvizet (19,0 %), a húst és húskészítményeket (16,4 %), valamint a gabonaféléket (15,6 %).

Az országos átlag alatt kifogásolták a tejet és tejkészítményeket (11,0 %), a konzerveket (10,2 %), az édességeket (10,2 %), a baromfihúst és -készítményeket (9,9 %), valamint az egyéb élelmiszereket (9,8 %).

Kis mértékű volt a kifogásolás a sörök (7,5%), a szeszesitalok (7,1 %), a cukorfélék (6,2 %), a növényolaj készítmények (5,5 %), valamint a gyorsfagyasztott élelmiszerek (4,0 %) vizsgálata során.

Hibátlan volt – már több éve – a dohány szakágazat; a vizsgált termékek minden esetben megfeleltek az előírt követelményeknek.

Az élelmiszerek szakágazatonkénti minőség alakulását a kifogásolási % alapján a 3. ábra mutatja.

4.2.2. A hibaokok arányának alakulása

a) Az összetételi tulajdonságok hibaarányának elemzése

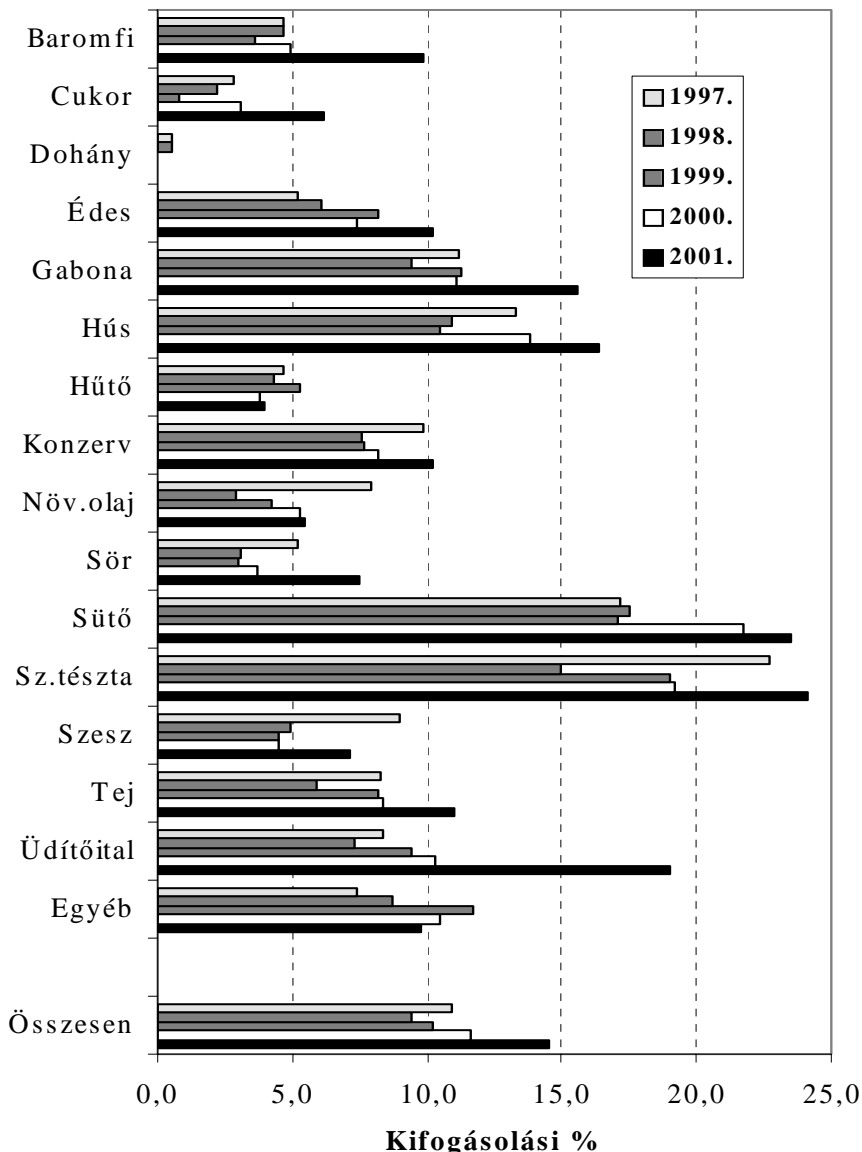
Az élelmiszerek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok hibaarányának megoszlási százalékát tekintve az összetételi jellemzők kifogásolása volt a legnagyobb mértékű (2001-ben 41,3 %; 2000-ben 44,8 %; 1999-ben 45,4 %).

Ezek az összetételi hibák nehezen ismerhetők fel; jelentős részük csak laboratóriumban végzett vizsgálatok során deríthető ki. Túlkínálat esetén, sokszor – főként a nagy áruház-láncok – nyomott áron veszik át a termékeket, ezért az előállítók sokszor olyan megoldást keresnek, amelyek eredményeként a termék az adott árfekvésben még előállítható, de az többnyire az összetétel rovására megy. Az összetételi hibák nagy arányának okozója lehet az is, hogy Magyarországon a kis- és középvállalkozások többsége nem rendelkezik laboratóriummal.

b) A jelölés hiba arányának elemzése

A második nagyarányú hibaok a jelöléssel kapcsolatos jogszabályi előírások elmulasztásából vagy szándékos megkerüléséből adódó hiányosság. Visszatekintve az elmúlt évekre (2001-ben 30,0 %; 2000-ben 26,1 %; 1999-ben 27,5 %) előfordulási arányuk nőtt.

Szakágazat



3. ábra: Élelmiszerek minőség alakulása szakágazatonként a kifogásolási % alapján 1997 és 2002 között

A jelölési előírásokat nagyjából a kis üzemet működtető élelmiszer-előállítók nem tartják be, mivel nehezen tudják követni az élelmiszerjogi szabályozásokat. Az élelmiszerek jelölése élelmiszer-biztonsági és humánegészségügyi szempontból is igen komoly jelentőségű, mivel léteznek olyan nem jelölt összetevők, amelyek súlyosan veszélyeztethetik a fogyasztók egészségét (pl. az allergén anyagok).

