

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

Journal of Food Investigations

Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen

Tartalomból:

A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe,
rendszere és dokumentumai

Gumicukorka érzékszervi tulajdonságainak
vizsgálata a tárolási körülmények függvényében

Az Élelmiszertörvény és a
Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése

Szerkeszti a szerkesztőbizottság:

Holló János, a szerkesztőbizottság elnöke

Molnár Pál, főszerkesztő

Boross Ferenc, műszaki szerkesztő

Biacs Péter

Lásztity Radomir

Ducsay Tamás

Rácz Endre

Farkas József

Sas Barnabás

Gasztonyi Kálmán

Simon Dezsőné

Gyaraky Zoltán

Sohár Pálné

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával megjelentetett szakfolyóirat további támogatói:

Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság
Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet

ARVIT Hűtőipari Rt., Győr

Kalocsai Fűszerpaprika Rt.

BÁBOLNA Baromfi Békéscsaba Kft.

Kecskeméti Konzervgyár Rt.

BÁBOLNA Baromfi Győr Kft.

Magyar Cukor Rt.

Borsodi Sörgyár Rt.

Miskolci Sütőipari Kft.

CERBONA Rt.

Nestlé Hungaria Kft., Szerencs

CEREOL Magyarország Növényolajipari Rt.

Sara Lee Kávé és Tea Rt.

DÉLHÚS Rt.

SIO ECKES Kft.

Döhler Hungaria Kft.

STOLLWERCK Budapest Kft.

DREHER Sörgyárak Rt.

Székesfehérvári Hűtőipari Rt.

Kabai Cukorgyár Rt.

Szolnoki Cukorgyár Rt.

Szerkesztőség: 1022 Budapest, Herman Ottó út 15.

Kiadja a Q & M Kft., 1021 Budapest, Völgy utca 4/b.

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

Megjelenik 800 példányban. Előfizetési díj egy évre: 1000 Ft és postázási

költségek + ÁFA. Az előfizetési díj 256 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

Rácz Endre és Szerdahelyi Károlyné: A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe, rendszere és dokumentumai	131
Örsi Ferenc, Dobszai Árpád és Kovács Szabó Irma: Gumicukorka érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata a tárolási körülmények függvényében	155
Beszámoló az Euroresidue IV. rendezvényről - Konferencia az élelmiszerekben található állatgyógyászati szermaradványokról (Tóth Tiborné)	166
Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” című konferenciáról (Várkonyi Gábor)	167
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	175
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	184
Külföldi lapszemle	190
Rendezvénynaplár	193

CONTENTS

RÁCZ, E. and SZERDAHELYI, K.: Role, System and Documents of FAO/WHO Codex Alimentarius	131
ÖRSI, F., DOBSZAI, Á. and KOVÁCS SZABÓ, I.: Investigation of Sensory Properties of Gummy Bear Candy as a Function of Storage Time.....	155
Report on Euroresidue IV. Conference on Veterinary Drug Residues in Food (Tóth, T.)	166
Report on Conference „Quality Management in the Food Industry” (Várkonyi, G.).....	167
Interpretation of Food Law and Hungarian Food Code.....	175

INHALT

RÁCZ, E. und SZERDAHELYI, K.: Rolle, Aufbau und Dokumente von FAO/WHO Codex Alimentarius	131
ÖRSI, F., DOBSZAI, Á. und KOVÁCS SZABÓ, I. : Untersuchung der sensorischen Eigenschaften von Gummizuckern in Abhängigkeit von den Lagerungsbedingungen	155
Bericht über die Euroresidue IV. Veranstaltung - Konferenz über die in Lebensmitteln vorhandenen Tierarzneimittel-Rückstände (Tóth, T.)	166
Bericht über die Konferenz „Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie” (Várkonyi, G.)	167
Interpretationen zum Lebensmittelgesetz und zum Ungarischen Lebensmittelbuch.....	175

A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe, rendszere, dokumentumai

Rácz Endre és Szerdahelyi Károlyné

FVM Élelmiszeripari Főosztály
Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága

1. A FAO/WHO Codex Alimentarius rövid ismertetése

Sokan vannak a magyar élelmiszergazdaságban, akik hallottak, tudnak a FAO/WHO Codex Alimentariusról – vagy ahogy a napi használatban hívják a Codexről. Kevesebben – többnyire csak a vele közvetlen kapcsolatba kerültek – ismerik munkájának lényegét, nemzetközi és hazai jelentőségét.

Mi a Codex?

1962-ben az ENSZ két, talán legfontosabb szakosított szervezete, az Élelmiszer és Mezőgazdasági Szervezet (FAO), valamint az Egészségügyi Világszervezet (WHO) közös munkába fogott, hogy mint deklarálták: „Irányítsák és segítsék az élelmiszerekre vonatkozó követelmények kidolgozását, hozzájáruljanak ezek harmonizálásához úgy, hogy ezek a dokumentumok a kereskedelem segítői legyenek”. Az elképzelés nem volt új, hiszen a FAO 1943-as alakuló kongresszusa már kitűzte maga elé ugyanezen feladatot. 20 év kellett azonban a munka tényleges beindulásához, a Codex Alimentarius szervezetének létrehozásához. E 20 év alatt, a hatvanas évek elejére az élelmiszer a világkereskedelem szerves részévé, sőt egyik legfontosabb cikkévé vált.

Mindez új probléma elé állította az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának szabályozását. Az addig csak elkülönült, nemzeti keretekben működött szabályozást – a fogyasztók egészségének védelmét, tájékoztatásukat, a kereskedelmet segítő, és a csalásokat megakadályozó szabályok kidolgozását – szintén nemzetközivé kellett tenni. E nemzetközi szabályozásnak aztán vissza kellett hatnia a meglévő (a fejlett országokban) vagy létrehozandó (a fejlődő országokban) nemzeti szabályozásokra, hogy a szabályozási elvek, a megközelítés azonosak legyenek, és csak az eltérő adottságokból, tradíciókból következően valóban szükséges eltérések maradjanak meg.

E célt tűzte ki, erre hozta létre a két világszervezet a FAO/WHO Codex Alimentarius Főbizottságát.

Hogyan működik a Codex?

A feladat bonyolult és sokrétű. Az ezt megvalósító szervezet sem lehet egyszerű – és valóban nem is az!

A Codex Alimentarius Főbizottság a belépési szándékukat kinyilvánított és taggá felvett országok (jelenleg 165 ország) képviselőiből áll. Kétévente, felváltva ülésezik Genfben (a WHO székhelyén) és Rómában (a FAO székhelyén). A szervezet munkájának irányát szabja meg, bizottságokat hoz létre, és ő a kidolgozott dokumentumok végső jóváhagyója.

A két ülés között szükséges irányítást a Főbizottság által megválasztott Végrehajtó Bizottság, a szervezőmunkát pedig a Rómában működő Titkárság végzi. A FAO nemcsak otthon ad a Titkárságnak, de a Codex teljes költségének 80 %-át is biztosítja. A gyakorlati munka, a dokumentumok kidolgozása a Bizottságokban folyik, melyek titkársági feladatát, (beleértve az 1-2 évenkénti ülések megszervezését) egy-egy erre vállalkozó és a megbízást a Főbizottságtól elnyerő tagország végzi.

A tevékenység – ami alatt szabványok (standards), irányelvek (guidelines), útmutatók (codes) kidolgozása, valamint az adalék-, maradék- és szennyező anyagok egészségügyi kiértékelése értendő – regionális és világszinten folyik.

Regionális szinten az egyes termékcsoportokra vonatkozó szabványok kidolgozása (ez a kevésbé jelentős) és a koordinációs tevékenység (a térség speciális problémáival kapcsolatos álláspontok, teendők, dokumentumok kialakítása) folyik. Termékszabványt kidolgozó bizottságok csak Európában működnek.

Világszinten termék- és általános kérdések szabályozásával foglalkozó bizottságok működnek. Az utóbbi 10-15 évben a Codex tevékenység súlypontja az általános kérdések szabályozására tevődött át. A termék-bizottságok száma ugyan sokkal több, de ezek nagyobb része az induláskor kitűzött szabályozási feladatokat elvégezve jelenleg nem működik.

A Codex eredményei

Nem lehet számok nélkül, és nem lehet csak számokkal kifejezni mindazt, amit a Codex több, mint 30 éves működése alatt elért. Lássuk a számokat:

A Codex (1999-el bezárólag) kidolgozott

- 237 termékszabványt
- 41 higiéniai és technológiai útmutatót.

Elvégezte az esetleges egészségügyi veszély szempontjából az értékelését:

- 192 növényvédő szernek,
- 1005 élelmiszer adalékanyagnak,

- 25 élelmiszer szennyezőanyagoknak és
- 54 állatgyógyászati szermaradéknak.

Megállapította az élelmiszerben maximálisan megengedhető maradékot:

- 3274 növényvédő szerre.

És ami számokkal nem fejezhető ki, de legalább ennyire vagy talán még inkább fontos:

A Codex a világ élelmiszer-szabályozásának összefogó, a más nemzetközi és különösen a nemzeti szabályozások meghatározó központjává vált. Munkájában – megfigyelőként, de teljes tanácskozási joggal – minden, az élelmiszer-szabályozáshoz valami módon kapcsolódó nemzetközi szervezet részt vesz. Néhány közülük: Nemzetközi Szabványosítási Szervezet, a Fogyasztói Egyesületek Nemzetközi Szervezete, a Hivatalos Analitikai Kémikusok Egyesülete, a Világkereskedelmi Szervezet, a Nemzetközi Élet Tudományi Intézet.

Ülésein a világ legjobb szakemberei találkoznak, vitatkoznak és jutnak a különböző kérdésekben megegyezésre. De részt vesznek és meghatározó fontosságú orientációhoz és átvehető konkrét dokumentumokhoz jutnak azok a fejlődő országok szakemberei is, akik saját nemzeti szabályozásukat még csak most kezdik kidolgozni.

Magyarország és a Codex

Magyarország a hetvenes évek elején lett a Codex Alimentarius Főbizottság tagja. Ez is egy kis lépése volt annak az „óvatos nyitásnak”, amellyel az ország a másfél-két évtizedes szinte teljes elzárkózás után megpróbált bekapcsolódni a világ vérkeringésébe. Ez az élelmiszer területen – beleértve mindenek előtt az élelmiszerek kereskedelmét – különösen érezhető és az – előző időszakhoz viszonyítva – egyértelműen sikeres volt.

A magyar szakemberek bekapcsolódtak a számunkra fontos bizottságok munkájába. Megbecsülést, elismerést szereztek, és ami a legfontosabb: a magyar élelmiszer rendeletekben, szabványokban kezdtek a megismert Codex dokumentumok „beszivárogni”. Ezt a csendes, nem látványos folyamatot most, a magyar élelmiszerjog Európai Unióval való harmonizációja idején lehet legjobban érzékelni.

A magyar élelmiszeripar minden különösebb megrázkódtatás nélkül át tudja venni az EU anyagát. És ebben meghatározó jelentősége van annak, hogy igen

sok esetben pontosan látható: egy-egy előírást, határértéket a mi korábbi szabályozásunk is és az EU is azonos helyről, a Codexből vette át.

Magyarország megbecsülést szerzett a Codexben, értékelték aktív részvételét. 1972-ben egyik igen fontos bizottsága, az Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottság Titkárságát bízta a Codex Magyarországra, ami az akkori kettéosztott világban különösen nagy jelentőségű volt, ilyen feladatot kelet-európai ország azóta sem kapott.

Új feladatok előtt a Codex

Az élelmiszerek világkereskedelme, amely a hatvanas évek elején létrehozta a Codexet, a 90-es évek második felében új lökést adott e munkának.

A világkereskedelem fejlesztését, az ezt akadályozó tényezők fokozatos felszámolásával segíteni akaró GATT Egyezmény (General Agreement on Trade and Traffic – Általános Kereskedelmi és Vámegegyezmény) keretében egy évtizede folyó világméretű tárgyalások eredményeként 1995-ben létrejött Világkereskedelmi Szervezet, a WTO (World Trade Organization). A WTO két igen fontos egyezményt fogadott el a kereskedelmet akadályozó ún. technikai akadályok megszüntetésének elősegítésére.

E „technikai akadályok” alatt az egyes országok eltérő szabályait, előírásait, ellenőrzési, engedélyezési rendszereit értik, melyek megnehezítik, drágítják, lassítják a termékek – kiemelten a minden országban igen részletesen szabályozott élelmiszerek – kereskedelmét.

A TBT (Technical Barriers of Trade – A Kereskedelem Technikai Akadályai) Egyezmény általános, minden termékre kiterjedő. Az Egyezmény elismeri, hogy minden országnak joga van a fogyasztók védelmében szükséges szabályozási, ellenőrzési intézkedésekre. Ezen intézkedések azonban nem válhatnak a külföldi termékeket a belföldivel szemben hátrányos helyzetbe hozó akadályokká. Nem haladhatják meg az ésszerű szinteket. Ezt az „ésszerűséget” a vonatkozó nemzetközi dokumentumok vagy ezek hiányában tudományos eredményekhez alapján lehet elfogadni.

Az SPS (Sanitary and Phyto Sanitary – Egészségügyi és Növényegészségügyi) Egyezmény jellegéből következően elsősorban az élelmiszereket érinti. Ez az Egyezmény már név szerint említve rendszeresen a Codexre hivatkozik, mint olyan dokumentumra, amely az ésszerűen elvárható fogyasztói védelmet jelenti. A Codexben rögzített előírásoknál szigorúbb nemzeti szabályok tehát a kereskedelem indokolatlan akadályozását jelenthetik.

Mindkét egyezmény a WTO keretében felállítandó részleg feladatává teszi a betartás, vagyis a nemzeti szabályozás esetleges „ésszerűtlen”, a kereskedelmet akadályozó voltának vizsgálatát és az ez ellen megteendő konkrét lépéseket.

A Codex szerepe a megújuló magyar élelmiszer-szabályozásban

A magyar élelmiszer-szabályozás megújításának fő célja az Európai Unió szabályozásának átvétele. Ez az ország teljes jogú EU tagságának fontos feltétele és a magyar élelmiszer-szektornak alapvető érdeke. E nagy munka mellett sem szabad azonban elfeledkezni a Codexben való részvételünk jelentőségéről. Ezt a következő tények indokolják:

- A világ és a világkereskedelem jóval nagyobb, mint az Európai Unió. Ma is és teljes jogú tagságunk után is fogunk kereskedni a világ más országaival is, ahol egyre inkább a Codex dokumentumok lesznek a követelmények alapjai.
- Az Európai Unió szabályozása is jelentős mértékben a Codexre támaszkodik. Ezért a Codexen keresztül addig is befolyásolhatjuk bizonyos mértékig az EU szabályozást, amíg erre majd tagként – akkor már direkt és persze sokkal hatékonyabb módon – lesz lehetőségünk.
- Az Európai Unió által nem szabályozott területeken természetesen önálló, nemzeti szabályozást hozunk létre. Az ismertetett WTO egyezmények aláíróiként azonban kezünk bizonyos mértékig itt is kötött: a létező Codex dokumentumokat figyelembe véve lehet csak a nemzeti szabályozást megalkotni.

Ezek ismeretében a FAO/WHO Codex Alimentarius Magyar Nemzeti Bizottsága – az EU tagságig – a magyar Codex tevékenység két fő céljának a következőket tartja

1. A Codex dokumentumok kidolgozásában való aktív magyar részvétellel el kell érni, hogy azokban a magyar érdekeknek megfelelő, de legalább is azzal nem ellentétes előírások jelenjenek meg. Ennek érdekében a következő alapelveket tekintjük számunkra irányadónak:
 - Minden működő és számunkra gazdaságilag jelentős Codex bizottságnak működik a megfelelő magyar munkabizottsága.
 - A Titkárság megerősítésével biztosítjuk a magyar munkabizottságok naprakész tájékoztatását annak érdekében, hogy az egyes Codex dokumentumokkal kapcsolatos magyar álláspontot mindig megalapozottan alakíthassák ki.

- A dokumentumok kidolgozási folyamatában való „írásos” részvétel mellett az üléseken való személyes részvétel biztosításáért is mindent megteszünk. A részvételi költségeket az általános kérdéseket tárgyaló bizottságok ülésein a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Egészségügyi Minisztérium, a termékspecifikus bizottságok ülésein az egyes terméktanácsok, szakmai szövetségek biztosítják.
2. A Codex dokumentumait a magyar élelmiszer szakma széles rétegével meg kell ismertetni, és számukra folyamatosan és könnyen hozzáférhetővé kell tenni. Ennek érdekében a következőket biztosítjuk:
- A Magyar Élelmiszerkönyv II. kötete irányelveit kidolgozó szakértőknek, a tervezeteket tárgyaló és véglegesítő szakbizottságoknak a vonatkozó Codex dokumentumokat rendelkezésre bocsátjuk. Ezzel érhető el legegyszerűbben és legeredményesebben a WTO egyezmények magyar betartása.
 - A Titkárságon könnyen hozzáférhető és áttekinthető dokumentumgyűjteményt hozunk létre. Ezt széles körűen ismertetjük, különösen a külkereskedelemben érdekelttek körében.
 - Rendezvényeket szervezünk, tájékoztató anyagokat készítünk a Codex jelentőségéről.

A magyar Codex munka szervezeti keretei

A munka lényege – az egyes, különböző elfogadási fokozatokban lévő Codex tervezetekkel kapcsolatos magyar álláspont kialakítása, majd ennek a tárgyalások során történő érvényesítése – a magyar munkabizottságokban folyik. A szervezeti keretet ezért évtizedekig egyedül a munkabizottságok jelentették.

A Codex Alimentarius növekvő fontossága miatt vált szükségessé 1999-ben – igazodva a nemzetközi gyakorlathoz – egy kétszintű működési rendszer létrehozása. Az érdekelt minisztériumok, termelői-, fogyasztóvédelmi szervezetek, a tudományos élet képviselőiből a FAO Magyar Nemzeti Bizottság elnöke 15 fős FAO/WHO Codex Alimentarius Magyar Nemzeti Bizottságot hozott létre.

A Bizottság feladata a magyar Codex munka általános irányítása a következők szerint:

- A magyar munkabizottságok létrehozása, tevékenységük felügyelete.
- A Főbizottság ülésein képviselendő magyar álláspont kialakítása és jóváhagyása, valamint állásfoglalás a munkabizottságok kompetenciáját meghaladó, általános jellegű kérdésekben.

- A Codex információs politikájának meghatározása.

A Nemzeti Bizottság Titkárságát a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet működteti, ennek anyagi feltételeit a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium biztosítja.

A Nemzeti Bizottság a következő területekre hozott létre Magyar Codex Munkabizottságot:

Élelmiszeradalékok és szennyezőanyagok

Élelmiszerhigiéniá

Élelmiszerjelölés

Analitikai és mintavételi módszerek

Növényvédőszer-maradékok

Élelmiszerek állatgyógyászati szermaradékai

Élelmiszer import-export tanúsítási és ellenőrzési rendszerek

Táplálkozástudomány és különleges táplálkozási célú élelmiszerek

Kakaótermékek és csokoládé

Feldolgozott gyümölcs és zöldség

Olajok és zsírok

Tej- és tejtermékek

Természetes ásványvizek

Cukor

A felsorolásból is kitűnik, hogy minden működő és a magyar gazdaság számára fontos témával foglalkozó nemzetközi Codex munkabizottságban részt veszünk.

A munkabizottságok elnökei a szakma hazailag és nemzetközileg is elismert képviselői, tagjai, pedig – a Nemzeti Bizottság tagjainál ismertetett elv szerint – az adott témában érdekelt szervek, felek szakemberei.

