

Az élelmiszerkönyvi szabályozás kialakulásának háttere, céljai, várható jövője, hasonló nemzetközi gyakorlatok

Dr. Friedrich László
Szent István Egyetem
Élelmiszertudományi Kar

Codex Alimentarius

- Amikor (és ahol) egyes termékek részletes minőségi szabályozásának igénye felmerült az élelmiszer szakma **nem a szabványosítás, hanem az Élelmiszerkönyv rendszerét** választotta
- Először Ausztriában, utána Svájcban, majd Németországban és Franciaországban nemzeti rendszer
- 1962 – ENSZ - FAO/WHO Codex Alimentarius létrehozása
- 42 szakbizottságot és munkabizottságot számlál
- 188 Codex tag – 187 ország és az EU

Codex Alimentarius

Szerepe:

Az élelmiszerek legfontosabb összetevőit, idegen anyag tartalmának maximálisan szintjét szabályzó nemzetközi szabványok, irányelvek és útmutatók kidolgozása

A Bizottság által kidolgozott különféle dokumentumok összessége a Codex

Ezek a dokumentumok minden regionális (pl. az EU) és nemzeti élelmiszer szabályozás alapjául szolgálnak,

A Codex a világ élelmiszer-szabályozásának összefogó központja

Codex Alimentarius

Élelmiszer-biztonság szempontjából kiemelten fontosak

- több élelmiszercsoportra vonatkozó előírásokat,
- maximálisan elfogadható szennyező anyag, szermaradék határértékeket meghatározó Szakbizottságok:
 - állatgyógyászati szerek maradékai,
 - analitikai és mintavételi módszerek,
 - élelmiszer-adalékanyagok,
 - élelmiszerek címkézése,
 - élelmiszer import- és export-ellenőrző és igazoló
 - élelmiszer-higiéne,
 - élelmiszerszennyezők,
 - növényvédőszer-maradékok,
 - táplálkozási és speciális diétás élelmiszerek Szakbizottságai

Codex Alimentarius

A termékek összetevőit szabályzó Termékbizottságok közül magyar szempontból a legfontosabbak:

- Feldolgozott zöldségek gyümölcsök,
- Friss gyümölcsök és zöldségek,
- Olajok és Zsírok,
- Hús és hústermék,
- Tej és tejtermékek Bizottságok

Codex Alimentarius

A Codex 1972-ben Magyarországra bízta az
Analitikai és Mintavételi Módszerek
Szakbizottság titkárságát

2008 óta az ülés elnöke: Prof. habil Dr. Ambrus
Árpád, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági
Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési
Igazgatóság főtanácsosa

Az élelmiszerkönyv célja és feladata

- Fogasztók egészségének védelme,
- Biztosítja a termelői érdekeltség figyelembevétele,
- A tisztességes kereskedelem megvalósítása
- Minőség védelme és fenntartása
- A fogyasztók tájékoztatása
- Szabályozás a termelők, előállítók között
- A piacvédelem,
- A minőségnek megfelelő besorolás, „minősítés” kialakítása; „ár-érték arány” szerinti besorolás

Az élelmiszerkönyv és szabályozás

- Számos ajánlás, útmutató ismert, amelyek kiegészítik az Élelmiszerkönyvet
- Ezek együttese adja, illetve segíti a szabályozást
- Több esetben **vita van a szakmai szereplők között** az egyes jogszabályok, rendeletek **értelmezésében**,
- **Joghézagok** vannak, amelyek megkívánják a további szabályozást
- Ez ismét a túlszabályozás irányába mutat, de muszáj, mert nem egységes az értelmezés, mindig vannak, akik feszegetik a határokat

