

Téglásiné Kovács Júlia

Élelmezéstörténet és az élelmiszerjog kialakulásának történeti vázlata

Az élelem megszerzése, illetve megtermelése ősidőktől kezdve az ember életének fenntartását jelentő alapfeladata. A ma emberének természetesen, hogy az igényeit kielégítő, különféle élelmiszerekből megfelelő mennyiség, megfelelő minőségben álljon rendelkezésre. A biztonság az egyik olyan alapvető emberi igény, amely miatt a társadalom létrejött.² A természeti ősközösségek állammá szerveződésének egyik oka a létfeltételeket biztosító biztonság megteremtése. Az egyén, az agrártörténet több millió éve alatt – onnantól, hogy a hordalékkövet kiemelte, és azt eszközül kezdte használni az élelmeszerzéshez, majd Kr. e. 300 000 körül, hogy a tüzet felfedezte – hatalmas fejlődési utat járt be, a világ különböző részeiről az áruházak polcaira beszállított félkész termékek és gyorsétermek világába.

Mind az élelmezésre, mind az élelmiszerekre vonatkozó szabályokat megtaláljuk az emberiség fejlődéstörténetében, legyenek azok társadalmi hagyományok, szokások, az adott közösség vallásából eredő szabályok, akár írott jogi normák.

Mára az élelmiszerek a nemzetközi kereskedelem jelentős részét képezik. Ezért a fogyasztók, termelők, a kereskedők számára egyaránt fontos, hogy a szabályok átlépjék az országhatárokat. E természetes igény kielégítésére a múlt század második felétől a nemzeti szintű szabályozások mellett regionális és világméretű szabályozási rendszerek is létrejöttek, melynek eredményeképpen mára az élelmiszerekre vonatkozó jogi szabályozás három egymásra épülő szintjéről beszélhetünk. Egyrészt a nemzetközi szabályozási, másrészt a regionális, harmadrészt a nemzeti szabályozási szintről.

Mivel a jogtudomány egyik alapvető feladata a társadalmi viszonyok rendezése, jelen tanulmányban az emberiség fejlődéstörténetével együtt kialakuló élelmezés- és élelmiszer-biztonság fontosabb történeti állomásait, annak szabályozási trendjeit és szintjeit kívánom bemutatni, mivel az társadalmi koronként, területenként és kultúránként változik.

1. Az egyetemes élelmezéstörténet és élelmiszerjog történeti fejlődésének vázlata

A természeti közösségek állammá szerveződésének oka egyrészt, hogy a közösség tagjai megvédjék egymást az ellenségtől, másrészt, hogy közösen vadásszanak, a mun-

kát megosszák, biztosítsák egymás és önmaguk részére az élet alapvető feltételeit: a biztonságot és az ételmet. Az agrártörténeti tudományban akadémikus vita folyik arról, hogy vajon őseink elsősorban húst fogyasztottak-e, és csak néha kiegészítő jelleggel fogyasztottak-e növényi részeket, vagy fordítva történt mindez.³ A probléma hasonlít a „melyik volt előbb: a tyúk, vagy a tojás?” kérdéshez, azonban jelen tanulmányunknak nem célja e témában állást foglalni.

1. Élelmezés az őskorban, mint közösségformáló és társadalmi szerepeket meghatározó tényező

Az emberiség élelmezéstörténetének kezdetén – a szervezett közösségek (államok) és az írott jog megjelenése előtti állapotokban – az ősközösségekben élő embernek legfontosabb feladata a saját szükségleteinek a kielégítése volt, így végső soron azt evett, amit talált. A paleolitikumban az ősközösségek belső rendszere is úgy épült fel, hogy a férfiak mentek vadászni, halászni, míg a nők az élőhelyük környékén próbálták felkutatni az ehető bogyókat, gyümölcsöket, gombákat. A neandervölgyi emberek mamutoknak állítottak csapdákat, és ha csak teheték, hússal laktak jól. Azonban ötvenezer évvel ezelőtt már alig volt mamut Európában, ezért változtatniuk kellett a vadállatok elejtésének technikáján, és így gyakrabban került kisebb testű állat terítékre.⁴ Ezt követte a mezolitikumban a domesztifikáció, az állatok házasítása és a földek megművelése. Éghajlatunk tízezer év óta jelentősen felmelegedett, ennek következtében csökkent sok vadállat biotópjának (élőhelyének) kiterjedése, a zsákmányt üldöző vadászoknak pedig más megélhetés után kellett nézniük. Rájöttek, hogy egyes növényeket a szubkontinensen és a kontinentális övezetben nemcsak gyűjtögetni lehet, hanem termesztani is. Ugyanerre a felismerésre jutottak néhány állatfajjal kapcsolatban is. Ennek megfelelően az élelmiszer-termelés forradalma a világ különböző pontjain csaknem egy időben indult el.⁵

Az élelmezéstörténet második nagy korszakát a szervezett közösségeken belüli készletgazdálkodás gondolata és a mezőgazdaság kialakítása adta. Azokon a területeken, ahol nem számíthattak bőséges vadászszákmányokra, az élelmiszer-termelés kényszerpályán mozgott, a vadászokhoz képest a szorgalom és az ínség volt a földművesek életmódjának két tartóoszlopa. A mezei szorgalom pedig biztonságot adott az újonnan formálódó közösségeknek, amelyek – félve a koplalástól – rászoktak a készletgazdálkodásra. A környezeti adottságok természetszerűleg befolyásolják az élelmiszertermelés irányát. A termőföld termelői elsajátítása⁶ a gazdaságnak mint intézményrendszernek az egyik szerves rendszereleme, amelynek minőségét, tartalmát és formáit a történelem formálta.⁷ Egyes gazdálkodó közösségeknek időnként tovább kellett költözniük a még műveletlen földekre, idővel már annyi élelmiszert tudtak előállítani, hogy néhány éven vagy évtizeden át egy helyben lakhattak, tehát állandó településeket alapíthattak, ahol a kunyhókat is építhették. Az élelmi-

szer-termelés, a készletgazdálkodás, illetve a letelepedés édestestvérek.⁸ Természetszerűleg a később kialakuló városállamok, folyamvölgyi civilizációk mind olyan területeken helyezkednek el, amelyek bőségesen biztosították az adott nép megfelelő színvonalú élelmiszer-ellátását.⁹

A földműves gazdálkodás csökkentette az emberiség környezettől való függését, és gyarapította a megélhetés forrásait. Felismerésre került a folyamvölgyek adta bőséges hozam lehetősége: a Közel-Keleten gabonatermesztő falvakba tömörültek az emberek. A nagyobb településen lakók munkaerőszáma megnövekedett, a munkaerő-koncentráció még a kedvezőtlenebb adottságú körzetekben is biztosította a közösségek fennmaradását. A tartós letelepedés bizonyítéka, hogy a sumérek ősei gabonát termesztettek, állatokat tartottak, és datolyapálmát gondoztak. Kr. e. 2000-ig Közép- és Délkelet-Ázsiában, Mexikóban és Peruban is kialakult az oázisgazdálkodás, ahol csak öntözéssel, kertkultúra alapján lehetett gazdálkodni.

A környezethez való alkalmazkodás sikerét bizonyítja, hogy Közép-Ázsiában, a sztyeppén a neolitikumban háziasították a lovat. Ezáltal megnőtt a lovas pásztorok mozgásteret. Az itt szerzett tapasztalatok birtokában egyes pászortörzsek kialakították a nomád harcosok hordáit. A nomád lótarló pásztorok a Kr. e. 2. évezred óta kegyetlen harcosokként írták be a nevüket a történelembe, melyek nemcsak sarcoltak, raboltak és harcoltak, hanem olykor élelmiszereket is cseréltek a környezetükben élőkkel. Kr. e. 5000 táján Európában szinte mindenütt gabonát termesztettek. Babilonban sört főztek, Itáliában háziasították a vaddisznó néhány egyedét.