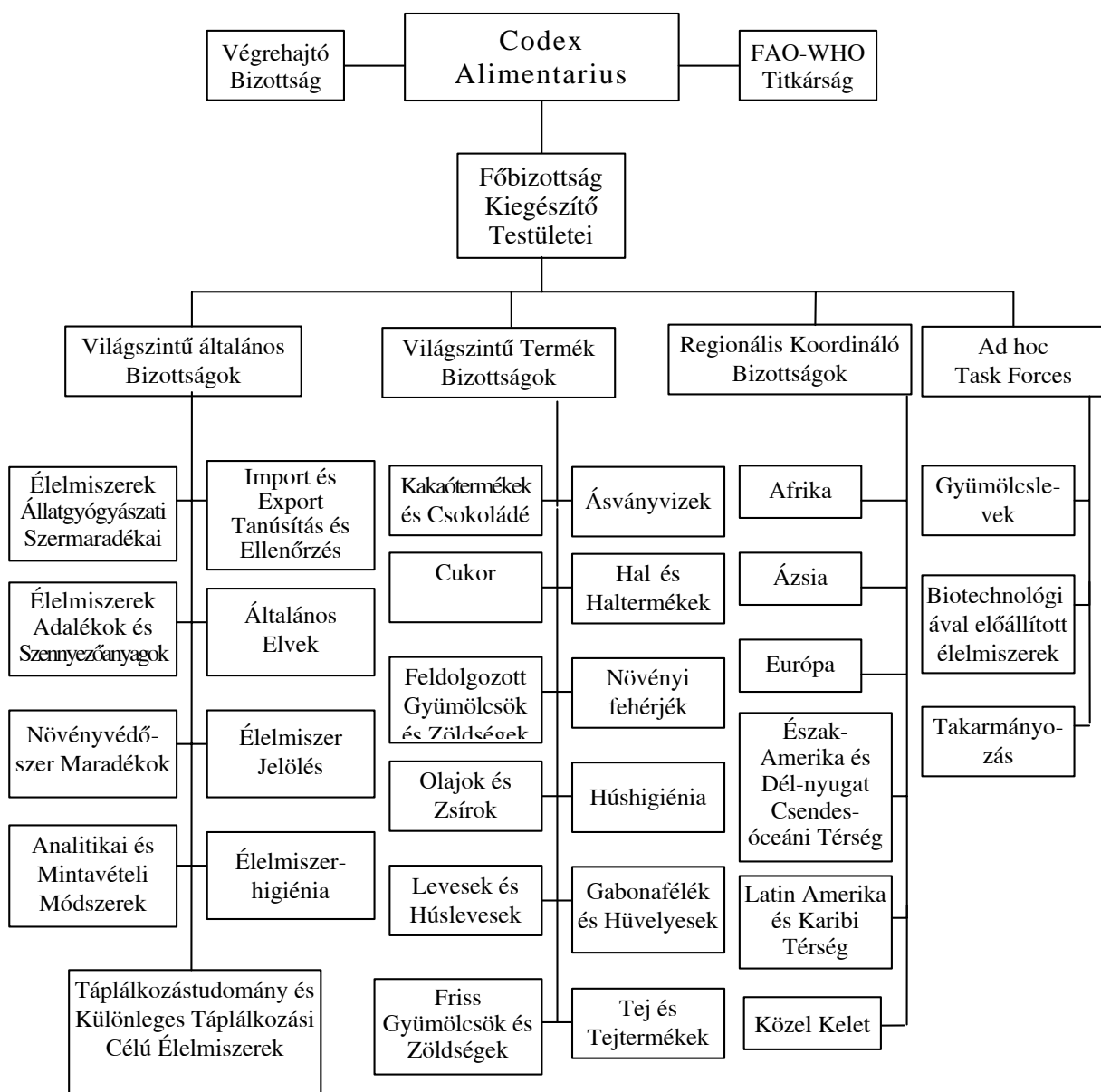
A munkabizottságok a magyar szakmai álláspontok kialakítását és érvényesítését végzik a következők szerint:

- A Codex dokumentumokra vonatkozóan kialakítják a képviselendő magyar álláspontot.
- A Codex eljárási rendje szerint írásban és a nemzetközi munkabizottságok ülésein személyesen megpróbálják a lehető legteljesebben érvényesíteni a magyar álláspontot.

A magyar munkabizottságok működési költségeit (ez lényegében a nemzetközi munkabizottságok ülésein való részvétel költségét jelenti) a következők szerint megosztva finanszírozzák:

- A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a feladatkörébe tartozó általános témákban.
- Az Egészségügyi Minisztérium a feladatkörébe tartozó általános témákban.
- A termelői szövetségek (szövetség, terméktanács, egyesülés) az egyes termékcsoportok vonatkozásában.

2. A Codex szervezeti felépítése



3. A Codex Bizottságai

Codex Alimentarius Bizottságok (Committee) és házigazda országaik

1. Általános Elvek	Franciaország
2. Élelmiszer Adalékanyagok és Szennyezőanyagok	Hollandia
3. Élelmiszerhigiéniá	Amerikai Egyesült Államok
4. Élelmiszer Jelölés	Kanada
5. Analitikai és Mintavételi Módszerek	Magyarország
6. Növényvédőszer Maradékok	Hollandia
7. Élelmiszerek Állatgyógyászati Szermaradékok	Amerikai Egyesült Államok
8. Élelmiszer Import és Export Tanúsítási és Ellenőrzési Rendszerek	Ausztrália
9. Táplálkozástudomány és Különleges Táplálkozási Célú Élelmiszerek	Németország
10. Kakaótermékek és Csokoládé	Svájc
11. Cukor	Egyesült Királyság
12. Feldolgozott Gyümölcs és Zöldség	Amerikai Egyesült Államok
13. Olajok és Zsírok	Egyesült Királyság
14. Húshigiéniája	Új-Zéland(berekesztve)
15. Hal és Haltermékek	Norvégia
16. Levesek és Húslevesek	Svájc(berekesztve)
17. Gabonafélék és Hüvelyesek	USA (berekesztve)
18. Tej és Tejtermékek	Új-Zéland
19. Ásványvizek	Svájc
20. Növényi fehérjék	Kanada (berekesztve)
21. Friss Gyümölcs és Zöldség	Mexikó

2000 -től, meghatározott céllal és ideig (5 év) működő munkabizottságok (Task Forces):

1. Biotechnológiával előállított élelmiszerek	Japán
2. Takarmányozás	Dánia
3. Gyümölcs- és zöldséglevek	Brazília

4. A Codex bizottságok feladatainak rövid ismertetése

Codex Alimentarius Főbizottság

Ülései:

1. Róma, Olaszország, 1963 június 25 – július 3. (FAO székhelyén, első ülés)
23. Róma, Olaszország, 1999 június 28 – július 3. (FAO székhelyén, utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

A Codex Alimentarius Főbizottság (Commission) az ENSZ Élelmiszer és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) és az Egészségügyi Világszervezete (WHO) által létrehozott FAO/WHO Élelmiszer Szabványosítási Program szervezője és végrehajtója. Fő feladatai:

- a) a fogyasztók egészségének védelme és az élelmiszerkereskedelemben a piaci versenytisztaság biztosítása;
- b) a nemzetközi kormányzati és nem-kormányzati szervezetek által végzett szabványosítási munkálatok koordinálásának elősegítése;
- c) prioritások meghatározása, valamint a szabvány-tervezetek készítésének irányítása;
- d) a c) pontban meghatározott szabványok kidolgozásának finanszírozása elfogadása és közzététele;
- e) a megjelent szabványok szükségszerű módosítása.

Munkájában a FAO és WHO minden tagországa részt vehet. Bármely más ország vagy nemzetközi szervezet megfigyelőként csatlakozhat a Főbizottsághoz.

Tevékenységéről a főigazgatóknak küldött jelentéseken keresztül – a FAO és a WHO Közgyűlésének kell jelentést tennie. A Főbizottság tagjai közül Végrehajtó Bizottságot választ, mely kétévenkénti ülések közötti időszakban a munkáját irányítja. A Főbizottság üléseinek levezetésére elnököt és három alelnököt választ.

Általános Elvek Codex Bizottság

Titkárság: Franciaország

Ülései:

1. Párizs, 1965, október 4 – 8. (első ülés)
15. Párizs, 2000, április 10 – 14. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

A Codex Alimentarius Főbizottság által meghatározott olyan általános kérdések szabályozása, amelyek megjelölik a Codex Alimentarius célját és hatáskörét, a Codex szabványok természetét és az országok által elfogadott formáit. Irányelvek (guidelines) kidolgozása a Codex Bizottságok számára. Olyan mechanizmus fejlesztése, mely vizsgálja a kormányok előterjesztéseit az egyes szabványok vagy más előírások gazdasági hatásairól, az országuk gazdaságára gyakorolt lehetséges következtetésekkel kapcsolatban; Etikai Útmutató (Code of Ethics) kidolgozása a nemzetközi élelmiszerkereskedelemben.

Élelmiszer Adalékok és Szennyezőanyagok Codex Bizottság

Titkárság: Hollandia

Ülései:

1. Hága, 1964, május 19 – 22. (első ülés)
32. Peking, 2000. március 20 – 24. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) az egyes élelmiszer adalékanyagok, szennyezőanyagok (beleértve a környezeti szennyezőket is) és a természetesen előforduló toxikus anyagok maximálisan megengedett vagy ajánlott szintjének megállapítása, ill. jóváhagyása élelmiszerekben és állati takarmányokban;
- b) az élelmiszer adalékanyag, szennyezőanyag prioritási listáinak elkészítése az Élelmiszer Adalékanyagok FAO/WHO Közös Szakértői Bizottság (JECFA) által történő toxikológiai értékeléséhez;
- c) javaslat tétel a Főbizottság számára az élelmiszer adalékanyagok azonossági és tisztasági előírásaira;
- d) az élelmiszerben történő meghatározásukra szolgáló vizsgálati módszerek áttekintése;
- e) szabványok vagy útmutatók kidolgozása olyan témákkal kapcsolatban, mint a forgalomba kerülő élelmiszer adalékanyagok jelölése és élelmiszerek besugárzása.

Élelmiszerhigiéna Codex Bizottság

Titkárság: Amerikai Egyesült Államok

Ülései:

1. Washington D.C., 1964. május 27 – 28. (első ülés)
32. Washington D.C., 1999. november 29 – december 4. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) az élelmiszerhigiéniára vonatkozó tervezetek készítése, amely magában foglalja – ahol szükséges – a mikrobiológiai követelményeket és módszertant;
- b)- a Codex Bizottságok által készített és Codex Szabványokban meghatározott higiéniai előírások áttekintése, szükség szerint módosítása és jóváhagyása, valamint,
 - a Codex Bizottságok által készített és Codex útmutatókban szereplő higiéniai előírások áttekintése, szükség szerint módosítása és jóváhagyása, kivéve egyedi eseteket, ahol Főbizottság másképpen rendelkezik, vagy
 - a Codex Termék Bizottságok hatáskörébe tartozó vagy nem tartozó specifikus élelmiszerek és élelmiszercsoportok higiénijára vonatkozó tervezetek készítése;
- c) a Főbizottságtól kapott specifikus higiéniai problémák megvitatása.

Élelmiszer Jelölés Codex Bizottság

Titkárság: Kanada

Ülései:

- 1. Ottawa, 1965. június 21 – 25. (első ülés)
- 28. Ottawa, 2000. május 8 – 12. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) az élelmiszerek jelölésére vonatkozó tervezetek készítése;
- b) a Codex Bizottságok szabványtervezeteiben, útmutatóiban és irányelveiben szereplő, jelölésre vonatkozó követelmények áttekintése, – ha szükséges – módosítása és specifikus előírások jóváhagyása;
- c) a Főbizottságtól kapott specifikus jelölési problémák tanulmányozása;
- d) az élelmiszerek hirdetésével kapcsolatos problémák tanulmányozása, különös tekintettel reklám-állításokra és félrevezető leírásokra.

Analitikai és Mintavételi Módszerek Codex Bizottság

Titkárság: Magyarország

Ülései:

- 1. Berlin, 1965. szeptember 23 – 24. (első ülés)
- 22. Budapest, 1999. március 10 – 14. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) az analitikai és mintavételi Codex módszerek kidolgozási kritériumainak meghatározása;
- b) a Codex és más, analitikai és mintavételi módszerekkel foglalkozó nemzetközi szervezetek közti koordináló testület szerepének betöltése;
- c) a b) szakaszban említett szervezetek ajánlásai alapján olyan analitikai és mintavételi referencia módszerek megadása, amelyek megfelelnek a Codex szabványok céljaira, és amelyek általában több élelmiszer esetén alkalmazhatók;
- d) a Codex Termék Bizottságok által javasolt analitikai és mintavételi módszerek áttekintése, ha szükséges módosítása, és ha megfelelőek, elfogadása, kivéve az élelmiszerekben található növényvédőszer maradékok és állatgyógyászati szermaradékok analitikai és mintavételi módszereit, a mikrobiológiai minőség és biztonság, valamint az élelmiszer adalékanyagok előírásainak való megfelelés megítélésére szolgáló módszereket, amelyek nem tartoznak e Bizottság feladatkörébe;
- e) mintavételi tervek és eljárások kidolgozása;
- f) a Főbizottság vagy bármely Codex Bizottság által előterjesztett speciális mintavételi és analitikai problémák megvitatása;
- g) az élelmiszervizsgáló laboratóriumok jártasságának, valamint a laboratóriumi minőségbiztosítási rendszerek elbírálására szolgáló eljárások, protokollok, irányelvek és kapcsolódó anyagok kidolgozása.

Növényvédőszer Maradékok Codex Bizottság

Titkárság: Hollandia

Ülései:

1. Hága, 1966. január 17 – 21. (első ülés)
32. Hága, 2000. május 1 – 8. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) a növényvédőszer maradékokra vonatkozó maximálisan megengedett szintek megállapítása specifikus élelmiszerekben és élelmiszer-csoportokban;
- b) a növényvédőszer maradékokra vonatkozó maximálisan megengedett szintek megállapítása a nemzetközi kereskedelembe kerülő azon állati takarmányokban, amelyekben ez indokolt az emberi egészség védelme érdekében;

- c) növényvédőszer prioritási listák készítése a Növényvédőszer Maradékok FAO/WHO Közös Szakértői Értekezlet (JMPR) által történő értékeléséhez;
- d) az élelmiszerekben, ill. takarmányokban lévő növényvédőszer maradékok meghatározására szolgáló mintavételi és vizsgálati módszerek áttekintése;
- e) a növényvédőszer maradékot tartalmazó élelmiszerek és takarmányok biztonságával kapcsolatos más kérdések áttekintése;
- f) a növényvédőszer maradékhoz vegyi vagy más hasonlóságot mutató, környezeti és ipari szennyezőanyagokra vonatkozó maximálisan megengedett szintek megállapítása specifikus élelmiszerekben és élelmiszercsoportokban

Élelmiszerek Állatgyógyászati Szermaradékai Codex Bizottság

Titkárság: Amerikai Egyesült Államok

Ülései:

- 1. Washington, D.C. 1986. október 27 – 31. (első ülés)
- 12. Washington, D.C., 2000. március 28 – 31. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) a prioritások meghatározása az élelmiszerek állatgyógyászati szermaradékainak megállapításához;
- b) a szermaradékok maximális szintjének ajánlása;
- c) az igénynek megfelelően útmutatók kidolgozása;
- d) az élelmiszer állatgyógyászati szermaradékok ellenőrzésére használt vizsgálati módszerek kritériumainak meghatározása.

Élelmiszer Import-Export Tanúsítási és Ellenőrzési Rendszerek Codex Bizottság

Titkárság: Ausztrália

Ülései:

- 1. Canberra, 1992. szeptember 21 – 25. (első ülés)
- 8. Adelaide, 2000. február 21 -25. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) az élelmiszerek import és export ellenőrzési és tanúsítási rendszerei alapelveinek és útmutatóinak kidolgozása azon céllal, hogy harmonizálják a fogyasztók egészségvédelmi módszereit és eljárásait,

- biztosítsák a tisztességes kereskedelmi gyakorlatot és előmozdítsák az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmét;
- b) az exportáló és importáló országok illetékes bizottságai részére alapelvek és útmutatók kidolgozása olyan eljárások alkalmazásához, melyek biztosítsák, hogy – ahol ez szükséges – az élelmiszerek feleljenek meg az előírásoknak, mindenekelőtt a törvény egészségügyi előírásainak;
 - c) alkalmazási, és ha ez szükséges, minőségbiztosítási rendszer útmutatók kidolgozása az élelmiszerek megfelelőségének biztosításához és annak elősegítéséhez, hogy ezek a rendszerek az országok két- vagy sokoldalú egyezményeivel segítsék elő az élelmiszertermékek kereskedelmét;
 - d) a hivatalos tanúsítványok formátumával, tartalmukkal, nyelvezetükkel kapcsolatos követelmények és útmutatók kidolgozása, melyeket az országok a nemzetközi harmonizáció érdekében megkövetelhetnek;
 - e) az élelmiszerek export-import ellenőrzésére vonatkozó információ-cserével kapcsolatos javaslatok megtétele;
 - f) más nemzetközi munkacsoportokkal való szükségszerű konzultáció az élelmiszer-ellenőrzési és -tanúsítási rendszerekkel kapcsolatban;
 - g) az élelmiszer-ellenőrzési és -tanúsítási rendszerekkel kapcsolatos egyéb főbizottsági feladatok.

Táplálkozástudomány és Különleges Táplálkozási Célú Élelmiszerek Codex Bizottság

Titkárság: Németország

Ülései:

- 1. Freiburg in Greisgau, 1966. május 2- 5. (első ülés)
- 22. Berlin, 2000. június 19 – 23. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) A Főbizottság által kijelölt táplálkozástudománnyal kapcsolatos problémák tanulmányozása, ill. tanácsadás a Főbizottság részére általános táplálkozástudományi témákban;
- b) az élelmiszerek táplálkozási aspektusaira vonatkozó általános intézkedési tervezetek kidolgozása;
- c) ha szükséges, más Bizottságokkal együttműködve, szabványok, irányelvek vagy egyéb kapcsolatos dokumentumok kidolgozása a különleges táplálkozási célokra készült élelmiszerekre;
- d) a Codex Szabványok, irányelvek vagy az egyéb kapcsolódó dokumentumokban meghatározott táplálkozástudományi előírások áttekintése, szükség szerinti módosítása és jóváhagyása.

Kakaótermékek és Csokoládé Codex Bizottság

Titkárság: Svájc

Ülései:

1. Neuchatel, 1963. november 5 – 6. (első ülés)
18. 2000. november 2 – 4. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

Kakaótermékekre és csokoládéra vonatkozó világszabványok kidolgozása.

Cukor Codex Bizottság

Titkárság: Egyesült Királyság

Ülései:

1. London, 1964. március 3 – 5. (első ülés)
7. London, 2000. február 9 – 11. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

Cukorra és cukortermékekre vonatkozó világszabványok kidolgozása.

Feldolgozott Gyümölcs és Zöldség Codex Bizottság

Titkárság: Amerikai Egyesült Államok

Ülései:

1. Washington, D.C. 1964. május 29 – 30. (első ülés)
20. Washington, D.C. 2000. szeptember 11 – 15. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

Feldolgozott gyümölcsre és zöldségre vonatkozó világszabványok kidolgozása, beleértve szárított termékeket, tartósított száraz borsót és babot, gyümölcsdzsemet és zselét; aszalt szilva, valamint gyümölcs- és zöldséglevelek kivételével.

Olajok és Zsírok Codex Bizottság

Titkárság: Egyesült Királyság

Ülései:

1. London, 1964. február 25 – 27. (első ülés)
17. London, 2001. március 26 – 30. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

Az állati, növényi és hal olajokra és zsírokra vonatkozó világszabványok kidolgozása, beleértve a margarint és az olívaolajat.

Húshigiénia Codex Bizottság

Titkárság: Új-Zéland

Ülései:

1. London, 1972. április 10 – 15. (első ülés)
 7. Róma, 1993. március 29 – április 2. (utolsó ülés)
- Bizonytalan időre berekesztve.

Hatáskörének meghatározása:

A húshigiéniára vonatkozó világszabványok és/vagy útmutatók kidolgozása a baromfihús kivételével.

Feldolgozott Hús és Baromfi Termékek Codex Bizottság

Titkárság: Dánia

Ülései:

1. Kulmbach, 1966. július 4 – 5. (első ülés)
 15. Koppenhága, 1990. október 8 – 12. (utolsó ülés)
- Bizonytalan időre berekesztve.

Hatáskörének meghatározása:

A feldolgozott hústermékekre vonatkozó világszabványok kidolgozása, beleértve forgalomba kerülő csomagolt húst és feldolgozott baromfi hústermékeket.

