

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

Journal of Food Investigations

Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen

Tartalomból:

Az élelmiszerek minőégalakulása 1995-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapítása alapján

A német Élelmiszerkönyv jelentősége és feladata az Európai Unióban

Ismertető a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról III.

A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke

Szerkeszti a szerkesztőbizottság

Holló János (Budapest), a szerkesztőbizottság elnöke

Molnár Pál (Budapest), szerkesztő

szerkesztőbizottsági tagok:

Bartuczné Kovács Olga (Budapest)

Biacs Péter (Budapest)

Boross Ferenc (Budapest)

Farkas József (Budapest)

Gasztonyi Kálmán (Budapest)

Lásztity Radomir (Budapest)

Rácz Endre (Budapest)

Sas Barnabás (Budapest)

Simon Dezsőné (Budapest)

Sohár Pálné (Budapest)

A folyóirat kiadását a következő intézmények támogatják:

Földművelésügyi Minisztérium, Budapest

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

A folyóirat kiadását a következő kiváló minőségbiztosítási rendszert működtető élelmiszer-előállítók támogatják:

ARVIT Hűtőipari Rt., Győr

Bábolna Győri Baromfifeldolgozó Kft.

Bácshús Rt.

BB Élelmiszeripari Kft.

Békéscsabai Baromfifeldolgozó Rt.

Borsodi Sörgyár Rt.

CEREOL Magyarország Növényolajipari Rt.

COMPACK Douwe Egberts Rt.

Fejér megyei GMW

Kabai Cukorgyár Rt.

KAGE Rt., Kalocsa

Kecskeméti Konzervgyár

Nestlé Hungaria Kft., Szerencs

Petőházi Cukoripari Rt.

Sárvári Cukorgyár

SIO ECKES Kft.

Stollwerck Budapest Kft.

Szegedi Paprika Rt.

Székesfehérvári Hűtőipari Rt.

Szolnoki Cukorgyár Rt.

Szerkesztő: Dr. Molnár Pál

Műszaki szerkesztő: Dr. Boross Ferenc

Szerkesztőség: 1022 Budapest, Herman O. út 15.

Kiadja a Q & M Kft., Felelős kiadó Dr. Molnár Pál

Készült a Possum Lap- és Könyvkiadó gondozásában, Felelős vezető: Várnagy László

Megjelenik 800 példányban. Előfizetési díj egy évre: 800 Ft + ÁFA és postázási

költségek. Az előfizetési díj átlagosan 320 oldal árát tartalmazza.

Index: 26212

Minden jog fenntartva!

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése.

EMKZÁH 31/1-64

HU ISSN 0422-9576

Élelmiszervizsgálati Közlemények

TARTALOM

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLI. kötetéről (Molnár Pál)	3
Ducsai Tamás és Németh Lajos: Az élelmiszerek minőégalakulása 1995-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapítása alapján	7
Erich Coduro: A német Élelmiszerkönyv jelentősége és feladata az EurópaiUnióban	37
Ismertető a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról III.	44
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke.....	47
A KÉKI-Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	57
Hazai lapszemle	67
Külföldi lapszemle	68
Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság által forgalmazott újabb dokumentumok jegyzéke	75
1995. évi tartalomjegyzék.....	76
Rendezvéynaptár	77

CONTENTS

Molnár, P.: Report on the XLI Volume of Journal of Food Investigations	3
Ducsay, T. und Németh, L.: Qualitätsentwicklung von Lebensmitteln im Jahre 1995 nach den Feststellungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung	7
Coduro, E.: Importance and Task of the German Food Book in the European Union	37
Information on the FLAIR-FLOW Europe Research Programme III.	44
List of Valid Regulations of the Hungarian Food Law.	47

INHALT

Molnár, P.: Bericht über den XLI. Band der Zeitschrift „Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen“	3
Ducsay, T. and Németh, L.: Quality Trends of Food Products in 1995. according to the Results of the Hungarian Food Authorities	7
Coduro, E.: Bedeutung und Aufgabe des Deutschen Lebensmittelbuchs in der Europäischen Union	37
Information über das FAIR-FLOW EUROPE Forschungsprogramm	44
Verzeichnis der gültigen Vorschriften der ungarischen Lebensmittelrechts	47

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLI. kötetéről

Az Élelmiszervizsgálati Közlemények című negyedéves szakfolyóirat 1995. évi négy száma, vagyis a XLI. kötet a megszokott formátumban és tartalommal összesen 362 oldalon jelent meg. Örömmel állapíthatjuk meg, hogy az elmúlt évben jelentősen megemelt előfizetési díj ellenére sem csökkent lapunk olvasótábora, sőt inkább az eseti érdeklődések számának gyarapodása figyelhető meg. Ez egyrészt annak tudható be, hogy szakmai elkötelezettségünkhöz híven semmit sem engedtünk a már elért színvonalból. Ezért az elmúlt évben valamivel kevesebb, de átfogóbb és tartalmasabb szacikket, tanulmányt jelentettünk meg a legkiválóbb és az adott témát legjobban ismerő magyar szakemberek tollából. Több külföldi szerző, illetve társszerző magyarra fordított eredeti közleménye is megjelenhetett, így külföldi szerzőktől átvett cikk másodközlésére tavaly nem került sor, de a releváns külföldi szakfolyóiratok figyelését és a legértékesebb információk kivonatos közzétételét – terjedelmében kissé szűkítve – folytattuk.

Itt kell köszönetet mondanunk lapunk szponzorainak, annak a 21 kiváló minőségbiztosítási rendszert működtető és a minőség ügye iránt elkötelezett magyar élelmiszeripari vállalatnak és intézménynek, amely anyagi hozzájárulásával lehetővé tette az Élelmiszervizsgálati Közlemények megjelentetését. Nem rajtuk múltott, hogy a megjelentetésben sajnálatos időbeli csúszások léptek fel, amiért ezúton is minden előfizetőnk elnézését és megértését kérjük.

Az elmúlt évben összesen 23 nagyobb terjedelmű eredeti közlemény, illetve rövidebb lélegzetű beszámoló jelent meg. Ez a szám valamivel kevesebb mint az elmúlt évek átlaga, de a közölt információk tartalmasnak, naprakésznek minősíthetők és egyes esetekben a gyakorlati élet elvárásaihoz is igen közel állnak. A korábbi éveknek megfelelően a szacikkek túlnyomó többsége a kutatóintézetektől származik, amelyeket túlnyomórészt a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet (KÉKI) munkatársai által készített publikációk teszik ki, valamint amelyek az ugyancsak a KÉKI keretén belül működő Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum (ÉLMINFO) Európai Unió-s csatlakozásunkat előkészítő szakmai, ismeretterjesztő, folyóiratfigyelő és harmonizációs munkájából tevődnek össze.

Elgondolkodtató az a tény, hogy elsősorban az egyetemek és főiskolák, de az élelmiszerellenőrző intézmények elmúlt évi publikációs aktivitása sem nevezhető kielégítőnek. A Földművelésügyi Minisztérium Minőségpolitikai Osztályának vezetője ugyanakkor egy rendkívül hasznos,

hiánypótló tanulmányt jelentetett meg a Magyar Élelmiszerkönyv helyzetéről, állásáról. Ezen kívül egy másik – hagyományos sorozatnak tekinthető – jelentést is módunkban állt közzétenni lapunk hasábjain az élelmiszerek 1994. évi minőség alakulásáról. Sajnálatos módon az élelmiszer-előállítók közül továbbra sem sikerült senkit megnyerni ahhoz, hogy a gyakorlati eredmények vagy éppen problémák közzétételével jelentkezzenek folyóiratunk hasábjain. A jövőre vonatkozóan azonban továbbra is reméljük, hogy – haladó hagyományainknak megfelelően – talán nagyobb teret szentelhetünk a gyakorlati életből származó ún. ipari publikációknak.

Ha a megjelent publikációk fentiekben már körvonalazott összetételét számszerűen is jellemezni akarjuk, akkor - a szerzők munkahely szerinti megoszlását véve alapul – a következő eredményt kapjuk:

Főhatóság (FM)	13 %
Élelmiszerellenőrző intézmények	9 %
Kutatóintézetek	44 %
Egyetemek, főiskolák	17 %
Élelmiszer-előállítók	0 %
Külföldiek	17 %

Az 1995. évi publikációk tartalmi szempontból a következők csoportosíthatók:

- ◆ Szaklapunk jól bevált gyakorlatát folytatva a kiemelten az élelmiszerek minőségellenőrzésének eredményeivel és az élelmiszervizsgálatok nemzetközi trendjének ismertetésével foglalkoztunk (1,2,3). Ide tartozóan külön is említendő a Német Hivatalos Élelmiszeralitikai Módszergyűjtemény teljes címjegyzékének leközlése 2 részletben (4,5).
- ◆ Az élelmiszerszabályozás témakörében részletes tanulmány jelent meg a Magyar Élelmiszerkönyv történetéről, szerkezeti felépítéséről, jelenéről és jövőjéről (6).
- ◆ "Az EU élelmiszerszabályozása" címmel megrendezett kamarakiállítás kapcsán egy tanulmány részletesen ismerteti az európai integrációs folyamat térhódítását, a törvénykezés, az élelmiszerszabályozás és az élelmiszerellenőrzés alakulását az Európai Unióban és ehhez kapcsolódva az ÉLMINFO tevékenységét és szolgáltatásait (7).
- ◆ Több szakcikk is foglalkozik az élelmiszerek különféle vizsgálati módszereivel, valamint az e téren kapott újabb eredményekkel (8,9,10,11,12,13).
- ◆ A profilanalízis és a hígításos profilanalízis módszertanának részletes, matematikailag alátámasztott ismertetése került publikálásra az

élelmiszerek érzékszervi vizsgálatáról és minősítéséről szóló cikksorozat keretében (14).

- ◆ Kétrészes - külföldön készített - cikksorozat foglalkozik az élelmiszerek szeléntartalmának meghatározásával és szintfelmérésével (15,16).
- ◆ Két cikk is tájékoztat a Nemzetközi Élelmiszertudományi és Technológiai Unió (IUFOST) 1995. július 30. és augusztus 4. között Budapesten megrendezett IX. Világkongresszusáról (17,18).
- ◆ Folytatódott a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról még 1994-ben megkezdett ismertető leközlése (19).
- ◆ A gyorsvizsgáló rendszerek – az ún. "test-kit"-ek – hitelesítéséről ad rövid áttekintést egy cikk (20).
- ◆ A "Helyes Gyártási Gyakorlat" európai rendszerének a gyümölcs- és zöldséglevelek előállításánál történő adaptálási lehetőségeit taglalja egy tanulmány (21).
- ◆ A jóminőségű üveges termékek hideg eljárással való előállítását ismerteti egy külföldi szerző (22).

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően a szakmai publikációkat az 1995. évi füzetekben is különböző hasznos információs anyagok egészítették ki, melyek közül a legnagyobb terjedelemben az Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum híryanagjai jelentek meg. Továbbra is igyekeztünk közzétenni elsősorban a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről készült válogatásunkat A "Világ Élelmiszerszabályozásának Hírei" (World Food Regulation Review) című havi közlöny alapján. Ezt egészítették ki az egyéb külföldi szakfolyóiratokból átvett tanulmányok rövid magyar nyelvű tömörítvényei.

A külföldi szakirodalom figyelése mellett a rendszeresen jelentkező "Hazai lapszemle" című rovatunkban igyekeztünk jegyzékbe foglalni a Magyarországon folyó élelmiszeranalitikai kutatásokról megjelent cikkek címeit. Emellett könyvismertetésekkel, hazai és nemzetközi rendezvénynaptárral, valamint konkrét meghívók leközlésével segítettük elő a jobb olvasói tájékozódást. Szakirodalmi figyelőszolgálatunkat minden esetben az a cél vezérli, hogy elsősorban az élelmiszer-minőségüggyel és élelmiszerellenőrzéssel, illetve a korszerű élelmiszeranalitikai vizsgálati módszerekkel foglalkozó publikációkra hívhassuk fel a figyelmet.

Az Élelmiszervizsgáló Közlemények egyes számaiban néhány egész oldalas szakmai hirdetést is megjelentettünk a következő információs szolgáltatásokról:

- Food Ingredients Data Services, az élelmiszeripari alap- és adalékanyagok számítógépes adatbázisa;

- FSTA CD ROM, amely a világ legismertebb és legelterjedtebben használt információs forrása az élelmiszertudomány és -technológia területén.

Emellett visszatérően helyet biztosítottunk az analitikai műszerek széles választékát kínáló UNICAM, illetve a HERAEUS Industrietechnik GmbH laboratóriumi műszergyártó cég újdonságainak bemutatására is.

Végezetül megragadjuk az alkalmat, hogy ezúton is felhívjuk a hazai szakemberek szíves figyelmét az Élelmiszervizsgálati Közlemények által biztosított publikálási lehetőségekre. Az elmúlt évi összefoglalóban már jeleztük, hogy a folyóiratban megjelent értékes eredeti közleményeket több nagy külföldi referáló intézmény is figyelemmel kíséri, feldolgozza és tömörített formában közzéteszi. Ez a tény és a 700 előfizetőt meghaladó hazai olvasótábor, valamint a külföldi (elsősorban a szomszédos országokban élő magyar) olvasók indokolják és teszik attraktívvá a publikálást az "Élelmiszervizsgálati Közlemények"-ben.

Molnár Pál

Irodalom

1. Salamon A. és Katona L.: ÉVIK **41** (1995) 2, 85-114
2. Margreet Lauwaars: ÉVIK **41** (1995) 3, 173-193
3. Lásztity R.: ÉVIK **41** (1995) 4, 273-280
4. Molnár I.: ÉVIK **41** (1995) 2, 134-152
5. Molnár I.: ÉVIK **41** (1995) 3, 237-257
6. Rácz E.: ÉVIK **41** (1995) 1, 7-33
7. Molnár P. és Várkonyi G.: ÉVIK **41** (1995) 4, 306-324
8. Formanek A.: ÉVIK **41** (1995) 2, 124-133
9. Barabás B.: ÉVIK **41** (1995) 4, 281-288
10. Földháziné: ÉVIK **41** (1995) 1, 41-48
11. Kerekes L.: ÉVIK **41** (1995) 1, 49-55
12. Kerekes L.: ÉVIK **41** (1995) 3, 215-224
13. Szerdahelyi E. és mtsai: ÉVIK **41** (1995) 3, 225-230
14. Molnár P.: ÉVIK **41** (1995) 3, 194-214
15. Molnár J. és mtsai: ÉVIK **41** (1995) 1, 34-40
16. Molnár J. és mtsai: ÉVIK **41** (1995) 2, 115-123
17. Molnár P.: ÉVIK **41** (1995) 3, 231-233
18. Molnár P.: ÉVIK **41** (1995) 3, 234-236
19. Molnár P. és Várkonyi G.: ÉVIK **41** (1995) 1, 60-68
20. Nagy E.: ÉVIK **41** (1995) 1, 56-59
21. Tóth T.-né és mtsai: ÉVIK **41** (1995) 4, 289-301
22. Thomas Walter: ÉVIK **41** (1995) 4, 302-305

Az élelmiszerek minőség alakulása 1995-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján

Ducsay Tamás és Németh Lajos

Földművelésügyi Minisztérium, Állategészségügyi és
Élelmiszerellenőrzési Főosztály

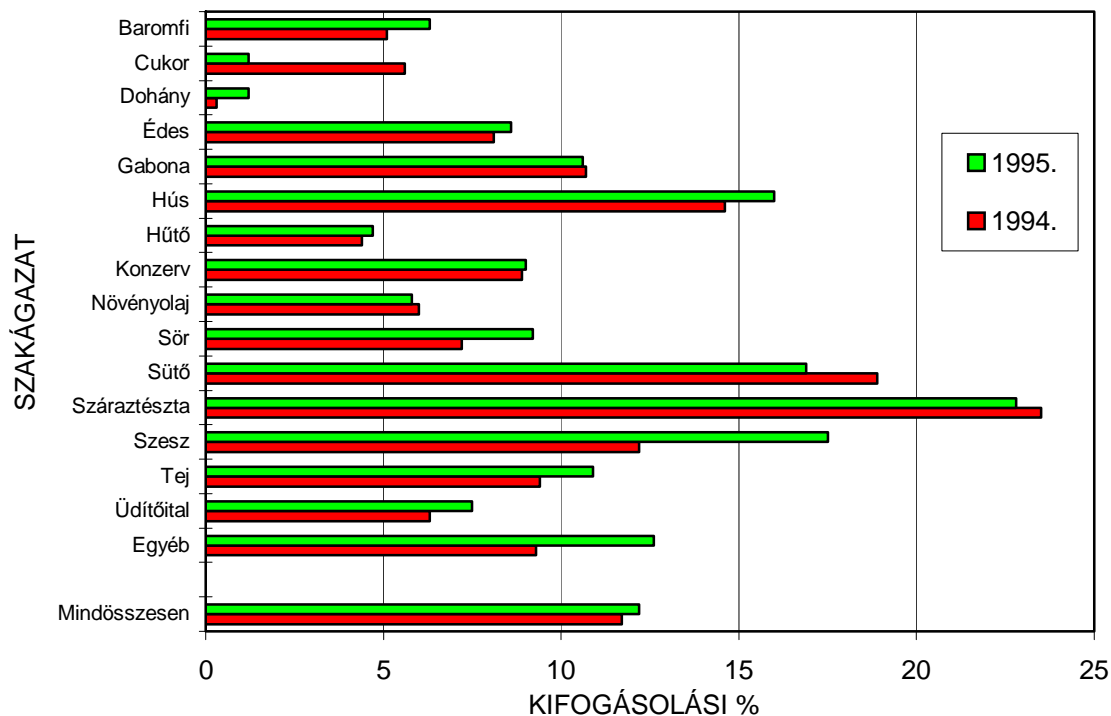
Érkezett: 1996. április 10.

A hatósági élelmiszerellenőrzés 1995-ben 29944 élelmiszer- és 10086 bor tételt vizsgált meg, ezek 87,8, illetve 91,7 %-a felelt meg a követelményeknek.

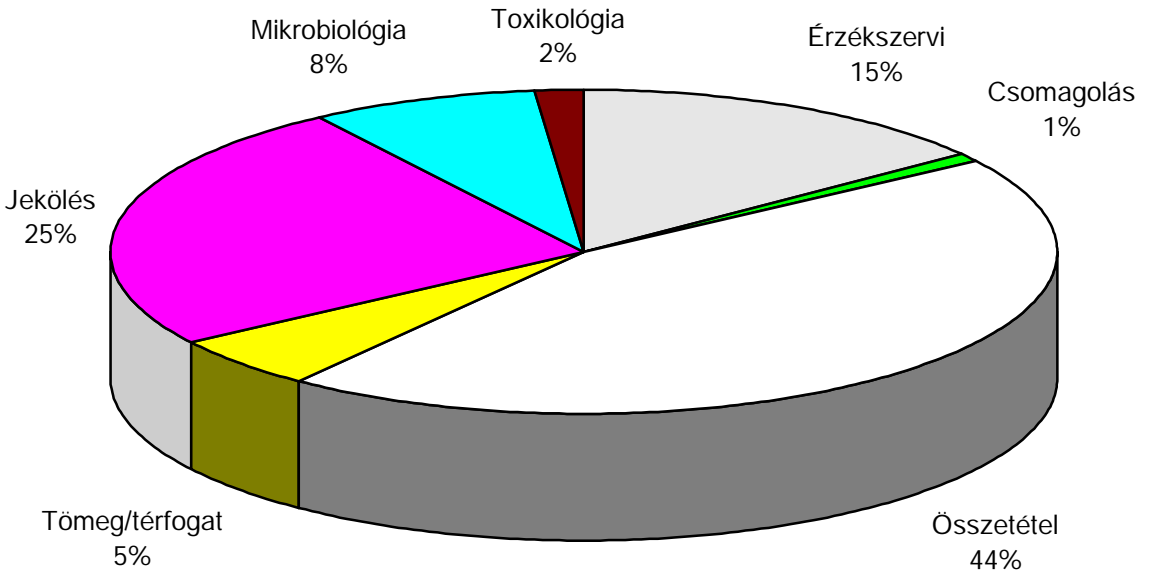
Az iparágakat elemezve az országos élelmiszeripari átlagnál több a minőséghiba a szárasztésztáknál, a szesz-, a sütő-, a húsipari termékeknél és az egyéb élelmiszereknél. A legkevesebb kifogásra a dohánygyártmányok, a cukor-, a gyorsfagyasztott termékek és a növényolajok minősége adott okot. Kifogásolási arányuk az országos élelmiszeripari átlag fele alatt volt.

Az egyes iparágak termékeinek minősége a következők szerint alakult:

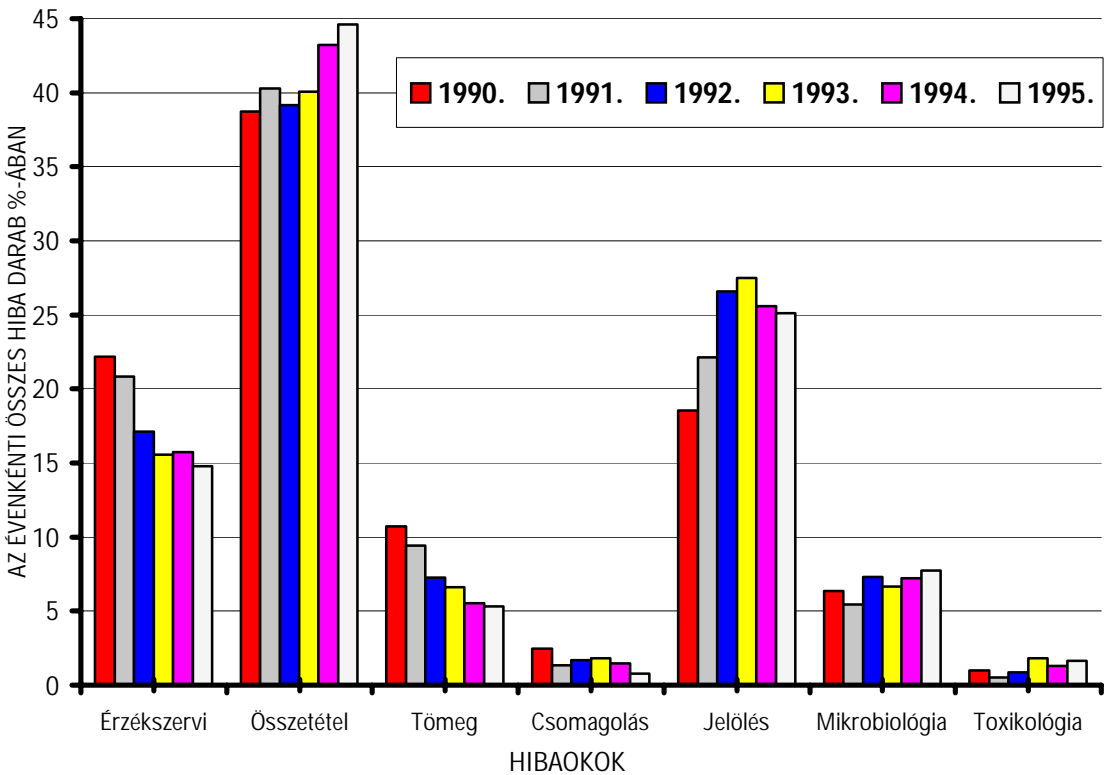
AZ ÉLELMISZEREK MINŐSÉG ALAKULÁSA A KIFOGÁSOLÁSI % ALAPJÁN



Az élelmiszerhibák aránya a következők szerint alakult:



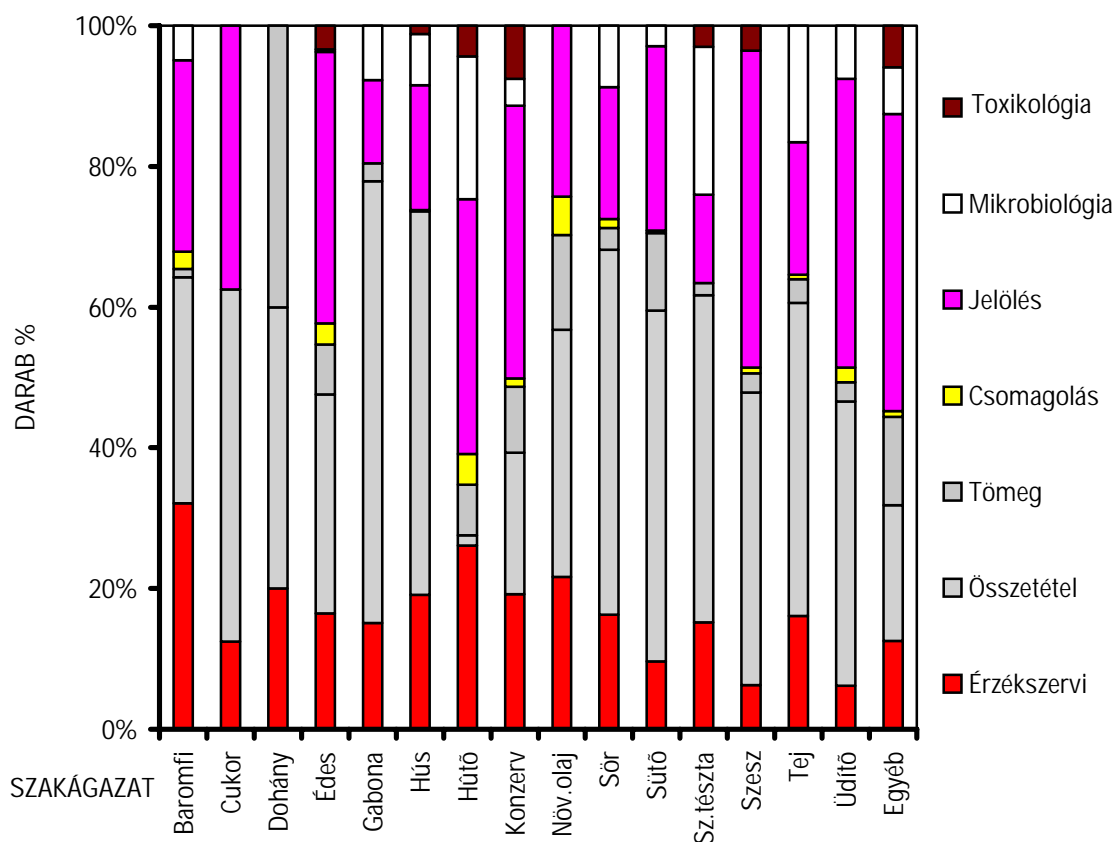
A kifogásolási okok aránya az elmúlt években változó képet mutat :



