

A Kiváló Magyar Élelmiszerek utóvizsgálatának tanulságai

Barabássy Sándor és Borainé Péter Éva

MERTCONTROL® Rt., Budapest

Érkezett: 2001. 11. 20.

A „KIVÁLÓ MAGYAR ÉLELMISZER” védjegy

A kiváló minőségű magyar élelmiszerek önkéntes tanúsításának jogi alapját az 1/1998.(I.12.) FVM rendelet és az 1997. évi XI. törvény képezi. A kiváló minőségű élelmiszerek megfelelőségét a „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegy tanúsítja.

A védjegy jogosultja a Földművelődésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Magyar Közösségi Agrármarketing Centrum (AMC) Közhasznú Társaság [1].

A kiváló minőségű magyar élelmiszerek megfelelőség tanúsításának célja:

- a magyar élelmiszerek megkülönböztetése a piaci termékkínálatban,
- a magyar eredet mellett a tanúsítottan kiváló minőségű élelmiszerek kiemelése, megkülönböztetése,
- az élelmiszer-előállítók védelme,
- a fogyasztók tájékoztatásán keresztül a fogyasztói döntések befolyásolása,
- az általános élelmiszer-fogyasztási kultúra fejlesztése,
- az élelmiszergyártók ösztönzése a minőségfejlesztésre, ezáltal közvetett módon a gazdaság fejlesztése,
- az országimázs erősítése.

E célok elérése érdekében a földművelődésügyi miniszter által létrehozott Élelmiszer Tanúsítási Szakbizottság által kiadott tanúsítási jogosítvány engedélyezi a Működési Szabályzatnak megfelelő élelmiszerekre a védjegy használatát. A védjegy jogosultság kiterjed az élelmiszer-adalékanyagok, a szőlőborok és az ebből készült termékek kivételével valamennyi, az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény hatálya alá tartozó, hazai előállítású csomagolt élelmiszerre.

A védjegy használati jogosultság elnyerése

A tanúsítási jogosítvány elnyerésére és a védjegy használatára önkéntesen lehet pályázni.

A védjegy odaítélésének szempontjai a következők:

- a termék legalább egy minőségi jellemzője, legyen lényegesen jobb a vonatkozó hatósági jogszabályi előírásokban rögzítetteknél, érje el vagy közelítse meg az igényes nemzetközi piacokon kiváló minőségű termék-ként elfogadott tulajdonságokat;
- a termék többi minőségjellemzője elégítse ki a jogszabályi és a szakágazati (termék) követelményekben meghatározott feltételeket;
- az előállító rendelkezzen az állandó minőségi színvonalat biztosító feltételekkel (minőségügyi rendszer, veszélyelemzés, minőség-ellenőrzés);
- a termék csomagolása, fogyasztói tájékoztatása színvonalas legyen.

A védjegy használat utóellenőrzése

A védjegyet viselő termékek fogyasztói elismertsége, a védjegy piaci értékének védelme érdekében biztosítani kell, hogy a védjegyet viselő termékek az előállítás és a forgalmazás során folyamatosan megfeleljenek a Szakbizottság által meghatározott követelményeknek. Ezt a rendszeres és eseti utóellenőrzések biztosítják.

A Magyar Közösségi Agrármarketing Centrum Közhasznú Társaság (továbbiakban : AMC) a MERTCONTROL ® Rt. NAT által 501/0484 számon akkreditált [2] Vegyi Laboratóriumát bízta meg egyes védjegyes termékek utóvizsgálatának elvégzésével. A megbízásban foglaltaknak megfelelően laboratóriumunk 2000-ben 90 regisztrációs számon nyilvántartott, összesen 168 védjegyes termék minőségét ellenőrizte.

A vizsgált termékek igen különfélék, alapvetően a következő termékcsoportokba sorolhatók voltak: édesipari-, sütőipari-, szeszipari-, tejipari termékek, tartósított és gyorsfagyasztott élelmiszerek, fűszerek és ízesítők, mézek, száraztészták , üdítőitalok és ásványvizek.

A megbízás szerint a vizsgálathoz szükséges minták beszerzése a vizsgáló laboratórium feladatát képezte. A MERTCONTROL ® Rt. Vegyipari Divíziója a minták beszerzését három módon végezte.

Optimális megoldás a helyszíni, a gyártási folyamat és a körülmények ellenőrzésével egybekötött mintavételezés volt. Azon esetekben, amikor

erre bármilyen okból kifolyólag nem volt mód, a beszerzést a kereskedelmi forgalomból végeztük, illetőleg az esetek kis részében a gyártó juttatta el a mintát a laboratóriumba.