Az első szilárd államalakulatok megjelenését a termelés és az elosztás központi megszervezése tette lehetővé, Mezopotámiában a zikkuratok, a lépcsőzetes szerkezetű mezopotámiai toronytemplomok a vallási funkciókon túl a környező területeken megtermelt élelmiszer begyűjtésében és annak szétosztásában is fontos szerepet játszottak.¹⁰ A mezopotámiaiak és az egyiptomiak Kr. e. 4500 táján bort érleltek, és sört főztek, melynek kapcsán felmerült a kezdetleges minőség szabályozás kérdése is, ennek megfelelően a gabonára vonatkozólag törvényi rendelkezések tartalmaztak minőségi meghatározásokat, így például az nem lehetett se dohos, se penészes.¹¹

„Az egyiptomi vallási előírások szerint a papok feladata volt a később elfogyasztott áldozati állatok vizsgálata, melyeknek épeknek, egészségeseeknek és tisztának kellett lenniük. A megvizsgált állatot szarvukon bélyeggel jelölték meg. A sértest tisztátalan állatnak tekintették és hasonlóképpen nem fogyasztották Isis szent állatát, a tehenet sem.”¹²

A sumér írnokok Kr. e. 2500 körül agyaglapokra írták a mezőgazdasággal kapcsolatban hozott uralkodói rendelkezéseket – kvázi törvényeket örökítették meg –, mert az uralkodó szabályozta a földdel és a vízzel kapcsolatos jogokat.¹³

A fentiekből is jól kirajzolódik, hogy a jogi norma az állam létehez kötődik. Az állam már a megjelenésétől kezdve él a jogi szabályozás (a jogi normák kibocsátásának)

lehetőségével, és egyes társadalmi viszonyokat a jogi normák uralma alá rendelt.¹⁴ A vizsgált korszak „élelmiszerjogi” szabályozását kielemezvén megállapítható, hogy az élelmiszerzés mint az egyén- és közösség létbiztonságát biztosító tényező közösségformáló és társadalomformáló szereppel bírt, másrészt pedig az alattvalók egészségének és életének megóvása céljából alkotott rendeletek és törvények képében megjelenik az állam felelősségvállalása, a külső állami szabályozás, amelyet mindenkinek be kellett tartania.

2. A vallási szabályok hatása az élelmiszerjog fejlődésére

„Sokszor egy jogi normának vallási, erkölcsi vagy szokásból származó eredete van.”¹⁵ Az emberiség fejlődésének az egyik fontos alappillére a hit és a vallás kérdése, mely koronként és földrajzi területenként differenciálódik. Az egyes vallási irányzatok monoteista vagy politeista jellegétől függetlenül az egyes kontinenseken vallási okokból kialakult az a gyakorlat, hogy tartózkodjanak meghatározott ételek, de leginkább az állatok húsának a fogyasztásától, míg bizonyos helyeken az év mindennapjára vonatkozott ez a tilalom, máshol csak adott időszakban bőjtöltek, míg egyes kultúrákban a halott rokon, vagy kiváló ellenség húsából kellett enni, mert az a hagyományuk szerint erőt és tudást ad a további küzdelmekhez.

Alighanem eredendően a totemállatokra vonatkoznak a húsevással kapcsolatos tilalmak, vagyis őseink nem eheték meg annak a totemállatnak a húsát, amelytől – a valamelyik közösség hite szerint – a közösség származott. A nagy világvallások közül a judaizmus, a kereszténység, a hinduizmus, a buddhizmus, valamint az iszlám is tartalmaz étkezési törvényeket.

2.1. A zsidó vallás élelemmel kapcsolatos szabályai

A zsidó vallás írásos emlékei régről szabályozzák az élelmiszer-higiéniát. Az Ószövetség kifejezett előírásokat alkalmaz az élelmiszer-előállítás eljárásokra, ennek megfelelően az élelmiszerek termelésére, előállítására, feldolgozására, felhasználására és fogyasztására.¹⁶ Meghatározza továbbá, hogy mely ételek azok, amelyek abszolút tiltottak, szabályozza a „kóser vágás” eljárási rendjét, az élelmiszer-előállító helyiségek és az edények tisztántartási rendjét (mint például a húsos és tejes edények abszolút külön kezelése, külön edényben való tisztítása). Kifejezett tilalmakat alkalmaz a tisztátalan állatok húsának fogyasztására és a vérevésre.¹⁷ *Kásrut* az a héber szó, amely összefoglalja a zsidó étkezési szokásokat. Alapalakja a megfelelő, alkalmas, a vallási előírásokkal összhangban álló jelentésű kóser (kásér).¹⁸

Hayim Halevy Donin álláspontja szerint a zsidó étkezési törvények azonban nemcsak a test étrendjét szabályozzák, hanem a lélekét is: nemcsak a test, hanem a lélek épülését is szolgálják.¹⁹ Másrészt pedig cáfolja azt

a közkeletű tévhitet, miszerint a kásrut törvényei mindősze valamiféle ősi egészségügyi szabályok. Megállapítása szerint, aki a Tórárt fordításban olvassa, a *tiszta és tisztátalan* alatt fizikai tisztaságot, illetve tisztátalanságot érthet, és gondolkodás nélkül a higiénia témakörébe sorolja ezeket a fogalmakat.²⁰ A sertéshez, amely háziállattól a zsidók különösen undorodnak, általában a sárban hentergést, a trichinózis (féregfertőzés) terjesztését társítják, s ez is hozzájárul Hayim Halevy Donin szerint a tévhit szívóságához.

Ezzel szemben a sertés iránti különleges undor inkább történelmi okokra vezethető vissza: ez volt ugyanis az a nem kóser állat, amelynek elfogyasztására az elnyomók többnyire rá akarták kényszeríteni a zsidókat, akik számára ez a hit megtagadását jelentette.²¹ Közismert, hogy a zsidókhöz hasonlóan a muszlimok sem fogyaszthatnak sertéshúst. Ennek az egyik élelmiszer-biztonsági oka az lehet, hogy a sertés – különösen a déli országokban – több állatról emberre terjedő betegséget (zoonózist) hordozhat, ami az emberi egészséget veszélyezteti, mely végső soron akár halált is okozhat. Több WHO-jelentés is rámutat arra, hogy a délkelet-európai országok nem mohamedán lakosai között (akik sertéshúst fogyasztanak) komoly trichinellajárvány²² alakult ki.²³

2.2. A kereszténység étkezési hagyományai

Az Úr imádsága, a Miatyánk kezdetű imádság fontos része a *mindennapi kenyér* jelenléte. Annak ellenére, hogy az Ószövetség a Biblia része, a keresztények az ószövetségi étkezési törvényeket nem tartják, azonban az év bizonyos szakaszaiban megtartóztatják magukat a vad- és haszonállataik húsától, csak növényi eredetű élelmiszert, esetleg halat, rákot vagy kagylót fogyasztanak.

A keresztény kultúrkörben a karácsonyt megelőző időszakot a szegényesebb böjtös ételek, az ünnepeket gazdag, többfogásos étrendek jellemzik. A nagyböjt a keresztény húsvétot előkészítő negyvennapos vezeklő és böjti idő. Az evangéliumi leírások szerint Jézus Krisztus is negyven napig böjtölt a pusztában. A húsvét előtti böjt az első időben rendkívül szigorú volt. A húsételektől tartózkodtak, napjában csak egyszer étkeztek. A böjti fegyelem – elsősorban a nyugati egyházakban – idővel enyhült, a hústiltalom csak a pénteki napokra vonatkozott, a napi egyszeri étkezés helyébe az egyszeri jóllakás lépett. A húsvét tulajdonképpen a húsvét vasárnapja a keresztény egyházakban Krisztus feltámadásának emlékünnepe. A magyar elnevezés onnan származik, hogy a hívők nagyböjt után e napon kezdték meg a húsevést.²⁴

2.3. A vegetáriánus hinduizmus és buddhizmus

A hinduizmusban a teheneket szentként tisztelik, melyek húsának elfogyasztása egyenesen a kannibalizmussal egyenértékű bűnnek számít.²⁵ A hinduizmusban és a buddhizmusban elterjedt vegetáriánus étkezési kultúra vallási

szemléletéből és nem vallási étkezési előírásként alakult ki. Mivel ezek a vallások a vágyakról való lemondást, az abszolút erőszakmentességet, az élet tiszteletét követelik meg a híveiktől, az az ember, aki állatokat öl meg, nem tett eleget ezeknek a követelményeknek. Ezért terjedt el az említett vallások hívei között a hús nélküli étkezés, a vegetarizmus.