Az élelmiszerkönyv és szabályozás

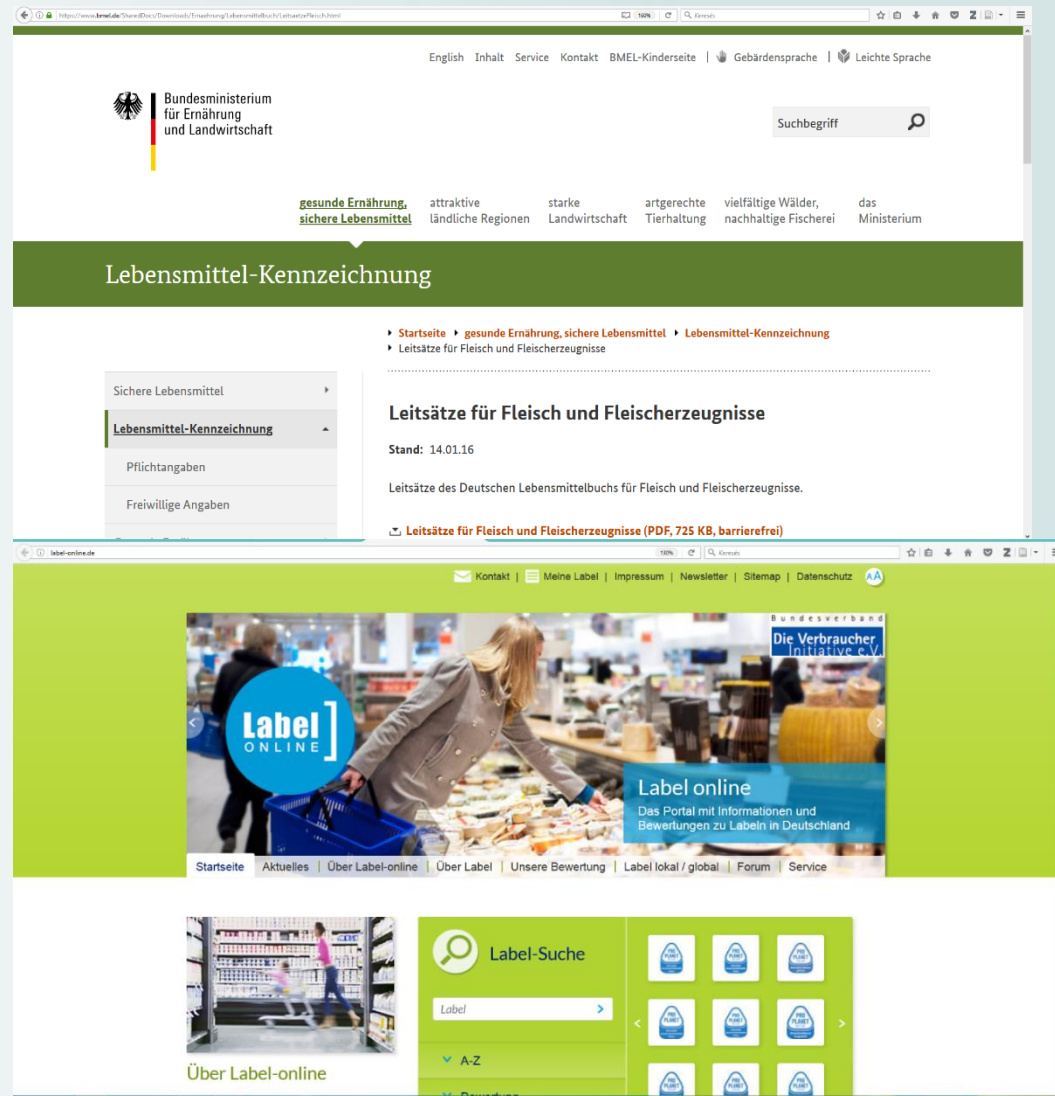
- Kell a szabályozás vagy nem, illetve milyen mértékben?
- Túlszabályozás kérdése
- Nyugat-európai országokban a szabályozás részletesebb, termékspecifikusabb
- Ugyanakkor bizonyos esetekben megengedőbb; kérdés miért?
 - A szakmai etika jobban működik, mint a Kelet-Közép-európai országokban?
 - Nálunk nagyobb a piaci verseny, az árháború?
 - Amely viszi lefelé az árat
 - Csökkenti az alapanyag árat és végül a minőséget
- Ha nincs szabályozás több a „félreértés”

A német élelmiszerkönyv (Deutsches Lebensmittelbuch (DLMB))

