

Tartalomjegyzék

Bevezető.....	5
I. Az élelmiszeripar nemzetgazdasági szerepe	6
<i>Hazai nyersanyag.....</i>	<i>6</i>
<i>Vidék</i>	<i>8</i>
<i>A lakosság ellátása.....</i>	<i>9</i>
<i>Fizetési mérleg</i>	<i>10</i>
II. Az élelmiszeripar szerkezete, versenyképessége.....	12
<i>Szerkezet.....</i>	<i>12</i>
Tevékenység szerint	12
Méretszerkezet.....	13
Tulajdonviszonyok az élelmiszeriparban	17
<i>Versenyképesség.....</i>	<i>19</i>
Eredményesség.....	21
Termelékenység.....	22
III. Értékesítés, értékesítési viszonyok	24
<i>Belföldi értékesítés</i>	<i>24</i>
Az élelmiszeripar értékesítésén belül több év átlagában	24
A továbbfeldolgozási célú értékesítésen belül.....	24
Az élelmiszer-ipari termékek közvetlen lakossági célú értékesítésének megoszlása, illetve a piac nagysága.....	24
<i>Élelmiszer-ipari termékek külkereskedelme</i>	<i>29</i>
<i>EU-csatlakozás utáni lehetőségek.....</i>	<i>32</i>
<i>Csatlakozás előtt és után rendelkezésre álló támogatási lehetőségek .</i>	<i>33</i>
Kereskedelem (export)	33
IV. Új kihívások	43
1. <i>Élelmiszer-biztonság</i>	<i>43</i>
Bevezetés.....	43
Általános elvek.....	44
Az élelmiszerhigiéniai követelmények és élelmiszerbiztonsági rendszerek.....	51
A Jó Higiéniai Gyakorlat.....	53
A HACCP rendszer	56
Az élelmiszerbiztonsági rendszerek működtetésének alapelvei	64
Az új EU élelmiszer-higiéniai jogszabály csomag	67
Kockázat elemzés	70
Az élelmiszer-biztonsághoz kapcsolódó egyéb szabályozások	71

2. Természeti erőforrásokkal való gazdálkodás követelményei	73
Víz	75
Levegő	77
Talaj	79
Technológiák	80
3. Csomagolási hulladék kezelése	83
Európai helyzetkép	83
A magyar jogi szabályozás áttekintése	83
A csomagolási hulladékgazdálkodás piacgazdasági modellje	84
Az Öko-Pannon mint koordináló szervezet	85
Függelék	87
I. Jogsabályok	87
Élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos törvények, rendeletek, Magyar	
Élelmiszerkönyvek	87
II. Kézikönyvek, segédletek	93
III. Felhasznált irodalom	94

Bevezető

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara (MKIK) és az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (ÉFOSZ) e kézikönyv megjelentetésével segítséget kíván nyújtani az élelmiszeripar kis- és közepes vállalkozásainak sikeres európai uniós felkészüléséhez.

Az élelmiszeripar a magyar gazdaság tradicionális ágazata, s ezer szállal kötődik a magyar társadalomhoz. Teljesítménye alapvetően érinti a lakosság jólétét, közérzetét, s nem utolsósorban a kiváló adottságú mezőgazdaságunk fejlődését.

Napjainkban számos publikáció foglalkozik az európai uniós csatlakozás követelményeivel. Kiadványunkban a neves szerzőkkel közösen arra vállalkoztunk, hogy reálisan tárgyaljuk a mai kor kihívásait, különbséget tegyünk a csatlakozással, a globalizációval és a saját jól felfogott érdekünkkel összefüggő feladatok között. A különbségtétel azért is rendkívül fontos, mert sokan hajlamosak minden új, az eddigénél szigorúbb követelményt a csatlakozás számlájára írni.

Szeretnénk azokat a tévhiteteket is megcáfolni, amelyek az EU egységes piacát mint korlátlan dinamizáló tényezőt fogják fel, valamint a másik végletet, miszerint a csatlakozás után az európai uniós termékek elárasztják a hazai piacot, kiszorítva onnan a kis- és középvállalkozókat. Elég gyakran hallani olyan vélekedéseket is, hogy az óriási cégek sem hagynak termelési és értékesítési, azaz boldogulási lehetőséget a kicsiknek.

A helyzet nem rózsás, de a fenti vélekedések rendkívül leegyszerűsítik az egyébként összetett, számos kereszthatással bíró viszonyokat.

Úgy látjuk, hogy a kihívásokat megértő, azokra felkészülő magyar vállalkozások, a folytonos kreatív megújulási képességükre, valamint a magyar állam és az EU közössége kínálta támogatásokra támaszkodva perspektivikus, fejlődőképes szereplői lehetnek Európa legnagyobb iparágának, az élelmiszeriparnak.

Külön köszönetet szeretnénk mondani a Gazdasági és Közlekedési Minisztériumnak, amely jelentős anyagi támogatással járult ahhoz, hogy a korábbi kiadás ebben az új, átdolgozott formában megjelenhessen.

Budapest, 2004. június

dr. Parragh László
az MKIK elnöke

I. Az élelmiszeripar nemzetgazdasági szerepe

Az élelmiszeripar a magyar gazdaság természetföldrajzi adottságai alapján több mint százéves hagyományokkal rendelkezik. Történetét az ipari forradalom, a polgárosodás, az urbanizáció írta. Az élelmiszer-előállítás természetesen egyidejű az emberiséggel, de ágazatunk történetét a kézművesség és a manufaktúra meghaladásától számítjuk. Egyes szakmákban az ipari múlt is több mint százéves, ugyanakkor ma is nélkülözhetetlen, sőt reneszánsza van a kézművességnek.

Az élelmiszer-előállítás sajátos feldolgozó tevékenység. Termékeink olyan fogyasztási cikkek, amelyek az emberi létfenntartáshoz nélkülözhetetlenek. Ezért rendkívül fontos, hogy az élelmiszerek, az élelmiszer-ipari élvezeti cikkek a manapság elterjedt kifejezéssel élve a fogyasztó egészségére nézve „egészségesek” legyenek. Sajátos termék tehát az élelmiszer, ezért a világon mindenütt igen szigorú szabályok szerint lehet a termékeket előállítani, csomagolni, forgalomba hozni.

Abszolút nem mindegy, hogy miből, hol, milyen eszközökkel és kik állítanak elő élelmiszereket. Ezeket az előírásokat szokásosan törvények, rendeletek rögzítik, amelyek a kor -- nemzetközileg is elfogadott -- tudományos vívmányai szerint folyamatosan változnak.

A hazai szabályozás Európa egyik legrégebbi múltra visszatekintő, a kor követelményeivel lépést tartó, igen körültekintő, komplex és szigorú. Az Európai Unió napjainkban jutott el oda, hogy megalkotta az egységes élelmiszertörvényét.

A magyarországi élelmiszeripar az ipari termelésből megközelítőleg 14%-kal részesedik. A feldolgozóiparon belül a harmadik legnagyobb ágazat. Egy évtizeddel ezelőtt az élelmiszeripar volt a magyar gazdaság legnagyobb ágazata.

A rendszerváltozás hatására azonban visszaesett a hazai élelmiszer-fogyasztás, elveszítettük a korábbi export felét kitevő keleti piacokat, és a más irányú kivitel növekedése a kieséseket nem pótolhatta. Így az élelmiszeripar termelése visszaesett, amit az ipar vállalkozásai fokozatosan, fellendülések, visszaesések váltakozásával, az ország gazdasági teljesítményének javulásával, majd tartós növekedésével és a lakosság reálkeresetének gyarapodásával csak 2000 végére tudtak pótolni. Iparunk jelenlegi termelési szintje, ha kismértékben is, de már meghaladja az évtized elejét.

Az ágazat pozícióvesztését a hazai gép- és műszeripar dinamikus fejlődése is növelte.

Az élelmiszeripar gazdasági jelentőségét a termelésből való részesedésen túl számos sajátosság erősíti.

Hazai nyersanyag

A magyar gazdaságban a feldolgozóiparban talán az élelmiszeripar az egyetlen, amely ugyan jelentékeny importból származó erőforrást használ fel, miközben a termelés importigényessége itt a legkisebb (alig éri el a 20%-ot).

Így az élelmiszer-ipari termelésnek a legnagyobb a hazai hozzáadott érték tartalma. Az élelmiszeriparra az sem jellemző, hogy vámszabad területen termelne, sőt a bér munka alkalmazása a termelésben is elenyésző.

Az élelmiszer-ipari termelés, mint a világon mindenütt, hazánkban is igen anyagigényes tevékenység. Ezen belül kitüntetett az ipar mezőgazdasági kapcsolata.

A magyar mezőgazdaság árutermelésének csaknem 75%-át az élelmiszeripar hasznosítja. Ez az arány mára azonos az Európai Unió átlagával. Nem mindig volt ez így. A rendszerváltást megelőzően az élelmiszeripar a mezőgazdasági árutermelésnek csak alig több mint 50%-át hasznosította. A mezőgazdaság az elmúlt évtizedben a hazai és a külföldön is lényegében elveszítette a feldolgozatlan termékek értékesíthetőségének nagy részét.

Mindez azt jelenti, hogy a magyar mezőgazdaság számára a hazai élelmiszeripar, mint piac felértékelődött, és a versenyszféra szabályai alapján működő élelmiszeripar eredményessége soha nem tapasztalt mértékben hat a mezőgazdaságra. Hat arra a mezőgazdaságra, amely választási ciklusokon átívelő, világos, kiszámítható agrárpolitikára, termelési, értékesítési és jövedelembiztonságra vágyik.

Ezt a jogos várakozást az élelmiszeripar a piaci viszonyok közepette nem tudja kielégíteni. Az agrárpolitika, az agrárpiacon szabályozás fogyatékosága miatt az ipar a piac igen gyakran változó értékítélete alapján nem képes stabilitást, kiszámíthatóságot adni, s mi több, a piac értékítéletét meghaladó mezőgazdasági jövedelemigényt sem képes kielégíteni.

Ez az oka annak, hogy számos politikus, mezőgazdasági érdekképviselő a mezőgazdaság gondjait az élelmiszeripar magánosításának módjában keresi, avagy véli megtalálni. Igen erőteljes az a tévhit, miszerint másként festene a dolog, ha az állami ipart a privatizáció során a termelők „vehették volna „ meg.

Ez a vélekedés többek között éppen a piaci viszonyok, a magántulajdon lényegét kérdőjelezi meg.

Az sem elhanyagolható tény, hogy a rendszerváltozást megelőzően a hazai élelmiszer-ipari termelés megközelítőleg 15%-át a mezőgazdaság kezében lévő kapacitás adta. A rendszerváltozást követően azonban, mint ahogy az úgynevezett ipari, építőipari, szolgáltató tevékenységtől is, az elsők között szabadult meg a mezőgazdaság a saját élelmiszeriparától. Az állami élelmiszeripar privatizációja azonban módot adott kárpótlási jegyek ellenében az ipar magánosításában való részvételre. Ezt -- mint ahogy a tények bizonyítják -- a „termelők” befektetesként kezelték és részvényeiket az első adandó alkalommal sok esetben külföldieknek el is adták.

A termelői tulajdonlás kitérője után visszatérve a mezőgazdasági háttérre még egy fontos momentumra érdemes a figyelmet felhívni.

A rendszerváltozást megelőzően az élelmiszeripar termelési költségein belül a mezőgazdasági eredetű anyagok költsége átlagosan elérte a 65%-ot. (Ma ez az arány alig több 30%-nál.) Ez összefügg természetesen az élelmiszeripar termelési szerkezetének átalakulásával, a nagyobb hozzáadott értéket biztosító más anyagok felhasználásával, amit a legjobban termékeink csomagolási kultúrájában lehet tetten érni.

Mindezek a tények arra világítanak rá, hogy a két ágazatnak az évtized eleji kölcsönös függése mára alapvetően megváltozott: nagymértékben csökkent az

élelmiszeripar hazai mezőgazdaságnak való kitettsége, a mezőgazdaság függősége viszont nagymértékben nőtt.

Ez azonban csak olyan tényszerű megállapítás, ami arra hívja fel a figyelmet, hogy a mezőgazdaság gondját az élelmiszeripartól függetlenül nem lehet megoldani. Az ipari kapcsolaton keresztül lehet a leghatékonyabban megteremteni a termelési, értékesítési és a jövedelembiztonságot is. Ehhez elengedhetetlen, hogy a politika, az agrárszabályozás a feleket érdekeltté tegye. Céltalan ugyanis a piaci igényektől elszakított fejlesztési programokat, támogatási rendszereket működtetni. Az ilyen szisztéma -- mint ahogy látjuk, tapasztaljuk -- az államot valóságos piaci szereplővé avatja. Ha az iparnak, a kereskedőnek nincs szüksége az adott árura, akkor már az első reakció is az, hogy vegye meg hasznot adó módon az állam.

A kiszámítható, tartós kapcsolatok hiányában a hektikuság nem csökken, hanem erősödik. Az élelmiszeripar nehezen tud mit kezdeni a mennyiségi és árhullámmal, amit a kölcsönösen előnyös tartós kapcsolati rendszer hiánya vált ki. Ez azért tragédia, mert a csatlakozáshoz közeledve a magyar szabályozás lényegében semmit nem tett annak érdekében, hogy a szereplők megértsék az Európai Unió agrárpolitikájának lényegét. A termelők, a termelés szabályozására való számos törekvés fontos, de ezt a tartós gazdasági kapcsolatokon keresztül érdemes végigvinni, s nem attól függetlenül. Ehhez persze arra is szükség lenne, hogy az általánostól eltérően a mezőgazdaság és az ipar kapcsolatában ne lehessen büntetlenül felrúgni a szerződéses köteleket.

Az ipar megközelítésében ez a helyzet fokozatosan oldódik, mivel a külkereskedelem liberalizálásával egyre nagyobb annak a lehetősége, hogy a vállalkozó a jobb minőségű, nagyobb használati értékű, olcsóbb importnyersanyagból, féltermékből állítsa elő termékeit.

Vidék

Az élelmiszeripar lényegében a vidék ipara. Az élelmiszeripar termelésének csaknem 80%-át vidéken állítják elő a vállalkozások. A vidéki termelő telephelyek száma is több mint tízezer. Az összes foglalkoztatottból is több mint 120 ezer fő a vidéki lakos. Számos térsége, kis régiója, települése van az országnak, ahol az élelmiszer-ipari vállalkozások az egyetlen foglalkoztatók.

Ezért sem mindegy, hogy az élelmiszeripari termelés leépülő, stagnáló, avagy fejlődő tevékenység.

Az élelmiszeripar a mezőgazdaság versenyképességének javulása esetén komoly szerepet vállalhat a vidék gazdasági megerősödésében, de önmaga nem képes az elmaradottság problémáját megoldani. Ez azonban nem mond ellent annak, hogy az előcsatlakozási támogatások, később a strukturális támogatások nagy súlyt fektetnek a mezőgazdasági termékek feldolgozásának fejlesztésére.

A vidéki iparnak mindemellett fontos a környezetvédelmi felelőssége is.

Különösen a felszín feletti, alatti vízkészleteink védelme, valamint a minél kevesebb szerves hulladék kibocsátása igen nagy jelentőségű. Ezért a közeljövőben rendkívül fontos a környezetkímélő ipari technológiák elterjesztése, a természeti erőforrásokkal való környezettudatos gazdálkodás meghonosítása. Az ilyen

élelmiszeripar képes erősíteni a kibontakozó falusi turizmust, s ha az ipari vállalkozások termékfejlesztésükben is képesek meríteni a vidék rendkívül gazdag gasztronómiai hagyományaiból, akkor a turizmus révén számos lokálisan prosperáló vállalkozás alapjait vethetik meg.

A lakosság ellátása

A sajátos mezőgazdasági, vidéki kapcsolat mellett az élelmiszeripar naponta vizsgázik az egész társadalom, a lakosság előtt.

Magyarországon a lakosság élelmiszerekre fordított kiadásai rendkívül magasak. A teljes fogyasztói kosáron belül az élelmiszerek vásárlására fordított kiadás eléri a 33,7%-ot.

Ez az arány az elmúlt tíz évben 22%-kal csökkent. A csökkenésben sajnos nem a reáljövedelmek növekedése, hanem fordítva, annak csökkenése, majd kismértékű, később már számottevő növekedése játszik szerepet. A lakosság élelmiszerfogyasztásán belül megnőtt az úgynevezett saját termelésből, illetve a „háztól, a ház-elől” beszerzett, sok esetben kétes eredetű termékek fogyasztása.

Mindezek ellenére a 33,7%-os kiadási súly igen jelentékeny, s alapvetően érinti a lakosság közérzetét, életszínvonalát. Az árak alakulása pedig közvetlenül befolyásolja az inflációt. (Minden más tényezőt változatlanul feltételezve, az élelmiszerek árának 1%-os emelkedése a kiskereskedelemben 0,3%-kal növeli az inflációt.)

Rendkívül fontos gazdasági, társadalmi és így politikai kérdés is, hogy az élelmiszerek kiskereskedelmi árait milyen tényezők mozgatják, mely tényezők képesek azt elszakítani az élelmiszereken kívüli inflációs mozgástól.

Ez azért is létkérdés, mivel ha nyílik az élelmiszerár-olló akkor csökken a kereskedelem forgalma, szűkül a piac, és az élelmiszeripar csökkenti a termelését és kevesebb mezőgazdasági termék beszerzésére, termeltetésére köt szerződést. Az igényelt fejlődés megtorpan, sőt a visszaesés csak a mezőgazdasági termelés természeti tényezőktől független ciklikusságát erősíti, s egyre nagyobb költségvetési támogatási igényt generál. Az adófizetők adójából nyújtott támogatás egyre nagyobb hányadát a fejlesztés helyett a válságkezelésre, a „bombák” elhárítására kell fordítani.

Az élelmiszeripar igen érzékeny a lakossági vásárlóerő alakulására. A termelés 80%-a a belső piacokon talál vevőre. Ezért az ipar alapvetően érdekelt az infláció csökkenésében, a magyar gazdaság tartós növekedésében, a növekedés hatásának minél szélesebb rétegeknél való megjelenésében, ami a belső piac tartós bővüléséhez nélkülözhetetlen.

Ez azért is fontos kérdés, mert az alacsony szintű és szélsőségesen differenciált vásárlóerő a mennyiségi hatás mellett akadályozza az élelmiszeripar termékfejlesztését, lassítja a strukturális átalakulást, csökkenti a nagyobb hozzáadott érték termelésének dinamikáját. Ez pedig rendkívül fontos az élelmiszeripar versenyképessége szempontjából, de azért is, mert lassítja a kis- és középvállalkozások kiszériás, speciális, tájjellegű termékeinek előállítását is.

A nagy nemzetközi élelmiszerbotrányok (BSE, dioxin, fagyálló stb.) világméretekben bizalmi válságot váltottak ki.

Európában is számos példa igazolja, hogy a válság politikai rangra emelkedett. A politika rádöbbsent, hogy felelősséggel tartozik saját lakossága egészségéért. Ez a felelősség pedig kormányzati síkon jelentkezik. Ezért a kormányzati munka koordináltsága megerősödött, és a mezőgazdasági megközelítés helyett az egészség lépett előtérbe. Egy ország lakossága még az Európai Unióban is saját kormányától és nem valami általa nehezen megfogható uniós intézménytől kéri számon az élelmiszer-biztonságot.

Az élelmiszer-biztonságot tekintve a hazai helyzet jó. Az elmúlt években az élelmiszeriparból nem indult ki olyan eset, ami például mérgezésekhez vezetett volna. Ilyenek csak a közétkeztetésben, valamint a szedd és kontroll nélkül edd mozgalmakból eredtek.

Ez többek között azt is jelenti, hogy az élelmiszer-előállítás követelményét nem lehet eltérően értelmezni és szabályozni az iparban, a vendéglátásban, a közétkeztetésben.

Politikai feladat tehát, hogy végre megszülessen a megkülönböztetés nélküli egységes követelményrendszer, s ne csak az iparban legyen egyértelmű a termékfelelősség. Ellenőrzés nélkül ne lehessen büntetlenül élelmiszert árusítani sehol az utcákon, kiváltképp ne közfogyasztásra szánt élelmiszereket.

Fizetési mérleg

Az előbbiekben a mezőgazdaság, a vidék, a lakosság, az infláció és az élelmiszeripar sajátos viszonyát vázoltuk.

Bemutattuk, hogy az élelmiszeripar fő piaca a belföld, és a belső piac állapota határozza meg az ipar fejlődését.

Rávilágítottunk azt is, hogy az élelmiszeripar a magyar ipar egyik legkevésbé importigényes ágazata.

Az élelmiszeripar azonban -- a belpiaci orientáltságával együtt -- évről évre a magyar ipar legnagyobb pozitív külkereskedelmi egyenlegét termeli ki. Tíz év átlagában az ipar aktívuma meghaladja az évi 1 milliárd eurót. A rendszerváltozás óta eltelt 11 év alatt az élelmiszeripar több mint 13 milliárd euróval járult hozzá az ország gazdasági egyensúlyához, ámbár ez a teljesítmény lényegesen nagyobb is lehetett volna.

A teljesítményt rontotta a WTO-val kötött rendkívül rossz támogatásleépítő megállapodás, amit a korrekció sem változtatott meg lényegesen. További probléma az is, hogy más országokkal ellentétben mind a mai napig nem született meg az a relációs külgazdasági stratégia és koordinált cselekvési program, ami az elvesztett keleti piacok visszaszerzéséhez lenne szükséges. Az élelmiszer-ipari vállalkozások alapvetően önállóan, egyedi akciókkal, elszigetelten próbálják a keleti piacokon biztosítani a jelenlétüket s oldani az egyipiacúság (EU) veszélyét.

Az egyipiacúságból az elmúlt tíz évben már kétszer is súlyos leckét kaptunk. Ráadásul a csatlakozási tárgyalások sikerét javíthatja, ha az Európai Unió érzékeli, hogy nem akarjuk minden áron az EU belső piacát telíteni. Az sem mellékes persze,

hogy jelentékeny EU-n kívüli export esetén uniós forrásokból javíthatjuk a harmadik piacokon a magyar áruk versenyképességét.

Az sem javítja a helyzetet, hogy a CEFTA-országok egyike-másika visszatérően diszkriminációs intézkedésekkel rontja a magyar termékek versenyképességét.

Mindezek ellenére az élelmiszeripar külkereskedelmi teljesítménye nélkül a működőtőke-import nem lenne elégséges a fizetési mérleg egyensúlyának biztosításához, ezért növekedne az állam külföldi eladósodottsága korlátozva ezáltal a fenntartható gazdasági növekedésünk lehetőségét.

Ezen összefüggések alapján nehéz megérteni, miért nem lehetséges az aktív devizakitermelő ágazat exportérdekelttségét megőrizni, javítani.

Az élelmiszeripar megközelítőleg 5%-nyi mértékben járul hozzá az ország bruttó hozzáadott érték (GDP) előállításához.

Ennél lényegesen nagyobb azonban a folyó költségvetés bevételi oldalának alakulására való hatás.

A gazdálkodó szervek és a fogyasztással kapcsolatos összes bevétel egynegyede az élelmiszeripar közvetlen befizetéséből származik. A közvetlen befizetés azért hangsúlyos, mert például az áfát és a fogyasztási adót a termelő cégek előlegezik meg a költségvetésnek, függetlenül attól, hogy a termék végső lakossági célú értékesítésére mikor kerül sor.

A költségvetés teljes bevételének is 15%-a az élelmiszeripar teljesítményétől függ. Ezzel szemben a kapott költségvetési támogatás nem éri el a kiadás 1%-át.

Összegezve: az élelmiszeripar az ipar teljesítményéből való részesedésénél lényegesen nagyobb gazdasági, társadalmi s mi több politikai tényező, ami sajnálatosan nem látszik meg az ágazat politikai, társadalmi elismertségében.

II. Az élelmiszeripar szerkezete, versenyképessége

Szerkezet

Tevékenység szerint

Az élelmiszeripar több mint 40 gyártási tevékenységet tömörít. Az Európai Unióval harmonizált hazai tevékenységi besorolás (TEÁOR) a vállalkozásokat főtevékenység szerint osztályozza, illetve főtevékenységük mérete szerint sorolja be valamelyik élelmiszer-ipari gyártási ágazatba. A besorolás azonban pontatlan, számos vállalkozás besorolása helytelen, így egy-egy gyártási ágazat mérete vagy nagyobb, vagy kisebb a valóságosnál. (Ez a probléma a sütőipart, a száraztésztagyártást, a gyümölcs- és zöldségfeldolgozást, az üdítőital-gyártást, a malomipari feldolgozást és a takarmánygyártást érinti.)

Mindezek alapján a tevékenységi szerkezet csak tájékoztató jellegű, komoly elemzések elvégzéséhez korrekciók nélkül nem alkalmas.

További gondot okoz, hogy egy-egy vállalkozás -- bár óriási az élelmiszer-ipari termelőtevékenysége -- nem az élelmiszeriparban, hanem a kereskedelemben található. Fordítva is számos példa akad, azaz kereskedő cégek termelőtevékenység nélkül az élelmiszeriparban találhatóak.

2000-ben az alábbi tevékenységi szerkezetet lehetett rögzíteni -- torzításokkal együtt -- a kettős könyvvezetésű vállalkozások esetében. (Ez a kör adja az ágazat termelési értékének 97%-át, így jól reprezentálja az ipar szerkezetét.)

