

8. Az Európai Unió agrártermék- és élelmiszer-szabályozási rendszere, előírásai¹

Szegedyné Fricz Ágnes

A Közös Agrárpolitika alapvető célkitűzései közé tartozott a biztonságos, jó minőségű és méltányos áron történő élelmiszer-ellátás biztosítása. A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségére irányuló közös szabályozás a megalakulása után azonnal megkezdődött. A tagállamok eltérő élelmiszer-biztonsági, minőségi követelményei az áruk szabad áramlásának korlátját, *technikai akadályát* képezték. Az élelmiszerek műszaki-minőségi követelményeire vonatkozó egységes szabályozás kialakítása hosszadalmas folyamat volt. Egy-egy közösségi jogszabály kidolgozása éveket vett igénybe, mivel a Tanácsban egyhangú döntésre volt szükség. Amennyiben valamelyik tagország attól tartott, hogy a harmonizált előírás saját gazdaságára hátrányos lesz (például csökkenő export, munkahelyek elvesztése, versenyhátrány), megakadályozhatta annak elfogadását. Néhány termékre és termékcsoporthoz elkészült az összetételre és az előállítási eljárásra vonatkozó, többszöri módosításon átesett, de ma is érvényes irányelv. A termék-előírásoknak ezt a szabályozási módját *vertikális szabályozásnak* nevezzük. A szabályozott termékek például: kakaó, csokoládé, egyes cukorféleségek, gyümölcslevek, dzsemek, lekvárok, gyorsfagyasztott zöldség és gyümölcs, ásványvizek, kávékivonatok stb.

Az élelmiszerek termékfajtajától független *horizontális szabályozása* kezdettől fogva a fogyasztók egészségvédelmét és biztonságát szolgálja. A horizontális szabályozások valamely termékcsoporthoz vagy a termékek összességére vonatkoznak: például az adalékanyagok tisztaságára, az élelmiszerekkel érintkező anyagokra és tárgyakra, az élelmiszerek jelölésére, az élelmiszer-higiéniára, a hatósági élelmiszer-ellenőrzésre, a besugárzással kezelt és gyorsfagyasztott termékekre, különleges táplálkozási célú élelmiszerekre, a biotechnikai eljárással létrehozott génmódosított (GMO) növényi termékekre stb.

A kereskedelmi akadályok elhárításának egyik megoldása az Európai Bíróság ítéleteinek általánosítása. Általánosítható hatályú határozatában (a *dijoni feketeribizli-likőr* ügyében) 1979-ben a Bíróság a Franciaországban előállított Bols Crème de Cassis gyümölcslikőr esetében az áruk szabad mozgásának elvét erősítő, precedensértékű döntést hozott. Annak alapján bármely áru, amelyet valamelyik tagországban az ottani előírások-

¹ A fejezet megírása során nagymértékben felhasználásra került: HALMAI 2007 témakör szerinti fejezete. Lásd továbbá: ELEKES–HALMAI–ÜZONYI GYÖRGYNÉ–VÁSÁRY 2003.

nak megfelelően állítottak elő és forgalmaznak, a Közösség egészében is forgalmazható (*kölcsönös elismerés elve*).²

8.1. Codex Alimentarius

A Codex Alimentarius, azaz a nemzetközi élelmiszer-törvény a fogyasztók, az élelmiszer-előállítók, a feldolgozók, a nemzeti élelmiszer-ellenőrző hatóságok és a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem számára az egész világon elfogadott közös hivatkozási alap. A szabványosítási szervezetet az ENSZ két szakosított szervezete, az Élelmészeti és Mezőgazdasági Világszervezet (Food and Agriculture Organization, FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (World Health Organization, WHO) hozta létre 1962-ben. A FAO/WHO közös szabványosító programjának célja:

- a fogyasztók egészségének védelme és a tisztességes kereskedelem biztosítása,
- a nemzetközi szervezetek szabványosítási tevékenységének elősegítése,
- a szabványosítási tevékenység prioritásainak meghatározása, kezdeményezése és irányítása a megfelelő szervezeteken keresztül,
- regionális és nemzetközi szintű szabványok kidolgozása, ahol lehetséges együttműködés más nemzetközi szabványosítási szervezetekkel,
- szabványok megjelentetése.

A Codex Alimentarius szabványok, jó gyakorlatok és útmutatók gyűjteménye. A szabványok két fő csoportba sorolhatók: meghatározott termékhez kapcsolódó szabványok és általános, horizontális szabványok.

A termékszabványok egy-egy termék jellemzőit, minőségi paramétereit írják le. A legtöbb termékpálya rendelkezik szabványokkal: gabonafélék, zsírok és olajok, hal és haltermékek, friss zöldség és gyümölcs, feldolgozott zöldség és gyümölcs, gyümölcslevek, tej és tejtermékek, cukor, kakaó és csokoládé.

A horizontális szabványoknak általános és termékspecifikus előírásai is lehetnek. Az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos szabványok az általános, minden csomagolt élelmiszerre vonatkozó előírások mellett termékspecifikus előírásokat is tartalmaznak. Egy meghatározott jellemzőt szabályoznak a maximális szermaradékértékeket (maximum residue limits – MRL) tartalmazó szabványok, amely szermaradékok származhatnak növényvédő szerekből vagy állatgyógyászati szerekből. Az általános szabványok közé tartoznak még az adalékanyagok felhasználására vonatkozó szabványok, a toxinok és szennyezőanyagok maximális értékét meghatározó szabványok is.

² A forgalmazás technikai akadályát képező eseteket bemutató, az EU Bizottság megrendelésére az 1990-es évek elején megjelent tanulmány számos korlátot tárt fel. Ezek közül kiemelkedik a német „sörtisztasági törvény”, amely szerint nem nevezhető sörnek (ezért nem forgalmazható) az a termék, amely vízen, malátán, sörélesztőn és komlón kívül más komponens is tartalmaz. A száraztészta-tisztasági törvény Olaszországban, Franciaországban és Görögországban volt érvényben, s azt jelentette, hogy tészta csak durumbúzából készíthető. Lágy búzából készült lisztet nem volt szabad a tésztahoz adni. Franciaország nem engedélyezte a cukor helyett az aszpartám nevű édesítőszer, sem csokoládé-alapanyagként keményített növényi olajok felhasználását. Németország nem engedélyezte a növényi zsírtartalmú jégkrémek forgalomba hozatalát. A felsorolt esetek megszüntetése a belső piac zavartalan termékfolyama mellett az EU egésze tekintetében nagyobb gyártási egységeket, a nyersanyagok szélesebb és olcsóbb választékát, ezáltal fogyasztóiár-csökkenést eredményezett.

Fontos szerepük van az analitikai és mintavételi módszereknek a szabványokban a meghatározott különböző határértékek meghatározásában.

A Codex gyakorlati szabályaiban (Codex code of practice) határozzák meg a termelés, feldolgozás, szállítás, tárolás szabályait, amelyek a biztonságos élelmiszer előállításának alapját képezik. Az élelmiszer-higiénia általános elvei között került meghatározásra többek között a veszélyelemzés és kritikus ellenőrzési pont (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point) élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer.

A Codex-útmutatók (Codex Guidelines) két csoportba sorolhatók:

- kulcsfontosságú területekhez meghatározott alapelvek: mikrobiológiai kockázatbecslés; élelmiszerek kockázatbecslése; import-export ellenőrzés és bizonylatolás; esszenciális tápanyagok élelmiszerhez adása;
- útmutatók az alapelvek vagy általános Codex-szabványok magyarázatára: például a tápanyag-összetételi állítások, a bioélelmiszerek jelölése stb.

A Codex munkájának eredményeit jól mutatja az elfogadott dokumentumok száma:

- Termékszabványok – 186
- Termékre vonatkozó útmutatók, gyakorlati szabályok – 46
- Általános jelölési szabványok – 9
- Általános higiéniai útmutatók, gyakorlati szabályok – 8
- Kockázatbecslési útmutatók – 3
- Szennyezőanyag-szabvány, útmutató, gyakorlati szabály – 12
- Adalékanyaggal kapcsolatos előírás – 1112
- Ellenőrzési, bizonylatolási eljárás – 8
- Analitikai, mintavételi szabály – 15
- Növényvédőszer-maradék határértéke – 2930
- Állatgyógyászatszer-maradék határértéke – 441
- Regionális útmutatók – 3

8.1.1. A Codex Alimentarius működése

A Codex tagja lehet minden ország, amely tagja a FAO-nak és/vagy a WHO-nak. 2013-ban a tagok száma 189 ország és egy szervezet, az Európai Unió. Szavazati joggal csak a tagországok rendelkeznek. A szabványosítási munkában tanácskozási joggal további 224 szervezet képviselteti magát.

8.1.2. A Codex Alimentarius szervei

Főbizottság (Codex Alimentarius Commission – CAC)

A Codex Alimentarius Főbizottsága az ENSZ Közgyűléshez hasonlóan a tagországok delegátusainak részvételével évente egyszer ülésezik Genfben vagy Rómában, amelyen a megfigyelőszervezetek is részt vesznek. A CAC a Codex legfőbb döntéshozó szerve. Célokat, elveket és a konkrét szabványalkotási munka kereteit határozza meg, dönt a dokumentumok

elfogadásáról. Munkáját a tagállamok képviselőiből választott elnök, illetve három elnök-helyettes irányítja.

Végrehajtó Bizottság (Executive Committee)

A Főbizottság ülései közötti időszakban a Főbizottság nevében eljárva irányítja, felügyeli a szervezetben folyó munkát. Szükség szerinti gyakorisággal ülésezik. Tagjai a Főbizottság elnöke és helyettesei, a regionális koordinációs szakbizottságokat (hat ilyen szakbizottság van) vezető úgynevezett regionális koordinátorok és egy-egy tag a világ hét fő térségéből.

Titkárság

A FAO székhelyén, Rómában működő Titkárság feladata, hogy a szabványosítási munkához szükséges háttérfeladatokat ellássa. Ezek közé tartozik a különböző dokumentumok előkészítése, továbbítása a tagok és a szakbizottságok, valamint a CAC számára, az ülésekhez kapcsolódó egyes szakmai feladatok koordinálása, az ülésekről jelentés készítése. Fontos feladata a Codex Alimentarius honlapjának működtetése (www.codexalimentarius.org).

A dokumentumok kidolgozása nagyszámú, a világ különböző országaiban működő szakbizottságokban folyik. A szakbizottságok működésében közös, hogy egy-egy tagállam látja el az adott szakbizottság titkársági/házigazda (host country) szerepét.

Általános Szakbizottságok (General Subject Committees)

Az élelmiszerlánc egészét érintő témákkal foglalkoznak a horizontális szakbizottságok: általános elvek, higiénia, jelölés, analitika és mintavétel, növényvédőszer-maradékok, állatgyógyászati maradékok, szennyező anyagok, élelmiszer-adalékanyagok, import- és export-bizonyítványok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek.

Az egyes szakbizottságok tesznek javaslatot a kidolgozandó dokumentumokra, és a Főbizottság egyetértése esetén elvégzik azok kidolgozását. A véglegesített dokumentumok a Főbizottság jóváhagyása után válnak a Codex Alimentarius-rendszer részévé.

Termék Szakbizottságok (Commodity Committees)

Ezek annyiban térnek el az általános szakbizottságoktól, hogy csak egy-egy termékcsoporthal foglalkoznak (vertikális munka). A Termék Szakbizottságok viszont egy idő után (ha az adott termék szabályait elkészítették) munkájukat felfüggesztve úgynevezett alvó bizottságokká válnak. A 2018-ban aktív öt Szakbizottság: Friss Gyümölcs és Zöldség, Feldolgozott Gyümölcs és Zöldség, Zsírok és Olajok, Cukor, Hal és Haltermékek.

Analitikai és Mintavételi Módszerek Codex Szakbizottság (Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling – CCMAS)

A CCMAS titkársági feladatait 1972 óta Magyarország látja el. A szakbizottság évente egyszer Budapesten tartja az értekezletét.

A CCMAS hatáskörébe tartozó feladatok:

- 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 Szakbizottságok 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 Szakbizottság feladatkörébe;
- e) mintavételi tervek és eljárások kidolgozása;
- f) a Főbizottság vagy bármely Codex Szakbizottság által előterjesztett speciális mintavételi és analitikai problémák megvitatása;
- g) az élelmiszer-vizsgáló laboratóriumok jártasságának, valamint a laboratóriumi minőségbiztosítási rendszereknek az elbírálására szolgáló eljárások, protokollok, irányelvek és kapcsolódó anyagok kidolgozása.

Ideiglenes Kormányközi Célbizottságok (Ad hoc Intergovernmental Task Forces)

Abban különböznek a szakbizottságoktól, hogy mandátumuk meghatározott időre (5 év) és csak előre meghatározott dokumentumok létrehozására szól. Működési rendjük azonos a Szakbizottságokéval. 2014-ben a Takarmány Célbizottság működött.

Regionális Koordinációs Szakbizottságok (Coordinating Committees)

A Codex-család az egész világot képviselő, eltérő fejlettségű, kultúrájú, szokású országokból áll. A világ hat térségében – Afrika, Ázsia, Európa, Latin-Amerika és Karib-térség, Közel-Kelet, Észak-Amerika és délnyugat-csendes-óceáni térség – működő koordinációs szakbizottságok az egyes térségek érdekeinek képviselését látják el. Ez alapvetően kétirányú tevékenységet jelent. Egyrészt a Codex-munka (stratégiák, munkatervek, konkrét dokumentumok kidolgozása) saját érdekeik szerinti befolyásolása; másrészt önálló, csak a saját térségükre vonatkozó dokumentumok (jellemzően az általános elvek, például

kockázatelemzés konkrét érvényre juttatása) kidolgozása. Működésük rendje a többi szakbizottságéval azonos. Elnökeiket regionális koordinátoroknak nevezik, és tagjai a Végrehajtó Bizottságnak.

A Codex alapelve, hogy a döntéseket konszenzussal, vagyis minden ország egyetértésével kell meghoznia. Az eljárási rendben (Procedural Manual) pontosan leírt munkamenet a szakmailag illetékes szakbizottságok kezdeményezésére indul el. A szakbizottság (a dokumentum pontos nevével, a kidolgozás részletes indoklásával) javaslatot tesz a Főbizottságnak a munka elindítására.

Az Codex-dokumentumok létrehozása a követő munkalépcsők (Steps) szerint történik:

1. Első lépcsőben a Főbizottság vagy a Végrehajtó Bizottság megvizsgálja, hogy a Codex-kritériumoknak és -prioritásoknak megfelel-e a javaslat, és pozitív döntésben engedélyezi a munkát.
2. Második lépcsőben a szakbizottsági ülésen a feladatra jelentkező és a Szakbizottság által elfogadott tagország szakértői elkészítik a dokumentum első tervezetét (proposed draft standard).
3. Harmadik lépcsőben az első tervezetet a Titkárság minden tagországnak és az adott szakbizottság munkájában részt vevő megfigyelő szervezetnek véleményezésre megküldi.
4. Negyedik lépcsőben a Szakbizottság ülésén tárgyalják meg a tervezetet. Itt döntenek az előző lépcsőben írásban megküldött, valamint az ülésen felvetett észrevételekről, és a Titkárság ezzel módosítja az első tervezetet.
5. Ötödik lépcsőben a Szakbizottság az első tervezetet benyújtja a Főbizottságnak vagy a Végrehajtó Bizottságnak, amely (ha az megfelel a Codex-elveknek, -szabályoknak) azt tervezetté (draft standard) nyilvánítja, és a további munkát engedélyezi.
6. Hatodik lépcsőben a tervezetet a Titkárság ismét megküldi véleményezésre a tagországoknak és megfigyelő szervezeteknek. Ha a tervezet témája ezt szükségesé teszi, akkor az érintett általános Codex-szakbizottságok (például jelölés, analitika, higiénia stb.) véleményét is ki kell kérni. Ezzel azt biztosítják, hogy például a tervezet jelölési szabályai összhangban legyenek az általános jelölési szabályokkal.
7. Hetedik lépcsőben ismét a Szakbizottság ülése tárgyal az írásban megküldött, valamint az ülésen felmerült véleményekről, és ezzel a tervezet tárgyalását befejezi, azt jóváhagyásra a Főbizottságnak benyújtja.
8. Nyolcadik lépcsőben a Főbizottság határoz a tervezetről. Elfogadása esetén a dokumentum a Codex Alimentarius-dokumentumrendszer részévé válik.

