

Az élelmiszerek és élvezeti cikkek árképzésének új szabályozása

GOMOLA GYÖRGY

Budapest Főváros Tanácsa V. B. Mezőgazdasági és Élelmészügyi Főosztálya. Budapest

A belföldi előállítású élelmiszerek és élvezeti cikkek *árképzését* újlag szabályozta a mezőgazdasági és élelmészügyi miniszter 5/1974. (I. 17.) MÉM-ÁH számú rendelete.

Az érdekelt miniszterekkel és a szövetkezetek országos érdekképviseleti szerveivel is egyeztetett jogszabály nagy figyelmet érdemel. Azon túlmenően, hogy hatálya az állami vállalatok és minden szövetkezeti szektor által előállított és forgalomba hozott élelmiszerekre és élvezeti cikkekre, italokra és a borra is kiterjed, tehát feladatokat szab árképzés terén az előállító és forgalmazó jogi személyekre, nagy feladatot jelent az élelmiszer minőségvédelem hatáskörével felruházott intézmények és szakigazgatási szervek számára is.

A rendelet hatálya nem terjed ki; – a kisiparosok, – a vendéglátóipar, – az egyéni és háztáji gazdaság által előállított és forgalomba hozott termékekre.

Az árképzési kötelezettség keretében a meghatározott szabályok szerinti árvetések alapján kell a forgalomba kerülő hazai előállítású élelmiszerek árát képezni és érvényesíteni – azzal, hogy a *fogyasztói forgalomba* kerülő termékeknek az előállító a fogyasztói árát is *köteles* kiszámítani.

Árformától függetlenül *árvetést* kell készíteni – új termékre, új választékra, – a már forgalomban lévő termékre – utóbbi esetben akkor, ha a szükséges önköltség a korábbi árvetéshez viszonyítottan 10%-ot (konzerv- baromfiipari, borgazdasági terméknel 5%-ot) meghaladó mértékben csökken;

vagy a vállalat hatósági árváltoztatásra tesz javaslatot; illetve az árforma keretei között áremelést, vagy árcsökkentést hajt végre.

Az árvetési kötelezettség akkor is fennáll, ha megállapított, vagy érvényesített ára van egy terméknek, de forgalomba hozatal céljából eddig még az előállító nem gyártotta.

Nincs árvetési kötelezettség: – a diktált áras iker- párhuzamos és melléktermékek, – a már forgalomban lévő, árhatóság által jóváhagyott és a hivatkozott új rendelet szabályainak megfelelő árvetéssel rendelkező termékek esetében.

Trösztli vállalat, vagy trösztön kívüli vállalat *gyáregysége* nem köteles árvetést készíteni, hanem a tröszt, illetve anya vállalat árvetését használhatja fel. – rögzített (fix), – legmagasabb (maximált), – hatósági árformába sorolt termelői, vagy fogyasztói áras termékeinél, viszont a termelői és fogyasztói ár szempontjából *egyaránt szabadáras* árformájú termékek árvetését önállóan is elkészítheti az ilyen vállalat, vagy gyáregység.

A rendelet, alkalmazásához meghatározza az *új termék* fogalmát.

Árképzési és érvényesítési szempontból:

– új a termék, melynek sem hatóságilag megállapított, vagy hatósági rendelkezés figyelembevételével, illetve szabadon kialakított és érvényesített ára még nincs,

tartalmi szempontból: a terminológia megegyezik az élelmiszerek előállításának és forgalomba hozatalának egyes kérdéseiről szóló, a 14/1972. (X. 13.) MÉM számú rendelettel módosított 17/1969. (XII. 19.) MÉM számú rendelet 7 §. a.(-c.) pontjaiban rögzített meghatározással, *minőségi megkülönböztetés szempontjából:*

– új a termék, melynek minősége az eddigitől

lényegesen eltér (az árú minőségi jellemzőivel meghatározhatóan) ha a változások a termék biológiai, illetve felhasználási fogyasztási értékét is módosítják.