Hal és Haltermékek Codex Bizottság

Titkárság: Norvégia

Ülései:

1. Bergen, 1966. augusztus 29 – szeptember 2. (első ülés)
24. Alesund, 2000. június 5 – 9. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

A friss, fagyasztott (beleértve gyorsfagyasztott) vagy másképp feldolgozott halakra, rákfélékre és puhatestűekre vonatkozó világszabványok kidolgozása.

Levesek és Húslevesek Codex Bizottság

Titkárság: Svájc

Ülései:

- Bern, 1975. november 3 – 7. (első ülés)
- Szent Gallén, 1977. november 7 – 11. (utolsó ülés)

Bizonytalan időre berekesztve.

Hatáskörének meghatározása:

A levesekre, erőlevesekre, húslevesekre vonatkozó világszabványok kidolgozása.

Gabonafélék és Hüvelyesek Codex Bizottság

Titkárság: Amerikai Egyesült Államok

Ülései:

1. Washington, D.C. 1980. március 24 – 28. (első ülés)
9. Washington, D.C. 1994. október 31 – november 4. (utolsó ülés)

Bizonytalan időre berekesztve.

Hatáskörének meghatározása:

A gabonafélékre, hüvelyesekre és termékeire vonatkozó világszabványok és/vagy útmutatók kidolgozása.

Növényi Fehérjék Codex Bizottság

Titkárság: Kanada

Ülései:

1. Ottawa, 1980. november 3 – 7. (első ülés)
5. Ottawa, 1989. február 6 – 10. (utolsó ülés)

Bizonytalan időre berekesztve.

Hatáskörének meghatározása:

Bármely növényből származó, emberi fogyasztásra szánt, növényi fehérje termékekre vonatkozó meghatározások és világszabványok kidolgozása, ill. ezen termékeknek az élelmiszer ellátásban való használatára, táplálkozási követelményeire, biztonságára, jelölésére és egyéb szempontokra vonatkozó irányelvek kidolgozása.

Friss Gyümölcs és Zöldség Codex Bizottság

A Főbizottság 17. ülésén (1987) alapították, mint Trópusi Friss Gyümölcs és Zöldség Codex Bizottság. A Bizottság nevét és hatáskörét a Főbizottság 21. ülésén (1995) módosították.

Titkárság: Mexikó

Ülései:

1. Mexikó City, 1988. június 6 – 10. (első ülés)
12. Mexikó City, 2000. október 9 – 12. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

- a) friss gyümölcsre és zöldségre vonatkozó világszabványok és útmutatók kidolgozása;
- b) konzultáció a gyorsan romló termékek szabványosításával foglalkozó ENSZ Európai Gazdasági Bizottság Munkacsoportjával a világszabványok és útmutatók kidolgozásában, különös tekintettel az átfedések elkerülése érdekében;
- c) konzultáció a friss gyümölcs és zöldség szabványosításával foglalkozó egyéb nemzetközi szervezetekkel.

Tej és Tejtermékek Codex Bizottság

Titkárság: Új-Zéland

Ülései:

1. Róma, 1994. november 28 – december 2. (első ülés)
4. Wellington, 2000. február 28 – március 3. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

A Codex Alimentarius Tej és Tejtermékekre érvényes Elvi Útmutatójának keretébe tartozó tej és tejtermékekre vonatkozó nemzetközi útmutatók és szabványok kidolgozása.

Természetes Ásványvizek Codex Bizottság

Titkárság: Svájc

Ülései:

1. Baden/Aarzan, 1996. február 24 – 25. (első ülés)
6. Bern, 1998. november 19 -21. (utolsó ülés)

Hatáskörének meghatározása:

A természetes ásványvizekre vonatkozó regionális szabványok kidolgozása.

Megjegyzés: Ezt a Bizottságot a Főbizottság Regionális (Európai) Codex Bizottságként alapította, de hatáskörét a természetes ásványvizekre vonatkozó világszabványok kidolgozására is kiterjesztette.

Gyümölcslevek Szabványosításával foglalkozó EGB/ Codex Alimentarius Közös Szakértői Csoport

Ülései:

1. Genf, 1964. április 6 – 10. (első ülés)
19. Róma 1990. november 12 – 16. (utolsó ülés)

Bizonytalan időre berekesztve.

Hatáskörének meghatározása:

A gyümölcslevekre, sűrített gyümölcslevekre és a gyümölcsnektárookra vonatkozó világszabványok kidolgozása.

Gyorsfagyasztott Élelmiszerek Szabványosításával foglalkozó EGB/ Codex Alimentarius Közös Szakértői Csoport

Ülései:

1. Genf, 1965. szeptember 6 – 10. (első ülés)
 13. Róma, 1980. szeptember 15 – 19. (utolsó ülés)
- Bizonytalan időre berekesztve.

Hatáskörének meghatározása:

A Gyorsfagyasztott Élelmiszerek Szabványosításával foglalkozó EGB (Codex Alimentarius Közös Szakértői Csoport) felelős a gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó szabványok kidolgozásáért a Codex Alimentarius Általános Elveinek megfelelően. A Szakértői Csoport felelős a gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó szabványok kidolgozásáért, amelyeket a Főbizottság más Termék Bizottságok feladatkörébe nem utal át, mint Hal és Haltermékek, Hús, Feldolgozott Hús és Baromfi Codex Bizottságai. A Codex Termék Bizottságok által kidolgozott, gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó szabványoknak meg kell felelnie a Gyorsfagyasztott Élelmiszerek Szabványosításával foglalkozó EGB/ Codex Alimentarius Közös Szakértői Csoport által elfogadott általános szabványnak, és a koordinációs megállapodás szerint arra kell hivatkozni.

5. Codex dokumentumok azonosítására használt rövidítések

A Codex dokumentumok hivatkozásában első helyen **CX** áll, ami a Codex rövidítése. Ezt az illetékes **Bizottság** rövidítése, majd az az év követi, amelyben az ülést tartották (ez nem feltétlenül a dokumentum kidolgozási éve), majd a végén a dokumentum **sorrendi száma**.

Például, CX/FL 99/1, 2, 3, stb. jelzésű dokumentum azt jelenti, hogy ez Élelmiszer Jelölés Bizottság 1999-ben tartott ülésére készült, meghatározott sorszámú Codex anyag. Kivétel a Végrehajtó Bizottság dokumentuma, amelynél az ülés sorszámát is azonosítani kell (például, CX/EXEC 94/41/1, 2, 3, stb.), valamint a Főbizottság anyaga, amely viseli az **ALINORM** azonosítást.

Codex Alimentarius Főbizottság
(munkaanyagok és jelentések)
Végrehajtó Bizottság
(azonosított az ülés sorszámaival is)

ALINORM

CX/EXEC

Regionális Koordináló Bizottságok

Afrikai Koordináló Bizottság

CX/AFRICA

Ázsiai Koordináló Bizottság

CX/ASIA

Európai Koordináló Bizottság

CX/EURO

Latin Amerika és Karibi Térség Koordináló Bizottság

CX/LAC

Észak-Amerika és Dél-nyugat Csendes-óceáni
Térség Koordináló Bizottság

CX/NASWP

Codex Bizottságok

Általános Elvek

CX/GP

Élelmiszer Adalékanyagok és Szennyezőanyagok

CX/FAC

Élelmiszerhigiéncia

CX/FH

Élelmiszer Jelölés

CX/FL

Analitikai és Mintavételi Módszerek

CX/MAS

Növényvédőszer Maradékok

CX/PR

Élelmiszerek Állatgyógyászati Szermaradécai

CX/RVDF

Élelmiszer Import és Export Tanúsítási és Ellenőrzési
Rendszerek

CX/FICS

Táplálkozástudomány és Különleges Táplálkozási Célú
Élelmiszerek

CX/NFSDU

Gabonafélék és Hüvelyesek

CX/CPL

Kakaótermékek és Csokoládé

CX/CPC

Olajok és Zsírok

CX/FO

Hal és Haltermékek

CX/FFP

Tej és Tejtermékek

CX/MMP

Húshigiéncia

CX/MH

Ásványvizek

CX/MIN

Feldolgozott Gyümölcs és Zöldség

CX/PFV

Feldolgozott Hús és Baromfi Termékek

CX/PMPP

Levesek és Húslevesek

CX/SB

Cukor

CX/S

Növényi fehérjék

CX/VP

Friss Gyümölcs és Zöldség

CX/FFV

2000 -től, meghatározott céllal és ideig (5 év) működő munkabizottságok (Task Forces):

Biotechnológiával előállított élelmiszerek

CX/FBT

Takarmányozás

CX/AF

Gyümölcs- és zöldséglevek

CX/FJ

6. A Codex dokumentumok kidolgozásának menete

A nyolc lépcsőből álló kidolgozás a Főbizottságnak vagy az illetékes bizottságnak az adott szabvány kidolgozására vonatkozó döntésével kezdődik (első lépcső).

A **második** lépcső a Javasolt Szabvány Tervezet, amelynek elkészítését valamely ezt elvállaló és a Titkárság által ezzel megbízott ország végzi. Kivétel az egyes anyagok (növényvédő szer, adalékanyag, maradékanyag állatgyógyyszer) egészségügyi értékelése, illetve a növényvédőszer megengedhető maradékainak megállapítása, ahol az e célra létrehozott FAO és WHO különálló, illetve közös szakértő csoportok végzik el a Javasolt Tervezet kidolgozását.

A **harmadik** lépcsőben a Titkárság által megküldött Javasolt Tervezetet a tagországok és a nemzetközi szervezetek véleményezik.

Az írásban megküldött véleményeket a **negyedik** lépcsőben megtárgyalja az illetékes bizottság, a szöveget a megküldött és a tárgyaláson elhangzott vélemények alapján módosítja és a Titkárságnak megküldi.

Az **ötödik** lépcsőben a Főbizottság vagy a Végrehajtó Bizottság az anyagot elfogadva (esetleg tovább módosítva) Szabvány Tervezetnek nyilvánítja azt.

A **hatodik** lépcsőben a Titkárság a már Tervezetté vált anyagot küldi ki ismét a tagországoknak és a nemzetközi szervezeteknek.

A **hetedik** lépcsőben az illetékes bizottság ülésén ismét megtárgyalják az anyagot, az írásban megküldött vélemények és az ülésen elhangzottak alapján ismét módosítja, majd megküldi a Titkárságnak.

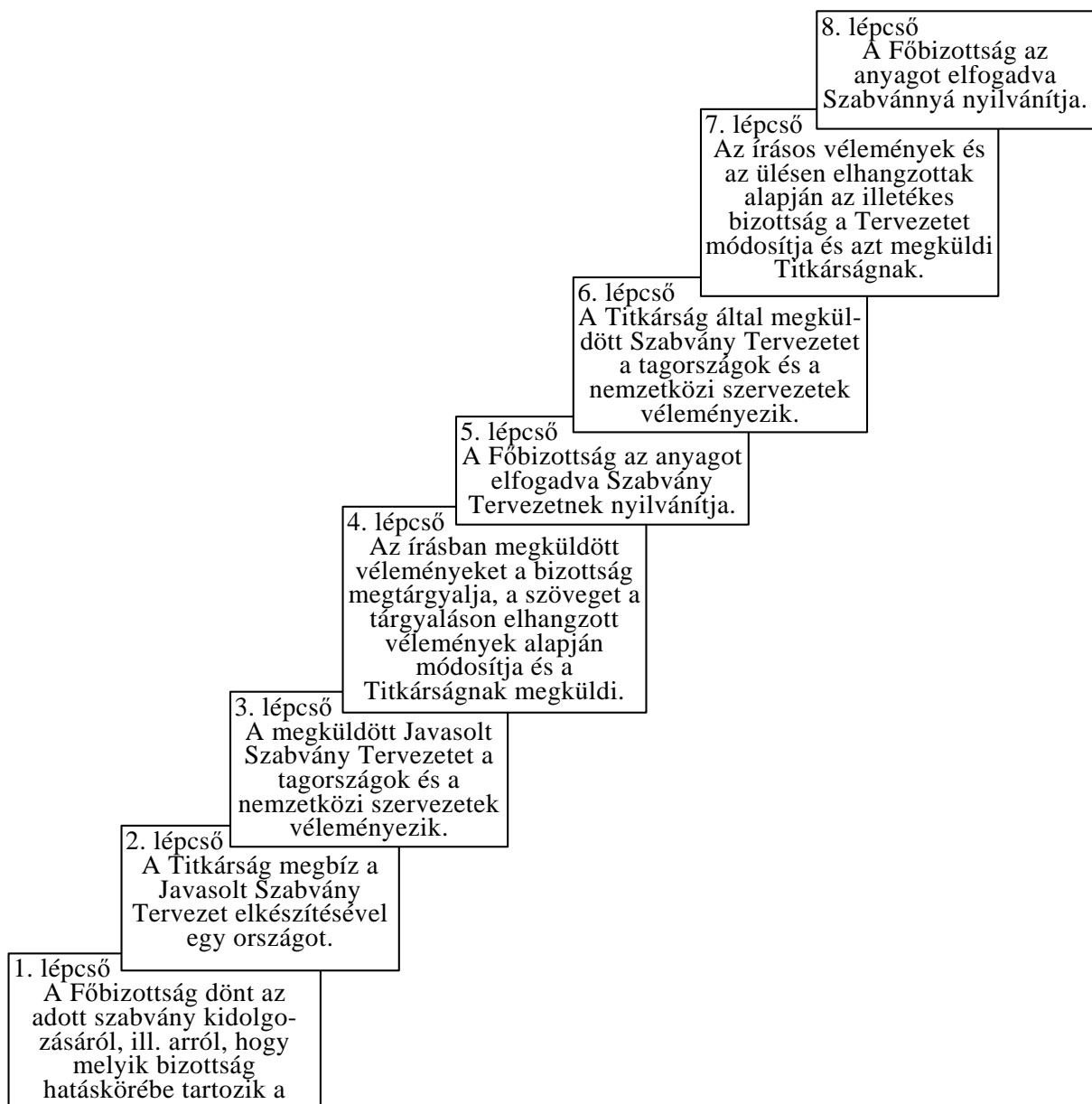
A **nyolcadik**, befejező lépésként a Főbizottság az anyagot elfogadva (esetleg módosítva) Szabvánnyá nyilvánítja.

A Főbizottság vagy a Végrehajtó Bizottság az illetékes bizottság egyetértésével fontossága, sürgőssége miatt elrendelheti valamely szabvány sürgősséggel való elkészítését. Ekkor a 6., 7. és 8. fokozat elhagyásával már az 5. fokozatban véglegessé, tehát Szabvánnyá válik a dokumentum. Az így elkészült Codex Szabvány azonban még csak egy ajánlott dokumentum. Élő, az élelmiszertermelést és kereskedelmet befolyásoló anyaggá az országok általi elfogadással válik.

A Titkárság a Szabványt elfogadásra a Codex tagállamai mellett a FAO és a WHO tagállamainak (gyakorlatilag a világ valamennyi államának)

megküldi. A tagállamok értesítik a Titkárságot, ha a Szabványt elfogadják. Ez az elfogadás az illető állam döntésétől függően három fokozat lehet:

- **Teljes elfogadás**, ami a saját élelmiszer-szabályozásába való bevezetést jelenti.
- **Részleges elfogadás**, ami a szabványnak csak bizonyos elemeit vezeti be a nemzeti rendszerbe.
- **Szabad termékfogalom biztosítása**, ami azt jelenti, hogy az ország saját szabályozási rendszerébe ugyan nem vezeti be szabványt, de az annak megfelelő termékeket szabadon lehet forgalmazni az országban.



7. A Codex dokumentumai és elérhetősége

A Codex Alimentarius második kiadása a következő fő kötetekből áll:

- Ia kötet: Általános követelmények
- Ib kötet: Általános követelmények: Élelmiszerhigiéniá
- IIa kötet: Növényvédőszer maradványok az élelmiszerekben (Általános rész)
- IIb kötet: Növényvédőszer maradványok az élelmiszerekben: A maximális határértékek
- III kötet: Állatgyógyászati szermaradványok élelmiszerekben
- IV kötet: Különleges táplálkozási igényt kielégítő előrecsomagolt élelmiszerek (beleértve a csecsemők és gyermekek számára készült élelmiszereket is)
- V kötet: Feldolgozott, valamint gyorsfagyasztott gyümölcsök és zöldségek
- Va kötet: Friss gyümölcs és zöldség
- Vb kötet: Trópusi friss gyümölcs és zöldség
- VI kötet: Gyümölcslevek és hasonló termékek
- VII kötet: Gabonák, hüvelyesek és azokból előállított termékek, valamint növényi fehérjék
- VIII kötet: Zsírok, olajok és azokból előállított termékek
- IX kötet: Hal és haltermékek
- X kötet: Hús és húsalapú egyéb készítmények
- XI kötet: Cukrok, kakaó termékek, csokoládé egyéb termékek
- XII kötet: Tej és tejtermékek
- XIII kötet: Mintavételi és vizsgálati módszerek

A Codex dokumentumai (szabványok, ajánlott gyakorlati kézikönyvek, irányelvek) – mindenekelőtt egy-egy termék leírása – elsősorban az exportra szánt termékek előállítóit vagy azok exportőreit érinthetik.

Mind a FAO/WHO Codex Alimentarius Nemzeti Bizottsága, mind az általa létrehozott nemzeti munkabizottságok egyik fontos feladata az érdekeltek és az egész hazai szakmai követelmény széles körű tájékoztatása a Codex munkájáról és dokumentumairól. Ezért a Nemzeti Bizottság Titkársága (Dr. Váradi Mária, Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Tel.: 355-8982) megkeresésre készséggel adnak konkrét tájékoztatást és segítséget valamely dokumentum megszerzéséhez.

A FAO 1999-ben létesített Internet honlapján ad helyet a Codex Alimentariusnak. Ez biztosítja a leggyorsabb naprakész tájékozódást a három hivatalos nyelven, melynek elérhetősége a következő:

<http://www.fao.org>

Gumicukorka érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata a tárolási körülmények függvényében

*Örsi Ferenc, Dobszai Árpád és Kovácsné Szabó Irma**

BME Biokémiai és Élelmiszertechnológia Tanszék, Budapest

*FUNDY Kft, Gyál

Érkezett: 2000. január 10.

Az édesipar az élelmiszeripar egyik igen fontos területévé nőtte ki magát az utóbbi száz évben. Hazánkban az édesség készítésnek régi hagyományai vannak, a manufakturális édességkészítés pedig 150 éves múltra tekint vissza. Az államosítás után az egykori üzemekből néhány nagyobb vállalat alakult (Budapest, Szerencs, Győr) amely a magyar édesipar nagyiparát jelentették. A rendszerváltás után egyre több külföldi cég jelent meg Magyarországon, így nem csak a választék lett nagyobb, hanem a verseny is a különböző cégek között [Lásztity-Törley].

Vizsgálataink célja a FUNDY Kft. által gyártott extra savanyú gumicukorka savanyú ízében a tárolás során bekövetkező kedvezőtlen változások okának megállapítása volt.

Anyagok és módszerek

Az **extrasavanyú gumicukorka** zselatin zselirozószerrel készült, majd a kikészítés során almasav bevonattal látják el, amely a kedvelt savanyú ízt biztosítja. Szemsúlya $5 \pm 0,2$ g különféle sárga, narancs, piros és zöld színezéssel.

Nedvességtartalom meghatározása

A gumicukorka nedvességtartalmát termosztátos szárítással határoztuk meg 105 °C fokon állandó tömegveszteség eléréséig [Mohos, Lásztity-Törley]. A 4 órás hőkezelési időket addig ismételtük, míg a tömegveszteség tovább nem változott. Ehhez 18 órára volt szükség. A termék nedvességtartalma 13,64 % (m/m) bizonyult.

A víz adszorpciós izoterma meghatározása

A gumicukorka ismert nedvességtartalmú 5 g tömegű mintáját ismert relatív páratartalmú térbe helyeztük és tömegváltozásából következtettünk nedvességtartalmának alakulására [Ginsburg; Perry]. Az ismert páratartalmú

tereket exikátorokban az 1. táblázat szerint kénsavoldatok felhasználásával készítettük el. A hőmérséklet a tárolás alatt átlagosan 23 °C fok volt.