Az EU Bizottság előterjesztése értelmében 2005. január 1.-től az EU piacra kerülő előrecsomagolt élelmiszereken fel kell tüntetni majd a potenciális allergéneket. Módosították az eddigi jelöléssel foglalkozó Irányelvet is, amely a végtermék 25 %-ánál kisebb mennyiségben előforduló összetevő esetében nem írta elő annak kötelező feltüntetését.

Továbbra is lehetőség van az összetevők kategória szerinti megnevezésére (pl. növényolaj), de az esetlegesen allergiát kiváltó anyagokat minden esetben külön fel kell tüntetni.

Potenciálisan allergén összetevők az előterjesztés szerint a következők:

- glutént tartalmazó gabonafélék és származékaik;
- kagyló- és rákfélék, valamint származékaik;
- tojás és származékaik;
- halak és származékaik;
- földimogyoró és származékaik;
- szójabab és származékaik;
- tej és tejtermékek, valamint származékaik (beleértve laktóz);
- diófélék és diókészítmények;
- szezám-mag és származékai;
- szulfit (vörösborok adalékanyagaként 10 mg/kg koncentráció felett).

A kialakult nemzetközi és hazai gyakorlat szerint nagyon lényeges a speciális termékek megbízható, pontos jelölése (pl. biotermék, GMO termék), hogy a fogyasztó önmaga dönthessen ezek vásárlásáról. Hasonlóan fontos a friss, tiszta, természetes stb. – kifejezések marketing céllal történő használatának kerülése, illetve a jelölés egységes elvek szerinti megítélése az ellenőrző hálózatban. A házi készítésű, eredeti, hagyományos stb. kifejezéseket pedig csak indokolt esetben lehet alkalmazni.

c) Az érzékszervi jellemzők hibaarányának elemzése

Az élelmiszerek hibaokai között az érzékszervi jellemzők hibaaránya csökkent (2001-ben 13,9 %; 2000-ben 16,6 %; 1999-ben 16,0 %). Ismeretes, hogy egy termék hosszú távú kedveltségét elsősorban érzékszervi jellemzői határozzák meg, melyek közül az „íz” kiemelkedő jelentőségű. Az ízhiba – az összes érzékszervi hiba között – 36,8 %-ban fordult elő.

Az érzékszervi hiányosságok gyakran utalnak olyan egyéb hibákra, amelyek a termék további analitikai vagy mikrobiológiai vizsgálatát teszik szükségessé, illetve önmagában is alapul szolgálhatnak a fogyaszthatóság eldöntésének.

d) A mikrobiológiai hibák arányának elemzése

A mikrobiológiai hibák aránya erőteljesen emelkedő tendenciát mutat (2001-ben 7,9 %; 2000-ben 5,9 %; 1999-ben 5,0 %). Az élelmiszer-biztonság érdekében nagy jelentősége van a gyártásközi és a végtermék

mikrobiológiai ellenőrzésének. Gyakran csak az élelmiszerek érzékszervi bírálatánál derül ki, hogy a termék mikrobiológiailag is hibás (savanyú vagy erjedt szag, íz stb.).

e) Tömeg/térfogat hibák arányának elemzése

Tömeg- és térfogathiba viszonylag kis mértékben fordult elő (2001-ben 3,8 %; 2000-ben 4,5 %); az előző évihez képest csökkenő tendenciát mutat. A mai fejlett számítógéppel támogatott előállítói rendszerekben az automata mérési eszközök nagy pontossággal állíthatók be a kívánt értékre.

f) A toxikológiai hibák arányának elemzése

A toxikológiai hibák aránya nőtt (2001-ben 1,6 %; 2000-ben 0,7 %; 1999-ben 1,2 %). A toxikus anyagok magadott határérték feletti jelenléte veszélyeztetheti a fogyasztó egészségét. Mivel kimutatásuk csak laboratóriumban lehetséges, a fogyasztó általában egyáltalán nem érzékeli ezen veszélyes anyagok jelenlétét.

Az ismertetett jogi előírások módosítása következtében tovább növekedik az előállítók felelőssége. A liberálisabb szabályozással bizalmat kaptak az élelmiszer-előállítók arra nézve, hogy önállóan, de megbízhatóan oldják meg az élelmiszer-előállításban keletkező szakmai problémák kezelését, ami fokozottan érvényes a toxikus anyagok és más veszélyek elhárítása érdekében.

g) A csomagolóanyagok és -eszközök, valamint a csomagolás hibaarányának elemzése

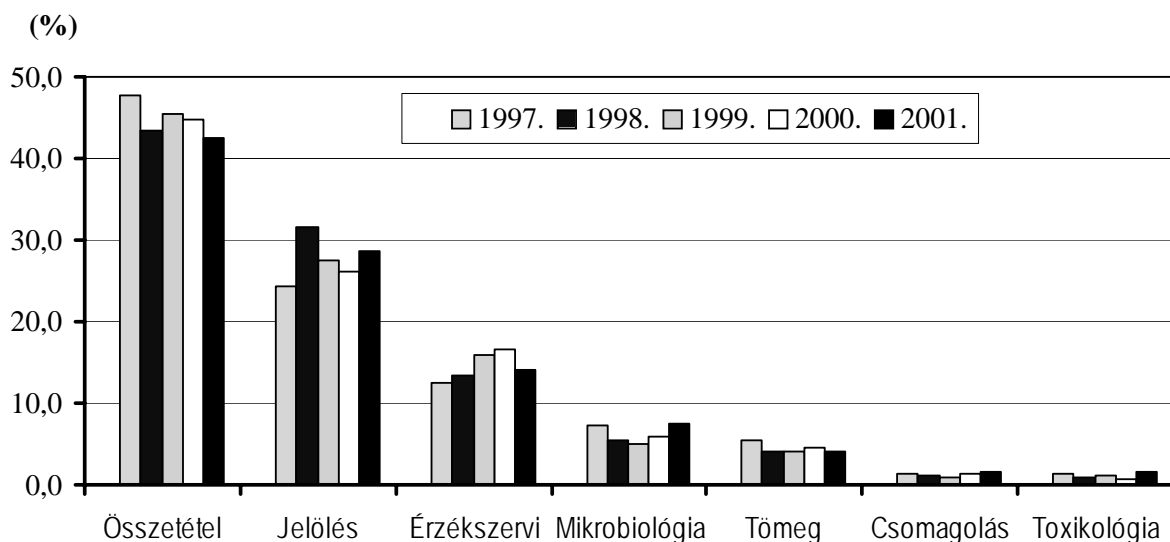
A hibásan csomagolt élelmiszerek aránya csekély és az elmúlt évihez hasonló mértékű (2001-ben 1,6 %; 2000-ben 1,4 %). Ugyanakkor jelentős váltásra van szükség az élelmiszerek csomagolóeszközeinek kiválasztásában a környezetvédelem szempontjából.