Szakágazat	term.érték md.Ft	%	vállalkozások száma	%
Hús-,baromfi-,halfeldolg.	434,4	27,3	425	14,6
Gyümölcs és zöldségfeldolg.	135,6	8,5	235	8,1
Növényolajgyártás és feldolg.	42,7	2,7	55	1,9
Tejtermékek gyártása	169,7	10,6	93	3,2
Malomipari termékek gyártása	109,8	6,9	137	4,7
Takarmánygyártás	114,4	7,1	150	5,2
Sütőipari termékek gyártása	83,1	5,2	694	23,9
Cukorgyártás	43,3	2,7	8	0,3
Édesipari termékek gyártása	75,6	4,7	122	4,2
Tésztafélek gyártása	13,5	0,8	86	3,0
Máshová nem soroltak	66,2	4,1	157	5,4
Szesz- és szeszesitalgyártás	29,8	1,9	133	4,6
Bortermelés	43,3	2,7	369	12,7
Söripari termékek gyártása	76,4	4,8	113	3,9
Üdítőitalok gyártása	87,5	5,5	120	4,1
Dohánytermékek gyártása	68,5	4,3	7	0,2
Összesen	1593,8	100,0	2904	100,0

A fő csoportosításon belül olyan tevékenységek is találhatóak, amelyek felsorolása hozzátartozik az élelmiszeripar strukturális megítéléséhez. A hús- és baromfi-hús-készítmények teljesítményértéke 60,0 md Ft, a zöldség és gyümölcslelgyártásé 37,4, a fagyasztott zöldség, gyümölcs és készételek gyártásáé is 35,0, a margaringyártásé 29,9, a jégkrémgyártásé 11,0, a keményítőgyártásé 22,6, a hobbiállat-eledel gyártásé 16,9, a száraztészta gyártásé is csaknem 30,0 md Ft, a tea- és kávéfeldolgozásé 36,1, a fűszerek és ételízesítők gyártásáé 20,2 md Ft. A felsoroltakon kívül önálló tevékenységgé fejlődött a malátagyártás, a snackfélék gyártása, valamint a salátaöntetek, dresszingek gyártása is.

Az élelmiszeripar tevékenységi szerkezete jól igazodik a hazai adottságok-hoz és nem tér el lényegesen az Európai Unió élelmiszeriparának szerkezetétől. Az EU-ban természetesen lényegesen nagyobb szakágazat a tengerihal-feldolgozás, valamint a tejtermékek gyártása.

A kettős könyvvezetésű cégek mellett még 5500 vállalkozás működik az élelmiszeriparban. Ezek alapvetően egy-két főt foglalkoztatnak, teljesítményük nem éri el az évi 100 millió Ft árbevételt.

Ezek a mikrovállalkozások jellemzően a sütőipari termékek, a száraztészta, a szikvíz, a savanyúság, a cukorka, a zöldség és fűszernövény-szárítmányok gyártásával, a juh- és kecsketej feldolgozásával, újabban strucc feldolgozásával, bio élelmiszerek előállításával, valamint gyümölcspálinka bérfőzési tevékenységgel foglalkoznak. Igen jelentékeny a cukrászok száma is.

Méretszerkezet

A tevékenységi struktúrából megállapítható, hogy az élelmiszeriparban a vállalkozások átlagos mérete nem nagy, sőt az egész iparágat a kis- és közepes vállalkozási kategóriába lehet sorolni.

A társasági adóbevallást készítő vállalkozások (3929) átlagos adatai:

Foglalkoztatottak száma	40 fő
Éves nettó árbevétel	623 millió Ft
ebből: export	19,3 %
Saját tőke	207 millió Ft
Adózás előtti eredmény	25 millió Ft

Az összes vállalkozás méretszerkezetére utal a vállalkozási formációk megoszlása is:

Jogi személyiségű társas vállalkozások száma	3083
Jogi szem. nélküli társas vállalkozások száma	1395
Egyéni vállalkozások száma	3900

A társas vállalkozások társasági formái:

Rt	225
Kft	2756
Szövetkezet	101
Vállalat	1

Közkereseti társaság	98
Betéti társaság	1276
GMK	19
Egyéb	21

A 3083 jogi személyiségű társaság megoszlása a foglalkoztatottak száma szerint:

5 főnél kevesebb	1441
5--9 fő között	393
10--19 fő között	450
20--49 fő között	408
50--249 fő között	273
250 fő felett	118

Az Európai Unió országaiban sok esetben a 20 főnél többet foglalkoztatókat sorolják az ipari ágazatba, jellemző még az is, hogy az egyes országok adatai a 10 főnél többet foglalkoztatók adatait is tartalmazza. Az ezeknél kisebb méretű vállalkozásokat a helyi ipar kategóriájába sorolják. A magyar statisztika az 5 főnél többet foglalkoztató vállalkozások adataira épül.

A létszám szerinti kategorizálásnál az árbevétel nagysága szerinti megoszlás jobb képet ad az élelmiszeripar méretszerkezetéről, az ágazat koncentrációjáról.

árbevétel nagysága	vállalkozás száma	%	nettó árbevétel md Ft	%
20 md Ft felett	18	0,6	541,3	28,8
10--20 md Ft között	33	1,1	469,2	25,0
5--10 md Ft között	29	1,0	204,4	10,9
3--5 md Ft között	47	1,6	99,6	5,3
1--3 md Ft között	136	4,6	400,5	21,3
1 md Ft alatt	1696	91,1	165,0	9,7
összesen	2959	100,0	1880,0	100,0

Ez a méretszerkezet jól szemlélteti, hogy a decentralizált privatizáció az ipar struktúráját lényegében nem változtatta meg. A privatizálás megkezdése előtt kb. 300 vállalat adta a teljes tevékenység 85%-át. Jelenleg az évi 1 md Ft-nál nagyobb árbevételt elérő 263 cég adja az árbevétel 90,8%-át. Az 1 md Ft alatti vállalkozások a decentralizált egységekből, a mezőgazdasági kiegészítő üzemágak önállósodásából, tevékenységi átsorolásból, valamint új vállalkozásokból tevődik össze.

A jelenlegi méretszerkezet rávilágít arra a fogyatékosra, hogy hazai viszonyainkhoz mérve kicsi az igazi középvállalkozások súlya és rendkívül nagy a szakadék az 1--3 md Ft és az 1 md Ft alatti kategória között az egy vállalkozásra jutó árbevétel nagyságát tekintve. Alig képzelhető el átjárás.

A középkategória várhatóan tovább csökken, mivel igen erőteljes a vállalatfelvásárlási törekvés.

A koncentráció növekedését alapvetően az élelmiszer-kereskedelem világméretű és hazai koncentrálódása váltja ki. Fontos momentum, hogy az élelmiszeripar az elmúlt pár évben szembesült a kínálati méretgazdaságosság követelményével. A kiskereskedelem nagymértékű hálózatosodása, s ezen belül a hipermarketek térhódítása és a határokon átnyúló rendszerük egy-egy termékből olyan méretű keresletet támasztanak, amit csak a nagyobb gyártók képesek kielégíteni.

Általában a nagyobb, tőkeerős nemzetközi cégek kínálati kapacitásuk növekedését vállalatfelvásárlással, s azt követően regionális termékeket gyártó kapacitások kialakításával teremtik meg. Ez számos konzekvenciát jelent a kis- és közepes méretű vállalkozások számára.

A folyamat általában a nagy cégek profiltisztításával jár. A gyártásból kilistázott termékek jó esélyt kínálnak a kis- és közepes cégeknek a bővülésre. Erre nálunk is vannak példák. Így jött létre többek között az édesiparban számos új magyar vállalkozás, amelyek öt-hat év alatt már a nagyokkal is eséllyel versenyző méretet értek el.

Ezt a folyamatot szükséges azzal is erősíteni, hogy a kis- és közepes magyar vállalkozások például a Széchenyi-terv keretei között jelentős állami támogatással vehessék meg a nagyok kilistázott termékeinek/márkáinak a gyártási jogát, illetve a nagyoknál feleslegessé vált gyártókapacitásokat.

Az élelmiszerüzletre ma a világon a márkák harca a jellemző, mindez rendkívül nagy reklámtámogatással.

Erre a kis- és közepes cégek önmagukban, tőkeerejük korlátozottsága miatt nem igazán képesek. Ezért jobb megoldás hiányában beszállnak a kereskedői márkák gyártásába, ami átmenetileg lehet jó megoldás, de a perspektívát tekintve igen alacsony nyereséghányadú tartós bér munka-elkötelezettséget vonz maga után. Ráadásul a nagyszámú szereplő okán mindig fennáll annak a veszélye, hogy a jobb kondíciót ígérő gyártó elviszi az üzletet.

Ezzel szemben jobb megoldást jelentene, ha a kis- és közepes cégek összefognának, és

- kínálategyesítő gyártási közösségeket, társaságokat hoznának létre, avagy
- gyártói márkaközösségeket, vagy mindkettőt.

Ezek a megoldások nemcsak a gazdasági erőfölényben lévő kereskedelmi társaságokkal szemben javítják a kicsik, közepesek pozícióit, hanem a nagy gyártókkal szemben is.

Az ilyen típusú összefogás igen elterjedt és sikeres Európában. Példa erre a holland sajtógyártás, avagy a francia édesség- és borelőállítás, de lehet példákat találni a sütőiparban, a szeszes italok gyártásában továbbá a húskészítmények gyártásában is.

Ezeket a törekvéseket már nálunk is meg lehet valósítani, mivel a különböző támogatási rendszerek már ma is, de a csatlakozást követően még inkább segítik a vállalkozói összefogást.

Az összefogást bármilyen okból nem vállalók számára nem sok esélyt kínál ez a helyzet.

Azok a vállalkozások, amelyek ma is tömegfogyasztásra szánt árut gyártanak, ki fognak a versenyből esni. Nem lesznek képesek a mennyiségi követelményeknek megfelelni, s a ráfordítás oldaláról pedig képtelenek lesznek a nagy tömegű márkázott terméket gyártók mellett megélni.

Ennek az igen széles körnek addig van perspektívája, amíg a nagy, elosztó logisztikai központok, nagykereskedelmi vállalkozások a volt járási régiók szintjén le nem fedik az országot.

Kitörést jelent azonban, ha olyan termelési szerkezetre rendezkednek be, ami napi fogyasztású, friss termékekből egy-két település ellátását biztosítja. Tartós fogyasztású termékek esetében ez már nem elégséges.

Itt valami sajátost, valami utánozhatatlan többletet kell a márkás termékekkel szemben felvonultatni.

Jó példa erre a borászat, ahol a helyi specialitások mára országosan ismert, elismert árukká váltak. Ehhez persze kiváló minőségre és igen költséges termékismertető akciókra van szükség.

Többletet adhat a házias ízeket adó, helyi termékek, egy nagyobb régióra jellemző tájjellegű termékek gyártása. Ezt a lehetőséget erősíti a fellendülő falusi és gyógyturizmus, ami szintén összefogást igényel, de már egy másik üzletág képviselőjével.

Rendkívül jó esélyt kínál a kis- és közepes vállalkozások számára a táplálkozási divatok kielégítése, valamint a természetes termékek iránt fokozódó igény. Ide kell sorolni a különböző fogyasztási kultúrájú fogyasztói csoportok fokozódó keresletének kielégítését is (vegetáriánusok, vallási csoportok stb.). Ilyen esetekben a kisvállalkozás országos ellátásra is képes lehet.

A kis- és közepes vállalkozások termelési lehetőségeinek felvillantása során alapvetően a belföldi piac kínálta rendkívül gazdag tárházból válogattunk, s nem emeltük ki az exportálásban rejlő lehetőségeket. Ennek számos oka van. A legfontosabb, hogy a nemzetközi kereskedelemben való részvétel feltételei ma is, de a jövőben is nagyobb felkészültséget igényelnek mind az alapanyag-beszerzésben, mind a feldolgozás helyével szemben, az alkalmazott technológiai berendezések és nem utolsósorban az élelmiszerbiztonság követelményeinek kielégítésével és annak tanúsításával szemben.

Ez azonban csak annyit jelent, hogy a vállalkozóknak elsősorban a hazai piac adta lehetőségekkel kell élniük, mivel a nemzetközi porondon a méret és tőkeerő lényegesen nagyobb mértékben dominál mint egy nemzeti piacon.

Fontos persze azzal is tisztában lenni, hogy az Európai Unió egységes piacán sok fogyasztási cikk esetében valóban megvalósult az áruk szabad áramlása.

Az élelmiszerek vonatkozásában azonban ez nem így van!

Az Európai Unió országainak nemzeti piacain egy évben eladott élelmiszerek csaknem 80%-a az adott ország termeléséből származik. Az EU-n belüli belső külkereskedelem persze évről évre bővül, de annak évi üteme az elmúlt tíz évben

alig haladta meg a 2%-ot. Az utóbbi években pedig a nagy nemzetközi botrányok miatt az ütem mérséklődött, sőt újra felerősödött a nemzeti fogyasztási identitás. Az elemzők megítélése szerint az élelmiszerekkel szembeni fogyasztói bizalomvesztést a „hazai” termelésen keresztül lehet visszaállítani.

A nemzeti élelmiszer-szabályozás általában európai méretekben harmonizált, s az egységes követelmények ezért nem adnak magyarázatot erre a befelé fordulásra. A magyarázatot a hazai jogrendbe vetett bizalomban lehet és kell is megtalálni. Az élelmiszertörvény végrehajtásán örökődő helyi hatóságok munkája és a fogyasztókkal való hiteles kommunikáció az, ami a fogyasztókat a helyi termékek fogyasztása felé tereli.

Összegezve, élelmiszeriparunk méretszerkezete, illetve a felvillantott lehetőségek nem támasztják alá azt a vélekedést, hogy a kis- és közepes vállalkozásoknak nincs jövőjük. A jövő rajtuk múlik, azon, hogy képesek lesznek-e megtalálni a vállalkozás jogi függetlensége és a gazdasági összefogás között az átjárókat.

Tulajdonviszonyok az élelmiszeriparban

Az élelmiszeripar magánosítása a társadalmi, politikai rendszerváltozással egyidejűleg kezdődött meg.

Jelenleg az ágazat jegyzett tőkéjének 99%-a van magántulajdonban.

A magánosítás koncepciójának kidolgozásánál fő kérdés volt, hogy a privatizálás a tulajdonosváltást, avagy az ágazat működőképességének javítását, versenyképességének fokozását szolgálja.

Az élelmiszeripar a folyamat beindítása előtt alapvetően a forgótőke hiánya miatt csak kölcsönforrásból volt képes finanszírozni a termelést, a feldolgozást, a készletezést és az értékesítést, azaz magát azt a tevékenységet, amit élelmiszerfeldolgozásnak nevezünk. A finanszírozásban a kölcsöntőke súlya meghaladta a 90%-ot. Jellemzően a magyar ipar egészében ez az arány nem érte el a 60%-ot, s ennél a mezőgazdasági ágazaté sem volt nagyobb.

A döntés meghozatala előtt azt is mérlegelni kellett, hogy az élelmiszeripar a magyar feldolgozóiparon belül a rendkívül nagy mértékű keleti export mellett igen jelentékeny exportot bonyolított a világ fejlett régióival is. (A magyar gazdaság szabaddevizás exportjának megközelítőleg 30%-át az élelmiszeripar adta.)

Az export fontossága miatt az élelmiszeripar technológiai fejlettsége kiemelkedett a magyar ipar szűrkéségéből, élelmiszer-biztonsági állapota pedig nemzetközileg is elismert volt.

Ezek az értékek döntötték el a magánosítás módját.

Fő szempont volt a készpénzes eladás olyan vevőnek, aki egyben szakmai befektető is, s elegendő tőkeerővel rendelkezik a rendkívül drága kölcsöntőke kiváltásához, a szükséges fejlesztések finanszírozásához. Piaci és cégvezetési tapasztalatok alapján lehetőség legyen az ipar cégeit rövid időn belül a világ élelmiszerüzletébe integrálni, a szükséges strukturális átalakítást piaci és nem államigazgatási módon végigvinni.

Ilyen vevő Magyarországon nem volt. Tehát külföldi tőke után kellett nézni. Az akkori kormány fontosnak tartotta, hogy ha csak a külföldi tőkére lehet támaszkodni, akkor döntően a nagy nemzetközi piacvezető cégeknek kínálja fel az ágazat cégeit. A kormány még egy nagyon fontos lépést is tett. Úgy döntöttek, hogy egy élelmiszer-ipari szakágazat vállalatai nem kerülhetnek egy kézbe. Ha lehet egy szakmában jelenjen meg több multinacionális cég is, hogy a világméretű versenyüket is hozzák be.

Emellett a folyamat elejétől jelen volt a dolgozói, vezetői privatizálás, valamint a termelőkkel kombinált megoldás is.

A röviden leírt folyamatot sokan elemezték, dicsérték, kritizálták. A kritikák közül egy felvetésre érdemes reagálni. Nevezetesen arra a felvetésre, hogy a külföldiek piacot vettek saját termelésük számára.

A rendszerváltozás elején összeomlott a keleti piac, a felpörgött infláció miatt csaknem 30%-kal csökkent a belföldi piac is. Hirtelen óriási kapacitáskihasználatlansággal találtuk szemben magunkat. A vállalatok a csőd szélére kerültek. Az államnak és az állam tulajdonában lévő bankoknak se eltökéltsége, se ereje nem volt az élelmiszer-ipari kapacitás leépítésére. Nem is vállalta ezt senki. Helyette a privatizációban látta a megoldást. Majd az új tulajdonosok elvégzik az állam helyett a költséges és nagy társadalmi feszültséget kiváltó operációt.

Így is történt. A lakosság csak azt érzékelte, hogy sorra zárják be a felesleges kapacitást hordozó gyárakat.

A folyamat számos ellentmondást takar, nagyok a társadalmi veszteségek, ma több mint 60 000 emberrel kevesebbnek ad munkát ez az ipar.

Milyen is tehát a tulajdonosi szerkezet az élelmiszeriparban ?

Tulajdonosi összetétel a jegyzett tőkén belül (2000. jan. 1.)

Állami tulajdon	1,3 %
Önkormányzati tulajdon	0,6 %
Hazai magántulajdon	9,6 %
Belföldi társasági tulajdon	24,5 %
MRP	1,1 %
Szövetkezeti tulajdon	1,3 %
Külföldi tulajdon	61,5 %

Az adatok nem mutatják a valóságot, mivel a belföldi társaságokban is számottevő az állami tulajdon (pl. MFB) és a befektetési alapokban is jelentős a külföldi tulajdon. Tehát az állami tulajdon és a külföldi tulajdon is nagyobb a valóságban.

A külföldi tőke érdekeltsége átlag alatti a hús- és baromfi iparban, a sütőiparban, a konzerviparban, a száraztésztagyártásban, a szesz- gyártásban, a malomiparban, a takarmányiparban. Megközelítőleg 100%-os a külföldi tőke érdekeltsége a dohányiparban, a növényolajgyártásban, a sörgyártásban, a malátagyártásban, a

cukoriparban, az édesség- gyártásban, a tea- és a kávéfeldolgozásban, a jégkrémgyártásban, az üdítőital-előállításban.

Egyre jelentősebb befolyásra tesz szert a külföldi tőke a tejfeldolgozásban, a malom- és takarmányiparban.

A külföldi tőke visszaigazolta azokat a feltételezéseket amelyeket a folyamat elején felvázoltak. A befektetők közvetlenül több mint 1,2 milliárd USA dollárt fizettek a magyar államnak a megvett cégekért. A tulajdon vásárlására fordított összegben felül mintegy 1,5 milliárd USA dollár beruházást is megvalósítottak.

Az Európában ismert nemzetközi vállalatok majdnem mindegyikének van Magyarországon már leányvállalata. A leányvállalatok nagy része regionális központ is. Jellemzővé vált a magyar szakemberek exportja is, s egyre több magyar szakember kerül vezetői pozícióba.

Jellemző azonban, hogy a külföldi tőke a nagy hozzáadott értékkel bíró, általában közvetlen mezőgazdasági kapcsolatokkal alig rendelkező tevékenységekben szerzett döntő befolyást. Kivételek persze adódnak, de az élelmiszeripar elsődleges feldolgozó szektorában – a hús-, baromfi, zöldség-, gyümölcs-, gabona-, boriparokban -- annak is betudható a kisebb befolyásuk, hogy:

- az 1990-es évek közepén váltás történt a magánosításban, és a hazai vállalkozók, termelők kaptak elsőbbséget,
- a hektikus teljesítményű, szervezetlen, sok sebből vérző mezőgazdaság nem vonzó háttér,
- ezekben a szakmákban kevés a multinacionális cég, általában az európai vállalatok többségének tőkeereje nem elégséges, egy magyar viszonylatban nagy cég megvételére.

Mindezekkel összefüggésben rendkívüli mértékben hiányzik egy -- az élelmiszeriparra specializált -- államilag támogatott tőkebefektetési alap, amely lehetővé tenné, hogy a közepes magyar cégek részt vehessenek a beindult vállalat egyesítő folyamatban, és államilag garantált hosszú lejáratú hitelekkel megeremthessék az egyesített cégek működőképességét.

Versenyképesség

A versenyképességnek számos megközelítése ismert.

A legkifejezőbb azonban a bruttó hozzáadott érték termelésének részaránya, amit a termelési értéken belül szokás kifejezni.

Az élelmiszeripar -- amint arról már volt szó -- igen anyagigényes ipari tevékenység, s így a hozzáadott érték aránya általában kisebb, mint más feldolgozóiparokban. A feldolgozóiparokban általában a termelési érték legalább 30%-át teszi ki a bruttó hozzáadott érték aránya.

A magyar élelmiszeriparban ez az arány több év átlagában 20-21%.

A különbség főleg abból ered, hogy az élelmiszeripar fajlagos adózás előtti eredménye 36%-kal elmarad a magyar ipar átlagától.

Az alacsonyabb eredménytermelő képességnek sok oka van, de a legfontosabbak:

- Az egyik a forgótőkehiányból eredő rendkívül magas kölcsöntöke költsége. Az élelmiszeripar a mezőgazdasági termeltetést, feldolgozást, készletezést értékesítést megközelítőleg 90%-ban kölcsönforrással finanszírozza.
- Másik jelentős ok abból ered, hogy a magyar lakosság teljes kiadási szerkezetén belül még mindig több mint 33%-ot tesz ki az élelmiszerek vásárlására fordított kiadási hányad. A lakosság -- vásárló erejének szintje miatt -- igen árérzékeny, ezért az elmúlt 12 évben nem sikerült az inflációs költségeinket sem érvényesíteni az eladási árakban. Amennyiben csak a költséginflációt sikerült volna érvényesítenünk, ma lényegesen magasabb élelmiszerárak érvényesülnének a hazai kiskereskedelemben.
- Az előzővel összefügg, de önálló jelentőséggel bír, hogy az élelmiszerkereskedelemben az elmúlt években számottevően megnőtt a kereskedelem gazdasági erőfölénye, és a kereskedelmi társaságok az alig bővülő belső piacon ádáz versenyt folytatnak a piaci részesedésük növeléséért, s ebben a harcban a beszerzési és eladási árverseny a fő eszközük.

Mindezekre a problémákra későbbi fejezetekben visszatérünk.

A bruttó hozzáadottérték-hányad, mint versenyképességi mutató akkor ad mértékadó eligazítást, ha azt összevetjük az Európai Unió élelmiszeriparának teljesítményével is.

Az Európai Unióban az élelmiszeripar bruttó hozzáadottérték-termelési aránya 2000-ben átlagosan 23% volt.

Tehát a magyar teljesítmény ettől csak 2-3 százalékponttal marad el!

A magyar gazdaság más ágazataiban, kivéve az újonnan megtelepedett iparágakat, mint a gépkocsi- és műszeripar, a különbség lényegesen nagyobb.

A kis különbség okán az élelmiszeriparban valóságos lehetőség van a lemaradás ledolgozására.

Az élelmiszeriparunk méretségében belül a legnagyobb 100 vállalatnál, amelyek a teljes termelés 2/3-át képviselik, a GDP-hányad eléri a 30%-ot. E tekintetben tehát a magyar ipar piacvezető cégei már jelenleg is versenyképesek az Európai Unió átlagához képest. Teljesítményhiány így a cégek 99%-át kitevő kis- és közepes méretű vállalkozásoknál van. Ez a cégcsoport jellemzően főleg többségi magyar tulajdonban van.

Ezen cégek felzárkózása szempontjából rendkívül fontos, hogy a teljesítményük javítása számottevő állami segítség nélkül nem képzelhető el.

Mindezekkel is együtt az élelmiszeripar egészének átlagos versenyképességét jól méri az is, hogy a külkereskedelem nagymértékű liberalizálása ellenére a hazai termelésnek mekkora a piaci részesedése belföldön.

Mennyire állja a hazai ipar az importtermékek versenyét?

A magyar fogyasztási cikkek piacán az importtermékek részesedése általában eléri a 40%-ot. Sok tradicionális feldolgozó-iparág épült le, mert a cégek nem bírták a versenyt.

Az élelmiszer-ipari termékek piacán a hazai termelés részesedése még több mint 92%.

Az importtermékek részesedése több évi stagnálás után azonban az utóbbi két-három évben megnőtt, s termékenként, termékcsopontonként eltérően igen jelentős súlyt képviselnek. Így máris piacbefolyásoló az import súlya például a cukorkáknál, a nagy csokoládétartalmú édesipari termékeknel, egyes kekszféléknél, az ízesített tejipari termékeknel, a sajtoknál, a reggelire való élelmiszereknél, égetett szeszes italoknál, margarinféléknel stb.