Az elmúlt hat esztendőben az összetételi jellemzők részaránya az összes hibán belül a legnagyobb, ráadásul enyhe növekedést is mutat. Ez azért kedvezőtlen, mert a fogyasztó számára ezek közvetlenül nem érzékelhető jellemzők, csak laboratóriumban mutathatók ki, illetve

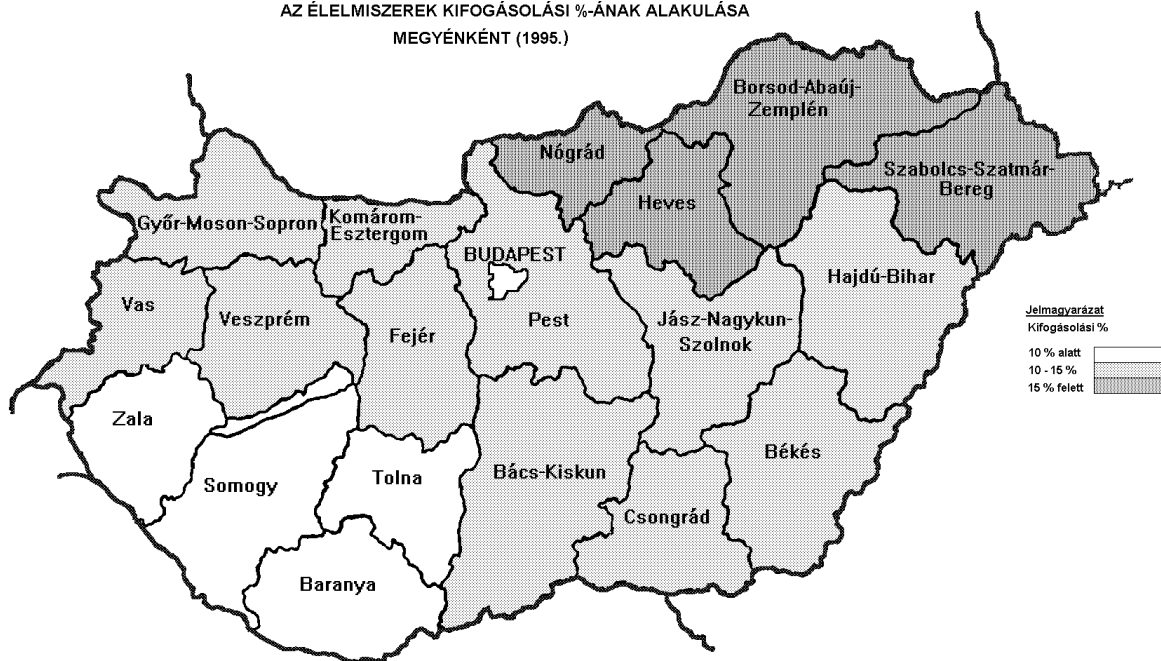
hatásuk csak hosszú távon érezhető. Az ipar a fogyasztó számára is érzékelhető durva érzékszervi hibák egy részét sikeresen kiküszöbölte. A 90-es évek elejét követő csökkenésük után arányuk állandósult. Ugyancsak csökkent a tömeg-, térfogathiány, amiket a fogyasztó könnyen tud ellenőrizni. Továbbra is nagy a jelölési hibák részaránya. Változásuk az érzékszervi kifogásolási okok arányának változásával ellentétes tendenciát mutat. A jelölési hibák azért okoznak problémát, mert a tájékoztatás eltitkolása vagy a megtévesztő tájékoztatás (élettani hatásra, tömegre, eltarthatóságra, gyártási időpontra, összetételre, felhasználhatóságra, alkalmazott technológiára, felhasznált anyagokra, tárolási körülményekre, a termék megnevezésére, előállítójára vonatkozóan) fogyasztói érdeket sért, néha egészséget veszélyeztet. A mikrobiológiai és toxikológiai hibák részaránya statisztikailag továbbra sem jelentős, azonban lehetséges hatásuk miatt ez az arány sem elhanyagolható.

Az egyes iparágakon belül a feltárt minőséghibák részaránya a következők szerint alakult:



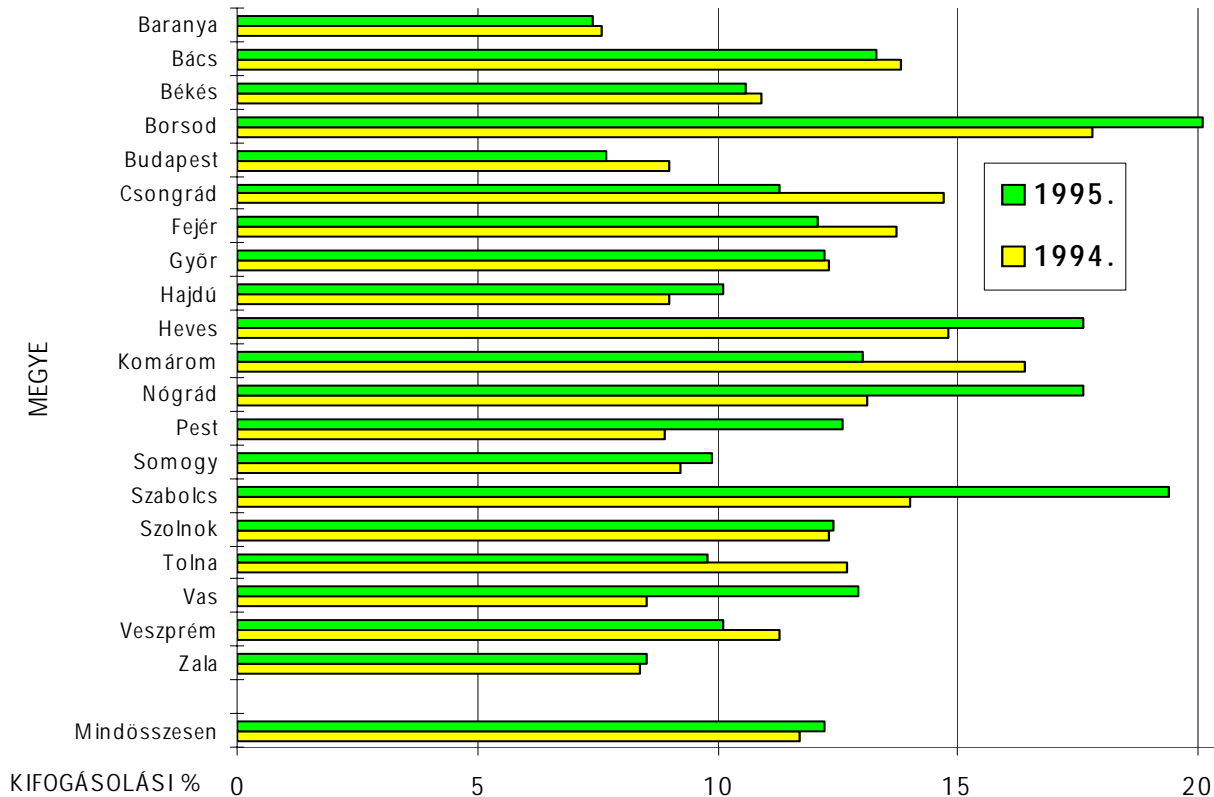
A megyénkénti elemzés alapján a legtöbb minőséghibát Borsod-Abaúj-Zemplén, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Nógrád és Heves megyében tárták fel. A kifogásolási arányokat csoportba sorolva az alábbi érdekes „térképet” kapjuk:

AZ ÉLELMISZEREK KIFOGÁSOLÁSI %-ÁNAK ALAKULÁSA
MEGYÉNKÉNT (1995.)



Túlzó következtetéseket azonban ebből az ábrából nem szabad levonni, hiszen a csoportképzés megválasztása befolyásolja, azontúl a kifogásolási arányok területi adatai évenként is változnak. Az 1995. és 1994. év adatai a következő ábrán hasonlíthatók össze.

A MINŐSÉG ALAKULÁSA MEGYÉNKÉNT A KIFOGÁSOLÁSI % ALAPJÁN (1995.)



Baromfi termékek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1116 baromfi termék tétel 93,7%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 32,1%-a érzékszervi-, 32,1%-a összetételi-, 27,2%-a jelölési hibából, 4,9%-a mikrobiológiai- és 2,6%-a csomagolási hibából adódott.

A hibajok a következők:

Az érzékszervi hibák között a hiányos, elégtelen kopasztás, a megengedettnél több toll, nem hozzá tartozó testrészt, színhibás (véraláfutás), epével, bélsárral szennyezettség fordult elő.

Az összetételi hibák közül kiemelésre érdemes, hogy magas szójafehérje tartalmat mértek. A libazsír előállításánál a megengedett BHT mennyiség kétszeresének alkalmazása fordult elő. Fehérjehiányt állapítottak meg baromfi-párizsi és pulykafelvágott termékeknél, jelentős zsírtöbbletet baromfi-májás készítményben. Nagy víztartalma és nátrium-nitrittartalma miatt került kifogásolásra mellfilé.

Az előfordult jelölési hibák a következők: jelöletlen termék, illetve hiányos jelölés, engedély nélküli gyártás, helytelen tömeg, illetve fogyaszthatósági határidő feltüntetése.

1. táblázat: Baromfi termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók				
		db	%	Íz Szag	E- gyéb ézt.	Ösz- sze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jelö- lés	Mik- robi- ol.	Toxi- kol.	Fi- gyel- m.	Sza- bály- sér.	H.B.	Id. leáll.	Végl. leáll.
Vágott egész baromfi	138	9	6,5	0	2	1	0	2	4	2	0	6	3	0	0	0
- Friss előhűtött csirke	88	6	6,8	0	2	1	0	1	1	2	0	3	2	0	0	0
- Fagyasztott csirke	21	2	9,5	0	0	0	0	1	2	0	0	2	0	0	0	0
Darabolt baromfi	600	16	2,7	0	13	2	1	0	4	0	0	12	4	0	0	0
- Fődarabolási termék	235	10	4,3	0	10	0	1	0	2	0	0	7	3	0	0	0
- Csirkeaprólék	225	1	0,4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Baromfi húskészítmény	227	39	17,2	0	8	20	0	0	11	1	0	25	14	0	1	0
- Felvágottfélék	67	9	13,4	0	1	7	0	0	1	0	0	7	2	0	0	0
- Vörösárú	61	12	19,7	0	3	6	0	0	3	1	0	6	6	0	0	0
Tojás	33	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	118	6	5,1	1	2	3	0	0	3	1	0	6	0	0	0	0
Mindösszesen	1116	70	6,3	1	25	26	1	2	22	4	0	49	21	0	1	0

Borok

Az Országos Borminősítő Intézetben által vizsgált 10086 tétel bor, fűszerezett bor, pezsgő, borpárlat és sűrítmény (7161 belföldi, 2492 export, 433 import) 91,7%-a felelt meg az előírásoknak.

A hibaokok megoszlása a következők szerint alakult: 44% érzékszervi, 18,7% összetételi, 25% mikrobiológiai és 12,3% jelölési hiba.

Arányait tekintve a legtöbb minőségi hiba a különleges minőségű boroknál (27,3%), az asztali boroknál (11,7%) és a pezsgőknél (11,1%) fordult elő. A többi termékcsoporthoz képest a minőségi hibák gyakorisága lényegesen kisebb.

Az ellenőrzéssel kapcsolatos fontosabb tapasztalatok:

A hamisítások megakadályozása, illetve felderítése érdekében tovább folytatódott az izo-cukor felhasználásának ellenőrzése, vizsgálata. Több ezer hl hamisított bor zárolására, lefoglalására, megsemmisítésére, illetve leparlásának elrendelésére került sor.

A hamisítások másik változata, amikor a szeszes folyadékok - rendszerint seprőborok - "feljavításához" répacukrot, szintetikus színezéket, önocianint, citromsavat és aromaanyagokat használnak fel.

Ezen okok miatt is folyik jelenleg rendőrségi eljárás.

A szintetikus színezéktartalomra vizsgált 3056 vörös borból 97 volt pozitív, a diglükozidtartalomra vizsgált 3243-ból pedig 55 bor tartalmazott (5 % felett) direkttermő szőlőből származó bort is.

Változatlanul komoly gondot jelent a kereskedelmi forgalomban megjelenő kannás (hordós) borok minősége. Különösen a budapesti piacokat és a megyeszékhelyeket árasztották el alföldi eredetű, kétes minőségű borokkal.

A borok jogszabály szerinti nyilvántartása, az üzemek és a forgalmazók bizonylati fegyelmének hiánya miatt, gyakorlatilag nem valósul, illetve nem valósítható meg.

A szüret időszakában jelentős mennyiségű (100000 hl) must került kiszállításra, többségében Szlovákiába. A fuvarokmányokon üdítőital alapanyagként - szőlőlének - feltüntetett mustok jogszabályellenesen, minőségi előírások nélkül, ellenőrizetlenül cseréltek gazdát.

Engedély nélkül exportált, jelentős mennyiségű Zalagyöngye és Muskotály palackos borok - nem megfelelő minőség miatt - megsemmisítésére került sor Moszkvában. A hatóság rendőrségi eljárást kezdeményezett. Elkerülhető lett volna, ha a vámszervek kérik az exportálótól a termékek minőségét tanúsító OBI bizonylatot.

2. táblázat: Borok

	Összes db	Kifogásolt		H i b a o k o k					Szankciók	
		db	%	Érzék- szervi	Össze- tétel	Tömeg	Jel.	Mikr.	Figy.	Szab.
Asztali bor	2134	249	11,7	111	31	-	36	71		
Tájbor	2846	215	7,6	98	27	-	14	76		
Minőségi bor	3913	232	5,9	113	59	-	21	39		
Különleges min.bor	271	74	27,3	28	24	-	10	12		
Fűszerezett bor	105	8	7,6	1	3	-	4	-		
Pezsgő	439	49	11,1	15	8	-	15	11		
Borpárlat	301	8	2,7	3	2	-	3	-		
Sűrítmény	77	3	3	-	-	-	-	-		
Mindösszesen	10086	838	8,3	369	200	-	103	209	774	440

Cukrok

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 494 tétel cukor 98,8%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A legkisebb minőségi kifogású termékcsoporthoz egyike, aminek következtében a kevés hibaok százalékos megoszlása kevésbé értékelhető. Magas hamutartalmú, nem megfelelő állományú porcukor, valamint sötétebb szín, a feltüntetettnek nem megfelelő összetétel, minősítő bizonyítvány nélküli előállítás, illetve a gyártási idő feltüntetésének hiánya fordult elő.

3. táblázat: Cukrok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab.	H.B.	Id. leáll	Végl eáll
Kristálycukor	304	3	1	0	0	3	0	0	1	0	0	2	1	0	0	0
Darabos finomítvány	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porcukorfélék	96	2	2,1	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Egyéb	8	1	12,5	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0
Mindösszesen	494	6	1,2	0	1	4	0	0	3	0	0	5	1	0	0	0

Dohánygyártmányok

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 253 tétel dohánygyártmány 98,8%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

Évek óta legkisebb minőségi kifogású termékcsoporthoz tartoznak a hibaokok száma kicsi. A hibák között előfordult a megengedettnél több kocsánytartalom. Két illatosított pipadohányt a szabványban előírtól magasabb nedvességtartalom miatt kellett kifogásolni.

4. táblázat: Dohánygyártmányok

	Összes db	Kifogásolt		H i b a o k o k							Szankciók					
		db	%	Íz Szag	Egyéb érez.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
A típusú cigaretta	52	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
B típusú cigaretta	133	1	0,8	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Sopianae	44	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C típusú cigaretta	27	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
D típusú cigaretta	23	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	18	2	11,1	0	0	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Mindösszesen	253	3	1,2	0	1	2	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0

Édességek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 2146 édesség tétel 91,4%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami az előző évihez hasonló arány.

A minőségi kifogások 38,6 %-a jelölési, 31,1%-a összetételi, 16,6%-a érzékszervi hibából, 7,1%-a tömeghiányból, 3,4%-a toxikológiai és 3%-a csomagolási hibából adódott. A nagy tételszámban vizsgált termékcsoporthoz tartoznak a kifogásolás száma nagy volt a lisztesárúknál, a cukorkaféléknél és az egyéb termékek kategóriáiban. Kisebb tételszám mellett, de magas kifogásolási aránnyal szerepeltek a nugátfélék. Jelentős még a pörköltkávé és kávékeverék termékcsoporthoz tartozó kifogásolási aránya is.

A hibaokok a következők:

A jelöléshibák különösen ezen termékek jellegénél fogva fontosak. Előfordult hiányos, eltérő anyagösszetétel jelölése, illetve az ízesítés téves feltüntetése, a termék megtévesztő megnevezése, az előredátumozás, más gyártási időt, illetve megnevezést tüntettek fel a gyűjtő csomagoláson és mást a terméken, a minőségmegőrzés időtartama nincs helytelenül volt feltüntetve, a szabványszám (egyben a minőségtanúsítás) hiányzott vagy téves volt. Az engedélytől eltérően jelölésre került a "koleszterinmentes" felirat. Több esetben fordult elő

engedély nélküli gyártás is, illetve a gyártó üzem feltüntetésének hiánya. Előfordult megfelelő tartalmú jelölés, de nem megfelelően elhelyezve a csomagolóanyag behajtogatott, gyűrött részén, ami ezáltal olvashatatlansága miatt nem felelt meg.

5. táblázat: Édességek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll.	Vég leáll
Csokoládé	405	22	5,4	2	4	8	4	0	11	0	0	17	4	1	0	0
- Étecsokoládé	23	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Tejsokoládé	51	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Üreges csok. figura	181	7	3,9	0	0	2	0	0	5	0	0	7	0	0	0	0
- Desszert	68	3	4,4	0	2	1	0	0	1	0	0	3	0	0	0	0
Kakaópor	37	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukorkafélék	429	35	8,2	5	5	13	2	6	22	0	0	27	8	0	0	0
- Töltött keménycukorkák	34	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Mártott szaloncukor	197	13	6,6	3	2	3	1	0	10	0	0	9	4	0	0	0
Lisztesáru	604	54	8,9	2	1	24	10	1	37	0	0	21	28	5	0	0
- Keksz	92	2	2,2	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0
- Teasütemény	74	7	9,5	0	0	2	1	0	6	0	0	3	4	0	0	0
Nugátfélék	31	6	19,4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0
Pörkölt kávé és kávékeverék	275	23	8,4	8	5	10	2	0	12	0	2	15	8	0	2	0
Kávépótszerek	7	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	358	44	12,3	4	8	22	1	1	21	1	6	29	15	0	0	4
Mindösszesen	2146	184	8,6	21	23	83	19	8	103	1	9	109	69	6	2	4

Az összetételi hibák között szerepelt a megengedettnél nagyobb nedvességtartalom. Csokoládés darabárúk, nugátszerű termékek és fagylaltporok esetében a kevesebb zsírtartalom adott okot kifogásra. Szabálysértési eljárás kezdeményezése mellett a forgalomba hozatalt több esetben megtiltotta az Állomás. Fagylaltporoknál fordult elő indokoltnál több színezék- és állományjavító-anyagtartalom. Az előírtnál alacsonyabb méztartalom miatt estek kifogás alá mézes puszedli termékek. Vitaminokkal és ásványi anyagokkal kiegészített és dúsított szőlőcukorkáknál 50-70 %-al volt az előírtnál kevesebb a C vitamin-tartalom. A cukormentes borsmenta cukorkánál a szaharintartalom az előírt érték háromszorosa volt. Az őrölt brazil kávé pörkölt árpával és cikóriával történt hamisításáért a vállalkozó tevékenységét felfüggesztette az Állomás.

Érzékszervi hibák között fordultak elő a repedezett felületű, összetapadt, idegen és kellemetlen ízű, megtévesztő színű és szennyezett

felületű cukorkák. Előfordult az eredetitől eltérő külső megjelenés, gyengébb élvezeti értékkel párosulva.

Viszonylag nagy számban fordult még elő tömeghiány, esetenként igen jelentős is. Mogyorókrémes szaloncukor esetében az 500 g \pm 3% helyett 431 g-os is előfordult.

Toxikológiai hiba miatt (ochratoxin-A) - kereskedelemben mintázott - instant kávékat zároltak és megsemmisítésre visszaszállították.

Gabona termékek

A hatósági minőségellenőrző hálózat által vizsgált 2050 gabona termék tétel 89,4%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami szinte azonos az előző évvel.

A minőségi kifogások 62,7%-a összetételi, 15,2%-a érzékszervi, 11,8%-a jelölési és 7,7%-a mikrobiológiai hiba a 2,6%-os tömeghiány mellett.

Az összetételi hibák közel 2/3-os aránya, ami az előző években is hasonlóan magas volt (50% feletti), döntő mértékben a háztartási és sütőipari célú búzaliszt termékcsoporthoz adódik, amit elsősorban a magas hamutartalom és - ezzel összefüggésben - a sötétebb szín okozott. Az összetételi hibák a belső ellenőrzés hiányára, esetenként annak nem kellő hatékonyságára, valamint technológiai hiányosságokra vezethetők vissza. A minőséghibás termék előállításával az üzem gazdasági előnyhöz jut. A lehetségesnél több fehér lisztet őrlnek ki, így a fogyasztót közvetlenül vagy közvetve károsítják meg. Hamutartalom mérést eddig sem végeztek rendszeresen a malomüzemekben, a vállalkozásként működő üzemekben az alapvető minőségvizsgálatokhoz többnyire nincsenek meg a feltételek. A mérési eredmények azt is jelezték, hogy a megengedettnél magasabb hamutartalom, mint "profitorientált" minőséghiba mellett a megengedettnél lényegesen kisebb értékek is előfordultak, ami a gyártó részére a belső minőségellenőrzés hiányából adódó gazdasági hátrány. Kisebb számban előfordult nagy nedvességtartalom.

Az érzékszervi jellemzők közül a kifogásolás oka elsősorban a sötét szín, korpázottság, továbbá a rovarkártevő szennyezettség volt. Minőséghibák ismétlődése miatt malom működésének felfüggesztésére is sor került.

Mikrobiológiai kifogásolásra a nagy penész szám miatt BL-55-ös liszteknél, nagy Enterobacteriaceae szám miatt BL 80-as liszteknél került sor.

Általános jelölési hibák és engedély nélküli gyártási tevékenységek e szakágazatban is előfordultak.

6. táblázat: Gabona termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k									Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll.	Vég- eáll.	
Búzalisztek	1620	184	11,4	1	38	158	5	0	17	17	0	123	60	1	9	0	
Rozslisztek	50	6	12,0	0	0	2	0	0	2	2	0	2	4	0	0	0	
Hántolt termékek	231	7	3,0	0	2	1	1	0	5	0	0	5	1	1	1	0	
Egyéb termék	137	20	14,6	0	0	9	1	0	8	2	0	15	4	1	1	0	
Mindösszesen	2050	217	10,6	1	40	170	7	0	32	21	0	145	69	3	11	0	

Gyorsfagyasztott élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1150 gyorsfagyasztott élelmiszer tétel 95,3%-a felelt meg a szabványok, illetve a gyártmánylapok előírásainak.

A kisszámú minőségi kifogás 36,2%-a jelölési, 26,1%-a érzékszervi, 20,3%-a mikrobiológiai és 7,2%-a tömeggel kapcsolatos hiba volt.

A hibaokok a következők:

A jelöléshibák között a következők fordultak elő: a telephely, illetve a minőségmegőrzési időtartam feltüntetésének hiánya, a tiszta tömeg hibás feltüntetése, olvashatatlan jelölés, megtévesztő jelölés, magyar nyelvű jelölés hiánya, illetve jelöletlenség. Gyorsfagyasztott húsleves-zöldségről gyakorlatilag minden információ hiányzott, még a termék neve is.

Az érzékszervi hibák között gyorsfagyasztott fejtett bab készítményt kellett kifogásolni a megengedettnél nagyobb arányú szűrt szemek előfordulása miatt. A nyersanyag hiba miatt annak feldolgozását a gyártó be is szüntette. Előfordult még jellegtelen szín és/vagy íz, nem megfelelő állomány, idegenanyag-tartalom.