2.4. Az iszlám étkezési szabályok

Az étkezési előírások a Koránban és a Sunnában vannak rögzítve. Azokat az élelmiszereket és szolgáltatásokat, amelyek megfelelnek az iszlám előírásoknak, „*Halal*” gyűjtőnév alatt foglalják össze. A „Halal” szó az arab nyelvből származik, fordítása „megengedett, tiszta”.²⁶ A Koránban a tiltott élelmiszereknek négy csoportját különböztetik meg: állati tetemek, vér, sertés, valamint Isten számára feláldozott állatok.²⁷

Alapvetően minden hívő muszlim köteles az állatvágási előírásokat betartani. Minden állatot – a halakat és a tenger gyümölcseit kivéve – csak muszlim vághatja le, hogy annak húsa „Halal” maradjon.

A jogfejlődés eredményeként az állatjóléti kérdések figyelembevételével Európában a XIX. század vége óta az állatok klasszikus vágása mellett megjelent az állatok előzetes kábításának a követelménye, mely a rituális (kóser és iszlám) vágásmódokkal nem egyeztethető össze.²⁸

Az Európai Közösség a zsidók, majd a muszlimok számára a vallásszabadság biztosítása érdekében a Vágóállatok védelméről szóló európai egyezményben²⁹ bevezette a „vallási rítusok szerint végzett vágás” fogalmát, hogy biztosítsa a vágás előtti kábítás alóli mentességet. Az állatok leölésük során való védelméről szóló 1099/2009/EK Tanácsi rendelet a vallási szertartások által előírt különleges vágási módszereket szintén kiveszi a kábítási kötelezettségek alól, nemzeti hatáskörbe utalva a kérdés eldöntését. Ennek megfelelően az Európai Unió legtöbb országa, köztük hazánk is lehetővé teszi a kábítás elhagyását, míg például a skandináv országok törvényei tiltják a kábítás nélküli vágást.³⁰

Az iszlám étkezés további alapszabálya,³¹ hogy étkezés előtt kötelező kezét mosni, amely előírásnak a mai modern európai élelmiszer-biztonságban jelenleg is kiemelt szerepe van.³²

2.5. Vallási szabályok megjelenése az élelmiszerjogban

Megállapítható, hogy vallási étkezési előírások nyilvánvalóan, elsődlegesen szakrális jelleggel bírnak, azonban a vallási előírásokban rejlő higiéniai követelmények, pre-élelmiszer-biztonsági előírások racionalitása, végső soron az egyén és a közösség testi egészségét is szolgálta.

A hatályos élelmiszerlánc-jog egyrésztől vallási jellegű szabályai, így a rituális vágás kivételeket állapítanak meg az általános szabályoktól, másrésztől a jog lehetőséget biztosít a meghatározott feltételekkel rendelkező termé-



Középkori lakoma⁴⁰

kek esetében megkülönböztető jelzés alkalmazására, így a „Halal” tanúsítvánnyal, valamint a „Kóser” védjeggyel ellátott élelmiszerek forgalomba hozatalára. „Sokszor egy jogi normának vallási, erkölcsi vagy szokásból származó eredete van”,³³ nem különben az élelmiszerjognak. A következőkben a vallás élelmiszer-biztonságra gyakorolt hatását kívánom bemutatni, ugyanis, mint arra Csink Lóránt és Mayer Annamária is rámutat, „előfordul, hogy a jogi normát nem az állam (pontosabban: a közhatalom valamelyik szerve) alkotja, szabadon elismeri jogi normaként a más által alkotott aktust”.³⁴

3. Az ókori élelmiszerjogi rendelkezések kialakulása

A római korban a kulturált népek kenyeret és bort, míg a barbárok húst és tejet fogyasztottak. Igazán jelentős civilizációs lépésnek számított a földművelés tudományának kifejlesztése, és nem hiába van a keresztény kultúrkörben olyan nagy jelentősége a kenyérnek és a bornak. A kultúra szó ókori eredete a római „agricultura”, azaz földművelés szóból, latin eredetét tekintve pedig „colere” igéből származik, mely jelentésében valamifajta művelést (római eredetét tekintve a föld művelését), gondozást, ápolást, gondoskodást jelentett.³⁵ Az etimológiai kitérő alapján is megállapítható, hogy a legősibb kultúra a földművelés.³⁶

Athénban ellenőrizték a sört és a bort a termékek egészségességének garantálása érdekében. Rómában élelmiszer-ellenőrző rendszert állítottak fel, hogy a fogyasztók védelmet élvezhessenek a rossz minőségű és hamisított

árak ellen. A törvénytörők elleni fellépés egyetlen módszere azonban a rossz élelmiszert előállítók és árusítók megbüntetése volt, és nem a megelőzés került előtérbe. Ezen hatóságok felállításának másik célja a becsületes kereskedők védelme a tisztességes kereskedelem szabályait nem alkalmazó versenytársaktól.

4. Élelmiszer-szabályozás a feudalizmusban

A középkorban csak részleges törvényalkotás alakult ki az élelmiszer-biztonsági szabályokra vonatkozólag. Ilyen volt például a kenyér méretére elfogadott törvény Angliában János király idejében (amely büntette azokat a pékeket, akik rossz minőségű vagy méretben aluli kenyeret árultak), vagy az árpasörttörvény, amelyet 1269-ben hoztak XI. Lajos Franciaországában. A világ legrégebbi, ma is hatályban lévő élelmiszerjogi dokumentuma az 1516-ból származó német sörtisztasági törvény (*Reinheitsgebot*),³⁷ mely megállapította a sör előállításához felhasználható alapanyagokat és eljárásokat.³⁸ E szerint „sör az az ital, amelyet árpamaláta, komló és élesztő felhasználásával, forrásvízből erjesztés útján állítanak elő”.³⁹

A kereskedő, majd a kézműves céhek elterjedésével szükségessé vált, hogy a céh híre, rangja védelmében maga szabályozza termékei minőségét. Így egyszerre sikerült megvédeni a fogyasztók anyagi érdekeit, egészségét, valamint a céh tagjainak jó hírét. Néhány esetben a pusztán tény, hogy a gyártó tagja volt egy szakmai társaságnak, elég garanciát nyújtott termékei megfelelőségére.

5. Az ipari forradalom hatása az élelmiszerjog fejlődésére

Az ipari fejlődés megszüntette a céheket, mellyel eltörölték az általuk létesített összes ipari és kereskedelmi szabályt. Ezt követően az élelmiszerjogi előírások betartásának meghozatalát és ellenőrzését a központi vagy helyi kormányzatok adminisztratív hatóságaira ruházták Németországban, Hollandiában és Angliában. Az 1810-es francia büntető törvénykönyv büntettnek minősítette mind az egészségre káros, mind a hamisított élelmiszer árusítását. Az Egyesült Királyságban 1875-ben kiadott, élelmiszerek és gyógyszerek árusításáról szóló törvény teljes mértékben a kereskedőket tette felelőssé termékeik árusításáért. 1884-ben Németországban élelmiszer-ellenőrző hivatalokat állítottak fel. E különböző rendszerek elemzésekor látható, hogy a hatóságok felismerték az ellenőrző szolgálatok jelentőségét, és a képzett ellenőrök szükségességét.⁴¹

A megfelelő minőségi ellenőrzések lefolytatásához elengedhetetlen egy társadalomilag és szakmailag is elfogadott megfelelő kiindulási pont, amely az egyes élelmiszerekre vagy azok összetevőire meghatározza a kötelező élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelelőlési és élelmiszer-biztonsági előírásokat. Így kezdtek létrejönni az egyes nemzeti élelmiszerkönyvek.

Az első élelmiszerkönyvet 1899-ben Svájcban, a Svájci Analitikai Kémikusok Egyesülete dolgozta ki, amely az önkéntes társadalmi jellegű szabályozás iskolapéldájaként jött létre, melynek a későbbi kiadásait a Svájci Államszövetség finanszírozta. A széles körű elismertségre szert tevő kiadvány „hivatalossá tétele” 1944-ben kezdődött el, amikor a Svájci Államszövetség Tanácsa az 1944. szeptember 29-i határozatával létrehozott Élelmiszerkönyv Bizottság feladatává tette a Svájci Élelmiszerkönyv vezetését.⁴² A Svájci Élelmiszerkönyv 1964-ben lett a svájci jog része.