- Előfutára: az 1891-ben kibocsátott Codex Alimentarius Austriacus
- Az irányelveket 21 termékcsoporthoz, összesen 7 szakbizottság fogadja el
- A szakbizottságokban a tudomány, az élelmiszerfelügyelet, a fogyasztó(védelem) és a gazdasági szereplők egyenlő arányban képviseltetik magukat
- A legutóbbi reformok 2015-ben kezdődtek, céljai:
 - a **fogyasztók igényeinek nagyobb hangsúlyozása** mellett
 - a **szakmai tapasztalatok felhasználása,**
 - az **irányelvek aktualizálása**
- <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/DeutschesLebensmittelbuch.html>

DLMB összehasonlítása az MÉK-vel

- Sokkal „fogyasztó-központúbb”:
- Az étel- és ital-élelmiszerkönyvhöz és egyéb étel- és ital-élelmiszer-szabályozásokhoz informatív honlapok és kiadványok készülnek



A DLMB húsipari vonatkozásai, az irányelvek összehasonlítása

- Az alapdefiníciók a MÉK-nél jobban kidolgozottak, az alapanyagok és definíciók pontos meghatározásokat tartalmaznak
- Mintegy **26 termékcsoportban összesen 183 termékleírást** tartalmaz (68 o. – MÉK: 28 o.)
- http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeFleisch.pdf?__blob=publicationFile

A DLMB húsipari vonatkozásai az irányelvek szintjén

A termékek leírásánál a DLMB sokkal megengedőbb:

- **nem tartalmazzák a termékleírások** az általános **érzékszervi paraméterekre** vonatkozó kikötéseket, csak a speciális tulajdonságokat, különleges ismertető jeleket emelik ki pl.: „nagy kaliberű”
- a felhasználható **alapanyagokat** (testtájakat) pontosan **meghatározzák**
- A **késztermék** egyes **analitikai paramétereit** adja meg:
 - kötőszöveti fehérje nélküli fehérjetartalom,
 - húsrész kötőszöveti fehérje nélküli fehérjetartalma, (szövettani és kémiai mennyiségekben is előírja!)

Az irányelvek felépítése, példákon keresztül

1. példa: levegőn érlelt kolbász

- 2.211.11 Luftgetrocknete Mettwurst

- **Felhasznált alapanyagok:**

„nagyjából zsírtalanított” sertéshús(1.122)

Zsírszövetben gazdag sertéshús (1.123)

„nagyjából zsírtalanított” marhahús (1.112)

Szalonna (1.212)

- **Sajátos jellemzők:**

Nagytól közepes szemcseméretű, általában sertés vékonybélbe töltve

- **Analitikai jellemzők:**

Húsfehérje, kötőszöveti fehérje nélkül legalább 12%

Kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje a húsfehérjében **szövetteni szempontból: legalább 65 V/V%**

Kémiai szempontból legalább 75%

2.211.11 *Luftgetrocknete Mettwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (1.122)

fettgewebereiches Schweinefleisch (1.123)

grob entsehtes Rindfleisch (1.112)

Speck (1.212)

Besondere Merkmale:

grob- bis mittelkörnig; in der Regel in Schweinedünndarm

Analysenwerte:

bindegewebeiweißfreies Fleischiweiß	nicht unter 12 %
-------------------------------------	------------------

bindegewebeiweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß	
---	--

histometrisch	nicht unter 65 Vol.-%
---------------	-----------------------

chemisch	nicht unter 75 %
----------	------------------

Magyar Élelmiszerkönyv-Tejipari szabályozás

- MÉ 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről (kötelező)
- MÉ 2-104 számú irányelve – megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékekről
- MÉ 2-105 számú irányelve – megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekről



Tartalmi összehasonlítás 1.

	2000	2004	2008
Termelői nyers tehéntej közvetlen fogyasztásra	+		-
Termelői nyers tehéntej		+	-
Hőkezelt fogyasztói tejféleségek	+		-
Hőkezelt fogyasztói tejféleségek, tejkészítmények és tejalapú italok		+	-
Tejkészítmények	+		
Ízesített tejkészítmények; tej-, savó-, író- és permeátumalapú italok			+

Tartalmi összehasonlítás 2.