Az utóbbi időben az import megjelent más termékek körében is, mint például az ásványvíz, salátaöntetek, ételízesítők, levesporok, mélyhűtött kész- és félkészételek, gyümölcs- és zöldségkonzervek, húskészítmények.

A folyamat egyértelműen jelzi, hogy a globalizáció növeli az importversenyt, és ma már az import nemcsak azoknál a termékcsoportoknál számottevő, amelyeket a magyar ipar adottságainál fogva nem gyárt, illetve amelyek korábban szükségszerűen a választékbővítést szolgálták, hanem a mindennapi ellátási célokat szolgáló termékek esetében is jelen van a külföldi áru.

A további liberalizáció, a kereskedelem nemzeteken átívelő hálózatosodása az importnyomást növelni fogja.

A hazai cégek helytállási képességének növeléséhez sok a teendő. Először is stabilitást kellene teremteni a mezőgazdasági szektorban. Rövid időn belül el kellene érni, hogy a termelési évjáratok, a mezőgazdasági árak között ne legyenek óriási, nem indokolt különbségek.

A mezőgazdasági termelők jövedelemigényét az árak tehermentesítése miatt sokkal nagyobb mértékben támogatásokból kellene biztosítani.

Szabályozni kellene a termelők, az ipar és a kereskedelem piaci kapcsolatait, hogy a termékpálya nyeresége nagyobb arányban maradjon a termelői szférában.

A forgótőkehiányt speciális, államilag garantált és támogatott közleplejártú hitelkonstrukciókkal kell feloldani.

Fontos az is, hogy a bérkompenzációs támogatási mechanizmusok eredményesebben ösztönözzenek a termelékenység javítására, mert a munkaerő megtartására irányuló törekvések a versenyképesség gátjává válnak.

Eredményesség

Az élelmiszeripari ágazat árbevétel-arányos adózás előtti eredményhányada 2000-ben 4,03% volt, elérte a 74,4 milliárd Ft-ot.

Az eredményből a nyereség 106,4 milliárd Ft, a veszteség 32 milliárd Ft volt. Rendkívül kedvezőtlen, hogy a mérleget készítő vállalkozások 30%-a volt

veszteséges. A veszteséges vállalkozások döntő hányada a közepes méretű vállalkozások táborában található.

Kedvezőtlen az is, hogy szakágazati szinten veszteséges volt a növényolaj- gyártás, valamint az üdítőitalok előállítás, s rendkívül alacsony a jövedelmezőség a hús- és baromfifeldolgozásban, a cukorgyártásban, a sütőiparban, a tejiparban.

A 2000-ben elért adózás előtti eredményen belül figyelmet érdemel annak tevékenység szerinti összetétele:

Saját termelő tevékenység közvetlen eredménye	60 md Ft
Kereskedelmi áruk forgalmazásának eredménye	14 md Ft
Egyéb tevékenység eredménye	-21 md Ft
Pénzügyi műveletek eredménye	-22 md Ft
Rendkívüli tevékenység eredménye	6 md Ft
<i>Összesen</i>	<i>37 md Ft</i>
Igénybe vett állami támogatás	37 md Ft
<i>Mindösszesen</i>	<i>74 md Ft</i>

A részletezés egyértelmű. Az igényelt állami támogatásokból az exporttámogatás 2002-től lényegében megszűnik (16 md Ft), ami kompenzáció nélkül rendkívüli módon ronthatja az eredményességet.

Fontos, vállalkozási szintű elemzést igényel az élelmiszer-ipari tevékenységen kívüli veszteséges tevékenységek esete. Bár meg kell jegyezni, hogy itt a „veszteség” forrását nagyrészt a különböző adók és illetékek teszik ki.

A pénzügyi műveleteknél a veszteség a kamatköltségből ered, ami eléri a 40 md Ft-ot. Az élelmiszeriparban az összes ráfordításon belül a kamatköltség súlya, aránya 64%-kal nagyobb, mint a magyar ipar átlaga. Mindez a nagyfokú kölcsöntőke-kitetttség következménye.

Az élelmiszeripar teljes tőkeellátottsági mutatója: 69%.

A likviditási mutató értéke: 1,25

Az eladósodottsági mutató értéke: 14,3%.

Mindezek a forgótőkehiányt támasztják alá.

Termelékenység

1992 és 2000 között az élelmiszeriparban foglalkoztatottak száma 34%-kal, több mint 60 000 fővel csökkent. A termelés változatlan áron pedig 4,5%-kal nőtt. Az egy főre jutó termelés így megközelítőleg 60%-kal növekedett.

2000-ben a termelékenység 12%-kal javult és majdnem teljes egészében fedezte a 15% körüli átlagos bérnövekedést.

A termelékenységet vizsgálva megállapítható, hogy a javulás nem elégséges, mivel az Európai Unió élelmiszeriparának átlagában a magyar termelés szintjét átlagosan 30%-kal kevesebb foglalkoztatottal állítják elő.

A létszámkülönbséget természetesen ma még kompenzálja a több mint 60%-kal alacsonyabb bérszint.

A magyarországi bérek emelkedésével azonban a termelékenységkülönbség az egységes piacon versenyképességi problémát fog okozni, és nehéz lesz a hazai piaci pozíciókat megőrizni.

Az élelmiszeripar csapdahelyzetben van, mivel a termelékenységkülönbséget nagyobb hozzáadott értékű termeléssel is fel lehetne oldani, de ennek korlátot szab az alacsony fizetőképes kereslet, ami nem engedi meg a nagyobb értékű termékek költségeinek árakban való realizálását.

Ezért a magyar élelmiszeripar elemi érdeke a tartós gazdasági növekedés, s az abból következő az eddiginél jobban szétterülő vásárlóerő-növekedés.

Ez minden élelmiszer-ipari szakágazat, vállalat problémája, de különösen azokon a területeken erős, ahol az összes értékesítés több mint 80%-a a belföldi piacon realizálódik. Nem véletlen, hogy az alapvetően hazai piacra termelő szakágazatokban a bérszint rendkívül alacsony. A sütőiparban például alig haladja meg a minimálbér szintjét, de a térsztyártásban, a boriparban sem magasabb havi 61 000 Ft-nál.

III. Értékesítés, értékesítési viszonyok

Belföldi értékesítés

Az élelmiszeripar értékesítésén belül több év átlagában

- 80% a belföldi értékesítés,
- 20% az exportértékesítés aránya.

Az élelmiszeripar 2000-ben mintegy 1550 milliárd Ft nettó árbevételt ért el a belföldi értékesítésben.

Ezen belül azonban (AKM alapján)

- a végső lakossági felhasználásra történő értékesítés aránya 60%,
- a felhalmozási célú értékesítés aránya 4,5%,
- a továbbfeldolgozási célú értékesítés aránya 35,5%.

A továbbfeldolgozási célú értékesítésen belül

- a mezőgazdaság számára történő értékesítés aránya 29,4%,
- az élelmiszeripar saját felhasználásának aránya 46,9%,
- más termelő ágazatok felhasználásának aránya 23,7%.

A továbbfeldolgozási célú értékesítést lényeges mértékben befolyásolja a mezőgazdaság igénye, ami alapvetően az állattenyésztés mindenkori teljesítményével függ össze, ugyanis a haszonállat-eledelel és a takarmánygyártás adja a mezőgazdasági felhasználás döntő hányadát.

Az élelmiszeripar saját felhasználása pedig attól függ, hogy milyen a hazai lakosság fogyasztói kereslete, illetve milyen az exportérdekeltsége.

Amennyiben a mezőgazdaság és a lakosság kereslete stagnál, könnyen belátható, hogy más értékesítési csatornák a termelést nem, avagy alig tudják dinamizálni.

Mindezek alapján a végső lakossági értékesítés helyzete alapvetően befolyásolja az élelmiszeripar mindenkori termelésének alakulását.

Az élelmiszer-ipari termékek közvetlen lakossági célú értékesítésének megoszlása, illetve a piac nagysága

A szervezett, épített kereskedelemben és vendéglátásban egy évben (2000-ben) eladott élelmiszer-ipari termékek értéke ipari eladási nettó áron számolva mintegy 1130 milliárd Ft. Ebből:

- az öt főnél többet foglalkoztató ipari vállalkozások részesedése 930 md Ft,
- az öt főnél kevesebbet foglalkoztató vállalkozásoké közel 90 md Ft,

- az átalakítást nem igénylő importtermékek részesedése 110 md Ft.

Tehát a hazai termelés piaci részesedése 90,2%. Ez az import részesedésének fokozatos növekedése ellenére rendkívül jelentős. Az import a 10% körüli részesedését az 1990. évi 3%-ról tíz év alatt érte el. Az utóbbi két évben sajnos megugrott az import növekedése, mivel az import részesedése 1998-ban még nem volt több 7%-nál. Az a tény, hogy erősödik az importverseny, minden hazai élelmiszer-ipari vállalkozás számára figyelmeztető jel.

A hivatalos statisztika alapján az élelmiszer-ipari termékek kiskereskedelmi áron számított piacának értéke legalább 1300 md Ft körül van.

Ennek az értékesítési csatornák közötti megoszlása megközelítően az alábbi:

- éttermek, vendéglátás, más házon kívüli étkezés 15%
- kiskereskedelem 85%.

Az első csoport részesedése -- főleg a turizmussal összefüggésben -- ha szerényen is, de folyamatosan emelkedik. A részesedés nagysága azonban ma még nem számottevő. Ugyanakkor nem hagyható figyelmen kívül, hogy ennek a bővülő csatornának a kiszolgálásában dinamizáló tényező van.

A kiskereskedelmi értékesítést 2000-ben rendkívül sok, 50 383 üzlet bonyolította, s ez az összes kiskereskedelmi üzlet 32%-a volt.

Az élelmiszerek eladásával foglalkozó üzletek megoszlása:

- általános élelmiszer jellegű üzlet és áruház 37 154
- zöldség-, gyümölcsüzlet 3 139
- hús- és húskészítmény-szaküzlet 3 172
- hal- és halkészítmény-szaküzlet 227
- kenyér-, pékáru-és cukrászatitermék-szaküzlet 1 783
- alkoholtartalmú és egyéb italok szaküzlete 1 878
- dohányáru-szaküzlet 3 030

A kiskereskedelem élelmiszeripari termék eladási forgalmának szerkezete:

- élelmiszerek 63,4%
- alkoholtartalmú italok 14,5%
- alkoholmentes italok 10,8%
- kávé és dohányárak 11,3%.

Az élelmiszereken belül a nagy termékcsoportok aránya a következő:

- hús, hal és készítmények 29,0%
- tej, tejtermék és tojás 22,5%
- állati és növényi zsiradékok 8,5%
- cereáliák, édességek, cukor 28,5%
- feldolgozott zöldség, gyümölcs 5,5%
- fűszerek és egyéb élelmiszerek 6,0%.

A hús kategórián belül fokozatosan nő a húskészítmények aránya és 2000-ben már részesedésük elérte az 52%-ot. Kiegyenlítetté vált a sertés- és baromfihúsok eladása is, s rendkívül alacsony a marhahús- és a halértékesítés. A kettő részesedése a termékcsoporton belül nem éri el a 6%-ot sem.

A tejtermékek csoportján belül erőteljesen növekszik az ízesített, savanyított, desszert termékek részesedése, mára ezek a termékcsoport forgalmának 35%-át teszik ki.

A zsiradékokon belül a növényi zsiradékok, az étolaj és a margarinfélék részesedése megközelítőleg 60%.

A cereáliákon belül 40%-os részesedéssel változatlanul a kenyér és péksütemények adják a forgalom nagy részét.

A rendkívül sok élelmiszer-forgalmazással foglalkozó üzlet miatt az egy üzletre jutó átlagos éves forgalom alig éri el a 26 millió Ft-ot.

Ez azonban fölöttébb csalóka szám, mivel a kiskereskedelmi vállalkozások száma az üzletek számánál lényegesen kevesebb.

A GfK Piackutató Intézet felmérése szerint öt év alatt teljes mértékben átrendeződött a kiskereskedelem forgalmi struktúrája.

A különböző bolttípusok részesedése a napi fogyasztási cikkek forgalmából (százalékban):

	1995	2001
Áruház	5	-
Hipermarket	-	16
Szupermarket	17	15
Diszkont láncok	17	16
C+C áruház	-	5
Önálló kis boltok	61	48

A külföldi tulajdonú nagy kereskedelmi társaságok hálózatainak részesedése látványosan növekszik. A kereskedelem ezen struktúrája azonban lényegében csak a fogyasztók szempontjából érdekes, mivel az élelmiszeripar értékesítése során egész más képet mutató kereskedelmi struktúrával találja magát szemben.

A GfK felmérése is azt mutatja, hogy már csak az összes üzlet 1,5%-a bonyolítja le a forgalom 52%-át.

Az élelmiszeripar azonban ennél is nagyobb koncentrációval szembesül.

A nagy külföldi kereskedelmi társaságok, valamint a magyar tulajdonban lévő vállalkozások által állami ösztönzéssel is létrehozott beszerzési társaságok (10 db) uralják a teljes élelmiszer-beszerzési piac több mint 85%-át. Mára a még önálló kiskereskedők is döntően a nagy diszkontokat, hipermarketeket, C+C áruházakat működtetőktől szerzik be az árukészletüket.

A 10 legnagyobb beszerzési társaság 85%-os beszerzési részesedésével szemben a legnagyobb termelési értéket elérő 100 élelmiszer-ipari cég részesedése az egész élelmiszeripar teljesítményéből sem több 65%-nál.

A gazdasági erőfölény egyértelmű.

A kereskedelem beszerzési struktúrájának koncentrálódása még korántsem fejeződött be. Ez olyan kihívás az ipar vállalkozásai számára, amit adottságként kell elfogadni, és meg kell tanulunk ezzel az erőfölénnyel együtt élni.

A koncentrálódás a fajlagos forgalmi költségek csökkenése révén perspektivikusan jótékony hatással lehet arra, hogy az élelmiszerek kiskereskedelmi árait tartósan az infláció alatt lehessen tartani a forgalom növelése érdekében úgy, hogy sem az ipar, sem a kereskedelem jövedelmezősége ne csökkenjen.

Ez azonban a közeljövőben még nem várható, mivel a kereskedelemben rendkívül kiélezett verseny folyik a társaságok között a piaci részesedés növelése érdekében. Ráadásul a kereskedelmi társaságok rendkívül lendületes hálózatépítést, kapacitásbővítést folytatnak. A piaci részesedésüket a kis alapterületű, még nem integrált üzletek terhére növelik, mivel az élelmiszerek mennyiségi eladása sajnos lényegesen elmarad a reálkeresetek növekedésétől, de a kiskereskedelmi kapacitások bővítésének ütemétől is.

Ebben a helyzetben a legnagyobb társaságok kíméletlen árversenybe kezdtek, ugyanis a nem eléggé bővülő piacon nincs más eszközük részesedésük növelésére. Az árverseny kettős kiterjesztésű: horizontálisan és vertikálisan is megjelenik.

A horizontális árverseny egymás beszerzési áraihoz való igazodást és folyamatos árengedményes értékesítést gerjeszt.

A vertikális árverseny egyfelől a beszerzési árak leszorításában, másfelől a kiskereskedelmi áraknak a beszerzési árak alakulásától, az általános inflációtól való eltérítésében jelenik meg.

A horizontális árverseny a szabályozás felületessége miatt nem teszi lehetővé, hogy a kereskedelem funkciók szerint struktúráldjon. Kis túlzással a kereskedelmi hálózatok mindenevők, egyszerre van jelen a diszkont jelleg, a nagykereskedés és a klasszikus kiskereskedelem is. Az élelmiszeripart ez azért zavarja, mert nem érvényesülhet a kereskedők funkciók szerinti megkülönböztetése, ugyanis egy klasszikus kiskereskedelmi hálózat is képes kikényszeríteni olyan feltételeket, amelyeket egy szabályozottabb viszonyok között a szállító általában csak a viszonteladó nagykereskedelemnek ad.

A vertikálisan érvényesülő árverseny azért okoz problémát, mert a beszerzési árak és a kiskereskedelmi árak együttmozgásának eltérítését az motiválja, hogy egy-egy társaságnak az éppen folyamatban lévő beruházásaihoz mennyi saját forrásra van szüksége. A társaságok ugyanis általában a bruttó-bruttó árrésükből és nem addicionális forrásból finanszírozzák fejlesztéseiket.

Ez pedig hektikussá teszi a forgalom alakulását. A reálkereset tartós növekedése ellenére az élelmiszerek kiskereskedelmi forgalma volumenben hol nő, hol csökken,

hol szinten marad. Ehhez a hektikussághoz sem az ipar, sem az iparon keresztül a mezőgazdaság nem képes, illetve csak nagy veszteségek árán képes igazodni.

Az elmúlt két évben a reálkeresetek növekedése meghaladta az 5%-ot, az infláció is csaknem megegyezett. A kiskereskedelmi forgalom azonban egyik évben nőtt, a másikban csökkent

	1999	2000
Infláció mértéke	10,0%	9,8%
Élelmiszerek kisker. áremelkedése	5,2%	9,7%
Kereskedelem beszerzési árának változása	4,5%	7,3%
Árszint-különbség	+0,7	+2,4
Élelmiszerek forgalma változatlan áron	+6,9%	-3,6%

A beszerzési árak alakulása 2000-ben egyáltalán nem indokolta az inflációval megegyező kiskereskedelmi árak növelését. A hatás nem is maradt el, visszaesett a forgalom.

A piacvesztés mértéke egy év alatt több mint 26 milliárd Ft volt. Ez önmagában, a teljes éves forgalom nagyságához mérve nem tűnik jelentősnek, de mint minden, ez is nézőpont kérdése, ugyanis ha a forgalom kiesését lefordítjuk egy-egy mezőgazdasági termékre, akkor már óriási számokat kapunk. A piacvesztés mértéke megfelelt vagy 400 millió liter tejnek, vagy egymillió darab vágósertésnek, vagy egymillió tonna búzának.

Ezt a belső piacvesztést jelentős állami támogatással lehetett és lehet levezetni az adófizetők pénzéből. Az agrártámogatásoknak pedig nem az a funkciójuk, hogy az élelmiszer-árróló nyílása miatti forgalmi veszteségeket kompenzálják.

A kereskedelem áreltérítő képessége mellett még számos tényező rontja a beszállítók értékesülési viszonyait.

A kereskedelem a rendkívül gyorsan forgó élelmiszerek estében is átlagosan megközelítőleg 60 nap múlva fizeti ki a gyártókat, miközben a raktárkészlet nem több mint két heti forgalomra elég.

Ezenfelül még a kereskedők több mint 30-féle címen kérnek anyagi hozzájárulást, ami a kialakított beszerzési árakkal szembe vezetve legalább 15%-os árbevétel-kiesést jelent a szállítónál.

Az elmúlt években rohamosan nő a kereskedelemben a kereskedelmi márkák részesedése is. Ezeket a kereskedelem nem választékbővítésre, hanem a saját márkájú beszállítók feltételeinek rontására használja.

Mindezek joggal vetik fel a szabályozás utáni igényt. Az élelmiszeripar a mezőgazdaság érdekében, a fogyasztók javára sürgősen el kell érni, hogy a kereskedelemben 12 évvel a rendszerváltozás után horizontálisan is szabályozott versenyviszonyok működjenek. A beszállítók viszonyában pedig a beszerzési társaságok koncentrációjából eredő gazdasági erőfölénnyel ne lehessen napról napra visszaélni.

Élelmiszer-ipari termékek külkereskedelme

Az élelmiszeripar általában nem exportorientált ágazat. Ugyanakkor az összes értékesítésünk 20%-át exportáljuk, amelynek értéke az elmúlt 12 év átlagában évi 2 milliárd dollár volt. Az export nemzetgazdasági jelentősége mindazonáltal rendkívül nagy.

Az élelmiszer-ipari termékek importja ugyanis szintén az elmúlt 12 év átlagában nem több 800 millió dollárnál. Átlagosan az exporttöbblet 1,2 milliárd dollár. Egy olyan országban, ahol a termékek és szolgáltatások külkereskedelme tartósan passzív, ez rendkívül nagy érték.

Éppen ezért érthetetlen, hogy a mai napig nincs az országnak -- az egyedülállóan aktív külkereskedelmet bonyolító ágazat számára -- külgazdasági stratégiája, sőt az elmúlt évtizedben számos kormányzati intézkedés, nemzetközi szerződés született, amelyek egyértelműen az élelmiszerexport érdekeltiségének rontását jelentették.

Kevés olyan ország van Európában, ahol az élelmiszerexport minden országgal szemben aktívumot ér el. A magyarországi élelmiszer- külkereskedelem ilyen.

Élelmiszerexportunk mintegy fele az Európai Unióba irányul. A másik fele nagyjából egyharmados megoszlásban a CEFTA-országokba, Kelet-Európába és a tengeren túli piacokra.

Az utóbbi három évben az élelmiszer-ipari termékek exportja évről évre csökkent, s 2000-ben már alig volt több mint 1,6 milliárd USD. Az egyenleg is lecsökkent 870 millióra.

Az Európai Unió piaca pedig élelmiszerhiányos. A csatlakozást megelőzően érdekünk lenne a forgalom növelése, avagy legalább a korábbi pozíciók visszaszerzése.

Az Európai Unió hosszú távon importőr régió, és ez a bővítés után is fennmarad.

Az agrártermékek külkereskedelmének alakulása az Európai Unióban (md euró)

Év	Export	Import	Egyenleg
1996	44,00	53,48	- 9,48
1997	48,59	56,69	- 8,10
1998	47,05	58,09	- 11,04
1999	46,68	56,61	- 9,93
2000	52,90	62,41	- 9,51

Ezenfelül 2000-ben a belső agrártermékek külkereskedelmének értéke az Európai Unióban legalább kétszerese volt a harmadik országokból jövő importnak.

A magyar agrártermékek EU-ba irányuló exportja az Európai Unió összes importján belül 1,9%-ot tesz ki. Tehát lenne lehetőség a növekedésre.

Ennek ellenére az Európai Unió a csatlakozni akaró országokkal kötött kereskedelmi megállapodásaiban elérte, hogy az összes csatlakozni kívánó országgal folytatott külkereskedelme az elmúlt tíz évben agrártermékek vonatkozásában aktívvá vált.

**Az Európai Unió agrártermék-külkereskedelme a CEECs országokkal
(md euró)**

Év	Export	Import	Egyenleg
1996	4,27	2,84	+1,43
ebből: Magyarország	0,36	1,00	- 0,64
1997	4,57	3,05	+1,53
ebből: Magyarország	0,46	0,99	- 0,53
1998	4,88	3,15	+1,73
ebből: Magyarország	0,47	1,02	-0,55
1999	4,27	3,47	+0,80
ebből: Magyarország	0,42	1,08	-0,66
2000	5,00	3,78	+1,22
ebből: Magyarország	0,53	1,17	-0,64

A magyar teljesítményre pozitív minősítés adható, mivel nem csökkent az aktívumunk. Más összefüggésben azonban megállapítható, hogy 2000/1996 viszonyában az Európai Unió a csatlakozni akaró országok piacát az exportnöveléssel „kimélte”, hiszen a teljes exportja 20,2%-kal nőtt, ezekbe az országokba viszont csak 17,1%-kal. **Ezen belül Magyarországra viszont 47,2 %-kal.**

Ez érvényesült az Európai Unió gyakorlatában az import tekintetében is. Az összes importja 16,7%-kal nőtt, de a csatlakozni akaró országokból az importot 33,1%-kal növelte.

Ezen belül Magyarországról az import csak 17% -kal nőtt.

Mindezek azt igazolják, hogy a többi országnak a magyartól eltérően valóban sikerült kiegyensúlyozatlan kereskedelmi feltételeket kötni saját javukra. A magyar fél viszont indokolatlanul nagyobb engedményt adott és a szükségesnél kevesebbet kapott.

Termékekre lebontva egy sor termék esetében versenyhátrányba kerültünk más csatlakozni kívánó ország azonos termékeivel szemben.

Ez a hiba sajnos a CEFTA-országokkal kötött szabadkereskedelmi megállapodásokban is tetten érhető. Jobban nő ezekből az országokból az import, mint az oda irányuló exportunk. Ráadásul több ország visszatérő diszkriminatív intézkedésekkel korlátozza a magyar exportot.

Az Európai Unió és a CEFTA-országokkal kötött megállapodásaink strukturális szépséghibája, hogy a nagy hozzáadottérték-tartalmú feldolgozott termékek esetében a magyar piacnyitás nagy léptékű volt, azért hogy a feldolgozatlan mezőgazdasági termékeknel korlátozzuk az import-versenyt, illetve növeljük ezen termékekből az exportpozícióinkat. Sikerült elérni, hogy exportunkon belül fokozatosan, de biztosan nő a feldolgozatlan mezőgazdasági termékek exportja, az Európai Unió és a CEFTA-országok élelmiszeripara nyersanyagigényének kielégítésére.

Az Európai Unió kategorizálása szerinti feldolgozott termékek esetében 2000-ben már csak 64 millió euró volt a magyar aktívum, ami az összes aktívumnak már csak a 10%-a.

Az élelmiszer-ipari termékek esetében egyértelműen kedvezőtlen kereskedelmi megállapodásokat a lehető legsürgősebben korrigálni kell, amire a 2002-ben kezdődő további liberalizálási tárgyalási fordulóban lehetőség is adódik.