Az osztrák élelmiszerkönyv létrehozásának gondolata 1891-ben merült fel először, és 1898-ig már 21 termékleírás készült el, viszont az 1897-ben hatályba lépett élelmiszertörvény még nem rendelkezett az élelmiszerkönyv szabványgyűjteményéről. Az 1975. évi osztrák élelmiszertörvény azonban már rendelkezett az Osztrák Élelmiszerkönyv élelmiszer meghatározásainak, vizsgá-

lati módszereinek és forgalomba hozatali irányelveinek közzétételéről.⁴³

A német élelmiszerkönyv létrehozása az osztrák és svájci példa alapján 1962-ben kezdődött, amikor a Német Élelmiszerkönyv Bizottság az akkor érvényes élelmiszertörvény alapján megalakult. A bizottság és az élelmiszerkönyv jogállását azonban csak az 1975-ben hatályba lépett élelmiszerekről és közszükségleti cikkekről szóló törvény rendezte.⁴⁴

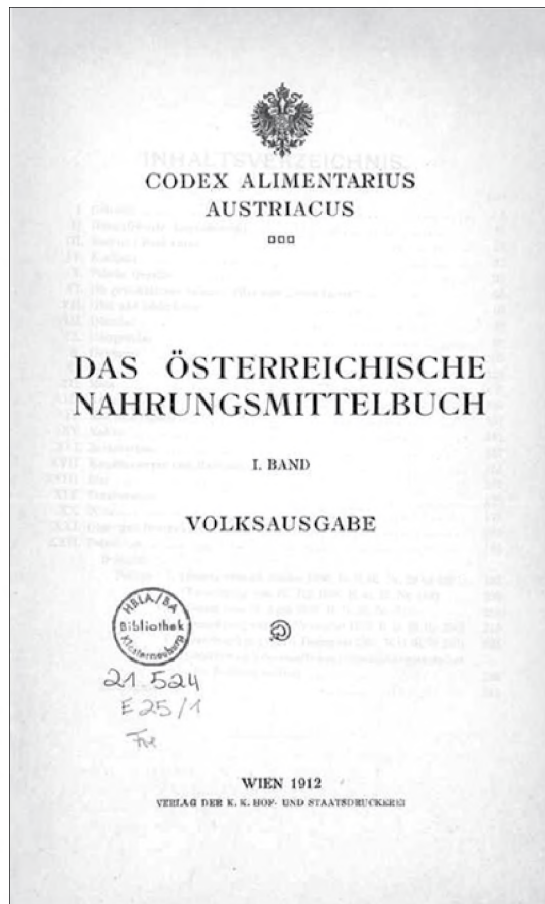
6. Az élelmiszerjog nemzetközivé válása a második világháborút követően

Az élelmiszerek ugrásszerűen növekvő nemzetközi kereskedelme során biztosítandó a fogyasztói egészségvédelem céljából az ENSZ két nagy szakosított szervezete a FAO (Élelmiszer és Mezőgazdasági) és a WHO (Egészségügyi) közös munkába fogott, hogy létrehozzák a közös Codex Alimentarius Bizottságot.⁴⁵ A Codex Alimentarius alapvető rendeltetése, hogy irányítsa és segítse az élelmiszerekre vonatkozó követelmények kidolgozását, hozzájáruljon ezek harmonizálásához úgy, hogy ezek a dokumentumok a kereskedelem segítői legyenek.⁴⁶

7. Élelmiszerjog a 80-as és 90-es években

Az USA-ban 1997-ben indították el az új nemzeti élelmiszer-biztonsági programot *Élelmiszer-biztonság a termőföldtől az asztalig: új stratégia a 21. századra* címmel. A stratégia legfontosabb elemei: a hatóságok megerősítése, a laboratóriumok fejlesztése, modernizálása, az élelmiszer-eredetű megbetegedések korai észlelése, kivizsgálása, megelőzése,

az élelmiszer-eredetű megbetegedések surveillance rendszerének fejlesztése, korai figyelmeztető rendszer kialakítása, az élelmiszer-szennyeződések monitorozása, nemzeti számítógépes hálózat és adatbázis létrehozása, a patogén mikrobák antibiotikum-rezisztenciájának követése, a takarmányok fokozott felügyelete. A terrorcselekmények veszélyének növekedésével, az élelmiszer-terrorizmus törvényének kereteit felhasználva lényeges szigorításokat vezettek be az import- és a hazai termékek hatósági ellenőrzésében. 2008-ban pedig megjelentették az Élelmiszer-védelmi tervet, amely további stratégiai elemeket tartalmaz.⁴⁷



Az Osztrák Élelmiszerkönyv (1912)

A nemzetközi szervezetek közül a WHO és a FAO folyamatosan figyelmeztetnek az élelmiszer-biztonsági helyzet veszélyére. 1983-ban a FAO/WHO Élelmiszer-biztonsági Szakértői Testülete arra a következtetésre jutott, hogy a szennyezett élelmiszerek fogyasztása következtében alakul ki a világon a legtöbb megbetegedés, és ez a nemzetek gazdasági teljesítőképességének legfőbb hátráltatója is. A WHO meghirdette élelmiszer-biztonsági programjának megerősítését és kiterjesztését. Ennek a programnak az alapján dolgozta ki és bocsátotta közre a WHO 2002-ben globális élelmiszer-biztonsági stratégiáját. Az európai régióban követendő élelmiszer- és táplálkozási politika megvalósítására a WHO 2008-ban új akciótervet⁴⁸ dolgozott ki.⁴⁹

II. Az EU-s élelmiszerjog kialakulásának vázlatja

Az Európai Unió megalakulásának egyik fő oka a közös piac létrehozása volt, mely gazdasági lehetőség a tagállamok eltérő szabályozási rendszerére figyelemmel számos kockázati tényezőt is magában foglalt. 1962-ben az Európai Gazdasági Közösség bevezette a közös mezőgazdasági politikát, amely a tagországok közös ellenőrzése alá helyezte az élelmiszer-termelést, melynek következtében a gazdák azonos árat kaptak terményükért. Ezt követően az Európai Gazdasági Közösség a szükségleteinek elegendő élelmiszert termel, a gazdák is jól keresnek, ennek nemkívánatos mellékhatása a túlermelés és az ebből származó terménytöbblet felhalmozódása.⁵⁰ Az 1990-es évek óta kiemelt cél a többlet csökkentése és az élelmiszer minőségének javítása.⁵¹

Az élelmiszerek szabályozása kapcsán Európai Gazdasági Közösség legfőbb jogalkotási eszköze a vertikális jellegű (egy termékre, illetve termékcsoportra vonatkozó) irányelvi szabályozás volt.⁵² Azonban az élelmiszerek teljes vertikumát leszabályozó jogalkotás nem tette hatékonyvá a jogalkalmazást, annak túlszabályozottságát eredményezte.⁵³ Ma már valamennyi, a tagállamok számára egyaránt fontos élelmiszerjogi szabályok uniós szinten kerülnek megalkotásra,⁵⁴ melyek nagyobb része horizontális (valamennyi élelmiszere vonatkozó) jellegű, ugyanakkor a vertikális szabályozási mód is fennmaradt a továbbiakban.⁵⁵

1996 mérföldkőnek tekinthető az Európai Unió élelmiszer-biztonsági politikájának alakulásában. Az Egyesült Királyságban 1986 óta emelkedő számban előforduló „kergemarha-kór” (BSE) kapcsolatba hozható más hasonló emberi tünetekkel járó emberi megbetegedések, így például a Creutzfeldt–Jakob-betegség kialakulásával, amely a szarvasmarháknál előforduló szivacsos agyvelőgyulladás embereknél megjelenő formája.⁵⁶

A „kergemarha-botrány” után az élelmiszerek biztonsága a politikai érdeklődés középpontjába került, ami az európai élelmiszer-biztonsági szabályozás gyökeres reformjához vezetett, az Európai Unió ennek következtében határozta el az élelmiszer-biztonsággal és fogyasztói

egészségvédelemmel kapcsolatos szervezeti átalakítást és hatékony, a fogyasztók egészségének védelmét központba helyező, a nyilvánosságot alapkövetelménynek tekintő élelmiszer-biztonsági politika kifformálását.