Az eljárási rend szerint gyorsított munkarend is létezik. Ha a dokumentum elfogadása sürgős, és az első tervezet munkái során a szövegről teljes konszenzus alakult ki, az ötödik lépcső (a Végrehajtó Bizottság elfogadása) után a következő lépcsők kihagyásával benyújtható a Főbizottságnak szabvánnyá nyilvánításra.

Az eljárási rend lehetővé teszi, hogy a szakbizottság a dokumentum egy-egy problémájának megoldására szűkebb (a vitában leginkább érintett néhány tagállamból álló) munkacsoportot (Working Group) hozzon létre: ezek a szakbizottsági ülés idején vagy azon kívül külön üléseznek (úgynevezett fizikai munkacsoport), illetve az ülést megelőzően elektronikusan tárgyalnak (elektronikus munkacsoport).

8.1.3. A Codex munkájának tudományos háttere

A Codex-dokumentumok tekintélye, elismertsége nagymértékben köszönhető tudományos megalapozottságuknak.

A Codex-munkának elindítása óta rögzített és következetesen érvényre juttatott alapelve, hogy a kidolgozott dokumentumoknak tudományos elemzéseken kell alapulniuk.

Ennek érdekében a Codex rendkívül nagy súlyt helyez:

- a szabályozás tudományos elveinek kidolgozására (például kockázatbecslés);
- a világon meglévő tudományos eredmények összegyűjtésére;
- a még kellően nem tisztázott kérdések kutatásának ösztönzésére.

A szabványosítási munkát a Codextól független, a FAO és a WHO által működtetett három testület segíti:

- FAO/WHO Élelmiszer-adalék Szakértői Bizottság (JECFA): 1955-ben alapították az élelmiszerekben felhasználható adalékanyagok, a mennyiségek, a tisztasági követelmények stb. megállapítására.
- FAO/WHO Növényvédőszer-maradék Értekezletek (JMPR): 1963-ban alapították a felhasználható növényvédőszerek és megengedett maradékaik megállapítására.
- FAO/WHO Mikrobiológiai Kockázatbecslési Szakértői Értekezletek (JEMRA): 2000-ben alapították a mikrobiológiai követelmények korszerű elveken alapuló megállapítására.

Ezek a szervezetek nem elveket, tudományos véleményeket rögzítenek, hanem meghatározzák azokat az anyagokat és határértékeiket, amelyek a fogyasztók egészségének veszélyeztetése nélkül használhatók. Az általuk megállapított értékek a megfelelő Codex-szabványok (adalék, növényvédőszer, higiénia) kidolgozandó dokumentumainak alapjául szolgálnak. Ezen bizottságok tagjait nem a tagországok vagy megfigyelő szervezetek delegálják, hanem a nyilvános felhívásra jelentkező legkiválóbb szakértők közül választják ki.

A világkereskedelem fejlesztését az azt akadályozó tényezők fokozatos felszámolásával segíteni akaró *GATT-egyezmény* (General Agreement on Trade and Traffic – Általános Kereskedelmi és Vámszerződés) keretében egy évtizedig folyó világméretű tárgyalások eredményeként 1995-ben létrejött Világkereskedelmi Szervezet, a WTO (World Trade Organization) két igen fontos egyezményt fogadott el a kereskedelmet akadályozó úgynevezett technikai akadályok megszüntetésének segítésére. E „technikai akadályok” alatt az egyes országok eltérő szabályait, előírásait, ellenőrzési, engedélyezési rendszereit értik, amelyek megnehezítik, drágítják, lassítják a termékek kereskedelmét.

A *TBT* (Technical Barriers of Trade – Kereskedelem Technikai Akadályai) egy általános, minden termékre kiterjedő egyezmény, amely elismeri, hogy minden országnak joga van a fogyasztó védelmében szükséges szabályozási, ellenőrzési intézkedések meghozatalára. Ezen intézkedések azonban nem válhatnak a külföldi termékeket a belföldivel szemben hátrányos helyzetbe hozó akadályokká. Nem haladhatják meg az észszerű szinteket. Ezt az „észszerűséget” a vonatkozó nemzetközi dokumentumok, vagy ezek hiányában tudományos eredmények 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 dokumentumok forrására, amely az észszerűen 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 betartatás, vagyis a nemzeti szabályozás esetleges „észszerűtlen”, a kereskedelmet akadályozó voltának vizsgálatát és az ez ellen megteendő konkrét lépéseket.

A Codex-szabványok nemzeti szabályozásba való bevezetésének három módzata lehetséges:

- teljesen átveszi a dokumentumot;
- részlegesen (csak bizonyos elemeit) veszi át;
- nem veszi át, de a nemzetközi kereskedelemben alkalmazza, tehát a Codexnek megfelelő termékek behozatalát nem gátolja.

8.1.4. Az Európai Unió és a Codex Alimentarius

Az Európai Unió 2003 óta egyedüli szervezatként tagja a Codex Alimentariusnak. Az EU képviseletét a Bizottság látja el. Az EU és mind a 28 tagállam aktívan részt vesz a Codex Alimentarius munkájában. Az üléseket megelőzően a Bizottság koordinálásával kialakítják a közös álláspontot minden egyes kérdésben. Az uniós szinten harmonizált kérdésekben, például egyes élelmiszer-biztonsági ügyekben az EU Bizottság, az uniós szinten nem harmonizált kérdésekben az EU-s elnökséget vivő tagállam képviseli. Szavazati joggal csak a tagállamok rendelkeznek, ezért az üléseken nyilatkozni kell az EU-nak arról, hogy hány tagállam álláspontját képviseli az adott ülésen. Az európai érdekek képviselete érdekében ezért nagyon fontos, hogy minél több uniós és unión kívüli európai ország személyesen képviseltesse magát az üléseken.

8.2. Szabványalkotó szervezetek, nemzetközi és EU-szabványok

Az *Európai Szabványügyi Bizottság* (Comité Européen de Normalisation – CEN) 1961 óta működik. Tagjai az EU- és az EFTA-országok szabványosító intézményei. A CEN megalkulása előtt (és jelenleg is) a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (International Organization for Standardization – ISO) nemzetközi szabványokat alkot. A CEN tagjai általában ISO-tagok is. Együttműködésük eredményeként az ISO-szabványokat a CEN változatlan formában, *EN* jelével ellátva adja ki.

A CEN keretében folytatott szabványosítás főbb jellemzői: egységes vizsgálati és mintavételi módszereket hoznak létre; horizontális módszerként jelölik az összes élelmiszer vizsgálatára alkalmas eljárásokat (adalék- és szennyezőanyagok vizsgálata), ideértve az élelmiszerrel érintkező anyagok vizsgálatát is; a széles szakértői bázison nyugvó munkával szabványokkal egységesítik az érintett eljárásokat.

Magyarországon a szabványosításról szóló 1995. évi XXVIII. törvény értelmében a Magyar Szabványügyi Testület (MSZT) képviseli Magyarországot az európai és nemzetközi szervezetekben, vesz részt ezek munkájában. Az MSZT együttműködik az Európai Unió és tagállamai szabványügyi testületeivel a közösségi szabályozásból adódó kötelezettségek

végrehajtása érdekében. Nemzetközi szinten elfogadott, szabványokon alapuló tanúsítási rendszert működtet a rendszertanúsítás terén, olyan információs szolgáltatást működtet, amely a nemzeti szabványokon túl tartalmazza az európai, valamint a nemzetközi szabványok adatait mindenki számára elérhető módon.

Az európai szabvány nemzeti átvétele a nem kompatibilis szabvány visszavonásával, az EN jel nemzeti szabványjellel történő kiegészítésével (például MSZ EN...) valósul meg. A szabványok ajánlottak, nem kötelezőek a termelőre. Ugyanakkor a gyártó biztos lehet abban, hogy terméke megfelel az EU általános biztonsági szabványainak, amennyiben a CEN-előírásnak megfelel. Az ISO és a CEN közötti megállapodás részeként a CEN átveszi az ISO-szabványokat. Külön figyelmet érdemelnek az ISO-ban kidolgozott minőségügyi rendszerszabványok (az ISO 9000:2000-es sorozat, az ISO 22000-es sorozat), amelyeket a CEN EN jelű szabványként fogad el. *A szabványosítás új koncepciója hozzájárult az egységes piac fejlődéséhez.* Az európai szabványosítási rendszer fontos szerepet kapott a belső kereskedelemben, a termékeknek a tagországok közti szabad áramlásában. (CEN, 17–18)

Nemzetközi Állategészségügyi Szervezet, Office International des Epizooties – OIE. Az állatbetegségek elleni nemzetközi összefogás eredményeképpen 1924. január 24-én alakították meg az OIE-t. A szervezet mint nemzetek közötti szervezet felelős az állategészségügyi és állatjóléti szabályozás javításáért. A WTO egyik referenciaszervezete, amelynek 2013-ban 178 ország volt a tagja. Az OIE regionális és alregionális irodákat tart fenn, együttműködik számos nemzetközi és regionális szervezettel.

Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény, International Plant Protection Agreement – IPPC. Az ICCP a növényegészségügyi kérdésekkel foglalkozó nemzetközi egyezmény, amelyet 181 ország írt alá. Célja, hogy a termesztett és a vadon előforduló növényeket megvédje a kártevőktől, visszaszorítsa azok elterjedését. Az IPPC titkársági feladatait a FAO látja el.

8.3. A szabványok szerepe a szabályozásban

A gyártókkal szembeni minőség- és biztonsági kihívások hatására adta ki 1987-ben az ISO a 9000-es szabványsorozatot a vállalati minőségirányítási rendszer önkéntes felépítésére. A szabványsorozat a vállalati minőségbiztosítási elemeket állítja működőképes rendszerbe.³ Ez a sorozat általánosan alkalmazható, nincs élelmiszergyártásra specifikus előírása. A hazai élelmiszergyártó üzemek többsége az 1990-es években az ISO 9002 szabványnak megfelelő biztosítási rendszert vezetett be. A szabványsorozat felülvizsgálata eredményeképp 2000-ben adta ki az ISO a *9001:2000 szabványt*, amely a tanúsítási követelményeket, a 9000:2000 szabványt, amely a definíciókat tartalmazza, továbbá a 9004:2000 szabványt, amely a fejlesztéshez szükséges útmutató. Magyar változata MSZ EN ISO jelzettel került forgalomba.

A környezetirányítási rendszerekről az *ISO 14 000 szabványsorozat* 2004-ben készült el. Hazai fordítása MSZ EN ISO 14001:2005 jelzettel hozzáférhető. Az élelmiszer-biztonsági

³ Az a tény, hogy a gyártó üzem tanúsított minőségbiztosító rendszert működtet, csak feltétel, de nem garancia a kibocsátott termék megfelelőségére. A termék megfelelő, ha a vonatkozó jogszabályi előírásokat (rendeleteket, irányelveket) kielégíti.

irányítási rendszerekre az ISO 9001 szabvány felépítésére támaszkodó *ISO 22000:2005* szabvány vonatkozik. A folyamatközpontú szabvány a HACCP-rendszer alapelveit integrálja azokkal a szabályozásokkal, amelyek az élelmiszerláncban a lánc következő tagjához továbbított termék élelmiszer-biztonságának fenntartásához szükségesek. Az alcím: „Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények” jelzi, hogy az új fogalom, az *élelmiszerlánc* beépült az élelmiszer-biztonság fogalomtárába. A szabvány összekapcsolja a HACCP-rendszert azokkal a programokkal, amelyek az élelmiszerlánc következő tagjához továbbított termékekre vonatkozó, azonosított veszélyek csökkentéséhez szükségesek. A lánc teljessége (mezőgazdasági termelők, elsődleges élelmiszer-előállítók, élelmiszergyártók, kereskedők) kiterjed a beszállítói körre (növényvédőszer- és műtrágyagyártók, állatgyógyászati szereket előállítók, adalékanyag-gyártók, fuvarozók, raktározók, gépgyártók, tisztítószerket gyártók, csomagolóanyag-előállítók).

A szabályozás alapelve, hogy nem minden szabályozási pont kritikus, ezért a veszélyt elhárító kritikus intézkedések mellett a *veszélyt csökkentő jó cselekvési gyakorlatoknak* (jó gyártási, jó mezőgazdasági, jó higiéniai, jó disztribúciós, jó állatgyógyászati gyakorlat) is helyük van.

A minőségbiztosító rendszerszabványok vállalati alkalmazását tanúsíttatni kell. A tanúsítást az *EN 45000 szabványsorozatban* előírt követelményeknek megfelelő szervezet végzi.

A hazai rendszertanúsító szervezeteknek rendelkezniük kell a magyar Nemzeti Akkreditáló Testület akkreditációjával. A tanúsítványok kölcsönös nemzetközi elfogadása céljából a 90-es évek elején létrejött az *IQNet*, az Irányítási Rendszereket Tanúsító Szervezetek Nemzetközi Hálózata, amelynek tagjai (Magyarország részéről a Magyar Szabványügyi Testület) egymás tanúsításait elismerik.

8.4. A közös piaci szervezetekbe tartozó termékek minőségének szabályozása

Az egyes termékfélékre az általános szabályok mellett termékspecifikus követelmények érvényesülnek. Az előírt értékek alkalmasak a termékek osztályba sorolására, az osztályos minősítéshez tartozó ár megállapítására, több felhasználói cél (például takarmánybúza, durum búza) esetén a megfelelőség eldöntésére. A specifikus követelmények meghatározása nélkülözhetetlen a piaci rendtartások működtetéséhez: a piaci intervencióhoz, a termék- és a magántárolási támogatáshoz.

8.4.1. Növényi eredetű termékek minőségének szabályozása

A gabonafélékre, az olajnövényekre, a cukrokra, valamint a friss gyümölcs- és zöldségfélékre⁴ vonatkozó EU-előírásokat tekintjük át röviden a következőkben.

- a) *Gabonafélék* (búza, rozs, árpa, durum búza, kukorica, nemescirok). A minőséget leíró szabályok egységes rendszerben megjelenő követelményei:

⁴ A gyümölcs- és zöldségfélék szabályozásának alapját az ENSZ EGB-előírások jelentik.

- fizikai követelmények: illat, szín, nedvességtartalom, kifogásolható alkotórészek mennyisége;
- technológiai követelmények: fehérjetartalom, szedimentációs érték, Hagberg-szám;
- egyéb követelmények: hektoliter-súly, amilolites aktivitás (csak kenyérbúzánál).
A gabonafélék minőségi követelményeit a 8.1. táblázat tartalmazza.