Az EU részére leadott magyar vállalás szerint a csomagolóanyag-hulladék 50 %-át a 2005. év elejétől be kell gyűjteni, az ipari szemétnél ez az arány 35 %.

A magyar jogi szabályozás szerint a „termékdíj” fizetési kötelezettséget már kiterjesztették a csomagolóeszközökre. Bizonyos jogszabályi feltételek teljesítése esetén a termékdíj megfizetése alól a felmentés részleges vagy teljes lehet, amellyel a csomagolóeszközök újrahasznosítását vagy begyűjtését és újrafeldolgozását, valamint a környezetbarát csomagolóanyagok használatát ösztönzik.

Összefoglalva a hibaokok alakulásának elemzéséből kitűnik, hogy 2001-ben emelkedett a jelölési, mikrobiológiai és toxikológiai hibák aránya. Megállapítható, hogy kiemelkedően nagy volt az összetételi hibák aránya, amit a jelölési hibák volumene követett.

A kifogásolt élelmiszerek hibaokainak alakulását a 4. ábra szemlélteti.



4. ábra: A hibaokok alakulása 1997 és 2001 között

4.3. A hatósági munkát támogató jelentősebb szakmai tevékenységek

- Az 1995. évi XC. tv. 5.§.-a, illetve a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) rendelet 11.§-ának (3) bekezdése alapján az élelmiszer-előállításban résztvevők számára előírt közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimum vizsgák és az ahhoz szükséges tanfolyamok lebonyolításáról folyamatosan gondoskodtak.
- Az 1/1998. (I.12.) FM rendelet – „A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításáról” – végrehajtása során közreműködtek a Kiváló Magyar Élelmiszer minőségtanúsító védjegy odaítélésének előkészítésében.
- A társhatóságokkal és társintézményekkel együtt több alaklommal közös ellenőrzést folytattak, melyek közül kiemelkedők a következők:
 - az ÁNTSZ-tal és a Megyei Fogyasztóvédelmi Felügyelőségekkel közös élelmiszer-ellenőrzéseket lebonyolítása;
 - a Vám és Pénzügyőrség felkérésére szakértői tevékenység ellátása;
 - együttműködés a Megyei Rendőr Főkapitányságokkal illegális élelmiszerforgalmazó helyek betiltásában.

- A „Magyar Élelmiszerkönyvi Szakbizottság”-ok munkájában több hálózati szakember vett részt.
- A minőségügyi társadalmi szervezetekben (Magyar Élelmiszerminősítő Társaság, MÉTE, EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság, Magyar Táplálkozástudományi Társaság, az MTA Élelmiszer-tudományi, Biokémiai, Élelmiszerkémiai Bizottságok stb.) aktív szerepet vállaltak. Előadásokat tartottak, továbbképzéseken vettek részt, minőségügyi fórumokat szerveztek. Számos élelmiszeripari szakkiállításon, vásáron – szakmai tudásukat kamatoztatva – működtek együtt a kiállítás rendezőivel és vettek részt a termékek szak-zsűrizésében.

5. Az Állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenységének összefoglalása az egyes szakágazatok szerint

5.1. Baromfihús és baromfikészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1011 baromfitermék tétel 90,1 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 43,4 %-a jelölési hibákból, 22,1 %-a érzékszervi és 19,5 %-a összetételi hiányosságból adódott. Mikrobiológiai szennyezettség miatt 12 tételt, csomagolási hiba miatt 2 tételt, míg tömeghiány miatt 2 tételt kellett kifogásolni. Toxikológiai szempontból aggályosnak egy termék bizonyult. A hibákért 96 minőségvédelmi bírságot szabtak ki, összesen 4614 eFt értékben, szabálysértési feljelentésre 1 esetben került sor. Ezen túlmenően az ellenőrök 12 tétel megsemmisítését rendelték el 404 eFt értékben.

5.2. Cukrok és cukortermékek

A hatóság az éves ellenőrzések során 260 tétel cukorterméket vizsgált meg, amelyek 93,8 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi szintnél kicsit gyengébb, de a szakágazatok között a harmadik legjobb eredmény.

Összesen 16 minőségvédelmi bírság (értéke 791 eFt) kiszabására került sor. Egy tételt (47 eFt) átdolgozásra, egy tételt pedig (1,2 eFt) takarmányozásra utaltak az ellenőrök.

5.3. Dohány és dohánytermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban az éves ellenőrzés során 114 tétel dohányterméket vizsgáltak meg, amelyek mindegyike megfelelt a vonatkozó előírásoknak. Így a dohánytermékekkel kapcsolatosan hiányosság nem fordult elő.

A Heves megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás dohány laboratóriumában került sor a hatósági minták nikotin- és kátrány-tartalmának vizsgálatára. Megállapítható, hogy mindkét jellemző mért értéke a konfidencia-sávon ($\pm 20\%$) belül volt. A hatósági ellenőrző szakemberek azonban jelezték, hogy a kisebb pozitív irányú eltérés is káros a fogyasztókra nézve. A megvizsgált 102 termék közül ugyanis a deklarált értékhez képest 10% -nál nagyobb, de 20% -nál kisebb pozitív irányú eltérést 14 nikotin és 3 kátrány eredmény mutatott.

5.4. Egyéb élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 912 tétel vizsgálata alapján a termékcsoporthoz $90,2\%$ -a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások $41,1\%$ -a jelölési, $27,4\%$ -a összetételi hibákból, $20,3\%$ -a érzékszervi hiányosságokból adódott. 5 tömeghiányos, 4 csomagolási hibás és 3 mikrobiológiailag fertőzött tétel fordult elő. Toxikológiai aggályosság miatt két terméket kellett kifogásolni. A hibák miatt 81 terméknel alkalmaztak minőségvédelmi bírságot 3095 eFt értékben; valamint 9 szabálysértési feljelentéssel éltek a hatósági ellenőrök. 3 tétel (997 eFt) megsemmisítésére került sor.