1. táblázat: Kénsav koncentráció és egyensúlyi relatív páratartalom összefüggése 25°C fokon [Perry]

Relatív páratartalom %	Kénsav koncentráció % (m/m)
0	100
20	59,1
40	47,5
60	35,9
80	24,2
100	0

Tárolási kísérlet

A tárolási kísérlet során a terméket három kiválasztott páratartalomnál csomagolás nélkül tároltuk, ill. standard mintaként eredeti csomagolásban, hűtőszekrényben tároltuk.

Savtartalom titrimetriás meghatározása

A savtartalmat a felületen és a minta teljes térfogatában titrimetriás módszerrel határoztuk meg [Lásztity-Törley].

A felületi savtartalom meghatározása

Egy szem terméket 100 cm³-es főzőpohárban 30 cm³ desztillált vízzel 30 másodpercig intenzíven kevertettünk, majd a gomicukorkát csipesszel eltávolítottuk és 5 cm³ deszt. vízzel leöblítettük a felületét. A pohár tartalmához 2-5 csepp fenolftalein indikátort adtunk és 0,1 n NaOH oldattal halvány rózsaszínűre titráltuk. A savtartalmat mmol almasavban fejeztük ki.

A teljes minta savtartalmának meghatározása

Egy szem terméket 30 ml desztillált vízzel forrásig melegítettünk, hogy a zselirozó szer szol állapotba menjen át és melegen 2-5 csepp fenolftalein hozzáadása mellett 0,1 n NaOH oldattal rózsaszínre titráltuk. Ha a színező anyag ezt nem tette lehetővé, akkor a végpontot pH mérő elektróddal ellenőriztük és a titrálást 8,5 pH értéknél állítottuk le.

A savanyúság érzékszervi meghatározása

A savanyúság érzékszervi meghatározásához először a friss termék savanyúságára készítettünk standardot [Molnár]. A bírálóknak, akik képzett és az MSZ 7304 szerint kiválasztott és megfelelőnek bizonyult egyének voltak. 5 különböző koncentrációjú almasav-oldat mellé táltuk fel a gumicukorkát és arra kértük a bírálókat, hogy a 1. ábrán bemutatott bírálati lapon jelöljék be a gumicukorka és az oldatok savanyúságának viszonyát, tehát azt, hogy melyik savanyúbb, megengedve a nincs különbség választ is.

Bírálati lap

Név:

Dátum:

Feladat:

Hasonlítsa össze az oldatokat a cukorkákkal és állapítsa meg, hogy melyik savanyúbb.

Írja be megfelelő jelölést:

+: az oldat savanyúbb, mint a cukorka

-: a cukorka savanyúbb, mint az oldat

0: nincs különbség a savanyúságban az oldat és a cukorka között

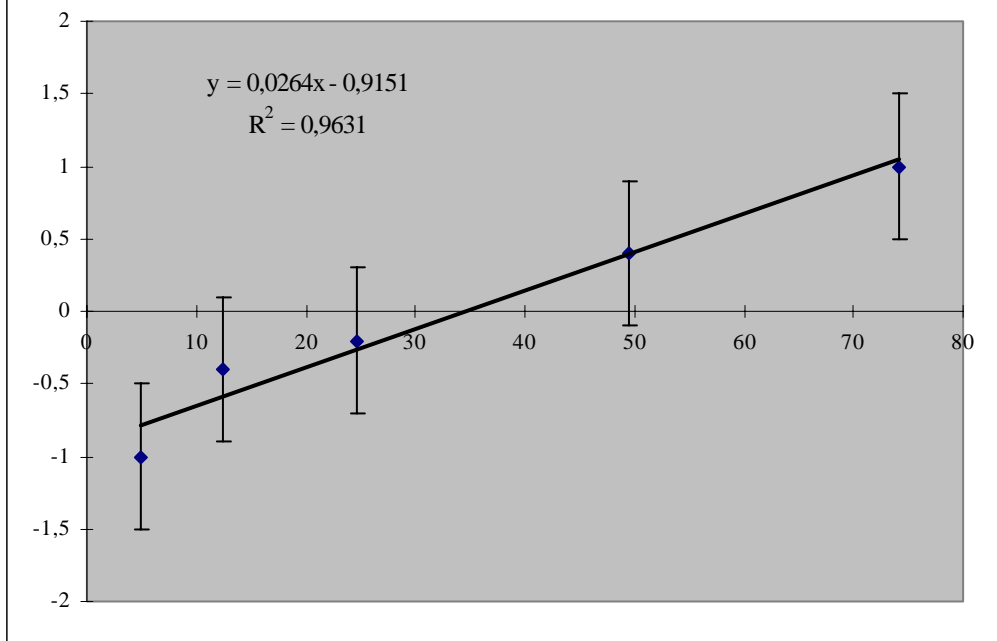
1. oldat	2. oldat	3. oldat	4. oldat	5. oldat

Megjegyzés:

1. ábra: Bírálati lap a savanyúság vizsgálatához

A 2. ábrán az almasav koncentráció függvényében ábrázoltuk a savanyúság viszony megjelölését. A + jelet +1-nek, a - jelet -1-nek a 0 értéket 0-nak számítva az ábrán az átlagértékeket és szórásstartományt tüntettük fel.

Almasav koncentráció és a gumicukorka savanyúság viszonya



2. ábra: A gumicukorka és almasavoldatok savanyúságának viszonya

Az ekvivalens almasav koncentrációt azáltal kapjuk meg, ha a pontokhoz illesztett egyenes egyenletébe az y helyére 0-t helyettesítünk. A megoldás 35 mmol/l almasav koncentrációt adott, vagyis a gumicukorka savanyúsága ezzel ekvivalens. Egy ilyen koncentrációjú frissen készített almasav oldatot használtunk ezután a savanyú íz definiálására és a gumicukorka savanyúságát ehhez viszonyítottuk a tárolás során.

A savanyú íz változás vizsgálata a tárolás során

A tárolási kísérletben négy mintát vizsgáltunk az 3. ábrán bemutatott bírálati lap felhasználásával:

1. hűtőszekrényben, zárt edényben tárolt mintát,
2. 0 %,
3. 60 % és
4. 80 % páratartalmú térben tárolt mintákat, amelyek savanyúságát kémiai és érzékszervi módszerrel egyaránt vizsgáltuk.

Bírálati lap

Név:

Dátum:

Feladat:

Hasonlítsa össze az almasav oldat savanyúságát a cukorkák savanyúságával és állapítsa meg melyik savanyúbb.

Írja be a megfelelő jelöléseket:

++: az almasav oldat sokkal savanyúbb, mint a cukorka

+: az almasav oldat savanyúbb, mint a cukorka

0: nincs különbség az almasav oldat és cukorka között

-: a cukorka savanyúbb, mint az almasav oldat

--: a cukorka sokkal savanyúbb, mint az almasav oldat

A cukorka	B cukorka	C cukorka	D cukorka

Egyéb megjegyzés:

3. ábra: Bírálati lap a savanyúság vizsgálatára a tárolás során

A gél határfeszültségének meghatározása penetrométerrel

A gemicukorka állományának változásait penetrométerrel vizsgáltuk. A vizsgálatokhoz LABOR MIM gyártmányú félautomata penetrométert használtunk és a határfeszültséget 145 g terhelés mellett 30 fok kúpszögű kupalakú test 5 sec alatti bemerülésének mértékéből Rebinder által javasolt képlet alkalmazásával számítottuk [Lásztity-Törley].

$$\tau = K \frac{P}{h^2}$$

ahol τ = határfeszültség [kg/cm^2]

K = 0,21 konstans

P = terhelés [kg]

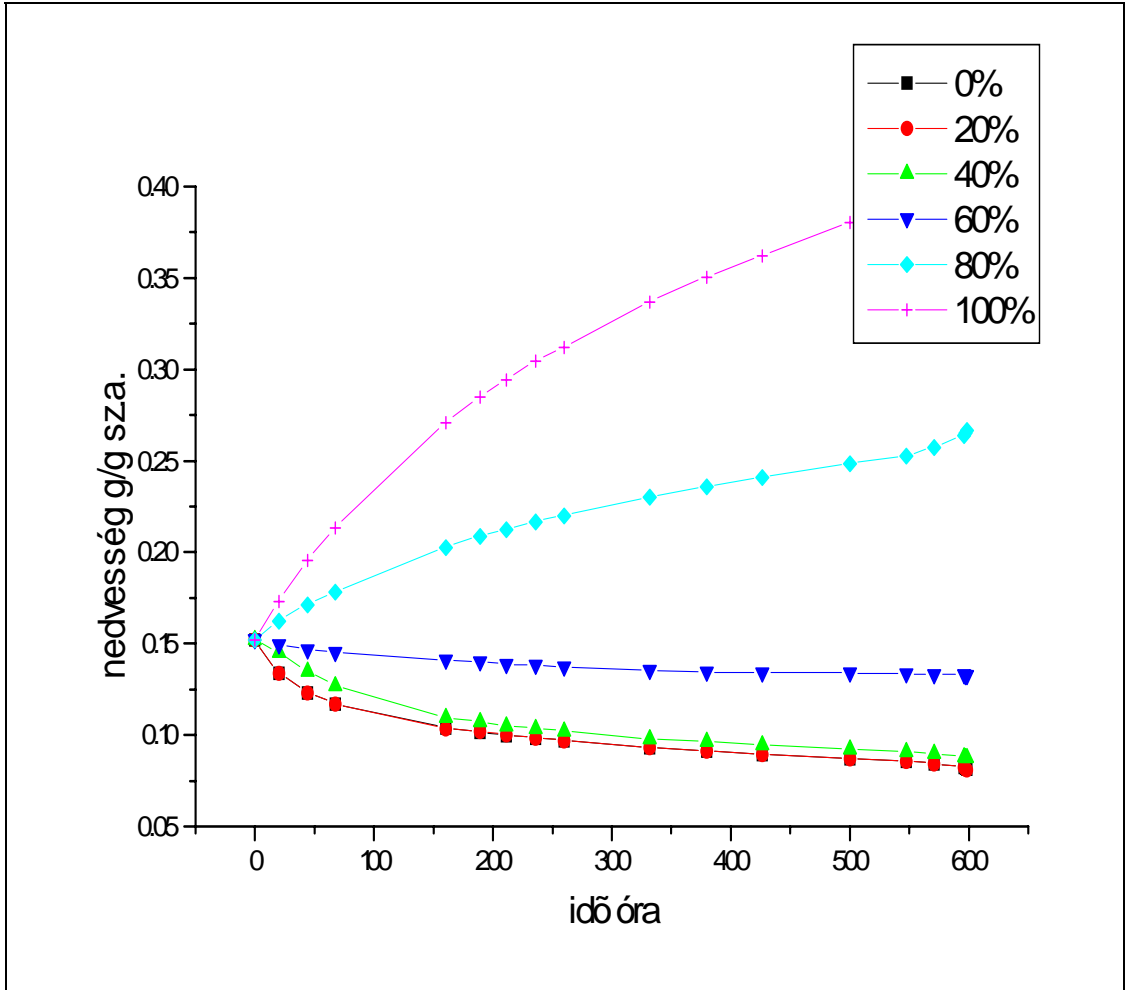
h = bemerülés [cm]

Eredmények és értékelés

Vizsgálatunk első részében a termék vízadszorpciós viselkedését vizsgáltuk, majd tárolási kísérletet végeztünk három különböző relatív páratartalmú térben. Azalatt a termék savtartalmát, illetve savanyúságának változását vizsgáltuk.

A vízadszorpciós izoterma felvétele

A tömegváltozásokból számított nedvességtartalom változásokat a közel 600 órás tárolási idő függvényében az 4. ábrán mutatjuk be.



4. ábra: A gomicukorka nedvességtartalmának változása különböző relatív nedvességtartalmú terekben

A nedvességváltozásokat leíró görbék paramétereit MICROCAL ORIGIN számítógépes program segítségével becsültük és a 2. táblázatban foglaltuk össze.

2. táblázat: A görbék paraméterei

Relatív páratartalom %	P2 g/g	P3 óra⁻¹	χ^2
0	0.074	0.01191	$2.09 \cdot 10^{-5}$
20	0.077	0.01209	$2.09 \cdot 10^{-5}$
40	0.082	0.01255	$1.28 \cdot 10^{-5}$
60	0.114	0.00502	$2.79 \cdot 10^{-6}$
80	0.248	0.00634	$2.16 \cdot 10^{-5}$
100	1.168	0.00306	$5.55 \cdot 10^{-5}$

Az adatokhoz exponenciális modellt illesztettünk a MICROCAL ORIGIN program felhasználásával a következő egyenlet szerint:

$$Y = P1 + (P2 - P1) * (1 - EXP(-P3 * t))$$

Ahol Y= a nedvesség tartalom [g víz/g sz.a.]

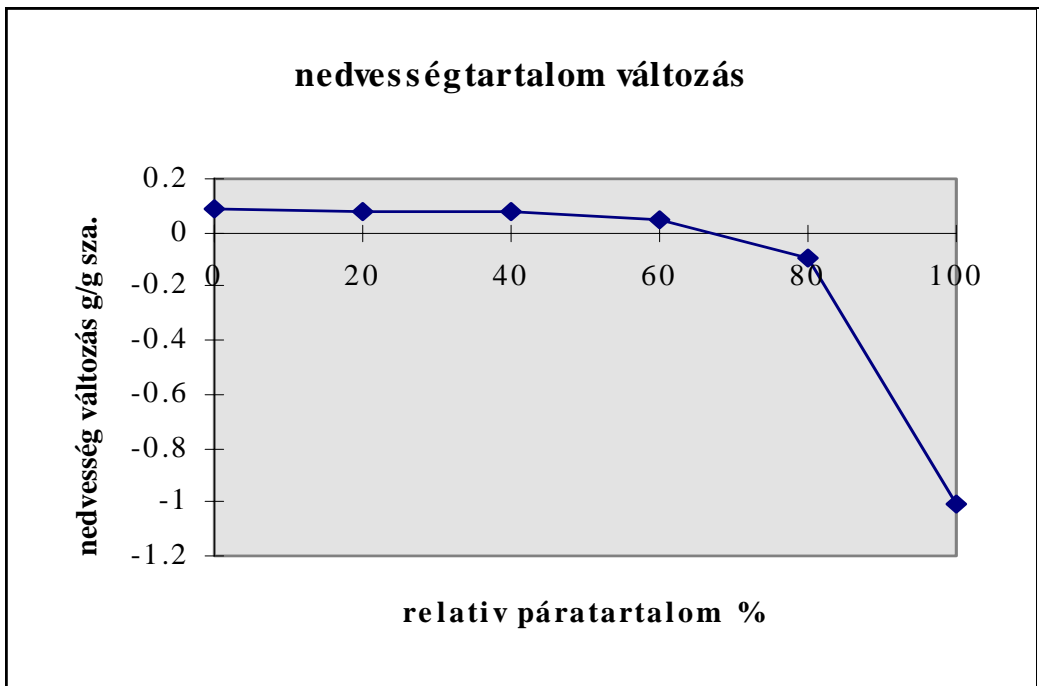
P1, P2 és P3 konstansok, P1=0,1579 g víz/g szárazanyag

t= idő [óra]

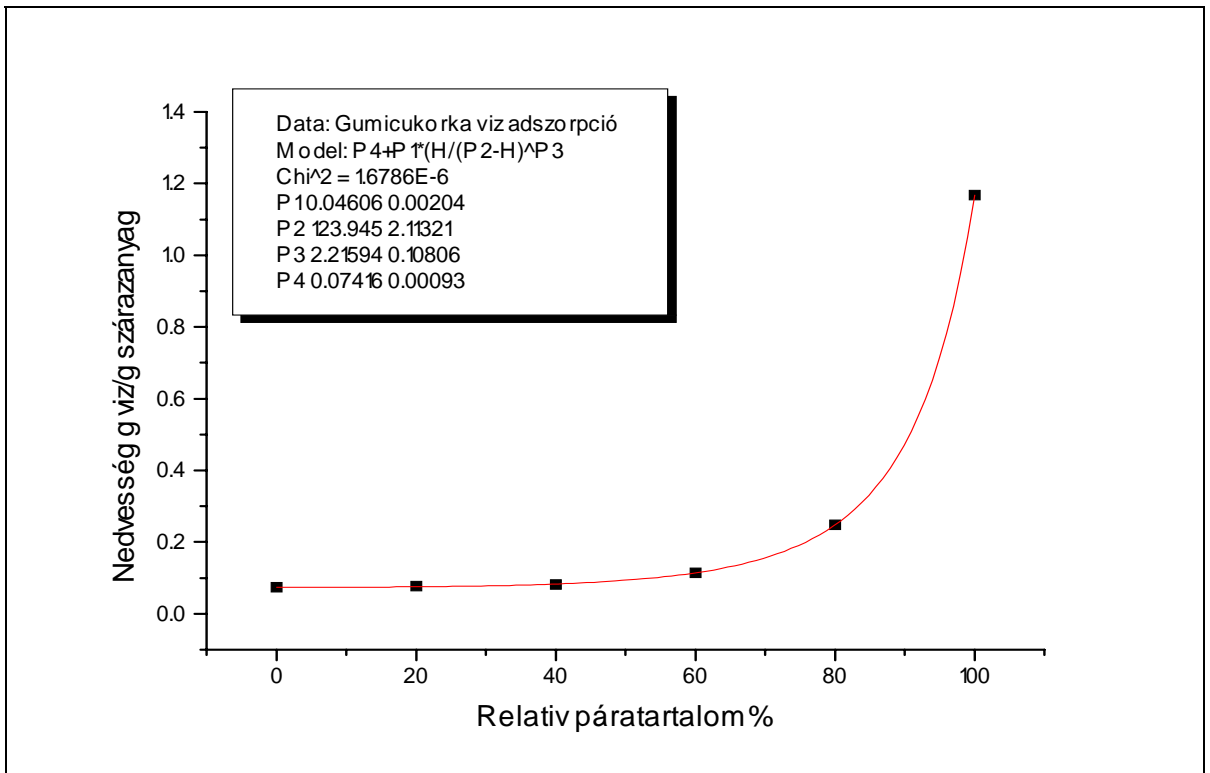
A P1 konstans minden esetben a kezdeti nedvességtartalommal volt egyenlő, P2 az egyensúlyi nedvességtartalmat adja meg, míg P3 a beállítás sebességére jellemző érték. A fenti modellhez való illesztés jóságát χ^2 próba alapján vizsgáltuk

Ha a kiindulási nedvességtartalom és az egyensúlyi érték különbségét (P1-P2) ábrázoljuk a páratartalom függvényében, egy olyan görbét nyerünk, amely a nedvességváltozás tengelyt éppen az egyensúlyi páratartalom értékénél metszi. A 5. ábra szerint ez éppen 70 %-nak adódott. Így a termék mikrobiológiai stabilitása biztosítva van a meghatározott 13,64 % (m/m) nedvességtartalomnál.

Az egyensúlyi nedvességtartalom ábrázolása a relatív páratartalom függvényében adja a víz adszorpció izotermát, amelyet a 6. ábrán mutatunk be.