1997 áprilisában az Európai Bizottság közzétette az Európai Unió élelmiszer-szabályozásának alapelveiről szóló javaslatát (Zöld Könyv),⁵⁷ amelyet az élelmiszer-szabályozás általános elveinek kialakítása érdekében alkottak meg. E szakmapolitikai dokumentum már az új évezredben érvényesülő szabályozás elveit határozta meg, így tartalmazta az élelmiszerlánc egységes, a termőföldtől a fogyasztó asztaláig történő szemléletét, integrált megközelítést (ún. lánc-szemlélet). A „Termőföldtől az asztalig”-elv (*from farm to table*) lényege szerint csak akkor lehet élelmiszer-biztonságot garantálni, ha az élelmiszerjogi szabályozás és ellenőrzés megbízhatóan lefedi a teljes élelmiszer-előállítás és -forgalmazás folyamatát, a mezőgazdasági alapanyagok előállításától a végső fogyasztóig, illetve az élelmiszernek a végső fogyasztóig való eljutásáig.

A Zöld Könyv széles körű konzultációját követően született meg 2000 januárjában a Fehér Könyv az élelmiszer-biztonságról, mely dokumentum az Európai Unió élelmiszer-biztonsági politikájának és cselekvési tervének tekinthető, mely megerősítette a Zöld Könyvben vitára bocsátott szabályozási elveket.⁵⁸ A Fehér Könyv meghatározta az Európai Unió élelmiszer-biztonsági és táplálkozási politikájának alapelveit, és részletes cselekvési tervet adott. Legfontosabb tartalmi vonatkozásait – beleértve az új alapelveket, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal létrehozását, a gyors veszély elhárítására és a kapcsolódó tájékoztatásokra, intézkedésekre vonatkozó teendőket – az élelmiszer-szabályozás általános elveiről szóló 178/2002/EK rendelet azóta kötelező formában is megjelentette. Az Európai Unió 2002-ben létrehozta az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), amelynek elsődleges feladata az élelmiszerek fogyasztásával kapcsolatos kockázatok tudományos értékelése, kockázatbecslése.

A 178/2002/EK rendelet mellett az uniós élelmiszer-biztonsági szabályozás alappilléret jelenleg is az ún. „Higiéniái csomag”⁵⁹ alkotja, mely rendeletek 2006. január 1-jén léptek hatályba.

III. A magyar élelmiszerjog kialakulása

Hazánkban az 1431-ből származó német nyelvű *Ofner Stadtrecht* (Buda város jogkönyve) tartalmazott először olyan rendelkezéseket, amelyek tiltják a romlott, hamisított élelmiszerek árusítását. A magyar legendárium egyik legelső emléke a fogyasztóvédelemről Mátyás király rendelkezése a bor kimérésére használt „itczék” úrtartalmáról.⁶⁰ A különböző céhek szabályzataiban további speciális követelményeket is érvényesítettek, így például a mézársekek csak folyóvíz partján állhattak, tilos volt a beteg állat húsának kimérése, továbbá vágásra szánt jószágot nem használhatták igavonásra a mészárosok a hús minőségének védelme érdekében.

A hazai céhek 1872. évi megszüntetésükig évszázadokon keresztül önkormányzati módon működtek, és ehhez kapcsolódóan rendszeres belső ellenőrzést végeztek. A céhmester feladata volt, hogy havonta, néhol hetente két-három „vén mesterrel” együtt bejárja a műhelyeket, ellenőrizze a minőséget, hogy azokban „semmi gáncs ne legyen”. A céhmester köteles volt a jelentős, „cégéres, szarvas” vétkeket – a bűnügyeket – a városnak, a földesúrnak vagy megyének jelenteni, ilyen ügyekben már nem bírászkodhatott.

Az 1800-as évek végéig az élelmiszerekkel kapcsolatos jogi szabályozás csak eseti volt, és részterületekre terjedt ki. Az 1867. évi kiegyezés után rohamosan megindult a fejlődés, mely szükségessége tette az állami beavatkozást. A közegészségügy rendezéséről szóló 1876. évi XIV. tc. tekinthető az első élelmiszereket érintő magyar szabályozásnak.⁶¹ Tiltotta az egészségre káros élelmiszerek előállítását és forgalomba hozatalát, viszont nem tartalmazott rendelkezéseket a végrehajtás hathatós ellenőrzéséről. Az első átfogó rendelkezés az 1893. évben kiadott bortörvény volt, amelyben a borkészítés teljes vertikuma szabályozásra került.

A következő mélyreható változásokkal járó szabályozási lépés az első magyar élelmiszer-törvény, a mezőgazdasági termények, termékek és cikkek hamisításának tilalmazásáról szóló 1895. évi XLVI. tc.⁶² megalkotása és hatálybalépése volt, mely szerint hamisításon meghatározott termékek „utánzása, vagy olynemű megváltoztatása értendő, mely a fogyasztó közönséget, vagy a vevőt a termény, termék vagy cikk eredete, összetétele vagy minősége tekintetében tévedésbe ejteni alkalmas”.

A következő „élelmiszer-törvény” megalkotására az élelmiszerek és az italok előállításáról és forgalmáról szóló 1958. évi 27. számú törvényerejű rendelettel került sor, amely kimondta, hogy a lakosság egészségének és munkaképességének fokozott védelme érdekében állandóan gondoskodni kell az élelmiszer-ellátás minőségének fejlesztéséről, az élelmezés- és táplálkozás-egészségügyi színvonal emeléséről.⁶³

A harmadik élelmiszer-törvény, az élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvény, amely mai értelemben is színvonalas szabályozást tartalmazott.⁶⁴ Ez az élelmiszer-törvény előírta a Magyar Élelmiszerkönyv létrehozását. Megalakult a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, megkezdődtek a szakértői munkák azonban a nemzetközi gyakorlattal ellentétben az akkori magyar szabályozási rendszerben az élelmiszerkönyv jellegű szabályozásnak nem volt helye.⁶⁵

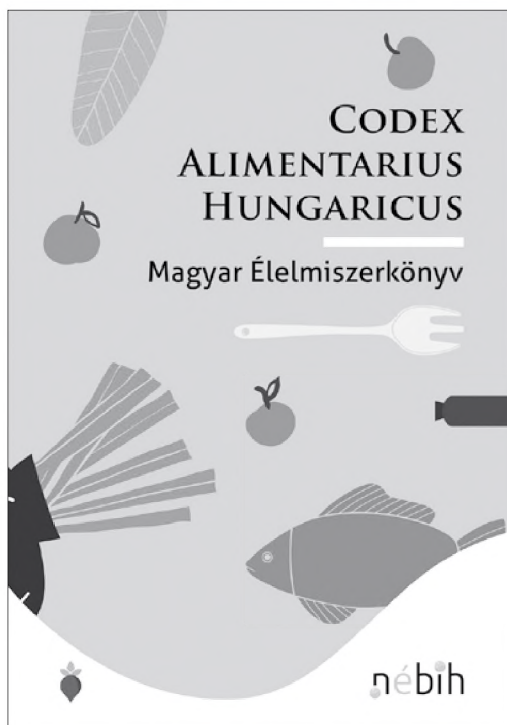
Az 1990-es gazdasági-társadalmi változások az 1988-ban módosított élelmiszer-törvényt és a hozzá kapcsolódó egész szabályozási rendszert is elavulttá, átdolgozandóvá tették. Ennek oka többek között az volt, hogy az ország kinyilvánította, hogy az Európai Gazdasági Közösség tagjává kíván válni, és az ennek érdekében megkötött Társulási Szerződés 68. cikkelye előírta a jogrendszer, benne külön nevesítve az élelmiszerjog EGK-joghoz való igazítását.