8.1. táblázat

Intervencióban átvett gabonafélék minőségi minimum-előírásai

	Durumbúza	Búza	Rozs	Árpa	Kukorica
A) Víztartalom legfeljebb	14,5%	14,5%	14,5%	14,5%	14,5%
B) Egyéb sértetlen gabonamagvak legfeljebb	12%	12%	12%	12%	12%
Hibák:	–	–	–	–	–
1. törött szemek aránya	6%	5%	5%	5%	10%
2. hibás szemek aránya	5%	7%	5%	12%	5%
a) zsugorodott	–	–	–	5%	–
b) egyéb gabonaszem	3%	–	–		–
c) rovarragott szemek	–	–	–		–
d) szárításkor túlhevített szemek	0,50%	0,50%	3%	3%	3%
3. foltos szemek	5%	–	–	–	–
fuzáriummal fertőzött szemek	1,5%	–	–	–	–
4. csírázott szemek	4%	4%	4%	6%	6%
5. vegyes szennyeződések	3%	3%	3%	3%	3%
a) ártalmas és egyéb magvak	0,10%	0,10%	0,10%	0,10%	0,10%
b) túlszáritás miatt károsult szemek	0,05%	0,05%	–	–	–
c) idegen anyagok	–	–	–	–	–
d) maghéj	–	–	–	–	–
e) anyarozs	0,05%	0,05%	0,05%	–	–
f) romlott szem	–	–	–	–	–
g) rovartest vagy részei	–	–	–	–	–
C) Fajsúly min.	78	73	70	62	–
D) Fehérjetartalom	11,5%	11,5%	–	–	–
E) Hagberg-esési szám	220	220	120	–	–
F) Zelany-index	–	22	–	–	–

Forrás: CAP Monitor 2006

- b) Az olajos növények közül a napraforgómag és a repcemag minőségét szabályozzák részletes előírások. Az olajtartalom, a víztartalom és a keverékesség (idegen magvak jelenléte) képezik az összetétel meghatározó tényezőit. Az étolajat a feldolgozás módja szerint szűz, hidegen sajtolt és finomított étolajként nevezik meg.

c) *Cukrok*. A hatályos szabályozás félfehér, fehér, extra fehér kristályosított cukrokra vonatkozik. A polarizációra, az invertcukor-tartalomra, a nedvességtartalomra és a maradék kén-dioxidra ad előírást. Szabályozza az értékelhető pontok (hamutartalom, szín, oldat színe) számítási módját. A cukortermékek közül a cukor- és az invertcukoroldatra, a glukózra, a szárított glukózsörpre, a dextróz-monohidrátra, a vízmentes dextrózra vonatkozik.

d) A közös piaci szervezetben meghatározott *friss zöldségekre és gyümölcsökre* terjed ki a szabályozás. A Bizottság végrehajtási rendeletben határozta meg a termék-specifikus forgalmazási előírásokat alma, citrusfélék, kivi, fejes saláta, fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta, őszibarack és nektarin, körte, szamóca, étkezési paprika, csemegegyzöld, paradicsom esetében:⁵

Az EU-szabályozásban meghatározottnál gyengébb minőségű termék nem kerülhet forgalomba. A minimális követelmények:

- ép: sérüléstől, madárkártól, rovarkártól mentes;
- egészséges: kártevőktől, kártevők okozta károsodástól mentes;
- tiszta: látható tisztátalanságtól (föld, szennyeződés, trágya) mentes;
- friss: nem lehet fonnyadt;
- idegen szagtól, íztől mentes: nem érintkezhet ízt, szagot átadó anyaggal (csomagolóanyagok, ragasztóanyagok, jelölőfestékek);
- rendellenes mértékű külső nedvességtől mentes: esőtől, mosóvíztől mentes, harmat vagy párakondenzáció okozta nedvesség nem zárható ki;
- megfelelően fejlett: a fogyasztóhoz csak az optimális fejlettségű, illetve érett-szerű áru juthat el.

A friss zöldséget és gyümölcsöt a felsorolt jellemzők, a súly és méret alapján *minőségi osztályokba* (extra, I., II. oszt.) *sorolják*. Az áru csomagolási egységeire tűrőhatár érvényes, azaz a jelzett mérettől és a jelzett minőségi osztálytól az áru meghatározott százalékaig eltérhet. Eltérő minőségű egyedek extra minőség esetén általában 5-10% között, I. és II. osztály esetén 10-15% között fordulhatnak elő. Ennél nagyobb arány esetén az árut alacsonyabb osztályba sorolják.

A terméknek homogénnek kell lennie (azonos fajta, eredet, minőségi kategória, érettség, esetleg szín).

A *csomagolás* módja a minőségi osztályba sorolástól függ. A csomagolt termék megjelöléséhez a következő adatokat kell feltüntetni: csomagoló vagy feladó neve, címe, a termék megnevezése, fajtája, származási ország (esetleg termesztési hely), minőségi osztály, méretosztályozás, súly vagy darabszám.

Ömlesztett áru megjelöléséhez szükséges adatok: származási ország, minőségi osztály, fajta.

Az importtermékekre vonatkozó előírások az EU-előírásokkal azonosak. Az import minőségvizsgálata a vámolás helyén, csak az EU határán, mintavételes minősítéssel történik. Amennyiben a termék a jelzett minőségi osztálytól, illetve a vonatkozó előírásoktól eltér, az árut

⁵ Ha egy termék eleget tesz az ENSZ Európai Gazdasági Bizottsága (ENSZ EGB) által elfogadott hatályos előírásnak, úgy kell tekinteni, hogy a termék megfelel az általános forgalmazási előírásnak.

- visszaküldik;
- újraosztályozzák;
- alsóbb osztályba sorolják;
- egyéb célra (például friss fogyasztás helyett feldolgozás) irányítják az exportőr és importőr beleegyezésével, illetve közreműködésével.

A zöldségek és gyümölcsök *megfelelőségének* alapvető kritériuma, hogy felületükön és belsejükben ne tartalmazzanak olyan növényvédőszer-maradékokat, amelyek az emberi egészségre károsak. A határellenőrzés során véletlenszerűen vett minták vizsgálata alapján döntenek az áru megfelelőségéről. A harmadik országokból származó árut *növényegészségügyi bizonyítvány* kíséri, amely hatósági bizonylat arról, hogy csak engedélyezett aktív anyagokat tartalmazó vegyszerekkel vagy más ágensekkel kezelték az árut, s a szermaradvány a közösségi határértéket nem haladja meg.

8.4.2. Állati eredetű termékek minőségének szabályozása

Az állati izomszövetre (tőkehús), a tejre és a tojásra egyaránt érvényesek a fogyasztó biztonságát garantáló állategészségügyi követelmények. A főbb termékcsoportok⁶ specifikus minőségügyi szabályozását az alábbiak jellemzik.

- Vágómarha-minősítés.* A *feldolgozóipar és a tőkehús-csomagolók* a hús tömegét, minőségi arányait, a faggyú mennyiségét, a hús-csont és hús-faggyú arányt, az életkort, a hasított féltesttömeget, az érettséget tekintik minőségi tényezőkné, s a következő fő kategóriákba sorolják: bika-, tinó-(ökör), tehén- és üszőhús. A *fogyasztó* a hús konyhatechnikai és élvezeti értékét befolyásoló jellemzőket (szín, márványozottság, várható ízletesség, omlósság) tekinti elsődlegesnek.
- A marhahúspiacokon történő szerkezetváltás során és a hús értékesítése megkönnyítésének érdekében 1981-ben egységes sémát (EUROP-rendszer) dolgoztak ki az EU keretében, amely figyelembe veszi *az egyes kereskedelmi osztályokat* (lásd 8.2. táblázat). A marhahúspiaci szervezetben az intervenció árát *bizonyos húsmínőség számára* határozzák meg. (Hímnemű kifejtett marha: az R3-as kereskedelmi osztályba tartozó kettéhasított fiatal bika és ökör.)
- Sertésminősítés.* A vágás utáni objektív minősítés útján határozzák meg az élő sertés vágóértékét. A zsírmentes hústartalom (harántcsíkt izom) százalékát a hasított sertés összsúlyára vonatkoztatva állapítják meg az EUROP-rendszerben. (A 60% és a feletti színhústartalom a legjobb, S osztályba tartozik.) Az osztályozási módszert, a mérés kivételét, az adatok statisztikai értékelését, a módszer tűrését nemzeti előírások szabályozzák.
- Baromfihús-minősítés.* A minőség és súly szerinti osztályozásra, a csomagolásra, raktározásra, szállításra, kikészítésre, megjelölésre, feliratozásra vonatkozó közösségi szabályok egyre pontosabb és finomabb követelményeket támasztanak. A baromfihúsokat két minőségi osztályba sorolják. Megszabják a darabolt test víztartalmát.

⁶ A legutóbbi években megvalósult a juh- és kecskehús, a nyúl- és a vadhús minősítésének EK-szabályozása is.

8.2. táblázat
Szarvasmarha-minősítés (EUROP-rendszer)

a) A hasított test, főleg az értékes testrészek (comb, hát, lapocka) formái	
Osztályozása	Leírás
E = kiváló	Az összes testforma domború – különösen domború, az izomzat különlegesen jól fejlett
U = nagyon jó	Az összes testforma domború, az izomzat nagyon jól fejlett
R = jó	Az összes testforma egyenes, az izomzat jól fejlett
O = elfogadható	A testforma egyenestől homorúig, az izomzat átlagosan fejlett
P = gyenge	Az összes testforma homorútól nagyon homorúig, az izomzat gyengén fejlett
b) A hasított test faggyúsága	
Osztályozás	Leírás
1 = nagyon kevés	Nincs, vagy kevés faggyú
2 = kevés	Vékony faggyúréteg, az izom csaknem mindenhol jól látszik
3 = átlagos	A comb és a lapocka kivételével az izmokat faggyú fedi, a mellüregben csekély faggyúlerakódás
4 = sok	Az izmokat faggyú fedi, azonban a combon és a lapockán az izom részben látható
5 = nagyon sok	Az egész testet faggyú fedi, a mellüregben vastag faggyúlerakódás

Forrás: 14/1998. (IV. 3.) FM rendelet alapján a szerző szerkesztése

e) *Tej- és tejtermék-minősítés.* Romlásra való hajlamuk, nélkülözhetetlenségük, az érzékeny korosztályok (kisgyermek, öregek) étkezésében elfoglalt pozíciójuk, ki-tüntetett, az egészséges táplálkozással egybeforrt imázsuk miatt e termékkört korán és igen széleskörűen szabályozták. A szabályozást a piaci szervezet és a higiénés vonatkozások vezérelték.

A termékutánzatoktól történő éles megkülönböztetésük miatt meghatározták azokat a megnevezéseket (tej, vaj, sajt stb.), amelyek csak tejből készült termékekre használhatók. A tagállamoknak lehetőségük volt arra, hogy továbbra is alkalmazzanak egyes megnevezéseket olyan termékek esetében, amelyek nem tejből készülnek. Magyarországon az alábbi megnevezések használata továbbra is jogszerű: vajretek, gyümölcs-sajt (például birsalmasajt), disznósajt vagy hússajt vagy fejsajt, haltej, kakaóvaj, kókusztej, mogoróvaj, vajbab, vajkörte.⁷

A fogyasztói tej közös piacon belüli szabad áramlása érdekében – a lehetséges eljárások (pasztörözés, ultramagas hőmérsékletű [UHT-] kezelés, sterilizálás) definiálásával, majd a nyers tej és a tejtermékek gyártásához alkalmas tej jellemzőinek leírásával – egységesítették a *hőkezelt tej* fogalmát. A teje és tejtermékekre mikrobiológiai határérték-előírásokat tettek közzé, amelyek a gyógyszerhatású szermaradványokra érvényes határértékkel együtt nyerstej-átvételi, illetve késztermék-forgalmazási kritériumként érvényesülnek. A tej esetleges hamisítását (vizezés, lefőlés) a fagyáspont és a sűrűség mérésével ellenőrzik. A tej eredeti víztartalmát a technológia során (például UHT-kezelés gőzbe-fűvéssel) megnövelni nem szabad.

⁷ A Bizottság 2010/791/EU határozata (2010. december 20.) az 1234/2007/EK tanácsi rendelet XII. melléklete III.1. pontjának második bekezdésében említett termékek jegyzékéről.

- A piaci szervezet szempontjából jelentős tejtermékek vámszabályainak meghatározása során az érintett termék részletes összetételét, a csomagolás módját és egységét is feltüntették. A termék összetétele nem tárgya semmiféle más szabályozásnak.
- f) *Tojásmínősítés.* A közösségi szabályozás szigorítását a szalmonellózisok fellépése sürgette. A piaci forgalom számára minőségi és súlykategóriákat képeztek (A kategória = friss tojás; B = kevésbé friss vagy hűtött; C = ipari felhasználásra). Extra friss a heti két alkalommal begyűjtött tojás. A tojás súlykategóriái: XL >73 gramm, L 63–73 gramm, M 53–63 gramm, S <53 gramm. A csomagolás, raktározás, szállítás, jelölés is a szabályozás tárgya. Az ipari felhasználásra gyártott tojástermékek (létojás, porított, fagyasztott) szabályozása az állati eredetű termékekre általánosan érvényes higiéniai követelményeket (mikrobiológiai határértékek) és szermaradvány- (gyógyszerhatású anyagok, hormonok, antibiotikumok, peszticidek, detergensek) határértékeket, valamint a csomagolásra, tárolásra, szállításra, jelölésre vonatkozó előírásokat tartalmazza.

8.5. Az európai uniós élelmiszer-előállítás és szabályai (élelmiszer-törvény, higiéniai csomag)

8.5.1. Az Európai Unió élelmiszerjogának általános elvei és követelményei

Az EU-n belül biztosítani kell az emberi egészség magas szintű védelmét. Ennek egyik feltétele, hogy minden állampolgára számára azonos követelmények szerint előállított, biztonságos élelmiszer álljon rendelkezésre. Ez csak akkor érhető el, ha az élelmiszerlánc minden elemére kiterjedően – a szántóföldtől az asztalig szemlélet alapján – uniós szintű élelmiszerjogot alakítanak ki.

Az élelmiszerlánc minden eleme hatással lehet az élelmiszer-biztonságra, ezért figyelembe kell venni az élelmiszer-termelési folyamat minden aspektusát, az alapanyagok és a takarmány előállításától az élelmiszerek fogyasztóhoz való jutásáig.

Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (a továbbiakban: 178/2002/EK rendelet) *„megteremti az emberi egészség magas szintű védelmének és az élelmiszerekkel összefüggő fogyasztói érdekvédelem biztosítékának alapját, figyelembe véve az élelmiszer-kinálat sokszínűségét, beleértve a hagyományos termékeket, miközben biztosítja a belső piac hatékony működését. A rendelet rögzíti az egységes alapelveket és kötelezettségeket, a szilárd tudományos alapok megteremtésének előfeltételeit, a hatékony szervezeti megoldásokat, valamint az élelmiszer- és takarmánybiztonság ügyben a döntési folyamatot segítő eljárásokat.”*

E rendelet meghatározza az „élelmiszer” fogalmát, amelybe beletartozik minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyag vagy termék, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az élelmiszer fogalmába beletartozik az élelmiszer-előállítás, -feldolgozás vagy -kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is.

Nem minősül élelmiszernek a takarmány, az élő állat, a betakarítás előtti növények, a gyógyszerek, a kozmetikai termékek, a dohány és dohánytermékek, a kábítószeres, valamint a szermaradványok és szennyezések.

Az EU-s élelmiszerjog szerint élelmiszeripari vállalkozás az a nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat. Az élelmiszeripari vállalkozó, legyen az természetes vagy jogi személy, felelős az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért.

Az élelmiszerjog szempontjából igen lényeges, hogy „forgalomba hozatalnak” számít az élelmiszer vagy takarmány készen tartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját.