Az utóellenőrzés szempontjai és az alkalmazott módszerek

A védjegyes termékek utóellenőrzését igyekeztünk a lehető legnagyobb körültekintéssel és szakmai igényességgel végezni. Az utóellenőrzés során alapvető szempont volt az Élelmiszer Tanúsítási Szakbizottság által elfogadott követelményrendszernek megfelelően annak vizsgálata, hogy az adott élelmiszer megfelel-e a vonatkozó jogszabályokban, a Magyar Élelmiszerkönyvben, valamint a szakágazati (termék) szabványban rögzített előírásoknak, rendelkezik-e egy vagy több minőségi jellemzővel, amely az előírtnál lényegesen jobb.

Az élelmiszerekre vonatkozó legfontosabb jogszabályok, amelyek figyelembevételével munkánkat végeztük, a következők:

- Élelmiszertörvény [3].
- Az Étv végrehajtási rendelete [4].
- A Vhr. Módosítása [5].
- Megengedett tömeg- és térfogatértékek és azok ellenőrzési módszerei [6].
- A vegyi szennyezettség megengedhető mértékéről [7].
- A mikrobiológiai szennyezettség megengedhető mértékéről [8].

A vizsgálat célját tekintve a minősítési szempontok az előbbiekkal összhangban a következő módon is csoportosíthatók:

- **Élelmiszerbiztonság**
(Mikrobiológiai és vegyi szennyezettség)
- **Táplálkozásbiológiai érték**
(Tápanyag-összetétel, egyezés a gyártmánylappal, élelmiszerhamisítás)
- **Élvezeti érték**
(Érzékszervi tulajdonságok)
- **Csomagolás, fogyasztói tájékoztatás**
- **Egyéb fogyasztóvédelmi szempontok**
(Mennyiség, eltarthatóság stb.)

Élelmiszerbiztonság. Az élelmiszerbiztonság a minősítési szempontok között elsőbbséget élvezett. A mikrobiológiai szennyezettség vizsgálatát minden, a vonatkozó rendelet hatálya alá tartozó termékből, illetve a termékcsalád valamely tagjából elvégeztük. Az elvárásokkal szemben a védjegyes termékek között – mikrobiológiailag szennyezettség szempontjából – egy nem megfelelő (száraztészta), illetve két tűrhető minősítésű is előfordult (gyorsfagyasztott szeder, tejszínes tormakrém).

A termékek közül élelmiszerbiztonsági szempontból legalaposabban a bébiitalokat (5 féle) vettük górcső alá. Ezen termékek mind mikrobiológiai szennyezettségüket, mind toxikus elem- és mikotoxin- tartalmukat tekintve megfeleltek a vonatkozó jogszabályi előírásoknak.

Hasonlóképpen kezeltük a mézeket, mint különleges minőségű magyar termékeket is. A védjegyes mézek esetében egy szermaradvány – a fenol – vizsgálatát is elvégeztük, amelyre jelenleg magyar jogszabályi előírás nincs. Vizsgálati módszerünk validált, saját fejlesztésű módszer.

Táplálkozásbiológiai érték. A védjegyes termékek vizsgált összetételi jellemzői néhány kivételtől eltekintve - egy vitaminozott müzliszelet vitamintartalom értékei, egy méz HMF tartalma, egy másik méz víztartalma és diasztázaktivitása volt kifogásolt - megfeleltek a gyártmánylapon, illetve a terméken feltüntetett értékeknek. A leggyakrabban vizsgált, legáltalánosabb összetételi jellemzők a következők voltak: szárazanyag-, hamu-, zsír-, fehérje-, szénhidrát-, szaharóz-, konyhasó-, sav-, rost-, valamint vitamintartalom.

Három termék esetében sajátos anomáliát sikerült feltárnunk. Egyes vizsgált jellemzők megfeleltek a gyártmánylapon rögzített értékeknek, de nem elégtették ki a vonatkozó MÉ követelményeit. Ezen termékek esetén a hatálytalanított ágazati szabványra épülő gyártmánylap aktualizálása szükséges a vonatkozó MÉ előírásnak megfelelően.

Az élelmiszerek táplálkozásbiológiai értékét érintő terület az élelmiszerhamisítás is. E tevékenység nyilvánvaló célja az értékes összetevők olcsóbb komponensre cserélése oly módon, hogy a csere minél nehezebben legyen „tettenérhető”. Erre tipikus példa a méz hamisítása izo-cukorral. Az izo-cukorral hamisított méz jellemzői megfelelhetnek a vonatkozó MÉ előírásoknak (MÉ 2-01-25, MÉ 1-3-74/409). Izo-cukor mennyiségi meghatározására alkalmas hivatalos (MÉ,MSZ) módszer

jelenleg nem létezik. Az általunk alkalmazott módszer átvett, validált, NAT által akkreditált.