5. ábra: A nedvességtartalom változása különböző páratartalmú terekben



6. ábra: Gumicukorka vízadszorpciós izotermája 23 °C foknál

A mérési pontokhoz Pearson által javasolt három paraméteres modellt illesztettük Asbi-Baiann szerint:

$$Y = P4 + P1 * (H / (P2 - H))^{\wedge} P3$$

ahol Y a termék nedvességtartalma [g víz/g szárazanyag]

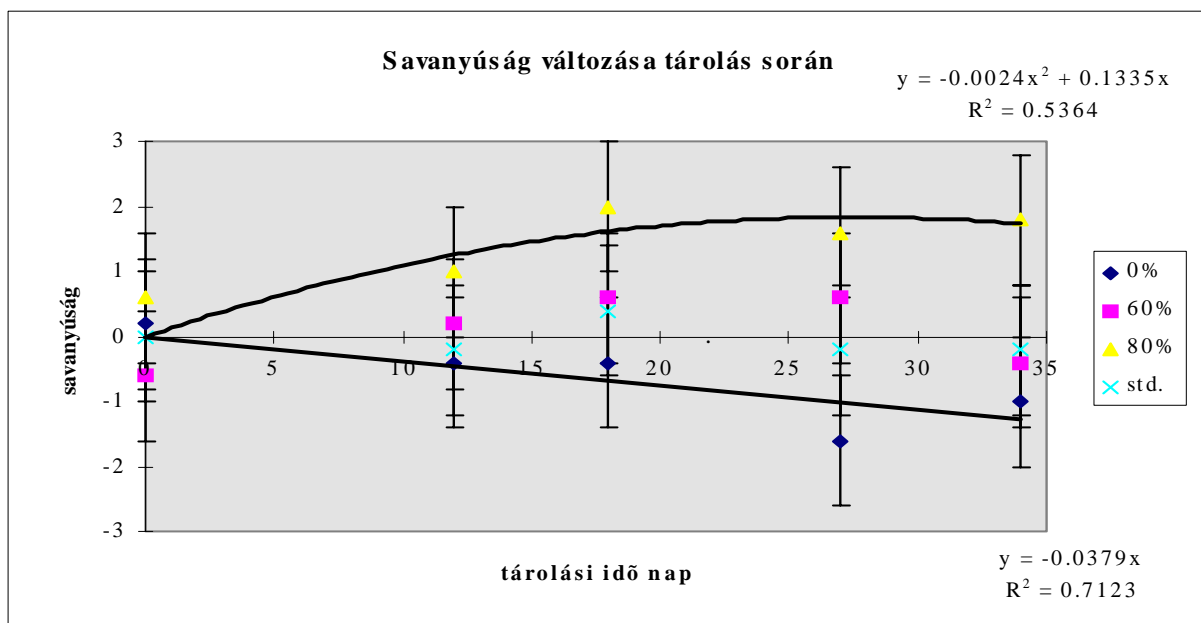
P1, P2, P3 és P4 = konstansok

H = relatív páratartalom %

Az illesztés jóságára jellemző $\chi^2 = 1,7 * 10^{-6}$

Az adszorpciós izoterma alapján a 0 %, a 60 % és 80 % páratartalmat választottuk és ezeken vizsgáltuk a termék savanyúságának változásait.

A 7. ábrán a savanyú íz változását mutatjuk be a tárolási idő függvényében.



7. ábra: A minták érzékszervileg meghatározott savanyúságának változása a tárolás során

Az eredmények azt mutatták, hogy a száradási folyamat során azaz 0 % páratartalmú térben a felület savanyú íze növekedett, míg a 80 % páratartalmú térben a felület savanyúsága csökkent. Amíg a kiszáradt termék felületi savtartalma nem változott, addig a nedves térbe tárolt termék esetében a savtartalom szignifikánsan csökkent. Az almasav ugyanis – a fellazult gélszerkezet következtében – nagy valószínűséggel a felületről a gomicukorka belsejébe diffundált.

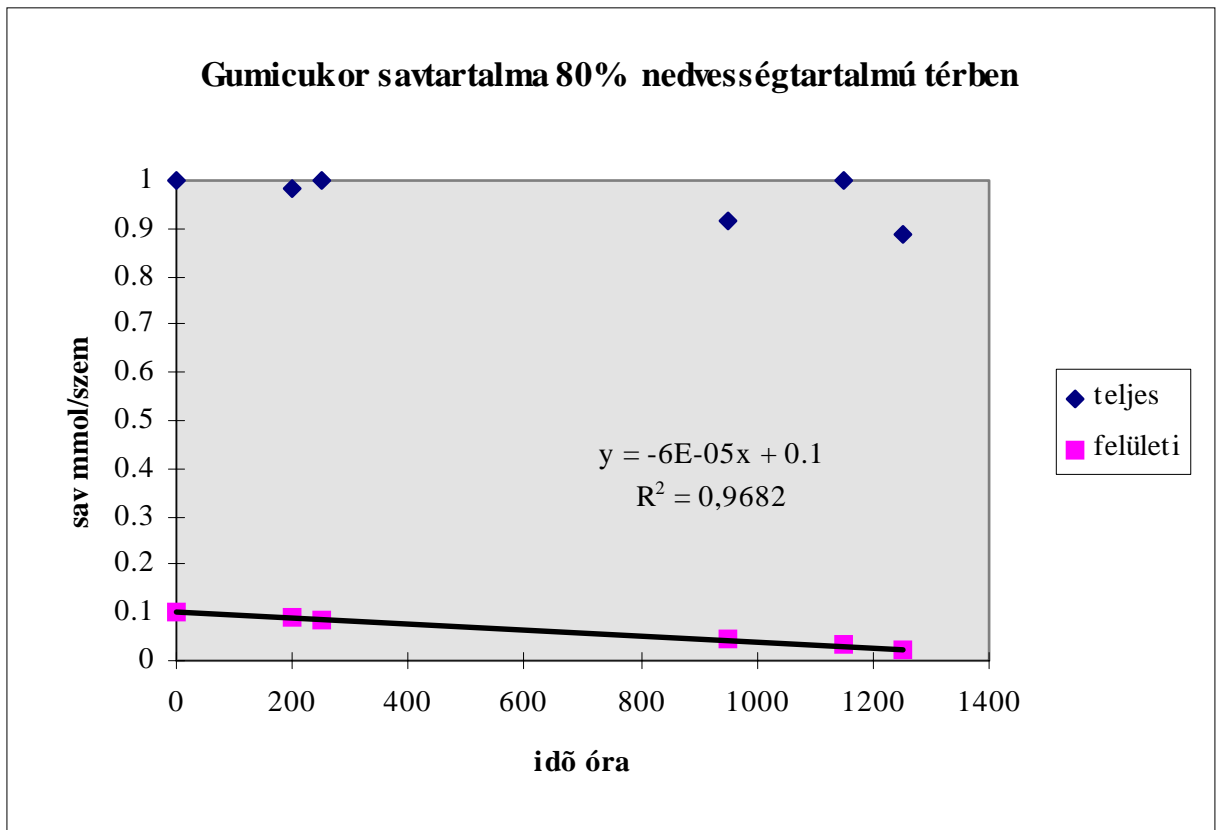
Alátámasztja ezt a gél határfeszültségének penetrométerrel meghatározott értéke is, amelyet a 3. táblázatban mutatunk be.

3. táblázat: A gomicukorka határfeszültségének változása a tárolás során

Tárolás körülményei	Határfeszültség kg/cm ² tárolás kezdetén	Határfeszültség kg/cm ² 40. napon
Hűtőszekrény	10,0	10,6
0% RH	10,0	26,3
60% RH	10,0	15,9
80% RH	10,0	4,5

A határfeszültség megbízhatósága $\pm 0,5$ kg/cm² értékkel jellemezhető. Alátámasztja ezt a feltételezést a savak mennyiségének meghatározása is.

A 8. ábrán bemutatjuk a mérési eredményünket, amely a fenti megállapításunkat a sav kémiai meghatározása alapján is alátámasztja.



8. ábra: Gomicukorka nedvességtartalmának változása 80% relatív páratartalmú térben

Kizárólag a 80 % páratartalmú térben tárolt minta felületi savtartalmában találtunk eltérést. A teljes savtartalom $0,96 \pm 0,05$ mmol/szem tartományban ingadozott, a felületi savtartalom azonban szignifikánsan csökkent a tárolási idővel az ábrán megadott lineáris összefüggés szerint. A többi minta esetében változást a tárolás során nem figyeltünk meg.

Összefoglalás

Ismert nedvességtartalmú Fundy gyártmányú, extra savanyú gemicukorka mintákat 0-20-40-60-80 és 100 % relatív páratartalmú térben tároltunk, a tömegváltozásból számítottuk az egyensúlyi nedvesség tartalmát és ezt használtuk fel a szorpciós izoterma megszerkesztéséhez.

A termék egyensúlyi vízaktivitása 0,701 volt. Figyelembe véve a szorpciós izotermát 0 %, 60 % és 80 % páratartalmú térben tárolási kísérletet végeztünk.

A tárolás során a termék savanyúságát a savfok mérésével és érzékszervi vizsgálatok segítségével egyaránt vizsgáltuk. Azt állapítottuk meg, hogy kiszáradáskor a termék savtartalma nem változik, de savanyúsága növekszik, míg nedves térben tárolva a felületről az almasav a termék belsejébe diffundál és a savanyú ízérzet csökken. Ezt elősegíti a nedvességfelvétel miatt puhább gél szerkezet.

Irodalom

- Asbi, B. A.-Baian, I.C.: An Equation for Fitting Moisture Sorption Isotherms of Food Proteins, *Food Chemistry*, **34** (1986) 494-496.
- Ginzburg, A. Sz.: Élelmiszerek szárításelméletének és technikájának alapjai, Mezőgazdasági kiadó, 1976.
- Lásztity, R.-Törley, D.: Az élelmiszeranalitika elméleti alapjai, Mezőgazdasági kiadó, 1987.
- Mohos F. : Szakágazati édesipar II. Mezőgazdasági szaktudás kiadó, 1993.
- Molnár P.: Élelmiszerek érzékszervi vizsgálata, Akadémiai kiadó, 1991.
- Perry, J. : Vegyész mérnökök kézikönyve, Műszaki könyvkiadó, 1969.

Beszámoló az Euroresidue IV. rendezvényről - Konferencia az élelmiszerekben található állatgyógyászati szermaradványokról

Az EuroResidue konferenciákat 1990 óta tartják, céljuk, hogy az élelmiszerekben esetleg előforduló állatgyógyászati szermaradványok és növekedésfokozó vegyületek problémájában érintettek találkozzanak. Előadások és poszter szekciók során részletesen megvitatják az olyan témákat, mint például farmakokinetika, toxikológiai kockázatok és analitikai módszertan.

Az EuroResidue IV. konferenciát Veldhoven, Hollandia, 2000 május 8-10, G. H. Faber asszony, Hollandia Mezőgazdasági, Környezetgazdálkodási és Halászati államtitkára nyitotta meg. Az előző konferenciákhoz hasonlóan, az EuroResidue IV-nek is volt egy speciális témája, nevezetesen „Szermaradványok élelmiszerekben a gyógyszeripar, a hatósági ellenőrzés és kutatás szemszögéből”, az egészséges állatokban és biztonságos élelmiszerekben érdekelt felek kölcsönös felelősségére összpontosítva.

Aktívan támogatták a gyógyszeripar részvételét, melynek következtében érdekes előadásokra került sor az új állatgyógyászati szerek, az állatgyógyászati szer regisztrálási folyamat és az analitikai módszerek validálása területén elért fejlesztésekről. A meghívott plenáris előadókat több más téma ismertetésére is felkérték, mint például analitikai módszertan a fejlődő országokban; állatgyógyászati szerek sorsa a környezetben; újabb eredmények a mintaelőkészítési és tisztítási eljárások területén; a kimutatási technológia újabb fejlődése. További szekciókat szenteltek az EU szermaradvány program egyes aspektusainak, beleértve a teljesítmény jellemzők legújabb kritériumait is, melyek tervezetként álltak rendelkezésre.

392 regisztrált résztvevő csaknem 200 tudományos előadást mutatott be orális vagy poszter formában. Ezek az adatok hasonlóak az EuroResidue III konferenciáéhoz. Csaknem minden előadás megjelent a konferencia kiadványban (ISBN 90-804925-1-5), mely két kötetes és összesen 1184 oldal. Ezek a kiadványok olyan dokumentumok, melyek korszerű információt szolgáltatnak az állati eredetű élelmiszerek állatgyógyászati szermaradványaival kapcsolatos számos témakörben, melyek külön is megrendelhetők.

A konferencia során a résztvevők többször hangsúlyozták, milyen fontos szerepet játszanak az EuroResidue valamint a Van Pethegen professzor által szervezett „Ghent” konferenciák, melyek a hormon és állatgyógyászati szermaradvány analitikával foglalkoznak. Mindkét konferencia elnökei kifejezték azt a szándékukat, hogy a jövőben is jó együttműködésre töreksszenek. A legközelebbi „Ghent” konferencia 2002-ben, az EuroResidue V pedig valószínűleg 2004-ben lesz.

Tóth Tiborné

Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” című konferenciáról

„Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” címmel 2000. szeptember 27-én egész napos szakmai konferenciára került sor a PICK Szeged Rt. Szabadidő Központjában. A rendezvény házigazdája mellett a Szegedi Tudományegyetem Élelmiszeripari Főiskolai Kara, valamint az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság Élelmiszer Szakbizottsága működött közre társrendezőként. A konferencia fő témái között szerepelt az élelmiszeripari minőségirányítási rendszerek továbbfejlesztése, a minőségmenedzsment és a TQM, valamint a minőségirányítás aktuális kérdései.

A PICK SZEGED Szalámigyár és Húsüzem Rt. rövid története

Napjainkban hazánk – és bátran mondhatjuk: az egész világ – egyik élenjáró élelmiszeripari nagyvállalata immár több mint 130 éves múltra tekinthet vissza: az első gyárat egy dél-magyarországi élelmiszerkereskedő, *Pick Márk* alapította 1869-ben. A vállalkozó a családban már hosszú idő óta apáról fiúra szálló saját recept alapján alakította ki vezértermékét, egy speciális szalámiféleséget, amely mára már világszerte ismert Hungarikummá nőtte ki magát. A szóbanforgó termék, a téliszalámi nem sokat változott az eltelt egy évszázad alatt; a technika fejlődésének köszönhetően azonban 1939. óta már a melegebb évszakokban is elő lehet állítani.

A PICK 1992. június 30-án részvénytársasággá alakult át 2,27 milliárd forint alaptőkével, majd ugyanezen év végén a PICK-részvényeket

bevezették a Budapesti Értéktőzsdére is. További nagy változás, hogy a PICK ma már nem csak egy szegedi céget jelent, hanem egy hatalmas vállalatcsoportot, melynek tagjai még a budapesti HERZ Szalámigyár Rt., a győri RINGA Húsipari Rt. és a Szegedi Paprika Rt. A jelenlegi PICK-csoport vertikálisan integrálódott vállalategyüttest alkot. Napjainkra a magyar húsipar legjelentősebb szereplőjévé vált, mivel lefedi a stratégiai alapanyag ellátást, a szállítmányozási feladatokat és a saját bolthálózaton keresztül az értékesítés egy szeletét is. A fő hangsúly azonban a feldolgozáson van. Igen jelentős mérföldkő volt a vállalatcsoport életében, hogy a termelő nagyvállalati kategóriában sikerült elnyerni az 1999. évi Nemzeti Minőségi Díjat. A bíráló bizottság a díj odaítélését többek között azzal indokolta, hogy „A felső vezetőség határozottan elkötelezett a folyamatos fejlesztés mellett, a társaság az üzletpolitika és –stratégia kialakításában nagymértékben figyelembe veszi a vevői elvárásokat.”ⁱ

Minőségügyi szemlélet az élelmiszerszabályozástól az oktatáson keresztül a gyakorlatig

Rövid megnyitó beszédében *Bihari Vilmos*, a PICK Szeged Rt. vezérigazgatója köszöntötte a megjelenteket, majd kiemelte a vállalatcsoport folyamatos bővülését és exportorientált jellegét. A PICK szalámi magas minőségi színvonala jelentősen hozzájárul az egész magyar húsipar imázsának erősítéséhez. Az éves export nagyságrendje eléri a 100 millió USA dollárt. A minőségfejlesztésre mindig megkülönböztetett figyelmet fordítottak: ennek tudható be, hogy a cég 1997-ben elnyerte a IIASA–SHIBA Díjat, majd 1999-ben a Nemzeti Minőségi Díjat. Itt kell kiemelni, hogy a PICK Szeged Rt. volt Európában az első olyan élelmiszeripari vállalat, amely az EFQM Kiválósági Modellen alapuló nemzeti minőségdíjat kapott a nagyvállalati kategóriában.

A következőkben *Dr. Molnár Pál*, az EOQ MNB elnöke filmvetítéssel egybekötött összefoglaló tájékoztatást adott a 2000. júniusában Budapesten megrendezett 44. EOQ Kongresszusról. Kiemelte, hogy közel 10 év után most először rendezték ezt a nagyszabású eseményt egy közép–kelet–európai országban, amely az egész régió felértékelődésére mutat. Az előadási bejelentkezések és a résztvevők száma, valamint a visszajelzések értékelése (80% feletti megelégedettségi szint!) egyaránt rekordot jelent az

ⁱ A Nemzeti Minőségi Díj elnyeréséhez vezető hosszú utat – gyakorlatilag a TQM megvalósításának folyamatát – részletesen bemutatja Magyar Anna – Varró Györgyné dr.: 130 év a minőség szolgálatában a PICK SZEGED RT.-nél című tanulmánya (Minőség és Megbízhatóság, 2000/1. szám, 16–21. oldal).

EOQ Kongresszusok történetében. Az élelmiszeriparral kapcsolatban elhangzott előadások fő témái a következők szerint foglalhatók össze: 1) Minőségirányítási és menedzsment rendszerek, valamint a nemzeti minőségfejlesztési programok; 2) Minőségügyi technikák és más minőségfejlesztési módszerek; 3) Minőségfejlesztési modellek, beszállítói kapcsolatok, tanúsítás és akkreditálás; 4) Az emberi erőforrások menedzselése; 5) A minőségügy helyzete az egyes szakágazatokban. A Kongresszuson jelentős nemzetközi eseményekre is sor került, így például a magyar és a koreai nemzeti minőségügyi szervezet együttműködési megállapodást írt alá, de az EOQ MNB megújította az Amerikai Minőségügyi Társasággal (AQS) már meglévő egyezményt is. A Kongresszus alkalmából Magyarországon tartott ülést a Minőségügyi Világszervezet (WQC), az EOQ Oktatási és Továbbképzési (EOQ-ETAG), valamint az EFQM Oktatási Bizottsága (EFQM-ESG), továbbá a Nemzetközi Minőségügyi Akadémia.

Az európai és a hazai élelmiszer-jogszabályozás újdonságait ismertette előadásában *Dr. Rácz Endre*, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszeripari Főosztályának osztályvezetője. Az Élelmiszertörvény végrehajtási rendeletének újabb változtatása nagy engedményt tesz a kistermelőknek: a mezőgazdasági őstermelői igazolással rendelkezők továbbra is előállíthatják és forgalmazhatják a nem hőkezelt savanyúságot, a vágott és belezett baromfit, valamint a füstölt húst, szalonnát és olvasztott zsírt, amennyiben bejelentkeznek az illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomáson és ott regisztráltatják magukat. Ami a genetikailag módosított szervezeteket (GMO) illeti, az Egyesült Államok – igazodva az európai „hóborhoz” – hajlandó garantáltan GMO-mentes termékeket szállítani. Az EU-ban a GMO deklarációjával kapcsolatban nincs kivételi lista, de – figyelembe véve az európai fogyasztók ellenérzését – várható a jelölési kötelezettségek szigorítása. Újraszabályozásra kerül az élelmiszer-higiéncia kérdése is: az 1997. évi Zöld Könyvben, illetve a 2000. évi Fehér Könyvben kinyilvánított alapelveknek (egységes kezelés, az előállító elsődleges felelőssége, nyomon követhetőség) megfelelően elkészült a korábbi 17 direktíva helyett egyetlen új irányelv tervezete. Az európai fogyasztó idegenkedése nyomán várhatóan csökkenni fog az adalékanyagok felhasználása („Minél kevesebb, annál jobb”), ezzel egyidejűleg felértékelődik az eredetjelölés és a hagyományos előállítási technológiák szerepe.