Az utóbbi kérdéskör nyomban le kell szögeznünk, hogy ebben a vonatkozásban kiemelt felelősség hárul mind az illetékes szakigazgatási szervekre, mind a minőségellenőrző intézményekre, mert gyártási engedélyezési eljárásnál még fokozottabb körültekintéssel kell eljárniuk az ár és minőség összhangjának vizsgálatánál. A feladat ebben a vonatkozásban arra is irányul továbbá, hogy a minőségi állapot ellenőrzésénél az engedély alapján gyártott új termékek esetében ennek az összhangnak változatlanoknak kell lennie, s ha a gyártó ebben a vonatkozásban hibákat követ el, fokozottabb szigorral kell eljárni.

Különösen érvényes ez a követelmény a termelői és fogyasztói ár szempontjából egyaránt szabad árformába sorolt termékek esetében az érvényesített haszon jogosságának kérdésében. Tisztességtelen haszon megállapítása esetében a Minisztertanács 1022/1973. (VI. 27.) Mt. h. számú határozatában foglaltak szerint kell eljárni. (1)

A rendelet a továbbiakban részletesen szabályozza az árvetés elkészítésének elvi, gyakorlati és formai kérdéseit és kötelezi a vállalatokat és szövetkezeteket: – árvetéseiket a rendelet hatálybalépésétől számított 90 napon belül felülvizsgálat után készítsék el, – 1974. június 30-ig készítsenek belső Árképzési Szabályzatot, – szervezzenek naprakész nyilvántartást.

A rendelet 5 mellékletben és 7 függelékben adja meg teljes részletességű szabályozását annak a munkának, mely az élelmiszergazdaság és a nagy tömegű élelmiszerelőállításban, minőségellenőrzésben, hatósági munkában érdekelték részére a megnövekedett feladatokon túlmenően elősegíti a fogyasztói érdekvédelem további javítását is.

A mellékletek szabályai közül kiemelt figyelmet érdemel a 3. sz. melléklet A) pontjában foglalt az a vállalati kötelezettség, hogy az illetékes minőségvizsgáló szerv, vagy szervek szakvéleményét (vizsgálati eredmény, vizsgáló szerv megnevezése, bizonylat kelte, száma) az árvetési lapon ismertetni kell, továbbá a bizonylat egy példányát (vagy hiteles másolatát) csatolni kell az árvetéshez és ármegállapítási kérelemhez.

Ez a rendelkezés tovább segíti az árhatósági munkát és nagyobb lehetőséget nyújt annak elbírálására, hogy a termék ára és minősége közötti kötelező összhang hogyan érvényesül.

INHALT

Váncsa, J.: Vorwort zum „Internationalen Heft“ der Élelmiszervizsgálati Közlemények	197
Sütő, K. und Szilágyi, J.: Halbperspektivische Normungskonzeption der ungarischen Lebensmittelwirtschaft	201
Deckert, H. J., Neumann, R. und Molnár, P.: Aktuelle Aufgaben der staatlichen Qualitätskontrolle von Lebensmitteln in der DDR (deutsch)	211
Woidich, H. und Pfannhauser, W.: Der Quecksilbergehalt der Nahrung in Österreich (deutsch)	229
Kuusi, T. und Tuorila, H.: Diabetische und kalorienarme Lebensmittelprodukte auf dem Markt in Finnland (englisch)	235
Mahfooz Goma, Mohamed Abd Allah und Ferial Abosallim: Vergleichende sensorische und histologische Untersuchungen von gefrorenem und von gesalztem-halbgetrocknetem Fisch in Ägypten (englisch)	247
Holló, J., Kurucz, É., Biacs, P. und Erdélyi, A.: Chromatographische Untersuchung der „Lecithin“-Zusammensetzung von Rapsölen und Sonnenblumenölen	257
Téren, J. und Ferenczy, L.: Nachweis und quantitative Bestimmung des T-2 Fusariumtoxins mittels eines mikrobiologischen Verfahrens	267
Lindner, K.: Probleme bei der biologischen Wertbestimmung von Proteinen	275
Lásztity, R. und Órsi, F.: Qualitätsuntersuchung der Lebensmittel mittelsensorische Bewertung durch Punkttierung	287
Nedelkovits, J. und Teleky-Vámosy, Gy.: Anwendung der Polyacrylamidgel-Elektrophorese zur Trennung der kombinierten Proteinfraktion vom Weizenmehl	299
Uchman, W. und Grac, J.: Beobachtungen über die Messung des Redoxpotentials von verarbeiteten Fleischprodukten. (englisch)	307
A. Abou El Kheir und Abdel Kader S. Ahmad: Potentiometrische Titrierung von reduzierenden Kohlenhydraten. IV. Anwendung einer sulfidselektiven Elektrode in der Zuckeranalyse (englisch)	313
Kochan, A. und Lendvai, I.: Varianzanalytische Auswertung von Ergebnissen der sensorischen Analyse (deutsch)	319
Lindner-Szotyori, K. und Eutropia, L.: Bestimmung von biologisch aktiven Mikroelementen in einigen ungarischen Lebensmitteln mittels einer Atomabsorptionsmethode	327
ElSadek, G. M., Shehata, A. E., Maharan, G. A., Nofal A. A. und Awatif, S. Mehana: Einfluss der Azidität und des Salzgehaltes auf die Lagerfähigkeit von Butter (englisch)	333