Mikrobiológiailag szennyezett (határérték feletti Coliform szám) gyorsfagyasztott zöldségféle gyártása miatt kellett a gyártót figyelmeztetni és felhívni a figyelmét a technológiai hibára. Gyorsfagyasztott pizza és spagetti termék feltételes kórokozót tartalmazott, az előállító ellen szabálysértési eljárás kezdeményezésére került sor.

A gyorsfagyasztott félkészételek termékcsoportjában a monitoring vizsgálat kadmium szennyezettséget állapított meg, a burgonya-tétel felhasználása leállításra került.

7. táblázat: Gyorsfagyasztott élelmiszerek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Végl. leáll
Gyf. gyümölcs és gy.krémek.	117	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gyf. zöldségfélék	442	18	4,1	2	8	0	1	1	2	4	3	15	3	0	0	0
Gyf. félkész ételek	190	6	3,2	0	1	1	0	0	5	0	0	5	1	0	1	0
Gyf. tésztafélék	145	3	2,1	0	1	0	0	0	3	1	0	0	3	0	0	0
Gyf. készételek	106	7	6,6	0	0	0	0	0	0	8	0	4	3	0	0	0
Gyf. egyéb termékek	71	17	23,9	1	1	0	4	2	15	0	0	7	10	0	1	0
Gastrofol	79	3	3,8	2	2	0	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0
Mindösszesen	1150	54	4,7	5	13	1	5	3	25	04	3	34	20	0	2	0

Hús- és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 4479 hús- és húskészítmény tétel 84%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami az előző évinél kissé rosszabb arány.

A minőségi kifogások 53,9%-a összetételi, 19,4%-a érzékszervi, 17,9%-a jelölési, 7,4%-a mikrobiológiai, 1,2%-a toxikológiai hibából adódott.

A hibaokok a következők:

A kifogások zömét összetételi, ezen belül főként nagy zsír-, nagy víz-, kis fehérjetartalom, ritkábban nagy konyhasótartalom teszi ki. Előfordult a megengedettnél magasabb szójafehérje-tartalom is.

Néhány kiugróan nagy zsírtartalmú termék:

- vastagkolbász 47% (max 30% helyett)
- kenőmájás 32% (max 25% helyett)
- gombás-, ill. egzotikus melegszendvics-krém 28, ill. 30% (max 18% helyett)
- füstölt kolbász 41,1% (max 34% helyett)
- párizsi 35% (max 23% helyett)
- cserkészkolbász 41,2% (max 32% helyett)

Néhány nagy víztartalmú termék:

- füstölt kolbász 62,6% (max 58% helyett)
- nyári turista felvágott 54,3% (max 40% helyett)
- csemege és paprikás szalámi 32,7% (max 28% helyett)
- nyári turista 43,6% (max 40% helyett)
- nyári turista 49% (max 40% helyett)
- disznósajt 74,2% (max 60% helyett)

Néhány nagy konyhasótartalmú termék:

- vákuumcsomagolt szeletelt primer lángolt karaj 7,7% (max 4% helyett)
- sonkás felvágott 4,1% (max 2,5% helyett)
- füstölt, nyers, darabolt comb 11,1% (max 7% helyett)

Fehérjehiányos termékek :

- parasztkolbász 15,3% (min 18% helyett)
- sonkás felvágott 14,6% (min 18% helyett)
- véreshurka 7% (min 10% helyett)
- kenőmájás 7,6% (min 12% helyett)
- sonkás felvágott 15,1% (min 18% helyett)

Magasabb szójafehérje-tartalmat mértek pl. füstölt kolbász-terméknél (1,4% helyett 2,4%).

Az érzékszervi hibák főként technológiai eredetűek, nem megfelelő állomány, aprítás, a termék jellegétől eltérő vágásfelület, légüregek a vörösáruk és felvágottféléknél, nem megfelelő formázás, egyenetlen átfőtttség, avas, füstös, kesernyés íz, nem a termékre jellemző fűszerezés, felületi koromszennyezettség, csont-, ín-, és porcdarabok miatt volt kifogásolt a termék, de előfordult, hogy spárgát találtak benne.

Még mindig sok a jelöletlen, illetve jelöléshibás tételek száma. Jellemző a telephely, ill. a fogyaszthatósági határidő, esetenként a termék jellemzői feltüntetésének hiánya, de előfordult a termék nem megfelelő megnevezése is. Az ömlesztett termékek kísérő irata továbbra is jelentett azonosítási problémát, amellet, hogy a fogyasztó tájékoztatására sem megoldás. Több esetben engedély nélküli gyártás miatt kellett intézkedni.

A mikrobiológiai hibák főleg nagy Staphylococcus aureus, coliform és összcsíraszámából (sokszor 2 nagyságrenddel haladta meg a túrt értéket) adódtak, elsősorban nyers- és száraz kolbászféléknél, hurkaféléknél. Emellet Salmonella pozitívitas is előfordult.

Toxikológiai hibás volt az étkezési zsír, ami max. 100 mg/kg BHT helyett 250, illetve 191 mg/kg-ot tartalmazott. Csészés kiszerezésű

étkezési sertészsír a max. 100 mg/kg BHT helyett 267 mg/kg-ot tartalmazott. Kirívó esetként nagyságrendi tévedés fordult elő, az étkezési sertészsír a max. 100 mg/kg BHT helyett 1135 mg/kg-ot tartalmazott. Több tétel esetében a nagy nitrit-, és nitráttartalom adott okot kifogásolásra. Szankcióként több esetben a gyártás ideiglenes leállítására is sor került.

8. táblázat: Hús és húskészítmények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok									Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll	
Vörösárfélék	607	90	14,8	10	29	53	0	1	15	4	0	45	32	13	1	0	
- Párizsi	266	45	16,9	5	16	23	0	1	12	3	0	22	17	6	0	0	
- Virsli	191	20	10,5	0	5	15	0	0	1	1	0	9	9	2	1	0	
Felvágottak	720	118	16,4	8	18	81	0	0	17	10	1	73	41	4	2	0	
- Olasz felvágott	164	32	19,5	2	5	23	0	0	6	2	0	25	7	0	0	0	
- Zala felvágott	132	15	11,4	1	6	5	0	0	3	2	0	6	7	2	1	0	
Hurka és kenősáruk	571	115	20,1	2	10	82	0	0	16	23	0	82	33	0	1	0	
Szalonnás húskészítmények	55	10	18,2	0	3	2	0	0	5	0	0	7	3	0	0	0	
Formában főtt pácolt húsk.	154	25	16,2	3	5	12	0	0	6	3	0	12	12	1	4	0	
Szalonnafélék	381	22	5,8	3	8	7	0	0	8	1	0	19	1	2	3	0	
Füstölt húсок	398	48	12,1	10	8	34	0	0	3	0	4	33	9	6	1	0	
Kolbászfélék	531	97	18,3	4	9	77	0	0	9	14	0	62	34	1	0	0	
Hőkezelt szárított húsk,	111	37	33,3	1	2	33	0	0	4	1	0	22	14	1	0	0	
Gyors érlelésű kolbászfél.	84	24	28,6	0	5	18	0	0	6	0	0	14	10	0	0	0	
Füstölt szárazkolbász	215	52	24,2	4	9	38	0	0	22	3	0	33	17	2	0	0	
Szalámifélék	43	5	11,6	0	0	1	0	1	3	0	0	4	1	0	0	0	
Étkezési sertészsír	238	27	11,3	2	2	9	0	0	12	0	5	20	7	0	0	0	
Húskonzervek	52	1	1,9	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	
Előrecomagolt húskész.	51	5	9,8	0	0	1	0	0	2	2	0	3	2	0	0	0	
Egyéb termékek	268	40	14,9	0	8	16	0	0	23	0	0	29	11	0	0	0	
- Tőkehús	77	5	6,5	0	3	0	0	0	2	0	0	3	2	0	0	0	
Mindösszesen	4479	716	16,0	47	116	464	0	2	151	62	10	458	228	30	12	0	

Kenyér és péksütemények

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 5109 kenyér és péksütemény tétel 83,1%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami még mindig magas hibaarány, de az elmúlt évek során lassú csökkenést mutat.

Kiemelkedően nagy a zsemlemorzsa (43,7%) hibaaránya.

A minőségi kifogások 49,8%-a összetételi és 26,2%-a jelölési hiba 11%-a tömeghiányból, 9,7%-a érzékszervi és 2,9%-a mikrobiológiai hibából adódott.

A hibaokok a következők:

Az összetételi hibák között a legsűrűbben előforduló minőséghiba a kenyerek savfoka. A hibák oka döntően a technológiai fegyelmezetlenség. A fajlagos térfogat az adalékanyagok alkalmazásával javult, de a gyorsdagasztókkal és komplex hatású adalékanyag felhasználásával rövidítik a kelesztéshez, érleléshez szükséges időt, így nagy térfogatú, világos, laza bélzetű, de aromaszegény kenyeret sütnék. A tésztaérés során keletkező ízanyagok hiányát többen nagyobb konyhasó mennyiség felhasználásával próbálták ellensúlyozni. A nagy térfogattal párosuló tömeghiány a fogyasztókat sokszor félrevezeti.

A dúsított tésztából készített termékeknél sűrűn előforduló hiba a zsír- és cukortartalom hiánya. Zsírtartalom hiány miatt kifogásolt termékek: tepertős pogácsa 27,7% helyett 20,96%, illetve 27,7% helyett 17,37%.

A nagy zsírtartalom, nem megfelelő szemcseméret, sokszor a hibás minőségű - rendszerint szárazkenyér - alapanyag a zsemlemorzsa jellemző hibája.

A gyártók továbbra is sok esetben a jelölési kötelezettség nélküli 1 kg alatti kenyérféleségek gyártását választották. A címkézetlen kenyérről nem lehet megállapítani a gyártót, a gyártás idejét, így a vevő számára a kenyér fajtája is ismeretlen. Emellett előfordult hiányos jelölés, nem megfelelő szabványszám feltüntetése. A tömeghiány is többször előfordult.

A leggyakoribban előforduló érzékszervi hibák: sületlen, gyengén sült, széteső bélzet, nem megfelelő formázás, helyenként hiányos héj, kellemetlen szag és íz, romlott élesztő szag, deformálódás, ízhiba.

A mikrobiológiai hibák elsősorban a zsemlemorzsa nagy penészgombaszámából adódtak, ami többnyire az alapanyag hibás tárolására vezethető vissza.

Néhány esetben nem megfelelő adalékanyag használatának megtiltására is sor került.

Minősítő bizonyítvány hiánya, illetve minőséghibák és hiányosságok miatt 24 esetben kellett a gyártást ideiglenesen leállítani. Néhány üzemben a termékgyártást véglegesen megszüntették.

A sütőipari termékek még mindig magas kifogásolási arányának további csökkentése nem hatósági ellenőrzés kérdése, hanem alapvetően az előállítói szemlélet változására van szükség. Ez annak ellenére elvárható, hogy tömegtáplálkozási igényt kielégítő élelmiszerként, a gyengébb minőséget nem jelzi vissza azonnali és közvetlen kereslet-csökkenéssel.

9. táblázat: Kenyérfélék és péksütemények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	I. leáll	V. leáll
Fehér kenyér	695	163	23,5	6	10	110	30	0	58	1	0	100	40	23	0	0
Rozs és rozsos kenyér	219	37	16,9	2	5	23	4	0	11	0	0	24	12	1	1	0
Egyéb kenyér	1210	279	23,1	11	13	192	34	0	95	2	0	180	66	33	1	1
Vizes tésztából kész.	731	39	5,3	4	17	7	18	0	7	0	0	22	14	3	3	0
Tejes tésztából kész.	753	57	7,6	1	5	33	17	0	13	0	0	32	23	2	3	0
Dúsított tésztából kész.	995	172	17,3	12	16	131	13	0	45	0	0	102	68	2	7	0
Egyéb termék	504	114	22,6	1	3	51	5	4	59	29	0	63	47	4	9	1
- Zsemlemorzsa	151	66	43,7	0	2	40	4	4	23	24	0	40	23	3	3	1
Mindösszesen	5109	861	16,9	37	69	547	121	4	288	32	0	523	270	68	24	2

Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 2808 tétel konzerv 91%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami szinte azonos az előző évvel. Szintén az előző évihez hasonlóan magas a fűszerpaprika kifogásolási aránya.

A minőségi kifogások 38,7%-a jelölési, 20,1%-a összetételi, 19,2%-a érzékszervi hibából, 9,3%-a tömeghiányból, 7,5%-a toxikológiai és 3,9%-a mikrobiológiai hibából adódott.

A hibaokok a következők:

A jelölési hibák közé tartozott a szabványszám hiánya vagy téves feltüntetése, a töltőtömeg feltüntetésének hiánya, nem megfelelő megnevezés, a fogyasztót megtévesztő jelölés vagy ábra, olvashatatlan jelölés, de előfordult a gyártási idő vagy az előállító feltüntetésének hiánya, illetve az előállító hibás megnevezése is. Nagy jelentőségű hiba a deklarációköteles anyagok feltüntetésének hiánya.

Engedély nélkül gyártottak alma, áfonya, málna ízű szörpöket. A sem működési, sem jövedéki engedéllyel nem rendelkező fűszerpaprika

őrlő üzemeltetést véglegesen le kellett állítani, mert az előállítás alapfeltételeinek sem felelt meg.

Az összetételi hibák között gyakran előforduló hiba a szörpök kis szárazanyagtartalma, a savanyúságok magas só-tartalma, a fűszerpaprika termékek alacsony színezéktartalma. Alacsony szárazanyagtartalom miatt kellett kifogásolni "meggyszörp" terméket. Az előírt cukortartalom önmagában elegendő tartósító hatást fejtene ki, a gazdasági érdekből "megtakarított" szárazanyagtartalom felesleges tartósítószer terhelést vont maga után. Számos esetben az adalékanyagokat túladagolták, ami más megközelítésből toxikológiai hibaokként jelentkezhet. Étélízesítő Na-benzoát tartalma a megengedett 1500 mg/kg helyett 2000 mg/kg volt. A "Málna ízesítésű gyümölcszörp 0,5 l" termék színezéktartalma a max. 600 mg/kg helyett 1693 mg/kg, a gyümölcszörp benzoésav tartalma a max 1000 mg/kg helyett 1477 mg/kg volt.

10. táblázat: Konzervek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
Gyümölcskonzervek	919	42	4,6	2	6	8	5	0	27	1	8	29	13	0	5	0
- Befőttek	59	6	10,2	0	2	1	1	0	4	0	1	2	4	0	3	0
- Lekvártételek	97	2	2,1	0	0	0	0	0	1	1	0	2	0	0	1	0
- Gyümölcslevek	528	28	5,3	2	3	4	4	0	21	0	6	20	8	0	1	0
Főzelékkonzervek	241	26	10,8	4	13	10	1	0	13	2	0	16	10	0	0	0
- Paradicsom	69	3	4,3	0	2	2	1	0	1	0	0	1	2	0	0	0
- Zöldborsó	60	4	6,7	1	2	0	0	0	4	0	0	3	1	0	0	0
- Zöldbab	25	5	20,0	0	3	0	0	0	2	1	0	5	0	0	0	0
Savanyúságok	415	40	9,6	2	8	10	6	0	22	1	3	23	17	0	0	0
- Uborka	156	9	5,8	0	4	3	1	0	5	1	0	4	5	0	0	0
Szárított levesek	80	2	2,5	0	1	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0
Aprított húskészítmények	107	1	0,9	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Ételkonzervek	124	3	2,4	0	2	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Gyermekételek	22	2	9,1	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Halkonzervek	32	8	25,0	2	2	0	7	0	1	1	0	6	2	0	0	0
Ételízesítők	417	75	18,0	8	11	25	1	0	31	7	12	47	27	1	1	1
- Fűszerpaprika	244	57	23,4	6	11	18	1	0	22	6	10	31	25	1	1	1
Egyéb termék	451	55	12,2	0	3	10	11	4	35	0	2	28	24	3	0	0
Mindösszesen	2808	254	9,0	18	46	67	31	4	129	13	25	156	94	4	1	1

Az értékes hús-alkotórészek kis értékű szeparált hússal történt pótlása miatt is sor került kifogásolásra és az előállítási tevékenység ideiglenes felfüggesztésére.

Az érzékszervi hibák elsősorban a savanyúság készítményekre voltak jellemzők, pl. elbarnult, elpuhult, túlzottan sós, romlóhibás

darabok szecskás szeletelés. Előfordult még egyenetlen méret, jellegtelen vagy túl savanyú ecetes íz, előregedett, szálkás, elfásodott állomány. Levesspárga kevert színű, egyenetlen méretű, elfásodott állományú volt. Sárgahüvelyű vágott zöldbab előregedett, szálkás állományú, szárrészt tartalmazó volt. Orosz piacra gyártott naturlecsó szecskás, elpuhult paprikaszeletek miatt nem felelt meg az előírásoknak. A „Natúr gomba” előregedett, szétnyílt, feketelemező gombából készült.

Fűszerpaprika ízhiba (keserű, égett) miatt emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősült. Aszalózúzemben élő lárvákkal, egér ürülékkel szennyezett, régebbi gyártási idejű almakarikákat kellett zárolni, majd megsemmisíteni.

A megengedettnél magasabb kadmium tartalmú csemege fűszerpaprikát találtak, ami a megengedett legfeljebb 0,200 mg/kg helyett 0,330 mg/kg-ot tartalmazott.

A mikrobiológiai hibák többnyire a fűszerpaprika őrleményeknél fordultak elő, de más kirívó eset is előfordult, Például a „Marhahús erőleves”-t nagy Staphylococcus-tartalom miatt kellett megsemmisítésre utalni és a gyártást felfüggeszteni.

Növényolaj készítmények

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 452 tétel növényolaj készítmény 94,2%-a felelt meg a szabványok, illetve a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 35,1%-a összetételi, 24,3%-a jelölési, 21,7%-a érzékszervi és, 5,4%-a csomagolási hiba, valamint 13,5%-a térfogathiány volt.

A hibaokok a következők:

A legtöbb hiba az étolajok csoportjából került ki. Hidegen sajtolt napraforgó étolaj terméket a gyártó szakhatósági engedélyek nélkül működő üzemben állította elő és minősítő bizonyítvány nélkül forgalmazta. A termék savszáma és peroxidszáma magasabb volt a megengedettnél, valamint a jelölésben a "szervezetre jótékony hatású anyagokat tartalmaz" megtévesztő feliratot tüntette fel. A példaként hozott eset is szemlélteti, hogy az engedély nélküli előállítás esetén lehetséges a hibaokok több csoportjának együttes előfordulása. Magasabb savszám és peroxidszám miatt kellett kifogásolni nyers sajtolt napraforgó étolajat több esetben is.

Hidegen sajtolt napraforgó és repce étolajat megnevezésében "bio finomított" jelzővel hoztak forgalomba, emellett a termék víz- és

illóanyagtartalma a megengedett max. 0,2%-ot meghaladta. Gyártást ideiglenesen le kell állítani.

A térfogathiány és a hibás csomagolás többnyire a szivárgó zárással függött össze.

A margarinok hibái állott szagból, valamint elszíneződött felületből adódtak.

11. táblázat: Növényolaj készítmények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k							S z a n k c i ó k					
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
Étolaj	269	21	7,8	1	3	12	5	2	6	0	0	19	2	0	3	0
Margarin	152	4	2,6	2	2	0	0	0	2	0	0	4	0	0	0	0
Egyéb termék	31	1	3,2	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
Mindösszesen	452	26	5,8	3	5	13	5	2	9	0	0	24	2	0	3	0

Sörök

A hatósági ellenőrzés által vizsgált 1303 tétel sör 90,8%-a felelt meg a hatályos előírásoknak.

A minőségi kifogások 51,9%-a összetételi, 18,8%-a jelölési, 16,3%-a érzékszervi, 3,1%-a térfogat, 1,3%-a csomagolási és 8,8%-a mikrobiológiai hiba volt.

Összességében megállapítható, hogy a kifogásolási arány kismértékben csökkent. Ennek egyik oka, hogy a privatizált nagy sörgyárak termékei - kifogásra - csökkenő számban adtak okot.

A hatósági ellenőrzés főbb megállapításai:

A korábbi évek felfutását követően új elemként jelentkezett több megyében a jövedéki szabályozás módosításának eredményeként a házi sörfőző üzemek bezárása.

A korábbi "nagyüzemekben" előállított sörök minősége, valamennyi termékcsoporthoz viszonyítva egyenletesen jó minőségű.

Az összetételi hibákon belül az elmúlt évekhez hasonlóan az alacsony eredeti extrakt és az alacsony alkoholtartalom képezte a kifogásolások főbb okait.

A kisüzemekben, a tapasztalat hiánya, a nem megfelelő higiéniai körülmények és az ebből is adódó mikrobiológiai hibák is gondot okoztak.

Általában továbbra sem megoldott a sörfőzdek belső minőségellenőrzése. Alapvetően az ellenőrizetlen termelés és technológia okozza a hatósági ellenőrzés által jelzett hibák döntő többségét.

Néhány fontosabb hiányosság:

Néhány tételt meg kellett semmisíteni a minőségmegőrzési időn belül fellépett történt erős zavarosság miatt.

Engedély nélküli sörpalackozás, extrakthiány és megtévesztő jelölés miatt szabálysértési feljelentést kezdeményezett a hatóság.

Idegen szagú, mikrobiológiailag nem megfelelő termék előállítás is előfordult.

Alapvető higiéniai hiányosságok miatt a gyártást több helyen le kellett állítani.

12. táblázat: Sörök

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég. leáll
Világos sör	962	58	6,0	9	6	43	4	1	14	1	0	51	7	0	1	0
- Kőbányai v. sör	76	4	5,3	0	0	0	2	0	2	0	0	4	0	0	0	0
- Balatoni v. sör	61	1	1,6	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Szalon v. sör	29	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Ászok v. sör	53	1	1,9	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
- Borsodi v. sör	49	1	2,0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Tuborg sör																
Barna sör	74	6	8,1	0	0	6	0	0	1	0	0	4	2	0	0	0
Egyéb sör	267	56	21,0	5	6	34	1	1	15	13	0	39	13	4	6	0
Mindösszesen	1303	120	9,2	14	12	83	5	2	30	14	0	94	22	4	7	0

Szárastészták

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1424 tétel szárastésztá 77,2%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami - a korábbi évekhez hasonlóan - még mindig a legnagyobb kifogásolási arányt jelenti.

A minőségi kifogások 46,5%-a összetételi, 21%-a mikrobiológiai, 15,2%-a érzékszervi, 12,6%-a jelölési és 3%-a toxikológiai hibából adódott. A minőséghibák döntő többsége a belső minőségellenőrzéssel

egyáltalán nem vagy csak alkalmoszerűen foglalkozó előállító helyeken fordult elő. Oka többnyire a (vélt) gazdasági érdek, illetve a kellő szakismeret hiánya.

A hibaokok a következők:

Az összetételi hibák között leggyakrabban a tojástartalom-hiány fordult elő. Külön kiemelendő ez a hiba a 8 és 10 tojásos száraztésztáknál, amelyeknél a fogyasztó a megkárosítást nem kellően érzékeli, ugyanis ezen száraztészták a főzési tulajdonságai 2-3 tojás hiánya esetén már alig változnak.

Néhány kiugróan kis tojástartalom érték:

- 4 tojásos kagyló 0,7 db/kg; 4 tojásos orsó 0,5 db/kg;
- 4 tojásos cérnametélt 0,9 db/kg; 4 tojásos kiskocka 0,6 db/kg;
- 8 tojásos nagykocka 5 db/kg; 8 tojásos kiskocka 5 db/kg.

10 tojásos termékeket 50-60%-os tojáshiánnyal hoztak forgalomba, amit karotin hozzáadásával ellensúlyoztak. Az Állomás elrendelte a tevékenység felfüggesztését.

13. táblázat: Száraztészta termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Végl leáll
Szálású	394	84	21,3	2	13	58	6	0	26	29	6	57	25	2	21	0
Apróáru	870	197	22,6	7	35	131	2	0	30	66	4	89	105	3	57	0
Egyéb kész.	160	44	27,5	0	14	28	0	0	3	3	4	18	26	0	1	0
Mindösszesen	1424	325	22,8	9	62	217	8	0	59	98	14	164	156	5	79	0

A száraztészta több esetben a megengedettnél nagyobb nedvességtartalmú volt.

A mikrobiológiai hibák aránya a korábbi évekénél nagyobb, Staphylococcus aureus, Salmonella, penészgomba jelenlétéből adódnak. A szankció forgalomból kivonás, megsemmisítés, gyártás ideiglenes leállítása volt. Előfordult, hogy egy gyártó 11 különböző termékét kellett zárolni és megsemmisíteni, illetve az üzem működését ideiglenesen felfüggeszteni.

Az érzékszervi hibák között szétfövés, eltérő alak, törmelékesség, repedezettség, összeragadt szál és szennyezettség, valamint idegen szag és íz fordult elő.

Jelölés hibaként nem megfelelő minőségmegőrzési időtartam feltüntetése, elmosódott, olvashatatlan jelölés, több esetben engedély

nélküli gyártás szerepelt, de az is előfordult, hogy az összetevők jegyzékében a tojás nem volt feltüntetve.

A hiányzó tojástartalom elfedésére vagy a tészta "piacossá tétele" érdekében néhányan, bár számuk a korábbi évekénél kisebb - az előírások ellenére - még mindig mesterséges színezéket (kinolinsárga) használtak.

A gyártást technológiai és higiéniai hiányosságok, illetve mikrobiológiai kifogások miatt számos esetben ideiglenesen le kellett állítani.