A hatósági szakemberek e termékcsoporthoz a legnagyobb kifogásolási arányt ($25,0\%$) már évek óta a mézeknél találták.

5.5. Édességek

A vizsgált 1511 édesség-tétel $89,8\%$ -a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi kifogásolási szintnél valamivel gyengébb.

A minőségi kifogások $52,4\%$ -a jelölési, $19,4\%$ -a összetételi hibákból, $11,0\%$ -a tömeghiányból és $9,9\%$ -a érzékszervi hiányosságból adódott. 8 tételt mikrobiológiai szennyezettség miatt, 5 tételt hibás csomagolás miatt, 1 terméket pedig toxikológiai szennyezettség miatt kellett kifogásolni. Az ellenőrök a hibákért 145 terméknel alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 4348 eFt volt. 8 esetben kellett szabálysértési feljelentéssel élni. Összesen 22 tétel (826 eFt) került zárolásra.

5.6. Gabona és gabonakészítmények

A vizsgált 1446 tétel gabona és gabonakészítmény 84,4 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez megegyezik az előző év kifogásolási szintjével.

A minőségi kifogások arányának megoszlása: 54,3 %-a összetételi, 16,3 %-a jelölési és 14,2 %-a érzékszervi hibákból adódott. Mikrobiológiai fertőzöttség 9,0 %-ban, tömeg-hiány 4,8 %-ban fordult elő. Csomagolási hiányosságra 4 tétel esetében derült fény. Toxikológiai aggály nem merült fel. A hibák miatt a hatóság 221 minőségvédelmi bírságot szabott ki összesen 9911 eFt értékben. A zárolt tételek száma összesen 20 volt, amelyek értéke 23721 eFt.

5.7. Gyorsfagyasztott termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 725 tétel gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak meg, amelynek 96,0 %-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ezzel az eredménnyel a termékek a második legalacsonyabb kifogásolási szintet érték el.

A minőségi kifogások közül a legjelentősebbek 48,6 %-kal a jelölési hibák. Az összetételi hiányosságok 20,0 %-ot tettek ki, a tömeghiány, valamint a mikrobiológiai kifogások aránya 11,4 - 11,4 % volt. A csomagolási hibák aránya 5,7 %, míg az érzékszervi hibáké 2,9 %. Minőségvédelmi bírság kiszabására 29 terménél összesen 979 eFt értékben került sor. A hatósági szakemberek toxikológiai szempontból kifogásolható terméket nem találtak.

A gyorsfagyasztott félkész ételek 10,4 %-át, míg a gyorsfagyasztott tésztafélék 7,8 %-át kellett kifogásolni. A megvizsgált gasztrofól készítmények között hibás termék nem fordult elő.

5.8. Hús és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban 3205 tétel húst és húskészítményt vizsgáltak meg, amelynek 83,6 %-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások közül a legjelentősebbek 43,9 %-kal az összetételi hibák. A jelölési hiányosság 34,1 %-ot, az érzékszervi hibák 13,6 %-ot, a mikrobiológiai szennyezettség miatt kifogásolt tételek 5,9 %-ot, míg a toxikológiai kifogásolás 1,9 %-ot tett ki. Csomagolási hiba a tételek 0,6 %-ában fordult elő. A hibás termékek miatt 505 alkalommal szabtak ki minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 14917 eFt volt. Szabálysértési feljelentés 2 alkalommal, míg helyszíni bírság kiszabása 4 terméknél

fordult elő. A gyártás ideiglenes felfüggesztésére 14 terméknél került sor. 69 tételt (1196 eFt) kellett megsemmisíttetni, 24 tételt (221 eFt) átdolgozásra utaltak, míg más célú felhasználásra 1 tétel (39 eFt) került.

A hőkezelt, szárított húskészítmények 38,7 %-a volt hibás; a füstölt szárazkolbászok hibaaránya 31,0 %-ot tett ki. Míg az előbbinél az összetételi hibák fordultak elő leggyakrabban, addig az utóbbinál az összetételi és a jelölési hibák közel azonos száma volt jellemző. Viszonylag kis tételszámmal vizsgálták a tőkehúsokat, de a hibaarány igen nagy (41,2 %) volt, aminek oka elsősorban a jelölés hiányosságai voltak. A kolbászfélék hibaaránya 21,8 % tett ki.

5.9. Kenyerek és péksütemények

A hatósági ellenőrző hálózatban 3847 kenyér és péksütemény tételt vizsgáltak meg, amelynek 76,5 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A szakágazatok közül ennek az iparágnak a termékei bizonyultak a második leggyengébbnek.

A minőségi kifogások 51,4 %-a összetételi hiányosságból, 22,7 %-a jelölési, 18,7 %-a érzékszervi hibákból, 4,7 %-a pedig tömeghiányból adódott. A hibaokok között 1,5 % volt a csomagolási hiba. 8 terméknél állapítottak meg az ellenőrök toxikológiai szempontból aggályos, határérték feletti szennyezettséget. Mikrobiológiai kontaminációból eredő hiányosság 5 terméknél fordult elő. A feltárt hiányosságokért 868 minőségvédelmi bírságot szabtak ki, összesen 18276 eFt értékben. A hatóság 34 terméknél kezdeményezett szabálysértési feljelentést, míg helyszíni bírság kiszabására 14 terméknél került sor. A hibák megszüntetéséig 29 termék gyártását ideiglenes felfüggesztették.

A legnagyobb mértékű kifogásolási arány a zsemlemorzsnál fordult elő (57,4 %). A kiemelt kategóriájú fehér kenyerek 40,6 %-os, a rozs- és a rozsos kenyerek 34,7 %-os, valamint az egyéb kenyerek 40,4 %-os kifogásolási arányt mutattak fel.

5.10. Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózatban az év folyamán 2032 konzerv terméket vizsgáltak, amelynek 89,8 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások 36,5 %-a jelölési és 25,0 %-a összetételi hiányosságból, 15,1 %-a pedig érzékszervi hibákból származott. Toxikológiai szempontból aggályos termékek 10,3 %-ot tettek ki.