További problémát jelent, hogy az elhibázott GATT/WTO-megállapodás következményeként Európában egyedüli olyan országgá váltunk, amelyik 2002-től teljes mértékben megszünteti az export támogatását.

A magyar agrárpolitikai gyakorlat a megszűnő exporttámogatást úgy alakította, alakítja át termelő típusú támogatásokká, hogy az költség oldalról nem kompenzálja a kieső exporttámogatást, sőt a választott technikák miatt a mezőgazdasági termelők árát az inflációt is meghaladóan nő.

Ezt a gyakorlatot is meg kell változtatni, amíg nem késő, ugyanis az exportcsökkenés kihat a mezőgazdaság termelési volumenére is, mert a belföldi piac, mint ahogy láttuk, nem bővül olyan mértékben, hogy a felszabaduló exportáru alapot is felvegye.

Ez azért rendkívül sürgős kormányzati feladat, mert az Európai Unió a csatlakozási tárgyalások során legfeljebb csak olyan mértékű termelési kvótákat fog elismerni az ország javára, amely megegyezik a hazai piac import nélküli méretével, kiegészítve azt az EU-ba irányuló exporttal.

Ezért rendkívül sürgős, hogy azoknál a termékpályáknál ahol nem lesz országos termelési kvóta (kertészeti termékek, baromfi, sertés stb.) végre megteremtődjenek a versenyképes, szervezett áruterelés feltételei, mert más területeken nincs növekedési esélyünk. Stagnáló termeléssel pedig nem állhatjuk az uniós termékekkel szembeni versenyt a hazai piacon sem.

Egyre több termékből lehet a kevés is sok, de a csatlakozás után már nemzeti forrásból sem lesz módunk a feleslegek támogatással történő levezetésére, s egy lefelé bővülő spirálba keveredhetünk.

Exportpozícióink szempontjából az előző problémákon túl rendkívül fontos a magyar termékek minőségének, élelmiszer-biztonságának folyamatosan hiteles biztosítása, annak prezentálása, elfogadtatása más országok fogyasztóival, élelmiszer-biztonsági hatóságaival. Nagy feladatot jelent ez a vállalkozóknak, az ország imázsát építő közösségi agrármarketing intézménynek, az élelmiszer-ellenőrző hatóságoknak.

Ezek a kérdések megkerülhetetlenek, mivel a hagyományos megközelítések, mint a kiváló minőség, a hungarikumok, a biotermékek az élelmiszer-biztonság rostáján önmagukban át fognak esni.

Arra kell felkészülni, hogy azoknak a termékeknek lesz piacuk, amelyekről a fogyasztók, a hatóságok meg vannak győződve, hogy emberi fogyasztás szempontjából egészségesek, kiváló minőségűek és árban is versenyképesek, logisztikájuk pedig alkalmazkodik a nemzeteken átnyúló kereskedelmi társaságok igényeihez.

Ezek a követelmények egyszerre lesznek jelen, és elképzelhetetlen a jövőben üzletet csinálni úgy, hogy csak egyik-másik feltételnek felelünk meg.

EU-csatlakozás utáni lehetőségek

A csatlakozást követően az élelmiszer-ipari vállalkozások döntően csak az Európai Unió STRUKTURÁLIS támogatási politikája keretében juthatnak támogatáshoz. (1260/1999/EK) Ez a rendelet foglalja össze a támogatott célokat, a hozzájutás feltételeit.

Alapkövetelmény, hogy egy tagország rendelkezzen az Európai Unió által elfogadott Nemzeti Fejlesztési tervvel, ezen belül Agrár- és Vidékfejlesztési Programmal, valamint a szükséges intézményi háttérrel.

Magyarország várhatóan, mint fejlettségben lemaradt régió részesülhet támogatásból.

Ezen belül az élelmiszeripar olyan országosan kapacitásnövekedéssel nem járó fejlesztések után kaphat támogatást, amelyek nagyobb realizálható hozzáadott értéket biztosítanak, valamint az élelmiszer-biztonsági és környezetvédelmi követelmények kielégítését szolgálják, hozzájárulnak a foglalkoztatottság megőrzéséhez, új munkahelyek teremtéséhez, a munkakörülmények javításához.

Várhatóan az Európai Unió a vállalati beruházások társfinanszírozásához 35%-kal fog hozzájárulni, ami KKV esetében megnőhet +10%-kal. Az ország besorolásától függően kedvező esetben a társfinanszírozás elérheti a 75%-ot is.

A játékszabályokat a hazai vállalkozók a SAPARD-program keretében gyakorolhatják be.

Az uniós források mellett lehetőségünk lesz meghatározott szigorú követelmények közepette nemzeti támogatásokat is nyújtani.

Az Európai Unió eddigi gyakorlatában elismert, engedélyezett főbb nemzeti támogatási alaptípusok:

- környezetvédelmi beruházások esetén a kötelező normát meghaladó egyes nemzeti előírásoknak való megfelelés,
- bio üzemanyag-termelés, -forgalmazás,
- termelőkapacitások közérdekből való áthelyezése,
- feldolgozó kapacitás közérdekből való bezárása,

- agrármarketing, promóció- és reklámtámogatás,
- kötelező minőségellenőrzés támogatása,
- rövid távú működési hitelek támogatása,
- bajba jutott vállalatok szanálása, reorganizációja,
- élelmiszer-higiéniai feltételek megteremtése,
- szociális jellegű akciók (élelmiszer-segélyezés stb.) támogatása.

A felsorolás nem teljes.

A lehetőség adott, de a nemzeti támogatásokat a csatlakozási szerződésben rögzíteni kell, sőt olyan átmeneti rendkívüli nemzeti támogatások megőrzésére is van mód, amilyenekre normális körülmények között az Európai Unió játékszabálya nem adna módot.

Ilyen átmeneti nemzeti támogatással egyébként főleg Ausztria és Finnország élt.

Csatlakozás előtt és után rendelkezésre álló támogatási lehetőségek

Kereskedelem (export)

Az Európai Gazdasági Közösséget alapító Római Szerződés illetve az azt módosító Nizzai Szerződés I. melléklete sorolja fel azokat a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeket amelyek az EU közös agrárpolitikájának (CAP) hatálya alá tartoznak. Ezen termékekre illetve termékcsoportokra speciális piac-szabályozó rendszerek vonatkoznak, amelyeknek keretében meghatározzák többek között az illető termék évente exportálható mennyiségét, valamint export támogatásának mértékét is.

Ilyen **speciális piac-szabályozó rendszereket** a következő termékcsoportokra alakítottak ki:

- Gabonafélék
- Sertéshús
- Tojás és baromfi
- Friss gyümölcs és zöldség
- Bor
- Tejtermékek
- Marhahús és borjúhús
- Rizs
- Olajok és zsírok
- Cukor
- Szárított takarmány
- Feldolgozott gyümölcs és zöldség
- Nyers dohány
- Len és kender
- Komló
- Juh-hús és kecskehús
- Egyéb mezőgazdasági termékek

Az élelmiszeripar legtöbb szakágazatát érintő úgynevezett „**NON- ANNEX I.**” **piac-szabályozási rendszer** azon feldolgozott élelmiszerek egy bizonyos körére vonatkozik, amelyek nem szerepelnek a Római Szerződés I. mellékletében (Annex I.).

A továbbiakban ezt a rendszer ismertetjük részletesebben.

Az EU közös agrárpolitikája keretében működtetett tojás, gabona, rizs, tejtermék és cukor piac-szabályozó rendszerek kihatásaként az ezen rendszerekhez tartozó agrártermékek belső árszintje általában magasabb a világpiaci árszintnél és ezáltal a feldolgozó ipar hátrányos helyzetbe kerülne a külső versenytársakkal szemben. A fenti rendszereket szabályozó rendeletek ezért előírják, hogy az általuk lefedett termékkörből előállított, olyan feldolgozott formában exportálni kívánt termékek esetében, amelyek nem szerepelnek a Szerződés I. mellékletében, tegyék lehetővé a világpiaci árszintnek megfelelő export kínálatot, és az árkülönbség export visszatérítés formájában kerüljön lerendezésre. A Non-Annex I. termékek tehát nem export támogatást, hanem az árszint kiegyenlítésére szolgáló **export visszatérítést** kapnak.

Az ide tartozó termékeket az EU Bizottság 1520/2000 (EC) sz. 2000. július 13-i rendeletének B és C melléklete sorolja fel tételesen. Az alaprendelet módosítására kiadott rendeletek a következők:

2390/2000 (EC) 2000. október 17.

1563/2001 (EC) 2001. július 31.

595/2002 (EC) 2002. április 5.

1052/2002 (EC) 2002. június 17.

740/2003 (EC) 2003. április 28.

307/2004 (EC) 2004. február 20.

A teljesség igénye nélkül, a főbb Non-Annex I. termékek az alábbiak:

- ízesített és gyümölcsjoghurtok, kenhető tejjipari készítmények 39-75 % zsírtartalommal, tejszír-tartalmú italok, sajt-fondü
- mélyhűtött csemegekukorica és csemegekukorica konzerv, egyéb élelmiszerkészítmények
- tejes-margarinok
- édesipari termékek (kivéve a csomagolt kakaópor)
- jégkrémek
- malátakivonatok, gyermektápszerek
- tészta
- reggeli cereáliák, müzlik
- kenyerek és más sütőipari termékek
- burgonyakészítmények
- cikória- és kávékészítmények
- élesztők
- üdítőitalok, gyümölcsitalok
- alkoholmentes sör
- vermut
- szeszesitalok egy része

A Non-Annex I. export visszatérítési rendszer működése igazodik a közös agrárpolitika alapelveihez és eszközeihez, de bizonyos szempontból átmenetet képez a mezőgazdasági és az ipari termékek piaca között. Mindenesetre az elmondható róla, hogy ez a legbonyolultabb termékkör szabályozás az EU-ban, ugyanis az export visszatérítés összegét nem a kiszállított Non-Annex I. termék összes mennyisége, hanem csak az ahhoz felhasznált úgynevezett alaptermékek mennyisége és az egyes alaptermékekre megállapított visszatérítési kulcsok alapján határozzák meg.

Export visszatérítés csakis az EU tagállamaiban előállított, feldolgozott élelmiszerek Unión kívüli országba történő exportálása esetén jár. A Non-Annex I. termékek exportja nem engedélyköteles, de a visszatérítést igényelni kell, és annak teljesítéséhez (bizonyos esetektől eltekintve) előzetesen be kell szerezni az illetékes hatóságtól az export visszatérítési tanúsítványt (certifikátot), amellyel a hatóság garantálja a visszatérítés kifizetését –a megfelelő feltételek teljesülése esetén. Az export visszatérítésnek az előzetes tanúsítvány beszerzéséhez való kötése azt a célt szolgálja, hogy az EU megfelelő biztonsággal eleget tudjon tenni a WTO megállapodásban vállalt kötelezettségének, miszerint -bár nem tekinti export támogatásnak- a Non-Annex I. termékkör export visszatérítésére fordított összeget is évről-évre csökkenti.

Nem szükséges tanúsítványt beszerezni azon exportőröknek, akik az adott gazdasági évben (okt. 1 – szept. 30.) az adott igénylés benyújtásáig kevesebb mint 75.000 EURO összegű export vissza-térítést igényeltek. Ugyancsak nem kell tanúsítványt beszerezni az élelmiszersegélyek és a hadsereg ellátására kiszállítandó tételek export visszatérítéséhez.

Az export visszatérítési tanúsítványokat a tagállamok adják ki, de az EU Bizottság csökkentő koefficienszt jelenthet be, ha az igények Uniós szinten túllépnék az adott időszakra előirányzott összeget. Ilyen esetben a tanúsítványokon feltüntetett visszatérítési összegek a bejelentett koefficiensnek megfelelő mértékben csökkentve érvényesek. Az igényelt visszatérítési összeg 25%-át biztosítékként be kell fizetni (készpénz vagy banki kezességvállalás formájában) a tanúsítvány igénylésekor. Az illetékes hatóság azonban eltekinthet a biztosíték befizetésétől, ha annak összege kevesebb 500 EUR-nál. Ilyen esetben az igénylő írásbeli kötelezettséget vállal az összeg befizetésére, amelyet elveszítene a biztosítékból hibás teljesítés esetén.

Olyan esetekben, amikor a Bizottság csökkentő koefficienszt jelent be, a befizetett, illetve letétbe helyezett biztosíték egy részét -melyet úgy számolnak ki, hogy a biztosíték összegét megszorozzák a csökkentő koefficienssel- azonnal felszabadítják. Az igénylők ilyenkor visszavonhatják igénylésüket, de a befizetett biztosítéknak csak 94%-át kapják vissza.

A biztosíték teljes összegét abban az esetben és csak akkor szabadítják fel, ha és amikor a tanúsítvány tulajdonosa a tanúsítványban szereplő összeg 95%-ának megfelelő összegű export visszatérítést igényelt, azonban a címzett tulajdonos kérésére, a tagországok részletekben is felszabadíthatják a biztosítéket, ha az illető megfelelően bizonyítja a kiszállítások tényét és egy igényelt részlet legalább 5%-át teszi ki a teljes összegnek.

Ha a tanúsítványban szereplő visszatérítési keret 95%-nál kisebb mértékben kerül kihasználásra, akkor a keret 95%-a és a ténylegesen igénybevett visszatérítési összeg közötti különbség 25%-ának megfelelő összeg elveszik a biztosítékból. (Ha ez az összeg nem több 60 EUR-nál egy adott tanúsítvány esetében, akkor az illető tagállam felszabadítja a teljes biztosítékot.)

A fenti veszteséget csökkentheti az exportőr 40%-kal azáltal, hogy visszaküldi a hatóságnak a tanúsítványt annak érvényességi időtartama első kétharmadában, illetve 25%-kal, ha az érvényesség utolsó harmadában vagy a lejárat után egy hónapon belül küldi vissza.

Ezek a veszteségcsökkentési lehetőségek azonban csak akkor állnak fenn, ha a tanúsítvány legalább 31 nappal az adott gazdasági év vége előtt visszaérkezik a hatósághoz.

Az export visszatérítési tanúsítványok nem ruházhatók át másra, illetve amíg az azokból eredő kötelezettségek nem ruházhatók át, addig a jogokat a tanúsítvány címzett tulajdonosa átruházhatja egy másik exportőrre a tanúsítvány érvényességi időtartama alatt, ha az ilyen irányú esetleges szándékát, valamint az illető nevét és címét írásban jelezte a tanúsítvány igénylésekor. Kivételt képez ez alól a szabály alól az ötödik és a hatodik igénylési periódus, amikor ugyanis az export bizonyítványok előzetes jelzés nélkül átruházhatók. Az átruházással megszerzett jogok tovább nem adhatók, legfeljebb csak vissza az eredeti címzett tulajdonosnak.

Annak érdekében, hogy azok a feldolgozók is hozzájussanak visszatérítési tanúsítványhoz, akik a gazdasági év végén exportálják termékeiket és azok is akik az év elején, mivel a teljes összeg behatárolt, a gazdasági évet 6 periódusra osztották fel és a tanúsítványokra vonatkozó igényeket az egyes periódusokra külön-külön kell benyújtani legkésőbb:

- szeptember 7-én az október 1-től érvényes tanúsítványokra,
- november 7-én a december 1-től érvényes tanúsítványokra,
- január 7-én a február 1-től érvényes tanúsítványokra,
- március 7-én az április 1-től érvényes tanúsítványokra,
- május 7-én a június 1-től érvényes tanúsítványokra és
- július 7-én az augusztus 1-től érvényes tanúsítványokra,

és mindig csak a benyújtást követő első zárónapnak megfelelő periódusra nyújtható be igénylés.

A tanúsítványok az igénylésük benyújtási dátumától számított ötödik hónap végéig érvényesek, illetve a gazdasági év végéig, ha ez a korábbi időpont. A június 1. után kiadott tanúsítványok érvényességi időtartamát az EU Bizottság meghosszabbíthatja.

Az EU éves Non-Annex I. export visszatérítési tanúsítvány keretét úgy határozzák meg, hogy a WTO egyezményvel összhangban lévő maximális Non-Annex I. visszatérítési összegből levonják az esetleges előző évi túllépést, a nem tanúsítvány köteles exportokra félreteendő tartalékot, az előző gazdasági évben kiszállított olyan export-tételek után járó összegeket, amelyek kifizetése a tárgyévben esedékes, a már kiadott olyan tanúsítványok értékét, amelyek érvényesek

az adott évben, és hozzáadják a visszaadott tanúsítványok összegét, valamint a fel nem használt tartalékok összegét.

Az egyes periódusokra kiadható összegeket a fentiek szerint megállapított keret következő százalékos értékeiben határozták meg: 1. periódusra: 30%, 2. periódusra: 27%, 3. periódusra: 32%, 4. periódusra: 44%, 5. periódusra: 67%, 6. periódusra: 100%.

Az egyes periódusokra vonatkozó igénylés benyújtási zárónapoktól számított 1 héten belül a tagországok jelzik az EU Bizottságnak a beérkezett igényléseket, és ha azok összege meghaladja az illető periódusra megállapított maximumot, akkor hirdeti a Bizottság **csökkentő koefficiens**t, amely érvényes minden arra a periódusra benyújtott igénylésre. A Bizottság a koefficiens közlése az EU hivatalos közlönyében az igénylés benyújtási határidőtől számított 1 hét + 5 munkanapon belül. Ilyenkor a megjelenéstől számított 5 munkanapon belül vonhatják vissza az igénylők az igényléseiket.

A tagországok az egyes periódusok kezdő napjáig értesítik a Bizottságot az így visszavont igényeknek megfelelő tanúsítványi összegéről.

Ha a Bizottság egy adott periódusra nem tett közzé csökkentő koefficiens, vagyis az igénylések összege nem haladta meg a keretet, akkor a keret minél teljesebb mértékű kihasználása érdekében a fenti határidőkön kívül is lehet tanúsítványt igényelni.

A legtöbb exportőr évente 75.000 EUR-nál kevesebb visszatérítést kap és ezek együttesen is csak egy kis részét teszik ki a Non-Annex I. termékekre kiadott tanúsítványok teljes összegének, ezért kell lehetővé tenni az ilyen exportok kivonását a tanúsítvány beszerzési kötelezettség alól. A tanúsítvánnyal nem lefedett exportok visszatérítésének fedezetére minden gazdasági évben 35 millió EUR-os tartalékot különítenek el.

Az ilyen exportok után csak abban a tagországban igényelhető és adható a visszatérítés amelyikben a terméket előállították, illetve feldolgozták.

A tagországoknak tájékoztatniuk kell a Bizottságot minden hónap 5. napjáig az előző hónap második felében, és minden hónap 20. napjáig az adott hónap első felében ilyen címen kiadott összegekről. Ha a tagországok által jelzett összeg eléri a 20 millió EUR-t, a Bizottság felfüggeszheti az ilyen export visszatérítési igények tanúsítvány nélküli befogadását. Az igények és az EU nemzetközi kötelezettségeinek mérlegelése után a Bizottság módosíthatja egy adott gazdasági évre a fenti összeget és ilyen esetben a módosított összeget közzéteszi a Hivatalos Közlönyben (Official Journal).

A feldolgozott termékek export visszatérítésének kiszámításánál alkalmazandó kulcsokat (rátákat) az alaptermékek 100 kg-jára határozzák meg, havonta rögzítik és megjelentetik a Hivatalos Közlönyben, de egy hónapon belül is sor kerülhet módosításra. A ráták különösen az alábbi tényezők figyelembevételével kerülnek meghatározásra:

- az alaptermékek EU piacokon való beszerzése kapcsán a feldolgozó iparnál felmerült átlagos költségek és a világpiaci meghatározó árak,

- a Római Szerződés I. mellékletében szereplő, hasonló feltételek mellett gyártott, feldolgozott mezőgazdasági termékek exportjához kapcsolódó támogatás szintje,
- a versenysemlegesség biztosításának igénye az EU termékeket felhasználó és az import alapanyaggal dolgozó iparágak között,
- egyrészt a ráfordítások, másrészt az árak trendje a Közösségben és a világpiacon,
- a nemzetközi kötelezettségekből adódó behatároltság.

Az export visszatérítés összegének meghatározásánál az áru exportálásának napján érvényes visszatérítési kulcsokkal kell számolni, azonban lehetőség van a visszatérítési kulcsok előzetes rögzítésére is (advance fixing). A visszatérítési ráta változhat attól függően, hogy előzetesen rögzítették-e vagy sem.

A visszatérítési kulcsok előzetes rögzítése esetén az igénylés benyújtásának napján hatályban lévő kulcsok érvényesek a tanúsítvány érvényességi időtartama alatt később exportált tételekre. Az előzetes kulcs-rögzítési rendszer alapján történő visszatérítés kifizetésének feltétele egy olyan visszatérítési tanúsítvány bemutatása, amely mutatja a visszatérítési kulcsok előzetes rögzítését.

A visszatérítési tanúsítványokat EUR-ban meghatározott összegre kell kérni és kiadni. Az előzetes rögzítés kérhető a tanúsítvány igénylés benyújtásakor, vagy akár a tanúsítvány kiadása után, egy későbbi időpontban is, azonban visszamenőleges hatállyal nem.

Ha a visszatérítési ráták előzetesen rögzítésre kerültek, akkor ezek a kulcsok érvényben maradnak az előzetes rögzítésre vonatkozó igény bejelentésének hónapjától számított ötödik hónap végéig, illetve a tanúsítvány érvényességi időtartamának végéig, amennyiben ez jár le előbb.

A visszatérítési tanúsítvány kötelezettséget jelent annak tulajdonosa számára, miszerint olyan összegű export visszatérítést kell igényelnie a tanúsítvány érvényességi időtartama alatt kiszállított árukra, amelyről a tanúsítvány szól. A lefizetendő biztosíték alapvetően ezen kötelezettség teljesítésének garantálására szolgál.

Egyes exportőrök részt vesznek **nem EU tagországok által meghirdetett export pályázatokon** is. Ezek számára lehetővé teszi a rendszer, hogy sikertelen pályázat esetén az export visszatérítési tanúsítványban szereplő összeget a pályázatra vonatkozó résszel büntetés nélkül csökkenthessék.

A pályázni kívánó exportőrök speciális, a visszatérítési rátáknak a benyújtás napjára történő előzetes rögzítésére is vonatkozó, a pályázat elnyerésének esetére érvényes visszatérítési tanúsítványra adhatnak be igénylést, de csak olyan nyílt pályázatokkal kapcsolatban, amelyeket állami szervek vagy a polgári jog hatálya alá tartozó nemzetközi szervezetek hirdettek meg. (A hadseregek pályázatait is ide sorolják.) Az igényléseket legkorábban a pályázatok beadási határidejét 15 nappal megelőzően és legkésőbb a zárónapon 13 óráig lehet benyújtani. A biztosítékot nem kell az igénylés benyújtásakor letenni. A pályázat benyújtási határideje után 44 napon belül írásban tájékoztatni kell a hatóságot arról, hogy elnyerték-e a pályázatot vagy nem,

esetleg be sem nyújtották a pályázatukat, illetve még nem ismert a pályázat végeredménye.

Miután az igénylő elnyerte a pályázatot, melyről előzetesen közölte a kiíró ország és annak kormány szerve nevét, a benyújtási határidőt, valamint a megpályázott termék nevét és mennyiségét, bemutatja a szerződést és lefizeti a biztosítékot, kiadják részére a tanúsítványt, amely ettől a naptól érvényes 9 hónapig (de legkésőbb szeptember 30-ig). Az előzetesen rögzített ráták is eddig vannak érvényben.

Ha a fenti feltételek közül valamelyik nem teljesült, akkor nem adják ki a tanúsítványt.

A tanúsítvány tulajdonosa elsődlegesen felelős minden -nem megfelelő szerződésre alapozva- tévesen kifizetett visszatérítési összeg visszafizetéséért.

Általános esetben az export visszatérítési tanúsítvány birtokában és annak megfelelően, illetve évi 75.000 EUR alatt anélkül lehet igényelni a Non-Annex I. termékek exportja után járó visszatérítést.

A visszatérítés összegének kiszámításához figyelembe veendő alaptermékeket és származtatott termékeket -a feldolgozott termékekhez hasonlóan- a Bizottság 1520/2000 (EC) sz. rendeletének mellékletei adják meg.

Az **alaptermék csoportok** a következők: tej, tojás, gabona, rizs, cukor. (A rendelet „A” melléklete.)

A származtatott termékek (assimilated products) a fenti alaptermékekből származnak, illetve azokra visszavezethetők. (Felsorolásuk a rendelet 1-3 cikkelyében, illetve az „E” mellékletben.) Figyelembe vehető mennyiségeiket a rendeletben meghatározott szorzók segítségével számítják át alaptermék mennyiségekre, pl.: egy 900 mg/100g alatti hamutartalmú búzaliszt 1kg-ja 1,33 kg búzának felel meg.

Az export visszatérítés szempontjából figyelembe vehető alaptermékek mennyiségét három féle módon lehet meghatározni:

- a ténylegesen felhasznált mennyiségek megadása alapján,
- standard receptek alapján,
- hatósági analízis alapján.

A visszatérítés igénylése is a fentieknek megfelelően történhet azzal a különbséggel, hogy az első módszernél a legtöbb helyen előzetes receptregisztrációt alkalmaznak bizonyos alapfeltételek mellett.