Szeszes italok

A jogszabályokban és a minőségi előírásokban rögzített követelményeknek a vizsgált 1082 tétel 82,5%-a felelt meg. Ez a kifogásolási arány jelentős emelkedést mutat az elmúlt évhez képest, melynek egyik oka a jelölési hibák számának növekedése.

A minőségi kifogások 41,6%-a összetételi-, 46,1%-a jelölési, 8,3%-a érzékszervi, 3,6%-a toxikológiai, 2,7%-a térfogat és 0,8%-a csomagolási hibából adódott.

Az ellenőrzés főbb megállapításai:

Továbbra sem megnyugtatóak a bérfőzdekben előállított termékek réztartalmának mutatószámai. Több esetben fordult elő a termékekben, a megengedett szintnél lényegesen magasabb réztartalom.

Több megyében a bérfőzdek által kibocsájtott termékmennyiség jelentősen csökkent.

Egyes megyékben megváltozott a termelés szerkezete, ugyanis az üzemek egyik része alapvetően exportra termel.

Az összetételi hiányosságokon belül továbbra is az alacsony alkoholtartalom adta a kifogásolás legfőbb okát.

A kiemelkedőbb hiányosságok a következőkben foglalhatók össze:

Zavaros, üledékes, rossz érzékszervi tulajdonság.

Ízesített vodka-likőr termékek alacsony alkohol- és szárazanyag-tartalom, továbbá hibás, félrevezető jelölés miatt kerültek kifogásolásra.

Előfordult a termék hibás megnevezése, hiányos jelölése (a gyártó telephelye, a gyártás ideje, a szárazanyag-tartalom, valamint az összetételi felsorolásban a cukor hiányzott). A címkén lévő gyümölcs-ábra megtévesztő volt, mivel a termék jellemző zamata nem gyümölcsből, hanem aromából származott.

A termékeken megtevesztő, kedvezőbb minőséget sugalló megnevezést és feliratot alkalmaztak.

Kötelező minősítés nélküli termékellátás miatt a gyártás ideiglenes le kellett állítani.

Több pálinkatétel mutatott fel a megengedettnél nagyobb réztartalmú volt.

14. táblázat: Szeszes italok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll.	Végl. leáll.
Pálinkafélék	517	102	19,7	4	3	50	7	1	62	0	9	80	18	4	4	0
Likőrfélék	304	59	19,4	2	2	48	0	0	34	0	0	37	22	0	2	0
Brandy	95	11	11,6	0	0	6	0	1	7	0	0	9	2	0	0	0
Ecetkészítmények	94	10	10,6	0	5	2	0	0	5	0	0	9	1	0	0	0
Sütőélesztő	5	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	67	7	10,4	0	0	0	0	0	7	0	0	0	7	0	7	0
Mindösszesen	1082	189	17,5	6	10	106	7	2	115	0	9	135	50	4	13	0

Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 3792 tétel tej és tejtermék 89,1%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 44,5%-a összetételi, 18,9%-a jelölési, 16,5%-a mikrobiológiai, 16,1%-a érzékszervi, és 0,6%-a csomagolási hibából, valamint 3,3%-a tömeg vagy térfogathiányból adódott.

Az ellenőrzés főbb megállapításai:

Az előző évekhez hasonlóan az üzemek törekedtek a fogyasztathatósági határidő, illetve a minőségmegőrzési időtartam meghosszabbítására, amely az értékesíthetőség szempontjából a kereskedelemnek is érdeke.

Néhány tejüzemnél is megkezdődött a minőségbiztosítási rendszer kiépítése, azonban általában még a minőségellenőrzés színvonala is kívánni valót hagy maga után.

A kiemelkedőbb hiányosságok a következőkben foglalhatók össze:

A hibák között 38%-ról 44,5%-ra emelkedve, továbbra is arányukat és számukat tekintve az összetételi hibák gyakorisága a

legszembe tőbb (keves zsírmentes szárazanyag, nagy sótartalom, nagy víztartalom, kis zsírtartalom, kis szárazanyag tartalom stb.). A megengedettnél magasabb víztartalmat teavaj termék esetében állapították meg.

15. táblázat: Tej és tejtermékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok									Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab.	H.B.	Id. leáll	Végl. leáll	
Tej	919	72	7,8	3	2	34	8	2	30	11	0	42	27	3	2	0	
- Pasztörözött tej	704	61	8,7	3	1	29	8	2	25	9	0	33	25	3	1	0	
Savanyú tejfélék	455	60	13,2	2	10	39	1	0	7	12	0	50	10	0	0	0	
Tejszínfélék	480	83	17,3	4	3	39	0	0	14	36	0	68	13	2	1	0	
- Tejföl	394	74	18,8	4	3	34	0	0	12	32	0	61	11	2	1	0	
- Egyéb tejszín	76	7	9,2	0	0	4	0	0	1	3	0	5	2	0	0	0	
Túrófélék	364	32	8,8	0	0	9	0	0	8	16	0	23	8	1	0	0	
- Étkezési tehéntúró	195	24	12,3	0	0	7	0	0	5	13	0	17	7	0	0	0	
- Túrókészítmények	142	5	3,5	0	0	2	0	0	1	2	0	4	1	0	0	0	
Vajak	368	27	7,3	1	1	24	3	0	4	1	0	21	6	0	0	0	
- Teavaj	139	14	10,1	0	0	12	2	0	3	1	0	12	2	0	0	0	
Ömlesztett sajtok	326	25	7,7	1	9	11	1	1	4	2	0	21	4	0	0	0	
Egyéb sajt félék	560	90	16,1	11	31	57	3	0	17	3	0	51	31	8	0	0	
- Natúr sajtok	418	61	14,6	8	29	35	0	0	8	2	0	28	25	8	0	0	
Egyéb termékek	318	23	7,2	2	2	13	1	0	12	3	0	11	12	0	0	0	
Termelői nyerstej	2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Mindösszesen	3792	412	10,9	24	58	226	17	3	96	84	0	287	111	14	3	0	

Alacsony zsírtartalmú (2,25%) volt az 11-es 2,8%-osnak deklarált pasztörözött tej.

Zsírmentes szárazanyag tartalom hiány miatt kellett kifogásolni tejföl tételeket.

Hibás jelölésű, előredátumozott volt a 2,8%-os pasztörözött tej.

Nem tüntették fel a minőségmegőrzési időtartamot ömlesztett sajt termékeken.

Továbbra is jelentős arányban fordultak elő mikrobiológiai hiányosságok.

Habtejszín mikroba- és Coliform száma meghaladta a határértéket, ezen túlmenően más minőségi hibák is előfordultak, ezért a termék gyártását ideiglenesen felfüggesztették.

Tejfölt, kefir, gomolya sajtot kellett kifogásolni magas E.coli szám miatt.

Üdítőitalok

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1461 tétel üdítőital 92,5%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 41,1%-a jelölési-, 40,4%-a összetételi, 7,6%-a mikrobiológiai, 6,2%-a érzékszervi és 2,1%-a csomagolási hibából, valamint 2,7%-a térfogathiányból adódott.

Az ellenőrzés főbb megállapításai:

A kisebb hazai előállítók a csökkenő piaci részesedés miatt termelésük visszafogására kényszerülnek. Az üdítőital piac fő résztvevői azok a tőkeerős cégek, amelyek jelentős gyártó és raktárkapacitással rendelkeznek országszerte, áراikkal, megbízható minőségükkel és kedvezményeikkel kiszorítva a piacról a kisebb előállítókat. A fenti tendenciával párhuzamosan, - néhány megyében - a szikvíz előállítók számának növekedése figyelhető meg.

A lényegesebb minőségi hibák a következőkben foglalhatók össze:

A jelöléssel kapcsolatban a jelölés hiánya, a hiányos, megtévesztő jelölés és a jelölés olvashatatlansága jelentette a fő hibaokokat.

Az összetételi hibák döntően a széndioxid-tartalom hiányából, kisebb mértékben pedig az eltérő szárazanyag-tartalomból adódtak.

Az érzékszervi hibák aránya az elmúlt évhez viszonyítva csökkent. A termékre nem jellemző savanyú íz miatt kellett terméket kifogásolni.

Engedély nélküli előállítás miatt több üzemben a gyártás ideiglenes leállítására került sor.

16. táblázat: Üdítőitalok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll	Végl. eáll
Szénsavas üdítőital	1074	75	7,0	3	5	39	1	2	41	3	0	44	28	3	1	0
- Szőlő	32	2	6,3	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0
- Hazai gyümölcs	59	8	13,6	0	0	7	0	0	1	1	0	4	3	1	1	0
- Citrus	311	21	6,8	2	3	12	0	0	13	0	0	9	11	1	0	0
- Cola	234	13	5,6	0	0	8	0	0	9	0	0	7	6	0	0	0
- Tonik	142	10	7,0	1	2	8	0	0	2	0	0	5	4	1	0	0
- Diabetikus	34	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Egyéb üdítő	202	13	6,4	0	0	1	1	0	9	2	0	10	3	0	0	0
Csendes üdítőital	48	1	2,1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
Szikvíz és szénsavas ivóvíz	270	27	10,0	1	0	16	3	1	16	6	0	17	4	6	5	0
Egyéb termék	69	7	10,1	0	0	4	0	0	2	2	0	3	4	0	1	0
Mindösszesen	1461	110	7,5	4	5	59	4	3	60	11	0	65	36	9	7	0

Egyéb élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 825 tétel vizsgálata alapján a termékcsoporthoz 87,4%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 42,2%-a jelölési, 19,3%-a összetételi, 12,6%-a érzékszervi, 12,6%-a tömeg, 6,7%-a mikrobiológiai és 5,9%-a toxikológiai hibából adódott.

A hibaokok a következők:

A jelölési hibák a gyártási idő, a telephely jelölésének hiányából, előredátumozásból, helytelen megnevezésből adódtak. A "Szerecsendió virág" feliratú tasakban szerecsendió volt, az "Akácméz" feliratú üvegben "Vegyes virágméz" volt. A vegyes virágméz akácmézként és magasabb áron történő értékesítése a fogyasztó megtévesztésén, megkárosításán túl a piaci verseny tisztaságát is sértő magatartás. Több esetben fordult elő engedély nélküli előállítás.

Az összetételi hibák közül kiemelkedő a nagy nedvességtartalom (extrudált termékek), kevés illóolajtartalom (őrölt és egész fűszerkömény), kis akácpollen mennyiség, nagy víztartalom (méz).

Az érzékszervi hibák között a gyengén aromás íz (méz), a szerves és szervetlen idegen anyag (őrölt és egész köménymagok), a szürke, fekete szemcsés asztali só, a kevert, apró szemű avas mag (pirított héjas napraforgó) fordult elő.

A mikrobiológiai hibaokok között fűszerköményben 2 nagyságrenddel több Enterobacteriaceae volt a tűrt értéknél.

Tisztított, szűrt ivóvíz terméknél magas mikrobaszámot és Pseudomonas aeruginosa fertőzöttséget állapítottak meg. A gyártás véglegesen leállították és az üzem működési engedélyét visszavonták.

17. táblázat: Egyéb élelmiszerek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaokok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Szab	Fegy	Id. leáll	Végl leáll
Pörkölt kávé (COMPACT)	6	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tea (COMPACT)	102	1	1,0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Fűszer (COMPACT)	65	6	9,2	0	1	1	0	0	3	2	0	6	0	0	0	0
Egyéb termék (COMPACT)	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fűszer	90	11	12,2	0	3	2	1	0	7	5	0	9	2	0	0	0
Méz	46	18	39,1	2	1	12	1	0	6	0	2	9	9	0	1	0
Egyéb termék	513	68	13,3	3	6	11	15	1	41	2	6	56	11	1	3	2
Mindösszesen	825	104	12,6	6	11	26	17	1	57	9	8	81	22	1	4	2

Zöldség, gyümölcs

A friss, fogyasztásra szánt zöldség, gyümölcs export kötelező vizsgálata 1994-ben kezdődött el. A kötelező vizsgálatokat a 22/1993. (VII.1.) FM rendelet írja elő (18. táblázat).

1995-ben 4014 tételt láttak el bizonyítvánnyal az ellenőrök, ez a tavalyi mennyiség (1228 tétel) 3,3-szorosa.

A növekedés három okra vezethető vissza:

- a vizsgálatköteles termékek köre 8-ról 22-re bővült,
- az EU kibővült, az új tagok közül Ausztria és Finnország jelentős piaca a magyar zöldség-gyümölcsnek,
- az előző évhez képest már nem jelentős azoknak a tételeknek a száma, amelyekkel a kötelező minőségellenőrzést elkerülik.

A termékek közül a vöröshagyma (939 tétel), a paprika (748), a fokhagyma (747), a szilva, (499), a spárga (293), a hajtatott fejeskáposzta (250), a csemegeszőlő (107), a görögdinnye (80), a cseresznye (71), a kajszi (68), az alma (53) és a körte (53) voltak a jelentősebbek.

A hibák nagy része a jelölésből adódott. A külföldi partner ellenőrző szervezetek visszajelzése alapján a kifogásolási arány jelentősen csökkent. Így a hibás kiszállításból adódó eszmei és konkrét kár jóval kisebb volt.

Az 1995. évi hatósági minőségellenőrző tevékenység összefoglaló jellemzése

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés által vizsgált tételek és a kifogásolási arány alakulását (a bor nélkül) 19. táblázat mutatja.

Az új és választékbővítő termékek száma 8502 volt. melyek hibaaránya (16,5%) a rutin üzemellenőrzések során vett és vizsgált minták kifogásolási arányánál nagyobb.

Magyarországon az élelmiszerelőállítók száma jelenleg - a borászati üzemek nélkül - 7648. Az élelmiszer ellenőrző állomások 1995-ben ezekben 2760 minőségfelügyeleti ellenőrzést tartottak. Az üzemengedélyezések száma 1171 volt.

18. táblázat: A 22/1993. (VII.1.) FM rendelet alapján végzett zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzés eredménye 1995-ben*

Export reláció	EU tag- orsz.	Svájc	Norvégia	Szlovákia	Cseh- orsz.	Lengyel- orsz.	Litvánia	Horváth- orsz.	Szlovénia	Belföldi igény	Nem EU vizsg. összesen	Összes bizonyít- vánnyal ellátott tétel	EU vizsgálat az összesből	Nem EU vizsgálat az összesből
Megye														
Győr-Sopron	21			10							10	31	68	32
Fejér	4											4	100	-
Somogy	40											40	100	-
Zala	72											72	100	-
Bács-Kiskun	1156	4	4	4	4	1			2		19	1175	98,4	1,6
Csongrád	1720										20	1740	98,9	1,1
Békés	88			4		1					5	93	94,6	5,4
Szabolcs- Szatmár	70			157	42	2	3				204	274	26	74
Heves	374		1	3	2			1			7	381	98,2	1,8
Bp. Főváros	202									2	2	204	99	1
Mindösszesen:	3747										267	4014		
%	93,3										6,7			

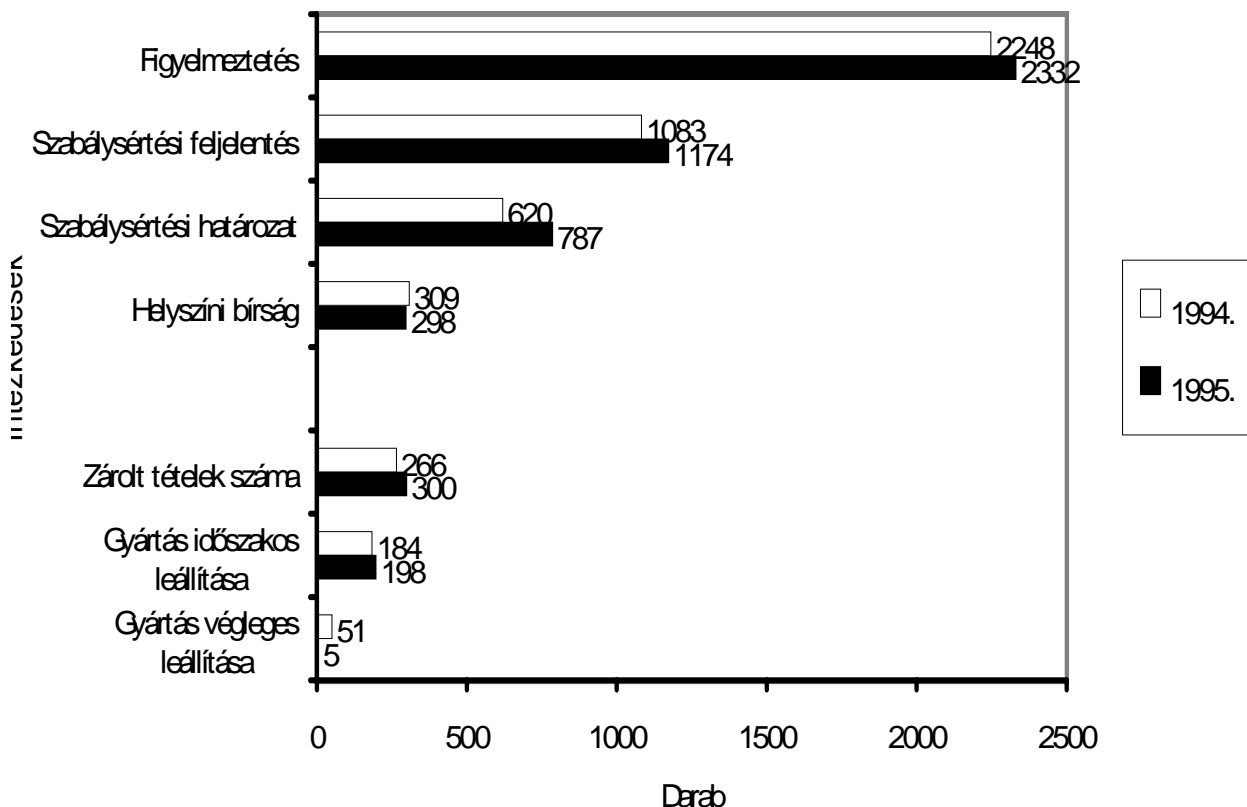
* A vizsgálatok megoszlása Eu és nem Eu országok szerint

**19. táblázat: Vizsgált tételek és a kifogásolási arány alakulása
1987. és 1995. között**

Év	Vizsgált tétel- szám	Kifogásolási %
1987	53639	7,7
1988	43563	7,4
1989	38339	10,0
1990	33044	9,9
1991	32119	10,1
1992	31174	13,1
1993	30732	11,9
1994	30078	11,7
1995	29944	12,2

A feltárt minőséghibák alapján hozott hatósági intézkedések alakulsát 1995-ben - az 1994. évével szemben - a következő ábra mutatja.

Aszankciók alakulása



Az 1995. évi hatósági megállapítások a következők szerint foglalhatók össze:

- Az élelmiszerek kifogásolási aránya (12,2%) az előző évihez viszonyítva (11,7%) alig változott.
- A legtöbb minőségi probléma a száraztészta- (22,8%), a szesz-, (17,5%), a sütő (16,9%) és húsiparban (16,0%) található.
- Jelentős változás az előző évihez képest, hogy a szeszipar kifogásolási aránya 12,2%-ról 17,5%-ra emelkedett.
- A feltárt hibák között továbbra is a fogyasztó számára közvetlenül ellenőrizhetetlen összetételi hibák fordultak elő a legnagyobb számban.
- Minőséghibák miatt 198 esetben kellett a gyártást ideiglenesen, 5 esetben végleg megtiltani.
- Minőséghibás élelmiszerek forgalombahozataláért 1174 szabálysértési eljárást kezdeményeztek, 148 helyszíni bírságot szabtak ki és 2332 esetben figyelmeztették az előállítókat.
- Az ellenőrzendő üzemek száma továbbra is nő, ezzel szemben a vizsgálatok száma és az ellenőri létszám kis mértékben, de tovább csökkent. Így a hatósági ellenőrök majdnem csak három évente jutnak el egyszer minden élelmiszerelőállító üzembe.
- Az ellenőrzés alapjául szolgáló élelmiszerszabályozás megújult, illetve folyamatosan átalakul. Az erre alapuló egységes szemléletű ellenőrzés kialakítása kiemelten fontos feladat.

A Német Élelmiszerkönyv feladata és jelentősége az Európai Unióban

*Erich Coduro**

Német Élelmiszerkönyv Bizottság, Bonn

Érkezett: 1995. október 17.

E nagy témakör átfogó és szakszerű megvitatásához mindenekelőtt a kitűzött cél, a feladatok, a Német Élelmiszerkönyv általános szerepének, valamint a Német Élelmiszerkönyv Bizottság működésének ismeretére van szükség. Csak ezt követően lehet érthetővé tenni az Európai Unió jogalkotási törekvéseinek az élelmiszer-szektorra érintő vonatkozásait és a Codex jelentőségét.

A második világháború után, 1958-ban az élelmiszerjog reformjának már első szakaszában sor került Németországban egy élelmiszerkönyv megalkotása jogi előfeltételeinek megteremtésére. Amikor később a korábbi élelmiszertörvényt hatályon kívül helyezték és 1975-ben életbe lépett az új Német Élelmiszertörvény, a jogi helyzet megváltozott, a törvényalkotás sürgetőnek ítélte a Német Élelmiszerkönyv kidolgozását is. Az élelmiszertudomány és az élelmiszertechnológia rohamos fejlődésével ugyanis egyre inkább felismerhetővé vált annak a szükségszerűsége, hogy az élelmiszerelőállítás differenciálódó folyamatait és az élelmiszerek jelölésének problémáit jogilag is úgy rendezzék, hogy az megfeleljen a fogyasztók, az élelmiszergazdaság, a joggyakorlat és a jogbiztonság követelményeinek. Ez azonban kétségtelenül az élelmiszerjog perfekcionálásához vezetett, azaz olyan fejlődéshez, amit csak negatívumként lehet tudomásul venni az Európai Unió nem kevés jogi előírásánál.

A Német Élelmiszertörvény, amelynek hivatalos megjelölése: „Törvény az élelmiszerek, dohányárúk, kozmetikai szerek és egyéb használati eszközök forgalmazásáról”, csak alapvető, általánosan megfogalmazott ajánlásokat és tiltásokat tartalmaz az egészség védelmére és a megtévesztés elleni védelemre. Az egyes élelmiszerekre és élelmiszer-csoportokra vonatkozó előírások rögzítése általában rendeletekkel valósul meg. Az idők folyamán a törvényalkotónak tapasztalnia kellett, hogy a nehézkes jogtechnikához szorosan kötődő

* Prof. Dr. Dr.h.c. Erich Coduro a Német Élelmiszerkönyv Bizottság elnöke 1995. október 17-én Budapesten, a Földművelésügyi Minisztériumban megtartott EOQ MNB rendezvényen elhangzott előadásának kézírata alapján.

rendeletek kiadása nem mindig alkalmas arra, hogy felölelje a számos, olykor szerteágazó egyedi szabályozást. Jó példa erre a hús és a húskészítmények területe. Németországban több, mint ezer húskészítmény-féle van, ezek legtöbbször piaci jelentőségű és valamilyen szintű jogszabályi védelmére érdemes. Nem lehetséges azonban egyetlen olyan átfogó rendeletet alkotni, amely részletesen kitérhetne a forgalmazás előírásainak minden részletére. Ugyanez érvényes a halkészítmények, gyümölcsök és zöldségfélék gazdag választékára is.

Mindez oda vezetett, hogy a Német Élelmiszer törvény és a rendeletek nem minden élelmiszerre tartalmaznak kötelező előírást. Más szavakkal: a törvényalkotó a sok fáradozás ellenére nem tudja teljesíteni a gyakorlati élet jogos követelményeit, amit nem egyszer el is ismer. Ebben a helyzetben csak olyan élelmiszerkönyv nyújthat segítséget, amely nem kötődik a jogtechnika merev szabályaihoz. Egy ilyen Codexben össze lehet állítani egy-egy élelmiszer vagy élelmiszercsoport minőségének megítéléséhez szükséges jellemző adatokat és az ezzel összefüggő jelöléseket, amit rugalmasan tovább lehet fejleszteni. Megfelelő formát keresve, érdemes figyelembe venni, hogy a szomszédos Ausztriában már a századforduló óta létezik az Osztrák Élelmiszerkönyv, amely sokoldalúan bevált. A német törvényalkotóknak ez szolgált példaképül.

A Német Élelmiszerkönyv a törvényben megfogalmazottak szerint olyan irányelvek gyűjteménye, amelyben összesítik az élelmiszerek előállításának körülményeit, a minőségi követelményeket és minden egyéb, olyan jellemzőt, amelyeknek a forgalmazhatóság szempontjából jelentőségük van. Ez nem jelent mást, mint a Német Szövetségi Köztársaság egységes előállítási és forgalmazási rendjének rögzítését, amely alapját képezi mind a belföldi, mind a külföldi élelmiszerek minősége és forgalmazhatósága megítélésének.