Mikrobiológiai szennyeződés a hibás tételek 6,7 %-ánál, tömeghiány 5,6 %-ánál, csomagolási hiba pedig 0,8 %-ánál fordult elő. A hibás termékekért 202 minőségvédelmi bírságot kellett kiszabni, összesen 7860 eFt értékben. Szabálysértési feljelentésre 6 esetben került sor. 21 tétel megsemmisítését kellett elrendelni, amelyek értéke 422 eFt; 5 konzerv tétel pedig más célú – nem étkezési – felhasználására került sor (értéke: 152 eFt).

A leggyakrabban kifogásolt termék az ételízesítőkön belül (11,6 %) a fűszerpaprika volt (16,6 %). Erre elsősorban a nem engedélyezett színezék alkalmazása miatt kerül sor. Ki kell még emelni a savanyúságok termékcsoportjában előforduló hiányosságokat (12,7 %). A viszonylag kis tételszámmal ellenőrzött halkonzerveknél a szakemberek ebben az évben is a legnagyobb kifogásolási arányt találták (20,0 %).

5.11. Növényolaj-termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 327 növényolaj-termék tétel 94,5 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak. A minőségi kifogások 63,6 %-a jelölési hibákból, 22,7 %-a összetételi hibákból, 2 tétel hibája toxikológiai szennyeződésből, 1 tétel pedig érzékszervi hiányosságból származott.

A hibák miatt 18 növényolaj-ipari termék minőségvédelmi bírságolására került sor, amelynek összértéke 889 eFt volt. Az ellenőrzés nem talált térfogat- és csomagolás-hibás, valamint mikrobiológiai szempontból aggályos terméket. A növényolaj-készítmények közül elsősorban az étolaj termékeket kellett kifogásolni (7,0 %).

5.12. Sörök

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 584 sör tétel 92,5 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A söröknél az összetételi hibaokok a jellemzőek 44,9 %-os aránnyal, majd ezt követik a jelölési hiányosságok 32,7 %-kal. 6 tételt mikrobiológiai szennyeződés, 2 terméket csomagolási-tárolási, 2 tételt érzékszervi hiba, 1 terméket pedig térfogathiány miatt szankcionáltak az ellenőrző szakemberek. A hibák miatt 42 termék minőségvédelmi bírságolására került sor 2039 eFt értékben. 4 tételt megsemmisítésre kellett utalni, amelyek értéke 71,5 eFt volt.

Toxikológiai szempontból nem volt aggályos termék az ellenőrzöttek között.

5.13. Szárastészták

A hatósági ellenőrző hálózatban 1126 tétel szárastésztá termékét vizsgáltak meg, amelynek 75,9 %-a elégitette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ez a legnagyobb kifogásolási aránnyal rendelkező szakágazat.

A minőségi kifogások 41,9 %-a összetételi hibából, 26,4 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 19,0 %-a jelölési hiányosságból, 11,3 %-a pedig érzékszervi hibákból származott. Tömeghiányt 3 tétel, míg csomagoláshibát 2 tétel esetében állapítottak meg a szakemberek. A hibás szárastésztákat 269 alkalommal kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani, amelynek értéke 5808 eFt volt. Helyszíni bírságot 1 tésztánál került sor. 11 termék ideiglenes gyártását tiltották meg addig, amíg a hibát ki nem küszöbölik. 21 tétel (429 eFt) megsemmisítésre, 6 tétel (60 eFt) takarmányozásra került. Más célú felhasználásra 2 tételt (92 eFt) utaltak. Toxikológiai szennyeződésből eredő hiányosságot nem találtak.

A leggyakoribb mikrobiológiai hibát – 93 tételből 80-nál – a *Staphylococcus aureus* nagy száma okozta. 12 esetben találtak az előírtnál nagyobb kóliform baktérium számot, 12 esetben pedig szalmonella pozitivitást is. A hibák miatt a termékek gyártását felfüggesztették, majd azonnal elrendelték a takarítást és fertőtlenítést. A kifogásolt termékeket megsemmisítésre utalták. A nagy penészgomba szám miatt 4 tétel tésztát vontak ki a forgalomból.

5.14. Szeszes italok

A hatósági vizsgálat alapján 776 szeszes ital tétel 92,9 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 55,1 %-a jelölési hiányosságból és 34,8 %-a összetételi hibából adódott. Érzékszervi hibásnak 4 termék, toxikológiai szempontból veszélyesnek 1 tétel mutatkozott, térfogat-hiány miatt szintén 1 tétel kifogásolására került sor, egy tételnek pedig a csomagolása nem volt megfelelő. Az 55 hibás termék miatt szabtak ki minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 2469 eFt volt. Összesen 2 tételt átdolgozásra utaltak, amelynek összértéke 180 eFt-ot tett ki.

5.15. Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 2669 tétel tejet és tejterméket vizsgáltak meg, amelynek 89,0 %-a elégitette ki a gyártmánylapok és a Magyar

Élelmiszerkönyv előírásait. Az elmúlt évhez képest a kifogásolási arány tovább növekedett.

A minőségi kifogások 34,2 %-a összetételi és 29,9 %-a jelölési hiányosságból, 21,3 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 10,2 %-a érzékszervi hibákból, míg 4,0 %-a tömeghiányból adódott. Csomagolási hiba 1 termék esetében fordult elő. A hibás termékek miatt 300 minőségvédelmi bírságot (14124 eFt) szabtak ki, a zárt tételek közül 1 (37 eFt) került megsemmisítésre, míg 5 tételt (256 eFt) átdolgozásra utaltak. 1 tétel (6894 eFt) takarmányozásra használtak fel. Toxikológiai hibából eredő hiányosság nem volt.

A legnagyobb kifogásolási arány az étkezési tehéntúróknál (17,4 %) és az egyéb sajtfélénél (16,4 %) fordult elő. A legnagyobb számban (86 tétel) kifogásolt termék a pasztőrözött tej volt.

5.16. Üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1169 üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz tételek 81,0 %-a felelt meg az előírásoknak.