Ha meg akarjuk tudni, hogy egy feldolgozott termék mely összetevői után jár visszatérítés, akkor meg kell néznünk az 1520/2000-es rendelet „B” mellékletét. A támogatásra jogosult összetevőknél a táblázat 3-7. oszlopaiban „X” jelzést találunk. Ahol „C” jelzés van a 3-7. oszlopok valamelyikében ez azt jelenti, hogy az adott összetevőre egy standard recept kód érvényes, amit a rendelet „C” mellékletében találhatunk meg a megfelelő CN kód alapján.

Előfordul, hogy egy feldolgozott termék gyártása során egy adott alaptermékkel először magasabb feldolgozottsági fokú alapterméket állítanak elő, majd ezt

használják fel a végtermékhez. Ilyen esetekben csak a magasabb feldolgozottsági fokú alaptermék után jár visszatérítés.

Az export visszatérítés konkrét összegének kiszámítási módját az alábbi példán keresztül mutatjuk be:

A termék neve: édes keksz

CN kódja (vámtarifaszáma): 190530

Kiszállítandó mennyiség: 5000 kg

Először megnézzük, hogy egyáltalán kaphat-e visszatérítést a termék.

Az 1520/2000 (EC) sz. rendelet „B” melléklete alapján kaphat, az X-szel jelölt alaptermékek után:

CN kód	áru neve	Visszatérítésben részesíthető alaptermékek				
		gabona	rizs	tojás	cukor	tej
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
190530	édes keksz	X		X	X	X

Felhasznált, illetve figyelembe vehető alaptermékek mennyisége 100 kg késztermékhez:

felhasznált termék	CN kód	kg	alaptermék szorzó	alaptermék neve	alaptermék (100 kg)
liszt	11010000	70,0	1,33	búza	0,931
cukor	17019910	14,0	1,00	cukor	0,140

Az alaptermékek aktuális visszatérítési kulcsa:

- búza: 3,0 EUR/100 kg
- cukor: 47,0 EUR/100 kg

Az export visszatérítés összege 5000 kg édes kekszre:

$$50 \times (0,931 \times 3,0 + 0,140 \times 47,0) = 468,7 \text{ EUR.}$$

Az export visszatérítés igénylésekor az exportőrnek, illetve a gyártónak nyilatkoznia kell az illetékes hatóság felé az exportálandó tételhez ténylegesen felhasznált alaptermékek, az azok feldolgozásából nyert termékek vagy az előbbi két kategória valamelyikére visszavezethető termékek mennyiségéről, és a nyilatkozatát alá kell támasztania minden olyan dokumentációval és információval, amelyet a hatóság szükségesnek tart.

Az illetékes hatósággal való konzultáció alapján, lehetőség van arra, hogy ne kelljen külön-külön minden egyes kiszállított tétel esetében nyilatkozatot tenni a felhasznált alaptermékekről, hanem összevontan egy előzetes **receptregisztráció** alkalmával. Ezáltal egyszerűbbé válik a folyamat, a termék adatai előre számítógépes rögzítésre kerülnek a kifizető ügynökségnél és az egyes tételek kiszállításakor csak hivatkozni kell a regisztrált összetételi adatokra. Regisztráltatni azonban csak olyan terméket lehet, amelyet világosan meghatározott és állandó technológiai feltételek mellett

gyártanak, állandó jellemzőkkel és minőségi paraméterekkel rendelkezik, és azonnal azonosítható formában kerül a piacra.

Amennyiben az exportálni kívánt termék CN kódja megtalálható az 1520/2000 (EC) rendelet „C” mellékletének 1. Oszlopában, akkor az ott jelzett alaptermék mennyiségek alapján jár az export visszatérítés. Az igényléskor csak a **standard recept kódot** kell közölni.

Előfordulhat -különösen olyan esetben, amikor nem a gyártó exportálja a saját termékét, hanem egy a gyártótól független exportőr- hogy az igénylő nem rendelkezik a termék összetételére és gyártási körülményeire vonatkozó ismeretekkel és így nem tudja azokat az illetékes hatóság rendelkezésére bocsátani. Ilyenkor, ha az exportálandó termék szerepel a rendelet „D” mellékletének 1. és 2. oszlopában, az igénylő kifejezett kérésére, a visszatérítés mértéke megállapítható a számításba vehető alaptermékek mennyiségének **analízissel** történő meghatározása alapján. Az analízis költségeit az exportőrnek kell megfizetnie. Az elemzést egy a hatóság nevében eljáró akkreditált laboratórium végzi el, és csak az elemzésre alkalmas összetevőket veszik figyelembe. A visszatérítés összege az analízis eredménye és a „D” mellékletben megadott faktorok alapján kerül kiszámításra.

Magyarországon a kifizető ügynökség szerepét a **Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal** látja el.

Az aktuális információk megtalálhatók a Hivatal honlapján: www.aik.hu, az EU-s támogatások címszó alatt, a külpiaci intézkedéseknél. Ezen a helyen lehet legkönnyebben hozzáférni az adott időszakra érvényben lévő visszatérítési rátákhoz és a csökkentő koefficiensekhez. Ugyancsak itt lehet megtalálni a hivatalos magyar szállítmányonkénti nyilatkozat formanyomtatványát, a receptregisztrációhoz szükséges lapokat, valamint ezek kitöltési útmutatóit.

Fontos tudni, hogy bármilyen támogatás igényléséhez a cégeknek előzetesen regisztráltatniuk kell magukat a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal területileg illetékes kirendeltségén.

A Bizottság 60/2004/EC rendelete értelmében az újonnan csatlakozott tagállamok exportőreinek a cukor után csak 2004. július 1-től jár export visszatérítés.

Az 1520/2000 (EC) rendelet 18. cikkelye kimondja, hogy nem adható export visszatérítés az EU-n kívüli országokból származó árukra (Non-Annex I.) akkor sem, ha megfizették utánuk az import vámot és szabad forgalomba kerültek, és a belőlük gyártott feldolgozott termékekre sem, hiába exportálják azokat.

Létezik egy speciális lehetőség arra, hogy a feldolgozó ipar akkor se kerüljön hátrányos helyzetbe, ha nem elegendő az export visszatérítési keret. Ezt a lehetőséget az úgynevezett **belső feldolgozási konstrukció, avagy aktív feldolgozás intézménye (inward processing arrangements)** biztosítja, ami azt jelenti, hogy az importált mezőgazdasági termékekre nem kell megfizetni a vámot, ha azt feldolgozott formában reexportálják.

A mezőgazdasági termékek feldolgozásából származó termékekre alkalmazandó kereskedelmi szabályozó rendszer elvi alapjait lefektető 3448/93 (EC) sz. Európai

Tanácsi rendelet végrehajtására az EU Bizottság által 2001. július 19-én kiadott 1488/2001 (EC) sz. rendelet azt a célt szolgálja, hogy bizonyos alaptermékeknek -a gazdasági feltételek előzetes vizsgálata nélkül- a belső feldolgozási konstrukció hatálya alá helyezésével lehetővé tegye a feldolgozó ipar számára a mezőgazdasági alapanyagokhoz való hozzájutást versenyképes feltételek mellett akkor is, ha az export visszatérítési rendszer erre már nem tud lehetőséget biztosítani a EU nemzetközi kereskedelmi megállapodásaiban kikötött felső összeghatár elérése miatt. Ez az eljárás azokat az élelmiszer-feldolgozókat célozza meg, akiknek az export visszatérítési igényét egészben vagy részben nem tudják kielégíteni.

Az alaptermékek bizonyos mennyiségeinek a belső feldolgozási konstrukció hatálya alá helyezését igényelni kell, és arra belső feldolgozási tanúsítványt (inward processing certificate, avagy kissé magyarosabban: IP-certifikátot) adnak ki.

Az EU Bizottság minden év szeptember 21-ig mérleget készít, melyben számításba veszi a mezőgazdasági termékeket feldolgozó összes vállalatot és valamennyi Non-Annex I. terméket, illetve az ezekkel kapcsolatos igényeket és lehetőségeket, s azt felülvizsgálatra benyújtja a tagországok képviselőiből álló Non-Annex I. szakértői csoportnak. Ha a visszatérítési igények becslött összege meghaladja a kiadható összeget, akkor a mérleg alapján meghatározzák a különböző alaptermékekből IP konstrukcióba helyezendő mennyiségeket és közzéteszik azokat legkésőbb szeptember 30-ig az Official Journal-ban. A tanúsítványokat ezen mennyiségekre három részletben adják ki, az év folyamán, hasonlóan az export visszatérítési tanúsítványok kiadási rendszeréhez.

IP-certifikátot csak az igényelhet, aki érvényes export visszatérítési tanúsítvány címzett tulajdonosa, vagy az volt az előző gazdasági évben.

Egy igénylő csak egy igénylést nyújthat be egy periódusban minden egyes alaptermékre.

Az egy igénylő által egy periódusban egy bizonyos alaptermékre benyújtott igény nem haladhatja meg az 5000 tonnát a tejtermék, a cukor és a rizs csoporthoz tartozó alaptermékek esetében és a 20000 tonnát a gabona csoporthoz tartozó alaptermékek esetében.

Az IP-certifikátok csak a tényleges kiadásuktól kezdve használhatók fel, és az igénylés benyújtási dátumától számított harmadik hónap végéig érvényesek.

A certifikátokból eredő jogokat a címzett tulajdonos egy másik exportőrre átruházhatja.

Az átruházott jogok -ugyanúgy, mint az export visszatérítési tanúsítványoknál- tovább nem adhatók, csak vissza a címzett tulajdonosnak.

IV. Új kihívások

1. Élelmiszer-biztonság

Bevezetés

A fogyasztók világszerte egyre nagyobb figyelmet fordítanak arra, hogy az élelmiszer ne tartalmazzon olyan biológiai/mikrobiológiai, kémiai, fizikai hatású anyagokat, szennyeződések, amelyek elfogyasztás után egészségkárosodást okoznak.

Az élelmiszer eredetű megbetegedések mind nagyobb visszhangot kapnak a sajtóban. A nagy élelmiszer-biztonsági botrányok – a több európai országot érintő szarvasmarha szívacsos agylágyulás (un. „kerge marha kór”) (BSE), a dioxin szennyezés, de a fejlett országokban a nyilvántartásba vett élelmiszer eredetű megbetegedések növekvő száma a közvetlen egészségügyi problémákon túl rontja az élelmiszeripar és a vendéglátás termékeinek és szolgáltatásainak fogyasztói megítélését is, ezáltal szűkítik piacait, csökkentik a kormányzatok által alkalmazott módszerekbe vetett bizalmat és a kiesett munkanapok és az ápolási költségek miatt jelentős gazdasági veszteségeket okoznak. Az elmúlt években több új kórokozó baktériumot azonosítottak, pl. a *Listeria monocytogenes* és az *Escherichia coli* O157:H7-t, amelyek súlyos megbetegedéseket okozhatnak. Egyre több fogyasztót érinthet az élelmiszerek fogyasztásához kapcsolódó intolerancia és allergia.

Megváltoztak az élelmiszer termelés és előállítás feltételei. Az élelmiszerlánc az elsődleges termeléstől a fogyasztónak való eljuttatásig egyre összetettebb nemzetközi tevékenységgé válik. Az élelmiszerek előállításához egyre újabb és változatosabb nyers- és alapanyagokat használnak fel, melyeket mind nagyobb mértékben szereznek be külföldről. A külföldről származó anyagok jelentősen elősegíthetik az egymástól földrajzilag elkülönülő területeken addig ismeretlen szennyeződések és megbetegedések terjedését. A feldolgozáshoz egyre változatosabb módszereket használnak, melyek között a fogyasztói igényekhez alkalmazkodva egyre nagyobb szerepet kapnak a frissesség, a természetes jelleg megőrzését elősegítő "kíméletes technológiák", a minőség-megőrzési idő növelését, a felhasználó kényelmét segítő módszerek. Ezek az érzékszervi minőség javítása és egyes beltartalmi jellemzők megőrzése érdekében csökkenthetik az élelmiszerek tartósítására, feldolgozására alkalmazott módszerek korábban megfelelő rátartással biztonságosra tervezett csíraölő, veszélycsökkentő hatását, így a szélsőséges körülményekkel és terhelésekkel szemben nyújtott megbízhatóságot, sőt új veszélyek forrásaivá válhatnak.

A fogyasztók egyre nagyobb mértékben keresik az új, változatos élelmiszereket, ami addig ismeretlen új termékek, készítmények behozatalához, az adott országban ismeretlen technológiák alkalmazásához, új fogyasztási szokásokhoz vezethet.

Változtak a fogyasztói szokások is. Egyre nő az igény az előkészített, félkész vagy készételek iránt, amelyek fogyasztásra való elkészítéséhez csak a lehető legkevesebb konyhai befejező művelet szükséges. Ugyanakkor a fogyasztók ezektől az ételektől mind jobban elvárják a természetes, friss jelleget, ami arra ösztönzi az ipart, hogy kerülje az erőteljesebb beavatkozásokat okozó feldolgozási műveleteket. A hagyományos befejező műveleteket (sütés, főzés, stb.) azonban csak akkor lehet rövidíteni, ha már a feldolgozás során nagy gondot fordítanak az esetleges megbetegedést okozó szennyeződések kizárására, illetve elpusztítására, kiküszöbölésére.

Az élelmiszer-biztonsági óvintézkedések szigorítását szükségessé tevő további hatásként jelentkezik, hogy nő a vendéglátásban, közétkeztetésben elfogyasztott étkezések száma. Mind többen utaznak külföldre üzleti célból vagy szabadságra és ott új, számunkra addig ismeretlen mikrobiológiai veszélyeknek lehetnek kitéve. Az átlag életkor növekedésével nő a különösen érzékeny, idős korosztály létszáma.

Ezeket a hatásokat csak olyan átfogó, az élelmiszerek ártalmatlanságát biztosító szabályzó rendszerrel lehet ellensúlyozni, amelyet nemzetközileg is egységesen elfogadnak. Az élelmiszer-biztonsági követelmények megfelelő színvonalú teljesítése az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmében való részvételének egyik alapfeltétele.

Általános elvek

A különböző országok környezeti feltételei, élelmiszer-előállítási módszerei, élelmiszer fogyasztási szokásai, a kórokozók és szennyező anyagok fajtái és szintjei, a lakosság érzékenysége jelentősen eltérőek lehetnek egymástól. Ezért Kereskedelmi Világszervezet (WTO) Egészségügyi és Növényegészségügyi Intézkedések (SPS) egyezményét aláíró országok megegyeztek abban, hogy a reálisan megvalósítható és gyakorlati eredményekhez vezető megoldást nem a különböző országok és élelmiszer-előállító tevékenységek élelmiszerbiztonsági előírásainak minden részleteire kiterjedő egységesítése adja, hanem a fogyasztók védelmének elfogadható szintjében kell megállapodni.

Feltétel, hogy az élelmiszerbiztonsági kérdéseket ne lehessen indokolatlan kereskedelmi korlátok felállítására felhasználni, ugyanakkor biztosítani lehessen a fogyasztók egészségének megfelelő szintű védelmét.

Megállapodtak abban, hogy az élelmiszerek biztonságával kapcsolatos kérdésekben mindig a FAO (az ENSZ Élelmezési Világszervezete) - WHO (Egészségügyi Világszervezet) által közösen működtetett Codex Alimentarius Bizottság szabványait, előírásait és ajánlásait tekintik kiindulási alapnak. Minden olyan esetben, amikor egy ország ettől eltérő szabályozást akar alkalmazni, neki kell bizonyítania annak indokolt voltát.

Az Európai Unió egységes belső piacához való csatlakozás eredményeként számolni kell azzal, hogy a régi tagországok élelmiszer-előállító és forgalmazó vállalkozásainál eleve feltételezzük, hogy azok az EU higiéniai, élelmiszer-biztonsági követelményeit teljesíteni tudják és ezt meglévő piacaik védelmére, illetve a magyar

piacok megszerzésére versenyelőnyként tudják hasznosítani. Ugyanakkor a magyar élelmiszeriparban, vendéglátásban és élelmiszer-kereskedelemben működő vállalkozásoknak nem csak meg kell felelniük ezeknek a követelményeknek, hanem képesnek kell lenniük ennek bizonyítására is.

Az egyik legfontosabb alapidokumentum a Codex Alimentarius "Az élelmiszerhigiénia általános alapelveinek ajánlott nemzetközi szabályzata". Ebben a teljes élelmiszerláncra a Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok rendszer (HACCP) elveinek követését ajánlják, amelyet a nemzetközi gyakorlatban a leghatékonyabb eszköznek tekintenek az élelmiszerbiztonság elérésére. A HACCP rendszert a Jó Higiéniai Gyakorlat megvalósítása után, arra építve kell kialakítani.

Meghatároztak néhány alapfogalmat:

- A „veszély” az a kémiai, biológiai/mikrobiológiai, fizikai hatás vagy az élelmiszer olyan állapota, amely a fogyasztó egészségét károsítja.
- A „kockázat” a veszély bekövetkezésének valószínűségéből és egészségkárosító hatásának súlyosságából áll.
- „A fogyasztók védelmének elfogadható szintje” (ALOP), egy kockázat elfogadható szintjét jelenti.
- „Az élelmiszerbiztonsági cél” (FSO) egy veszély elfogadható szintjét adja meg. Tehát megadja egy mikrobiológiai veszély gyakoriságát, vagy koncentrációját, amely még elfogadható a fogyasztó védelme szempontjából. Pl. 100 *Listeria monocytogenes* sejt/g a fogyasztás pillanatában.
- „A kockázat megtűrhető szintje” (TLR) az élelmiszerben előforduló, megtűrhetőnek vélt egy bizonyos mikroorganizmus által okozott 100.000 lakosra jutó évenkénti megbetegedések száma. Ez az első hallásra megdöbbentő fogalom-meghatározás abból a felismerésből származik, hogy teljes kockázatmentességet (0 kockázati szint) nem lehet a gyakorlatban ésszerűen megvalósítható módon előírni, és betartását elvárni. Tehát először az egyes nemzeteknek kell a saját élelmiszer biztonsági céljaikat meghatározniuk, majd ezeket kell összehangolni, lehetőséget adva a kockázat megtűrhető szintjének országonként eltérő szabályozására.

Az élelmiszer-biztonságot szabályozó tevékenységnek és előírásoknak az alábbi elveket kell követniük (az EU-ban alkalmazott megfogalmazás szerint):

- Az élelmiszer-biztonsági szabályozásnak biztosítania kell a fogyasztók egészségének magas színvonalú védelmét.
- Az elsődleges termeléstől a termékek forgalmazásáig összehangolt és átfogó megközelítést kell alkalmazni. A termékpálya minden szereplője felelős azért, hogy biztosítsa az élelmiszerek ártalmatlanságát
- Az élelmiszer-biztonsági tevékenységeket és előírásokat az összes vonatkozó információ és adat figyelembevételével készített helyes tudományos elemzésre és bizonyítékokra kell alapozni. Ezek eredményeit hozzáférhetővé kell tenni az

élelmiszer-biztonság megvalósításában résztvevő többi fél számára is döntéseik megalapozottságához.

- A szabályozás épüljön a kockázat értékelésre.
- Ahol lehetséges, a megelőzés elvét kell alkalmazni az utólagos ellenőrzés helyett. Törekedni kell a kockázatok elfogadható szintre csökkentésére.
- A rendelkezésre álló erőforrások (állami és magán) jobb hasznosítása érdekében mind a törvények és előírások kidolgozásánál, mind ezek végrehajtásánál törekedni kell arra, hogy azok követelményei és megvalósításának módja álljon arányban a reális egészségügyi kockázatokkal, szem előtt tartva a gazdaságos működés ésszerű feltételeit.
- Az élelmiszer-biztonsági szabályozás legyen kellően rugalmas ahhoz, hogy a tudomány és műszaki fejlődés eredményeit, az élelmiszer-biztonsági ismeretek változását követni tudja.
- Az élelmiszer-biztonsági szabályozás legyen átfogó, terjedjen ki a nyersanyag előállításától a fogyasztóig, a teljes élelmiszerláncra. Biztosítsa, hogy a szükséges óvintézkedéseket a termékpálya minden lépésénél és eleménél megtegyék.
- Segítse elő az élelmiszer-biztonsági ismeretek széleskörű terjesztését és a fogyasztók tudatosságát az egész társadalomban, a fogyasztók és az élelmiszerrel dolgozók oktatását, a kutatást, az információcserét és a kommunikációt.

Az Európai Unióban nemcsak az ipar egyes érdekcsoportjai között kell a jogi szabályozás tartalmát egyeztetni, hanem az egyes tagállamok eltérő fejlettségi színvonala és sokszor erősen eltérő nemzeti érdekei között is összhangot kell teremteni. Ezért az EU-ban a jogszabályok a tagállamok, a kormányzat képviselői, a hatóságok, az ipart képviselő szakmai érdekcsoportok és a fogyasztókat képviselő csoportok közötti minden részletre kiterjedő időigényes egyeztetés eredményeként jönnek létre. A jelenlegi 25 tagállam mellett nincs lehetőség arra, hogy a jogi szabályozást sűrűn módosítsák.

Az élelmiszerek mind szélesebb választéka, a technológiák és berendezések területén bekövetkező gyors fejlődés miatt szinte lehetetlen olyan, minden részletre kiterjedő élelmiszerbiztonsági szabályozást kidolgozni, amely rugalmasan tud alkalmazkodni a műszaki és piaci fejlődés által diktált változásokhoz és egyidejűleg a kockázatokkal arányos és ésszerű, a gyakorlatban megvalósítható szabályozást tesz lehetővé a különböző országokban működő, különböző méretű és különböző veszélyekkel járó tevékenységeket folytató vállalkozások számára. Ezért az EU-ban az élelmiszerekkel kapcsolatos jogalkotásban egyre inkább arra törekednek, hogy helyes egyensúlyt alakítsanak ki az általános és a részletesebb előíró intézkedések, a kötelező érvényű törvények és a célnak megfelelő szabadon választható eszközök között. Az élelmiszer-biztonságot több tényező együttes hatásával kívánják biztosítani. A jogszabályok adják meg a minimálisan betartandó higiéniai követelményeket. Az élelmiszerrel foglalkozó vállalkozások feladata, hogy a HACCP alapelveire épülő és saját tevékenységükhöz pontosan illeszkedő és

gyakorlatban végrehajtható élelmiszer-biztonsági programokat és eljárásokat dolgozzanak ki és ezeket megfelelően működtessék. Ezt kiegészítik a hatósági ellenőrzéssel, amely annak megállapítására szolgál, hogy az élelmiszerrel foglalkozó vállalkozások megfelelnek-e a jogszabályokban előírt követelményeknek. A HACCP rendszer jó segédeszköz arra, hogy az élelmiszerrel foglalkozó vállalkozások javítsák tevékenységük élelmiszer-biztonsági színvonalát, de nem helyettesíti a hatósági ellenőrzést. Az ipari önszabályozás éppen a vállalkozások saját felelősségét fokozza. Részletesebb előírásokat tartalmazó rendeleteket csak ott kívánnak alkalmazni, ahol az feltétlenül szükséges.

A kézirat lezárásának időpontjában (2004. június 15.) hatályos szabályozást az állati eredetű élelmiszerekre 16 különböző, részletesebb előírásokat tartalmazó higiéniai és állategészségügyi direktíva, az azokban nem tárgyalt élelmiszerekre az u.n. „új” megközelítést tartalmazó 93/43 EGK számú általános élelmiszer higiéniai direktíva tartalmazza. Ez utóbbi kiemelt jelentőségű, mert ez a jövőben követendő egységes szabályozás alapja. 2004. áprilisában elfogadásra került az Európai Unió új élelmiszer higiéniai rendelet csomagja, amelyet 2006. január 1-től kell majd alkalmazni. Ez a rendelet csomag, amely 4 rendeletből (Az élelmiszerek higiénijáról szóló 852/2004 EK rendelet; az élelmiszerek higiénijának különleges higiéniai szabályairól szóló 853/2004 EK rendelet / állati eredetű élelmiszerekre; az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének szervezési szabályairól szóló 854/2004 EK rendelet; a takarmány és élelmiszer törvénynek, az állategészségügyi és állatjóléti szabályoknak való megfelelés igazolását biztosító hatósági ellenőrzésekről szóló 882/2004 EK rendelet) és egy a korábbi direktívákat az új rendeletek bevezetésének időpontjától hatályon kívül helyező direktívából (2004/41 EK direktíva) áll. Egységesíti a jelenlegi, többi jogszabályban előírt, néhol ellentmondásos, a sok módosítás miatt nehezen értelmezhető és túl részletesen előíró követelményrendszert, amelyet a fenti okok miatt gyakran nehéz egységesen végrehajtani. Az egységes szerkezet a 93/43 EGK higiéniai direktíva elveit követi. A jogszabály csomag rövid ismertetését 3.5. fejezet tartalmazza.

Az élelmiszer-vállalkozások saját felelőségének hangsúlyozása és a követelmények elérésére alkalmazott megoldások rugalmasságának biztosítása érdekében a 93/43 EGK számú direktívában a részletes műszaki, szakmai előírások helyett elsősorban a célokat és a tevékenységek szabályozásának alapelveit rögzítik. Tehát azt írják elő, hogy MIT kell elérni, és nem dolgozzák ki részletesen a HOGYAN-t. Miután az élelmiszer termékek biztonságáért az élelmiszer-előállító, a forgalmazó, a vendéglátó a felelős, neki kell meghatározni, hogy az adott terméknél és tevékenységnél, az adott körülmények között milyen módszereket kell alkalmazni az élelmiszerbiztonság elérésére és a jogszabályokban előírt követelmények fejlesztésére és ezeket neki kell megvalósítania.