A 178/2002/EK rendelet élelmiszerek, valamint takarmányok termelésére, feldolgozására és forgalmazására vonatkozik. Az élelmiszerjog célja, hogy az Európai Unió területén megvalósuljon az élelmiszerek és takarmányok szabad mozgása. A rendelkezések előkészítése vagy bevezetése során tekintettel kell lenni a nemzetközi szabványokra, kivéve, ha a vonatkozó szabványok vagy azok egyes részei nem alkalmasak az élelmiszerjog törvényes céljainak megvalósítására, illetve tudományos okok szólnak ellene, vagy ha a vonatkozó szabványok az EU-ban megfelelőnek minősített védelmet nem biztosítják.

Az emberi élet és egészség magas szintű védelmének érdekében az élelmiszerjognak a kockázatelemzésre kell támaszkodnia. A „kockázatelemzés” három összefüggő elemről áll: „kockázatértékelésről”, „kockázatkezelésről” és a „kockázati kommunikációról”. A kockázatértékelés olyan tudományosan megalapozott eljárás, amely a veszély azonosítását, a veszély jellemzését, a veszélynek való kitettség értékelését és a kockázat jellemzését foglalja magában. A kockázatkezelés során az érdekelt felekkel konzultálva a kockázatértékelés eredményei alapján mérlegelik az alternatívákat, amelyek a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat eredményezhetik.

A kockázati kommunikáció a kockázatelemzés utolsó eleme, amely a veszélyekről, a kockázatokról a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek közötti kommunikációt jelenti.

Példa: Az élelmiszer-ellenőrző hatóság egy élelmiszerben növényvédőszer-maradék mennyiségét vizsgálja:

- kockázatértékelés: a növényvédőszer-maradék mennyisége magasabb a megengedett határértéknél;
- kockázatkezelés: a terméket emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítik;
- kockázati kommunikáció: a hatóság az érintett előállítóval elemzi a magasabb növényvédőszer-maradék jelenlétének lehetséges okait. Amennyiben a terméket már értékesítették, intézkedni kell annak visszahívásáról.

Az élelmiszerjog feladata, hogy a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, ezért olyan rendelkezéseket kell hozni, amelyek megelőzik a megtévesztő gyakorlatok alkalmazását, az élelmiszerek hamisítását, valamint a fogyasztókat félrevezető gyakorlatok alkalmazását.

Az Európai Unió területén forgalmazott, harmadik országból származó élelmiszereknek meg kell felelniük az uniós élelmiszerjog szerint előállított feltételeknek.

Az Európai Unió és a tagállamok hozzájárulnak az élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó nemzetközi műszaki szabványok és a közegészségügyi, illetve a növényegészségügyi szabványok kidolgozásához. Hozzájárulnak az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó meghatározott intézkedések egyenértékűségének elismeréséről szóló megállapodások előkészítéséhez, és megkülönböztetett figyelmet szentelnek a fejlődő országok különleges fejlesztési, pénzügyi és kereskedelmi igényeinek.

Az élelmiszerjog fontos eleme a nyomomonkövethetőség. Ez azt jelenti, hogy a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszer-termelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő egyéb anyagok útjának nyomomonkövethetőségét. A vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik a termék nyomomonkövethetőségét.

8.5.2. Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (European Food Safety Authority – EFSA)

A 178/2002/EK rendelet hozta létre az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (European Food Safety Authority – a továbbiakban: EFSA). Az EFSA feladata, hogy tudományos tanácsokat adjon és tudományos, illetve szakmai segítséget nyújtson a közösségi törvényhozásnak és politikáknak minden olyan területen, amelynek közvetlen vagy közvetett hatása van az élelmiszerek és takarmányok biztonságára. Az EFSA feladata továbbá, hogy mint független tanácsadó testület felhívja a figyelmet az élelmiszerekkel és takarmányokkal kapcsolatos kockázatokra. Az EFSA, a Bizottság és a tagállamok szorosan együttműködnek annak érdekében, hogy elősegítsék a kockázateértékelés, a kockázatelemzés és a kockázati kommunikáció tényleges egységességének megteremtését.

Az EFSA szakmai működését a 14 tagból álló Igazgatótanács biztosítja. Tagjait a Parlamenttel való konzultációt követően a Bizottság nevezi ki. Az ügyvezető igazgató felelős a szervezet napi tevékenységéért. Biztosítja, hogy az elfogadott munkaprogram szerint végezze a szervezet a feladatát. Az EFSA mellett működő Tanácsadó Fórum tanácsokkal segíti az ügyvezető igazgatót a szervezet feladatainak ellátásában. Az ügyvezető a tudományos szakvélemények iránti kérések fontossági sorrendjének megállapításához is kérheti a Fórum szakvéleményét. A Tudományos Bizottság és az állandó tudományos testületek – mindegyik saját illetékességi területén – felelősek a Hatóság tudományos szakvéleményeinek elkészítéséért. Az EFSA megalakulást követően az alábbi 8 tudományos testületet állították fel, amelyekben független szakértők tevékenykednek:

- élelmiszer-adalékanyagok és ízesítők, élelmiszeripari segédanyagok és élelmiszerrel érintkező anyagok tudományos testülete;
- állatok takarmányozására használt adalékanyagok, termékek és anyagok tudományos testülete;
- növényegészségügyi, növényvédelmi termékek és szermaradványaik tudományos testülete;
- géntechnológiával módosított szervezetek tudományos testülete;

- diétás termékek, táplálkozás és allergiák tudományos testülete;
- biológiai veszélyek tudományos testülete;
- élelmiszerláncba bekerülő szennyezőanyagok tudományos testülete;
- állategészségügy és állatvédelem tudományos testülete.

8.5.3. Sürgősségi riasztórendszer – Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

A 178/2002/EK rendelet alapján hozták létre a sürgősségi riasztórendszert (a továbbiakban: RASFF). A RASFF-hálózat tagjai a tagállamok, a Bizottság és az EFSA. A hálózat működtetéséért a Bizottság felelős. Amennyiben a hálózat valamelyik tagja élelmiszerek-ből és takarmányokból eredő, az emberi egészséget veszélyeztető, súlyos, közvetlen vagy közvetett kockázatról szerez tudomást, ezt az információt a sürgősségi riasztórendszer keretében haladéktalanul jelenti a Bizottságnak, amely haladéktalanul továbbítja az információt a hálózat tagjainak.

A RASFF rendszerében a beérkező bejelentések az élelmiszer-biztonsági kockázat mértéke alapján lehetnek riasztások (alert), tájékoztatások (information notification) vagy határ-visszautasítás (border rejection notification).

A riasztásokat a RASFF-központ emelkedő sorrendű számokkal jelzi, 0001-től fölfelé (évszám.sorszám; például 2012.0006).

A tájékoztatások esetében az értesítés nem tesz szükségessé gyors fellépést egy másik tagországban (például a termék még nem érte el a piacukat, a termék szavatossága lejárt, a termék nem jutott a piacra). A tájékoztatások formái 2011. február 1-től:

- *Tájékoztatás nyomon követésre* (information notification for follow-up): olyan termékkel kapcsolatos tájékoztatás, amelyet egy másik tagországban hoztak vagy hozhatnak forgalomba;
- *Tájékoztatás – figyelemfelhívó* (information notification for attention): olyan termékkel kapcsolatos tájékoztatás, amelyet:
 - csak az értesítő tagországban forgalmaznak; vagy
 - nem hoztak forgalomba; vagy
 - már nem forgalmaznak.

A tájékoztatásokat a RASFF-központ 2008. január 1-től a riasztásokkal együtt, emelkedő sorrendű számokkal jelzi (évszám.sorszám; például 2012.0001).

Határátkelőhelyen történt visszafordítás esetén közvetlen vagy közvetett egészségügyi kockázat miatt visszafordítanak egy tételt, és erről értesítik a tagállamokat. Az információkat a RASFF-központ évszámmal és AAA-tól indulva betűvel jelzi (évszám.betű; például 2012.AAB).

8.5.4. A Bizottság munkáját segítő Állandó Bizottság (Standing Committee)

A 178/2002/EK rendelet által létrehozott Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottság (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (a továbbiakban: SCFCAH) a Bizottság tevékenységét segíti. Tagjai a tagállamok képviselői, elnöke a Bi-

zottság képviselője. A SCFCAH 12 szekcióban végzi a munkáját. A bizottság az elnöke kezdeményezésére vagy valamelyik tag írásbeli kérelmére megvizsgálhat minden, az adott szekcióval kapcsolatos kérdést. 2014-ben az Állandó Bizottság elnevezése Növény, Állat, Élelmiszer és Takarmány Állandó Bizottság (SCPAFF – Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed).

8.6. Az Európai Unió élelmiszer-higiéniai szabályozása

Az élelmiszerjog egyik alapvető célja az emberi élet és egészség magas szintű védelme. A 178/2002/EK rendelet megállapította a nemzeti és közösségi élelmiszerjog egységes alapelveit és fogalom meghatározásait. Az élelmiszer-higiénia általános szabályait első ízben a 93/423/EGK irányelv határozta meg. Emellett számos irányelvet fogadtak el a Szerződés I. mellékletében szereplő termékek előállítására és forgalmazására vonatkozóan, különös tekintettel az egészségügyi előírásokra. A tapasztalatok azt mutatták, hogy az uniós szintű védelmet az élelmiszer-higiénia területén is az irányelvi szabályozást felváltó rendeletek útján lehet a legmagasabb szinten biztosítani. Az úgynevezett „higiéniai csomag” keretében 2004-ben megjelent rendeletek megerősítették az élelmiszer-higiénia uniós alapjait, és az általi eredetű élelmiszerekre vonatkozóan különleges higiéniai szabályokat állapítottak meg.

Az Európai Parlament és a Tanács élelmiszer-higiéniairól szóló 852/2004/EK rendelete állapítja meg az élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályokat az alábbi elvek mentén:

- az élelmiszer-biztonságért az élelmiszeripari vállalkozó az elsődleges felelős;
- az élelmiszer-biztonságot a teljes élelmiszerláncon keresztül biztosítani kell;
- HACCP-rendszer működtetésének szükségesség;
- helyes gyakorlatokat leíró útmutatók kidolgozásának és alkalmazásának szükségessége;
- tudományos kockázatértékelésen alapuló mikrobiológiai kritériumok és hőmérséklet-szabályozási követelmények bevezetésének szükségessége;
- biztosítani kell, hogy a harmadik országokból származó élelmiszerek az uniós követelményeknek feleljenek meg.

A rendeletet nem kell alkalmazni a magáncélú használatra előállított élelmiszerek esetében, valamint a kis mennyiségű élelmiszer-előállítás esetében.

A higiéniai rendeletek vonatkozásában az alábbi definíciók ismerete alapvetően szükséges.

Az „élelmiszer-higiénia” alatt azokat az intézkedéseket és feltételeket értjük, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek.

Az elsődleges termelésből származó termékeket, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, halászatból és vadászatból származó termékeket, „alaptermékeknek” nevezzük. A „feldolgozatlan termékek” olyan élelmiszerek, amelyekeken még nem végeztek feldolgozást, és idetartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek. A „feldolgozáson” az eredeti terméket lényegesen

megváltoztató bármely tevékenységet, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját kell érteni.

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen a higiéniai rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek.

A rendelet I. melléklete részletesen ismerteti az elsődleges termelésre vonatkozó higiéniai rendelkezéseket. A II. mellékletben pedig, nyolc fejezetben részletezve a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények találhatók:

- az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények;
- külön rendelkezések az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre;
- ideiglenes előállító és forgalmazó helyekre (például mozgóárusok járművei) és az árusító automaták;
- szállítás;
- berendezésekre vonatkozó követelmények;
- élelmiszer-hulladék;
- vízellátás;
- személyi higiénia;
- élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések;
- élelmiszerek egyedi és gyűjtőcsomagolása;
- hőkezelés;
- képzés.

Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok – HACCP (A Codex Alimentariusban szereplő alapelvek figyelembevételével). A HACCP-rendszer tudományos, rendszerszerű módszer a kockázatok felismerésére, meghatározására és elhárítására az elsődleges termelés, a feldolgozás, a forgalmazás, tárolás során. A HACCP-rendszer az élelmiszer-biztonság megelőző és költséghatékony eljárása. A HACCP-rendszer alkalmazási irányelvét a Codex Alimentarius Főbizottság 22. ülésének jegyzőkönyve (1997) tartalmazza.

Helyes gyakorlatokról szóló útmutatók kidolgozása. A rendelet arra ösztönzi a tagállamokat, hogy a hatóságok, a fogyasztók képviselői, valamint az adott szakágazatban tevékenykedő élelmiszeripari vállalkozók bevonásával a helyes gyakorlatokról szóló útmutatókat dolgozzanak ki. Az útmutatóknak figyelemmel kell lenniük a Codex Alimentarius vonatkozó szabályaira is. Magyarországon 2009-ben kezdődött meg a jó higiéniai gyakorlati útmutatók kidolgozása. 2013-ig 22 szakágazatra készült útmutató, amelyek mindenki számára ingyenesen, elektronikus úton elérhetők:

1. Útmutató az élelmiszer- és italadagoló automaták működtetése és az italcsapolás jó higiéniai gyakorlatához
2. Útmutató a sertés- és marhavágás, -bontás, -darabolás jó higiéniai gyakorlatához
3. Útmutató a baromfi és nyúlfélék vágásának és darabolásának jó higiéniai gyakorlatához
4. Útmutató a húskészítmények gyártása jó higiéniai gyakorlatához
5. Útmutató a halfeldolgozás jó higiéniai gyakorlatához
6. Útmutató a gyorsfagyasztott termékek jó higiéniai gyakorlatához (aktualizálva 2016. december)

7. Útmutató a konzervipar jó higiéniai gyakorlatához (aktualizálva 2016. december)
8. Útmutató a savanyított termékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához
9. Útmutató a növényolajgyártás jó higiéniai gyakorlatához
10. Útmutató a tej és tejtermékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához
11. Útmutató a jégkrémgyártás jó higiéniai gyakorlatához
12. Útmutató a malomipar jó higiéniai gyakorlatához
13. Útmutató a sütőipar jó higiéniai gyakorlatához
14. Útmutató a cukoripar jó higiéniai gyakorlatához
15. Útmutató az édesipar jó higiéniai gyakorlatához
16. Útmutató a száraztészta előállításának jó higiéniai gyakorlatához
17. Útmutató a tojástermékek előállítására, tojás csomagolására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatához
18. Útmutató a hűtött élelmiszerek, hidegkonyhai készítmények jó higiéniai gyakorlatához
19. Útmutató a szeszesital-gyártás jó higiéniai gyakorlatához
20. Útmutató a söripar jó higiéniai gyakorlatához
21. Útmutató az alkoholmentes italok gyártásának jó higiéniai gyakorlatához
22. Útmutató a szikvíz-, szódagyártás jó higiéniai gyakorlatához

A 852/2002/EK rendeletben megállapított szabályokon felül az állati eredetű élelmiszerekre kiegészítő higiéniai szabályokat állapít meg az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete. Állati eredetű terméket csak a tagállamok illetékes hatóságai által engedélyezett üzemben lehet előállítani, ezeket az élelmiszereket kizárólag a rendeletben részletesen szabályozott állategészségügyi jelöléssel vagy a terméken elhelyezett ovális alakú jelöléssel szabad forgalomba hozni. Az ovális jelben szerepelnie kell az országnév ISO-szabvány szerinti kétbetűs kódjának, valamint a létesítmény engedélyezési számának. A rendelet értelmében az állati eredetű termékeket a szükséges bizonyítványok és okmányok kísérik.

Az állati eredetű termékek ellenőrzésekor a közegészségügyre, adott esetben az állatok egészségére és jólétére vonatkozó szempontokra is figyelemmel kell lenni. A 854/2004/EK rendeletben szerepelnek a létesítmények hatósági ellenőrzésére vonatkozó előírások. A friss húsok ellenőrzésekor az alábbi szempontokat kell figyelembe venni: levágást megelőző élőállat- és a vágást követő húsvizsgálat, állatjólét, laboratóriumi vizsgálatok, különleges veszélyt jelentő anyagok.