A minőségi kifogások 38,8 %-a jelölési, 35,3 %-a összetételi hibákból és 12,2 %-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Előfordult még térfogat-hiány (13 tétel), érzékszervi hiányosság (8 tétel) és csomagolási hiba (10 tétel) is. Toxikológiai szempontból 13 hibás terméket találtak az ellenőrök. A hibás termékek miatt 219 minőségvédelmi bírságra (7081 eFt), 8 szabálysértési feljelentésre és 3 helyszíni bírság (13 eFt) kiszabására került sor. 6 esetben a termék gyártását ideiglenesen leállították. Az összes 8 zárt tétel 564 eFt értéket jelentett.

A szikvíz és szénsavas ivóvíz csoportba tartozó termékek 29,0 %-a nem felelt meg. A viszonylag kis számban vizsgált diabetikus termékek, illetve szőlő italok közel 50 %-át kellett kifogásolni.

6. Az Országos Borminősítő Intézet tevékenysége (OBI)

6.1. A borvizsgálatok alakulása, a bor minősítése és ellenőrzése

Az Országos Borminősítő Intézet 2001. évi minősítő tevékenysége során 16883 tétel bort, ízesített bort, barandyt, borpárlatot, mustot és sűrítményt

vizsgált meg és minősített. Ezek megoszlása 11604 belföldi, 3141 export és 738 import. Az OBI a további hatósági ellenőrzés során megmintázott 1400 egyéb mintát vizsgált meg.

A vörösboroknál a kátrányfesték (szintetikus színezék) tartalmat 4588 bor esetében vizsgálták, amelyek közül 17 (0,4 %) pozitívnak minősült. 4621 diglükózid-tartalom vizsgálatot is végeztek, amelyből 66 bor (1,4 %) tartalmazott direkt termő szőlőből származó bort is 5 %-ot meghaladó mértékben.

Az Országos Borminősítő Intézet ellenőrző tevékenysége alkalmával 91 nagykereskedelmi itallerakatban, üzemi raktárban, 996 kereskedelmi egységben, 3162 borozóban tartott helyszíni ellenőrzést. A 4249 helyszínen végzett ellenőrzésből származó 1400 minta vételére és vizsgálatára került sor, amelynek 61,4 %-a nem felelt meg a vonatkozó előírásoknak. A hibaokok megoszlása a következő volt: 44,9 % érzékszervi, 24,8 összetételi, 23,3 % jelölési és 7 % mikrobiológiai hiba.

6.1.1 A hatósági intézkedések alakulása

Nem megengedett anyag felhasználásával előállított, illetve kifogásolható minőségű, kiszerezésű borok árusításáért az előállítók, illetve a forgalmazók ellen 56 esetben és 11 eFt értékben szabtak ki az ellenőrök. Ezen túlmenően 31 alkalommal tettek szabálysértési eljárásra javaslatot, amely 16 üzemet, 5 borkimérést és 10 egyéni termelőt érintett. Szabálysértési feljelentésre az elkövetés helye szerint illetékes szabálysértési hatóság 36 esetben hozott határozatot és átlagosan 20 eFt pénzbírságot szabott ki.

Az OBI vizsgálatai alapján megelőző jelleggel a felfedett hibák és hiányosságok miatt 812 bortételt kifogásoltak és 768 bortétel esetében hívták fel a figyelmet a vonatkozó szabályok betartására. Összesen 303 esetben írásban figyelmeztettek.

Az Intézet 55 tétel bort 76 eFt értékben zárolt, amiből fogyaszthatóság szempontjából alkalmatlannak ítélték 11 tételt, 11 eFt értékben megsemmisítettek, valamint 15 tétel bort 4 eFt értékben átdolgozásra utaltak. 2 esetben rendőrségi feljelentést tettek.

A Fogyasztóvédelmi Felügyelőségekkel végzett közös ellenőrzésen megmintázott borok vizsgálati eredménye alapján két esetben folytattak le eljárást. A Vám- és Pénzügyőrség kirendelő határozata alapján 43 ügyben végezték el a laboratóriumi vizsgálatot és készítettek szakértői véleményt.

Az 1997. évi CIII. törvény 58.§.(3) bekezdése szerint nem habzó köztes alkoholterméknek minősülő, adalékanyagot tartalmazó italok előállításáért,

illetve forgalomba hozataláért 8 esetben kezdeményeztek jövedéki eljárást. Borászati üzem ideiglenes bezárását 2 alkalommal rendelték el.

A bírósági eljárás változatlanul rendkívül lassú, egy az Intézet által 1994-ben feltárt peres ügyben mind a mai napig nincs jogerős ítélet.

6.1.2. A hatósági ellenőrzés tapasztalatai

A jövedéki törvény bevezetése és az elmúlt évek jó évjárata kedvező hatású volt. Sok kifogásra a minősítések hiánya miatt került sor. Az év kezdetén a zárjegyek hiánya okozta a legtöbb gondot. A zárjegyek papírminősége is problémát jelentett, mivel eláztak, elszakadtak, leperegtek. A kereskedelmi forgalomban zárjegy nélküli bort nem találtak.

Nem volt egyértelmű az 1997. évi XXI. tv. 14.§.(7),(8) bekezdés és a végrehajtásra kiadott 106/1997. (XII.19.) FM.r.18.§., és a 23.§.(1) előírásainak gyakorlati alkalmazása a termelő és a VPOP részéről. A 2 literes PET vagy PRB flakonba töltött hordós borra a termelők megkapták a pénzügyőrségtől a 2 literes kannás bor zárjegyet. A pénzügyőrök a jogszabályt nem egységesen alkalmazták, azonos szabálysértésre pl. területenként más összegű bírságot szabtak ki.

A szőlő-bor pincekönyvek vezetése jelentősen javult, de voltak kisebb hiányosságok, szakmai problémák. A nagy pincészetek esetén, ahol a manuális nyilvántartás nem megoldható, a számítógépes nyilvántartással kapcsolatban sem volt egyértelmű a vámhivatali megítélés. A hatóság a pincekönyvek alapján folyamatosan ellenőrizte a minősítési határozatban szereplő bor és a forgalomba hozott bor mennyiségének összehasonlítását.