Tehát az ipar feladata, hogy meghatározza a saját tevékenységéhez illeszkedő jó higiéniai gyakorlat részleteit és a HACCP rendszer segítségével meghatározza a szükséges egyedi veszélyelhárító intézkedéseket. Tehát fontos szerepet kap az ipari önszabályozás. A hatóság részben azt ellenőrzi, hogy az élelmiszer-előállító helyesen határozta-e meg a tevékenységéhez kapcsolódó jellemző veszélyeket és az

azok elhárítására szolgáló intézkedéseket és betartja-e a saját maga által a hatósági előírásokkal összhangban felállított szabályokat.

Ezen alapelvek alkalmazása érdekében az élelmiszer-biztonsági törvények és előírások kialakításánál az alábbi öt fő szempont érvényesítésére törekedtek:

- Az élelmiszer-biztonsági politika és az élelmiszer-biztonsági célok meghatározása.
- A fenti célok eléréséhez szükséges élelmiszer-biztonsági rendszerek és eljárások meghatározása.
- A fenti rendszerek helyes alkalmazását, szakmai helyességét és hatékony működését biztosító élelmiszer ellenőrző tevékenységek meghatározása, amely biztosítja, hogy a forgalomba kerülő élelmiszer megfelel a követelményeknek.
- A jogalkotás során valamennyi érdekelt fél közötti konzultáció és információ csere biztosítása.
- A megvalósult tevékenységek megfelelőségének, hatékonyságának, fejlődésének, eredményeinek és hatásának értékelése.

Ennek megfelelően kell az egyes országoknak a saját adottságaikhoz és a tevékenységek és termékek jellegéhez illeszkedő, a reális kockázatokkal arányos szabályozást kialakítaniuk.

Az élelmiszer-szabályozás alapja a 178/2002 számú EK rendelet, az élelmiszer törvénykezés általános elveiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal létrehozásáról és az élelmiszer-biztonsági ügyekben követendő eljárások meghatározásáról.

A rendelet meghatározza az élelmiszer fogalmát. Eszerint az élelmiszer fogalmába beletartoznak az italok, a rágógumi és minden olyan anyag, beleértve a vizet is, amelyet szándékosan adnak az élelmiszerhez előállítás, előkészítés vagy kezelése során. A rendelet az élelmiszerek és a takarmány termelésre, feldolgozásra és forgalmazásra egyaránt vonatkozik. Céljai között szerepel az emberi élet és egészség és a fogyasztói érdekek magas színvonalú védelme, beleértve a tisztességes kereskedelmi gyakorlatot és ahol szükséges az állatok egészségének és védelmének a növényegészségnek és környezetnek védelmét, az áruk szabad áramlásának biztosítását. Kimondja, hogy az élelmiszer-szabályozást alapvetően a kockázat elemzésre kell építeni. Olyan esetekben, ahol az egészség károsító hatást lehet feltételezni, de tudományos bizonytalanság áll fenn, az u.n. „elővigyázatosság elve” alapján ideiglenes óvintézkedéseket lehet akkor is alkalmazni, ha a káros hatás nem bizonyított.

A rendelet megtiltja a nem biztonságos élelmiszerek forgalomba helyezését. Előírja, hogy az Európai Közösségbe importált élelmiszereknek és takarmányoknak is meg kell felelniük a közösségben alkalmazott előírásoknak, vagy legalább azokkal egyenértékű előírásoknak. Hasonló előírás vonatkozik az EK-ból exportált élelmiszerekre és takarmányokra is, hacsak az importáló ország előírásai nem írják másra.

Az élelmiszert nem biztonságosnak kell tekinteni, ha káros az egészségre, vagy alkalmatlan emberi fogyasztásra. Ennek megállapítása során figyelembe kell venni a fogyasztói felhasználás szokványos körülményeit és termelés, feldolgozás, forgalmazás során várható körülményeket, a fogyasztó számára nyújtott információt, beleértve a jelölést is. Nemcsak a közvetlen és rövid távú, hanem a hosszú távú hatásokat is figyelembe kell venni, beleértve a kumulatív mérgező hatásokat és egyes fogyasztói csoportok különleges érzékenységét is.

A rendelet előírja az élelmiszer, a takarmány és az élelmiszer-termelő állatok és bármely más ezekhez felhasználható anyag nyomkövethetőségét.

Nyomkövethetőség

A nyomkövethetőség az élelmiszer, takarmány, élelmiszer-termelő állat vagy az élelmiszerben vagy takarmányban történő felhasználásra szánt vagy abban várhatóan felhasználásra kerülő anyagok megjelölésének és végigkísérésének képessége a termelés, feldolgozás, forgalmazás minden szakaszában.

Minden élelmiszerral foglalkozó vállalkozásnak képesnek kell lennie annak azonosítására, hogy ki szállította neki az élelmiszert, takarmányt, élelmiszert-termelő állatot vagy egyéb anyagot.

Képesnek kell lennie annak azonosítására, hogy ő kinek szállította a termékeit.

A fenti követelményeknek való megfelelés ezeknek elérésére megfelelő rendszereket és eljárásokat kell működtetnie. A fenti információt kérésre a felelős hatóságok rendelkezésére kell bocsátania. A forgalomba hozott élelmiszert és takarmányt megfelelő jelöléssel és azonosítással kell ellátnia a nyomkövethetőség biztosítására és megfelelő dokumentációt kell hozzájuk biztosítania. Tehát minden vállalkozásnak egy lépéssel felfelé és egy lépéssel lefelé kell megőriznie és szükség szerint továbbadni az információt. Ha a termékpálya minden szereplője betartja az előírást a teljes termékpályát átölelő rendszer jön létre anélkül, hogy egy-egy szereplőnek kezelhetetlen méretű, vagy nehezen beszerezhető információkat kellene rögzítenie.

Ezt az előírást az elsődleges termeléstől a forgalmazásig, a kiskereskedelem és a közvetlenül a fogyasztónak történő értékesítés kivételével a teljes élelmiszerláncban alkalmazni kell 2005. január 1-től. A jogszabály kötelezővé teszi az élelmiszer-biztonsági előírásoknak nem megfelelő termékek visszahívását a piacról és a felelős hatóságok értesítését, és szükség szerint a fogyasztó értesítését.

A kiskereskedelemmel és forgalmazással foglalkozók is kötelesek a termék visszavonását kezdeményezni, ha ezt indokló információ jut a tudomásukra és ennek során együtt kell működniük a termelőkkel, feldolgozókkal és a hatóságokkal.

Az élelmiszerral foglalkozó vállalkozásoknak haladéktalanul értesíteniük kell a felelős hatóságokat, ha feltételezik, vagy okuk van feltételezni, hogy a forgalomba kerülő élelmiszer káros az emberi egészségre. Tájékoztatniuk kell a hatóságokat a kockázatok megakadályozására tett intézkedésekről és együtt kell működniük a hatóságokkal.

Az általános nyomonkövethetőségi előírásokon túl egyes termékpályákra és élelmiszerekre (pl. szarvasmarha/marhahús, sertés/GMO, stb.) további speciális szabályok vonatkoznak.

A rendelet továbbá meghatározza az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal feladatait.

Ezek az alábbiak:

- a lehető legjobb tudományos vélemény nyújtása a közösségi intézményeknek és a tagállamoknak a jogszabályok megalkotásához és egyéb élelmiszer-biztonsági kérdésekben;
- egységes kockázatbecslési módszerek kifejlesztésének elősegítése és koordinálása;
- tudományos és szakmai támogatás biztosítása a közösségnek a kockázatbecslési vélemények értelmezéséhez és megfontolásához;
- tudományos tanulmányok megrendelése;
- tudományos és szakmai adatok felkutatása, gyűjtése, összeállítása, elemzése és összegzése;
- intézkedések meghozatala az újonnan jelentkező kockázatok azonosításaira és jellemzésére;
- szervezetek hálózati rendszerének létrehozása;
- tudományos és szakmai segítség nyújtása a bizottság kérésére az élelmiszerekkel és takarmányokkal kapcsolatos válságkezelési eljárásokhoz;
- tudományos és szakmai segítség nyújtása a bizottság kérésére a közösség, a csatlakozni kívánó országok, a nemzetközi szervezetek és a harmadik országok közötti együttműködéshez;
- a közvélemény és az érdekelt felek számára gyors, megbízható, objektív, átfogó információ biztosítása;
- a saját következtetéseinek és iránymutatásainak független kifejlesztése.

A rendelet továbbá előírja egy élelmiszer-biztonsági gyors riasztási rendszer hálózat létrehozását a tagállamok, a bizottság és az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal között. Ha a hálózat bármely tagja az élelmiszerből vagy a takarmányból eredő, az emberi egészséget veszélyeztető súlyos közvetlen vagy közvetett kockázatról szerez tudomást, haladéktalanul értesíteni kell a bizottságot erről, amely haladéktalanul továbbítja ezt az információt tagjainak. Ezt az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal kiegészítheti olyan tudományos vagy szakmai információval, amely elősegítheti a tagállamok gyors, megfelelő kockázatkezelési intézkedéseit.

Az élelmiszerhigiéniai követelmények és élelmiszerbiztonsági rendszerek

A fogyasztó egészségét az élelmiszerekben előforduló káros hatású anyagok veszélyeztetik. Az élelmiszerek fogyasztásából származó megbetegedések bekövetkezéséhez általában több feltétel egyidejű fennállása, az események láncolata szükséges. A megelőzés-védekezés során ezek láncolatának megszakítása a cél. A megelőzés és elhárítás fő módszerei a következők:

- az élelmiszer megvédése a szennyeződéstől és átszennyeződéstől;
- a mikroorganizmusok elpusztítása az élelmiszerben, illetve a szennyeződések eltávolítása vagy elfogadható szintre csökkentése;
- a mikroorganizmusok szaporodásának, vagy egyéb káros anyagok képződésének, mennyiségi növekedésének lelassítása vagy megakadályozása.

Az élelmiszer-biztonság elérésére a termelés külső feltételeinek általános higiéniai szabályozására szolgáló intézkedések rendszerét, a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP) és az erre épülő, a konkrét termékhez, feldolgozási folyamathoz és üzemi környezethez kapcsolódó egyedi veszélyek meghatározására és elhárítására szolgáló módszert, a Veszély Elemzés és Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszert kell együttesen alkalmazni.

A HACCP rendszer és a Jó Higiéniai Gyakorlat együttesen alkothatják a megvalósítandó élelmiszer-biztonsági intézkedéseket. A HACCP rendszer a veszélyek szabályozására szolgáló legfontosabb élelmiszer-biztonsági tevékenységekkel foglalkozik és ezekre az átlagosnál szigorúbb kezelést lehetővé tevő többlet intézkedéseket, a szabályozás megfelelőségét ellenőrző felügyeletet és a megfelelőség bizonyítását szolgáló igazolási tevékenységet alkalmaz.

Az élelmiszer-biztonsági szabályozás alapját a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) követelményei alkotják. A GHP azokat az általános módszereket és intézkedéseket tartalmazza, amelyeket az adott ágazatban mindig alkalmazni kell - elsősorban a termelés külső feltételeinek biztosítására az élelmiszer-biztonság állandó és egyenletes elérése érdekében. Az élelmiszer eredetű megbetegedések okainak elemzése azt mutatja, hogy azokat minden esetben vagy a GHP követelményektől való eltérések, vagy a hiányos információk miatt fel nem ismert veszélyek okozták. A GHP megvalósítása előfeltétele az egyedi veszélymegelőző módszerek, különösen a HACCP eredményes alkalmazásának.

A HACCP olyan tudományosan megalapozott és módszeres rendszer, amely az élelmiszerek ártalmatlanságának biztosítása érdekében a termékek, valamint a feldolgozási és árukezelési folyamatok egyedi jellemzőit figyelembe véve megállapítja a jellemző veszélyeket és kijelöli a szabályozásukra szolgáló intézkedéseket. Tervezett megoldásokat tartalmaz a szabályozás működtetésének szervezésére és a rendszer hatékonyságának folyamatos ellenőrzésére és felülvizsgálatára.

A HACCP az adott termékre, technológiára vonatkozó egyedi élelmiszer-biztonsági terv. Ennek segítségével lehet megállapítani a veszélyek megelőzésére és

kiküszöbölésére szolgáló szabályzó módszereket és meg lehet határozni azokat a pontokat, ahol ezeket a szabályozásokat alkalmazni kell.

A HACCP a nemzetközi jogi szabályozás kötelező része, minden élelmiszer-biztonsági program fontos eleme. Tehát a HACCP a GHP-re épül (1. ábra). A GHP megvalósítása teszi lehetővé, hogy a HACCP terv az élelmiszer-biztonság leglényegesebb pontjaira irányuljon. Azoknál a lépéseknél és műveleteknél, amelyeket nem kritikus szabályozási pontokként azonosítottak a megfelelő szabályozást a GHP által előírt feltételek és intézkedések megvalósításával lehet biztosítani..

A hatályos hazai jogszabályok alapján, összhangban az Európai Unió vonatkozó előírásaival valamennyi élelmiszer-előállító, forgalmazó, vendéglátó, közétkeztető köteles tevékenységére HACCP rendszer elvein alapuló élelmiszer-biztonsági veszély megelőző rendszert kidolgozni és működtetni összhangban a jó higiéniai gyakorlat előírt és elvárt követelményeinek való megfeleléssel.

Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeit jelenleg a 90/2003. (VIII. 30.) FVM-EszCsM együttes rendelet, a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer előállítás és forgalmazás feltételeit a 80/1999. (XII.28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet és az azt módosító 41/2001. (XII.22.) GM-EüM-VFVM együttes rendelet írja elő, melyek az EU vonatkozó direktíváival harmonizált rendeletek.

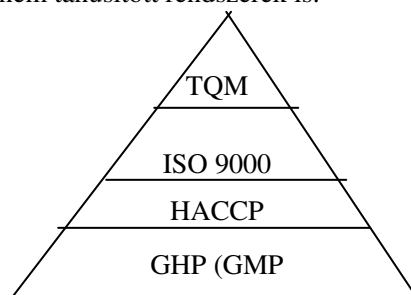
Ha az élelmiszer-biztonsági rendszereket (GHP, HACCP) egyenletesen és megbízhatóan kívánjuk működtetni jelentős segítő eszközhöz jutunk a dokumentált minőségbiztosítási rendszerek (pl. ISO 9000) alkalmazásával.

A minőségügyi rendszerek egy átfogó minőségbiztosítási program alkalmazásához szükséges szervezeti felépítést, felelősségeket, eljárásokat, folyamatokat és erőforrásokat adják meg. Az élelmiszer-biztonsági rendszerek követelményei beépülnek a minőségügyi rendszerbe, amely azonban számos, az élelmiszer-biztonsági követelményektől eltérő, azoknál általánosabb szabályozást is tartalmaz.

A minőségügyi rendszeren belül a HACCP az élelmiszer-biztonság megvalósításának egy-egy termékre jellemző tervét adja meg, a szükséges speciális tevékenységeket, intézkedéseket, erőforrásokat és a tevékenységek sorrendjét határozza meg.

Ha pedig rendelkezésre álló erőforrásaink hatékony használatát tűzzük ki célul a TQM módszereket használhatjuk fel segítő eszközként. Segítségével elérhetjük, hogy az élelmiszer-biztonsági célok megvalósítását a szervezet minden tagja fontosnak tartsa, a termékek megfeleljenek az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, és feltételezhető, hogy a vállalkozás nem bocsát ki nem biztonságos vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan termékeket. Az élelmiszer-biztonság és a minőség érdekében alkalmazott rendszerek és módszerek egységes egészé szervezhetőek. Sem az ISO 9000 szabvány szerinti rendszerek, sem a TQM módszerek alkalmazása nem kötelező. A jelentősebb kereskedelmi láncok és ipari vásárlók az élelmiszer-biztonsági rendszer részeként általában elvárják a minőségbiztosítási rendszerek valamilyen mértékű alkalmazását, de ezek lehetnek az ISO 9000 szabvány szerinti

rendszer egyes elemeit tartalmazó, a tevékenységre gyakorlott hatás szerint súlyozott, egyszerűbb, nem tanúsított rendszerek is.



1. ábra. Az élelmiszer-biztonsági és minőségügyi rendszerek egymásra épülésének egyszerűsített modellje.

A Jó Higiéniai Gyakorlat

A Jó Higiéniai Gyakorlat azokat az ipari tapasztalatok szerint a gyakorlatban bevált és reálisan elvárható intézkedéseket összegzi, amelyek a szakma elvárt színvonalán, az ágazat jellemző termékeit és tevékenységeit figyelembe véve szükségesek a biztonságos élelmiszer-előállítás általános külső feltételeinek biztosításához.

A Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) ennél szélesebb területet ölel fel, mivel a közvetlen élelmiszer-biztonsági szempontok mellett a technológia szabályozásához, a termelés szervezéséhez és az egyenletes, jó minőségű termék előállításához szükséges minőségi követelményeket is tartalmazza. Úgy is felfogható, hogy a GMP általánosabb érvényű szempontrendszer, mivel a kereskedelmi partnerek ágazatra jellemző élelmiszer-biztonsági és minőségi követelményeit egyaránt tartalmazza, míg a GHP ennek egyik, az élelmiszer-biztonsággal foglalkozó fejezete.

A Jó Higiéniai Gyakorlat legalapvetőbb követelményeinek betartása az élelmiszerek ártalmatlanságát biztosító törvények és rendeletek előírásainak teljesítéséhez szükséges. Ezeket a követelményeket hagyományosan maguknak a törvényeknek, rendeleteknek részletező fejezetei, pl. a jelenleg hatályos magyar élelmiszer-higiéniai rendelet melléklete tartalmazzák. Azonban a rendeletek általánosan kötelező jellege csak korlátozott mértékben ad lehetőséget arra, hogy az egyes iparágak eltérő feltételeit külön-külön figyelembe véve, esetleg egymástól eltérő részletes szabályozásokat tartalmazzanak. Továbbá ebben a formában nehézséget okoz a legjobbnak tartott, de csak ajánlott megoldások és a kötelezően teljesítendő feladatok megkülönböztetése. Ezért szükség van olyan gyakorlati útmutatókra is, amelyekből az élelmiszer-előállítók részletesen megismerhetik, hogy egy-egy iparágban milyen sajátos megoldásokat szükséges és ajánlott alkalmazni az előírásokban megfogalmazott követelmények teljesítésére.

Mivel a 93/43 sz. EGK direktíva a higiéniai megelőző intézkedések részleteinek kidolgozását az élelmiszer-előállítókra, forgalmazókra bízta, de az ehhez szükséges tapasztalatok, szakismeretek és erőforrások nem mindig állnak rendelkezésre

minden vállalkozásnál a direktíva 5. cikkelye ajánlja a tagállamoknak, hogy segítsék elő önkéntes ipari jó higiéniai gyakorlat (GHP) útmutatók kidolgozását. Ezekben maga az ipar egy-egy ágazata összegzi az élelmiszer-biztonság biztosítása érdekében alkalmazott legjobb gyakorlatát, tapasztalatát és módszereit, figyelembe véve a Codex Alimentarius vonatkozó Általános Higiéniai Szabályzatát. Az egyes élelmiszer-előállítók ezekből az útmutatókból nyerhetnek szakmai tanácsot és információt a direktívában előírt általános élelmiszer-higiéniai irányelvek megvalósításához. Az útmutatókat az érintett élelmiszeripari vállalkozások képviselői közösen - leggyakrabban a szakmai szövetségek szervezeti keretei között - dolgozzák ki az illetékes hatóságok és fogyasztói csoportok bevonásával.

Ezeket a szabályzatokat a tagállam felelős hatóságai megvizsgálják abból a szempontból, hogy az adott ágazatra, szakterületre vonatkozóan megfelelnek-e a direktíva követelményeinek. Megfelelés esetén hivatalosan jóváhagyják ezeket az útmutatókat és továbbítják azokat az EU Bizottságnak. A tagállamok kötelesek hozzáférhetővé tenni ezeket az útmutatókat a többi tagállam számára.

Hangsúlyozni kell, hogy a vonatkozó EU direktívában - Magyarországon a higiéniai rendeletekben és mellékleteiben - előírt követelmények teljesítése kötelező. Ezek elérésére egyik lehetséges segédeszköz a GHP útmutatókban foglalt alkalmazása, amely önkéntes.

Mivel Magyarországon a higiéniai rendeletek még több részletes előírást is tartalmaznak, azokat tételesen is be kell tartani, a GHP útmutatókban szereplő ajánlások követése nem helyettesíti azokat, csak segíti megvalósításukat.

Az útmutatókban foglalt követelményektől és megoldásoktól való eltérés esetén az élelmiszer-előállítóknak, forgalmazóknak kell megfelelő bizonyítékokat szolgáltatniuk arra vonatkozóan, hogy az eltérés indokolt, és a szabályozás így is megfelelő. A felelős hatóságok ellenőrzéseik során ugyancsak figyelembe veszik, hogy a vállalkozás tevékenysége megfelel-e az ágazatra vonatkozó és elfogadott GHP útmutatóknak. Az útmutatókban foglalt követelmények betartása önmagában nem jelent automatikus védelmet, mivel nem a törvények, rendeletek egy részéről, hanem egy azok betartását elősegítő eszköztől van szó. Mivel azonban az útmutatók a szakma által elfogadott helyes gyakorlat követelményeit tükrözik, azok rendkívül erős érvenként és bizonyítékkul szolgálhatnak egy vállalkozás vagy iparág számára saját igazának, ártatlanságának védelmében.

Tehát az élelmiszerlánc szereplői által összeállított GHP, illetve GMP útmutatók olyan önkéntes szabványoknak tekinthetők, melyekben az ipar az élelmiszer-biztonsági és minőségbiztosítási szempontok szerint, a rendszerszemléletű gondolkodásmódot alkalmazva rendszerezi a biztonságos élelmiszerek termeléséhez szükséges technológiai - műszaki - fejlesztési követelményeket (pl. üzemek kialakítása, berendezések higiénikus tervezése, idegen-anyagok bekerülésének megelőzése és eltávolítása, takarítási és fertőtlenítési rendszer, gyártmányfejlesztés, adalékanyagok használata, szállítás, tárolás, válsághelyzetek kezelése és termék visszahívás, stb.), egyben javaslatot ad a szakma elfogadott színvonalának megfelelő megvalósításra is. Az egyes országok fejlettségi színvonala, műszaki - gazdasági lehetőségei, és környezeti körülményei között

jelentős eltérések vannak. Ezért az útmutatókat nem elegendő idegen nyelvről lefordítani, hanem országonként kell kidolgozni alkalmazkodva az egyedi műszaki - gazdasági lehetőségekhez.

A Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatók általában az alábbi szempontokat tartalmazzák:

- *A nyersanyagok higiénikus előállítása,*
 - környezeti higiénia, előállítás, kezelés, tárolás, szállítás, személyi higiénia
- *Létesítmények tervezése, kialakítása, felszereltsége*
 - épületek, üzemek elhelyezése, külső kialakítása,
 - az üzem belső kialakítása (szerkezet, elrendezés, övezeti szétválasztás, falak, padozat, mennyezet, felső szerelvények, ablakok, ajtók, munkafelületek)
 - ideiglenes és mobil létesítmények és árusító automaták,
 - berendezések, eszközök, szerszámok,
 - üzemi szolgáltató rendszerek.
- *A termelés, folyamatok szabályozása*
 - beérkező anyagok, csomagolóanyagok, és tárolásuk, víz, a késztermék raktározása, tárolása, vészhelyzetek kezelése, termékviszahívás
- *Karbantartás és tisztítás*
 - takarítás, fertőtlenítés,
 - állati kártevők elleni védelem,
 - hulladékkezelés
- *Személyi higiénia*
 - egészségi állapot, betegségek és sérülések, személyes tisztaság, viselkedés, látogatók
- *Szállítás*
- *Termékinformáció*
 - tétel azonosítás,
 - termékinformáció
 - jelölés
- *Oktatás*

Magyarországon eddig 1 élelmiszeripari GMP útmutató és 12 ágazati jó higiéniai útmutató került kidolgozásra.

Valamennyi útmutató kidolgozását a Campden & Chorleywood, Magyarország Kht, ill. jogelődje a Hűtőipari Fejlesztési Intézet irányította és gyakorlati szakemberekből álló munkacsoportok végezték az Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége (ÉFOSZ) illetve tagszövetségeivel együttműködve. A vendéglátóipari útmutatót a Campden & Chorleywood Magyarország Kht és a MAVEMISZ a vendéglátásban érdekelt több szakmai szervezettel közösen dolgozta ki. Az általános élelmiszeripari GMP útmutató kidolgozását az UNIDO (1996), a konzervipari GHP útmutatót (1999) az OM K+F helyettes államtitkárság, a sütőipari GHP útmutatót (1999) az FVM Élelmiszeripari Főosztálya, további hét útmutatót (gyümölcslelő, malomipar,

édesipar, száraztészta, savanyított termékek, gyorsfagyasztott hűtött zöldség-gyümölcs) az EU Élelmiszer és Italfeldolgozó Iparszövetség (CIAA) által vezetett, az ÉFOSZ közreműködésével lebonyolított Phare BSP-2 programban az Európai Bizottság az élelmiszer kiskereskedelem és a fagyasztott, felengedett hal termékek forgalmazására vonatkozó útmutatókat a Nemzeti Kutatás-Fejlesztési Program keretében az OM K + F helyettes államtitkársága, a vendéglátóipari útmutatót a GKM finanszírozta.