	2000	2004	2008
Savanyú tej- és savanyú tejszínekészítmények	+		
Savanyú tejtermékek		+	+
Tejszínek és tejszínekészítmények	+	+	+
Vaj és vajkészítmények	+	+	-
Sűrített tejféleségek	+	-	-
Tejporféleségek	+	-	-

Tartalmi összehasonlítás 3.

	2000	2004	2008
Oltós alvasztású érlelt sajtok	+	+	+
Savas alvasztású sajtok	+		
Savas és vegyes alvasztású sajtok		+	+
Sajtkészítmények	+	+	+
Ömlesztett sajtok és ömlesztett sajtkészítmények	+	+	+

Trappista sajt szabályozva legyen-e az 1. kötetben?

- 1. kötetben nincs megnevezve
- Cél: Trappista sajt védelemben részesüljön
- Jelenlegi helyzet:
 - Magyarországon 2016-ban 16.000 tonna Trappista sajtot gyártottak
 - import félkemény sajt (főleg Trappista) mennyisége 22.000-24.000 tonna volt
 - dömping árral a magyar gyártók nem tudnak versenyezni (AKI, Tej Terméktanács)

Trappista sajt szabályozva legyen-e az 1. kötetben?



Pro	Kontra
Minőség javulás, egyenletesebb minőség várható – fogyasztóknak kedvez	Az olcsóbb, gyengébb minőségű import sajt más néven, de ugyanúgy megjelenik a piacon
Hazai piac, gyártók védelme, piacvédő intézkedések hatékonyságának fokozása	Túl szigorú szabályozás hazai gyártókat is sújtja
Olyan kritériumokat kell meghatározni, hogy a hazai gyártók ne kerüljenek versenyhátrányba!	

Ömlesztett sajt kérdés

- Codex Alimentarius-ban nincs sztenderd – több év alatt sem sikerült konszenzusra jutni
- Egyik fő kérdés: **mennyi legyen a sajt aránya a késztermékben**
- Külföldön az ömlesztett sajt sajthányada a késztermékben kisebb lehet, mint a MÉK-ben megadott
- Magyar gyártóktól ne várjunk el nagyobb sajthányadot - versenyhátrány

Ömlesztett sajt kérdés

Codex Alimentarius sztenderd tervezet	Magyar Élelmiszerkönyv (u.a. Osztrák ÉK)
Ömlesztett sajt min. 75% sajttartalommal	Ömlesztett sajt – sajthányad nincs konkrétan megadva, tejcukor tartalom max. 5% (m/m)
Ömlesztett sajt min. 51% sajttartalommal	Ömlesztett sajtkészítmény - a végtermék szárazanyagában a sajt(ok) mennyisége legalább 51% (m/m) legyen
Kenhető állományú ömlesztett sajt - sajt a késztermék min. 30%-a legyen	
Megnevezett sajtféleségű ömlesztett sajt - termékben a megnevezett sajtféleség(ek) mennyisége a sajthányad legalább 51% (m/m) -a legyen	Megnevezett sajtféleségű ömlesztett sajt - termékben a megnevezett sajtféleség(ek) mennyisége a sajthányad legalább 75% (m/m) -a legyen

Virslí kontra baromfi pálcsika

- Sertés vagy baromfi pálcsika, baromfi rúd **megjelenésében azonos** a virslivel vagy párizsival, amely **megtéveszti** a fogyasztót
- Csemegepultban nem tudni, hogy mi a termék összetétele, nincs ráírva, természetesen az eladó köteles informálni a kérdező vásárlót?!
- A hazai és a külföldi feldolgozók is gyárthatják a baromfi pálcsikát és társait. A hazai üzemek ellenőrizhetők a gyártmánylap alapján, a külföldi viszont nem
- Ezért határozta meg a Húskészítmény Szakbizottság a **Ca-tartalom** határértéket az ÉK-ban lévő töltelékes húskészítményeknél: **egyenlő feltételek legyenek szabálykövető hazai gyártók és a külföldi üzemek esetében**