8.7. Az Európai Unió állategészségügyi szabályozása

A mezőgazdasági termékek szabad áramlásának útjában álló akadályok jelentős részben a tagállamokban hatályban lévő eltérő állat- és növényegészségügyi előírások érvényesítéséből származtak. E korlátozások eltörléséhez közösségi szintű szabályozás volt szükséges. Annak alapján megszűnhettek a Közösségen belüli határellenőrzések, s a harmadik országokból érkező termékek ellenőrzése a Közösség határain történik. Az EU-s szabályozásban nem különül el élesen egymástól az egészségvédelem humán-, állat- és növényegészségügyi rendszere. Egymásra épül az állategészségügyi szabályozás és az állati eredetű élelmiszerek élelmezés-egészségügyi szabályozása. Különösen jelentős e témakörben az Egészségügyi

és Növényegészségügyi Megállapodás (SPS). Az SPS-megállapodás lehetővé teszi, hogy a tagországok meghatározott egészségvédelmi szintet tartsanak fenn, ám e védelem nem eredményezhet a nemzetközi kereskedelem előtti mesterséges, *protekcionista akadályokat*.

A legutóbbi, az egész EU-szarvasmarhatartást érintő megrázkódtatás a BSE-kór⁸ megjelenése volt. Ez az állatbetegség zoonózisnak tekinthető, mivel Creutzfeldt–Jakob-szindrómaként hosszú lappangási idejű halálos emberi betegséget okozhat. Az EU-fogyasztó bizalma megrendült a BSE-krízis következtében: zuhant a marhahús fogyasztás azokban az EU-tagországokban is, ahol a betegség nem bukkant fel. Az eset következményeként az Európai Parlamentben folyó viták arra kényszerítették az EU Bizottságot, hogy a tudományos tanácsadó testületek és az ellenőrző állomások rendszerét felülvizsgálja és átalakítsa.

A közös állategészségügyi előírások folytonos kiigazításának elfogadásával *a tagállamok kölcsönösen elismerik egymás vizsgálatait és ellenőrzéseit*, amelyeket az indulási pontokon az állat-, illetve növényegészségügyi bizonyítvány kiadása előtt végeznek. Az érkezéskori ellenőrzést szűrőpróbaszerűen vagy gyanú alapján végzik.

Az EU-ba szállító harmadik országoknak is be kell tartaniuk az EU-előírásokat. Ekvivalenciátárgyalások során döntenek el, hogy azok állat- és növényegészségügyi rendszere, hatósági intézményei elegendő garanciát nyújtanak-e a feladóhelyi ellenőrzés megbízhatóságát illetően.

8.7.1. Az állategészségügyi szabályozás alapjai

Az állategészségüggyel összefüggő, jogilag szabályozott területek az EU-ban: állatjárványügy (állatbetegségek megelőzése, lokalizálása, megszüntetése); állattenyésztés; állatnyilvántartás; tartási, szállítási, vágási körülmények; friss hús forgalmazása; közegészségügyi vonatkozások.

Az állatbetegségek megelőzésére, leküzdésére és megszüntetésére kidolgozott *stratégia* alapvető célja:

- a létező legmagasabb egészségi szint a betegségek kiirtása útján;
- a vakcináció megszüntetése bizonyos betegségek ellen, a beteg állomány kiirtása, ha a betegség fellép;
- az állatorvosi ellenőrzés erősítése a származási és feladási helyen, s a harmadik országokból érkező állatokra és termékekre;
- az állatmozgások követése számítógépes információval a Közösségen belül (*ANIMO*) és a harmadik országból importált állatokon állatorvosi ellenőrzéskor tapasztalt szabálytalanságok esetén (*SHIFT*);⁹
- közös eljárás a betegségek elleni küzdelem (a betegségek előfordulásának gyors bejelentése; harmonizált módszerek a behurcolt betegségek leküzdésére, a járványos betegségekkel szembeni tervezett fellépés; epidemiológiai egységek kialakítása;

⁸ Bovin Spongiform Encephalopathy – kergemarhakór.

⁹ Az *ANIMO* információs hálózat az állategészségüggyel, zootechnikával és állatszállítással kapcsolatos feladatokat végző 2500 hivatalt köti össze. E rendszer összekapcsolható a *SHIFT*-hálózattal (utóbbi: határ-ellenőrző pontok a harmadik országból érkező import vizsgálatára). Ezt a két hálózatot helyettesíti 2006-tól a *TRACES*-rendszer. A betűszót a kereskedelmi ellenőrzés és szakértői rendszerből képezték: Trade Control Expert System.

referencialaboratóriumok létrehozása az egységes diagnosztika biztosítása végett; az intézmények kompetenciájának meghatározása; pénzügyi támogatás és kompenzáció).

A közegészségügyi szempontú szabályozás alapvető feltételei: az állatok kezelésére felhasználható anyagok engedélyezése; az engedélyezett hatóanyagok, gyógyszer-tartalmú takarmánypremixek előírás szerű forgalmazása és felhasználása; az állati eredetű élelmiszerek gyógyszer- és hormonmaradvány-tartalmának ellenőrzése. A hormonálisan ható hozamfokozószerek alkalmazási tilalmának betartása a KAP kölcsönös megfeleltetésének (cross-compliance) feltétele.

Az 1996-ban az Egyesült Királyságban csúcspontját elérő BSE-krízis következtében elválasztották a törvényhozási felelősséget a tudományos szakértői és az ellenőrzésért való felelősségtől. Az EU-fogyasztó egészségéért a DG XXIV. Főigazgatóság (fogyasztói politika) vált felelőssé. Ez az intézkedés a fogyasztóvédelem és a termelői érdek szétválasztását, a fogyasztó egészségének fokozott védelmét szolgálja. Újraértékelték a tudományos bizottságok feladatkörét, tudományos szakbizottságot hoztak létre a BSE-kutatás koordinálására és szaktanácsadásra, a szűrőpróbaszerű, kötelező vágóhídi ellenőrzések monitorozására. A Bizottságon belüli átszervezéseket követően az állatokkal és állati termékekkel kapcsolatos ügyekért is a DG SANCO (Egészség és Fogyasztóvédelem Igazgatósága) a felelős.

Az élelmiszerlánc-szemléletnek megfelelően minden kritikus ponton meg kell határozni a szükséges ellenőrzéseket és az azokhoz kapcsolódó információkat.

Az élő szarvasmarha és sertés Európai Unión belüli kereskedelmével összefüggő állategészségügyi szabályozás fő célja a fertőzések széthurcolásának megakadályozása volt. Ezért meghatározták a kötelezően bejelentendő marha- és sertésbetegségeket, a várakozási időket betegségfajtánként. A szállítandó állatokat a feladóhelyi felelős állatorvos által kiállított állategészségügyi bizonyítvány kíséri. Az élőállat-kereskedelemmel egyidőben szabályozták a friss hús Európai Unión belüli forgalmát.

Az állategészségügyi szabályozást egyrészt *zootechnikai előírások*, másfelől az állattartásra és -szállításra vonatkozó úgynevezett „*animal welfare*” (állatjóléti) normák egészítik ki.

8.7.2. Zootechnikai (állattenyésztési) előírások

A zootechnikai előírások az állatok azonosíthatóságára, nyilvántartására, a tiszta és hibrid tenyészeteket fenntartó szervezetek működésének szakmai szabályaira, az állatok teljesítmény-ellenőrző és genetikai értékmegállapító módszereire terjednek ki. Ez a szabályozás az EU-n belüli szabad állatkereskedelem előmozdítását is szolgálja. A szabályozás szerint az *állattartónak* a szarvasmarháiról minden állományváltozást tartalmazó *nyilvántartást kell vezetnie*. A nemzeti nyilvántartási rendszerek harmonizációját követően a fogyasztói tökehús származási feliratozása kötelezővé vált. A feliratozás feltétele az állattartói és nemzeti nyilvántartás tökéletes működése. A sertésnyilvántartásban az egyedi születéseket és elhullásokat nem kell rögzíteni. Kecskék, juhok esetében pedig csak az állományszámot kell nyilvántartani.

A szarvasmarhák *azonosító jelölése* a fülszám vagy a tetoválás. A jelölés 16 karakternyi alfanumerikus kód, amelyet közösségi szinten szabályoznak. A fülszám születési

„okmányoknak” minősül, csak az illetékes nemzeti hatóság hozzájárulásával távolítható el vagy cserélhető. A kód az állat és az üzem azonosítására alkalmas. A sertések, juhok, kecskék azonosítását nemzeti szinten szabályozzák. Az állatok azonosítása és nyilvántartása a KAP kölcsönös megfeleltetési feltétele.

A zootechnikai szabályozások érdekessége, hogy tárgyak nemcsak az élő állat, hanem az egyre nagyobb teljesítményű fajták kiemelkedő egyedeinek kereskedelmi forgalomba lépő spermiuma, petesejtje és embriója is.

8.7.2.1. Állatjóléti szabályozás

Az állatjóléti szabályozás a vágóállatok szállításának és elhelyezésének, levágásának körülményeire vonatkozik. Az uniós normák bizonyos türelmi idő után válnak kötelezővé a tagországokban. Az állatjóléti szabályozások betartása a KAP kölcsönös megfeleltetési feltétele.

8.7.2.2. Állattartási előírások

Az állat jólétének indikátorai: a növekedés, a szaporodási képesség, a viselkedés, a fiziológiai állapot, betegségekre való hajlam. Az indikátorok segítségével az állattartási formák összehasonlíthatók, tudományos eszközökkel vizsgálhatók.

Az állattartás etikai kérdéseit eredetileg a fogyasztók vetették fel. Ez a nyomás indította el az állatjóléti politikát, amelynek keretében – egyebek között – meghatározták a sertések intenzív tartásának és a borjak védelmének minimum-előírását.

A sertések számára súlyuktól függő minimálisan biztosítandó teret állapítanak meg, amit hatóságilag ellenőriznek. Az új normát 1998-tól minden telepen érvényesíteni szükséges. A harmadik országokból importált állatokat legalább az előírttal azonos módon kell tartani, amit az illetékes hatóság igazol.

A szabályozás a sertéstartásra alkalmas épület és a berendezési tárgyak leírására is kiterjed. Megfelelő világításról kell gondoskodni; az állat – ha elkülönítve tartják – lássa társait; helye tiszta, pihenésre alkalmas legyen, a helyiségek hőmérséklete, légnedvessége, légcirkulációja feleljen meg az állat szükségleteinek. A feltételek teljesítése elsősorban az állatokat tömegesen tartó nagy telepekre érvényes. Az állatok nemétől és korától függő (kantsértés, anyakocák és malacok, szopós malacok) további tartási előírásokat is meghatároztak.

Hasonlóan felépített a borjak védelmének szabályozása. A korszerű elhelyezésre szolgáló új istállókát az előírásnak megfelelően kellett kialakítani, illetve a régieket 2007-ig kellett átalakítani. Harmadik országokból érkező állatok megfelelő tartási körülményeit a hatóság igazolja.

8.7.2.3. Az állatok szállítás alatti védelme

A szabályozás az egypatajúakra (ló, szamár, öszvér); a szarvasmarha-, a juh-, kecske- és sertésfélékre, a baromfira és a házinyúlra vonatkozik. A szállításához előzetes állatorvosi engedély szükséges. További követelmények: az állatot azonosító és regisztráló dokumentum

kísérje; a szállítóeszköz feleljen meg az előírásoknak; a kísérő személy(zet) képzettsége legyen megfelelő; a szállítás a *24 órát ne haladja meg*; útközben legyen mód itatásra, etetésre, pihentetésre, a hatóság előzetes értesítés alapján ellenőrizhesse az utazás időtartamát, útvonalát. Harmadik országból élőállat-szállítmány csak akkor indítható, ha az exportőr vagy az importőr nyilatkozik, hogy e követelményeknek a szállítás módja megfelel.

Az irányelvet újabb előírások követték, amelyekben meghatározták az egyes állatfajták maximális szállítási idejét, a pihentetés gyakoriságát és időtartamát, az együtt szállítható egyedek számát, a szállító jármű kialakításának módját az állatfajta függvényében.

Az állattartás és -szállítás szabályozásában az állatvédelem, a gazdaságosság és a fogyasztó számára a legjobb minőségű hús biztosításának célja nem választható szét. Az állatvédelem célja mindenekelőtt a *stresszhatás enyhítése*, amely súlycsökkentő és húsmi-nőségromtó hatású.

8.7.3. A friss hús termelése és értékelése

A friss (marha-, sertés-, juh-, kecske-) húrra vonatkozó egészségügyi előírásokat EK-irányelv tartalmazza. A szállítmányt csak egészségügyi bizonyítvány kíséretében lehet feladni. A bizonyítványt a berakodás helyén az illetékes hatósági állatorvos a célállomás nyelvéen tölti ki. Az egészségügyi bizonyítványt ugyancsak a hatósági állatorvos által kitöltött kereskedelmi dokumentum kíséri. Ezen kell például fagyasztott hús esetében a fagyasztás időpontját megjelölni. A harmadolt vagy negyedelt testnél kisebb darabokat és a csont nélküli húst csak az EK-előírásoknak megfelelő színvonalú darabolóüzemben lehet előállítani friss húsból vagy harmadik országból importált húsból.

A marha- és borjúhús jelölése kötelező (1760/2000 rendelet): kód- vagy referenciaszámmal, ami a kapcsolatot tartja fenn a felezett, negyedelt test és az állat, illetve állatcsoport közt. A kóddal minden húsdarab a vágott állathoz kapcsolható. A jelzés tartalmazza a vágóhíd engedélyezési számát és az országot, ahol található. A test további szétvágása a darabolóüzemben történik, amelynek jelöléseként engedélyezési száma és azon ország megnevezése szolgál, ahol a darabolóüzem működik. Aprított húson csak a nyomunkövethetőségi kódot kell feltüntetni.

Részletesen meghatározták a *vágóhidakra és darabolóüzemekre, hűtőházakra vonatkozó állategészségügyi, -higiéniai szabályokat*. A szabályozás kitér a helyiségek építésének, belső burkolásának, vízhálózatának, csatornázottságának, szigetelésének, ventilációjának, világításának követelményeire; a kézmosási, eszközfertőtlenítési körülményekre; a személyi higiénia szolgáltató feltételekre; a megmunkálóasztalok, szállítószalagok felületeinek kiképzésére; a hűtőberendezésekkel kapcsolatos követelményekre; a hulladéktárolás szabályaira. Az állatorvosi feladatok: a vágás előtti és utáni egészségvizsgálat, a darabolt és tárolt hús higiéniai ellenőrzése; az egészségügyi megfelelőség jelölése; a friss hús csomagolásának ellenőrzése; s végül a szállítás alatt a tételt kísérő egészségügyi bizonyítvány kiállítása. Szigorúan megkülönböztetendő az emberi táplálkozásra alkalmas, illetve arra alkalmatlan hús.

Az üzemeltető feladata az *üzemi higiénia* (eszközök, gépek, termékek) *rendszeres ellenőrzése*. Az ellenőrzés eredményéről a hatósági állatorvost informálni szükséges. Az üzemeltetőnek gondoskodnia kell a személyzet folyamatos képzéséről a helyi termelési szerkezethez igazított higiénés termelési előírások alkalmazása végett.

A követelményeknek megfelelő, a tagországok illetékes hatóságai által *engedélyezett üzemekről nyilvántartást* kell készíteni, és azt meg kell küldeni a Bizottságnak. Az Európai Bizottság állatorvosai az illetékes nemzeti hatóságokkal együtt *helyszíni ellenőrzést* végezhetnek annak megállapítására, hogy az engedélyezett üzemek valóban megfelelnek-e az előírásoknak.