Az innovációk és az élelmiszeripari minőségügy kapcsolatáról beszélt *Dr. Balogh Sándor* egyetemi tanár (Szegedi Tudományegyetem, Élelmiszeripari Főiskolai Kar), elemezve a következő fogalmak rendszerszerű összefüggését: termék- és technológiai innovációk, innovációs minőség, minőségverseny, újdonságfokozatok, élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás. A mai telített piacokon különös hangsúlyt kap az innováció: a minőségverseny keretében mindig újabb és újabb termékekkel kell meglepni a fogyasztót. A termékinnováció újdonságfokozatai a következők: 1) Az egész világon új termékek, 2) Új termékcsaládok, 3) A meglévő termékcsaládok kiegészítése, 4) A meglévő termékek tökéletesítése és átalakítása, 5) Újrapirozicionált termékek és 6) Csökkentett költségű termékek. A piac és a vállalat szempontjából természetesen egyaránt az egész világon újnak számító termékek rendelkeznek a legmagasabb újdonságértékkel. A felsorolt termékinnovációk közül a magyar élelmiszerpiacon a meglévő termékcsaládok kiegészítése dominál, ami nagyrészt (65%-ban) a nemzetközi vállalatok tevékenységén keresztül valósul meg. Az innováció során előtérbe kerülnek olyan, ún. „Minimál processing” eljárások, mint a tárolás szabályozott atmoszférában, a post-harvest kezelések, a nem hőkezeléses eljárások (nagy hidrosztatikai nyomás, ionizáló sugárzás, magas feszültségű pulzáló elektromos térerő), valamint az új csomagolási technológiák (módosított atmoszféra, aktív csomagolás, ehető filmek). Helye lehet azonban az új hőkezeléses eljárásoknak is, mint például a mikrohullámú kezelés.

A minőségmenedzsment oktatás kialakításának és fejlesztésének történetét mutatta be az Élelmiszeripari Főiskolai Karon *Pallagi Attiláné dr.* egyetemi docens. Az egyszer megszerzett tudás a piacgazdaság és a globalizáció hatására gyorsan devalválódik, ezért új ismeretekre, új szakmákra és új szemléletmódra van szükség. Megváltoztak a felsőfokú oktatással szemben támasztott elvárások is: az elmélet konvertálhatósága mellett a vállalatok gyakorlat-orientált szakemberekre tartanak igényt. A folyamatos megújulás, aktualizálás jegyében kezdtek el Szegeden 1992-ben az élelmiszeripari minőségbiztosítási szakmérnök, majd később a vállalkozó menedzser, az élelmiszertechnológus, valamint a minőségbiztosítás és termékfejlesztés szakirányú képzéseket. Az oktatás során nagy figyelmet szentelnek a rendszerszemlélet kialakításának, továbbá a vállalati folyamatok hatásossága és hatékonysága javításának. Megismertetik a hallgatókat a TQM filozófiájával, a legújabb minőségtechnikákkal és a minőségfejlesztés fortélyaisal is. A jövőben tervezik a képzés gyakorlati tartalmának erősítését, új tantárgy modulok

bevezetését, valamint felfrissítő és aktualizáló továbbképzést a végzett hallgatók számára olyan témákban, mint a KIR (Környezetközpontú Irányítási Rendszer), HACCP (Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok), integrált rendszerek, ISO 9000:2000, GMP (Jó Gyártási Gyakorlat).

Varró Györgyné dr., a PICK Szeged Rt. minőségbiztosítási vezetője részletesen áttekintette a minőségügy fejlődésének állomásait a vállalatnál. Az alapkövetelmények (GMP, GHP) teljesítése után került sor az élelmiszerbiztonság termék-, illetve folyamat-specifikus determinánsai alapján a HACCP rendszer kiépítésére. Ezt követte 1995. decemberében a minőségügyi jellemzők kézbentartását biztosító ISO 9001 nemzetközi szabvány szerinti minőségbiztosítási rendszer hivatalos auditja, majd ettől kezdődően – immár határidő nélkül – folyik a vállalati kultúra állandó javítása, a piackutatás és a termékfejlesztés, egyszóval a TQM filozófia gyakorlati alkalmazása. A vállalati komplexitás növekedésével párhuzamosan a minőségbiztosítás követelménye is egyre nagyobb jelentőségre tesz szert. Kiemelt fontosságot tulajdonítanak a többirányú kommunikációnak: megszervezték a Fiatal Diplomások Körét és a PICK 21 Fórumot, de az ötletládák segítségével minden dolgozó véleményére kíváncsiak. Nem véletlen, hogy a kérdőíveken az alkalmazottak 90 %-a büszkének mondta magát arra, hogy a PICK Szeged Rt.-nél dolgozhat.

„Minőség, gazdálkodás, üzleti siker – a Nemzeti Minőségi Díj története” címmel tartott előadást *Magyar Anna*, a PICK Szeged Rt. közgazdasági osztályvezetője. Mindenek előtt felolvasta a vállalat Misszióját:

„Világszerte elismert minőségi termékeinkkel nyerjük el vevőink megalégedettségét, növekvő eredményességünkkel tulajdonosaink elismerését az ország vezető húsipari cégeként, szem előtt tartva a környezet megóvását és munkavállalóink megbecsülését, törekedve a partnereinkkel kialakult jó viszony fejlesztésére.”

A PICK Szeged Rt. az összes magyar vállalat között a 26. helyen áll, de az élelmiszeriparban a legnagyobb cég. A kiváló minőség és a termékszerkezet teszi lehetővé, hogy az adózás előtti eredmény évről-évre

az inflációt meghaladó mértékben növekszik. Az export terén elsősorban a német piacot célozzák meg.

Marketing, HACCP és más minőségügyi tapasztalatok

A primer piackutatás és a Nemzeti Minőségi Díj értékelési modellje közötti összefüggést elemezte előadásában *Bajusz Gábor*, a PICK Szeged Rt. marketing vezetője. A dolgozói elégedettség és a társadalmi kihatás mellett természetesen a vevők megelégedettsége a legfontosabb szempont. A minőség tulajdonképpen nem más, mint a vevő igényeinek teljes körű és legjobb kielégítése. Ezen alapul a marketing koncepciók fejlődése is: a kezdeti tömegtermelést az alacsony árak jellemezték, míg később egyre inkább előtérbe került a vásárlói készítés és a piac igényeinek kielégítése. A marketing munka is a vevői megelégedettség maximális biztosítására irányul. A TQM fejlődésének harmadik lépcsőjében kialakított „PICK 21 Társasági Fejlesztési Program” már a nevében is a jövő századot idézi. Ennek keretében létrehozták a Fogyasztók Klubját, méghozzá külön a fiatalabb, 18–25 éves korosztály számára is, mivel ők a legfogékonyabbak az újdonságok iránt, amellet – mint jövőbeli vásárlókat – rendkívüli márkahűség jellemzi őket. A Fogyasztók Klubja havi rendszerességgel ülésezik, ahol a PICK Szeged Rt. vásárlói javító ötletekkel és igényekkel jelentkezik. Ez képezi a vállalati termékfejlesztési tevékenység alapját, ami az eminens és egészséges termékcsaládok bevezetésére irányul. A fogyasztói visszajelzések alapján megállapítható a leggyakrabban vásárolt PICK termékek sorrendje is: téliszalámi, Párizsi, egyéb szalámi, virsli, egyéb felvágott és kolbászfélék.

A HACCP rendszer élelmiszer-kereskedelem területén történő alkalmazásának kérdéseivel foglalkozott előadásában *Boross Istvánné*, a PICK Szeged Rt. laboratórium vezetője. Megállapította, hogy az élelmiszerbiztonságot a megosztott felelősség jellemzi: a kormány megteremti a jogszabályi feltételeket, amellet oktatási és tanácsadási tevékenységet is folytat; az ipar és a kereskedelem a jó gyakorlatok és a HACCP rendszer kiépítése, a minőségirányítási rendszerek működtetése és a TQM filozófia érvényesítése révén gondoskodik a biztonságos és jó minőségű élelmiszerek előállításáról és forgalmazásáról, szakképzett személyzetet alkalmaz és megfelelően tájékoztatja a vásárlókat; végül a fogyasztó – saját ismeretei alapján – kritikus, szelektív magatartást tanúsít a piacon és magáévá teszi a háztartásokban történő biztonságos élelmiszer kezelés módszereit. A PICK Szeged Rt. saját üzletláncában már

megvalósította a HACCP szabályozást: a folyamatábrák megrajzolása után meghatározták a kritikus szabályozási pontokat és a kritikus határértékeket, továbbá a felügyelő módszereket, a helyesbítő tevékenységeket, a dokumentációt és a bizonyítási eljárásokat is. A megelőzés elvét tartva szem előtt, folyamatosan végzik a dolgozók oktatását.

Kiegészítve az elmondottakat *Koromné Szűcs Rita*, a PICK Szeged Rt. üzletlanc szervezője rámutatott arra, hogy a vevők bizalmát csakis a higiéniai és a minőségügyi szabályok szigorú, következetes betartásával lehet biztosítani. A felügyeleti rendszer középpontjában a hőmérséklet szabályozás áll: rendszeres műszeres méréseket végeznek az üzletekben. A személyi, tárgyi és környezeti feltételek állandó megfigyelésének és felügyeletének eszköze a higiéniai mérőlap, ami lehetővé teszi a hibák kijavításának dokumentálását is. A fontossági sorrendet a súlyosság és a sürgősség szorzataként állapítják meg.

A Szegedi Paprika Rt.-nél szerzett minőségbiztosítási tapasztalatokról számolt be előadásában *Pálmai Antalné*, a cég minőségbiztosítási vezetője. Utalt rá, hogy a minőségbiztosítási rendszer kiépítéséhez már 1993-ban hozzáfogtak, amit 1995-ben, majd 1998-ban tanúsítottak is. A SZENZOR P –E Gazdaságmérnöki Kft. bevonásával 2000. júliusában hozzáláttak az egész rendszer felülvizsgálatához: karcsúsítást hajtottak végre és valamennyi termékcsoporthoz, illetve folyamatra kidolgozták a HACCP-t.

Zárszavában *Fenyvesi József*, az Élelmiszeripari Főiskolai Kar főigazgató-helyettese hangsúlyozta, hogy a nagy érdeklődésre és a téma fontosságára való tekintettel ezentúl évente rendeznek hasonló tudományos tanácskozást. Köszönetet mondva a PICK Szeged Rt.-nek és az előadóknak örömmel állapította meg, hogy valamennyi elhangzott előadásban megjelent a hagyomány és a minőség iránti szakmai elkötelezettség, az innováció és az élelmiszerbiztonság együttes szemléletmódja, valamint a minőségbiztosítási rendszerek bevezetésére irányuló igény.

A szakmai konferenciát poszterkiállítás egészítette ki, ahol az érdeklődők számos új szervezési megoldással (primer piackutatás, ötletláda, benchmarking, minőségfunkció (QFD) gyakorlati alkalmazása stb.) ismerkedhettek meg.

Regionális minőségügyi szervezetek

Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB elnöke felhívta a figyelmet arra, hogy az Európai Bizottság helyesli és támogatja a regionalizmus eszméjét, ösztönözve különböző régiók kialakítását még a viszonylag kisebb országokon belül is. E gondolatot magáévá téve az EOQ MNB Választmánya 2000. szeptember 12-i ülésén elhatározta a regionális szervezetek létrehozását a következő feladatok teljesítésére:

1. A minőségüggyel kapcsolatos gondolatok és információk terjesztése az adott régióban.
2. Regionális belső rendszerek és munkacsoportok létrehozása és működtetése.
3. Az egyes régiók országos rendezvények keretében mutatkozzanak be és adjanak számot tevékenységükről.
4. Tagtoborzás a régióon belül, tehát az EOQ MNB egyéni és jogi tagjai számának gyarapítása.

Bács–Kiskun, Békés és Csongrád megye bevonásával ezennel megalakul a Dél–Alföldi Regionális EOQ Szervezet. Az elnöki posztra a Választmány *Bihari Vilmost*, a PICK Szeged Rt. vezérigazgatóját, a titkári posztra pedig *Varró Györgyné dr.-t*, a vállalatcsoport minőségbiztosítási vezetőjét javasolta. A jelenlevők egyhangúlag – tartózkodás és ellenszavazat nélkül – megválasztották a jelölteket, akik ígéretet tettek a tisztséggel járó feladatok színvonalas ellátására.

A továbbiakban *Dr. Molnár Pál* ismertette a Választmány azon határozatát, miszerint az EOQ MNB Közigazgatási Szakbizottságot hoz létre, amely – tekintettel a minőségirányítási rendszerek egyre bővülő alkalmazására – saját tevékenységén keresztül lesz hivatott az országos helyzet javítására.

Végezetül a jelenlevő EOQ MNB tagok egyhangúlag további 4 évre meghosszabbították *Dr. Molnár Pál* elnöki és *Dr. Erdős Zoltán* titkári megbízatását az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottságán belül megállapítva egyszersmind, hogy a vezetőségben ezentúl az élelmiszeripari kötődésű választmányi tagok töltenek be tisztséget.

Várkonyi Gábor

Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése

Szerkeszti: *Ősz Csabáné*

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága azt a gyakorlatot követi, hogy véleményét, állásfoglalását nem csak közvetlenül a kérdést felvetőknek küldi meg, hanem kiadványokban és előadásokon is terjeszti.

A szakbizottságok által tervezett, de még hatályba nem lépett módosítások, pontosítások, valamint az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kiadott értelmezések, állásfoglalások nem kötelező érvényűek. Azok alkalmazása, elfogadása az adott problémával szembekerülő ipari szakember, ellenőrző hatóság felelőssége.

A nem kötelező érvény ellenére az a célszerű, ha ezekben a kérdésekben az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkárságához forduló ipari és hatósági szakemberek – az egységes alkalmazás érdekében – elfogadják és alkalmazzák az értelmezéssel kialakított állásfoglalásokat.

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kibocsátott értelmezések az 2000. január 1. - 2000. június 30. közötti időszakban:

112. Kérdés:

Kinek kell beszerezni a szakhatósági engedélyeket bér munka esetében és gyártóként kinek a nevét kell feltüntetni a termék csomagolóanyagán?

Válasz:

Az élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete szerint előírt engedélyeket csak a termék tényleges gyártójának kell beszereznie az élelmiszer előállítás helye szerint illetékes szakhatóságoktól.

A Vhr. 27. §.-a szerint: „(5) a) A hazai előállítású élelmiszereken

1. az élelmiszer előállítóját és az előállítás helyét, vagy

2. a forgalmazóját és címét

kell feltüntetni.”

Ugyanakkor feltüntethető mindkét információ is, tehát az élelmiszert előállító és a forgalmazó is. Hangsúlyozni kell azonban, hogy ha csak a forgalmazó nevét és címét tüntetik fel, akkor a termékért minden felelősséget ő visel. Természetesen ebben az esetben is az az elvárás, hogy az előállító hely azonosítható kell legyen.

Az előzőekből következik, hogy a termékért mindennemű felelősséget – tehát a jelölés megfelelőségét is – az viseli aki gyártóként (vagy forgalmazóként) az élelmiszer csomagolásán fel van tüntetve.

113. Kérdés:

Fel kell-e tüntetni a „Kakaós tejfigura” termék kakaótartalmát %-ban?

Válasz:

Az élelmiszertörvény végrehajtási rendeletének 31. §-a a következőt mondja:

„Vhr. 31. § (7) Ha az élelmiszer megnevezésében vagy egyéb jelölésében egy vagy több felhasznált anyag jelenléte vagy mennyisége kiemelt fontosságot kap, a felhasznált anyag mennyiségét/arányát is fel kell tüntetni. Ezt a megnevezés után vagy a felhasznált anyagok felsorolásánál százalékban, vagy a csomagolási egységben lévő mennyiségben kifejezve kell feltüntetni. Ez az előírás nem vonatkozik az aromaanyagokra.”

Ezt a bekezdést nem szabad önmagában értelmezni, hiszen a „kiemelt fontosság” megítéléséhez figyelembe kell venni egyéb paragrafusok előírásait is. Így, a Törvény 19. § 1.a., és a Vhr. 27. § (1) pontjait, amelyek szerint az élelmiszer megnevezése legyen pontos, olyan értelemben, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről és tegye lehetővé megkülönböztetését olyan termékektől, amellyel összetéveszthető.

A kérdéskör egyértelműsítése érdekében a hamarosan megjelenő Vhr módosítás a következő kiegészítést fogja tartalmazni:

„..... E rendelkezés nem vonatkozik az olyan felhasznált anyagokra, amelyek elnevezése szerepel az élelmiszer megnevezésében, de mennyisége nem alapvető fontosságú az adott élelmiszerben, vagy nem különbözteti meg azt más hasonló élelmiszerektől, így a fogyasztót lényegesen nem befolyásolja.”

Jelen esetben a Magyar Élelmiszerkönyv irányelve szerint gyártott „Kakaós tejfigura” terméknel a kakaós jelző a felhasznált alapanyagra utal (a termék nem csokoládéból, hanem kakaós bevonómasszából készül), ami megfelelően szolgálja a fogyasztók tájékoztatását.

A kakaótartalom feltüntetése a fogyasztót lényegesen nem befolyásolja döntésében és nem is adna számukra többlet információt.

114. Kérdés-válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-33 irányelvében a vízalapú szörpökre vonatkozó egyes előírások módosítására, illetve törlésére több megkeresés érkezett.

A javaslatok megvitatására és az irányelv felülvizsgálatára szakbizottsági ülés keretében kerül sor.

115. Kérdés

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-81 irányelvében meghatározott sütőipari termékekhez milyen legyen a felhasználható és felhasználandó anyagok aránya?

Használhatók-e olyan anyagok amelyeket a felhasználható anyagok felsorolása nem tartalmazza – pl. a dejó, a húskészítmények, a csokoládé készítmények, a gesztenyemassza?

Válasz:

Az irányelv a felhasználandó anyagok arányaira vonatkozóan az egyes kenyértípusokhoz használandó anyagok kivételével mennyiségi (recepturális) előírást nem ad. A tészta típusokból adódó követelményeket általában a 4.2. Fizikai és kémiai jellemzők pontokban lehet megtalálni. A tészta gyártási összetételét a Gyártmánylapban kell rögzíteni.

A lehetséges töltelékek sokféleségénél fogva az irányelvet előkészítő szakbizottság nem vállalkozhatott arra, és nem is volt célja, hogy minden elképzelhető anyag jelenjen meg a felhasználható anyagok felsorolásánál. Azok az anyagok kerültek tehát az irányelv termékcsoportjainak 2. pontjánál felsorolásra, amelyek egyrészt elengedhetetlenek a termék gyártásánál, másrészt pedig a széles körben, nagymennyiségben gyártott fajtaválasztékot tudják biztosítani.

A fentiek következtében az irányelvben fel nem sorolt anyagokkal gyártott termékeket új termékként kell kezelni és engedélyeztetni.

116. Kérdés:

Fel lehet-e tüntetni PROFI emblémát, mint cégnevet a termékek csomagolóanyán?

Válasz:

Az élelmiszerek jelölésénél Élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet vonatkozó előírásait kell figyelembe venni. Az előírások nem szabályozzák a vállalati

embléma feltüntetését, így a csomagoláson grafikai elemként megjelenő vállalati logó feltüntetésének nincs akadálya.

Kérdésükkel kapcsolatban azonban felhívjuk figyelmüket a következőkre:

- a cégemléma nem helyettesítheti az előállító vagy forgalmazó nevének feltüntetését, illetve az élelmiszer megnevezését,
- a cégnév – esetükben a PROFI szó – nem a megnevezés része.

117. Kérdés:

Mi a lehetősége a Magyar Élelmiszerkönyvben 2-5 1 Tej és tejtermékek irányelvében a trappista sajtra vonatkozó egyes méretadatok megváltoztatásnak.

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság által jóváhagyott irányelveket a Bizottság a nemzetközi gyakorlat és a hazai esetleges észrevételek figyelembevételével rendszeresen áttekinti és a szükségessé váló módosításokról intézkedik. Kérelmüket a már felülvizsgálat alatt levő egyéb javaslatokkal együtt terjesztjük a Bizottság elé.

Természetesen, a szabályozásnak semmiképpen sem lehet az a célja, hogy hagyományos, jó minőségű, a fogyasztók által kedvelt termékek gyártását megszüntesse, illetve a piacról kiszorítsa, netán indokolatlan költségráfordításokat eredményezzen. Ezért az Élelmiszerkönyv vonatkozó irányelvének felülvizsgálatáig javasoljuk, hogy a gyártmánylapjuk tekintetében illetékes Állomás szakembereivel egyeztessenek, akik hasonló szellemben bizonyára megtalálják annak lehetőségét, hogy termékük változatlan minőségben a piacon maradhasson.

118. Kérdés:

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság segítségét kéri hidegen sajtolt, majd dezodorált napraforgó étolaj megnevezésére.

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-4211 irányelvében a szűz étolaj, a hidegen sajtolt étolaj és a finomított étolaj szabályozott. Tekintettel arra, hogy az Önök terméke egyik csoportba sem sorolható, az említett megnevezéseket nem használhatják.