A HACCP rendszer

A HACCP a Veszélyelemzés és Kritikus Szabályozási Pontok angol elnevezésének rövidítése. A HACCP az élelmiszerek biztonságának elérésére irányuló módszer, amelyet a nemzetközi gyakorlatban a jelenlegi leghatékonyabb eszköznek tekintenek e cél elérésére. Olyan szakmai alapokon nyugvó, részletes élelmiszertechnológiai, mikrobiológiai ismereteket és gyakorlati élelmiszeripari tapasztalatokat igénylő döntést segítő eszköz, amelynek segítségével a nyersanyagoktól az előkészítésen, feldolgozáson, tároláson keresztül a termék forgalmazásáig és fogyasztásáig az élelmiszerekkel kapcsolatos tevékenység valamennyi lépéséhez meghatározhatók és elbírálhatók a jellemző veszélyek, a szabályozásukra szolgáló megelőző intézkedések és a kritikus szabályozási pontok. A rendszert alkalmazva a vállalat felelős vezetése szakmailag megalapozott és módszeresen kidolgozott információkhoz jut arról, hogy:

- tevékenységének melyek az élelmiszerbiztonság szempontjából döntő jelentőségű, ú.n. „kritikus lépései”;
- milyen módszereket használhat a megelőzési rendszer megfelelő működésének felügyeletére;
- mit kell tennie az előírt követelményektől való eltérés esetén;
- melyek azok a feladatok, amelyek felelőseit ki kell jelölnie;
- hogyan kell ellenőriznie az előírt tevékenységek végrehajtását.

A rendszer segítségével az erőforrások a legfontosabb helyekre, a kritikus szabályozási pontokra összpontosíthatók.

Tehát a HACCP rendszer alkalmazása elősegíti mind az élelmiszer-feldolgozási, tartósítási folyamatok lényegének, ok-okozati összefüggéseinek jobb megértését, és a gyakorlatban történő működtetéshez szükséges hatásköri és felelősségi rendszer megállapítását.

A HACCP rendszert eredetileg a hatvanas években az amerikai úrkutatási program keretében fejlesztették ki. 1993-ban adták ki a FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság élelmiszerhigiéniai munkabizottságának a HACCP rendszer alkalmazására vonatkozó irányelveit, amelyet a módszertan nemzetközi alapidokumentumának tekintenek. Ennek módosított változatát 1997-ben adták ki. A 2004. júniusában érvényes változat megfelelője a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-13/1993. számú előírásának második, módosított kiadása (1998).

Az Európai Unióban 1993-ban fogadták el az EGK 93/43. sz. direktívát, amely 1995-től előírta a HACCP rendszer alkalmazását.

A rendszer segítségével olyan veszélyek is felismerhetők, amelyek még nem következtek be a gyakorlatban. Ez a tulajdonság különösen fontos új tevékenységek esetén. Eredményes alkalmazásához korszerű és alapos élelmiszertudományi, technológiai, mikrobiológiai elméleti ismeretek és ipari gyakorlati tapasztalatok szükségesek.

Lényeges követelmény, hogy az elemzést nem egy - két széleskörű ismeretekkel rendelkező szakember önállóan, hanem a különböző szakterületek (pl. gyártás, minőségbiztosítás, karbantartás, stb.) ismereteit képviselő szakemberekből álló munkacsoport csoportmunkában végezze.

A HACCP elemzést egyedileg kell elvégezni az adott termékre, feldolgozó vonalra és üzemre. Minden elemzést felül kell vizsgálni az új kórokozók megismerése, valamint a termék, vagy a folyamat elemeinek vagy paramétereinek változása függvényében. Kifejezetten az élelmiszer-biztonságra tervezték, míg a többi minőségirányítási rendszer ennél sokkal általánosabb célokat szolgál. Mind az Európai Unió, mind a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai szerint az elemzést legalább az élelmiszer-biztonságot befolyásoló fizikai, kémiai, biológiai/mikrobiológiai veszélyek meghatározására, megelőzésére, felügyeletére és igazolására el kell végezni.

A HACCP előnyei

A nyersanyagok előállításától a késztermék forgalmazásáig és felhasználásáig:

- **módszeres** elemzés, amely a teljes élelmiszerfeldolgozási folyamat valamennyi élelmiszer-biztonsági szempontját figyelembe veszi;
- a késztermék ellenőrzésről a **megelőzésre** helyezi a hangsúlyt, ezáltal csökkenteni tudja az élelmiszerfogyasztáshoz kapcsolódó közegészségügyi kockázatokat;
- lehetővé teszi az **összes ismert veszély** figyelembevételét;
- nemzetközileg elismert módszer az élelmiszer-biztonsági veszélyek megelőzésére, a kereskedelmi szabályozás elfogadott eleme, melyet a vevők is ismernek és elfogadnak, így **elősegíti a kereskedelmet**;
- **megfelel** a nemzetközi jogi szabályozás követelményeinek;
- **megnöveli** a termék biztonsága iránti **bizalmat** és **információt nyújt** a vezetésnek a folyamatok szervezett végrehajtásáról, a követelmények teljesíthetőségéről;
- elősegíti az **ésszerű, költségtakarékos** megoldásokat az élelmiszer-biztonság elérésére és az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésére, mivel az erőforrásokat a lényeges dolgokra összpontosítja;

- a minőségügyi rendszerben fontos elem, ami megadja a technológiai, **szakmai alapot**, és elősegíti annak bizonyítását, hogy minden ésszerű óvintézkedést megtettek a fogyasztó védelmében;
- az élelmiszerelőállítási folyamatok szabályozásának **dokumentált** bizonyítékát adja;
- a termék biztonságának elérése érdekében **egyesíti** különböző **szakterületek ismereteit**, elősegíti együttműködésüket;
- jelentősen **csökkenti** a termék nem megfelelőségekből és termékzárolásokból eredő **veszteségeket**;
- segíti a szakmai, műszaki **ismeretek megőrzését** és továbbadását, az új személyzet betanítását.

A HACCP alapelvei

A HACCP rendszer az alábbi hét alapelvből áll: (Dőlt betűvel szedve a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti szövegrészt. A további szövegrészek kiegészítő magyarázatul szolgálnak.)

1. Alapelv

Veszélyelemzés végzése, folyamatára készítése. A lehetséges veszélyek megállapítása az élelmiszerelőállítás valamennyi szakaszában, a nyersanyagtermeléstől a feldolgozáson, gyártáson és forgalmazáson keresztül a fogyasztásig. A veszélyek előfordulási valószínűségének értékelése és a szabályozásukra szolgáló megelőző intézkedések megállapítása.

2. Alapelv

A kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása. Azon pontok, eljárások, műveleti lépések meghatározása, amelyek szabályozásával a veszélyek megszüntethetők, vagy előfordulásuk valószínűsége a lehető legkisebbre csökkenthető.

3. Alapelv

A kritikus határértékek megállapítása, amelyeket be kell tartani annak biztosítására, hogy a CCP szabályozás alatt áll.

4. Alapelv

A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP) szabályozását ütemterv szerint tervezett vizsgálatok vagy megfigyelések alapján felügyelő rendszer felállítása.

5. Alapelv

A helyesbítő tevékenység meghatározása, melyet akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt.

6. Alapelv

Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, amelyek kiegészítő vizsgálatokat és módszereket tartalmaznak annak megerősítésére, hogy a HACCP rendszer hatékonyan működik.

7. Alapelv

Olyan dokumentáció létrehozása, amely tartalmaz minden olyan eljárást és nyilvántartást, amely ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz tartozik.

A HACCP rendszer gyakorlati megvalósítása 12 lépésben írható le:

1. lépés: A HACCP munkacsoport összeállítása

Alapos és körültekintő HACCP elemzés elvégzéséhez sok szakterület információjára van szükség, melyekről önmagában egyetlen szakember sem rendelkezik kellő részletességű ismeretekkel. Ezért össze kell állítani egy - különböző szakterületeket képviselő - munkacsoportot, amely rendelkezik az adott termék és folyamat jellegének megfelelő valamennyi szükséges tudással és szakértelemmel és ismeri a vállalat gyakorlati tevékenységének részleteit. Általában elengedhetetlen a gyártási ismeretekkel rendelkező szakember részvétele, aki pontosan tudja, hogy mi és hogyan történik a feldolgozó vonalon és az üzemben; a mikrobiológiai és kémiai veszélyekről pontos és részletes ismeretekkel rendelkező, a karbantartáshoz, gépészeti kérdésekhez értő szakemberek; valamint minőségügyi szakember részvétele, és szükséges lehet továbbá élelmiszertechnológus, higiénikus, vagy a nyersanyagokkal, beszerzéssel, szállítással, fejlesztéssel foglalkozó szakember, vagy a termék és a folyamat jellegétől függően más szakemberek bevonása is.

2. lépés: A termék leírása

A termék és a felhasznált anyagok tulajdonságai és jellege, a feldolgozás körülményei, és az üzemi környezet lényegesen befolyásolhatják a termék biztonságát.

A legfontosabb szempontok a következők lehetnek:

- A késztermék összetétele, jellemző tulajdonságai,
- A felhasznált nyersanyagok, alap, adalék és csomagolóanyagok, összetételük, tulajdonságaik és tárolásuk, előkészítésük körülményei (pl.: pH, vízáktivitás, sótartalom, hőmérséklet, stb.),
- A késztermék tulajdonságai (pl.: összetétel, pH, vízáktivitás, tárolási hőmérséklet, mikrobiológiai követelmények, stb.),
- A csomagolás,
- Az előkészítési, feldolgozási technológia és paraméterei,
- A minőségmegőrzési idő,
- Tárolási és forgalmazási követelmények, idő és hőmérsékleti feltételek, forgalmazási, áruterítési rendszer.

Ezeket ki kell egészíteni a nyersanyagokra, termékekre, technológiára, üzemi körülményekre vonatkozó speciális információkkal.

3. Lépés: A tervezett felhasználás meghatározása

Meg kell határozni és figyelembe kell venni a termék végső felhasználói csoportját, különös tekintettel arra, ha az a népesség valamely érzékeny csoportját (pl. gyermekek, lisztérzékenyek, stb.), vagy nagy fogyasztói kört érinti (pl. közétkeztetés). Külön figyelmet kell fordítani a csomagoláson feltüntetett speciális állítások (pl. koleszterin mentes, stb.) betartására, illetve az attól való esetleges eltérés következményeire. Figyelembe kell venni a felhasználás várható módját (pl. mikrohullámú melegítő) és a terméken feltüntetett felhasználási utasítást.

4. Lépés: Folyamatábra szerkesztése

A munkacsoportnak el kell készítenie a folyamat minden lépését külön - külön elemként megfelelő sorrendben tartalmazó folyamatábrát. A folyamatábrának tartalmaznia kell minden felhasznált anyagot, a műveletek sorrendjét és hozzá kapcsolódóan meg kell adni a műveleti időket, hőmérsékleteket és egyéb fontos paramétereket, beleértve az egyes műveletek közötti tervezett állás, vagy véletlen üzemzavarból, hibából származó várakozás, állás, késedelem lehetőségét és idejét is. Figyelembe kell venni az üzem alaprajzát, elrendezését, övezeti szétválasztását, az anyagok, termékek és személyzet mozgási útvonalát – ajánlott egy egyszerű alaprajzon ezeket feltüntető térképet használni - a termékek átdolgozását / visszavezetését a folyamatba, a takarítási - fertőtlenítési módszereket, a környezeti és személyi higiénia szabályait, a berendezések kialakítását, elhelyezését, a tárolás, forgalmazás körülményeit.

5. lépés: A folyamatábra helyszíni megerősítése

A munkacsoport tagjainak helyszíni bejáráson kell megerősíteniük a folyamatábra helyességét és meggyőződniük arról, hogy minden műveleti lépést, minden lehetséges változatot figyelembe vettek-e, az érvényes-e a működés minden időszakában (pl. éjszakai, hétvégi műszakokban), tartalmazza-e az anyag állásának, késedelmes előrehaladásának lehetőségét is, és ahol szükséges helyesbíteniük kell a folyamatábrát.

6. lépés: Az egyes lépésekhez tartozó összes veszély felsorolása, veszélyelemzés végzése és a meghatározott veszélyek szabályozására szolgáló intézkedések átgondolása (1. alapelv)

Fel kell sorolni minden ésszerűen várható veszélyt és lehetséges okait, forrásait lépésenként a nyersanyagtermelés, előállítás, feldolgozás, forgalmazás során a fogyasztásig, figyelembe véve a termék és a tevékenység jellegét, a felhasznált anyagokat és a gyártás környezetét. Azokat a veszélyeket kell felsorolni, amelyek megelőzése, kiküszöbölése vagy elfogadható szintre csökkentése lényeges az előállított élelmiszer biztonsága szempontjából.

A folyamatábra minden lépésénél mennyiségi és minőségi értékelést kell végezni, annak megállapítására, hogy:

- a veszély reálisan előfordulhat-e az adott körülmények között,

- a veszély jelen lehet-e a termékben, kórokozó mikroorganizmusok, toxinok, kémiai, vagy fizikai szennyeződések képződhetnek vagy visszamaradhatnak-e az élelmiszerben, illetve magukkal hozhatják-e a felhasznált anyagok,
- szennyeződhet-e a termék az eszközöktől, környezettől, embertől,
- lehet-e számítani a veszélyt okozó kórokozó mikroorganizmusok túlélésére vagy szaporodására.

Újabb követelmény, hogy az allergén hatású anyagok előfordulását, véletlen átszennyeződésből eredő termékbe kerülésének lehetőségét is be kell vonni a veszélyelemzésbe.

A veszélyek felsorolása után mérlegelni kell az egészségre gyakorolt hatásuk súlyosságát és előfordulásuk valószínűségét, mivel ennek alapján határozható meg a megelőző, szabályzó intézkedések ésszerű, megfelelő és a gyakorlatban megvalósítható mértéke és módszere, amelyet az adott veszélyre alkalmazni kell. Minél súlyosabb a veszély és minél gyakrabban fordulhat elő, annál szigorúbb és biztonságosabb megelőző intézkedéseket kell alkalmazni.

Ezután meg kell állapítani, hogy az egyes veszélyekhez és veszély okokhoz rendelkezésre állnak-e megelőző intézkedések, és melyek azok.

7. lépés: A Kritikus Szabályozási Pontok meghatározása (2. alapelv)

A lépés célja azon pontok, műveletek vagy lépések meghatározása a folyamatban, amelynél olyan szabályozást lehet alkalmazni, mellyel az élelmiszerbiztonsági veszély kiküszöbölhető, vagy elfogadható szintre csökkenthető. Ezek a kritikus szabályozási pontok (CCP).

A kritikus szabályozási pontokat a HACCP rendszerben általában célszerű egy segédeszköz, a döntési fa segítségével lehet meghatározni, ami az összefüggések módszeres átgondolását segíti elő. A döntési fa alkalmazása nem kötelező. A kritikus szabályozási pontok az élelmiszer-biztonsági szempontból kiemelt, legfontosabb lépéseket jelentik. Ezért célszerű a CCP-eket a valóban a legfontosabb szabályozásokra korlátozni.

8. Lépés: Kritikus határértékek megállapítása minden CCP-re (3. alapelv)

Az élelmiszer-biztonsági szempontból jelentős veszélyek hatékony szabályozásához a kritikus szabályozási pontokon meg kell határozni azokat a határértékeket, amelyek könnyen figyelemmel kísérhetők, és amelyek között tartva a szabályozást az élelmiszer biztonságos lesz. Ezt minden kritikus szabályozási pontra és minden szabályzó intézkedésre el kell végezni. A kritikus határértékre olyan világos és egyértelmű előírásokat kell megállapítani, melyek betartását a gyakorlati üzemi körülmények között végrehajtható és rendelkezésre álló módszerekkel lehet felügyelni.

A kritikus határértékeknek, - amelyek elválasztják az élelmiszer-biztonság eléréséhez megfelelő állapotot / értéket a nem megfelelő állapottól / értéktől - összhangban kell lenniük a törvényi és vevői előírásokkal, a tevékenység / folyamat ismeretén kell alapulniuk, és valamilyen formában mérhetőeknek kell lenniük. Olyan

paramétereket kell megállapítani, melyek gyorsan és egyszerűen meghatározhatók pl. hőmérséklet, pH, vizuális megfigyelés, igen/nem döntések, stb. annak érdekében, hogy időben észlelni lehessen a szabályozás hibáit. Az egyértelmű döntést lehetővé tevő kritikus határértékeket minden kritikus szabályozási ponthoz meg kell.

9. lépés: Felügyelő rendszer felállítása minden CCP-re (4. alapelv)

A felügyelet valamely kritikus szabályozási pont tervezett, rendszeres mérése vagy megfigyelése, annak megállapítására, hogy a szabályzó intézkedéseket megfelelően alkalmazzák-e, azaz a szabályozás eredményeként a jellemző paraméterek értékei a kritikus határértéken belül vannak-e. Tehát a felügyelet három célt szolgál. Először: a felügyelő rendszer segítségével győződhethetünk meg arról, hogy a szabályozás hatékonyan működik-e, és az előállított élelmiszer biztonságos-e. Másodszor a felügyelő rendszernek jeleznie kell a szabályozottság megszűnését vagy gyengülését. Ezt az információt kellő időben kell szolgáltatnia, hogy időben be lehessen avatkozni a folyamat szabályozottságának helyreállítása és az élelmiszer-biztonsági szempontból kérdéssé vált termék elkülönítése érdekében, azaz helyesbítő tevékenységeket kell alkalmazni. Harmadszor a felügyelő eljárások eredményeit dokumentálni kell, ami lehetőséget nyújt a HACCP terv megfelelő működtetésének igazolására. Meg kell adni, hogy ki, hogyan, mikor és milyen gyakorisággal végezze a felügyelő tevékenységet.

A felügyelő eljárások lehetnek folyamatosak, de a szakaszos módszerek esetén is előnyösebb, ha gyorsan adnak eredményt, hogy minél hamarabb vissza lehessen állítani a folyamat megfelelő működését, és minimális mértékre lehessen csökkenteni a zárolt, vagy nem megfelelő termékek mennyiségét.

A kritikus szabályozási pontok felügyeletéről minden esetben nyilvántartást kell vezetni. A felügyeletnek legalább olyan gyakoriságúnak kell lennie, hogy a szabályozás hibáit még az előtt jelezze, mielőtt az a nem bizonyítható biztonságosságú termék elhagyja az üzemet, de legkésőbb mielőtt elérné a fogyasztót.

10. lépés: A helyesbítő tevékenységek megállapítása (5. alapelv)

Minden egyes kritikus szabályozási ponthoz helyesbítő tevékenységet kell kidolgozni, arra az esetre, ha a megelőző tevékenység által biztosított szabályozás nem működik vagy meggyengül. A helyesbítő tevékenységi tervben meg kell adni, hogy mit kell tenni a szabályozás hibája esetén a folyamat szabályozottságának helyreállítására, a hiba okainak kivizsgálására, az ismételt előfordulás megelőzésére, és az érintett termék kezelésére, és meg kell határozni, hogy ki van felhatalmazva a döntések meghozatalára. A helyesbítő tevékenységeket dokumentálni kell.

11. lépés: Igazolási eljárások meghatározása (6. alapelv)

A HACCP rendszer megfelelő működését a felügyelő módszerektől eltérő, előre meghatározott módszerekkel kell igazolni és ezt a hatékonyság bizonyításához szükséges gyakorisággal kell elvégezni.

Az igazolás kapcsán két egymástól eltérő tevékenységet kell megkülönböztetni és elvégezni: a szakmai helyesség ellenőrzését (validálás) és a működőképesség ellenőrzését (verifikálás).

A validálás (az érvényesítő ellenőrzés) során arról kell megfelelő bizonyítékok alapján meggyőződni, hogy a HACCP terv készítéséhez felhasznált információk szakmailag és tudományosan helyesek-e, így lehetővé teszik-e a kitűzött élelmiszerbiztonsági céloknak való megfelelést. Az érvényesítő ellenőrzést még a rendszer használatba vétele előtt kell először elvégezni, majd szükség szerint megismételni.

A validálás néhány módszere:

- a termékek és az eredmények ellenőrzése más független módszerekkel (pl. mikrobiológiai vizsgálatok, klasszikus analitikai, vagy nagyműszeres vizsgálatok, stb.),
- a kritikus határértékek érvényességének megerősítése,

A validálás elsősorban az ipar az élelmiszer-előállító, forgalmazó, vendéglátó saját feladata.

A HACCP terv megvalósítása után az élelmiszer-előállítónak, forgalmazónak, vendéglátónak meg kell győződnie arról, hogy a tevékenységet a HACCP tervben előírtaknak megfelelően végzik-e és az intézkedések eredményesek-e és a HACCP terv alkalmazható-e a jelenleg gyártott termékekre és a jelenleg alkalmazott folyamatra. Ez az igazolás vagy verifikálás, amelyet a 6. alapelv ír elő. Az igazolást csak működő rendszeren lehet elvégezni. Az igazolási tevékenységet elsősorban az élelmiszer-előállítónak kell elvégeznie, de az igazolási tevékenység részét képezhetik a hatósági felügyelet során elvégzett ellenőrzések is.

Az igazolás módszere és szakmai tartalma nem választható el a szakmai helyesség értékelésétől.

Az igazolás néhány módszere a teljesség igénye nélkül:

- a HACCP rendszer és nyilvántartásainak felülvizsgálata;
- az eltérések (pl. reklamáció, zárolás, stb.) és a hozzájuk tartozó helyesbítő tevékenységek felülvizsgálata;
- annak megerősítése, hogy a CCP-eket szabályozás alatt tartják;
- a kritikus pontok felügyeletéhez tartozó dokumentáció felülvizsgálata;
- a kereskedelmi forgalomból vett minták vizsgálata;
- helyszíni belső felülvizsgálat bejárással, stb.;
- vevői reklamációk és auditok eredményeinek áttekintése, a fogyasztói felhasználás módjának felülvizsgálata.

Az igazolást a rendszer működésének beindítása után, új veszélyek felmerülése esetén és előre meghatározott rendszeres időközönként kell végezni. Meg kell

határozni, hogy ki, milyen módszerrel, milyen gyakran végzi el az igazoló tevékenységet. Ahol lehetséges az igazolási tevékenységek tartalmazzanak intézkedéseket a HACCP terv egyes elemei hatékonyságának validálására. A HACCP rendszert meghatározott gyakorisággal és minden a terméket, a folyamatot, a környezetet vagy a felhasználást érintő változás, vagy a termékhez kötődő, illetve nyomán ismertté váló közegészségügyi kockázat esetén felül kell vizsgálni annak megállapítására, hogy az alkalmazott rendszer még érvényes-e és megfelelő e.

A megfelelő igazolás és validálás egyre fontosabb szerepet kap a rendszerek megbízhatóságának vevői megítélésében.

Minden egyes CCP-hez megfelelő igazolási tevékenységet kell rendelni, és az igazolási tevékenységnek ki kell terjednie a jó higiéniai gyakorlat által biztosított szabályozó intézkedések megfelelő működésének bizonyítására is.

12. lépés: A nyilvántartás és dokumentáció létrehozása (7. alapelv)

A HACCP elemzés lépéseit dokumentálni kell és a megfelelő működést bizonylatokkal kell alátámasztani. A dokumentálás biztosítja az összegyűjtött szakmai információ megőrzését, felülvizsgálatának, továbbfejlesztésének lehetőségét és egyben bizonyítékot szolgáltat arra, hogy a módszert helyesen és gyakorlatban is eredményesen alkalmazták.

A jelenlegi hazai és nemzetközi előírások szerint nem követelmény a teljes körű és részletes dokumentáció, csak az alapelvek, a gondolkodásmód alkalmazása és bizonyítása. A 90/2003. (VII.30.) FVM-EszCsM együttes rendelet 4. §-a előírja, hogy írásban kell rögzíteni a higiénéjával kapcsolatos ellenőrzések rendjét, eredményeit és az ezekkel megbízott személyek hatáskörét és feladatait. A szükséges dokumentáció mértéke és részletessége erősen függ a szervezet méretétől, a termék és a tevékenység jellegétől. A közelmúltban elfogadott és 2006. január 1-től életbelépő EU higiéniai szabályozás viszont már kötelezővé teszi a dokumentációt az igazolással és a validálással együtt.