Megfigyelések, jövőbeni trendek a kereskedelem és a szabályozás tekintetében

- Az élelmiszer-kereskedelmi láncok hirdetésében a közép-felső ár-kategóriájú termékek száma nő
- A fogyasztók keresik a **jó minőségű terméket**, de csak akkor, **ha tudják, hogy mit kapnak**
- Sajnos a vásárlóknál az **ár-érték arány elmosódott**
- A kereskedelemben nem mindig a drága a jó és fordítva, de a középkategória jellemzően arányos - talán ezért is veszik a fogyasztók??
- A felmérések szerint a közepes és „pluszos” minőségű termékek iránti igény a nagyobb
- Ezért ajánlott ezt a kategóriát gyártani és értékesíteni

Megfigyelések, jövőbeni javaslatok a szabályozás tekintetében

- A **tudatos fogyasztó** nézi a terméket, amely generációfüggő
- A középkorúak és a fiatalok **elolvassák a termékösszetételt**, mert mindenki fél a megbetegedésektől, hosszú ideig szeretnék élni
- Ezért a fogyasztók figyelik és **értékelik a jobb minőségű terméket**
- Ki kell használni ezt az alkalmat, reagálnunk kell a fogyasztói igényekhez.
- Ha lehet, **csökkentsük az adalékanyagok számát, jobb minőségű alapanyagot** használjunk

Megfigyelések, jövőbeni javaslatok a szabályozás tekintetében

- További információ kell a fogyasztónak, **tanítani kell a fogyasztót**, meg kell magyarázni, hogy a termék nevében **mi mit jelent** - túl sok az információ
- Tanítsuk meg, informáljuk, hogy mely alapanyag mi, mit jelent, hogy 100g kolbász 150 g húsból készül (többen gondolják, ez csalás)
- Ezeket **tisztázni kell, bizalmat kell kelteni a fogyasztóban** a hazai termékekkel szemben

Megfigyelések, jövőbeni javaslatok a szabályozás tekintetében

- A hústartalom kérdése félrevezető, mennyi is a hústartalom 60-90% között?!
- Nem tudjuk mi sem, akkor hogy tudja a fogyasztó, de ez a félrevezetés a **piacot összezavarja** és elveszítjük a tisztességes piac alapját – nem egyenlőek a feltételek
- A hústartalom kérdését tisztázni kell, amely újabb szabályozás!!- de a szakma is egyetért ezzel a szabályozással, mert **védeni kell a becsületes, szakmát képviselő gyártókat**
- A jobb minőséget keresik a fogyasztók, többlépcsős minőségi rendszer:
 - húskészítmények,
 - emeltszintű húskészítmények (nagyobb hústartalom, csökkentett adalékanyag tartalom, stb.)

Megfigyelések, jövőbeni javaslatok a szabályozás tekintetében

- Ahhoz, hogy valamit szabályozni tudjunk, meg kell tudni **mérni**, illetve **ellenőrizni**
 - Megfelelő módszer?
 - Gyártmánylap, külföldi előállítónál?
- A felmerült problémák megoldására ismét a **jogot kell segítségül hívni**, amely az esetek többségében újabb szabályozást jelent
- Németországban a szabályozás részletesebb, a belső piacuk védettebb, mert a termékek specifikusak, előnybe részesítik a hazait
- A **2004-es ÉK húskészítmény** fejezete részletesebb volt, amelyet többször emleget a szakma, illetve a Bizottság, - elő kell venni, és aktualizálni

Megfigyelések, jövőbeni javaslatok a szabályozás tekintetében

- Szabályozásra szükség van
- A mai, **felgyorsult világban a szabályozás gyakorisága is nagyobb**
- Amennyire lehet racionalizálni, **befogadhatóvá kell tenni** a szabályozást
- Úgy, hogy a **fogyasztók** is értsék, **megemésszék az új információt**
- Ehhez előbb informálásra van szükség, amelyben a **hatóságok jó úton járnak**



Megfigyelések, jövőbeni javaslatok a szabályozás tekintetében

- Feladatunk tehát:
- **A fogyasztók informálása és oktatása** pl. No.
- Az EU csatlakozás előtti részletesebb ÉK aktualizálása – **minőség védelme, egyenlő feltételek megteremtése**, „félreértések” elkerülése, megelőzése
- A szakmai résztvevők közötti egyeztetés és **együttműködés fokozása**, melyekre jó példák láthatók

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