A borra vonatkozó származási bizonyítványok nem minden esetben feleltek meg. Egy esetben valótlan származási bizonyítvány miatt – az illetékes Hegyközségi Tanáccsal együttműködve – az ellenőrző hatóság rendőrségi eljárást kezdeményezett – ismeretlen tettes ellen. Előfordult, hogy a bizonyítványon szereplő mennyiséget meghamisították, de hamisított nyomtatvánnyal is találkoztak az ellenőrök.

Az eredményesebb hatósági eljárás érdekében az Intézet a jogi szabályozás módosítására több javaslatot tett.

6.1.3. Szüreti tapasztalatok

Dél-Magyarországon a szüret felemás képet mutatott. A túlterhelt ültetvényeken a cukortartalom alig haladta meg a 13 mustfokot. Ugyanakkor a minőségre koncentráló szőlészetekben a fajták genetikai adottságának megfelelő cukortartalmat értek el. Ennek ellenére a 2001. évi évjárat messze elmaradt a megelőző évjárat szintjétől.

Az NMR készülék üzembe helyezésének hírére, valamint a rekordtermés és a pincekönyv kötelező vezetésének együttes hatására a cukorfelhasználás nagymértékben csökkent.

Dunántúlon az aszály visszafogta a szőlők fejlődését, így a sok napsütés ellenére a szőlő mustfoka nem érte el a várt mértéket. A korai esőzés számos rothadásnak indult szemet eredményezett. A korán kezdő szüretelőknél a mustok minősége nem volt megfelelő; ezért a későbbi időszakra halasztott szüretelők jártak jól, mivel magasabb mustfokú érett szőlőt tudtak a feldolgozóba szállítani. Az új borok érzékszervi bírálata nagyon szép színű, harmonikus illatú, friss, kellemes savtartalmú, telt, zamatot mutatott ki.

Észak-Magyarországon a szüret szeptember első napjaiban kezdődött el. A Mátraaljáról többségében a korai érésű fajtákat mustként vagy szőlőként cseh és szlovák exportra szállították. A hozamok hektáronként 10-15 %-kal voltak magasabbak, mint egy évvel korábban, de a minőség (a cukortartalom 2-2,5 mustfokkal, a savtartalom 2-3 g/l-rel) elmaradt az előző évitől. Az illat- és zamatanyagok ugyancsak kedvezőtlenebbül alakultak. Mindez szükségessé tette a cukor- és a savtartalom emelését.

Tokaj-Hegyalján kb. 15000 mázsa II.-III. osztályú aszúszem termett, a szőlő mennyisége kb. 300000 mázsa volt. A termés nagy részét a Tokaj Kereskedőház Rt. vásárolta fel; külföldre csak nagyon kis mennyiséget szállítottak.

A termelőknél nagy gondot jelentett a magas óbor készlet, s ezáltal az új bor elhelyezése. Szükség és bértároló helyek igénybevétele vált indokolttá. A mustok sűrítését célzó állami támogatást a nagy adminisztrációs terhek miatt csak kevesen igényelték. Az EU-ba történő belépésünkkel azonban ezek az adminisztrációs terhek nem fognak csökkenni, ezért célszerű alkalmazkodni a kialakult helyzethez.

A seprős új borok lepárlásával kapcsolatos jogszabály is csak keveseknek hozott eredményt, mivel kevesen éltek vele. Támogatott lepárlás engedélyezésére összesen 124 tételt 150 ehl mennyiségben küldtek be az Intézetbe vizsgálatra. Ebből elfogadtak 110 tételt 133,7 ehl mennyiségben és elutasítottak 14 tételt, 16,5 ehl mennyiségben.

Az Intézet elvégezte a 81/2001. (X.19.) FVM rendelet értelmében a 2001. évi termésű szőlőből készült – saját előállítású bor édesítéséhez felhasználásra kerülő – szőlősűrítmény igazolását, továbbá felkérésre a jövedéki törvény által előírtak alapján a lékinyerés igazolását is. Mivel a lékinyerésre vonatkozóan nincs objektív vizsgálatra lehetőség, ezért az Intézet – a hibák csökkentése érdekében – egyeztetett a hegybírókkal.

6.2. A minősítésre beküldött borászati termékek minőség alakulása

A minősítésre beküldött borászati termékek 92,2 %-a megfelelt az előírásoknak. Az Országos Borminősítő Intézet 15483 tétel minősítésre beküldött bort, szénsavas bort, likőrbort, brandyt, borpárlatot és sűrítményt vizsgált és minősített, amelyből 1208 tétel, azaz 7,8 % hibásnak bizonyult (2000-ben 8,6 %). A borászati szakágazat minőségi szintjének változását tekintve megállapítható, hogy a bor szakágazat minőségi színvonala kismértékben javult.

A minőségváltozás elemzésénél a minősítésre beküldött borkészítmények mintáinak termékcsoportjaira vonatkozó 2001. évi kifogásolási % adatok összehasonlításra kerültek a 2000. évi azonos termékcsoporthoz vonatkozó kifogásolási % adatokkal. Ahol a kif.% között az eltérés 1,0-nél nagyobb volt, az már minőségi szint változást jelentett.

A minőség javult a következő borászati termékeknél:

Must	- 4,0 %
Asztali bor	- 1,9 %
Import bortermékek	- 1,8 %
Tájbor	- 1,0 %

A legnagyobb mértékben a must minősége javult. Az asztali bor minősége nagyobb, míg a tájbor és az ízesített bor minősége kisebb mértékben javult. Az import borok minősége – az elmúlt évhez képest – szintén javult. A sűrített must változatlanul hibátlan volt.