Az utóellenőrzés során az élelmiszerhamisítás másik, általunk vizsgált területe a tejtermékek hamisítása volt, melynek során a tejszírt növényi eredetű zsiradékra cserélik. A vizsgálati módszer szintén átvett, NAT által akkreditált kromatográfiás eljárás.

Az általunk ellenőrzött védjegyes termékek között nem volt sem izocukorral hamisított méz, sem növényi zsiradékkal hamisított tejtermék.

Élvezeti érték. Az élelmiszerek vitathatatlanul egyik legfontosabb tulajdonsága az élvezeti érték. Ez a jellemző annál is inkább nagy jelentőséggel bírt a vizsgálat során, mivel számos esetben a védjegy használati jog elnyerésekor különleges jellemzőként szerepelt. Az utóellenőrzés során vizsgált termékek nagy részénél igazolódtak is a kiváló érzékszervi tulajdonságok, de kivételek is voltak. Előfordultak olyan élelmiszerek, amelyek a pontozásos érzékszervi bírálat alapján a megfelelő szintet sem érték el. Ilyen volt pl. egy gyorsfagyasztott zöldborsó, amely külseje miatt (sok tört, léha, elszíneződött szem), valamint egy műzliszelet-család, melynek 3 tagja – avas íze miatt – nem felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

Érzékszervi tulajdonságai alapján 17 termék nem érte el a kiváló minőségi szintet, de megfelelő volt.

Csomagolás, fogyasztói tájékoztatás. A termékek csomagolása minden esetben, a fogyasztói tájékoztatás, a termék jelölése – egy kivételtől eltekintve – megfelelőnek bizonyult. Az említett terméken az összetétel nem az Élelmiszer törvény szerinti szövegkörnyezetben lett elhelyezve, a nettó és töltő tömeg értékek tévesen értelmezve (fordítva) szerepeltek.

Itt érdemes megjegyezni, hogy a termékek megnevezései megfelelték ugyan a vonatkozó előírásoknak, de a pontos magyar megnevezés mellett számtalan esetben idegen nyelvű fantázia-, illetve márkanév is tartalmaztak. Véleményünk szerint ez nem összeegyeztethető a védjegy létrehozásának célkitűzéseivel.

Egyéb fogyasztóvédelmi szempontok. A vizsgált védjegyes termékek kiserelt mennyisége (nettó, töltő tömege) – a vonatkozó előírás szerinti tűrés figyelembevételével – minden esetben megfelelt a csomagoláson feltüntetett névleges értéknek.

A védjegyes termékek utóellenőrzésének összefoglaló tapasztalatai

Az utóellenőrzések eredményeiről néhány számadat:

Minősítési kategória: A vonatkozó előírásoknak	Termékek száma	Regisztrációs számok
- megfelelt és kiváló	141	75
- megfelelt, de nem kiváló	19	10
- nem felelt meg	8	5
Összesen	168	90

A fenti adatok: a nem megfelelő és nem kiváló termékek magas aránya tükrözi a magyar élelmiszeripar jelenlegi helyzetét. Az élelmiszer-előállítók képesek kiváló minőségű termékek előállítására, de az állandó minőség sok esetben nem biztosított.

Ahhoz, hogy a „KIVÁLÓ MAGYAR ÉLELMISZER” védjegy hosszú távon értéket képviseljen a piacon, garanciát jelentsen a valóban kiváló minőségre, a védjegyes termékek előállítóit rá kell szorítani a folyamatosan kiváló minőség biztosítására.

A kényszerítés egyik eszköze a védjegyes termékek rendszeres és gyakori utóellenőrzése lehet. Másik lehetőségként a gyártási folyamat, a gyártási feltételek és a minőségügyi rendszerek (ISO, HACCP) rendszeres ellenőrzése kínálkozik. Az utóellenőrzések során alkalmazott vizsgálati módszerek többsége objektív és reprodukálható, az érzékszervi bírálat eredménye - amely számos esetben a nem megfelelés forrása volt - azonban némi szubjektivitást is hordoz magában. Ennek folytán célszerű lenne, ha a védjegy elnyeréséhez szükséges vizsgálatokat és az utóellenőrzéseket ugyanaz az a laboratórium végezné.

Irodalmi hivatkozások:

1. A kiváló minőségű magyar élelmiszerek megfelelőség-tanúsítási követelményei, Működési Szabályzat, AMC, Budapest, 2000.
2. Minőségügyi kézikönyv, MERTCONTROL Rt., Vegyi Laboratórium, Budapest, 2001.
3. 1995. évi XC. Törvény
4. 1/1996.(I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelet
5. 16/2000.(IV.6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet
6. 25/2000.(VII.26.) GM-FVM együttes rendelet
7. 17/1999.(VI.16.) EüM rendelet
8. 4/1998. (XI.11.) EüM rendelet