Ezt a követelményt a negyedik élelmiszer-törvény, az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény teljesítette. A Népjelölti Minisztérium és a Földművelésügyi Minisztérium együttes kezdeményezésére 1997 őszén megalakult az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület,⁶⁶ amely 2000-ben felmérte a hazai élelmiszer-biztonsági helyzetet, mely dokumentum *Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzete az ezredfordulón* címmel 2000-ben jelent meg, és 2004-ben elkészítette a Nemzeti élelmiszerbiztonsági programot. Ez meghatározta a nemzeti élelmiszerbiztonsági politika követendő alapelveit, a fő célokat és a nemzeti prioritásokat. Az egyes prioritásokra vonatkozóan alprogramokat dolgozott ki. A program szorosan kapcsolódott az ENSZ élelmiszer-biztonsági kérdésekben érintett világszervezeteinek (FAO, WHO, OIE) cél-

jaihoz, valamint az Európai Unió élelmiszer-biztonsági politikájához. Az ÉBTT által készített élelmiszer-biztonsági helyzetelemzésben foglaltak szerint – az EU-elveknek megfelelően – az élelmiszer-biztonsági politika alapelvei a következők: 1. átfogó szemlélet szántóföldtől az asztalig; 2. fogyasztó-központúság; 3. átláthatóság; 4. tudományos megalapozottság; 5. integrált megközelítés; 6. saját szerepvállalás.

A 2003. évi LXXXII. törvény megalkotásának oka az volt, hogy Magyarország 2004. május 1-jén az Európai Unió tagjává vált, ami ismét új, a tagállami működés feltételeihez igazodó élelmiszer-törvény megalkotását tette szükségessé.

A hatodik és egyben ma hatályos élelmiszer-törvényünk megalkotását az európai értelemben vett fogyasztóvédelem indokolta,⁶⁷ melynek biztosítására megfelelő ismeretekkel kell rendelkezni az előállítás előtti és a forgalmazás utáni tevékenységekről, nyomon kell követni az alapanyagok útját a „szántóföldtől az asztalig” a teljes élelmiszerláncban. Ezeknek az elvárásoknak megfelelően alkották meg az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvényt.



A Magyar Élelmiszerkönyv

IV. Összefoglalás

Az alapvető emberi szükségletek biztosítása, mint a biztonságos és elegendő mennyiségben rendelkezésre álló élelem fontos előfeltétele a legfontosabb emberi jogok, így többek között az élethez és emberi méltósághoz való jog érvényesítésének. Ezek közül az emberi szükségletek közül is kiemelkedik az emberek élelem- és ivóvízszükségletének biztosítása, melyek nélkül nehezen képzelhető el nemcsak az emberhez méltó élet, de egyáltalán bármilyen élet fenntartása.⁶⁸

Az emberiséggel párhuzamosan fejlődő élelmezési igényeket a természet törvényeitől kezdve a vallási szabályokon át, az adott társadalom szokásain és írott jogi normáin keresztül, a közösségek felett álló jogalkotók és egyéb gazdasági igények és követelmények határozzák meg. Az emberiség élelmezéstörténete – a kutatás szempontjából – három nagy korszakra osztható: az állam és az írott jog előtti korszakra, amikor az ember élelmezési szükségleteit azzal elégítette ki, amit talált, majd azzal, amit háziasított, illetőleg azzal, amit megtermelt. A mezőgazdaság megjelenésével egy időben kialakult szervezett közösségekben (amelyek már nem csak a családi köteléken alapultak) elsődleges feladat volt az adott nép megfelelő élelemmel való ellátása. Az élelmezéstörténet harmadik nagy korszaka, amikor az adott társadalom élelmezési szükségletein felül megtermelt javakkal elkezdtek kereskedni, ami már a konkrét élelmiszerjogi szabályok megjelenésével járt, voltaképpen innen számíthatjuk az élelmiszerjog megjelenését.

Az élelmiszerjog szabályozásának tendenciáit megvizsgálva megállapítható, hogy voltaképpen kétféle megközelítési mód az irányadó e jogterülettel kapcsolatban. Egyrésztől megjelenik az önszabályozás⁶⁹ lehetősége, amikor egy adott termék tekintetében maguk a termelők vagy az előállítók (céhek) határozzák meg a termék minőségére vonatkozó alapvető követelményeket, másrésztől pedig megjelenik az állam felelősségvállalása kapcsán a külső állami szabályozás, amelyet mindenkinek – akire a törvény hatálya kiterjedt – be kellett tartania. A két szabályozási mód a mai napig is sok esetben párhuzamosan létezik egymás mellett, ugyanis

míg az állami szabályozás a minimumkövetelményeket fogalmazza meg, addig az önszabályozó szabványok és minőségi követelmények sokkal magasabb minőséget és biztonságot követelnek meg az adott termékkel kapcsolatban.⁷⁰

Mára az élelmiszerek a nemzetközi kereskedelem jelentős részét képezik. Ezért a fogyasztók, termelők, a kereskedők számára egyaránt fontos, hogy a szabályok átlépjék az országhatárokat. E természetes igény kielégítésére a múlt század második felétől a nemzeti szintű szabályozások mellett regionális és világméretű szabályozási rendszerek is létrejöttek, melynek eredményeképpen mára az élelmiszerekre vonatkozó jogi szabályozás három egymásra épülő szintjéről beszélhetünk. Egyrészt a nemzetközi szabályozási szintről, másrészt a regionális, harmadrészt a nemzeti szabályozási szintről.

Az élelmiszerekre vonatkozó szabályozás történeti áttekintését követően megállapítható, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatos szabályozás kérdésében a minőségi kérdések szabályozása sokkal nagyobb hangsúlyt kapott a történelem írott jogalkotása során, mint az élelmezésbiztonság kérdése, mely leginkább a második világháborút követően került a nemzetközi közösség látókörébe.

A XXI. század élelmiszer-biztonsági kihívásait nem az európai piacra szánt termékek minőségi sztenderdjei, hanem a kontinensközi árumozgások, az eltérő higiéniai, (környezet)etikai és erkölcsi mércék alapján létrehozott élelmiszerekkel való kereskedelem és annak nem várt hatásai jelentik. Az évszázad szerződésének⁷¹ kikiáltott Transzatlanti kereskedelmi és beruházási partnerség (TIPP)⁷² megkötéséről tárgyal az Európai Unió és az Amerikai Egyesült Államok, amelytől mindkét fél munkahelyeket és gazdasági növekedést vár. A TIPP-nek rengeteg ellenzője is akad, akik azon félelmeknek adnak hangot, hogy a megkötendő szerződés

*„veszélybe sodorhatja többek között hazánk génmódosítás-mentességét, ránk szabadíthat egészségkárosító vegyszereket, hormonkezelt marhahúsokat, kikényszerítheti a veres pataki aranybánya megépítését, alááshatja az éghajlatvédelmi törekvéseket és a helyi élelmiszerek felhasználását”.*⁷³

TÉGLÁ SINÉ KOVÁCS, JÚLIA

Die Geschichte des Essens und der historische Abriss der Entwicklung des Lebensmittelrechts (Zusammenfassung)

Der Aufsatz stellt die wichtigsten historischen Meilensteine der Lebensmittel- und Lebensmittelsicherheit zusammen mit der evolutionären Geschichte der Menschheit, ihren regulatorischen Trends und Ebenen dar, da sie sich nach dem sozialen Alter, dem Territorium und der Kultur verändert. Der Aufsatz stellt die geschichtliche Entwicklung der universellen Nahrungsmittelgeschichte und des Lebensmittelrechts vor, einschließlich der Ernährung in prähistorischer Zeit, der Auswirkungen religiöser Regeln (jüdische, christliche, buddhistische und hinduistische Religion) auf die

Entwicklung des Essensrechts und die Esstraditionen dieser Religionen. Die Autorin führt die Bildung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Lebensmittelregulierung im Feudalismus ein. Sie analysiert den Einfluss der industriellen Revolution auf die Entwicklung des Lebensmittelrechts. Der Aufsatz präsentiert die Internationalisierung des Lebensmittelrechts nach dem zweiten Weltkrieg und das Lebensmittelrecht in den 80-er und 90-er Jahren. Die Autorin beschreibt die wichtigsten Punkte der Bildung des Lebensmittelrechts in Ungarn und in der EU.