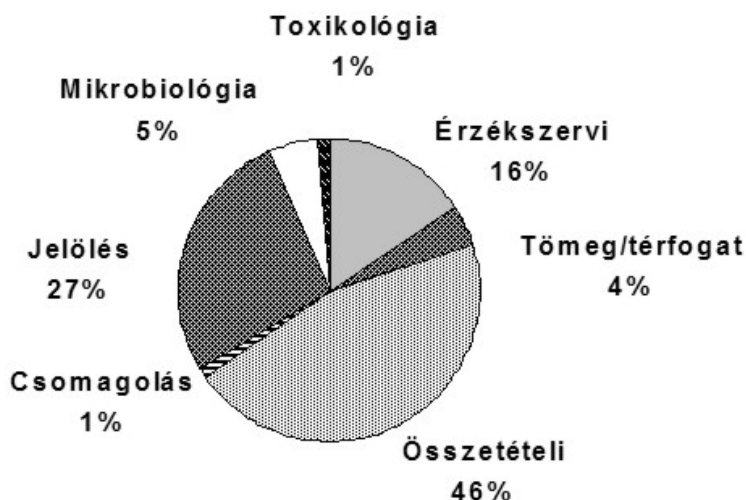
A minősítésre beküldött borászati termékek vizsgálata során talált hibaokokat elemezve megállapítható, hogy a minősített és kifogásolt borászati termékeknél a legnagyobb hibaarány a mikrobiológiai jellemzők tették ki, ami az elmúlt évhez képest nagy mértékben nőtt (2001-ben 34,0 %; 2000-ben 19,4 %).

Kiemelkedett még az érzékszervi tulajdonságok hibaaránya, bár az csökkenő tendenciát mutatott (2001-ben 30,6 %; 2000-ben 38,2 %). Viszonylag nagy volt az összetételi hibák aránya (2001-ben 21,2 %), de folyamatosan tovább csökkent (2000-ben 25,5 %, 1999-ben 29,6 %). A borok jelölésével kapcsolatos hibák aránya csekély mértékben csökkent (2001-ben 14,2 %; 2000-ben 16,9 %). Térfogathiány nem volt.

Összefoglalóan megállapítható, hogy a minősítésre beküldött borok minősége kismértékben javult. A kedvező változást elsősorban az érzékszervi tulajdonságok hibaarányának jelentős csökkenése, továbbá az összetételi jellemzők és a jelölés hibaarányának csökkenése okozta.

Kedvezőtlen, hogy – az elmúlt évhez képest – nagy mértékben nőtt a mikrobiológiai vizsgálatokból eredő hibák aránya, amely az összességében kedvező hatásokat negatív irányba befolyásolta.

A minősítésre beküldött borok hibaokainak %-os megoszlását az 5. ábra mutatja.



5. ábra: A minősítésre beküldött borok hibaokainak %-os megoszlása

6.3. Az OBI hatósági tevékenységet elősegítő egyéb tevékenységek

- A hazai borversenyeken az Intézet munkatársai szervezési és előkészítő munkát végeztek; továbbá bíráló bizottság tagjaként, illetve elnökeként vettek részt a rendezvényeken.
- Továbbra is részt vettek az OIV Analitikai Albizottságának és a Jogharmonizációs Munkabizottság munkájában.
- 2001. áprilisában a COFRAC, majd 2001. novemberében a Nemzeti Akkreditáló Testület megerősítette az OBI Vizsgálólaboratóriumának francia és magyar akkreditált státuszát. Az akkreditált laboratórium rendszeresen részt vesz a BIPEA körvizsgálatokban.
- 2001. év első félévében üzembe helyezték a PHARE támogatással vásárolt műszereket, számítástechnikai készülékeket és a SNIF-NMR CONCEPT mérőrendszert, valamint egyéb, saját erőforrásból végrehajtott műszerberuházást végeztek.
- Az OBI szakemberei részt vettek az MSZT Bor Szakbizottságának, az FVM Magyar Borkönyv Bizottsága Technológiai, Kiszerezési és Analitikai Albizottságának, a Magyar Élelmiszerkönyv Analitikai Albizottságának, a Codex Alimentarius Adalékanyagok Szakbizottságának, valamint az FVM Élelmiszertudományi Munkabizottságának

munkájában. Ezen felül különböző előadásokat tartottak konferenciákon, valamint továbbképzéseken vettek részt és publikáltak.

7. Összefoglaló megállapítások

1. A fenntartható fejlődés érdekében az élelmiszer-előállítást is befolyásoló jelentős változást jelentett az EU jogharmonizáció a környezetvédelem és a környezetgazdálkodás területén. Az élelmiszer-előállításra vonatkozó környezeti hatásvizsgálat és az egységes környezethasználati engedély, valamint számos más rendelkezés (pl. termékdíj) növelik az előállítók felelősségét a jó minőségű és biztonságos élelmiszerek előállítására terén.
2. Az Élelmiszertörvény módosításával megtörtént az áttérés az EU gyakorlatára, amely a korábnál egy liberálisabb szabályozás. Ez jelentősen megnövelte az élelmiszer-előállítók felelősségét. Az új helyzetben a megfelelő termékminőség elérésének feltétele az úgynevezett minőségbiztosított (ISO, HACCP) élelmiszer-előállítás.
3. A borkészítés és -forgalmazás EU-val harmonizált jogi szabályozása növelte ugyan az adminisztrációs terheket, de átláthatóbbá tette az egész folyamatot; ugyanakkor még vannak szabályozásra váró további feladatok.
4. Az élelmiszerek kifogásolási aránya tovább nőtt. Elsősorban a száraztészták, kenyér és péksütemények, valamint üdítőitalok és szikvizek vonatkozásában volt kiemelkedően nagy a kifogásolási arány. Az összetételi és a jelöléssel összefüggő hibák aránya volt a legnagyobb, de nőtt a mikrobiológiai hibák részaránya is.
5. A borok minősége kismértékben javult. Nagyobb mértékben javult a must minősége. Hibátlan volt a sűrített must, és alig volt probléma a szénsavas borokkal. A minősítésre beküldött minták között leggyakrabban a zár- és ellenőrzőjegyes (minőségi és különleges minőségű) borokat kifogásolták. A kedvező változást az érzékszervi tulajdonságok, az összetételi jellemzők és a jelöléssel kapcsolatos hibaarány csökkenése okozta. Kedvezőtlen, hogy nagymértékben nőtt a mikrobiológiai vizsgálatokból eredő hibák aránya.
6. Az élelmiszerek és a borászati termékek hatékony ellenőrzéséhez értékelhető eredménnyel a minőségvédelmi bírság alkalmazása járult hozzá. A bírósági eljárás lassú; a szabálysértési eljárás eszköze kevésbé hatékony.
7. Az EU követelmény-rendszeréhez történő igazodás, a folyamatos fejlődés és a megnövekedett feladatok ellátása az élelmiszer- és a borellenőrzés jelentős mértékű erősítését teszi szükségessé.