A megfelelő fogyasztói tájékoztatás érdekében az étolaj, napraforgó étolaj megnevezés használható, amit ki lehet egészíteni a hivatkozott előírást nem sértő jelzővel, ami utalhat a termék jellegére, előállítás módjára stb.

Mivel a termék a Magyar Élelmiszerkönyvben nem szabályozott, gyártmánylapját az illetékes Állomással jóvá kell hagyatni, amely során a fenti kérdéseket hivatalosan is tisztázni lehet.

119. Kérdés-válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv Titkárságához eljuttatott megkeresésében az Élelmiszer törvény következő paragrafusában:

19. § (3) A jelölésnek olyannak kell lennie, amely nem vezeti félre a fogyasztót. Ezért:

a) tartalmaznia kell az élelmiszer lényeges tulajdonságait, összetételét, rendeltetését, eredetét, előállítási, készítményi módszerét;

az eredet kifejezés értelmezését kéri abban a vonatkozásban, hogy import termékeknél a származási hely feltüntetési kötelezettségét jelenti-e?

Véleményünkben az élelmiszer törvény és végrehajtási rendeletének kommentárja adhat felvilágosítást, amely a vhr változásaival párhuzamosan folyamatos átdolgozáson megy keresztül. E szerint:

„A törvénynek ez a bekezdése a 79/112 EGK direktívából átvett szöveg, amely a jelöléssel kapcsolatos általános követelményeket fogalmazza meg. Talán helyesebb és egyértelműbb lett volna a jelölésben feltüntetendőket konkrétan felsoroló (1) bekezdéssel felcserélni. Akkor nem fordulna elő, hogy néha a hatóságok az ebben szereplő általános jelölési elvárásokat minden élelmiszerre szó szerint megkövetelik. Nem kell tehát ennek alapján kötelezően feltüntetni a származási országot (ahol az adott élelmiszer előállították). Ezt gyakran kifogásolják, érthetetlennek tartják, hiszen az ipari termékeknél általános a „Made in ...” származási felirat.

Ennek ellenére sem a FAO/WHO Codex, sem az EU élelmiszerjelölési előírása nem követeli meg általánosan a származási ország feltüntetését. Ezek a szabályok szószerint azonosak a T. 19.§ 1(a)-ban leírttal, vagyis: az eredetre (az előállítási országra) akkor kell utalni, ha ennek elhagyása a fogyasztók érdekeit sérti vagy megtévesztésükre alkalmas. Egy ilyen helyzet lehet például ha egy országban súlyos élelmiszer szennyeződés történik (pl. az 1999-es belgiumi csirkehús dioxin szennyeződés). Ekkor teljesen jogos, sőt szükséges hogy az importőr az engedélyező hatóság megkövetelje az adott országból származó, adott terméksoporton az ország feltüntetését.

Hasonló félreértelmezése ezen pontnak, ha ennek alapján a késztermék (kémiai) összetételének feltüntetését követelik meg. Az összetétel a

19.§ (1)d alapján az összetevőket, a felhasznált anyagokat jelenti, tehát ezeket kell felsorolni.”

120. Kérdés-válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 irányelvének módosítását javasolja.

- Nagy libamáj tartalmú konzervekben a nyers tojás felhasználhatóságát kérik, tekintettel arra, hogy a nyers tojás a termékcsoporthoz mindig összetevője volt, a felhasználható anyagok közül valószínűleg véletlenül maradt ki. Ez indokolt, a módosításnak szakmai akadálya nincs.
- A bőr, a baromfibőr felhasználás kérdése a szakbizottsági üléseken rendszeres téma volt. A jelen szabályozásban rögzített felhasználási szintek hosszas vita után alakultak ki, megváltoztatásuk csak a szakbizottság egyértelmű állásfoglalását követően képzelhető el. Így a következő szakbizottsági ülésen ezt a szakbizottság megtárgyalja.

121. Kérdés:

Létezik-e élelmiszerkönyvi előírás az energiatalokra?

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv nem tartalmaz sem előírást, sem pedig irányelvet az energiatalokra vonatkozóan. Ilyen jellegű szabályozás egyetlen nemzetközi szervezetben vagy országban sincs.

A termékek gyártására, forgalmazására az élelmiszer törvény és végrehajtási rendeletének szabályozásai vonatkoznak, így a termék minőségét gyártmánylapban kell rögzíteni és engedélyeztetését ennek alapján kell kezdeményezni.

122. Kérdés:

Hogyan kell értelmezni az élelmiszerkönyv előírásainak hatályba lépési, valamint irányelveinek közzétételi időpontjával és a csomagolóanyagokra adott felhasználási engedéllyel előálló jogi helyzetet?

Válasz:

A termékekre a hatálybalépés, illetve a közzététel napjával válik az új szabályozás érvényessé. A csomagolóanyagok felhasználhatóságára vonatkozó engedély az új előírásnak nem megfelelő jelölésre vonatkozik.

Az előzőekből következik, hogy ha a termék összetételét változtatni kell, akkor az adott csomagolóanyag felhasználhatóságáig nem lesz összhang a jelölés és a tartalom között, amibe beletartozik a gyártmánylap és a jelölés közötti különbözőség is.

A törvényalkotó pontosan ezt a helyzetet teszi lehetővé az átmeneti időszakra vonatkozó engedéllyel, ami annak érdekében történt, hogy a gyártóknak elegendő idő álljon rendelkezésre a meglévő, illetve előkészített csomagolóanyagok felhasználhatóságára.

123. Kérdés:

Tejet vagy tejterméket, pl. joghurtot jelentős mértékben tartalmazó termék megnevezésben lehet-e használni a „.....tejjel” vagy „Tejes.....” vagy „.....joghurttal” vagy „Joghurtos.....” szóösszetételt.

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1898/87 „A tej és tejtermékek megnevezésének védelme” című előírás a tej és tejtermékek természetes összetételének védelmét, a fogyasztók félrevezetésének megakadályozását, valamint azt szolgálja, hogy el lehessen kerülni, hogy a fogyasztó összetévéssze a hagyományos tejterméket a tejkomponenst is tartalmazó termékkel. További cél, hogy megteremtse a tejtermékek és az azokkal versenyző termékek (az ún. pótló termékek) között a tiszta versenyfeltételeket a megnevezés vonatkozásában.

Az előírás nem foglalkozik a tej és tejtermékek más élelmiszerek összetevőiként való felhasználásával, illetve az ilyen élelmiszerek megnevezésével. Erre külön általános szabály nincs, tehát azokat a szabályokat és elveket kell alkalmazni, mint pl. a máj, a gyümölcs összetevőként való alkalmazása esetén. A Magyar Élelmiszerkönyvben több termék esetében is szabályozva van, hogy a megnevezésben milyen feltételekkel és hogyan lehet utalni a tej vagy tejtermék összetevőre.

Így került jóváhagyásra pl az MÉ 2-86 Kávé és kávékészítmények irányelvben az „azonnal oldódó tejeskávépor”, az MÉ 2-5210 Jégkrém irányelvben a „tejjégkrém” vagy „tejes jégkrém”, az MÉ 2-81 Sütőipari termékek irányelvben a „vajjas kifli” megnevezés is. Példaként lehet említeni a szintén EU direktívából átvett csokoládéra vonatkozó előírást, amely szerint a „tejcsokoládé” megnevezés használható.

Más, nem szabályozott termékek esetében az élelmiszer megnevezésére vonatkozó, az 1/1996 (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet 27. §-ában rögzített általános elvek alapján kell eldönteni, hogy tej és tejtermékekre való utalás szerepelhet-e (és hogyan) a megnevezésben.

Ezt a döntést a gyártóknak, illetve az engedélyező hatóságnak kell meghoznia.

124. Kérdés:

Jelölni kell-e azokat a sütőipari termékeket, amelyeknek bércsomagolását végzik egy áruházlánc részére.

Válasz:

Egyértelműen igen!

Az Élelmiszer-törvény 19. §-a valamint a Vhr. 25., 26., 27. §-ai rendelkeznek az élelmiszer csomagolásán feltüntetendő jelölésről. A kulcsszó itt az élelmiszer csomagolása, amelyet a Törvény 2. §-a definiál:

„Élelmiszer-csomagolás: az a tevékenység, amelynek során az élelmiszert a fogyasztó távollétében meghatározott mennyiségben úgy helyezik csomagolóanyagba, hogy annak felnyitása, vagy megsértése nélkül a tartalom nem változtatható meg.”

A lényeges ebben a definícióban a „fogyasztó távollétében” kifejezés. Ebbe a definícióba tehát beletartozik minden olyan csomagolás, előrecsomagolás, amely nem a fogyasztó előtt történik.

A fentieknek megfelelően tehát a „Penny Market” részére végzett csomagolási tevékenység során az adott terméket el kell látni minden jelöléssel, amit a törvényi és rendeleti szabályozások megkövetelnek.

125. Kérdés:

Hidrolizált keményítőnek vagy cukoranyagnak tekinthető-e a maltodextrin, amelyet sonkapác komponensként használ az ipar?

Válasz:

Az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága nem hivatott véleményt adni anyagok besorolásának kérdésében. Adalékanyagok vonatkozásában erre az OÉTI illetékes.

126. Kérdés-válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkárságához levélben eljuttatott kérdések nem az Élelmiszerkönyv Bizottság állásfoglalásával megoldható problémák.

Olyan kérdésekre hívja fel a figyelmünket, amelyeknek részletes szabályozása az MÉ 2-84 Édesipari termékek irányelvből hiányoznak.

De kérdés, hogy kellene-e, szükség van-e minden kérdés élelmiszerkönyvi megválaszolására? Véleményünk szerint nem szükséges! Olyan esetben, amikor valamely összetevőre, paraméterre nincs konkrét előírás, az élelmiszer-törvényben, végrehajtási rendeletében, az adott

irányelvben lefektetett általános elveket kell figyelembe venni, a jó gyártási gyakorlatot kell alkalmazni. Ezzel szoros összefüggésben pedig a termék jelölésénél minden esetben szem előtt kell tartani: a fogyasztók megfelelő, valóságos, tájékoztatása.

Ha valamilyen előírás félreérthető vagy hibás, azt természetesen ki kell javítani, ez azonban első lépésben az Édesipari termékek szakbizottságának a feladata. Megjegyzendő azonban, hogy az irányelv második módosított kiadása két hónapja lett közzétéve, így annak újabb módosítása jelenleg nem időszerű.

A felvetett utolsó kérdésben, az import élelmiszerekkel kapcsolatos engedélyeztetési eljárás nem tárcánk hatásköre, így ebben a kérdésben nem vagyunk illetékesek. Javasoljuk, hogy kifogásukkal forduljanak a rendelet kibocsátójához vagy az Önökre sérelmes határozatot hozott ÁNTSZ felügyeleti szervéhez.

127. Kérdés:

Előírás hiányában az édesipari termékekben a krémtöltelékek összetételére, illetve abban a dúsítóanyag mennyiségére milyen irányelv alkalmazható?

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-84 Édesipari termékek irányelve a készítmény egészére vonatkozóan határozza meg a dúsítóanyagok mennyiségi arányait.

Töltött termékek esetén a töltelék összetételi arányaira nincs előírás. Olyan esetben, amikor valamely összetevőre, paraméterre nincs konkrét előírás, az élelmiszer törvényben, annak végrehajtási rendeletében, vagy az adott irányelvben lefektetett általános elveket kell figyelembe venni, valamint a jó gyártási gyakorlatot kell alkalmazni.

128. Kérdés:

Instant tea italporoknál milyen esetben lehet feltüntetni az ICE TEA feliratot?

Válasz:

Az instant tea termékekre nincs élelmiszerkönyvi előírás; a termék jelölésénél az élelmiszer törvényben és végrehajtási rendeletében lefektetett elveket kell alkalmazni.

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

28/00 Új szabályok a genetikailag módosított szervezetek nemzetközi forgalmazásához

Összesen 135 ország vett részt 2000. január 24–29. között Montreálban az ENSZ Környezetvédelmi Programja keretében rendezett konferencián, amely az élő módosított szervezetek – többek között a genetikailag manipulált kukorica, szója, továbbá a vetőmagvak – nemzetközi forgalmazásának szabályait volt hivatott megállapítani. A biológiai biztonságról szóló Cartagena-i Jegyzőkönyv akkor léphet hatályba, ha legalább 50 ország ratifikálja azt (Cartagena az a kolumbiai város, ahol a biológiai sokféleségről szóló egyezmény aláírói 1999-ben az első, sikertelen kezdeményezést tették egy nemzetközi jegyzőkönyv megszövegezésére). Juan Mayr, a Montreál-i ülés elnöke a Cartagena-i Jegyzőkönyvben lefektetett elveket „a környezet, a nemzetközi közösség és a világ minden lakója nagy győzelmének” nevezte. A Jegyzőkönyv értelmében az élő módosított szervezeteket (LMOs) (beleértve a magvakat is) exportálni szándékozó országoknak meg kell kérniük a befogadó ország előzetes jóváhagyását, amelyet azonban csak szilárdan alátámasztott tudományos bizonyítékok alapján lehet megtagadni. Újszerű megközelítést tükröz, hogy a Jegyzőkönyv különbséget tesz az élő módosított szervezetek között aszerint, hogy ki akarják-e helyezni azokat a környezetbe vagy pedig tömegáruknak (élelmiszer, takarmány, nyersanyag) minősülnek: ez utóbbi esetben ugyanis enyhébb megítélés alá esnek. (World Food Regulation Review, 2000. március, 22. oldal)

29/00 EU: Az Európai Parlament kilátásba helyezte az állati takarmányok szabályozásának felülvizsgálatát

Az utóbbi években több ijesztő jel utalt arra, hogy valami nincs rendben az állati takarmányok közös szabályozása körül; elég itt csupán a szarvasmarhák szivacsos agysorvadására (BSE) vagy a dioxin szennyezésre emlékeztetnünk. Mindezeket figyelembe véve a Bizottság és a Miniszterek Tanácsa közös nyilatkozatban fordult az Európai Parlamenthez, sürgetve a vonatkozó jogszabályok felülvizsgálatát. A közös nyilatkozat nyomatékosan hangsúlyozza a következőket: „A BSE probléma kezelésére tett kísérletek azt mutatják, hogy a takarmányok felhasználóinak átfogó információval kell

rendelkezniük annak összetételéről, mivel csak így garantálhatják a takarmányok és az állattartás biztonságát”. Az új EU jogszabálynak mindenek előtt meg kell követelnie, hogy az összetett takarmányok címkéjén vagy kísérő bizonylatain feltétlenül tüntessék fel a gyártó vagy a keverő üzem regisztrációs vagy engedélyezési számát. További követelmény, hogy a takarmányok nem jelenthetnek veszélyt a környezetre. (World Food Regulation Review, 2000. április, 8–9. oldal)

30/00 Japán: Nem csak a genetikailag manipulált, hanem az allergiát kiváltó élelmiszereket is külön kell jelölni

Az Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium 2000. február 21-én javaslatot tett a genetikailag manipulált szervezetekből származó, illetve az allergiát okozó élelmiszerek megkülönböztetett jelölésére tekintet nélkül arra, hogy azok hazai előállításúak-e vagy pedig import termékek. Japánban jelenleg az ilyen jelölést az ipar önkéntes alapon végzi, amit szakértői vélemények szerint kötelezővé kell tenni. Az állam viseli a felelősséget azért, hogy a jelölési követelményekkel kapcsolatos új információt a nyilvánosság elé tárja. Ez az intézkedés elsősorban a fogyasztók érdekeit védi a hamis, nem tudományos tényeken alapuló jelölésekkel szemben. Nem véletlen, hogy a fogyasztói és a kereskedelmi érdekvédelmi szervezetek támogatják a jelölési előírások megszigorítását annál is inkább, mivel a japán közvéleményt egyre inkább aggasztja az élelmiszerbiztonság helyzete. A jelenlegi jogszabályok ugyanis csak korlátozott számú feldolgozott élelmiszer (pl. húsfélék és konzervek) jelölését teszik kötelezővé. (World Food Regulation Review, 2000. április, 10–11. oldal)

31/00 Dánia: Szigorú kontroll az első BSE előfordulást követően

A szarvasmarhák szivacsos agysorvadását (BSE) megelőzendő Dánia a jövőben megköveteli, hogy a vágáskor távolítsák el az állatok testéből a „speciális kockázatot hordozó (angol rövidítéssel: SRM) anyagokat”. Dánia ugyanis a nyolcadik EU tagállam, ahol a hazai szarvasmarha-állományon belül BSE előfordulást regisztráltak. A 2000. március 1-én tett miniszteri bejelentés a vágóhidak állatorvosi ellenőrzésének megszigorításáról tulajdonképpen a Bizottság 1997. évi javaslatának elfogadását jelenti (amelyet akkor Dánia hevesen ellenzett), miszerint a tagállamok kötelesek lettek volna minden, a betegség kockázatát hordozó szervet (SRM = agy- és gerincvelő, belek és lép) maradéktalanul eltávolítani a levágott állatok testéből, sőt betiltani az összes, azokból előállított zselatint vagy faggyút tartalmazó készítményt – köztük számos életmentő gyógyszert is. Mint ismeretes, a BSE-vel fertőzött állatok húsának fogyasztása összefüggésbe

hozható a végzetes Creutzfeld Jakob humán betegséggel. A tagállamok jelenleg tudományos bizottságok bevonásával vizsgálják az említett bizottsági javaslat regionális bevezetésének lehetőségét. (World Food Regulation Review, 2000. április, 6. oldal)

32/00 USA: 1 éves kísérleti időszak az előre csomagolt húskészítmények gépi besugárzására

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) 2000. február 28-án 1 éves kísérleti időszakot hagyott jóvá, amely alatt az élelmiszer feldolgozók nagyszámú, különféle csomagolóanyagot használhatnak fel az előre csomagolt hús- és baromfi készítmények gépi besugárzása során. A jelenleg érvényes szövetségi jogszabályok alapján ugyanis – amennyiben a radioaktív anyagok által kibocsátott gamma sugarakat alkalmaznak – sokféle csomagolóanyagban elhelyezett élelmiszert lehet besugározni. Ha azonban a besugárzás gépi úton generált röntgensugarakkal és elektronsugárnyalábbal történik, akkor csak egyetlen egy élelmiszer-csomagolóanyag használható. Thomas Billy, az USDA Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálatának vezetője most azt kérte az FDA-tól, hogy a gamma sugarra engedélyezett összes csomagolóanyagot az élelmiszerek gépi besugárzására is lehessen felhasználni. Egy fogyasztói érdekvédelmi csoport viszont azt fogja kezdeményezni az FDA-nál, hogy vizsgálja felül az élelmiszerek besugárzásának egész kérdéskomplexumát. Kérésüket többek között azzal indokolják, hogy nem áll rendelkezésre elegendő tudományos bizonyíték a besugárzás hosszú távú kihatásairól. (World Food Regulation Review, 2000. április, 13–14. oldal)

33/00 USA: Törvényjavaslat a genetikailag módosított élelmiszerek jelölésének szigorítására

Attól a gondolattól vezérelve, miszerint a fogyasztónak joga van tudni, hogy az általa vásárolt élelmiszer tartalmaz-e genetikailag módosított szervezeteket vagy sem, Barbara Boxer szenátor 2000. február 22-én benyújtott egy kötelező törvényjavaslatot. Ezzel egyidejűleg Dennis Kucinich a Képviselőházban egy olyan törvényjavaslatot nyújtott be, melynek alapján az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) igen szigorú biztonsági ellenőrzésnek vetne alá minden genetikailag manipulált élelmiszert. E megélénkült tevékenységet a közvélemény nyomása teszi szükségessé, mivel nem áll rendelkezésre elegendő adat a biotechnológia hosszabb távú humán egészségügyi kihatásairól. Számos tudós és környezetvédő részéről is elhangzottak már súlyos figyelmeztetések (pl. az antibiotikumokkal szembeni rezisztencia és a toxicitás növekedése, allergén hatások, csökkent tápérték, a herbicidekkel szemben ellenálló gyomok megjelenése). Az Egyesült Államok számos kereskedelmi partnere (így az