A tagországok feladata, hogy megfelelő adminisztratív vagy büntető intézkedéseket hozzanak az EU állategészségügyi előírásának megsértése esetében, főleg, ha a bizonyítványok és dokumentumok nem felelnek meg a hús tényleges állapotának; az azonosító jelölés nem szabályos; a húst ellenőrzésre nem mutatták be; a húst nem az eredetileg megállapított célra használták fel.

A hús forgalmazásának állategészségügyi feltételei. Az állategészségügyi szabályozás e területen meghatározza: a betegségek ellenőrzésének módszereit; az engedélyezett kezeléseket; az állati eredetű élelmiszerek feldolgozására és forgalmazására vonatkozó állategészségügyi követelményeket.

Az állatbetegségek, járványos állatbetegségek, az emberre is fertőző állatbetegségek terjedésének veszélye az állatforgalom közösségi kiszélesedésével egyidejűleg nagyobb lett. A tagállamok közötti belső határellenőrzés eltörlésével a feladat helyén végzett ellenőrzések jelentősége rendkívül megnőtt. Az egységes belső piac kiépítése a *nemzeti előírások harmonizálását, a közösségi előírások bevezetését* kívánta meg. A betegségek felsorolását, diagnosztizálását, gyógyítását, prevenciójának elveit az állatorvosi kutatások legújabb eredményei alapján, magas tudományos színvonalon az általános szabályozások függelékei tartalmazzák.

A tenyésztésben a *hormonok és hormonhatású anyagok* közül a növekedést serkentő nemi hormonok, a pajzsmirigyműködést gátló szerek és a tejelválasztást serkentő hormonok jelentősek, továbbá a betegségmegelőzést szolgáló (preventív) antibiotikumadagolás. Az antibiotikumok preventív alkalmazása egészségkárosító hatású lehet (rezisztenciavesztés). A hormonok alkalmazását a súlygyarapodás gyorsítására az EU már 1981-ben betiltotta, mivel a hormontartalmú hús az emberi egészségre esetleg káros lehet (morfológiai elváltozást okozhat).

Az állati szervezetbe juttatott hormon- és gyógyszerhatású anyagok, azok metabolitjai az állat levágása után a hús emberi fogyasztása szempontjából *szermaradványoknak* minősülnek. A szermaradványokra és határértékeikre vonatkozó előírásokat *élelmezés-egészségügyi* irányelvek tartalmazzák. A tagországok felelősségi körébe tartozik a hatósági ellenőrző hálózat fenntartása és az elvégzett vizsgálatok eredményeinek közzététele.

Laboratóriumi hálózat. A szermaradványok ellenőrzésére kétszintű laboratóriumi hálózat működik: *EU- és nemzeti szintű referencialaboratóriumok*. Referencialaboratóriumokat hoztak létre száj- és körömfájás-diagnosztikai, vakcina-ellenőrzési és sertéspertis-diagnosztikai feladatokra. A referencialaboratóriumok feladata *az egységes vizsgálati módszerek előírása*. A 32 nemzeti laboratórium egy-egy *vegyületsoport szaklaboratóriumaként* működik. A kimutatásra és a mennyiségi meghatározásra alkalmas rutin, megerősítő (konfirmatív) és döntő (referencia-) módszereket kézikönyvek tartalmazzák. A mennyiségi meghatározáshoz és a módszerek biztonságának (ismételhetőség, összehasonlíthatóság) ellenőrzéséhez szükséges referenciaanyagokat (a vizsgálandó vegyületet pontos koncentrációban tartalmazó, főképp liofilezett – fagyasztva szárított – por alakú, eltartható készítményeket)

a Community Bureau of Reference (CBR) mint központi intézmény a referencialaboratóriumok közreműködésével biztosítja.

Az EU központi és tagországi állatorvosi laboratóriumai a jellegzetes vegyületcsoportok kimutatására és koncentrációjuk meghatározására a legkorszerűbb analitikai eljárásokat (gáz- és folyadékkromatográfia, tömegspektrometria, infravörös spektroszkópia, immunológiai módszerek) alkalmazzák.

Az állati eredetű egyéb termékek (tej, tojás) szermaradvány-vizsgálatai a gyógyszerhatású anyagokon kívül a *peszticidek* maradványaira terjednek ki. Nem hozhatók forgalomba azok a termékek, melyekben tiltott vagy a határértéknél nagyobb mennyiségű szermaradvány fordul elő.

Harmadik országokból érkező élő állatok vizsgálatának szervezése. Magyarország déli, délkeleti és keleti határának egy része egyszersmind az EU-határ. Az ország 2004. május 1-jei csatlakozásával egyidejűleg létre kellett hozni a határellenőrző állomásokat a harmadik országokból érkező élőállat-szállítmányok vizsgálatára. A kialakítás szempontjai: úthálózat; kirakáshoz, berakáshoz, etetéshez, itatáshoz elegendő felszerelés; megfelelő helyiség a vizsgálathoz, elegendő szakszemélyzet, laboratórium a vizsgálati anyagok feldolgozásához; kapcsolat az információs hálózattal.

Harmadik országból állatszállítmányok indításának feltétele az exportáló ország előzetes állategészségügyi minősítése. Ennek elemei: az állatállomány állapota, az ország környezet-egészségügyi helyzete, járványos állatbetegségek bejelentésének rendszeressége és gyorsasága, az állatbetegségek megakadályozására és ellenőrzésére vonatkozó érvényes előírások, az állategészségügyi szolgálatok felépítése és hatásköre.

Elfogadott harmadik ország állategészségügyi bizonyítványával az EU-ba beszállítható a marha, sertés, juh, kecske friss húsa.

8.8. Az európai uniós növényegészségügyi szabályozás alapjai

A növényegészségügyi jogszabályokkal érintett terület az EU-ban a következő fő fejezetekbe sorolható: a károsítók behurcolása, elterjedése elleni védelem; a növényi károsítók elleni szerek engedélyezésével, előállításával, forgalmazásával, alkalmazásával kapcsolatos szabály; a köztermesztésbe kerülő vetőmag, szaporítóanyag egészségének megóvása; növényi termékek felületén és belsejében előforduló vegyszermaradékok határértéke; a növényegészségügyi hatósági szervezetek feladatai; a növényegészségügyi infrastruktúra (ellenőrző állomások, laboratóriumi hálózat); növényegészségügyi vizsgálatra kötelezett növények (vetőmagvak, szaporító anyagok, burgonya, citrusfélék) termelőinek hatósági nyilvántartása; információs rendszerek.

Harmadik országokból érkező áruk növényvédelmi ellenőrzése az unió határán történik, további vizsgálatokat csak veszély esetén végeznek. A tagországok közötti határellenőrzés eltörlése következtében a növényegészségügyi ellenőrzés – az állategészségügyi vizsgálathoz hasonlóan – *a feladó ország kötelességévé* vált. Az ehhez szükséges hatósági és intézményi kereteket, a növényvédő szerek engedélyezését, a termékben kimutatható szermaradékok határértékét, a mintavétel és a vizsgálat módját, a bizonyítvány kiállításának szabályait, a növényi kártevők felsorolását, a növényvédelmi intézkedéseket (karantén, védőkörzet stb.) közösségi jogszabályok tartalmazzák.

Az ember egészségét tekintve döntő a növényvédő szerek friss termékekben található maradékainak mennyisége, ezért az EU szabályozta ezek határértékeit. Kijelölték a tagországokban a friss zöldség-gyümölcs egészségügyi (és minőségi) ellenőrzését végző szervezeteket. Az ellenőrzést esetenként az EU és a tagország ellenőrei közösen végzik.

A friss zöldség-gyümölcs forgalom, valamint egyéb növényi eredetű anyagok szállítása tekintetében jelentős előrelépés volt 1976-ban a Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény alapján a *tagországok hivatalos növényvédelmi szolgálatainak létrehozása*.

Növények magvai, élő növény, növényi rész, illetve termés beszállítása vagy átszállítása bármely ország területén csak származási bizonyítvány, illetőleg a feladó ország hivatalos, hatósági *növényegészségügyi bizonyítványa*, illetve az EU-tagországok területén *növényútlevél* (hivatalos címke és kísérő dokumentum) kíséretében lehetséges. E szabály célja, hogy a különböző károsítók – gyommagvak, növényi betegségek és állati kártevők – szét-hurcolását nemzetközi összefogással megakadályozzák.

Az egyes országok általában növényvédelmi törvényben vagy egyéb jogszabályban határozzák meg azokat a nemzetgazdasági szempontból számukra veszélyes károsítókat, amelyek még nincsenek jelen, vagy elterjedésük nem széles körű, visszaszorításuk indokolt, ezért ellenük aktív védekezés szükséges. A kontinensen még nem honos károsítók behurcolásának megakadályozása, illetőleg az egyes országokban előforduló veszélyes károsítók szétterjedésének megelőzése érdekében az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezetével (FAO) kötött egyezmény értelmében a tagországok kötelezettséget vállaltak a növényegészségügyi védelmi rendszer összehangolt működtetésére.

Irányelvben szabályozták a növények és növényi termékek károsítóinak a tagországokba való behurcolása elleni *növényvédelmi intézkedéseket*, a fertőzöttnek talált termékekre érvényes eljárásokat (kezelés, a fertőzött részek eltávolítása, zárlat alá vétel, szállítási előírások, megsemmisítés). A szabályozás a tilos, az előforduló és a védett zónákra érvényes károsítók (rovarok, atkák, fonalférgek, baktériumok, gombák, vírusok, parazitanövények) rendszerezett jegyzékbe foglalását is tartalmazza. A Bizottság joga a növényegészségügyi helyzet helyszíni ellenőrzése a tagországok illetékes hatóságának közreműködésével.

A szabályozás korszerűségét jellemezheti, hogy az *a biológiai készítményekre* (mikroorganizmusok, vírusok, géntechnológiával előállított szervezetek) is kiterjed. Az állami ellenőrzés mellett a mezőgazdasági termelő és a kereskedő saját kockázatára és anyagi felelőssége terhére köteles betartani a növényegészségügyi jogszabályokat, illetőleg az ezeket érvényesítő hatósági intézkedéseket. (E rendelkezések esetenként egyes országokra vagy növényekre importtilalmi rendelkezéseket is tartalmazhatnak.)

Az egyes tagországok növényegészségügyi előírásai és tilalmi rendelkezései nem teljesen egységesek, hanem érvényesítik az ország speciális nemzetgazdasági érdekeit. A beszállítandó növények, növényi termékek megfelelőségét a növényegészségügyi hatóság bizonyítványával, illetve a növényútlevéllel kell igazolni. A növényegészségügyi bizonyítvány kiadása azonban nem jár az adott tétel teljes terjedelmére és minőségére vonatkozó termelői szavatosság anyagi-jogi felelősségének átvállalásával. A hatósági igazolás kizárólag a szállítmányból vett mintára vonatkozik. Ez meghatározó jelentőségű, mert az importőr ország is mintavétel alapján dönt az áru átvételéről. Tehát a szállítmány homogén minőségének biztosítása a termelő kötelessége és kockázata. A termelőnek nem áll jogában – üzleti érdekből – a nemzeti növényegészségügyi követelményeket mérsékelő szerződési feltételeket érvényesíteni, ám joga van ezeknél szigorúbb feltételeket kikötni.

A növényegészségügyi bizonyítvány kiállítása rendszerint előzetes laboratóriumi és/vagy többszörös termőhelyi vizsgálatokat igényel.

8.8.1. A növényvédő szerekre vonatkozó szabályozás

A növényvédő szereket a közösségi előírások alapján az egyes tagországok növényvédelmi hatóságai engedélyezik. Az aktív anyagok toxikológiai tulajdonságainak mérlegelése alapján készül el az *engedélyezett anyagok jegyzéke*. Még nem dolgozták ki véglegesen azt a közösségi eljárást, amely a listára kerülő anyagok kiválasztásának szabályait tartalmazza, továbbá hiányzik még a növényvédő szerek értékelésének egységes szabályozása is.

Az egy-egy szakterületet szabályozó normák az évek során a kutatási eredmények gyakorlatba való átültetése nyomán számos módosításon mentek keresztül. Különösen érvényes ez a *peszticidek* aktív anyagának engedélyezésével, illetve tiltásával, határértékével kapcsolatos előírások esetében. A peszticidek osztályba sorolásáról, csomagolásáról és feliratozásáról 1967-ben kiadott irányelv egységesítette a veszélyt jelző szimbólumokat, a toxicitási jelöléseket, a biztonsági előírásokat, főleg a *közegészségügyi kockázat* kizárása végett. Későbbi irányelvek szabályozták a peszticidekkel kapcsolatos hatósági tevékenységet, a notifikációs (bejelentési) kötelezettséget, a disztribúcióra és az alkalmazásra érvényes eljárásokat. A peszticidek aktív anyagának fajtáit, osztályba sorolását folyamatosan módosítják az újabb kutatások eredményeitől függően. Eddig mintegy *80 aktív anyagot* engedélyeztek.

Az egyes növényi kártevőfajták elleni védekező eljárások alkotják az előírások jelentős csoportját (például a burgonya és vetőburgonya különféle kártevői elleni védekezés, gabonakártevők leküzdése, pajzstetű elleni védelem stb.).

A forgalmazási rend előírásán keresztül mind a fogyasztóvédelem, mind a környezetvédelem biztonságosabbá tehető. A „növényvédő szer engedélyezése során a környezet, az emberi és állati egészség kockázatának szempontjai legyenek elsődlegesek a növénytermesztés javításához képest”. E megközelítés a Közös Agrárpolitika új vonásait tükrözi. Korszerűség tükröződik abban a megfogalmazásában is, hogy biológiai (mikroorganizmusok, vírusok), biotechnológiai, növénykultúrás vagy növénytermesztési eljárásokkal, ezek racionális kombinációjával kívánják kiszorítani, illetve arra a minimumra csökkenteni a kémiai szerek alkalmazását, amelyet a gazdaságilag elfogadhatatlan károk és veszteségek elkerülésének igénye tesz szükségessé.

Érvényesül a közösségi termékforgalmazás alapelve: az egyik tagországban engedélyezett szerek és ezekkel kezelt növények a másik tagországban szabadon forgalmazhatók, hacsak annak nincs klimatikus akadálya. Szabad a tagországok döntési lehetősége abban, hogy veszély esetén a jegyzékben nem szereplő szereket engedélyezzenek. A növényvédő szerek kiegészültek a genetikailag módosított organizmusok védelmi célra való felhasználásával, ezért ezek körét is szabályozták. A növényvédő szerek felhasználásának csökkentését eredményezik egyes GMO szója- és kukoricafajták, amelyek génállománya rovarkártevők elleni védelmet és herbicidekkel szembeni toleranciát biztosít.

Az engedélyezési eljárást, a visszavonást, az aktív anyagok jegyzékbe foglalásának útját, az engedélyezés iránti kérelem tartalmát, a csomagolás, a feliratozás, a nyilvántartás követelményeit szigorúan szabályozzák. Ily módon, a tételek és szállítmányok követhetőségével zárt szabályozási rendbe foglalható a növényvédőszer-forgalom. Ezt szolgálja az ellenőrző

intézkedések pontos szabályozása is. A növényvédő szerek forgalmazási előírásának betartása a KAP kölcsönös megfeleltetési követelményei közé tartozik.

A növényvédő szerek kutatása-fejlesztése a gyógyszeripari fejlesztéshez hasonlítható, tőke- és szellemikapacitás-igényes, főleg a kipróbálási stádiumban nagyfokú szervezettséget igénylő folyamat. A gyártó számára az, hogy terméke az EU-jegyzékbe bekerül-e, döntő jelentőségű. A jegyzékbe foglaláshoz azonban az aktív és a kísérőanyagokat, a kipróbálás során nyert adatokat és értékelésük eredményét ki kell szolgáltatnia. Éppen ezért a szabályozás hangsúlyozottan kiemeli az adatvédelemre, az ipari és kereskedelmi titkot tartalmazó információk kezelésére érvényes követelményeket.