A forgalmazhatóság a német élelmiszerjogban központi fogalom. Ennek lényegét röviden meg kell világítani, mert Németország számára az Egységes Európai Piacon is fontos szabályozó szerepet játszik. Ez a fogalom átfogja és közös nevezőre hoz minden, az élelmiszerek előállításában és forgalmazásában résztvevő érintett, illetve érdekelt felet, akik az élelmiszerelőállítók és -forgalmazók, a fogyasztók, az élelmiszerkutatók és a hatósági élelmiszerfelügyelők kategóriákban foglalhatók össze. Magában foglalja természetesen az előállítás körülményeit is, beleértve a nyersanyagok minőségét az összetételt és az érzékszervi tulajdonságokat, de a jelölést, a minőséget meghatározó legfontosabb adatokat és a külső megjelenés leírását is. A forgalmazhatóság lényeges eleme a fogyasztói elvárás, mert az élelmiszerjog mindenekelőtt a fogyasztót szándékozik hatékonyan védeni. Ezt azonban nem lehet mindig könnyen megvalósítani. A tapasztalatok és

az erre irányuló elemzések azt mutatják, hogy a fogyasztónak csak igen kevés ismerete van az egyes élelmiszerekről, mindenek előtt annak összetételéről. Sokkal inkább az a fogyasztói elvárás, hogy olyan, egészségükre ártalmatlan és ízletes élelmiszereket kapjanak, amelyek megfelelnek az érvényes előírásoknak és az elfogadott, helyes kereskedelmi gyakorlatnak.

A forgalmazhatóság megállapítása során dől el, hogy egy élelmiszer nem kielégítő állapota vagy nem higiénikus kezelése miatt többé már nem alkalmas fogyasztásra, hogy egy élelmiszer csökkent értékűnek vagy hamisítottnak minősül-e, illetve jelölése, külső megjelenése vagy reklámozása esetleg megtévesztő-e. A forgalmazhatóság szempontjából természetesen közömbös, hogy a terméket belföldön vagy külföldön állították elő.

Még nyitott maradt az a kérdés, hogy csak az említett négy meghatározó szerepet játszó fél egybehangzó véleménye alapján beszélhetünk-e általános érvényű fogyaszthatóságról, forgalmazhatóságról. Az élelmiszerelőállítók és -forgalmazók egyoldalú véleménye, a fogyasztók vagy az élelmiszerfelügyelet megalapozatlan kívánságai mind figyelmen kívül maradhatnak. Ha még nem alakult ki minden fél által elfogadott forgalmazási felfogás, mint ahogy az az újszerű élelmiszerekre vonatkozóan még nem alakult ki, akkor természetesen az egyoldalú elképzelések sem kerülhetnek az irányelvekbe.

Ez volt a helyzet pl. a kenyérfélékre és a péksüteményekre vonatkozó irányelvek elfogadásánál; a péksütemény jellemzőire vonatkozóan ugyanis az érdekeltek nem tudtak megállapodni az egységes forgalmazhatósági kritériumokban. Még nagyobb nehézségekre kell számítani a küszöbön álló új német húsrendelet vitájában. 1989-ben ugyanis az Európai Bíróság olyan ítélettel nyitotta meg a német határt a többi tagállam a húskészítményei előtt, amelyek valójában nem felelnek meg a Szövetségi Köztársaságban érvényes, a „hústermékek tisztasági követelményeiként” ismert szigorú német előírásoknak. Annak megakadályozására, hogy a német húsipar hátrányos versenyhelyzetbe kerüljön, az érvényes húsrendeletet messzemenően meg kell változtatni. Ennek az lesz a következménye, hogy a német húskészítmények több, eddig tiltott adalékanyagot, közöttük pl. mesterséges színezékeket is, tartalmazhatnak majd. Ezzel összefüggésben a német húskészítménygyártóknál különböző felfogás alakult ki: a hentescéh az igazi termék-újdonosságokkal szemben nyitott, de a német húskészítmények kiváló minőségét a jövőben is meg kívánja őrizni és az eltérő termékekre szigorú jelölési előírásokat követel. A húsipar viszont ki akarja használni a húsnak egyéb élelmiszerekkel - a jövőben várhatóan megengedett - minden lehetséges kombinációját, azaz az ún. kombinációs termékeknél az

adalékanyagok körének kiszélesítését, melynek eredményeképpen egy egész sor ilyen új húskészítményt szándékozik piacra dobni.

Az Élelmiszerkönyv szerepe itt abban jelentkezik, hogy rendező tényező legyen az automatikusan nem kizárható folyamatos minőségromlás megakadályozásában. Ezen túlmenően az új rendeletben megfogalmazására váró nagyvonalúság nem vezethet oda, hogy minden gyártható lesz, ami nem tilos és a húskészítmények receptúrája éppen olyan gyorsan változhat majd, mint a mosóporok és a fogpaszták összetétele. Mindazonáltal érvényesülnie kell annak az általános követelménynek, hogy az új kombinációs termékek irányelvei csak akkor készíthetők el és azok csak akkor kerülhetnek be a Német Élelmiszerkönyvbe, ha velük kapcsolatosan már kialakult egy egyértelmű forgalmazási felfogás.

A Német Élelmiszerkönyv Bizottság

A törvényhozók akarata szerint az Élelmiszerkönyv irányelveit egy olyan Bizottság dolgozza ki, amelyben az élelmiszergazdaság, a fogyasztóvédelem, az élelmiszertudomány, a hatósági élelmiszerfelügyelet nyolc-nyolc képviselője vesz részt és meghatározott Ügyrend szerint dolgozik.

Az élelmiszertudomány képviselői között vannak pl. orvosok, állatorvosok, élelmiszervegyészek, toxikológusok és táplálkozástudományi szakemberek. A fogyasztóvédelmet a nagy fogyasztói szervezetek küldöttei képviselik, az élelmiszergazdaság pedig mind a kisipari, mind a nagyüzemi élelmiszeripar szakemberei, valamint a jogászok köréből delegálja a bizottsági tagokat. Az Élelmiszerkönyv Bizottság a Szövetségi Egészségügyi Minisztériumban kapott helyet és ott van a Titkárság is.

A különböző szakterületeken, mint pl. húskészítmények, halak és halkészítmények, gombák, tésztafélék, szakbizottságok alakultak, amelyek munkájában az Élelmiszerkönyv Bizottságból tetszőleges számú tag vehet részt. Jelenleg 15 szakbizottság működik 7 - 18 taggal. Tapasztalt szakemberek közreműködésével ajánlásokat fogalmaznak meg, amelyek azután az illető szakterület, tudományág és a felügyelet kiválasztott szakértői elé kerülnek véleményezésre. Ezáltal érhető el egy széleskörű konszenzus ami az „Irányelvek” későbbi jóváhagyásához elengedhetetlen. Ismételt tárgyalások és a szakbizottsági egyeztetés után az ajánlások az Élelmiszerkönyv Bizottság elé kerülnek határozathozatalra. Az első fordulóban egyhangú szavazásra van szükség, ami eddig még mindig megvalósult. Ha a szavazás nem egyhangú, akkor a második fordulóban minősített többséget kell elérni. Ez az eljárás mód szavatolja, hogy sem egyes érdekcsoportok, sem egyes személyek ne érvényesíthessék a parciális érdekeiket.

Az „Irányelvek” nyilvánosságra hozatal előtt még az érdekelt négy minisztérium, nevezetesen az Egészségügyi, az Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti, valamint a Gazdasági és az Igazságügyi Minisztérium elvégzi jogi és szakmai szempontok alapján a felülvizsgálatot, ami a közzétett „Irányelvek” számára különlegesen nagy tekintélyt biztosít.

Az „Irányelvek” az előállításra, a felhasznált nyersanyagokra, a szokásos adalékanyagokra, az összetételre és az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó utalások mellett analitikai határértékeket is tartalmaznak: pl. víztartalom, kötőszöveti-fehérjementes hústartalom (BEFFE), alkoholtartalom, összes sav- és peroxidszám. Az Osztrák és a Svájci Élelmiszerkönyvtől eltérően nem tartalmazzák azonban a vizsgálati módszerek leírását. Ezeket egy különálló Hivatalos Módszergyűjteményben vezetik.

Az Élelmiszerkönyv jogi jelentősége

A széles konszenzussal kialakított „Irányelvek” magas színvonalon, objektív szakmai álláspontot képviselnek. Elfogadottságuk nem is áll távol a vonatkozó jogszabályoktól. Nincs azonban kötelező jogi erejük, mert jogszabályokat nem változtathatnak meg, nem helyezhetik hatályon kívül és egyáltalán nem pótolhatják. Sem jogi érvényű ajánlásokat, sem kötelező tiltásokat nem tartalmaznak. Mint minden szakvélemény, bírói döntéssel felülvizsgálhatók, azaz a bíróság bármikor ellenőrizheti, hogy a mindenkori „Irányelv” valóban tükrözi-e az uralkodó forgalmazói álláspontot, felfogást.

Ennek megfelelően minden gyártó, kereskedő és importőr forgalomba hozhat az „Irányelvektől” eltérő élelmiszert. Ha azonban ez az eltérés értékcsökkenést jelent, akkor ezt az Élelmiszertörvény szerint kielégítő módon jelölni kell.

Az Élelmiszerkönyv alkalmazása során a több, mint 30 év alatt szerzett tapasztalatok azt mutatják, hogy az élelmiszer-gazdaság betartja az „Irányelveket”, kidolgozásukban együttműködik és a szavazásnál elfogadja azokat. Az „Irányelveket” a bírói gyakorlat elismeri, a hatósági élelmiszerfelügyelet az élelmiszerek minősítésénél nélkülözhetetlen segítségnek tekinti és a fogyasztó értékes tájékoztatásként tartja számon vásárlási döntéseinél.

A Német Élelmiszerkönyv jelentősége az Egységes Európai Piacon

1993. január 1. óta létezik az Egységes Európai Piac, annak az élelmiszerforgalmazást érintő minden következményével együtt, mint az Európai Gazdasági Térség fontos részeleme. Már kezdettől fogva felmerült a kérdés, hogy ilyen feltételek mellett lehet-e még jelentősége a nemzeti élelmiszerkönyveknek, vagy ez az elképzelés már a múlté.

Az Európai Unió elsőrendű célja a szabad áruforgalom. Ezért az Európai Gazdasági Közösség szerződésének 30. cikkelye szerint tilos minden behozatali korlátozás, illetve bármely ezzel egyenértékű intézkedés, mint pl. - egyes mezőgazdasági termékek kivételével a behozatal mennyiségi korlátozása. Kétséggkívül a korlátozó tényezők közé sorolhatók a tagállamok igen eltérő élelmiszerjogi előírásai, behozatali tilalmai és különleges restriktív intézkedések.

Éppen ezért kísérelték meg ezen akadályok leküzdését az élelmiszerszabályozás teljes harmonizációjával. Hosszú évek munkája után azonban fel kellett ismerni, hogy ennek megvalósítása igen fáradságos és túlságosan hosszadalmas lenne. Ezen túlmenően még valószínűleg az élelmiszerek túlzott egységesítéséhez is vezetne a Közösségben és elszürkülne az élelmiszerkínálat széles és színes palettája.

Az új utat tehát a „kölcönös elismerés” elvének elfogadása jelenti. Ennek értelme lényegében a következő: olyan élelmiszerek, amelyeket az Európai Unió másik tagállamában vagy az Európai Gazdasági Térséggel szerződéses kapcsolatban álló országban érvényes jogi előírásoknak megfelelően állítottak elő és hoztak forgalomba vagy egy harmadik országból származnak, de az előzőekben említett államok egyikében engedéllyel hoztak forgalomba, a többi tagország által akkor is importálhatók és ott forgalmazhatók, ha nem felelnek meg a fogadó ország élelmiszer-jogrendjének. A fogyasztók védelmét kielégítő jelöléssel kell megoldani.

Mit jelent ez a Német Élelmiszerkönyv szempontjából?

1. A kereskedelmi akadályok előírt lebontása nem érinti az Irányelveket, mert azok nem jelentenek abszolút forgalomba-hozatali tilalmat és így nem gátolják bármely eltérő összetételű vagy valamilyen más kereskedelmi jelölésű élelmiszer behozatalát.

Ez a tény igen fontos, mert minden Élelmiszerkönyv, amely kötelező előírásokat tartalmaz, az Európai Gazdasági Közösség módosított 83/189 sz. Irányelve 1. cikkelyének 9. pontja szerint notifikálásra kötelezett műszaki előírás. Nyilvánvaló, hogy ennek a követelménynek való megfelelés igen nagy nehézségeket jelenthetett volna, ha a Német Szövetségi Kormány nem közölte volna hivatalosan az Európai Közösséggel, hogy véleménye szerint a Német Élelmiszerkönyvben foglalt Irányelveket, mivel azok de facto nem kötelező érvényűek következésképpen nem tartoznak notifikálási kötelezettség alá.

2. A kölcsönös elfogadás stratégiája szoros összefüggésben áll a szóban forgó élelmiszer jogszerű, a származási országban érvényes előírásoknak megfelelő előállításával és forgalombahozatalával. A német exportőrök számára a Német Élelmiszerkönyvben foglalt Irányelvek nagyon hasznosak, mert azok alapján tudják dokumentálni és ellenőrizhetővé tenni a külföldi hatóságok és a tagállamok bíróságai, valamint az Európai Törvényszék előtt a német élelmiszerjogi előírásoknak megfelelő előállítást és a belföldi forgalomba-hozhatóságot.

Azok a cégek, amelyek Németországba akarnak élelmiszert exportálni, a Német Élelmiszerkönyvből ismerhetik meg számos olyan élelmiszere vonatkozóan a Német Szövetségi Köztársaságban elfogadott forgalombahozatali feltételeket és a kereskedelmi jelölési előírásokat, amelyeknél ez más jogszabályban részletesen nincs előírva. Tájékoztatást kapnak termékeik esetleges eltéréseiről a megfelelő vagy hasonló német élelmiszerektől és gondoskodhatnak az előírt jelöléstől, amelyek a német fogyasztókat a megtévesztéstől, a német élelmiszergazdaságot pedig a verseny eltorzulásától védik.

A Német Élelmiszerkönyv jelenleg 21 Irányelvet tartalmaz, közülük legtöbb a húsról és a hús-készítményekre vonatkozik. A további Irányelvek kidolgozása, módosítása és kiegészítése a Bizottság számára folyamatos feladatot jelent.

Az eddigi tapasztalatok alapján, amelyek szerint a Német Élelmiszerkönyv az Egységes Európai Piacon is számos német élelmiszer forgalombahozatali kézikönyvének funkcióját betölti, a Szövetségi Kormány indokoltnak tartja e sikeres munka folytatását. Az élelmiszerjog bizonyos bürokrácia-mentesítését látja benne, mivel az Irányelvek általában a rendeletek helyébe lépnek vagy azokat részletezik. Egy legutóbbi, igen jó példa erre a fagylaltra és a fagylalt-féltermékekre vonatkozó, 1995. közepén közzétett Irányelv.


A Codex Alimentarius száz éves jubileuma alkalmából néhány éve elhangzott ünnepi beszédek és a megjelent kiadványok többek között adtak hangot, hogy a Codex az Egységes Európai Belső Piacon stabil meghatározó szerepet fog kapni, sőt, ha ez még eddig esetleg nem minden esetben valósult meg, akkor meg kell találni benne az ehhez vezető eszközt.

A nemzeti élelmiszerkönyvek eszméjének országhatárokat kell átlépni, amire igen jó példa az Egységes Európai Piacon kialakult gyakorlat; ezért is célszerű és hasznos folytatni a Magyar Élelmiszerkönyv kidolgozását, bővítését, folyamatos hatályba léptetését és egységes alkalmazását.

Ismertető a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról III.

FLAIR-FLOW EUROPE

A FLAIR-FLOW II az EU AAIR és a VALUE programok összehangolt projektje. 17 európai országot felölelő, kb. 300 szakemberről álló hálózattal rendelkezik, akik az élelmiszer-kutatási és fejlesztési eredményeket propagálják az európai élelmiszeripar és más végső felhasználók részére.

Érintett szakterületek: Élelmiszeripar Jogi szabályozás Élelmiszer-analitikusok		Kulcsszavak: Élelmiszer-biztonság Modellek Sejtvonalak Állatgyógyászati szerek Analitikai módszerek AAIR 0860
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Az élelmiszer-biztonság kiértékelésére szolgáló modellek F-FE 195/96

Ezen most folyamatban levő AAIR projekt célja annak kutatása, hogy lehetséges-e *in-vitro* modelleket kialakítani az élelmiszer-biztonság értékeléséhez. Az ilyen modellek legalább részben helyettesíthetnék azokat az *in-vivo* tanulmányokat, amelyeket az emberi élelmiszerláncban esetlegesen jelen levő szennyeződések (pl. adalékanyagok, állatgyógyászati szerek) káros hatásainak előrejelzésére alkalmaznak az egyes emberi szervek (máj, bél) felületén.


Alapvető fontosságú, hogy a kidolgozott *in-vitro* modellek a metabolizmus szempontjából megfelelőek legyenek, tehát az *in-vivo* anyagcsere-folyamatok leglényegesebb mozzanatait kell modellezni. A kutatás egyik tárgyát képezi az emberi sejtek kitenyésztése olyan szervekből, mint a máj vagy a bél, ami modellként lenne felhasználható az élelmiszer-szennyeződések káros hatásainak vizsgálatához. A múltban az említett sejtkultúrák az emberi szervezetből történt izolálást követően rövidesen elpusztultak. Most az a fő cél, hogy a kultúrában hosszabb ideig életben maradó "halhatatlan" sejteket nyerjenek, majd jellemezzék azok normál szövetekhez viszonyított metabolikus megfelelőségét. Ugyancsak tanulmányozták a kitenyésztett sejtek metabolikus hiányosságai genetikai manipuláció útján történő korrekciójának lehetőségét is. Eddig az emberi tüdőből, májból és vastagbélből származó, "halhatatlanná tett" hámsejt-vonalakat sikerült előállítani, amelyeket most tanulmányoznak.

Szintén kutatják az emberi élelmiszerláncba beépülő állati fehérjéhez kötött állatgyógyászati szermaradványok potenciális toxicitását. Így például kimutatták a paraziták elleni gyógyszerek maradványaihoz kötődő melléktermékek toxikus voltát, ezért egy sor eljárás kifejlesztésén dolgoznak az ilyen vegyületek kimutatására és mennyiségi meghatározására.

**További információk
beszerezhetőek:** Dr. M. Chamberlain, Unilever Environmental
Safety Laboratory, Colworth House, Sharnbrook,
Bedford MK44 1LQ, United Kingdom
Tel.: +1234-222540, Fax: +1234-222122

FLAIR-FLOW EUROPE

A FLAIR-FLOW II az EU AAIR és a VALUE programok összehangolt projektje. 17 európai országot felölelő, kb. 300 szakemberből álló hálózattal rendelkezik, akik az élelmiszer-kutatási és fejlesztési eredményeket propagálják az európai élelmiszeripar és más végső felhasználók részére.

Érintett szakterületek: Egészségügyi szakemberek Tejipar Élelmiszeripar		Kulcsszavak: Élelmiszer-allergia Állati modellek Mechanizmusok In-vitro rendszerek Allergén-mentes élelmiszerek AAIR 0970
-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Az allergén potenciál meghatározása *F-FE 192/95*

Az élelmiszer-allergia káros következményekkel sújtja a népesség jelentős hányadát, ami különös fontosságot kölcsönöz az élelmiszerek allergén hatását vizsgáló AAIR projektnek. Az élelmiszer-allergia nem tulajdonítható általában a fehérjének, hanem csak egy jól körülhatárolható résznek, a peptideknek és főleg a peptidet alkotó aminosavak sorrendjének (epitop).

A peptid-sorrendek meghatározására vagy szintézisére a molekuláris biológia segítségével kerül sor. Az így nyert információ az "allergén-mentes" élelmiszerek előállításának kialakítására, illetve az allergén-reakciók tökéletesített kutatási módszereinek tanulmányozására jól használható. Az allergének ösztönzik az E immunoglobulin (IgE) antitestek termelését, amelyek megkötik az allergént és előidézik az allergiás reakciókat. Olyan kísérleteket terveztek, amelyek alkalmasak az élelmiszer-allergének immunválaszokat kiváltó képességének tanulmányozására, de nem közvetlenül a szervezetben, hanem emberi nyiroksejtek *in-vitro* kultúrájában. Az élelmiszer-allergia mechanizmusának jobb megértésén keresztül ezek a kísérletek hozzájárulnak a fogyasztók védelméhez.


Megkezdődött egy tanulmányosorozat, ahol a tejfehérje (β -laktoglobulin) képezi a modellvegyületet, mivel jól ismert annak molekuláris struktúrája. Egy eljárást dolgoztak ki például a homogén β -laktoglobulin grammnyi mennyiségeinek izolálására. Ezt a készítményt azután β -laktoglobulin hidrolizátumok előállítására használják, amelyeket emberi vérsavóval reagáltatnak és kísérleti állatokban is vizsgálnak. Új, tökéletesített tesztet dolgoztak ki a tehéntejre allergiás személyek vérsavójában jelenlevő IgE antitestek által leginkább felismerhető peptidek tartományának meghatározására. Ez utóbbi teszt rendkívül hasznos eszköz lesz a projekt végrehajtásában. A norvég vándorpatkányok alkalmazásával olyan kísérleti állatmodellt alakítottak ki, amely specifikus β -laktoglobulin IgE antitesteket szolgáltat és amellyel lehetővé teszi a tej hidrolizátumok és peptidek meghatározását.

További információk beszerezhetők:

Dr. Klara Miller, BIBRA International
Woodmansterne Road, Carshalton,
Surrey SM5 4DS, United Kingdom
Tel.: +44-181-652 1000, Fax: +44-181-661 7029
E-mail: help@bibra.co.uk

FLAIR-FLOW EUROPE

A FLAIR-FLOW II az EU AAIR és a VALUE programok összehangolt projektje. 17 európai országot felölelő, kb. 300 szakemberből álló hálózattal rendelkezik, akik az élelmiszer-kutatási és fejlesztési eredményeket propagálják az európai élelmiszeripar és más végső felhasználók részére.

Érintett szakterületek: Élelmiszeripari mérnökök Élelmiszeripar Élelmiszeripari berendezések gyártói		Kulcsszavak: Nagy nyomás Félig folyamatos Minőség Biztonság Költség AAIR 0296
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Új, nagy nyomású készülékek élelmiszerek kezelésére F-FE 194/96

Az élelmiszerek nagy nyomáson történő kezelése egy most kialakulóban levő, ígéretes technológia. A nyomásnak az élelmiszerekre és azok alkotórészeire gyakorolt hatása azonban még jórészt ismeretlen, de ki kell dolgozni a szükséges eszközöket és eljárásokat is. A jelenleg folyamatban levő, az élelmiszerek nagy nyomáson történő kezelésével foglalkozó AAIR projekt egyik alprojektje éppen az új, nagy nyomású készülékek kifejlesztésére irányult. Az alábbiakban erre vonatkozóan közlünk néhány részletet.

Sikerült kialakítani egy félig folyamatos, nagy nyomású egységet, amely eddig 2000 nagy nyomású ciklusban került kipróbálásra. Megvizsgálták a 4 literes (300 MPa) egység tisztíthatóságát és azonosították a kritikus pontokat. Az optimális tisztítási eljárás során 50 °C hőmérsékleten enyhe mosószert alkalmaznak. A mikrobás szennyeződések megfigyelése alapján kritikus tisztítási pontok az etetőtartály, a dugattyú, a felső zárónyílás és a csővezetékek.

A próbavizsgálatok kimutatták, hogy az olyan folyékony anyagok, mint a tej és a bor hatékonyan kezelhetők. A kásás, szilárd szemcséket is tartalmazó folyadékok azonban káros hatást gyakorolhatnak a prototípus szelepeire.

Az említett félig folyamatos rendszer gazdasági értékelése 25%-os költségcsökkenést jelez az adagolós rendszerekhez viszonyítva (az 1000 liter/óra kapacitású adagolós egységnél a fajlagos feldolgozási költség 0,067 ECU/liter). A költségbecslés szerint az adagolós típusú, csőrugós rendszereknél a fajlagos költségek: 0,039 ECU/liter (500 MPa, 2 perc benntartási idő, 4000 liter/óra kapacitás), illetve 0,036 ECU/liter (400 MPa, 4,5 perc benntartási idő, 4000 liter/óra kapacitás).

Az ömlesztett élelmiszerek ipari nagy nyomású rendszereivel kapcsolatos kivitelezhetőségi tanulmány jelenleg 4 különféle koncepciót különböztet meg: nyomást megsokszorozó (intenzifikáló) rendszer; membrán (belső lemez) koncepció; szabadon mozgó dugattyú; és csőrugós koncepció. Ezen túlmenően elvégezték a nagy nyomású berendezések tervezésének és mérnöki munkáinak részletes elemzését is.