- ¹ PÁLFI György: *Mindennapi kenyertünk megteremtése a kezdetektől napjainkig: Az ember élelemszerző- és termelő- tevékenységének történeti áttekintése 2,5 millió év tükrében*. Gödöllő, 1996, Gödöllői Agrártudományi Egyetem, 1. p.
- ² DRINÓCZI Tímea – CSINK Lóránt – SABJANICS István: A biztonság alkotmányjogi szabályozása Magyarországon. In *Kategoria bezpieczeństwa w konstytucjach i praktyce ustrojowej państw*. Torun, 2016, Grupy Wydawniczej.
- ³ HOFFMANN Tamás: Vázlat élelmészünk történetéről. *Agrártörténeti Szemle*, 2001. 1–2. sz. 2. p.
- ⁴ Több mint harmincezer éve annak, hogy az európaiak tüzgyödröt ástak, és abban köveket forrósitottak, hogy a közjük rakott húst megsüssék. Megközelítőleg tizenhétezer éve annak, hogy a Sínai-félszigeten gazellákat és szarvasokat ejtettek el, a Maghreb lakói pedig ugyanezt tették a vadjuhokkal. A bölény és az akkor már kihaltfélben lévő vadló vadászatának több mint tizenötezer éves nyomaira leltek Észak-Amerikában. HOFFMANN 2001, 3. p.
- ⁵ Kr. e. 9000 táján Perzsiában megszelídítették a kecskét. Akkortájt Irakban és Franciaországban kis kőpengéket erősítettek egy fanyélbe, és ezzel vadgabonát arattak. Mexikóban kukoricát, babot és tököt nemesítettek, míg Peruban burgonyát. HOFFMANN 2001, 5. p.
- ⁶ A termelői elsajátítás egyrészt jelenti a természet tárgyi világának és a termelő társadalmi viszonyainak a birtokbavételét, és ezzel az aktuális megszerzett javak monopolizálását. Az elsajátításról lásd részletesebben: TANKA Endre: *Föld és elsajátítás. Sorskérdések földviszonyaink múltjában és jelenében*. Budapest, 1999, Agroinform.
- ⁷ TANKA 1999, 18. p.
- ⁸ HOFFMANN 2001, 5. p.
- ⁹ LÓKÓS László: *Egyetemes Agrártörténet*. Budapest, 1998, Mezőgazda Kiadó, 28. p.
- ¹⁰ CSATÓ Gábor: *Közeledik az élelmészvilágnap (2012)*.
- ¹¹ CSAJÁGI Éva – ANDRÁSSY István: Élelmiszerbiztonság az Európai Unióban és Magyarországon – Fogyasztóvédelem, a fogyasztók egészségének védelme. *Európai Füzetek 48*. Budapest, 2003, A Miniszterelnöki Hivatal, Kormányzati Stratégiai Elemző Központ és a Külügyminisztérium közös kiadványa, 1. p.
- ¹² LACZAY Péter: *Élelmiszer-higiéncia, élelmiszerlánc-biztonság*. Budapest, 2008, Mezőgazda Kiadó, 5. p.
- ¹³ HOFFMANN 2001, 12. p.
- ¹⁴ CSINK Lóránt – MAYER Annamária: *Variációk a szabályozásra: Önszabályozás, társszabályozás és szabályozó hatóságok a médiajogban*. Budapest, 2012, Médiatudományi Intézet, 11. p.
- ¹⁵ CSINK–MAYER 2012, 11. p.
- ¹⁶ Ószövetség Mózes III. 11: 1–47. és Mózes V. 14: 3–20.
- ¹⁷ Lásd erről bővebben *Magyar Zsidó Lexikon*. Zsidó étkezési törvények (1306. címzű) <http://mek.oszk.hu/04000/04093/html/szo-cikk/11306.htm>
- ¹⁸ DONIN, Hayim Halevy: *Zsidónak lenni*. Budapest, 2004, Göncöl Kiadó, 95. p.
- ¹⁹ „A hithű zsidó, aki betartja a kásrut előírásait, nem azért teszi ezt, mert aprólékosan feltárta minden részletkérdés minden összetevőjét, nem azért, mert ez örömet okoz neki; nem azért, mert úgy véli, hogy használ az egészségének; nem azért, mert a Biblia határozottan és közhírhözően utasítja erre – hanem azért, mert isteni parancsolatoknak tekinti azokat, ő pedig köteles saját akarata alárendelni az isteni akaratnak: engedelmeskedik, mert erre kötelezi a hit.” DONIN 2004, 95–96. p.
- ²⁰ DONIN 2004, 96. p.
- ²¹ Uo.
- ²² A trichinella olyan állatról emberre terjedő betegség, melynek okozója egy féreg, amely két veszélyforrást is tartogat: lárvája az izmokban, kifejlett formája a bélsátoformában élősködik.
- ²³ FALUS Gabriella: Napjaink prioritása: az élelmiszer-biztonság. *Agrárágazat*, 2002. 8. sz. 49–56. p.
- ²⁴ A húsvét megünneplésének napja kezdetben nem volt egységes. Végül a niceai zsinat 325-ben úgy rendelkezett, hogy a húsvétot va-
- sámnap kell megünnepelni, mégpedig a tavaszi napéjegyenlőséget követő holdtölte utáni első vasárnap. Ha a holdtölte vasárnapra esik, akkor a húsvétot a következő vasárnap kell megtartani, így az mindig március 25. körülre esik. A húsvét kiszámítása azért fontos, mert ennek megtartásától függ az év hátralévő részében esedékes mozgó ünnepek elrendezése.
- ²⁵ TUSOR András: *Gasztronómia. Vallási étkezési előírások*. <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/4fejezet.htm#A> fejezet tartalma
- ²⁶ Az iszlám előírásoknak nem megfelelő élelmiszerek és szolgáltatások gyűjtőfogalma „Haram”.
- ²⁷ Az iszlám szerint „állati tetemnek számít minden állat, amely természetes halállal pusztult el”. A folyékony vagy alvadt vér fogyasztásának tilalma szerint a hívők csak olyan vért fogyaszthatnak, amely az előírászerű vágást követően az állatban marad. „Sertés” alá sorolandó minden olyan élelmiszer, amely a sertés részeit tartalmazza, vagy abból nyerik. Az iszlám szerint tiltottak más vallások áldozati állatai is. A tiltott ételekhez tartoznak továbbá például ragadozó állatok hosszú szemfokkal, ragadozó madarak, mérges állatok és kártevők. A növényekből nyert élelmiszerek alapvetően mind a „Halal” fogalma alá esnek. Kivételt képeznek a kábító és toxikus termékek, mint például alkohol. A fűszerekre ez nem érvényes, kivéve az alkoholtartalmú kivonatokat. <http://iszlam.com/iszlam-az-elet-val-lasa/testi-lelki-egeszsegunk/item/166-megengedett-es-tiltott-ele-lek-az-iszlam-vallasban>
- ²⁸ BERÉNYI Mátyás: *A haszonállatok halál vágása, a rituális vágás élelmiszer-biztonsági kérdései, hatása a húsmínőségre* (Szakdolgozat). Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kar, 2014, 2. p. <http://www.huveta.hu/handle/10832/1291>
- ²⁹ Vágóállatok védelméről szóló, Strasbourgban, 1979. május 10-én aláírt Európai Egyezmény, melyet Magyarországon a 8/2009. (I. 23.) Korm. rendelet hirdetett ki.
- ³⁰ BERÉNYI 2014, 2. p.
- ³¹ Az étkezés tizenkét alapszabályát Haszan, Mohamed próféta unokája foglalta össze: 1. Tudnod kell, hogy az ételt Isten adta neked! 2. Elégedj meg avval, amit neked adott! 3. Mielőtt hozzáfognál az evéshez mondd: „bismilláh” (Isten nevében)! 4. Étkezés után mondd: „alhamolulillah” (Istennek hála)! 5. Étkezés előtt moss kezet! 6. Az asztal bal oldalán foglalj helyet! 7. Jobb kezed három ujjával egyél! 8. Ha befejezted az evést, nyald meg az ujjaidat! 9. Egyél a közvetlenül előtted lévő tálból, annak is a feléd eső részéből! 10. Végy kis falatokat! 11. Jól rágd meg az ételt! 12. Ne bámuld a veled együtt étkezőket! TUSOR András: *Gasztronómia. Vallási étkezési előírások*. <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/4fejezet.htm#A> fejezet tartalma
- ³² Lásd például az Egészségügyi Világszervezet (WHO) 2009-ben indított „Ments életedet: Moss kezet!” című kampányát, illetve a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal „Légy okos, kezet moss!” című kampányát.
- ³³ CSINK–MAYER 2012, 11. p.
- ³⁴ Uo.
- ³⁵ KONDOR Zsuzsanna: *A kultúra fogalmának és tartalmának változása Cicerótól Carey-ig (2003)*.
- ³⁶ MONTANARI, Massimo: *Éhség és bőség*. Budapest, 1996, Atlantis Kiadó, 15. p.
- ³⁷ VÖRÖS Imre: *A nemzetközi gazdasági kapcsolatok joga*. I. kötet. Budapest, 2004, Krim Bt., 72. p.
- ³⁸ CSAJÁGI–ANDRÁSSY 2003, 1. p.
- ³⁹ Ez a közel 500 éves (!) törvény olyannyira élő, hogy az Európai Unió Bírósága a 178/84. számú ügyben elmarasztalta Németországot a „sörtisztasági törvény” más tagállamokból importált sörökre történő alkalmazása tekintetében, mivel megtiltotta a más tagállamokban jogszerűen előállított és forgalmazott, a *Biersteuergesetz* (a söradóról szóló, 1952. március 14-i törvény, BGBl. I, 149. p.) 9. és 10. cikkében foglaltaknak meg nem felelő sörök forgalmazását, nem teljesítette a Szerződés 30. cikke alapján fennálló köte-