A növényvédelmi kutatások és nemzeti szabályozások koordináló szervezete az *Európai Növényvédelmi Szervezet* (EPPO – European Plant Protection Organization), amelynek munkájára a közösségi egységesítés is támaszkodik.

8.9. Az Európai Unió álláspontja a genetikailag módosított organizmusokról (GMO)

Genetikai módosítás vagy génszélesztet, géntechnológia, modern biotechnológia, rekombináns DNS-technológia néven jelölik az 1970-es évektől létező, a növények örökletes tulajdonságait módosító eljárásokat, amelyekkel először kukorica, szójabab, olajrepcse és gyapot bizonyos rovaroknak, herbicideknek ellenálló fajtáit hozták létre. Az EU 1990 óta rendeletileg szabályozta a génmódosított növények termesztését és forgalmazását. Az EU Bizottság által 2018-ig termelésre, importra vagy takarmány-, illetve élelmiszcélú felhasználásra elfogadott fajták számát a 8.3. táblázat tartalmazza.

8.3. táblázat

Az EU-ban elfogadott genetikailag módosított termékek száma

Genetikailag módosított növényfaj	Regisztrált fajta (db)
gyapot	12
kukorica	26
olajrepcse	5
szója	19
cukorrépa	1

Forrás: https://webgate.ec.europa.eu/dyna/gm_register/index_en.cfm
(A letöltés dátuma: 2020. 05. 05.) alapján a szerző szerkesztése

A GMO-növények termelését a tagországok engedélyezhetik nemzeti törvényeik alapján (például Spanyolország, Franciaország). A GMO tulajdonosa az engedélyezési kérelmet az egyes tagországokhoz nyújtja be, engedélyezés esetén a növényt felveszik a nemzeti fajtajegyzékbe. Az EU-jegyzékbe átkerülnek a tagországokban elfogadott GMO-k. A Bizottság által elfogadott GM-növények nemzeti termelését elutasító tagországoknak a visszautasítást megfelelő tudományos súlyú, környezet- és egészségvédelmi indokokkal kell igazolniuk. 2003-ban az EU (1829/2003/EK) rendelettel szabályozta a genetikailag módosított élelmiszerek (és takarmányok) felhasználását annak előrebocsátásával, hogy nem lehet káros az egészségre és a környezetre, és nem vezetheti félre a fogyasztót. A GMO-t engedélyezés

előtt előzetesen kockázatelemzésnek kell alávetni. Az engedélyezéssel kapcsolatos összes tudományos elemző tevékenység az EFSA, az EU Élelmiszerbiztonsági Hivatalának feladata.

Magyarország kiemelten fontos stratégiai kérdésként kezeli a géntechnológiával módosított növényekkel kapcsolatos tevékenységek szabályozását és a magyar mezőgazdaság GMO-mentes státuszának megőrzését.

Magyarországon a természet védelméről szóló 1996. évi LIII. törvény rendelkezett először a genetikailag módosított szervezetekről. Ennek 9. §-a kimondja, hogy ilyen szervezetek létrehozása, a velük folytatott kísérletek, a termesztésük, az országba való behozataluk, illetve az országból történő kivitelük csak külön törvényben meghatározott feltételekkel és módon történhet meg.

Így fogadták el Magyarországon, a közép-kelet-európai országok közül elsőként, a géntechnológiai tevékenységeket szabályozó törvényt (a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény – a továbbiakban: géntörvény). A géntörvény alapján minden géntechnológiai tevékenység engedélyköteles.

A törvény 2012-es módosítása fokozott védelmet biztosít a hagyományos és az ökológiai gazdálkodásból élőknek, valamint fontos eleme a génbankok védelme is.

Az USA-ban és a világ Európán kívüli részén a genetikailag módosított növényeket nagy arányban termesztik (gabonafélék 40%-a, szójabab körülbelül 50%-a, repce 50%-a, gyapot 52%-a). A hagyományoshoz hasonlított növény lényegi azonossága esetén nincs GM-jelölési előírás az USA Food and Drug Administration (FDA) szabályzata szerint. USA-adatok azt jelzik, hogy az iparilag előállított élelmiszerek 70%-ban egy vagy több géntechnikailag módosított növényből előállított összetevőt tartalmaznak.

A GM-vetésterület évi 20%-kal nő, ennek 96,5%-a 5 országban: Argentína, Brazília, USA, Kanada, Kína; GM-szójabab a világtermelés 70%-a. Egyidejűleg növekszik a GM-mentes zónák száma is.

A GM-növények megjelenésük sorrendjében elméletileg három fő csoportba sorolhatók:

- az *első generációs transzgénikus növények* az agrotechnikát segítik biotikus (vírus-, gomba-, baktérium-, rovar-), illetve abiotikus (herbicid-) rezisztencia kialakításával, például gyapot, szója, repce, kukorica;
- a *második generációs transzgénikus növények* esetében a növény anyagcseréjét (fehérje, szénhidrát, zsírsav), növekedését (hímsterilitás) és fejlődését (érés, virágzás) módosították, például paradicsom, repce, burgonya;
- a *harmadik generációs transzgénikus növények* bioreaktorokként felhasználhatók speciális molekulák előállítására, például a gyógyszer-, műanyag-, élelmiszeripar számára.

A jelenleg forgalomban lévő génmódosított növények részint a károsítókkal (rovarokkal) szemben, részint a gyomirtó szerekkel szemben ellenállóak. A második generációs cél olyan összetevők kialakítása a növényben, amelyek élelmiszerré feldolgozva a táplálkozási értéket javítják. Ilyen lehetőség új zsírsavakból, vitaminokból, nagyobb esszenciális aminosav-tartalmú fehérjékből álló növények termesztése. Már forgalomban van az „aranyrizs” nevű, második generációs rizsfajta, amelynek megnövelt A-vitamin-tartalmával hiánybetegség szüntethető meg. A második generációba tartozik például bioaktív tejalkotók termeltetése tejelő állatokkal. Tehenekkel a tej eltarthatóságát növelő lizozim és laktoperoxidáz enzimeket termeltettek.

Fogyasztóvédelmi szempontból a megfelelő feliratozás információs alapjog. Az 1830/2003/EK rendelet szerint a GMO-ból álló vagy GMO-ból készült vagy GMO-t tartalmazó termékeket jelölni kell. A jelölésbe tartozik az ilyen termékre jellemző egyedi kód. A nem GMO-termékeken kötelezően elhelyezendő tételjelölést (L) is fel kell tüntetni a GMO-terméken. A jelölés tegye lehetővé a termék nyomon követését és visszahívhatóságát a terméklánc bármelyik szakaszában.

A GMO-ból készült élelmiszereken az eredeti növény genetikai módosításának részletes történetét sem kell feltüntetni, ezt az egyedi kód tartalmazza. Az egyedi kód létrehozása és kiosztása, felügyelete és nyilvántartása az EFSA feladata. Az EU-ba importált termékekben a GMO-tartalom a véletlen szennyezés mértékéig a nem GMO-termékekben eltűrhető, ennek határa 0,9%. Az élelmiszerek esetében a 0,5%-ot nem haladhatja meg a véletlenül vagy technikailag elkerülhetetlen módon előforduló, olyan GMO-k mennyisége, amelyeket az Európai Unióban már biztonságosnak találtak és engedélyeztek. Mindkét esetben jelölni kell a címkén a GMO-jelenlétet.

Az EU GMO-referencialaboratóriumot hozott létre, amely a nemzeti referencialaboratóriumok európai hálózatára támaszkodik.

A jelölés szabályozása ellenére is fennáll a fogyasztó ellenérzése a GMO-élelmiszerekkel szemben, irracionális fenyegetettségérzését a szakszerű felvilágosító kampányok sem csökkentik. A természetes élelmiszerek elfogadtatott imázsa rendre szembekerül a génmanipuláció tényével. Ezenkívül az európai fogyasztó bizalma nem feltétlen a gyártó és az élelmiszer-ellenőrző hatóság gondosságával szemben. Az elutasítás elleni meggyőzés eszköze csak a világosan érthető jelölés lehet, amely megadja a lehetőséget a fogyasztó szuverén döntéséhez.

A feliratozás mai követelményének előzményeként az 1997 májusában megjelent, az új élelmiszerek feliratozásáról szóló irányelv a GMO-termékek címkézésére is vonatkozott. Ennek értelmében az élelmiszer-jelölési kötelezettség csak abban az esetben volt érvényes, ha a GMO-termék a hagyományosan előállított terméktől tudományosan kimutathatóan eltér, abban módosított fehérje vagy DNS található. Ezért jelölni azt az élelmiszert kellett, amely maga az élő, géntechnikailag módosított organizmus vagy élő, szaporodásra képes, géntechnikailag módosított organizmusokat tartalmaz, vagy összetétele a kiindulási termékhez képest módosult. A jelölés új szabályozása értelmében jelölendő az olaj, a lecitin, amelyet GMO-szójából állítottak elő, és jelölendő a szójadara, a kukoricakeményítő is, amelyet módosított GMO-kukoricából gyártottak, holott az olajban és a keményítőben nincs módosított örökítő struktúra.

A feliratozási kötelezettség nem terjed ki az élelmiszerekben alkalmazott GMO-enzimre, -aromaanyagokra és -adalékanyagokra.

A fogyasztóvédelem európai parlamenti képviselői mindezen kifogások ellenére is *mérföldkőnek* tartják az új termékek, köztük a GMO-k jelölési kötelezettségét. A jelölés előírásával Európa egyedülálló példát ad a fogyasztó információhoz való jogának gyakorlásához.

8.10. Az Európai Unió minőségpolitikai szabályozása

Az EKG 1992-ben indította útjára a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőket szabályozó rendszerét. A szabályozás célja, hogy segítse az európai agrárgazdaság sokszínűségének fennmaradását. A kedvezőtlen helyzetű vagy távoli területeken

gazdálkodóknak is lehetőséget ad arra, hogy megőrizhessék hagyományos termékeiket. A vidéki környezet fenntarthatóságának fontos eszköze a földrajzi környezet hatására kialakult és generációk során fenntartott különleges tulajdonságú mezőgazdasági termékek termelésének és élelmiszerek előállításának ösztönzése.

A földrajzi árujelző célja, hogy a fogyasztók megfelelő, egyértelmű információkat kapjanak a különböző földrajzi területről származó termékek minőségi jellemzőiről, és egyben tisztességes jövedelmet biztosítsanak az ezen termékeket előállító termelők számára, valamint védelmet nyújtsanak a fogyasztók és az előállítók számára is a visszaélésekkel szemben.

Első ízben a 2081/1992/EGK tanácsi rendelet fektette le az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre (OEM) és az oltalom alatt álló földrajzi jelzésre (OFJ) vonatkozó minőségügyi rendszer részletes szabályait. A hagyományos, különleges tulajdonságokkal rendelkező termékek (HKT) szabályozására vonatkozó rendelkezéseket a 2082/1992/EGK tanácsi rendelet tartalmazta.

A rendszer működtetésének tapasztalatai, a technológiák korszerűsödése, a technikai eszközök, berendezések fejlődése és nem utolsósorban a fogyasztói igények változása szükségessé tették a rendszer felülvizsgálatát.

2012-től az Európai Parlament és Tanács 1151/2012/EK rendelete tartalmazza a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereivel kapcsolatos követelményeket és szabályokat. A rendelet olyan minőségrendszereket hozott létre, amelyek alapján azok a mezőgazdasági termékek, amelyek értéknövelő jellemzőkkel rendelkeznek, vagy az előállításuk során alkalmazott termelési vagy feldolgozási módszereknek, illetve előállítási vagy forgalmazási helyüknek köszönhetően értéknövelő sajátosságokkal rendelkeznek, megkülönböztető jelöléssel rendelkezhetnek.

Uniósi oltalomra vonatkozó kérelem benyújtására a termékkel foglalkozó, elsősorban termelők és feldolgozók által létrehozott *csoportosulások* jogosultak. A kérelmek a Római Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékekre, valamint a rendelet I. mellékletében felsorolt egyéb termékekre terjed ki.

Az uniós oltalmat elnyert termékeket az EU Bizottsága a DOOR-adatbázisban tartja nyilván. Az adatbázis elektronikus úton mindenki számára szabadon hozzáférhető.¹⁰

1996 óta több mint 1200 termék került uniós földrajziárujelző-oltalomba, Magyarországnak 2013-ban 14 terméke szerepelt a nyilvántartásban.

8.10.1. Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések bemutatása

Földrajziárujelző-oltalomban akkor részesíthető egy termék, ha annak elnevezését hagyományosan használták vagy használnak. A termékről *termékleírást* kell készíteni, amely az előállításához szükséges nyersanyagokat, az adott termék főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai vagy érzékszervi jellemzőit tartalmazza. Pontosan körül kell határolni a földrajzi területet, ahol a termék előállítása megengedett. Ki kell dolgozni a termék meghatározott földrajzi területről való származását igazoló eljárásrendjét. Részletesen le kell írni a termék előállítási módját, valamint – adott esetben – az autentikus és egységes helyi előállítási módszereket. Ki kell térni a csomagolási, és ha szükséges, az egyedi jelölési előírásokra.

¹⁰ DOOR-adatbázis, elérhető: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> (A letöltés dátuma: 2020. 01. 17.)

Az oltalom elnyeréséhez szükséges, hogy pontosan meghatározzák a termék minősége és a földrajzi környezet közötti kapcsolatot.

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM). Oltalom alatt álló eredetmegjelölésről akkor beszélhetünk, amikor a termék minősége vagy jellemzői alapvetően vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők. Ez a meghatározott földrajzi hely lehet egy település, régió vagy kivételes esetben egy ország. Az OEM esetén a termék-előállítás valamennyi szakaszának a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ). Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés olyan terméket jelöl, amely egy meghatározott helyről, régióból vagy országból származik, és amelynek valamely tulajdonsága, hírneve vagy más jellemzője alapvetően a földrajzi területnek tudható be. Az OFJ esetén az előállításának legalább egy szakasza a meghatározott földrajzi területen kell hogy történjen.

Hagyományos különleges termék (HKT). A hagyományos különleges termékek rendszerének célja, hogy a hagyományos előállítási módszerek és receptek megőrzése érdekében a hagyományos termékek előállítói számára segítséget nyújtson termékeik forgalmazásában és abban, hogy a fogyasztókkal megismertessék hagyományos termékeik és receptjeik értéknövelő tulajdonságait. Azok a termékek/élelmiszerek viselhetik a HKT megkülönböztető jelzőt, amelyek:

- hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készülnek, vagy
- hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készülnek.

Csak olyan elnevezés jegyezhető be hagyományos különleges terméként, amely:

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés, vagy
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

HKT esetében is el kell készíteni az adott termék leírását tartalmazó dokumentumot. Ebben szerepelnie kell a termék leírásának, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit. Részletesen ki kell térni a termék sajátos jellegére. Az termék előállítási módját úgy kell ismertetni, hogy az reprodukálható legyen.

8.10.2. Az unós földrajziárjelző-oltalom megszerzésének eljárása

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árjelzőinek uniós oltalmára irányuló bejegyzés iránti kérelmet Magyarországon a Földművelésügyi Minisztériumba kell benyújtani. A Minisztérium a vonatkozó kormányrendelet alapján elvégzi a termék-leírás részletes vizsgálatát, valamint a benyújtást követően haladéktalanul továbbítja azt a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának. A Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala (a továbbiakban: SZTNH) soron kívül megvizsgálja a kérelmet abból a szempontból, hogy az kielégíti-e a rendelet követelményeit:

- a kérelemben szereplő termék földrajzi árjelzőnek tekinthető-e,
- a kérelmezett elnevezés nem szokásossá vált elnevezés, ütközik-e növény- vagy állatfajta nevével, illetve azonos alakú szavakkal és védjegyekkel.