CONTENTS

Váncsa, J.: Foreword to the „International Issue“ of Élelmiszervizsgálati Közlemények	197
Sütő, K. and Szilágyi, J.: Semiperspectivic standardization conception for the Hungarian food economy	201
Deckert, H. J., Neumann, R. and Molnár, P.: Timely tasks concerning the Government control of foods in the German Democratic Republic (in German)	211
Woidich, H. and Pfannhauser, W.: The mercury content of foods consumed in Austria (in German)	229
Kuusi, T. and Tuorila, H.: Diabetic and low-calorie food products on the market in Finland (in English)	235
Mahfooz Goma, Mohamed Abd Allah and Ferial Abosallim: Comparative sensory and histological investigations of frozen fish and of salted half dried fish in Egypt (in English)	247
Holló, J., Kurucz, É., Biacs, P. and Erdélyi, A.: Chromatographic investigation of the „lecithin“ composition of rapeseed oils and sunflowerseed oils	257
Téren, J. and Ferenczy, L.: Detection and quantitative determination of T-2 Fusarium toxin by a microbiological method	267
Lindner, K.: Problems at the biological evaluation of proteins	275
Lásztity, R. and Órsi, F.: Investigation of the quality of foods by scores of sensory evaluation	287
Nedelkovits, J. and Teleky-Vámosy, Gy.: Use of polyacrylamide gel electrophoresis for the separation of the combined protein fractions of wheat flour	299
Uchman, W. and Grac, J.: Observations on the measurement of the reduction and oxidation potential of processed meat products (in English)	307
A. Abou El Kheir and Abdel Kader S. Ahmad: Potentiometric titration of reducing carbohydrates. IV. Use of a sulphide-selective electrode in sugar analysis. (in English)	313
Kochan, A. and Lendvai, I.: Evaluation of the sensory scores by variance analysis (in German)	319
Lindner-Szotyori, K. and Eutropia, L.: Determination of biologically active trace elements in some Hungarian foods by an atomic absorption method	327
ElSadek, G. M., Shehata, A. E., Maharan, G. A., Nofal, A. A. and Awatif, S. Mehana: Effect of acidity and salt content on the keeping quality of butter (in English)	333