**További információk
beszerezhetők:** Prof. D. Knorr, Berlin University of Technology
Department of Food Technology
Königin-Luise Straße 22, D-14195 Berlin, Germany
Tel.: +49-30-314-71250, Fax: +49-30-832-7663

A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke

ÉLELMISZER

1995. évi XC. törvény

az élelmiszerekről

40/1995. (XI. 16.) FM rendelet

a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól

1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet

az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról

6/1980. (III.6.) MÉM rendelet

az élelmiszeripari gépek higiéniai minősítéséről

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeletet tartalmazza:

- 13/1981. (VII.17.) MÉM rendelet

30/1981. (XII.30.) MÉM-EÜM együttes rendelet

az állati eredetű élelmiszerek élelmiszerhigiéniai vizsgálatáról és ellenőrzéséről

Módosítás: - 44/1991. (III. 14.) Korm. rendelet

- 16/1992. (V. 26.) FM-NM együttes rendelet

3/1989. (III. 12.) MÉM-SZEM együttes rendelet

az élelmiszerek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai feltételeiről

4/1978. (VI. 25.) EÜM rendelet

az élelmiszerek ártalmas vegyi szennyeződésének elhárításáról

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

- 15/1982. (XII. 27.) EÜM rendelet

- 8/1985. (X. 21.) EÜM rendelet

- 32/1989. (XII. 22.) SZEM rendelet

Módosítás: - 23/1991. (XII. 10.) NM rendelet

- 9/1992. (V. 14.) NM rendelet

- 21/1993. (XI. 23.) NM rendelet

- 4/1995. (II. 8.) NM rendelet

- 24/1995. (VII. 14.) NM rendelet

6/1978. (VII. 14.) EÜM rendelet

az élelmiszerek élelmezés-egészségügyi mikrobiológiai szennyeződésének elhárításáról

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

- 9/1986. (VII. 21.) EÜM rendelet

Módosítás: - 18/1995. (VI. 8.) NM rendelet

9/1993. (III. 12.) PM-NGKM együttes rendelet

a mezőgazdasági és élelmiszeripari exporttámogatásról

- Módosítás: - 23/1993. (VIII. 25.) PM-NGKM rendelet
- 2/1994. (I. 17.) PM-NGKM rendelet
- 9/1994. (III. 29.) PM-NGKM rendelet
- 23/1994. (VIII. 12.) PM-IKM rendelet

38/1994. (XII. 30) PM-IKM együttes rendelet

a mezőgazdasági és élelmiszeripari exporttámogatásról

- Módosítás: - 7/1995. (IV. 13.) PM-IKM rendelet
- 22/1995. (X. 20.) PM-IKM rendelet

45/1995. (XII. 29.) FM-PM-IKM együttes rendelet

a mezőgazdasági és élelmiszeripari exporttámogatásról

16/1993. (VI.11.) FM rendelet

a vágósertés állami felvásárlásáról

48/1993. (XII. 29.) FM rendelet

a tehéntej felvásárlásának és feldolgozásának támogatásáról

- Módosítás: - 47/1994. (VII. 8.) FM rendelet
- 66/1994. (XII. 28.) FM rendelet

2/1994. (I. 7.) FM rendelet

a száraz, félszáraz, egyéb szárazkolbász és tartósított töltött húskészítmény többlet-exporttámogatásáról

6/1994. (II. 11.) FM rendelet

az almasűrítmény többletexport-támogatásáról

- Módosítás: - 21/1994. (IV. 29.) FM rendelet

9/1994. (III. 10.) FM rendelet

vágósertések és vágómarhák vágás utáni minősítéséről

- Módosítás: - 5/1995. (IV. 13.) FM rendelet

13/1994. (IV. 22.) FM rendelet

az élelmezési célú búza garantált áron történő állami felvásárlásáról

- Módosítás: - 55/1994. (XI. 4.) FM rendelet

14/1994. (IV. 22.) FM rendelet

a takarmánykukorica garantált áron történő állami felvásárlásáról

15/1994. (IV. 22.) FM rendelet

a vágósertés garantált áron történő állami felvásárlásáról

- Módosítás: - 56/1994. (XI. 4.) FM rendelet

16/1994. (IV. 22.) FM rendelet

a vágósertés garantált áron történő állami felvásárlásának lebonyolításában való részvétel feltételeiről

- Módosítás: - 57/ 1994. (XI. 4.) FM rendelet

17/1994. (IV. 22.) FM rendelet

a vágómarha garantált áron történő állami felvásárlásáról

Módosítás: - 58/1994. (XI. 4.) FM rendelet

18/1994. (IV. 22.) FM rendelet

a vágómarha garantált áron történő állami felvásárlásának lebonyolításában való részvétel feltételeiről

Módosítás: - 59/1994. (XI.4.) FM rendelet

20/1994. (IV. 22.) FM rendelet

a tenyészállat-állomány Mezőgazdasági Fejlesztési Alapból történő támogatásáról

48/1994. (VII. 14.) FM rendelet

az 1993. évi cukorrépa-termesztéssel kapcsolatos többletköltségek csökkentését szolgáló intervenciós támogatásról

49/1994. (VIII. 3.) FM rendelet

egyes földművelésügyi miniszteri rendeletek hatályon kívül helyezéséről

50/1994. (VIII. 19.) FM rendelet

az anyajuh-állomány jelölésének agrárpiaci támogatásáról

Módosítás: - 67/ 1994. (XII. 28.) FM rendelet

53/1994. (IX. 8.) FM rendelet

az élelmezési célú búza, valamint a takarmánykukorica garantált áron történő állami felvásárlásáról szóló rendeletek módosításáról

23/1994. (IX. 28.) IKM rendelet

a fűszerpaprika-őrlemény forgalmazásáról szóló egyes rendelkezésekről

Módosítás: - 24/1994. (X. 1.) IKM rendelet

26/1994. (X. 22.) IKM rendelet

a fűszerpaprika-őrlemény forgalmazásáról

16/1995. (VI. 1.) FM rendelet

az élelmezési célú búza és takarmánykukorica export intervenciós támogatásáról

Módosítás: - 22/1995. (VI. 30.) FM rendelet

- 37/1995. (XI. 10.) FM rendelet

29/1995. (VII. 25.) FM rendelet

a tejtermékek export intervenciós támogatásáról

30/1995. (VII. 25.) FM rendelet

a Gyulai Húskombinát Részvénytársaság részére nyújtandó intervenciós támogatásról

32/1995. (VIII. 24.) FM rendelet

az 1996. évi termésű élelmezési búza garantált áron történő állami felvásárlásáról

Módosítás:- 9/1996. (III. 28.) FM rendelet

41/1995. (XI. 29.) FM rendelet

a vágósertés garantált áron történő állami felvásárlásáról

42/1995. (XI. 29.) FM rendelet

a vágósertés garantált áron történő állami felvásárlásának lebonyolításában való részvétel feltételeiről

46/1995. (XII. 29.) FM rendelet

a tehéntej termékpálya szabályozásáról

47/1995. (XII.29.) FM rendelet

a vágómarha garantált áron történő állami felvásárlásáról

48/1995. (XII.29.) FM rendelet

a vágómarha garantált áron történő állami felvásárlásának lebonyolításában való részvétel feltételeiről

SZESZ

22/1973. (VIII. 25.) MT rendelet

a szesz előállításáról, forgalomba hozataláról, felhasználásáról, jövedéki ellenőrzéséről és adóztatásáról

13/1973. (VIII. 25.) MÉM rendelet

a szesz előállításáról, forgalomba hozataláról, felhasználásáról

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

- 36/1976. (XII. 29.) MÉM rendelet
- 46/1977. (XII. 28.) MÉM rendelet
- 25/1982. (XII. 10.) MÉM rendelet
- 9/1986. (VI. 2.) MÉM rendelet
- 13/1989. (IX. 7.) MÉM rendelet

19/1977. (XII. 20.) BKM rendelet

a szeszital árusításának korlátozásáról

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

- 12/1986. (XII. 10.) BKM rendelet

5/1980. (XI. 5.) PM rendelet

a szesz adóztatásáról és jövedéki ellenőrzéséről

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

- 92/1982. (XII. 15.) PM rendelet
- 15/1986. (VI. 26.) PM rendelet
- 19/1988. (V. 31.) PM rendelet
- 17/1990. (VII. 23.) PM rendelet

Módosítás, amely nincs a szövegben:

- 28/1991. (XI. 8.) PM rendelet

6007/1982. (MÉM É.16) MÉM számú elvi állásfoglalása

a bérfőzés előállított pálinka forgalomba hozatalának egyes kérdéseiről.

1993. évi LVIII. törvény

a jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszadóról

Módosítás: - 1994. évi XXXIII. törvény

- 1994. évi LXIX. törvény

- 1995. évi LXVIII. törvény

- 1995. évi LXXXVIII. törvény

18/1993. (VII. 1.) PM rendelet

a jövedéki szabályozásról és ellenőrzésről, valamint a bérfőzési szeszadóról szóló 1993. évi LVIII. törvény egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról

Módosítás: - 3/1994. (I. 21.) PM rendelet

- 30/1994. (XI. 18.) PM rendelet

- 29/1995. (XII. 28.) PM rendelet

31/1994. (XI. 18.) PM rendelet

az egyes jövedéki termékekre elrendelt zárjegy alkalmazásáról

Módosítás: - 28/1995. (XII. 28.) PM rendelet

14/1995. (VII. 12.) PM rendelet

a jövedéki termékek termelésénél, raktározásánál, mérésénél, szállításánál elszámolható veszteségről és többletről

Módosítás: - 30/1995. (XII. 28.) PM rendelet

SZŐLŐ - BOR

1970. évi. 36. törvényerejű rendelet

a szőlő- és gyümölcsstermesztésről, valamint a borgazdálkodásról.

40/1977. (XI. 29.) MÉM rendelet

a szőlő- és gyümölcsstermesztésről, valamint a borgazdálkodásról szóló 1970. évi 36. törvényerejű rendelet végrehajtásáról.

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

- 30/1983. (XII. 30.) MÉM rendelet

- 7/1984. (X. 10.) MÉM rendelet

- 13/1985. (IX. 21.) MÉM rendelet

- 14/1989. (IX. 7.) MÉM rendelet

Módosítás: amely nincs a szövegben:

- 32/1982. (XII. 27.) MÉM rendelet

- 44/1991. (III. 14.) Korm. rendelet

- 4/1992. (II. 10.) FM rendelet

- 23/1992. (XII. 17.) FM rendelet

- 8/1994. (III. 10.) FM rendelet

- 51/1994. (VIII. 19.) FM rendelet

- 14/1995. (IV. 13.) FM rendelet

1994. évi XI. törvény

A Magyar Köztársaság és az Európai Közösség között a bormegnevezések kölcsönös védelméről és ellenőrzéséről, Brüsszelben, 1993. november 29-én aláírt Megállapodás kihirdetéséről

DOHÁNY

16/1968. (IV. 9.) Korm. rendelet

a dohány termeléséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról és jövedéki ellenőrzéséről

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:
- 77/1982. (XII. 20.) MT rendelet

13/1968. (XI. 12.) BKM rendelet

a dohányipari termékek fogyasztói forgalmáról

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:
- 10/1977. (VI. 14.) BKM rendelet
- 1/1984. (II. 1.) BKM rendelet

28/1993. (XI. 5.) PM rendelet

a dohánygyártmányokra, a kávéra, a palackozott szesze és szeszes italra elrendelt zárjegy alkalmazásának részletes előírásairól és szabályairól

MINŐSÉG - FOGYASZTÓI ÉRDEKVÉDELEM

47/1968. (XII. 18.) Korm. rendelet

a termékek minőségének tanúsításáról

37/1976. (X. 29.) MT rendelet

a gyógynövények és illóolajok vizsgálatáról, minősítéséről, forgalomba hozataláról és ellenőrzéséről

2/1968. (VI. 30.) KKM rendelet

egyes kivitelre kerülő termékek kötelező minőségellenőrzéséről és a MERT Minőségi Ellenőrző RT-ről

4/1978. (III. 21.) BKM rendelet

a vásárlók minőségi kifogásainak intézéséről

Módosítás: - 4/1993. (III. 26.) IKM rendelet
- 47/1995. (X. 6.) IKM rendelet

2/1981. (I. 23.) BKM rendelet

a minőségvédelem egyes kérdéseiről

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:
- 9/1988. (IX. 24.) KeM rendelet
- 3/1989. (II. 26.) KeM rendelet
Módosítás: - 5/1993. (IV. 15.) IKM rendelet
- 15/1993. (IX. 27.) IKM rendelet
- 15/1995. (V. 15.) IKM rendelet
- 50/1995. (X. 20.) IKM rendelet

2/1984. (III. 10.) BKM-IpM együttes rendelet

a használati-kezelési útmutatóról és a minőség tanúsításáról

4/1988. (III. 25.) MÉM rendelet

a Mezőgazdasági Minősítő Intézet létesítéséről és feladatairól

Módosítás: - 22/1991. (XI. 19.) FM rendelet

- 47/1993. (XII. 19.) FM rendelet

- 10/1994. (III. 22.) FM rendelet

9/1988. (VI. 30.) MÉM rendelet

az állategészségügyi és élelmiszerellenőrző felügyeletről

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

-9/1990. (IV. 30.) MÉM rendelet

95/1991. (VII. 23.) Korm. rendelet

a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőségről

Módosítás: - 129/1992. (IX. 3.) Korm. rendelet

- 20/1993. (I. 29.) Korm. rendelet

- 82/1995. (VII. 6.) Korm. rendelet

1993. évi X. törvény

a termékfelelősségről

22/1993. (VII. 1.) FM rendelet

az Európai Közösségek tagállamaiba kiszállításra kerülő, friss fogyasztásra szánt gyümölcs és zöldség minőségének kötelező vizsgálatáról

Módosítás: - 51/1994. (VIII. 19.) FM rendelet

65/1994. (XII. 24.) FM rendelet

az Országos Borminősítő Intézetről

Módosítás: - 26/1995. (VII. 12.) FM rendelet

23/1995. (VII. 12.) FM rendelet

az állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomásokról

1094/1995. (IX. 29.) Korm. határozat

a KERMI Kft. alapításának engedélyezéséről

SZABVÁNYOSÍTÁS

42/1994. (III. 25.) Kormány rendelet

a nemzeti szabványosításról, valamint a laboratóriumokról, a tanúsító és az ellenőrző szervezetek akkreditálási rendjének ideiglenes szabályairól, továbbá a Magyar Szabványügyi Hivatal ideiglenes feladat- és hatásköréről

54/1994. (X. 19.) FM rendelet

nemzeti szabványok kötelező alkalmazásáról

30/1994. (XI. 8.) IKM rendelet
egyres nemzeti szabványok kötelező alkalmazásáról

21/1994. (XI. 23.) NM rendelet
nemzeti szabványok kötelező alkalmazásáról
Módosítás: - 5/1996. (II. 27.) NM rendelet

1995. évi XXVIII. törvény
a nemzeti szabványosításról

1995. évi XXIX. törvény
a laboratóriumok, a tanúsító és az ellenőrző szervezetek akkreditálásáról

KÖZEGÉSZSÉGÜGY

2/1952. (II. 16.) EÜM rendelet
a piaci és utcai élelmiszer-árusítás közegészségügyi szabályainak megállapítása tárgyában

4/1961. (X. 14.) EÜM rendelet
az élelmiszerforgalom közegészségügyi szabályainak megállapításáról

16/1982. (XII. 30.) EÜM rendelet
a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról
Módosítás: - 9/1994. (IV. 29.) NM rendelet

1/1983. (II. 1.) EÜM-BKM együttes rendelet
a fagylalt előállításának és forgalomba hozatalának közegészségügyi szabályairól

7/1984. (VIII. 1.) EÜM-MÉM együttes rendelet
a gombavizsgálattal kapcsolatos szakképesítésről

1/1987. (I. 15.) EÜM-BKM-KKM együttes rendelet
a külföldi élelmiszerek behozatalának egészségügyi feltételeiről

1991. évi XI. törvény
az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatról

7/1991. (IV. 26.) NM rendelet
az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat szervezetéről és működéséről

EGYÉB

12/1972. (IV. 9.) KKM rendelet

a belföldi reklám- és hirdetési tevékenységről

Megjegyzés: A rendelet szövege az alábbi módosító rendeleteket tartalmazza:

- 10/1986. (X. 11.) BKM rendelet

- 11/1989. (VI. 22.) KeM rendelet

Módosítás: - 14/1993. (IX.2.) IKM rendelet

9/1974. (III. 21.) MT rendelet

az ipari takarmányok előállításáról és forgalomba hozataláról

1981. évi 3. törvényerejű rendelet

az állategészségügyről

6/1981. (IV. 12.) MÉM rendelet

az állategészségügyről szóló 1981. évi 3. törvényerejű rendelet végrehajtására

Módosítás: - 39/1993. (IX. 16.) FM rendelet

1984. évi IV. törvény

a tisztességtelen gazdasági tevékenység tilalmáról

32/1984. (X. 31.) MT rendelet

a gazdasági bírságról

2/1990. (VIII. 6.) FM rendelet

a vetőmag- és szaporítóanyag-előállítás ellenőrzéséért, minősítéséért és vizsgálatáért fizetendő díjakról

Módosítás: - 6/1992.(II. 21.) FM rendelet

- 27/1993.(VII. 20.) FM rendelet

- 43/1994. (VI: 28.) FM rendelet

3/1990. (II. 25.) MÉM rendelet

az egyes állategészségügyi és élelmiszerellenőrzési szolgáltatások díjáról

4/1990.(II. 28.) MÉM rendelet

az ipari takarmányok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 9/1974. (III. 21.) MT rendelet végrehajtásáról

Módosítás: - 20/1992. (VII. 16.) FM rendelet

- 22/1992. (IX. 19.) FM rendelet

- 36/1993. (IX. 2.) FM rendelet

- 23/1994. (V. 4.) FM rendelet

6/1990. (III. 31.) MÉM rendelet

a vetőmagvagról és egyéb növényi szaporítóanyagokról

Módosítás: - 18/1993. (VI. 15.) FM rendelet

1993. évi VI. törvény
az agrárpiaci rendtartásról

6/1993. (I. 30.) FM rendelet

a Mezőgazdasági Fejlesztési Alap kezelésének és felhasználásának egyes szabályai

Módosítás: - 40/1993. (IX. 29.) FM rendelet
- 4/1994. (I. 18.) FM rendelet

13/1993. (V. 28.) FM rendelet

a Gyulai Húskombináttól történő állami felvásárláshoz nyújtott intervenciók támogatásáról

11/1994. (III. 22.) FM rendelet

az egyes állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatások díjáról

Módosítás: - 4/1996. (I. 26.) FM rendelet

24/1994. (V. 4.) FM rendelet

az állatgyógyászati készítményekről

61/1994. (XI. 8.) FM rendelet

a mező- és erdőgazdálkodási, valamint az élelmiszer-ipari tevékenységhez kapcsolódó szakértői működés engedélyezésével kapcsolatos eljárásról

3/1995. (I. 27.) FM rendelet

az agrárpiaci rendtartás eszközszerrendszere alkalmazásával összefüggő egyes kérdésekről

24/1995. (VII. 12.) FM rendelet

a növényegészségügyi és talajvédelmi állomásokról

1995. évi XCI. törvény

az állategészségügyről

1995. évi XCII. törvény

a takarmányok előállításáról és forgalomba hozataláról

43/1995. (XII. 22.) FM rendelet

egyes állategészségügyi jogszabályok módosításáról

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

1/96 Szingapúr – Nemzetközi Konferencia a funkcionális élelmiszerekről

Keleten már ősidők óta ismert bizonyos növények fogyasztásának gyógyító hatása, amit a gyakorló orvostudomány mindig is igyekezett felhasználni. A szélesebb körű kutatómunka azonban még csak a kezdeteknél tart. Ezen a helyzeten kívánt változtatni az ún. funkcionális élelmiszerek alkalmazásának perspektíváival foglalkozó első világméretű konferencia, amely az ILSI (az Élettani Tudományok Nemzetközi Szervezete) Délkelet-ázsiai Tagozatának védnöksége alatt, Szingapúrban került megrendezésre. Általában valamennyi élelmiszer tartalmaz az egészségmegőrzés szempontjából alapvető fontosságú (esszenciális) tápanyagokat, de a funkcionális élelmiszerek hatása több ennél: olyan fiziológiailag aktív komponensekkel rendelkeznek, amelyek az optimális egészségi állapot fenntartása mellett betegségek megelőzésére, sőt gyógyítására is alkalmasak. A fogyasztók, az élelmiszer- és a gyógyszeripar egyre intenzívebben érdeklődnek irántuk, ami nem tekinthető merő véletlenségnek éppen a mi korunkban, amikor egyre meredekebb ütemben növekednek a kormányok egészségügyi kiadásai. A funkcionális élelmiszerek fokozott használata természetesen sok jogi, szabályozási, etikai és orvosi problémát vet fel, ami szükségessé teszi az egységes megközelítést, valamint a nemzetközileg elfogadott szabványok kidolgozását. Ehhez próbált segítséget adni a szingapúri konferencia, amelyen mintegy 50, a világ minden tájáról érkezett szakember fejtette ki véleményét és ismertette kutatási eredményeit. (World Food Regulation Review, 1996. január, 17-19. oldal)

2/96 USA – Alternatív termékeket kell fogyasztani a peszticidekkel leginkább szennyezett zöldség- és gyümölcsfélék helyett

A Környezetvédelmi munkacsoport (EWG) által a vásárlóközönség tájékoztatására kiadott útmutató szerint a következő 12 zöldség- és gyümölcsféle tartalmazza a legtöbb peszticid-szennyeződést: szamóca, zöldpaprika, spenót, cseresznye, őszibarack, a mexikói sárgadinnye, zeller, alma, kajszibarack, zöldbab, a chilei szőlő és az uborka. Az EWG a fenti csökkenő sorrendet az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) vizsgálataira támaszkodva állapította meg. Így például a

leginkább szennyezett szamócában mintegy harmincféle peszticid maradványt mutattak ki. Nem elhanyagolható tehát a közegészségügyi kockázat, amelyet a tanulmány szerzői – a napi táplálékadag koleszterin- és zsírtartalmának csökkentését célzó fogyasztói törekvések analógiájára – alternatív friss termékek révén látnak a legkézenfekvőbb módon leküzdhetőnek. Itt azonban nem a biotermékekre, hanem a hagyományosan előállított zöldség- és gyümölcsfélékre gondolnak, figyelembe véve a biotermékek egyelőre csak igen korlátozott mértékben rendelkezésre álló volumenét az Egyesült Államokban. (World Food Regulation Review, 1996. január, 14-15. oldal)

3/96 Japán – A kiskereskedőknek ezentúl fel kell tüntetniük a zöldség és a gyümölcs származási helyét

A jelenlegi politika arra ösztönzi a nagybani értékesítőket (pl. szupermarketek), hogy a zöldségek és gyümölcsök esetében önként kövessék a jelölési előírásokat (a név, a származási hely, a mennyiség és a minőség feltüntetése a címkén). De nem vonatkozik mindez a kiskereskedelmi egységekre, mivel az eladó és a vásárló személyes kapcsolata megfelelő információ-áramlást biztosíthat. Az utóbbi időben megnövekedett fogyasztói elvárások azonban arra készítetik a Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztériumot (MAFF), hogy ezentúl szigorúan követelje meg az importált és a hazai zöldség-gyümölcs származási helyének feltüntetését tekintet nélkül az elárusító helyek nagyságára. A döntés már november végén megszületett, és az új követelményt – a Japán Mezőgazdasági Szabványokba beépítve – fokozatosan terjesztik majd ki az egyes zöldség- és gyümölcsfélékre. (World Food Regulation Review, 1996. január, 8. oldal)

4/96 Részletes tanulmány az EU-USA kapcsolatok fejlesztési lehetőségeiről

Miközben szívósan tartja magát az aggodalom, miszerint az Európai Unió és az Egyesült Államok kapcsolatai könnyen ingoványos és feltérképezetlen talajra tévedhetnek, egy most megjelent EU-tanulmány 3 alapvető forgatókönyvet dolgozott ki a jövőbeli perspektívák lehetséges alakulását illetően:

1. a kapcsolatok leépülése;
2. USA-dominancia – az amerikai érdekek erőszakos előtérbe helyezése miatt a kapcsolatok kiegyensúlyozatlanok maradnak;
3. partneri viszony kialakulása, tartós és harmonikus kapcsolatok.