- lezettségeit. <https://curia.europa.eu/arrets/TRA-DOC-HU-ARRET-C-0178-1984-200407011-05N00.html>
40. www.genusszeit.ch
41. RÁCZ Endre: *Az élelmiszer előállítás jogi szabályozása*. Budapest, 2006, 7–10. p.
42. RÁCZ Endre: A Magyar Élelmiszerkönyv múltja – jelene – jövője. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 1995. 1. sz. 8. p.
43. RÁCZ 1995, 9. p.
44. RÁCZ 1995, 11. p.
45. RÁCZ 1995, 14. p.
46. RÁCZ Endre – SZERDAHELYI Károlyné: A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe, rendszere, dokumentumai. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 2000. 1. sz. 131. p.
47. CSAKI Csaba (szerk.): *Élelmiszerbiztonság – A magyar élelmiszer-gazdaság, a vidékfejlesztés és az élelmiszer-biztonság stratégiai alapjai*. Budapest, 2010, Magyar Tudományos Akadémia, 108. p.
48. WHO European Action Plan for Food and Nutrition Policy 2007–2012. No. E91153. WHO Regional Office for Europe, Copenhagen, 2008.
49. CSAKI 2010, 109. p.
50. https://europa.eu/european-union/about-eu/history/1960-1969_en
51. Uo.
52. Lásd például 64/433 EGK Tanácsi Irányelv a vörös hús előállításának és forgalmazásának feltételeiről, 71/118 EGK Tanácsi Irányelv a friss baromfi hús előállításának és forgalmazásának feltételeiről; 91/493 EGK Tanácsi Irányelv a hal és víziállat húsáról, 92/46 EGK Tanácsi Irányelv a tej és tejalapú termékek előállításának és forgalmazásának feltételeiről
53. NYITRAI Zoltán, a Pázmány Péter Katolikus Egyetem Agrár szakjogászi képzésen elhangzott előadása az élelmiszerekre vonatkozó szabályozás rendjéről.
54. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal honlapján havonta kerül kiadásra az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok jegyzéke, mely listában szerepelnek a közvetlen hatállyal bíró közösségi rendeletek, a kötelezően alkalmazandó magyar törvények, magyar rendeletek, illetve az ezekben kiadásra került Magyar Élelmiszerkönyvek. <https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>
55. KURUCZ Mihály: *Az európai agrárjog alapjai*. Budapest, 2003, ELTE Jogi Továbbképző Intézet, 203–205. p.
56. GÁSPÁR Margit: *A BSE járvány helyzete az Európai Unióban és hatása a marhahús-termelésre és fogyasztásra*. <http://www.mezogazdasagikonyvtar.hu/assets/euag/EA9806/all.html>
57. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:1997:0176:FIN:EN:PDF>
58. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_white-paper_food-safety_2000_en.pdf
59. A csomagot alkotó jogi aktusok: az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet, az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet, az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szóló 854/2004/EK rendelet, a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló 882/2004/EK rendelet.
60. CSAJÁGI–ANDRÁSSY 2003, 2. p.
61. 1876. évi XIV. tc. a közegészségügy rendezéséről
62. 1895. évi XLVI. tc. a mezőgazdasági terménye, termékek és cikkek hamisításának tilalmáról
63. A kommunizmus élelmiszer- és agrárpolitikájáról bővebben BORVENDÉG Zsuzsanna – PALASIK Mária: *Vadhajtások. A sztálini természet-átalakítási terv átültetése Magyarországon 1948–1956*. Budapest, 2015, Napvilág Kiadó.
64. 1976. évi IV. törvény az élelmiszerekről
65. DÖMÖLKI Marianna: *Élelmiszer szabályozási információk 10. Magyar Élelmiszerkönyv*. Budapest, 2013, Vidékfejlesztési Minisztérium.
66. Az ÉBTT tagjai közt szerepeltek az élelmiszer-biztonságban érdekelt minisztériumok, élelmiszer-ellenőrző hatóságok, tudományos intézetek, szakmai szervezetek, érdekképviseleti szervek és a fogyasztók képviselői.
67. A klasszikus, hazánkban „fogyasztóvédelem”-ként emlegetett tevékenységen mi a fogyasztó gazdasági érdekeinek védelmét értjük. Míg az európai fogyasztók védelmén annak biztosítását értik, hogy a fogyasztóhoz biztonságos, az előállító által garantált összetételű élelmiszer kerülhessen. Vö. MISKOLCZI BODNÁR Péter – SÁNDOR István: *A fogyasztóvédelmi jog magyar szabályozása*. Budapest, 2010, Patrocinium Kiadó és MISKOLCZI BODNÁR Péter: *A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok tilalma*. Budapest, 2011, Patrocinium Kiadó.
68. SZEMESI Sándor: Az élelemhez való jog koncepciója a nemzetközi jogban. *Pro Futuro: A jövő nemzedékek joga*, 2013. 2. sz. 86. p.
69. Az önszabályozásról bővebben CSINK–MAYER 2012.
70. Ilyenek például a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (International Organization for Standardization) által kiadott nemzetközi szabványok: (a) ISO 9001: Minőségirányítási rendszer; (b) ISO 14001: Környezetirányítási rendszer; (c) ISO 22000: Élelmiszer-biztonsági szabvány. Idetartoznak továbbá a multinacionális cégek által kialakított és alkalmazott belső ellenőrzési rendszerek: (a) BRC: TESCO által alkalmazott minőségirányítási rendszer; (b) IFS: SPAR, METRO által alkalmazott minőségirányítási rendszer; (c) Global GAP: zöldség, gyümölcs nagykereskedelem területén alkalmazott minőségirányítási rendszer. A szabványokról bővebben: KURUCZ 2003; 205–206. p.
71. MOLNÁR Tamás Levente: *Az évszázad szerződése, amiről semmi biztosat nem tudunk*. <https://kitekinto.hu/europa/2014/11/03/az-evszazad-szerzese-amirl-semmi-biztosat-nem-tudunk>
72. <http://www.europarl.europa.eu/news/hu/headlines/priorities/eu-usa-szabadkereskedelem/20150202STO18324/mirol-szol-a-tip>
73. http://mtvsz.blog.hu/2014/07/03/a_jovo_kiarusitasa_az_eu-usa_szabad_kereskedelmi_targyalasok_veszelyei