TABLE DES MATIÈRES

<i>Váncsa J.</i> : Préface a l'issue «internationale» du périodique «Élelmiszervizsgálati Közlemények»	197
<i>Sütő K.</i> et <i>Szilágyi J.</i> : La conception mi-perspectivique de la standardisation dans l'économie alimentaire de la Hongrie	201
<i>Deckert, H. J.</i> , <i>Neumann, R.</i> et <i>Molnár, P.</i> : Les tâches du contrôle étatique des denrées alimentaires dans la République Démocratique Allemande (allemand)	211
<i>Woidich, H.</i> et <i>Pfannhauser, W.</i> : La teneur en mercure des denrées en Autriche (en allemand)	229
<i>Kuusi, T.</i> et <i>Tuorila, H.</i> : Denrées diabétiques et de faibles calories en Finlande (en anglais)	235
<i>Goma Mahfooz, Mohamed Adb-Allah</i> et <i>Ferial Abosallim</i> : L'examen comparé sensorique et histologique du poisson congelé et mariné, miséché en Égypte (en anglais) ...	247
<i>Holló, J.</i> , <i>Kurucz, É.</i> , <i>Biacs, P.</i> et <i>Erdélyi, A.</i> : Etude chromatographique de la composition de la «lécithine» de l'huile des graines de colza et de tournesol	257
<i>Téren, J.</i> et <i>Ferenczy, L.</i> : Décèlement et dosage de la toxine T-2 du <i>Fusarium</i> par une méthode microbiologique	267
<i>Lindner, K.</i> : Les problèmes de la détermination de la valeur biologique des protéines	275
<i>Lásztity, R.</i> et <i>Órsi, F.</i> : Etude de la qualité des denrées par jugement sensorique a pointage	287
<i>Nedelkovits, J.</i> et <i>Teleky-Vámosy, Gy.</i> : Application de l'électrophorèse en gel de polyacrylamide pour séparer la fraction complexe de la farine de froment	299
<i>Uchmann, W.</i> et <i>Gracz, J.</i> : Des observations par rapport à la mesure du potentiel redox des produits carnés (en anglais)	307
<i>A. Abou El Kheir</i> et <i>Abdel Kader S. Ahmad</i> : Titration potentiométrique des carbohydrates réducteurs IV. Application d'une électrode sulfide-sesible dans l'analyse des sucres (en anglais)	313
<i>Kochan, A.</i> et <i>Lendvai, I.</i> : Evaluation du jugement sensorique par analyse des variances (en allemand)	319
<i>Lindner-Szotyori, K.</i> et <i>Llerena, E.</i> : Le dosage, par la méthode d'absorption atomique, des micro-éléments d'activité biologique dans quelques debrées de la Hongrie	327
<i>ElSadek, G. M.</i> , <i>Shehata, A. E.</i> , <i>Maharan, G. A.</i> , <i>Nofal, A. A.</i> et <i>Awatif, S. Mehana</i> : L'influence de l'acidité et de la teneur en sel sur la stockabilité du beurre	333

Tájékoztató Olvasóinkhoz és Munkatársainkhoz!

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” 6 füzetben jelenik meg, évenként egy kötetben.

A folyóirat az alábbi tárgykörökbe tartozó dolgozatokat közöl:
Minőségvizsgálat: Élelmiszerek kémiai-, fiziko-kémiai, műszeres-, mikrobiológiai-, radiológiai-, higiéniai vizsgálata, mintavétele, szakvéleményezése.

Minőségfejlesztés: Élelmiszerek nyersanyag-, gyártás-, gyártmány- és csomagolás fejlesztése.

Minőségvédelem: Élelmiszer minőség-szabályozás, -szabványosítás (MSZ, MEMSZ stb.), -ellenőrzés, -minőség-tanúsítás, -minősítés.

A lapszemle keretében magyar folyóiratokban megjelent dolgozatok címjegyzékét és külföldi folyóiratok kivonatait ismerteti.

A „Figyelő” rovatban pedig ismerteti az egyes élelmiszeriparágak szerint az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek észrevételeit.

A közlemények tartalmáért a szerzők felelősek. A közleményeket tömören kell megfogalmazni. A kéziratokat gépírással 1½-es sorközzel, 4—5 cm margóval, a lapnak csak egyik oldalára írva kell beküldeni. A szakkifejezéseket, vegyületneveket fonetikusan kell írni. Az irodalmi utalásoknál a szerzők vezetéknevét és keresztnevének kezdőbetűit, továbbá a mű címét, kiadásának helyét és idejét, illetve a folyóirat kötet-, oldal- és évszámát kell feltüntetni a dolgozat végén. A kézírathoz csatolni kell a munka magyar nyelvű rövid összefoglalását négy példányban.

Kéziratokat a szerkesztőség nem ad vissza. A kefelevonatok a margón kijavítva azonnal vissza kell küldeni. Az esetleges ábrák levonatát a kefelevonat szélére kell ragasztani a megfelelő helyen és ellenőrizni kell azok számozását és aláírását.

Önálló közleményekből a szerzők kívánságára 40 db különlenyomatot adunk.

Kéziratokat és kefelevonatok a szerkesztő címére kell küldeni: dr. Kottász József, Budapest V., Városház u. 9—11.

A szerkesztő bizottság