A tanulmány nem tesz konkrét javaslatokat, de felhívja a figyelmet a jelenlegi tendenciák folytatódásának veszélyeire, nevezetesen arra, hogy a Kongresszus elszigetelődesi politikája a két fél eltávolodását vonhatja maga után. Végezetül a tanulmány a hagyományos és az újonnan

jelentkező kihívások (pl. kereskedelem, biztonság, környezetvédelem) kezelésére különféle stratégiai opciókat vázol fel. (World Food Regulation Review, 1996. január, 20. oldal)

5/96 Az Egyesült Államok állat- és növényegészségügyi irodát nyitott Pekingben

Kína egyre növekvő mennyiségben importál amerikai mezőgazdasági termékeket, de az USA farmerek már korábban jelezték, hogy nem hajlandók a végletekig tolerálni az indokolatlan kereskedelmi korlátozásokat. Az amerikai termelők jobb érdekérvényesítése céljából az USA Mezőgazdasági Minisztériuma november végén megnyitotta az Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) pekingi irodáját. Eddig még nem volt példa rá, hogy Kína valamelyik nyugati partnere hasonló lépésre szánta volna rá magát, ám az amerikaiak így akarják kikényszeríteni a nemzetközileg elfogadott kereskedelmi normák betartását annál is inkább, mivel Kína csatlakozni kíván a Kereskedelmi Világszervezethez (WTO). Le kell bontani tehát az agrárexport útjában álló olyan, nem vámjellegű akadályokat, mint például a citrusfélék behozatalának tilalma mindazon országokból, ahol a mediterrán gyümölcsleány előfordul. (World Food Regulation Review, 1996. január, 4-5. oldal)

6/96 London – Új munkacsoport alakult a lakosság táplálkozási körülményeinek tanulmányozására

Nemrégiben megalakult a Gyógyászati Hatásokat Vizsgáló Bizottság (COMA) új, Élelmiszerpolitikai Munkacsoportja, amely a következő feladatokat tűzte ki maga elé:

- az étrendi és táplálkozási szokásokkal kapcsolatban eddig gyűjtött adatok kritikus áttekintése, különös figyelemmel a liszthez és a zsiradékokhoz törvényesen hozzáadott tápanyagokra (vas, kalcium, thiamin, A és D vitamin, folsav);
- a lakosság megfelelő élelmiszerekkel való ellátását elősegítő mechanizmusok vizsgálata, beleértve az élelmiszerek tápértékének és biztonságosságának fokozását;

ajánlások és új munkaprogramok kidolgozása a rendszeres megfigyelések körének szélesítésére. (World Food Regulation Review, 1996. január, 11. oldal)

7/96 London – Rákkeltő hatású lehet a karbaril

A laboratóriumi állatkísérletek során nyert egyes adatok arra utalnak, hogy a karbaril nagy koncentrációban és hosszabb idő alatt kifejtve hatását megnöveli a rosszindulatú daganatok kifejlődésének

valószínűségét. A karbarilt kiterjedten alkalmazzák rovarölőszerek és állatgyógyászati készítmények hatóanyagaként, de bizonyos samponok és tetvek elleni humán fertőtlenítőszeresek aktív komponenseként is gyakran használják. Az új tudományos eredmények alapján a Peszticid Tanácsadó Testület (ACP) arra a meggyőződésre jutott, hogy valamiképp gondoskodni kell a karbarilt tartalmazó növényvédőszeresek felhasználóinak védelméről. Az élelmiszerekben található karbaril maradványok mennyisége viszont oly csekély, hogy külön fogyasztóvédelmi intézkedésekre nincs szükség. (World Food Regulation Review, 1996. január, 12-13. oldal)

8/96 A közeljövőben nem számíthatunk átfogó EU-USA szabadkereskedelmi egyezményre

Az Egyesült Államok és az Európai Unió jelenleg nem tervezi, hogy konzultációkat kezd egy Transzatlanti Szabadkereskedelmi Megállapodás (TAFTA) előkészítéséről, sőt még hosszabb távon sem foglalkoznak ezzel a gondolattal. Egy felelős amerikai kormánytisztviselő azonban úgy vélekedett, hogy a kétoldalú kereskedelmi kapcsolatok javítására irányuló folyamatos megbeszélések hivatottak az Uruguay Forduló szellemében azonosítani és lebontani a meglévő akadályokat. Az Atlanti-óceán mindkét oldalán olyan konkrét javaslatokat tanulmányoznak, mint például a termékek ellenőrzésével és tanúsításával kapcsolatos megállapodások a kölcsönös elismerésről. Ezekbe a megbeszélésekbe azonban egyelőre nem vonják be a két másik NAFTA-tagállamot, Kanadát és Mexikót sem. (World Food Regulation Review, 1996. január, 6. oldal)

9/96 EU – Parlamenti szavazás az élelmiszerek jelöléséről

Az Európai Bizottság még 1992 májusában kidolgozott egy direktíva-javaslatot az élelmiszerek jelölésével, kizárásával és reklámozásával kapcsolatos EU-törvényhozás reformjáról. Az ádáz viták 3 éves időszakát követően most a javaslat végre a Miniszteri Tanács elé kerül. A második olvasat során nem kaptak megfelelő többséget az Európai Parlament azon elképzelései, miszerint az élelmiszerek vagy azok egyes komponensei genetikai módosítását fel kell tüntetni a címkén. Az euro-képviselők nem támogatták azt az indítványt sem, hogy az alkoholos italok címkéjén sorolják fel az összetevőket, illetve helyezzenek el egészségügyi figyelmeztetést. Más javaslatok viszont – pl. a gluténtartalom jelölésével, ill. a termék elnevezésével kapcsolatban – megkapták a szükséges többséget. (World Food Regulation Review, 1996. január, 6. oldal)

10/96 London – A deregulációs intézkedések egyszerűsítik az élelmiszer-törvényhozást

Január 1-én hatályba léptek a mezőgazdasági, halászati és élelmezésügyi miniszter által korábban kilátásba helyezett deregulációs intézkedések, amelyek az élelmiszer-törvényhozás egyszerűsítésére és az idejétmúlt, régi korlátozások kiküszöbölésére irányulnak. Az új intézkedések megkönnyítik az innovációt, egyszersmind lehetővé téve a fogyasztók számára a biztonságos, élvezetes és egészséges étrend összeállítását. Az élelmiszerek összetételével kapcsolatban például nem kevesebb, mint 18 korábbi rendelkezést töröltek el (köztük volt még 1944-ből származó is!), de jelentős mértékben egyszerűsítették a megnevezésre és a jelölésre vonatkozó előírásokat is. Hét korábbi rendeletet azért helyeztek hatályon kívül, hogy eleget telessenek az Európai Unió színezékekkel, édesítőszerekkel és más élelmiszer-adalékokkal kapcsolatos követelményeinek. Ugyancsak eltörölték az egyes enzimek készítményekre vonatkozó, indokolatlan megkötéseket. Ezentúl nem lesz kötelező az alkoholos erősség feltüntetése az italboltokban és a szállodák bárjában forgalmazott szeszes italokon, viszont lehetővé válik a telítetlen zsírsavak mennyiségének deklarálása a halkészítményeken, a margarinon, a vajon és a kenhető zsírokon. Tim Boswell, a deregulációs ügyekért felelős miniszter kijelentette, hogy 1996-ban további egyszerűsítéseket készülnek bevezetni elsősorban az élelmiszerek jelölése terén. (World Food Regulation Review, 1996. február, 9-10. oldal)

11/96 EU – A madridi csúcstalálkozón megállapodás született a pénzügyi és kereskedelmi kulcskérdésekről

Több mint 30 állam- és kormányfő (köztük 12 csatlakozásra váró kelet-európai ország miniszterelnöke) vett részt az Európai Unió vezetőinek 1995 december közepén Madridban megtartott kétnapos csúcstalálkozásán. A konferencia – amelyet a résztvevők sikeres eseményként könyveltek el – olyan lényegbe vágó kérdésekkel foglalkozott, mint az Európai Monetáris Unió, a bővítés, a munkanélküliség leküzdése, a szervezett bűnözés és kábítószer-kereskedelem elleni harc, valamint a dél-amerikai MERCOSUR tagállamokkal folytatott együttműködés. Ezek a problémák alapvető jelentőséggel bírnak az EU immár 21. század felé mutató fejlődése szempontjából. Nagy vitát kavart az EU tervezett kibővítése: míg ugyanis Németország képviselője azt javasolta, hogy a Cseh Köztársaság, Magyar- és Lengyelország felvételi kérelme kapjon prioritást a Balti államokkal, Romániával és Bulgáriával szemben, addig az északiak inkább Észtország, Lettország és Litvánia érdekeiért emeltek

szót. Végül kompromisszum született, miszerint "minden jelentkező azonos megítélés alá esik". A bővítés szükségszerűségét általában mindenki elismeri, de mint John Major brit miniszterelnök mondta, ehhez költségvetési reformokra, valamint a Közös Mezőgazdasági Politika (CAP) jelentős átalakítására lesz szükség. (World Food Regulation Review, 1996. február, 19. oldal)

12/96 Közös Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer Hatóság alakul

Egyedülálló és történelmi jelentőségű megállapodás aláírására került sor 1995. december 5-én Wellingtonban egy közös Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer Hatóság létrehozásáról a következő feladatokkal:

- szorosabb együttműködés megteremtése a két ország között az élelmiszer-termeléssel és forgalmazással összefüggő területeken,
- az élelmiszer-ágazat versenyképességét és növekedését elősegítő reformok végrehajtása,
- a szabad kereskedelmet korlátozó akadályok eltávolítása, végül
- az élelmiszer-szabványosítás rendszerének összehangolása.

A közös hatóság felállítása további ösztönzést ad a már most is jelentős kétoldalú kereskedelem fejlődésének, amellet – a korábbi nemzetközi és egyéb kötelezettségek érintetlenül hagyása mellett – mindkét ország élelmiszer-szabályozásának centrális intézményeként is funkcionál. A végső cél az egységes ausztrál–új-zélandi élelmiszer szabványosítási rendszer létrehozása. (World Food Regulation Review, 1996. február, 8. oldal)

13/96 London – Milyen tevékenységet folytat a Központi Tudományos Laboratórium?

December 11-én kiadta nagy érdeklődésre számot tartó éves jelentését a Központi Tudományos Laboratórium (CSL), amelyet 1992-ben alapítottak, majd 2 évvel később összevonták a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium (MAFF) élelmiszertudományi laboratóriumaival. A megerősített és kibővített CSL számos tudományos szolgáltatást teljesít a MAFF részére elsősorban az élelmiszer-ellátás biztosítása és a környezet hatékonyabb védelme érdekében. A most kiadott éves jelentés részletes áttekintést tartalmaz a CSL fontosabb projektjeiről. Ezek közül kiemelkedik a bakteriofágok biolumineszcencia jelenségének tanulmányozása az élelmiszerek mikrobiológiai szennyezettségének kimutathatóságára, a peszticidek kiváltása természetes eredetű vegyi anyagokkal, valamint a mézelő méhpopulációk részére nyújtott komplex állategészségügyi szolgáltatás. (World Food Regulation Review, 1996. február, 11. oldal)

14/96 USA – Szükségesnek látszik az FDA átfogó reformja

Sok panasz merül fel az utóbbi időkben az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) tevékenységével kapcsolatban. A vállalatok, a fogyasztói érdekképviselők és más érintettek egybehangzóan úgy vélekednek, hogy az FDA bürokratikus intézkedései szükségtelenül késleltetik az új termékek (élelmiszer-adalékok, gyógyszerek, gyógyászati készülékek) gyakorlati bevezetését. A Képviselőház befolyásos Kereskedelmi Bizottságának elnöke szerint mindenképpen átfogó reformcsomagra, esetleg az FDA "szétdarabolására" van szükség. A fogyasztók megóvása az esetleges kockázati tényezőktől elengedhetetlen fontosságú, de az FDA hatáskörébe jelenleg az egymástól gyökeresen különböző termékek átláthatatlanul széles skálája tartozik – jelentette ki a bizottság elnöke. (World Food Regulation Review, 1996. február, 11-12. oldal)

15/96 London – Új szabványok húskészítmények előállítására

December 22-én életbe léptek azok a rendelkezések, amelyek higiéniai, strukturális és ellenőrzési szabványokat állapítanak meg a darált húst és húskészítményeket előállító üzemek részére. Ezek a rendelkezések – amelyek a 657/88/EC számú direktíva előírásait ültetik át a gyakorlatba – nem vonatkoznak a kistermelőkre (pl. mézsárszékek), mivel ők továbbra is az általános élelmiszer-higiéniai törvénykezés alá esnek. Az új rendelkezések elismerik a húskészítmények gyakorlatilag meglévő két kategóriáját, így a nyersen fogyasztható termékeket és azokat, amelyeket tradicionálisan csak alapos főzés után fogyasztanak el. Most mindkét termék kategóriára külön megfelelő szabványokat állapítottak meg. (World Food Regulation Review, 1996. február, 10-11. oldal)

16/96 USA – Új étkezési irányelvek

Élelmiszeripari és fogyasztói csoportok egyaránt pozitívan értékelik a szövetségi kormány által januárban kiadott étkezési irányelveket, amelyek felhívják a figyelmet a kiegyensúlyozott, mértékletes és változatos táplálkozás fontosságára, külön is kiemelve a gabonakészítményeket, valamint a zöldség- és gyümölcsfélét. Az egészséges étrend kevés telített zsírsavat, koleszterint és cukrot tartalmaz, de káros a sok só és nátrium is. Különleges mértékletességet kell tanúsítani a szeszes italok fogyasztása terén is. Az ajánlások elsősorban az emberek elhízását hivatottak megelőzni tekintettel arra, hogy a felnőtt amerikai polgárok egyharmada túlsúlyos. (World Food Regulation Review, 1996. február, 21. oldal)

17/96 USA – Túlságosan elhúzódik az élelmiszer-adalékok engedélyezése

Egy 6 hónapos vizsgálati időszakot követően Christopher Shays, az Emberi Erőforrások és Kormányközi Kapcsolatok Albizottságának elnöke jelentést terjesztett elő, amelyben felkéri az Élelmiszer és

Gyógyszer Hatóságot (FDA): tartsa be a 180 napos határidőt az élelmiszer-adalékok iránti kérelmek elbírálására (komplex kérvények esetében a határidő 360 nap). Az említett jelentés ajánlást tartalmaz arra nézve is, hogy az FDA külső szakértők segítségének igénybe vételével legkésőbb 1 éven belül igyekezzenek felszámolni minden restanciáját. (World Food Regulation Review, 1996. február, 12. oldal)

18/96 USA — A HACCP rendszeren fog alapulni az új élelmiszerszabályozás

Az élelmiszerszabályozás átalakításáról szóló, január 18-án napvilágot látott kormányjelentésben az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA), valamint a Mezőgazdasági Minisztérium Élelmezés Biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) elkötelezte magát amellyel, hogy a jogi szabályozás reformját a tudományosan megalapozott HACCP rendszerre (Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok) építik. A reform célja az elavult szabályozók okozta indokolatlan terhek csökkentése, illetve az élelmiszeripar területén az utóbbi években végbement változások fogyelembé vétele. Legfontosabb szempont az élelmiszerek biztonsága, ezért ragaszkodik a két hatóság a prevenciót szolgáló HACCP rendszer alkalmazásához. A tervek szerint a tengeri eredetű élelmiszerek feldolgozói számára 2 éven belül kötelezővé válik a HACCP rendszeren alapuló szabályozás. Következő lépés a hús- és baromfiipar területén való bevezetés lesz, de az FDA felkérte az élelmiszeripari vállalatokat, hogy aktívan működjenek közre a HACCP rendszer megvalósításában. A meghirdetett reformok másik fő célja a nemzetközi szabványokkal való harmonizálás a rendkívül magas amerikai biztonsági követelmények fenntartása mellett. (World Food Regulation Review, 1996. március, 22. oldal)

19/96 USA — Megsemmisíthető-e a határon feltartóztatott élelmiszer-szállítmány?

A szövetségi törvényszékeknek joguk van ahhoz, hogy az Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény előírásainak szellemében elrendeljék az olyan importált javak megsemmisítését, amelyeket nem engedtek be az Egyesült Államokba. A törvényszék azonban minden korlátozás nélkül dönthet úgy is, hogy engedélyezi a szóbanforgó javak exportját. Az ügy előzménye, hogy a Tai Wing Hong Importer Inc. cég (Brooklyn) hamisított és félrevezető címkével ellátott gomba- és halszállítmányt kapott, amely veszedelmes Staphylococcus toxinokkal volt fertőzve. Az árut ideiglenesen vámszabad raktárban helyezték el. Éppen ez a körülmény teszi lehetővé a törvény előírásainak betű szerinti alkalmazását, mivel a be nem léptetett áru tulajdonképpen az "államok közötti forgalmazás" állapotában van. (World Food Regulation Review, 1996. március, 14. oldal)

20/96 London — Biztonságosnak találták a genetikailag módosított repceolajat

A brit kormány – elfogadva az Újszerű Élelmiszerek és Technológiai Eljárások Tanácsadó Testületének (ACNFP) január 25-én tett javaslatát – engedélyezte a genetikailag módosított repceből készült étolaj használatát. Az említett genetikai módosítás azt célozta, hogy a repce ellenálló legyen a glifoszfát nevű, igen széles körben használt herbiciddel szemben. Két baktérium eredetű gént építettek be a növénybe, amelyek – egymással kombinálódva – biztosítják a kívánt rezisztenciát. A módosított repceből származó olaj összetételét tekintve nem különbözik a hagyományostól, ezáltal humán élelmiszerként való felhasználása teljesen biztonságos. Ezt az is alátámasztja, hogy a beépített gének egyetlen származéka sem mutatható ki akész olajban. A repcemag technológiai sajátosságaiban sem történt változás. Mindezeket figyelembe véve az Élelmiszer Tanácsadó Bizottság (FAC) úgy döntött, hogy ebben az esetben nincs szükség speciális jelölési előírásokra. (World Food Regulation Review, 1996. március, 11. oldal)

21/96 Izrael — Könnyítik a feldolgozott élelmiszerek behozatalát

Egy most kezdődő, az összes élelmiszer-import egységesítésére törekvő 7 éves program keretében a jeruzsálemi kormány január 1-től megszüntetett minden, a feldolgozott élelmiszerek behozatalára vonatkozó kvótát és egyéb megszorítást, vámokkal helyettesítve azokat. A kereskedelem liberalizálását tartva szem előtt, az Izraelben általában nem előállított termékekre kivetett adókat már korábban csökkentették. A Pénzügyminisztérium közlése szerint a nemzetközi verseny által érintett javakra kivetett vámok egyelőre meglehetősen magasak (a CIF ár 30%-a). A vám mellett ún. fix adót is kell fizetni az áruba bedolgozott friss termékek mennyisége után, ami tulajdonképpen nem más, mint a nyersanyagok helyi előállítási költsége, illetve azok nagykereskedelmi ára közötti különbség az Izraellel versengő idegen országban. Ehhez jön még hozzá az importtal járó minden egyéb költségtényező, ám az adók összege nem haladhatja meg az adott termék teljes előállítási alapköltségeit. A 7 éves időszak végére ezek a pénzügyi terhek akár 50%-al is csökkenhetnek. A CIF ár alapján számított adó maximális nagysága a tervek szerint 12% lesz. (World Food Regulation Review, 1996. március, 6. oldal)

22/96 EU — Rendelet-tervezet az újszerű élelmiszerekről

Az Európai Unió fogyasztóvédelmi szervezeteit képviselő Bureau European des Unions de Consommateurs (BEUC) felszólította az Európai Parlamentet: vesse latba tekintélyét az újszerű élelmiszerekről szóló rendelet-tervezet mielőbbi véglegesítése érdekében. Az immár 4

éve folyó viták leginkább a genetikailag módosított alkotórészeket is tartalmazó élelmiszerek különleges jelölési követelményei körül csúcsosodnak ki. Ausztria, Dánia, Görög-, Német és Svédország szigorú jelölési előírásokat sürget, a BEUC azonban nem tartja ezt elengedhetetlenül szükségesnek, ezért a mentességek körének kiszélesítését szorgalmazza. Szeretné továbbá elérni, hogy a majdani rendelet hatálya – a könnyítésekkel együtt – terjedjen ki a genetikailag módosított szervezeteket tartalmazó adalékanyagokra, ízesítőszerekre, extrakciós oldószerekre és technológiai segédanyagokra is. (World Food Regulation Review, 1996. március, 4. oldal)

23/96 Németország — A vállalatok ezentúl szabadon dönthetnek a hulladékok hasznosításáról

A német Környezetvédelmi Minisztérium kidolgozta az ország csomagolóanyagokkal kapcsolatos rendelkezéseinek tervezett módosítását. A cél az, hogy – számos vállalat kezdeményezésére – megszűnjék végre a Duales System Deutschland GmbH (DSD) monopolhelyzete, mivel ők üzemeltetik az egyetlen államilag elismert és támogatott újrahasznosítási (recirkulációs) rendszert, a Green Dot-ot. A most kidolgozott új rendelkezések lehetővé teszik, hogy a német vállalatok alternatív megoldásokat keressenek a hulladékok hasznosítására, amiről ezután minden évben kötelező jelentés formájában kell számot adniuk a Környezetvédelmi Minisztérium felé. 1997-ben állami szinten már az összes használt csomagolóanyag 60%-ának újrahasznosítását tervezik. (World Food Regulation Review, 1996. március, 5-6. oldal)

24/96 EU — Adalékanyagok használata a hagyományos élelmiszerekben

Az Európai Parlament január 16-án első olvasatban jóváhagyta az adalékanyagoknak a hagyományos élelmiszerekben történő felhasználásáról szóló törvényjavaslatot. A tervezet célja, hogy az Európai Bizottság engedélyezze a tagállamok részére a nemzeti tilalmak fenntartását az adalékanyagok használatát illetően bizonyos speciális élelmiszerekben (az ezzel kapcsolatos viták már több éve folynak). Az intézkedés valószínűleg csak igen kevés terméket érintene. A törvényjavaslat a szokásos eljárási gyakorlat szerint a Miniszteri Tanács elé kerül közös állásfoglalás kialakítására. (World Food Regulation Review, 1996. március, 18. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a KÉKI-ÉLMINFO-nál megrendelhetők.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Boross Ferenc*

Várkonyi Gábor: WFRR - naprakész információk a világ
élelmiszerszabályozásáról
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 1, 11-12

Barabássy Sándor, Formanek Zoltán, Koncz Ágnes: Fahéj és szegfűbors
besugárzottságának kimutatása fizikai módszerekkel
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 1, 19-23

Biró Géza: Élelmiszer-biztonság, élelmiszer-minőség
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 2, 44-46

Várkonyi Gábor: Hogyan segítjük elő a magyar vállalatok jobb
elígazodását az EU törvényhozásában?
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 2, 47-49

Simonné Sarkadi Livia, Baráth Ágnes, Hodosi Etelka: A biogén aminok
keletkezésének vizsgálata sajtokban
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 2, 51-54

Lásztity Radomir: A lipid komponens technofunkcionális sajátosságai az
élelmiszer rendszerekben
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 3, 78-84

Sebők András: Gondolatok az élelmiszer-biztonságról
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 4, 110-111

Aubrecht Erzsébet, Gelencsér Éva, Gyebroczki József, Váradai Mária: A
kereskedelmi forgalomban kapható élelmiszerek glutén tartalma
Élelmezési Ipar, **50** (1996) 4, 112-115

F S T A C D R O M

A KÉKI-ÉLMINFO 1993 óta rendelkezik az IFIS (Nemzetközi Élelmiszer Információs Szolgálat) és a SilverPlatten által megjelentetett FSTA (Élelmiszer Tudomány és Technológiai Kivonatok) adatait tartalmazó CD ROM-al, amely a világ legnevesebb és legelterjedtebben használt információs forrása az élelmiszer-tudomány és a -technológia területén.

Várjuk érdeklődő megkeresését.

1536 Budapest, Pf.: 393. **KÉKI-ÉLMINFO**

Tel: 156 5082

Fax: 274 1005

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: *Tóth Tiborné*

A. S. KAMATT, & M. P. NAIR: **Gamma besugárzás alkalmazása *Listeria monocytogenes* megsemmisítésére fagyasztott csirkehúsban** (Gamma Irradiation as a Means to Eliminate *Listeria monocytogenes* from Frozen Chicken Meat)

J. Sci. Food Agric. **69** (1995) 3, 415-422

Az ATCC 35152 *Listeria monocytogenes* sejtek érzékenyeknek mutatkoztak gamma besugárzásra pH 7,00 foszfát pufferben, a 10 %-os túléléshez szükséges dózis 0-5 °C hőmérsékleten 0,15 kGy. Fagyasztási körülmények között a sejtek túlélése magasabb volt, D₁₀ 0,3 kGy. Rák és csirke homogenizátumok 100 g/l koncentrációban védő hatást fejtettek ki a *Listeria* sejtekre, a D₁₀ mind 0-5°C-on, mind kriogén körülmények között 0,5 kGy volt. Kicsontozott csirkehúsmintákat mesterségesen beoltottak *L. monocytogenes* sejtekkel kis ($5 \cdot 10^3$ cfu g⁻¹) és nagy ($5 \cdot 10^6$ cfu g⁻¹) koncentrációkban és kriogén körülmények között 1, 3, 4, 6 kGy dózissal sugározták be. Vizsgálták a besugárzás hatékonyságát a minták 2-4 °C hőmérsékletű tárolása során. A vizsgálatokat három másik törzssel is elvégezték. 10³ cfu sejt eliminálására kriogén körülmények között 3 kGy dózist javasolnak.

Tóth Tiborné (Budapest)

M.J.LICHON & K.W. JAMES: **Élelmiszerek diétás rost és szénhidrát összetételének meghatározása az Englyst módszer módosított változatával.** (Determination of Dietary Fiber and Carbohydrate Composition of Foods by a Modified Version of the Englyst Method)

J. AOAC., **79** (1996) 1, 54-61.

Az Englyst eljárás egy módosított változatát ismertetik élelmiszerek diétás rost és szénhidrát frakcióinak meghatározására. A módszer az elválasztott frakciók hidrolízisén és a származékolt monomer cukrok kapilláris gázkromatográfiás vizsgálatán, az uronsav UV fotometriás mérésén, a maradék gravimetriás meghatározásán és a maradék C, H, N analízátorral végzett nitrogéntartalom-meghatározásán alapul. Részletesen tárgyalják a frakcionálás, származékképzés és kapilláris gázkromatográfiás eljárás módosításait. A 200 mg-os vizsgálati minták reprodukálható méréséhez igen szigorú mintaelőkészítés szükséges. A kromatográfiát zavaró szennyezők mennyiségét minimalizálni kell. A referencia mintákkal (búzakorpával és Buerce Bosc körtével) valamint fehér és teljes kiőrlésű lisztből készült kenyérral kapott eredmények jól egyeztek az irodalmi adatokkal.

Tóth Tiborné (Budapest)

D. E. GUYER & N. K. SINHA: **Hagymaaromák szuperkritikus széndioxidos extrakciója - a hagyma piruvát tartalma és az aromahozam összefüggése** (Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Onion Flavours - Relationship of Onion Pyruvate Content on Flavour Yield)
J. Sci.Food Agric.. **69** (1995) 3, 457-460.