A SZTNH a kérelem beérkezésétől számított két hónapon belül nyilatkozik arról, hogy egyetért-e a kérelemnek az Európai Bizottsághoz történő továbbításával.

A minisztérium, amennyiben az általa és a SZTNH által lefolytatott vizsgálat a termék-leírást megfelelőnek találja, a kérelmet közzéteszi a minisztérium hivatalos lapjában. Amennyiben a kérelem a benyújtó csoportosuláson kívül valakinek az érdekeit sérti, a kérelemmel szemben a közzétételtől számított két hónapon belül kifogást lehet benyújtani.

A minisztérium (a miniszter aláírásával) – a SZTNH nyilatkozatával összhangban és a kormányrendelet alapján lefolytatott részletes vizsgálatát követően – a kérelem benyújtásától számított kilenc hónapon belül hoz határozatot. Amennyiben a kérelem megfelelt a vonatkozó jogszabályok kitételeinek, továbbítják azt az Európai Bizottsághoz.

A Bizottság további részletes vizsgálatát követően a tagországok is lehetőséget kapnak arra, hogy a termék-leírást részletesen megismerjék és véleményezzék. Az uniós szintű vizsgálatot követően, ha sem Bizottság, sem a tagországok nem emelnek kifogást, a terméket bejegyzik az uniós regiszterbe, vagyis a DOOR-adatbázisba.

8.11. Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás rendszere

Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás során gondoskodni kell arról, hogy a fogyasztók a vásárlást megelőzően minden olyan információ birtokába kerülhessenek, amelyek alapján megalapozott vásárlási döntést tudnak hozni. Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásnak pontosnak, egyértelműnek és a fogyasztók számára könnyen érthetőnek kell lennie. Ezek az információk nem vezethetik félre a fogyasztót.

Az Európai Gazdasági Közösség 1978-ban alkotta meg az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló első irányelvét. A 80-as évektől egészen a 2000-es évek elejéig több alkalommal bővítették az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos előírásokat, illetve módosították a vonatkozó irányelveket.

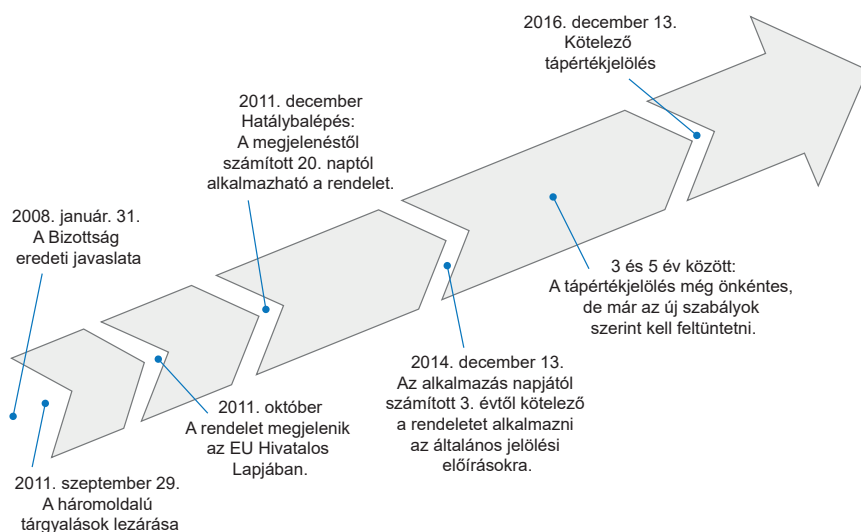
Ezért az Európai Parlament és az Európai Unió Tanácsa az érthetőség és átláthatóság érdekében kidolgozta az élelmiszerekkel kapcsolatos információkat szabályozó horizontális jogszabályt, az azok címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 2000/13/EK irányelvet.

2006-ban Rotterdamban az élelmiszer-jelölési konferencián fogalmazódott meg a fogyasztók tájékoztatását uniós szinten szabályozó jogszabály megalkotásának az igénye.

Az Európai Unió Bizottsága 2008. január 31-én nyilvánosságra hozta „Az élelmiszereken feltüntetett fogyasztói információkról” szóló rendelettervezetet, azzal a céllal, hogy az addigi irányelvi szabályozás helyett uniós szinten egységes szabályozást hozzanak létre.

A Bizottság, a Parlament, valamint a Tanács közötti többéves egyeztető munka eredményeképpen 2011. október 25-én hirdette ki az EU Parlament és a Tanács a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendeletet. A rendeletben szereplő általános jelölési előírásokat 2014. december 13-tól, a tápértékjelöléssel kapcsolatos szabályokat pedig 2016. december 13-tól kell az Európai Unió területén kötelezően alkalmazni (8.1. ábra). A rendelet meghatározza az élelmiszerekkel kapcsolatos általános alapelveket, követelményeket és kötelezettségeket, amelyek valamennyi élelmiszer-vállalkozóra vonatkoznak. A rendeletet a végső fogyasztóknak szánt összes

élelmiszerre alkalmazni kell, beleértve a vendéglátás, illetve a közétkeztetés által szállított élelmiszereket és a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére szánt élelmiszereket is.



8.1. ábra

Az 1169/2011/EU rendelet végrehajtási menetrendje

Forrás: a szerző szerkesztése a 1169/2011/EU rendelet alapján

A rendeletben meghatározták az élelmiszerekkel kapcsolatos általános, valamint a tápértékjelöléssel kapcsolatos szabályokat. A rendelet tartalmazza azokat a jelölési elemeket, amelyeket az előre csomagolt élelmiszerek esetében a terméken fel kell tüntetni: élelmiszer neve; összetevők felsorolása; allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok (II. Melléklet szerint); összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége; nettó mennyiség; minőségmegőrzési idő vagy fogyaszthatósági idő (nap/hónap/év sorrendben); különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek; felelős élelmiszer-vállalkozás neve vagy cégneve és címe; származási ország vagy eredet helye; felhasználási útmutató; 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetében alkoholtartalom térfogatszázalékban; tápértékjelölés (2016. december 13-tól kötelező). A fogyasztók körében végzett felmérések azt mutatták, hogy a szabályozás egységesítésén túl számos területen további részletes előírások meghozatalára van szükség. Bevezették ezért az olvashatóság fogalmát, részletes szabályok vonatkoznak az allergiát és intoleranciát okozó anyagok jelölésére, bővült azon termékek köre, amelyekre kötelező a származásra vonatkozó jelölést alkalmazni. Az élelmiszerek egyre nagyobb hányada kerül távértékesítéssel a fogyasztókhoz, így erre vonatkozóan is részletes előírásokat kellett kidolgozni. Folyamatosan nő azon fogyasztók száma, akik étrendjüket tudatosan kívánják kialakítani. Ehhez ismerniük kell az élelmiszerek tápanyagtartalmát. Az élelmiszerlánc szereplőinek öt év átmeneti időszak állt rendelkezésére, hogy a tápértékjelöléssel kapcsolatos kötelezettségüknek eleget tegyenek, azaz 2016. december 13-tól kötelező feltüntetni az előre csomagolt élelmiszereken a tápértékjelölést.

8.4. táblázat
A kötelező elemek jelölésének betűmérete

A csomagolás vagy tároló edény legnagyobb felülete	Legalább 80 cm ²	Legalább 25 cm ²	Legalább 10 cm ²	10 cm ² alatt
Minimális betűméret (x magasság)	1,2 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm
Kötelező elemek	Minden kötelező	Minden kötelező	Minden kötelező	Termék neve, allergén, nettó tömeg, minőség-megőrzési idő
Tápértékjelölés	Kötelező	Kötelező	Nem kötelező	Nem kötelező

Forrás: a szerző szerkesztése a 1169/2011/EU rendelet alapján

Jelenleg is vannak olyan vertikális jogszabályok, amelyek előírják a származási hely kötelező feltüntetését a következő termékeknel: zöldségek és gyümölcsök; olívaolaj; tojás; marhahús; baromfi; méz; borok; friss, hűtött, fagyasztott sertés-, juh-, kecske- és baromfihús.

A rendelet értelmében minden élelmiszer esetében kötelező feltüntetni a származási országot vagy az eredet helyét, ha annak hiánya félrevezető. A Bizottság végrehajtási szabályokat fog elfogadni arra vonatkozóan, hogy több összetevőt tartalmazó élelmiszereknél mely esetekben milyen jelölési kötelezettségeket kell majd alkalmazni.

8.11.1. Tápértékjelölés

Magyarországon az EU-csatlakozást megelőzően kötelező volt az élelmiszerek tápértékjelölése az előállítók számára, tehát már egy korábban is előírt kötelezettségről van szó. A csatlakozást követően kizárólag csak akkor volt kötelező a tápérték jelölése, amennyiben az élelmiszer-vállalkozó tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítást helyezett el a termékén. Önkéntes alapon a csatlakozást követően is lehetett jelölni a tápértéket, 2013-tól azonban már csak a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendeletben (továbbiakban: Rendelet) szabályozott módon.

A Rendelet értelmében a tápértékjelölés 2016. december 13-tól kötelező az előrecsomagolt élelmiszerek esetében.

A legjelentősebb változás az, hogy a Rendeletben lefektetett szabályoknak megfelelően, uniós szinten kell azonos módon ezt megtenni.

A kötelező tápértékjelölésnek az alábbi elemeket kell tartalmaznia:

- energiatartalom,
- zsír- és telítettség-sav-tartalom,
- szénhidrát- és cukortartalom,
- fehérjetartalom,
- sótartalom.

Lehetőség van önkéntesen egyéb elemek jelölésére is a 8.5. táblázat szerint.

8.5. táblázat
Tápértékjelölés megjelenítése

Átlagos tápérték 100 g termékben	
energia	kJ/kcal
zsír	g
– amelyből telített zsírsavak	g
– egyszerűen telítetlen zsírsavak	g
– többszörösen telítetlen zsírsavak	g
szénhidrát	g
– amelyből cukrok	g
– poliolok	g
– keményítő	g
rost	g
fehérje	g
só	g
vitaminok és ásványi anyagok	a XIII. mellékelet A részének 1. pontjában megadott egységekkel

Megjegyzés: A zöld színnel jelölt sorok a kötelező, a rózsaszínnel jelöltek az önkéntes elemek.

Forrás: a szerző szerkesztése a 1169/2011/EU rendelet alapján

A megadott tápértékeknek olyan átlagértékeken kell alapulniuk, amelyek

- az élelmiszer előállítója által végzett vizsgálatokon, vagy
- a felhasznált összetevők ismert vagy tényleges átlagértékeiből végzett számításokon, vagy
- általánosan meghatározott és elfogadott adatokból kiinduló számításokon alapulnak.

A Rendelet XV. melléklete tartalmazza a tápértékjelölés kifejezésének és feltüntetésének módját.

Az V. mellékletben sorolták fel azokat az élelmiszereket, amelyek mentesülnek a tápértékjelölés alól: például egy összetevőből álló feldolgozatlan termékek (liszt), fűszernövények, só, élelmiszer-adalékanyagok, aromák, rágógumi.

A szabályozás csak akkor éri el a célját, ha az élelmiszerlánc valamennyi szereplője azonos módon értelmezi és alkalmazza az előírásokat. Az egységes alkalmazás elősegítése érdekében ezért a Bizottság a tagállamok közreműködésével útmutatókat dolgozott ki. Ezek az útmutatók az EU minden hivatalos nyelvén mindenki számára elektronikus módon elérhetők.

8.12. Tételazonosító jelölése

Élelmiszer-biztonsági szempontból azok az élelmiszerek tekinthetők egy tételnek, amelyeket azonos körülmények között termeltek meg, állítottak elő vagy csomagoltak. A tételazonosító jelölés feladata, hogy a termék nyomomonkövethetőségének biztosítását segítse. Ez a jelölés tehát nem a fogyasztónak szóló tájékoztatás, hanem az élelmiszer-ellenőrző hatóságok számára jelent információt.

Az élelmiszer termelője, előállítója, csomagolója határozza meg, hogy mi minősül egy tételnek, és ő felelős a tételazonosító jelölés feltüntetéséért. A tételazonosító jelölés előtt „L” betűt kell feltüntetni, kivéve, ha az adott jelölés világosan megkülönböztethető az élelmiszer egyéb jelöléseitől. Az előre csomagolt élelmiszereknél a csomagoláson vagy az élelmiszerhez rögzített címkén, a nem előre csomagolt élelmiszereknél a csomagoláson vagy tárolóedényen vagy a kísérő dokumentumon kell jól láthatóan, tisztán olvashatóan, kitörölhetetlenül feltüntetni.

Nem kell tételazonosító jelölést alkalmazni olyan mezőgazdasági termékekre, amelyeket termelői szervezeteknek szállítanak, vagy továbbfeldolgozásra használnak; nem előre csomagolt élelmiszerek esetén; amennyiben a csomagolás vagy tárolóedény legnagyobb oldalának a felülete kisebb 10 cm²-nél; amennyiben az élelmiszer minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejének lejárat dátuma tartalmazza legalább a hónapot és a napot.

Áttekintendő fogalmak

- Vertikális szabályozás
- Horizontális szabályozás
- CEN, Európai Szabványügyi Bizottság
- Kölcsönös elismerés elve
- FAO/WHO Codex Alimentarius-szabványok
- ISO 9000-es szabványsorozat
- Akkreditáció
- Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)
- Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)
- Hagyományos különleges termék (HKT)
- GMO-k
- Kockázatelemzés
- Termékláncszemlélet
- Zootechnikai nyilvántartás és bizonyítvány
- Állattartási és állatszállítási szabályok
- Élelmezés-egészségügyi irányelvek állategészségügyi vonatkozásai
- Élelmezés-egészségügyi irányelvek növényegészségügyi vonatkozásai
- Élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás rendszere

Felhasznált irodalom

- ELEKES A. – HALMAI P. – UZONYI GYÖRGY NÉ – VÁSÁRY V. (2003): *Az Európai Unió Közös Agrárpolitikája: Fogalomtár*. Budapest, Agroinform.
- ELEKES A. – HALMAI P. (2005): A nemzeti agrárpolitika szűkülő lehetőségei – Körvonalazódik az új WTO mezőgazdasági megállapodás. *Külgazdaság*, 49. évf. 11–12. sz. 76–95.
- ELEKES A. – HALMAI P. (2008): A WTO Doha-fordulója – (Rész)eredmények, tapasztalatok, kilátások. *Külgazdaság*, 52. évf. 9–10. sz. 34–77.
- ELEKES A. – HALMAI P. – UZONYI Gy. (2007): Az élelmiszer-biztonság közgazdasági hatásai. *Külgazdaság*, Vol. 51, No. 11–12. 38–59.

HALMAI P. (1995): *Az Európai Unió agrárrendszere*. Budapest, Mezőgazda Kiadó.

HALMAI P. (2002): *Az Európai Unió agrárrendszere*. Budapest, Mezőgazda Kiadó.

HALMAI P. szerk. (2007): *Az Európai Unió agrárrendszere*. Budapest, Mezőgazda.

HALMAI P. (2010): Közös Agrárpolitika. In KENGYEL Á. szerk.: *Az Európai Unió közös politikái*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

HALMAI P. (2015): Közös mezőgazdasági politika. In KENDE T. szerk.: *Bevezetés az Európai Unió politikáiba*. Budapest, Wolters Kluwer.