Egyesült Királyság, Franciaország, Japán, Németország, Olaszország és Új-Zéland) megköveteli a genetikailag manipulált élelmiszerek jelölését. Az ipar képviselői negatívan állnak hozzá az említett két új törvényjavaslatához. (World Food Regulation Review, 2000. április, 14–15. oldal)

34/00 OECD konferencia a biotechnológia alkalmazásáról

A Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet, valamint a brit kormány által 2000. február 28. és március 1. között közösen szervezett nemzetközi konferencián Edinburgh-ben a résztvevők azt javasolták, hogy az egyes országok társuljanak egy konzultatív szakértői testület létrehozására, amely teljeskörűen és tudományos igényességgel felmérné a genetikailag manipulált élelmiszerekkel kapcsolatban felmerülő kérdéseket. Ez a tudományos testület pontosan elemezhetné a biotechnológiai eljárások előnyeit, illetve alkalmazásuk kockázatait. „A genetikailag manipulált élelmiszerek biztonsága: tények, bizonytalanság és felmérés” című konferencián egyébként több mint 400-an vettek részt, elsősorban az akadémiák, a kormányok és a civil szervezetek, valamint az élelmiszeripar (tehát minden érintett fél) részéről. A konferencia megszervezése jól illeszkedett az OECD folyó kutatási programjába, amely a biotechnológia környezeti és élelmiszerbiztonsági kihatásainak feltárását tűzte ki célul. Különös optimizmus jellemzi ezen a téren Kínát, amely élelmezési problémáinak megoldását reméli a genetikai módosításoktól. (World Food Regulation Review, 2000. április, 22-23. oldal)

35/00 Az USDA bioszabványokat javasol a genetikai manipulációkra, a besugárzásra és a szennyvíziszapra

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma – immár másodízben – szabványok megalkotását javasolja a bioélelmiszerek előállításának szabályozására. A javaslat szerint a címkén bioélelmiszerekként deklarált termékek esetében szigorúan tilos lenne a genetikai manipulációk, a szennyvíziszap és a besugárzás alkalmazása. Ami az állati eredetű termékek előállítását illeti, nem szabadna antibiotikumokat használni és kizárólag organikus takarmányokkal lehetne etetni az állatokat. A 100%-os biotermékek csak organikus úton előállított nyers- és feldolgozott anyagokat tartalmazhatnak. Daniel Glickman mezőgazdasági miniszter szerint a javasolt szabványok a „legátfogóbb és legszigorúbb” bioszabványok lennének a világon. A 90 napos társadalmi vitára bocsátott javaslatokkal általában az ipar képviselői is egyetértenek, bár az még nem világos a számukra, hogy annak megvalósítása milyen költségkihatással járna. Az USDA állami, magán és külföldi szervezeteket, valamint személyeket akkreditálna arra, hogy tanúsíthassák: egy bizonyos termék előállítása és

kezelése megfelel a szabvány előírásainak. (World Food Regulation Review, 2000. április, 25–26. oldal)

36/00 Codex Alimentarius: Korszerűsítés alatt állnak a zöldség- és gyümölcslevek nemzetközi szabványai

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) egy tisztviselője bejelentette: a Codex külön ad hoc munkabizottságot hozott létre a zöldség- és gyümölcslevek nemzetközi szabványainak korszerűsítésére, hogy azok megfeleljenek a jelenleg érvényes nemzetközi kereskedelmi megállapodásoknak. Az 1960-as és 80-as évek között kidolgozott szabványok azért is felülvizsgálatra szorulnak, hogy megteremthető legyen az összhang az USA vonatkozó előírásaival és az Egyesült Államokban elért technológiai haladással – mondotta Michael Wehr, az FDA Jogszabályi Hivatala igazgatójának különleges tanácsadója. Hozzátette, hogy a szabványok felülvizsgálatával az 1999. júliusában létrehozott ad hoc Kormányközi Gyümölcslé Codex Munkacsoportot bízták meg. Az USA pozíció alátámasztására az FDA 2000. március 27-én nyílt napot tartott, ahol mintegy 12 ember vett részt, elsősorban az élelmiszeripar képviselőiben. A következő három – a későbbiekben a javasolt Codex irányelv tervezetek alapjául szolgáló – dokumentum-tervezeten hajtottak végre módosításokat: a gyümölcslevek és nektárok jelölése, egyes gyümölcslevek és nektárok, zöldséglevek. A végrehajtott módosítások azt a célt szolgálták, hogy a szabványok feleljenek meg az élelmiszeripar aktuális technológiai igényeinek és hogy összhangban álljanak az USA pozíciójával. (World Food Regulation Review, 2000. május, 5. oldal)

37/00 EU: A Bizottság új gyorsriasztó rendszert javasol a krízishelyzetek megelőzésére

A Bizottság 2000. március 22-én javaslatot tett az 53/95/EEC számú direktíva módosítására. Tekintettel a takarmányok dioxin szennyeződése által 1999-ben kiváltott botrányra, most a Bizottság többek között javasolja egy gyorsriasztó rendszer kiépítését, továbbá harmonizált kontroll intézkedések bevezetését az állati takarmányok összetételének ellenőrzésére és felügyeletére. „Bármely vészhelyzetben az idő a legkritikusabb tényező”, mondotta David Byrne fogyasztóvédelmi főbiztos. „Az újonnan javasolt konstrukció lehetővé teszi az állati takarmányok szennyeződése következtében előálló élelmiszerbiztonsági vészhelyzetek haladéktalan kezelését.” Ha a kockázat rendkívül nagy, akkor a Bizottság jogosult lesz közvetlen intézkedések megtételére is. (World Food Regulation Review, 2000. május, 5. oldal)

38/00 EU: A nemzeti törvényszékek nem bírálhatják felül az Európai Bíróság döntéseit

Az Európai Bíróság úgy rendelkezett, hogy egy francia polgári jogi fellebbviteli bíróságnak nincs joga akadályt gördíteni a genetikailag módosított Bt kukorica vetőmag engedélyezése elé, ha azt az Európai Unió már jóváhagyta. A Greenpeace környezetvédő mozgalom által 1998-ban kezdeményezett polgári per kapcsán viszont az Európai Bíróság úgy vélekedik, hogy a francia törvényszék – az elővigyázatosság elvének szem előtt tartásával – felülvizsgálhatja: vajon helyesen értelmezték-e a Bt kukoricára benyújtott eredeti kérvényt. A végső szót azonban maga az Európai Bíróság mondja ki abban a kérdésben, hogy az egyes tagállamoknak az eredeti kérvény felülvizsgálatával kapcsolatos következtetései összhangban állnak-e az európai joggal. Ez a megközelítés példaértékű lehet, mivel Ausztria és Luxemburg is – dacolva az EU jóváhagyással – több mint 3 évvel ezelőtt betiltotta a Bt kukoricát. Jelenleg van előkészületben a genetikailag módosított szervezetekről szóló új direktíva. (World Food Regulation Review, 2000. május, 6-7. oldal)

39/00 Taiwan: Az Élelmiszerhigiéniai Törvény módosítása

2000. február 9-én közzétették az Élelmiszerhigiéniai Törvény módosításait, miszerint – többek között – ezután nem csak a higiénéjára, hanem az élelmiszerek biztonságára és minőségére is kidolgoznak szabványokat. Egy új rendelkezés értelmében a gyártóknak tilos előállítani, feldolgozni, keverni, csomagolni, szállítani, tárolni, értékesíteni, ajándékként átadni vagy nyilvánosan bemutatni olyan élelmiszereket és élelmiszer adalékokat, amelyeket korábban nem használtak élelmezési célokra és még nincs véglegesen bebizonyítva, hogy ártalmatlanok az emberi egészségre. A központi felügyelő főhatóság (vagyis az Egészségügyi Minisztérium) elrendelheti egyes élelmiszer-készítmények, élelmiszer adalékok, tisztítószerek, konyhai eszközök, konténerek és más csomagolóanyagok szigorú ellenőrzését és regisztrálását. Az élelmiszerbiztonság garantálása értelmében az ilyen termékek és eszközök csak külön engedély megadása esetén gyárthatók vagy hozhatók kereskedelmi forgalomba. Az élelmiszerek címkéjén ezentúl fel kell tüntetni a gyártó telefonszámát is. (World Food Regulation Review, 2000. május, 14. oldal)

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

SIMONOVSKA, B.: **Inulin meghatározása élelmiszerekben** (Determinatin of Inulin in Foods)

J. AOAC Int., **83** (2000) 3, 675-678.

Módszert dolgoztak ki az inulin meghatározására különböző élelmiszerekben (joghurtok, mézes sütemények, csokoládék). A minták extrahálására meleg vizet használtak, a mono- és diszacharidokat vékonyréteg-kromatográfiás-denzitometriás módszerrel határozták meg. A tesztoldat egy részét 30 percig 1 %-os oxálsavval hidrolizáltatták, forró vízfürdőben. A hidrolizátumban meghatározták a fruktózt. Az inulin mennyiségét a minta hidrolízis előtti és utáni fruktóztartalmának különbségéből kapták meg. Figyelembe vették a hidrolízis során a szacharózból képződő fruktózt is. A 4 % inulinnal adalékolt joghurtból a visszanyerés $95,5 \pm 4,5$ % volt (átlag \pm szórás); 10 % inulinnal adalékolt mézes süteményből $97,3 \pm 5,5$ %, 30 % inulinnal dúsított csokoládé-kivonatból $98,6 \pm 6,6$ % (minden esetben hat párhuzamos meghatározást végeztek). A glukóz meghatározására nincs szükség olyan GF_{n-1} fruktánok analíziséhez, melyek átlagos polimerizációfoka $8 \leq n \leq 15$ (G glukóz, F pedig fruktozil.)

FILLION, J., SAUVÉ, F. & SELWYN, J.: **Sok-szermaradványos módszer 251 peszticid meghatározására gyümölcsökben és zöldségekben gázkromatográfiás-tömegspektrometriás, illetve fluoreszcenciás detektálást alkalmazó folyadékkromatográfiás eljárással.** (Multiresidue Method for the Determination of Residues of 251 Pesticides in Fruits and Vegetables by Gas Chromatography/Mass Spectrometry and Liquid Chromatography with Fluorescence Detection)

J. AOAC Int., **83** (2000) 3, 698-713.

Módszert írnak le 251 peszticid és metabolit maradványainak meghatározására gyümölcs és zöldség mintákban. A minták acetonnitriles extrakcióját kisózási lépés követi. A célvegyületekkel együtt kivont egyéb anyagok eltávolítása az acetonnitriles oldat szilárd fázisú oktadecil patronhoz csatolt aminopropil patronnal történik. A meghatározást gázkromatográfiásan végzik, tömegszelektív detektálással SIM üzemmódban, folyadékkromatográfiásan pedig az oszlopot követő reakcióval és az N-metil-karbamátok fluoreszcenciás detektálásával. A

módszert különböző zöldségek és gyümölcsök, például alma, banán, káposzta, répa, uborka, saláta, narancs, körte, paprika és ananász elemzésére alkalmazták. A legtöbb vegyületre a kimutatási határ 0,02 és 1 mg/kg között volt. A vegyületek több mint 80 %-ának kimutatási határa $\leq 0,04$ mg/kg.

RUPP, H.S. & TURNIPSEED, S. B.: **Patulin és 5-hidroximetil-furfural jelenlétének igazolása almalében gázkromatográfiás-tömegspektrometriás módszerrel** (Confirmation of Patulin and 5-Hydroxymethylfurfural in Apple Juice by Gas Chromatography-Mass Spectrometry)
J. AOAC Int., **83** (2000) 3, 612-620.

GC-MS módszert dolgoztak ki az almaléből extrahált patulin és HMF jelenlétének igazolására. Az extrakció a folyadékkromatográfiás elemzéshez kidolgozott hivatalos AOAC módszeren alapul. A kivonatokat bisz(trimetil-szilil)-trifluor-acetammal származékolják enyhe körülmények között, az elemzendő anyagok trimetil-szilil-éterei pár órán át stabilak. A célvegyületeket GC-MS módszerrel határozzák meg, a kiválasztott jellemző ionok monitorozásával. Mindkét elemzendő anyag esetén a minta és standard báziscsúcs-arányait tekintve a párhuzamosok közötti abszolút különbség 7,1 % alatt van. A patulin jelenlétét adalékolás esetén 30 - 400 $\mu\text{g/L}$ szinten, természetes előfordulása esetén kb. 80 - 400 $\mu\text{g/L}$ szinten mutatták ki. A HMF jelenléte ≤ 2 mg/L szinten volt igazolható. Közlik a patulin és HMF javasolt tömegspektrometriás fragmentációját.

CHEN, F. C. & HSIEH, Y-H.P.: **Sertéshús kimutatása hőkezelt hústermékekben monoklonális antitest alapú ELISA módszerrel** (Detection of Pork in Heat-Processed Meat Products by Monoclonal Antibody-Based ELISA)
J. AOAC Int., **83** (2000) 1, 79-85.

Sertés hőstabil izomfehérjéje ellen kifejlesztett monoklonális antitest alapú ELISA módszert dolgoztak ki sertéshús kimutatására főtt hústermékekben. A teszt specifikusan sertés vázizmot mér, nem pedig szívizmot, simaizmot, vért vagy nem izmos szerveket. A gyakori ételmisszer-fehérjéjével nem tapasztaltak keresztreakciót. A teszt validálását laboratóriumban készített és kereskedelmi húsmintákkal végezték. A kimutatási határ sertés heterológ húskeverékekben 0,5 súly %. A méréssorozaton belüli és méréssorozatok közötti százalékos szórás 5,8 %, illetve 7,9 % volt. A kereskedelmi minták elemzési pontossága a termékjelölés alapján tökéletes volt, amit egy kereskedelmi forgalomban levő poliklonális antitest teszttel is igazoltak.

ELSŐRENDŰ KRÉMFAGYLALT SPECIÁLIS KEMÉNYÍTŐKKEL

A speciális keményítők világviszonylatban vezető szállítója, a National Starch legújabb termékpróbáinak eredményei kétségtelenül fel fogják kelteni a krémfagylalt gyártók érdeklődését. Az olyan speciális keményítők, mint például a Purity 87 és a Novation 3300 alkalmazása nagymértékben csökkentette az összetevőkre fordított költségeket, javította az állagot és stabilitást, és megőrizte a fagylaltok ízét.

A vállalat németországi, Frankfurt mellett levő Európai Műszaki Központjában levezetett próbák folyamán megvizsgálták a lefölezött tejpor (SMP) – a krémfagylalt egyik költségesebb összetevője – egy speciális keményítővel való részleges behelyettesítésének hatását. 1000 tonna fagylaltkeveréknél a költségmegtakarítás elérte az 55000 eurót, az összetételtől függően. Természetesen a különbség mindig az adott piaci körülmények között számolható csak ki.

Az ízbarát tápiókára alapuló Purity 87 és a funkcionális természetes keményítő, a Novation 3300 megőrzik a tipikus krémfagylalt-ízek, mint például a földieper és vanília finom aromáját. A Novation 3300 krémszerű, tejes tónusokat hoz létre, és „tisztá” összetevőket felsoroló címkéje további marketing-előnyt kínál a gyártóknak. A Novation technológiával készült keményítők egyedülálló módon biztosítják egy módosított keményítő tulajdonságait – de vegyi módosítások nélkül.

Az olvadási idő – azaz a fagyasztóból való kiemelés után a termék első csöppjének elolvadásáig eltelt idő – legalább kétszer hosszabb volt a speciális keményítővel készült termékeknél, mint a keményítő nélküli, szokásos összetételű fagylaltnál. Ez fokozza a fagylalt formatartását és sikeres végterméket biztosít.

A speciális keményítők még az alacsony zsírtartalmú változatokban is élvezetesen sima, krémszerű állagot, kellemes érzékelést és tiszta ízezt hoznak létre, kiküszöbölve a hagyományos zsírpótlókhöz társuló avas ízt.

A National Starch and Chemical cég termékeinek magyarországi forgalmazója a KUK Hungária Kft. További információkért forduljon a KUK Hungária Kft.-hez 9000 Győr, Liszt Ferenc u. 40, telefon: (00 36) 96 511782, illetve Herczog Edithez: 8083 Csákvár, Jókai u. 37., tel/fax: (00 36) 22 354286, mobil: (00 36) 30 9 777 595, e-mail: edit.herczog@nstarch.com

RENDEZVÉNYNAPTÁR

Megnevezés	Időpont / helyszín	Rendező
Managing Risks affecting the Food Industry	2 001. január 18. London/ Egyesült Királyság	Management Forum Ltd. Fax: 00441483536424
Bioavailability 2001	2001. május 30-június 1. Interlaken/Svájc	Institute of Technology (ETH) Mrs. K. Santagata Fax: 004117045710
In Vino Analytica Scientia 2001	2001. június 14-16. Bordeaux/ Franciaország	D.N. Rutledge Fax: 0033144081653 e-mail: rutledge@inapg.inre.fr
8 th International Controlled Atmosphere Research Conference	2001. július 8-13. Rotterdam/Hollandia	Conference Secretariat CA2001 Fax: 0031206737306 e-mail: CA2001@eurocongres.com
4 th International Food Data Conference	2001. augusztus 24-26. Pozsony/Szlovákia	Food Research Institute Fax: 00421755571417 e-mail: ifde4@vup.sk
17 th Intenational Congress of Nutrition	2001. augusztus 27-31. Bécs/Ausztria	Scientific Secretariat Fax: 00 43 1405138323 e-mail: medacad@via.at
EUROFOODCHEM XI. Biologically-active Phytochemicals in Food	2001. szeptember 26-28. Norwich/ Egyesült Királyság	John Gibson Fax: 00 442077341227 e-mail: conferences@rsc.org
Functionalities of Pigments in Food	2002. június 11-14. Lisszabon/Portugália	Instituto Superior Técnico Tel/Fax: 00351218417889 e-mail: pcempis@popsrv.ist.utl.pt
Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain	2001. december 9-13. Palmerston North/ Új-Zéland	MODEL-IT Fax: 006463587595

Az **Élelmiszervizsgáló Közlemények** tartalomjegyzékeit, összefoglalóit és az aktualizált teljes Rendezvénynaplóját mindig megtalálja honlapján a következő internet címen:

<http://eoq.mtesz.hu/evik>

A **UNICAM Magyarország Kft.** az analitikai műszerek széles választékát, és teljeskörű szervizszolgáltatást kínál a legkülönbözőbb felhasználói területek mérési feladatainak magas szintű ellátására:

UNICAM (UK)

- Atomabszorpciós spektrométerek
- UV/látható spektrofotométerek
- Kioldódásvizsgáló rendszerek
- Spektrofluoriméterek
- Laboratóriumi és ipari gázkromatográfok

THERMO JARRELL ASH (USA)

- Szekvens és szimultán ICP-OES spektrométerek

VG ELEMENTAL (UK)

- ICP-MS, GD-MS spektrométerek

MATTSON (USA)

- Fourier transzformációs infravörös spektrométerek
- Infravörös mikroszkópok és egyéb kiegészítők
- Automata közeli infravörös alanyazonosító rendszer

HUNTERLAB (USA)

- Hordozható és laboratóriumi színmérő készülékek

EUROGLAS (NL)

- Teljes szén-, nitrogén-, kén-, szerveshalogén-tartalom meghatározó rendszerek

KNAUER (D)

- Analitikai, mikro és preparatív HPLC rendszerek
- Aminosav analizátor
- HPLC oszlopok és egyéb kiegészítők
- Ozmométerek

PRINCE (NL)

- Kapilláris elektroforézis rendszerek

ORION RESEARCH (USA)

- pH/ionszelektív, vezetőképesség mérő berendezések, elektródok
- Automata titrátorok
- Mikromérlegek

PS ANALYTICAL (UK)

- Atomfluoreszcenciás elven működő Hg, Se, As, Sb, Te, Bi meghatározó berendezések

HAMILTON (CH)

- Dilútorok, diszpenzerek
- Pipettázó robotok és analizátorok
- Automata ELISA rendszerek

Képviselő: **UNICAM Magyarország Kft.**

1144 Budapest, Köszeg u. 29.

Tel: (1) 221 5536 ♦ Fax: (1) 221 5531 ♦ E-mail: unicam@unicam.hu