A szuperkritikus széndioxidos extrakcióval a desztillált olajtól eltérő, friss hagymaaroma nyerhető. Az aroma hozam 0,04 és 0,16 g·kg⁻¹ között mozog a kiindulási nyers terméksúlyra számítva. A hagymák piruvát tartalma és szuperkritikus széndioxiddal kivonható aromahozama között szignifikáns pozitív korrelációt találtak.

Tóth Tiborné (Budapest)

J, P. WOLD, T. JAKOBSEN & L. KRANE: **Lazac átlagos zsírtartalmának becslése közeli infravörös transzmissziós spektroszkópia segítségével** (Atlantic Salmon Average Fat Content Estimated by Near-Infrared Transmittance Spectroscopy)
J. Food Sci. **61** (1996) 1. 74-77.

A tenyésztett lazac (*Salmo salar*) bőrt és szálkákat tartalmazó szeleteiből az átlagos zsírtartalmat NIT spektroszkópiás módszerrel határozták meg. A lazacok súlya 1,0-5,4 kg között, zsírtartalma 5,6-7- 17,6 % között mozgott. 43 minta alapján a 850 - 1048 nm tartományban 6-9 hullámhossz felhasználásával regressziós modellt állítottak fel, aminek a becslési hibája kisebb volt, mint egy 100 hullámhosszt használó modellé. A módszer alkalmas egész halszeletek zsírtartalmának roncsolásmentes mérésére.

Tóth Tiborné (Budapest)

B.R. THAKUR, R. K. SINGH & A. K. HANDA: **Csökkentett pektin metilészteráz tartalmu transzgén paradicsomból készült termékek minősége** (Tomato Product Quality from Transgenic Fruits with Reduced Pectin Methylesterase)
J. Food Sci. **61**(1996) 1, 85-87, 108

A csökkentett pektin metilészteráz aktivitású transzgén paradicsom (*Lycopersicon esculentum* cv. Rutgers) leve az eredeti Rutgers fajtához képest jobb minőségű. Az összes szárazanyag tartalom 5,1-5,3 %-kal, az oldható szárazanyag 3,8-6,1 %-kal, a viszkozitás 70-80 %-kal, a szérum viszkozitás 180-220 %-kal nőtt. A lé minőségét befolyásolta a szedés időpontja. A transzgén gyümölcs levéből előállított ketchup Bostwick értéke alacsonyabb volt, a szérum szétválás kisebb, a szérum viszkozitása pedig nagyobb, mint a szülő Rutgers fajta paradicsomból előállított ketchupé.

Tóth Tiborné (Budapest)

K. M. WALL, V. M. TAIT, K. C. EASTWELL, C.A. REID & T.H. BEVERIDGE: **Zavarosság kialakulása aerob vagy anaerob körülmények közt előállított derített almalevekben** (Haze Development in Aerobically or Anaerobically Produced Clarified Apple Juices)

J. Food Sci. **61** (1996) 1, 92-96

A Red Delicious almából aerob illetve anaerob körülmények között előállított levekben hőkezelés, levegőztetés és fehérje hozzáadás után vizsgálták a zavarosság kialakulását. Az aerob levekben hat hét alatt zavarosság jelent meg, de az anaerob lé csak akkor zavarosodott meg, ha oxigént kapott. A zavarosságot mindkét lében fenolos vegyületek okozták. Kialakulásában a fenolos vegyületek, a hőkezelés és különösen az oxidáció játszottak szerepet. A fenolos anyag vizsgálatát HPLC analízissel végezték.

Tóth Tiborné (Budapest)

G.G. MARTIN, V. HANOTE, M. LEES & Y-L. MARTIN: **Gyümölcslevek kombinált ^2H SNIF/NMR és ^{13}C SIRA/NMR elemzésének értelmezése a hozzáadott cukor kimutatására** (Interpretation of Combined ^2H SNIF/NMR and ^{13}C SIRA/NMR Analyses of Fruit Juices to Detect Added Sugar)

J. AOAC., **79** (1996) 1, 62-72.

A mag mágneses rezonanciával vizsgált helyspecifikus természetes izotóp frakcionálás és a stabil izotóp arány elemzés/tömegspektrometria (SIRA/MS) hatékony eszköz az élelmiszerek eredetvizsgálatára és jellemzésére. A cukor fermentálásából keletkező alkoholt mint molekuláris mintát használva a deutérium SNIF/NMR és a SIRA/MS (^{13}C) módszert együttesen alkalmazzák a gyümölcslé eredetiség meghatározására. A fermentációs víz deutérium tartalma befolyásolja az izotóp paramétereket, ezért módszert javasolnak az eredmények normalizálásra. A természetes levek izotóp aránya ingadozási tartományának meghatározása céljából nagyszámú eredeti lémintát elemeztek. Az adatok alapján szabályokat állapítottak meg az izotóp paraméterek értelmezésére, tekintettel a gyümölcslevek cukrozással végzett esetleges hamisítására. A floridai narancslével végzett vizsgálatok eredményeit részletesen bemutatják, valamint szélső esetként közlik brazil és izraeli narancslevek adatait is. Megadják ismeretlen eredetű narancslé, almalé és grapefruitlé átlag- és elfogadási határértékeit és képleteket a répa- illetve nádcukor hozzáadás kiszámítására.

Tóth Tiborné (Budapest)

J. D. MACNAIR, V.K. MARTZ, G. O. KORSRUD & C. D. C. SALISBURY.: **Klórtetraciklin, oxitetraciklin és tetraciklin folyadékkromatográfiás meghatározása ehető állati szövetekben: körvizsgálat.** (Chlortetracycline, Oxytetracycline, and Tetracycline in Edible Animal Tissues, Liquid Chromatographic Method: Collaborative Study)

J. AOAC., **79** (1996) 2, 405-417

Tizenhárom laboratórium vett részt ehető állati szövetek tetraciklin szermaradvány tartalmának mérésében. A módszer lépései: az elemzendő anyag extrahálása egy pufferbe, eluálás egy C₁₈ szilárd fázisú extrakciós patronról, végül fordított fázisú folyadékkromatográfiás elemzés. Egy további laboratórium másféle mintaelőkészítés után egy alternatív folyadékkromatográfiás módszerrel is megvizsgálta a mintákat. Az eredmények alapján a két módszer hasonló. A folyadékkromatográfiás módszert az AOAC INTERNATIONAL elfogadta. A tizenhárom laboratórium által végzett körvizsgálat igazolta, hogy a vizsgált módszer magasabb koncentrációknál általában jobb eredményt ad, mint a kimutatási határ közelében, és a zavaró anyagok kisebb problémát jelentenek izomszövet vizsgálata esetén, mint veséből. A módszer megbízható eredményeket adhat a vizsgált elemzendő anyagok és mátrixok esetén 0,1-0,6 ppm tartományban és efelett, az elemzendő anyag-mátrix kölcsönhatástól függően. Az adalékolt minták, különösen a vese esetében tapasztalt gyengébb teljesítményt valószínűleg a mintaelőkészítéshez szükséges plusz homogenizálási lépés okozza. A különböző gyártási tételből származó szilárdfázisú extrakciós patronok különböző visszanyerést eredményeztek.

Tóth Tiborné (Budapest)

T. EISELE: **D-almasav folyadékkromatográfiás meghatározása almalében: körvizsgálat** (Determination of D-Malic Acid in Apple Juice by Liquid Chromatography: Collaborative Study)

J. AOAC., **79** (1996) 1, 50-54

Tizenegy laboratórium vett részt a folyadékkromatográfiás körvizsgálatban. A mozgó fázis 16 mM L-valin és 8 mM réz-acetát volt, nátrium-hidroxiddal 5,5 pH-ra állítva. Az UV detektorral 330 nm-en detektáltak, egy fordított fázisú LC oszlopot használtak. Hét pár 0-188 mg/100 ml D-almasavat tartalmazó mintát készítettek 12 Brix fokos pasztörözött almalében, amit minden résztvevő megmért. Az ismételhetőség és a reprodukálhatóság relatív standard deviációja 1,0-3,5 % illetve 7,7-11,7 % volt 26-188 mg D-almasav/100 ml 12 Brix fokos almalé tartományban. A körvizsgálat bebizonyította, hogy az almalé DL-almasavval végzett hamisítása ezzel a módszerrel

alacsonyabb szinten is kimutatható, mint az eddigiekkel. A módszert az AOAC INTERNATIONAL elfogadta.

Tóth Tiborné (Budapest)

A.R. BRAUSE, M.W. TRUCKSESS, F. S. THOMAS & S. W. PAGE: **Patulin folyadékkromatográfiás meghatározása almalében: körvizsgálat** (Determination of Patulin in Apple Juice by Liquid Chromatography: Collaborative Study)

J. AOAC., **79** (1996) 2, 451-455

Egy AOAC-IUPAC-IFJU körvizsgálatot szerveztek a patulin folyadékkromatográfiás mérésére almalében. A patulin a rothadó almán természetesen előforduló penész metabolit. A patulint etil-acetáttal extrahálják, nátrium-karbonát oldattal kezelik és fordított fázisú folyadékkromatográfiás módszerrel határozzák meg UV detektálással 254 vagy 276 nm-en. Mozgó fázisként vizet, víz-tetrahidrofurán vagy víz-acetonitril elegyet használtak. Az adalékolt minták koncentrációja 20, 50, 100 és 200 ppb volt. Egy 31 ppb természetes patulin tartalmú minta is szerepelt a sorozatban. 10 ország huszonegy laboratóriuma 12 almamintát vizsgált meg. Az átlagos visszanyerés 96 %, 91 és 108 % között szórt. Az ismételhetőség relatív standard deviációja (RSD_r) 10,9-53,8 % között mozgott. A reprodukálhatóság relatív standard deviációja (RSD_R) 15,1 és 68,8 % között volt. A fenti LC módszert az AOAC INTERNATIONAL elfogadta.

Tóth Tiborné (Budapest)

P. MALLE , M. VALLÉ & S. BOUQUELET: **Hal romlása során képződő biogén aminok mérése** (Assay of Biogenic Amines Involved in Fish Decomposition)

J. AOAC., **79** (1996) 1, 43-49.

Folyadékkromatográfiás módszert írnak le a romlás során képződő aminok, a putreszcin, kadaverin, hisztamin, spermidin és spermin mennyiségi meghatározására. Ezeket az aminokat a halból -20 °C-on végzett perklórsavas aprítással nyerik ki. Az aminokat dansyl kloriddal reagáltatják lugos körülmények között, nitrogénáramban megszárítják, -20 °C-on automata injektorba helyezik és Kromasil C₁₈ fordított fázisú oszlopon 25 °C-on elválasztják. Az új grádienssel az aminok 22 perc alatt eluálódnak és az oszlop 30 percen belül regenerálódik. Magas korrelációs együtthatójú regressziós egyeneseket kaptak. A módszer az előzőeknél gyorsabb és reprodukálhatóbb.

Tóth Tiborné (Budapest)

Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság által forgalmazott újabb dokumentumok jegyzéke

Szám	Cím	Forint
95/01	"European Quality" - The Official Journal of the European Organization for Quality published six times per year by: European Quality Publications Ltd., London (Az Európai Minőségügyi Szervezet angol nyelvű szakfolyóirata évente 6 számmal; a kedvezményes megrendelési ár kizárólag az EOQ MNB jogi tagvállalatai, illetve képviselői részére érvényes)	10.000,-
95/02	"Minőség és hatékonyság a kórházi egészségügyi ellátásban" című konferencia kiadványa, EOQ MNB, Budapest, 1994. (magyar nyelvű kiadvány, A4, 52 old.)	600,-
95/03	Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság 1994. évi Évkönyve. EOQ MNB, Budapest, 1994. (magyar nyelvű kiadvány, A4, 83 old., az EOQ MNB tagjai részére 1 pld. ingyenes)	600,-
95/04	The Tenth International Conference of the Israel Society for Quality held in Jerusalem, November 14-17, 1994. Proceedings - Part I (angol nyelvű konf. kiadvány fénymásolata, kb. A4, 602 old.)	6000,-
95/05	The Tenth International Conference of the Israel Society for Quality held in Jerusalem, November 14-17, 1994. Proceedings - Part II (angol nyelvű konf. kiadvány fénymásolata, kb. A4, 545 old.)	6000,-
95/06	WCTQ 95 - 5th World Congress on Total Quality held in New Delhi, February 9-11, 1995. Proceedings (angol nyelvű konf. kiadvány fénymásolata, kb. A4, 224 old.)	2500,-
95/07	"Élelmiszerek fogyaszthatósági határideje és minőségmegőrzési időtartamának jegyzéke Az "Élelmiszervizsgálati Közlemények" különszáma, Budapest, 1995. (magyar nyelvű kiadvány, A5, 98 old.)	300,-
95/08	"A TQM bevezetésének módszerei és tapasztalatai" című szakmai továbbképző rendezvény kiadványa, Budapest, 1995. (magyar nyelvű kiadvány, A4, 148 old.)	1500,-
95/09	"Az Európai Unió mezőgazdasági és élelmiszeripari előírásainak magyar nyelvű jegyzéke." A Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum összeállítása, Budapest, 1995. (magyar nyelvű kiadvány, A4, 109 old.)	1000,-

95/10	"Process Reengineering as Part of the TQM Strategy", Az EOQ II. TQM Fórumának kiadványa, München, 1995. (angol nyelvű kiadvány, A5, 158 old.)	7000,-
95/11	"Das Gemeinschaftliche Lebensmittelrecht - Eine Zwischenbilanz zum 31.12.1994., Az NSZK Élelmiszerjogi és -tudományi Szövetségének kiadványa, Bonn, 1995. (német nyelvű kiadvány, A4, 102 old.)	5000,-
95/12	Az EOQ 39. Kongresszusának kiadványa (4 kötet), Lausanne, 1995. (angol nyelvű kiadvány, 936 old.)	15.000,-
95/13	EOQ Annual Report, 1994-95 Handbook, Az EOQ 1995. évi Évkönyve, Bern, 1995. (angol nyelvű kiadvány, A5, 76 old.)	600,-
95/14	"The EOQ Harmonized Scheme for the Registration / Certification of Quality Personnel", az EOQ javított kiadványa, Bern, 1995. (angol nyelvű kiadvány, A4, 44 old.)	1000,-
95/15	"Magyarországi Tanúsított Cégek Jegyzéke" Az ISO 9000 Fórum időszakos kiadványa, Dunaújváros, 1995. május (magyar nyelvű kiadvány, A5, 45 old.)	500,-
95/16	"Minőség az egészségügyben" Az EOQ MNB olasz partnerszervezetének értékes és aktuális egészségügyi kiadványa, EOQ MNB, 1995. (magyar nyelvű kiadvány, A4, 65 old.)	1000,-
95/17	"Irányelvek a Minőségügyi Kézikönyv összeállítására tejipari és sajtógyártó vállalatok részére" Az EOQ MNB olasz partnerszervezetének értékes és aktuális élelmiszeripari kiadványa, EOQ MNB, 1995. (olasz nyelvű kiadvány fénymásolata, A4, 136 old.) (megfelelő számú megrendelés esetén magyar fordítás készül)	1500,-
95/18	Proceedings of the 6th Seminar of the EOQ Committee on Statistical Methods "Improving Decision Processes using Statistical Tools" Az EOQ MNB kiadványa, Budapest, 1995. (angol nyelvű kiadvány, A5, 155 old.)	1500,-
95/19	"A Magyar Élelmiszerkönyv szerepe és helyzete" -tájékoztató kiadvány	1000,-
95/20	FLAIR-HACCP Felhasználói Kézikönyv Az EOQ MNB kiadványa, Budapest, 1995. (magyar nyelvű kiadvány, A4, 53 old.)	1000,-

95/21	Products as Ambassadors from the Europe of Cultures (A Flamand Minőségügyi Központ angol nyelvű képes kiadványa az európai országok és régiók kiváló minőségű termékeiről, A4, 50 old.)	2000,-
96/01	Dr. Rácz Endre: Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény, a végrehajtására kiadott FM-NM-IKM együttes rendelet és kommentárja (magyar nyelvű kiadvány, A4, 86 old.)	1350,-
96/02	WCTQ 96 – 6th World Congress on Total Quality held in New Delhi, February 15-17, 1996. – Proceedings (angol nyelvű konf. kiadvány fénymásolata, kb. A4, 350 old.)	3500,-
96/03	"European Quality" – The Official Journal of the European Organization for Quality, published six times per year by: European Quality Publication Ltd., London (Az Európai Minőségügyi Szervezet angol nyelvű szakfolyóirata évente 6 számmal; a kedvezményes megrendelési ár kizárólag az EOQ MNB jogi tagvállalatai, illetve képviselői részére érvényes)	10.000,-
96/04	"Self-Assessment and Benchmarking" Az EOQ III. TQM Fórumának kiadványa, Bécs, 1996. (angol nyelvű kiadvány, B5, 200 old.)	8000,-
96/05	Dr. Molnár Pál: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata Akadémia Kiadó, Budapest, 1991. (magyar nyelvű szakkönyv, B5, 446 old.)	3000.-
96/06	Győri Pál: 67 kérdés az ISO 9000-es szabványsorozat alkalmazásáról, Budapest, 1996. (magyar nyelvű kiadvány, A5, 101 old.)	575.-
96/07	A TQM, az élelmiszerhigiéncia és a HACCP helye és szerepe az Élelmiszer-törvény végrehajtásában, Budapest, 1996. (magyar nyelvű kiadvány, A4, 110 old.)	1000.-

A kiadványok és a többi dokumentumok megrendelhetők az **EOQ MNB** címén:

1022 Budapest, Herman Ottó út 15.

az igényelt dokumentum jelző- és példányszámának pontos megadásával, ami a számlázás alapját képezi. A felsorolt árakat ÁFA és postázási, csomagolási költség egészíti ki.

1995. évi tartalomjegyzék

Barabás Béla: Tapasztalatok búza nedvesség- és fehérjetartalmának NIR módszerrel végzett méréséről	281
Formanek Zoltán: Besugárzott sertézsírminták oxidatív stabilitásának vizsgálata.....	124
Földháziné Ráth Gertrúd: HPLC-módszer alkalmazása mézek cukor-összetételének vizsgálatára	41
Kerekes László: Búzalisztek gliadin (glutén)-tartalmának gyors meghatározása enzimimmunanalitikai eljárással.....	49
Kerekes László: Búzalisztek Fusarium F-2 és T-2 toxin szennyező-désének gyors meghatározása automatizált enzimimmun-analitikai mérőrendszerrel	215
Lásztity Radomir: Az élelmiszeranalitika helyzete és várható fejlődési trendjei az EURO FOOD CHEM VIII. konferencia tükrében.....	273
Margreet Lauwaars: AOAC International.....	173
Molnár Ingrid: Módszerismertető – Német Hivatalos Élelmiszer-analitikai Módszergyűjtemény I.	134
Molnár Ingrid: Módszerismertető – Német Hivatalos Élelmiszer-analitikai Módszergyűjtemény II.	237
Molnár Jeannette, James Dixon és James Dunsmuir: Élelmiszerek szeléntartalmának meghatározása és szintfelmérése I. Szelénkoncentráció meghatározása biológiai mintákban és élelmiszerekben hidridgenerációs atomabszorpciós spektrometriával	34
Molnár Jeannette és Allan MacPherson: Élelmiszerek szeléntartalmának meghatározása és szintfelmérése II. Gyors étkeztetésben kínált élelmiszerek szeléntartalma Skóciában	115
Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XL. kötetéről	3
Molnár Pál és Várkonyi Gábor: Ismertető a FLAIR-FLOW EUROPE kutatási programról II.....	60
Molnár Pál: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata és minősítése VI. A profilanalízis és a hígítósos profilanalízis módszertana.....	194
Molnár Pál: A IX. IUFoST Világkongresszus	231
Molnár Pál: A IX. Élelmiszertudományi és -technológiai Világkongresszus résztvevőinek budapesti felhívása	234
Molnár Pál és Várkonyi Gábor: "Az Európai Unió élelmiszerszabályozása" kamarakiállítás	306
Nagy Edit: Gyorsvizsgálati rendszerek ("test-kit"-ek) hitelesítése.....	56
Rácz Endre: A Magyar Élelmiszerkönyv múltja, jelene, jövője	7
Salamon Aurél és Katona László: Az élelmiszerek minőség alakulása 1994-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján.....	85
Szerdahelyi Emőke, Hajós Gyöngyi, Molnár Pál: Tehéntej meghatározása hazai sajtokban izoelektromos fókuszálással	225
Thomas Walter: Jó minőségű üveges termékek előállítása hideg eljárással	302
Tóth Tiborné, Molnár Pál, Komáromy Attiláné és Boross Ferenc: A "Helyes Gyártási Gyakorlat" európai rendszerének adaptálása a gyümölcs- és zöldséglevelek előállításánál	289

RENDEZVÉNYNAPTÁR

Megnevezés	Időpont / helyszín	Rendező
IFU-Kongresszus "JUICE WORLD 2000"	1996. 05. 20-24. Interlaken/Svájc	Schweizerischer Obstverband Baarerstr. 88, CH-6302 Zug Tel.: 0041/42/212712 Fax.: 0041/42/215922
II. Nemzetközi Élelmiszerfizikai Konferencia	1996. 05. 21-23. Bukarest/Románia	Ovidius Ferdes Institute of Food Research 1 Garlei st. RO-71576 Bukarest Tel.: 0040/1/6795090 Fax.: 0040/1/2120305
FOOD MICRO'96 "Technológia, biztonság, stabilitás"	1996. 08. 27-30. Budapest	"FOOD MICRO'96" Titkárság 1027 Budapest Csalogány u. 23-25. Tel.: 2121667, Fax.: 2122623
Biodizel Szabványosítás és Analízis Nemzetközi Konferencia	1996. 09. 06-07. Bécs/Ausztria	H. Schindbauer Getreidemarkt 9 A-1060 Bécs Fax.: 0043/1/567680
EOQ Minőségügyi Kongresszus	1996.09.09-13. Berlin/NSZK	DGQ P. O. Box 500763 D-60395 Frankfurt/M.
Minőségbiztosítás élelmiszervizsgáló laboratóriumokban	1996. 09. 15-17. Lisszabon/ Portugália	Prof. José Empis INETI-IBQTA Lisszabon/Portugália Tel: 0035/1/17165141 Fax: 0035/1/17160901
Élelmiszerek valóságosága és hamisítása- az analitikai megközelítés	1996. 09. 24-26. Interlaken/Svájc	Dr. Reto Battaglia Migros Laboratories Zürich/Svájc Tel: 0041/1/2773140 Fax: 0041/1/2773170
Kémiai reakciók élelmiszerekben III.	1996. 09. 25-27. Prága/Csehország	Prof. Jiri Davidek Institute of Chemical Technology Prága/Csehország Tel: 0042/2/3115217 Fax: 0042/2/3119990
Nemzetközi Konferencia Közép- és Kelet-Európa Élelmiszer- és Italiparából	1996. 10. 14-15. Brüsszel/Begium	Management Centre Europe Brüsszel/Belgium Tel: 0032/2/5432120 Fax: 0032/2/5432400
VIII. Európai Biotechnológiai Kongresszus	1997. 08. 18-22. Budapest	Prof. Nyeste László BME, 1121 Budapest Gellért tér 4. Tel.: 4631220, Fax.: 4632598

UNICAM

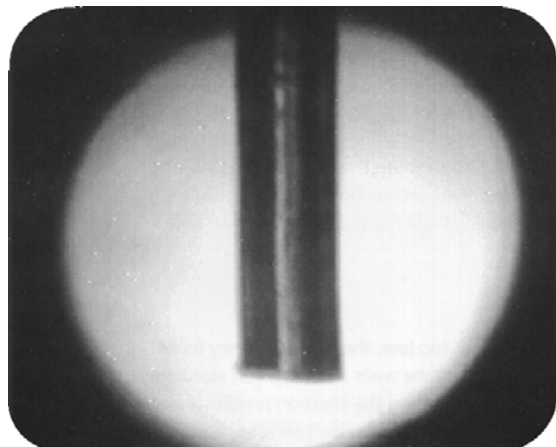
"Your partner in GLP"

SOLAAR

ATOMABSZORPCIÓS MŰSZERC SALÁD

Típusok: 929, 939, 939Z, 939QZ, 959

Magasfokú automatizáltság ♦
Egyedülálló deutérium lámpás,
Zeeman vagy kombinált háttér-
korrekció egyidejű lehetősége ♦
Egy- vagy kétfényutas változat ♦
Négy lámpás feltét, 4 tápegy-
séggel ♦ Automata gázrendszer ♦
Kódolt lámpák ♦ Automata láng-
és nyomásérzékelő ♦ Automata
hullámhossz és résszélesség be-
állítás ♦ Multifunkciós, Windows95
alapú szoftver vezérlés ♦
Automatikus csúcskeresés, opti-
málás ♦ Multi-elemes analízis ♦ On-line, grafikus kalibráció ♦
Automata Quality Control



Grafitkályhába történő
mintabevitel ellenőrzése
GFTV egységgel

Újdonságok!

EC90 - elektrotermikus atomizálás

FS90plusz - intelligens grafitkályhás mintaadagoló

GFTV - grafitkályhás TV egység

A UNICAM magyarországi képviselője a cég teljes analitikai műszerválasztékát forgalmazza:
AAS * UV/VIS * FTIR * ICP * GC * GC-MS * LC * CE
A cég teljeskörű ISO 9001 minősítéssel rendelkezik!

Kizárólagos képviselő: **UNICAM Magyarország Kft.**
1148 Budapest, Lengyel u. 19.
Tel: 183-4569 ♦ Fax: 221-9051