Az élelmiszerbiztonsági rendszerek működtetésének alapelvei

Az élelmiszerbiztonsági rendszerek hatékony működtetéséhez az alábbi feltételeket kell biztosítani, és feladatokat kell elvégezni:

- A vezetés felelőssége és támogatása
A vállalat vezetése felelős a termék biztonságáért és az élelmiszer-előállítás higiénia feltételeinek biztosításáért. Alapvető fontosságú, hogy megértsék az élelmiszer-biztonság fontosságát és mindennapi tevékenységük tükrözze ezt, beleértve az azzal kapcsolatos tevékenység egyértelmű támogatását.
- Élelmiszerbiztonsági politika
A vállalat vezetés élelmiszer-biztonsági céljait juttassa kifejezésre az élelmiszerbiztonsági politikában, amely
 - illeszkedjék a tevékenység jellegéhez,
 - bizonyítsa a folyamatos tökéletesítésre törekvés szándékát,
 - segítse elő a törvényeknek, rendeleteknek való megfelelést,

- legyen hozzáférhető, úgy, hogy azt valamennyi alkalmazott megértse és támogassa
- Tervezés
A vállalat vezetése
 - dolgozza ki az élelmiszer-biztonsági programot meghatározva a feladatokat, a végrehajtási követelményeket, a felelős személyeket és hatáskörüket, a szükséges erőforrásokat és az információ áramlás útját. ezt a folyamatot rendszeres felülvizsgálat és értékelés segítségével állandóan tökéletesíteni kell.
 - dolgozza ki a termékhez és folyamathoz kapcsolódó pontos és egyértelmű élelmiszer-biztonsági követelményeket.
- Alkalmazás
A kialakított rendszert a gyakorlatban használni kell, törekedve arra, hogy minél jobban megértsék az egyes tevékenységek és a végrehajtásukban elkövetett hibák élelmiszerbiztonsági összefüggéseit és következményeit. Ennek lényeges részét képezik a termék minőségi előírások és folyamat előírások, a felügyeleti, validálási és igazolási módszerek és a nem megfelelőségek kezelése.
Fontos, hogy a veszélyek meghatározására és megelőzésére alkalmazzák a HACCP rendszert.
- A teljesítmény értékelése és felülvizsgálata
A vállalat vezetésének biztosítania kell, hogy az élelmiszer-biztonsági program működőképességét és eredményességét rendszeresen felülvizsgálják és értékeljék. Így megállapítható, hogy az élelmiszer-biztonsági követelményeket teljesítik-e és maga a program hatékony-e.
- Módosítás, tökéletesítés, áttekintés
A teljesítményértékelés alapján megállapítható, hogy kell-e a programon változtatni, javítani. Ezeknek a helyesbítő intézkedéseknek a megvalósítását és eredményességét és magát az egész rendszert is rendszeresen felül kell vizsgálni annak érdekében, hogy követni tudják a változó előírásokat és az ismeretek bővülését, és fenn tudjuk tartani a rendszer állandó tökéletesítését.

A 90/2003. (VII.31.) FVM-ESzCsM együttes rendelet rövid összefoglalása

Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniái feltételeit meghatározó rendelet néhány új fogalom-meghatározást vezet be, pl. termelőhelyiség, engedélyezett létesítmény, jóváhagyott létesítmény, stb. Előírja a HACCP rendszer elvei alapján kötelezően elvégzendő feladatokat – pl. a veszélyelemzést, a kritikus szabályozási pontok meghatározását, a felügyelő eljárások alkalmazását és ezek rendszeres felülvizsgálatát és az ellenőrzések során a külön jogszabályban előírt mikrobiológiai és hőmérséklet-ellenőrzési követelmények alkalmazását.

Ajánlja a jó higiéniai gyakorlat útmutatók önkéntes alkalmazását. Megadja az élelmiszer-előállítók és forgalmazók kötelezettségét a hatósági ellenőrzésekhez kapcsolódóan. A rendelet nyolc számozott melléklet egészíti ki, melyben számos

részletes előírás található a jó higiéniai gyakorlat különböző területeken történő alkalmazásához. A mellékletek címei:

1. számú melléklet: valamennyi élelmiszer-előállítóra és élelmiszer-forgalmazóra vonatkozó általános követelmények
2. számú melléklet Elfogadható előző szállítmányok jegyzéke
3. számú melléklet: Az állati eredetű élelmiszereket – a vendéglátás és közétkeztetés, a kiskereskedelemben vagy a fogyasztók részére közvetlenül értékesítést végző, forgalmazó helyeken történő élelmiszer-előállítás kivételével - előállító létesítmények engedélyezésének és működésének higiéniai követelményei
4. számú melléklet: Azon létesítmények különleges higiéniai követelményei, amelyekben állati és növényi eredetű élelmiszereket egyaránt előállíthatnak, a vendéglátás és közétkeztetés keretében, a kiskereskedelemben vagy a fogyasztók részére közvetlen értékesítést végző forgalmazó helyeken történő élelmiszer-előállítás kivételével.
5. számú melléklet: A növényi eredetű élelmiszereket előállító üzemek engedélyezésének és üzemelésének különleges higiéniai követelményei
6. számú melléklet: Az élelmiszerek forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények
7. számú melléklet: A hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők szakképzési követelményei
8. számú melléklet: Az élelmiszer-forgalmazásban részt vevő személyek kötelező közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgájának feltételei

Az 1. sz. melléklet az alábbi fő fejezetekből áll:

1. Bevezetés
2. Valamennyi élelmiszer-előállító és forgalmazó helyre – kivéve azokat, amelyekre a 4. pont előírásait kell alkalmazni – vonatkozó általános követelmények
3. Élelmiszer-előállító és forgalmazó helyiségekre – kivéve az étkezőhelyiségeket és kivéve azokat, amelyekre a 4. pont előírásait kell alkalmazni - vonatkozó követelmények
4. A mozgatható, illetve időszakosan működő élelmiszer-előállító és forgalmazó helyekre (pl. sátrak, piaci elárúsító helyek, mozgó árusító járművek), az elsődlegesen lakás céljára szolgáló, vendéglátásra csak alkalmanként használt létesítményekre és árusító automatákra vonatkozó követelmények
5. Szállítás
6. A berendezésekkel, felszereléssel, eszközökkel szemben támasztott követelmények

7. Élelmiszer és nem élelmiszer eredetű hulladékok
8. Vízellátás
9. Személyi higiénia
10. Az élelmiszerekre vonatkozó követelmények
11. Oktatás, továbbképzés

Az új EU élelmiszer-higiéniai jogszabály csomag

A 2006. január 1-től alkalmazandó élelmiszer-higiéniai jogszabályok a 93/43 EGK számú direktíva elveit követve egységes szerkezetbe foglalják az élelmiszer termelése, feldolgozása, forgalmazása során betartandó higiéniai követelményeket. Kimondja, hogy a higiéniai szabályokat a teljes élelmiszerláncra alkalmazni kell az elsődleges termeléstől a fogyasztóig. További hangsúly eltolódást jelent a részletes előírásokat, a célok kitűzését és azok elérésére rugalmasan alkalmazható módszerek megvalósításán alapuló szabályozás irányába a megfelelő higiéniai színvonal fenntartása mellett. Bizonyos mértékű eltérést, rugalmasságot engedélyez a jogszabály alkalmazása a kisvállalkozások számára és az olyan területeken, ahol az általános előírások megvalósítását a földrajzi korlátok nehezítik. Lehetőséget ad arra, hogy a kis mennyiségű, csak a helyi kiskereskedelem számára előállított elsődleges termékekre nemzeti szabályozást alakítsanak ki és alkalmazzanak.

A rendeletcsomag első elemét a 852/2004 (EK) rendelet, „Az élelmiszerek higiénijáról” a valamennyi élelmiszerre alkalmazandó követelményeket írja le. Az állati eredetű élelmiszereknél a fentiekén túl alkalmazandó speciális követelményeket a 853/2004 számú rendelet (Az élelmiszerek higiénijának speciális szabályai) tartalmazza.

Az új higiéniai rendelet 1. sz. melléklete az elsődleges termelés és a kapcsolódó tevékenységek általános higiéniai előírásait, a 2. számú melléklet az elsődleges termelést kivételével a minden élelmiszerrel foglalkozó vállalkozásra vonatkozó általános higiéniai előírásokat tartalmazza.

Tehát a rendelet egyik legfontosabb újdonsága, hogy az élelmiszer-higiéniai szabályozást kiterjeszti a teljes élelmiszerláncra, így az elsődleges termelésre is.

Előírja, hogy minden élelmiszer vállalkozást regisztrálni kell a hatóságokkal.

A jelenlegi szabályozáshoz képest újdonságot jelent, hogy míg a 93/43 EGK direktíva szerint a HACCP rendszer alapelvei közül nem kötelező a 6. alapelv az igazolás alkalmazása és a 7. alapelv a dokumentáció (nem azonos a nyilvántartások vezetésével, amely jelenleg is elkerülhetetlen!) készítése, az új jogszabály mind a 7 alapelv alkalmazását előírja. Ugyanakkor az elsődleges termelés során egyenlőre nem lesz kötelező a szabályos HACCP rendszer alkalmazása. Elegendő, ha a követelmények teljesítésére a Jó Mezőgazdasági gyakorlat (GAP) alkalmazása bizonyítható. Érdemes felhívni a figyelmet azonban arra, hogy a vevők piaci követelményeikben gyakran előírják a HACCP rendszer alkalmazását.

A korábbi jó higiéniai gyakorlat útmutatók megnevezés helyett a jó gyakorlat és a HACCP alkalmazásának útmutatói megnevezést vezet be, ezzel is hangsúlyozva, hogy ezen útmutatók célja a élelmiszer-biztonsági rendszerek gyakorlati megvalósításának elősegítése a fenti két eszköz együttes és összehangolt alkalmazásával az egyes ágazatokra és az egyes országok eltérő feltételeire vonatkozó sajátosságok figyelembevételével. A jó gyakorlat és a HCCP alkalmazási útmutatók jogi elismertségét a jelenlegi szabályzástól eltérően kiterjeszti valamennyi , így az állati eredetű termékekre és az elsődleges mezőgazdasági termelésre, sőt ez utóbbiaknak ezeknél kiemelt szerepet biztosít. Egyrészt nemzeti útmutatók létrehozására szólítja fel a tagállamokat, melyek alapján, vagy esetleg melyeket megelőzve európai szintű útmutatókat is ki lehet dolgozni.

Az útmutatókat az említett élelmiszer ágazatok képviselői dolgozzák ki bevonva a kis és közepes vállalkozások képviselőit és adják ki. A kidolgozás során egyeztetniük kell más érintettekkel, különösen a felelős hatóságokkal és a fogyasztói csoportok képviselőivel és figyelembe kell venniük a Codex Alimentarius útmutatóit.

A rendelet hangsúlyozza a „parasztagazdaságtól az asztalig” terjedő egységes megközelítés fontosságát, mivel a biológiai és kémiai veszélyek jelentős része a parasztagazdaságokból származhat. Az elsődleges termelésben a lehetséges veszélyek szabályozását és a megfelelő higiéniai színvonalat a jó higiéniai gyakorlat segítségével kívánja megvalósítani, melyet jó gyakorlat útmutatók kidolgozásával kíván segíteni.

Előírja, hogy a élelmiszer-vállalkozások a rendeletben leírt higiéniai célok és követelmények teljesítése mellett további kapcsolódó követelményeknek is meg kell felelniük, így a mikrobiológiai elfogadhatósági követelményeknek, a hőmérséklet-szabályozás követelményeinek, a hűtlánc fenntartásának és a mintavételi és vizsgálati előírásoknak.

Ezekre további jogszabályok kidolgozását is lehetővé teszi. A jelenleg megvitatás alatt álló rendelet tervezet alapján ismert például, hogy a biztonságos fogyaszthatósági / minőség-megőrzési idő megállapítását, a Listeria és egyéb kórokozók elfogadható szintjét külön jogszabály a jelenleginél részletesebben fogja szabályozni.

A közösségbe importált élelmiszereknek is meg kell felelniük a jogszabályban előírt követelményeknek.

Az elsődleges termelésre vonatkozó melléklet megadja az élelmiszer-higiéniai szabályozás fő elveit, fő elemeit az általános szabályozásban és az állati eredetű, illetve a növényi eredetű termékekre vonatkozóan is.

A II. melléklet a nem elsődleges termeléssel foglalkozó élelmiszer-vállalkozások számára betartandó követelményeket írja le az alábbi fejezetek szerinti bontásban:

- I. Az élelmiszer üzemek általános követelményei (amely üzemek mások, mint a III. fejezetben leírtak)

- II. Az olyan helyiségekkel szemben támasztott speciális követelmények, ahol élelmiszereket készítenek elő, kezelnek vagy dolgoznak fel (kivéve az étkező területeket és a III. fejezetben leírt üzemeket)
- III. A mozgatható és ideiglenes létesítményekkel szemben támasztott követelmények
- IV. Szállítás
- V. A berendezések követelményei
- VI. Élelmiszer hulladékok
- VII. Vízellátás
- VIII. Személyi higiénia
- IX. Élelmiszerekre vonatkozó előírások
- X. Burkolás és csomagolás
- XI. Hőkezelés

A 853/2004 EK számú rendelet az állati eredetű élelmiszereknél alkalmazandó speciális, kiegészítő követelményeket tartalmazza, melyekre ugyanúgy alkalmazni kell a 852/2004 EK számú rendelet követelményeit is. Ebből a megoldásból következően ez a rendelet jóval rövidebb és könnyebben áttekinthető, mint a jelenleg az állati eredetű termékekre használandó nagyszámú speciális direktíva.

Ebben a rendeletben csak az állati eredetű élelmiszerek higiéniajával közvetlenül kapcsolatos követelmények szerepelnek, minden más kapcsolódó követelményt más előírásokba helyeztek át.

A HACCP alapú eljárások keretében a vágóhidak üzemeltetőinek minden egyes állat tételnél meg kell győződniük arról, hogy az a vonatkozó speciális szabályok szerint megfelelően azonosítva van-e, megfelelő információ kíséri-e, nem származik-e tilalom alá eső telepről, tiszta, egészséges-e és megfelelő állapotban van-e? Az üzemeltetőnek be kell kérni az állatokra vonatkozó élelmiszer-biztonsági információt, melyet legalább 24 órával az állatok érkezése előtt meg kell kapniuk. Ennek hiányában nem szabad állatot átvenni.

A rendelet leírja a létesítmények regisztrálásának és jóváhagyásának módját, a húsbélyegző használatát.

A rendelet részletes fogalom meghatározásokat tartalmaz. A speciális követelményeket az alábbi fejezetek tartalmazzák:

- I. Házi patás állatok húsa
- II. Baromfihús
- III. Tenyésztett vadak húsa
- IV. Vadhús
- V. Darált hús, előkészített húsok és mechanikusan szeparált húsok
- VI. Húskészítmények
- VII. Élő puhatestűek
- VIII. Halászati termékek
- IX. Tej és tejtermékek
- X. Tojás és tojástermékek
- XI. Békacomb és csiga
- XII. Kinyert állati zsiradék

- XIII. Kezelt gyomor, hólyag, belsőségek
- XIV. Zselatin
- XV. Kollagén

Kockázat elemzés

A nemzetközi szervezetek és a kormányzat egyre nagyobb figyelmet fordítanak az élelmiszer-biztonsági veszélyekhez tartozó kockázatok elemzésére. Ennek célja a kockázatok okainak, jellegének, mértékének jobb megértése és szükség esetén csökkentése.

A kockázat elemzés három fő lépése a kockázat értékelés, a kockázatok kezelése és kockázatok kommunikációja.

A kockázat értékelés tudományos elveken alapuló módszer, melynek fő lépései a veszélyek azonosítása; a kitettség értékelése; beleértve a szennyező anyagok szintjét és előfordulási gyakoriságát, valamint az ezekkel szennyezett élelmiszerek fogyasztásának mértékét és szokásait; a veszélyek jellemzése, amely a kedvezőtlen hatások, betegséget okozó szennyeződések szintjét és a megbetegedések gyakorisága és súlyossága közötti összefüggések meghatározását tartalmazza, és a kockázat jellemzése, ami a káros egészségügyi hatások valószínűségeivel foglalkozik.

A kockázat kezelés az egyes intézkedés sorozatok közötti lehetőségek mérlegelését jelenti a kockázat értékelése alapján, és ha szükséges a megfelelő szabályozások és törvényi rendelkezések alkalmazását is tartalmazza.

A kockázat kommunikáció az összes érdekelt fél, pl. a kockázat értékelő, a kockázat kezelők, (döntéshozók), a fogyasztók, az ipar stb. közötti kölcsönös információ cserét jelenti.

Kockázat kezelés elsősorban kormányzati, nemzeti szintű feladat, de maga az ipar is részt vesz benne a GHP/HACCP programok megvalósításával. Ismertek olyan, a kockázateértékelés lépéseit követő, egyszerű, ipari kockázatkezelési módszerek, amelyek segítségével az iparban rendelkezésre álló, gyakran korlátozott mértékű információ rendszerezhető, ezek segítségével ellenőrizhető és javítható a HACCP rendszerekre épülő ipari kockázatkezelési intézkedések szakmai megalapozottsága.

Allergének

Az élelmiszer-biztonság körébe is tartozó szabályozást tartalmaz az élelmiszerek összetevők jelölésére vonatkozó (2003/89/EK direktíva). Ennek 10. fejezete szerint a jelölésen fel kell tüntetni az allergén hatású anyagokat, ha azok jelen vannak a késztermékben akár megváltoztatott formában, vagy az allergén listán szereplő alapanyagokból származnak.

A kézirat lezárásának időpontjában az alábbi allergén hatású összetevőket kell feltüntetni:

gabonafélék, beleértve a sikkert, a puhatestűek, tojás, hal, mogyoró, tej (laktóz is), diófélék, zeller, mustár, szezám, és a fenti alapanyagokból készült termékek,

valamint a 10mg/kg vagy 10 mg/l SO₂ tartalomnál nagyobb koncentrációnak megfelelő mennyiségben előforduló kéndioxid és a szulfít tartalom.

Az élelmiszer-biztonsághoz kapcsolódó egyéb szabályozások

Az élelmiszerek ártalmatlanságának átfogó kezelése érdekében nemzetközi és hazai élelmiszer-biztonsági szabályozás a higiénian és az élelmiszer-biztonsági rendszereken kívül számos más területre is kiterjed. A nemzetközi szabályozás, így az EU szabályozása is alapja a már említett WTO-SPS egyezmény és hozzá kapcsolódóan a Codex Alimentarius szabványai, előírásai, ajánlásai. A magyar szabályozás alapja az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. Törvény és végrehajtási rendelet (1/1996 FVM-EüM-IKM) és annak módosítási, illetve az egyes részterületekre vonatkozó további rendeletek, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai.

Az élelmiszer-biztonsággal összefüggő szabályozás az alábbi területekre terjed ki:

Élelmiszer adalékanyagok:

A Codex Alimentarius-szal jól összhangban a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezete a pozitív lista elvét alkalmazza. Ez azt jelenti, hogy csak olyan adalékanyagot – élelmiszer színezéket, édesítőszert – szabad felhasználni, amely szerepel az engedélyezett listán. A lista tartalmazza azon élelmiszerek felsorolását, amelyekben az egyes adalékanyagot fel szabad használni és azok engedélyezett szintjeit, és a legtöbb anyagnál meghatározták azok tisztasági kritériumait is. Néhány anyag esetében a tisztasági kritériumok véglegesítése folyamatban van.

Aroma anyagok

A jelenlegi szabályozás leírja az aromaanyagok biztonságára vonatkozó általános követelményeket: nem lehetnek hatással az egészségre, használatuk nem tévesztheti meg a fogyasztót, toxikológiai vizsgálatnak kell alávetni őket, folyamatosan figyelni kell és szükség esetén újra kell ezeket értékelni.

Extrakciós oldószerek

Ezekre az anyagokra pozitív lista készült. Az előírás tartalmazza a használat feltételeit, az élelmiszerekben található maradványokra vonatkozó határértékeket, egyes oldószerek tisztasági és jelölési követelményeit

Szennyező anyagok

A cél az, hogy az élelmiszerek szennyező anyag tartalmát a helyes előállítási gyakorlat segítségével a lehető legalacsonyabb szinten tartsák. Szennyező anyagon azokat az anyagokat értjük, amelyeket nem szándékosan adnak az élelmiszerhez, de a felhasznált anyagokból, a gyártási, előállítási folyamatokból, vagy a keresztszennyeződésekben eredően előfordul az élelmiszerben. Ezen anyagok többségére meghatározták a maradék anyagok megengedett szintjét. Ezek köre az ismeretek bővülésével folyamatosan bővül. Ilyenek a növényvédőszer és állatgyógyászat szer maradványok, a nitrát tartalom, a mikotoxin tartalom, a sugárszennyezettség szintje, a nehézfémek, dioxin, stb.

Az élelmiszerekkel közvetlen érintkezésbe kerülő anyagok

A szabályozás célja annak biztosítása, hogy az olyan anyagok, amelyeket rendeltetésszerűen az élelmiszerekkel érintkezésben használnak (elsősorban a csomagolóanyagok) ne jelentsenek közegészségügyi kockázatot a fogyasztóra. Ezen anyagok használatát engedélyeztetni kell.

Különleges táplálkozási célokat szolgáló élelmiszerek

Speciális összetételüknek és előállítási folyamatuknak köszönhetően az általánosan használt élelmiszerektől megkülönböztethető tulajdonságú élelmiszerek, pl. csecsemők és kisdetek számára készült speciális tápszerek, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek, testtömeg csökkenés céljára előállított csökkentett energia tartalmú élelmiszerek, speciális egészségügyi célra előállított élelmiszerek követelményeit, gyártási feltételeit, összetételét, jelölését határozzák meg.

Gyorsfagyasztott élelmiszerek

Ide soroljuk a hűtőlánc betartásának feltételeit, bár a $-18\text{ °C} + 3\text{ °C}$ -os tűrés betartása esetén a hatások csak minőségi jellegűek lehetnek.

Jelölés

Az élelmiszer jelölés ne vezesse félre a vásárlót a termék jellemzőit, különösen annak természetét, azonosságát, tulajdonságait, összetételét, mennyiségét, tartósságát, származási helyét vagy forrását, beszerzési vagy gyártási módját illetően. Az élelmiszer jelölés adjon alapvető élelmiszer-biztonsági, higiéniai rendelkezéseken alapuló információt.

Új élelmiszerek és GMO-k

Ezek lehetnek géntechnikai úton előállított anyagokat tartalmazó (GMO), vagy azokból előállított élelmiszerek, és élelmiszer összetevők, új vagy szándékosan módosított elsődleges molekula szerkezetet tartalmazó élelmiszerek vagy élelmiszer összetevők, penészgomba vagy alga mikroorganizmusokból álló, vagy azokból izolált élelmiszerek és élelmiszer összetevők, állatokból és növényekből kivont élelmiszerek és összetevők és azok az élelmiszerek és élelmiszer összetevők, amelyek előállítása során olyan, eddig nem használt gyártási eljárást alkalmaznak, amely olyan jelentős változást okozhat szerkezetükben, hogy az hatással van tápértékére, anyagcseréjére, és a nem kívánatos anyagok szintjére (ez utóbbi szempontokra még nincs hatályos hazai szabályozás). Ezeket az élelmiszereket jóvá kell hagyatni és megfelelően jelölni kell.

A GMO-kat tartalmazó élelmiszerek és élelmiszer összetevők jelölésére és nyomonkövethetőségére külön szabályozás vonatkozik. Az engedélyezett anyagokkal szándékosan az élelmiszerbe bevitt GMO tartalmat minden esetben, a véletlenszerű szennyeződésből származó GMO tartalmat 0,9% felett fel kell tüntetni a jelölésen.

Mikrobiológiai határérték

Az egyes élelmiszerekben előforduló mikroorganizmusok megengedett határértékei magyar rendelet írja elő. Előkészületben van egy európai közösségi szintű mikrobiológiai elfogadhatósági követelmény rendelet.

Változások

Mivel az egészségre káros anyagok keletkezésével és az élelmiszerekbe kerülésével és előfordulásával kapcsolatos ismeretek folyamatosan fejlődnek a vonatkozó rendelkezések sűrűn változnak, így az aktuális, hatályos szabályozást rendszeresen figyelni kell. Várható, hogy a közeljövőben változások lesznek az élelmiszerekkel közvetlen érintkezésbe kerülő anyagok, az egészségre vonatkozó állítások, a mikrobiológiai elfogadhatósági követelmények és a különböző szennyező anyagokra vonatkozó szabályozások, stb. területén.

2. Természeti erőforrásokkal való gazdálkodás követelményei

Az Európai Unió közös környezetvédelmi szabályozása 1967-ben kezdődött. Az EU környezetvédelmi joganyaga jelenleg az agráriumra vonatkozó jogszabály-tömeg után a második legnagyobb terület. Mintegy 270-300 közösségi jogszabály átvételét és alkalmazását kellett megvalósítanunk a környezetvédelem terén.

Az OECD 1999. év végén lefolytatott környezetpolitikai teljesítmény vizsgálatának eredményei szerint Magyarországon az elmúlt időszakban a környezetterhelés komoly mértékben csökkent. A légszennyező anyagok kibocsátása és a vizeket érő terhelések jelentősen mérséklődtek az ipari termelésnek az 1990-es évek elején tapasztalt visszaesése, valamint a szennyezés-csökkentési beruházások következtében. Az ipar energiaigénye azonban egységnyi GDP-re vetítve még mindig 20 %-kal az OECD átlag felett van, ezért törekedni kell a tisztább technológiák, az energiatakarékos berendezések és a megújuló energiaforrások használatára.

Az Európai Tanács luxemburgi ülése 1997-ben megbízta az EU Bizottságot, hogy készítsen rendszeres jelentéseket az egyes tagjelölt államoknak a csatlakozási előkészületeik terén tett előrelépéseiről. 1998. végétől az Európai Bizottság évente rendszeresen jelentést készít a Tanács számára, melyben elsősorban azt vizsgálja, hogy a meghirdetett vagy jelzett reformok végrehajtására valóban sor került-e 1997. júliusa, illetve az előző jelentés óta.

A környezetvédelmi jogszabályok harmonizációjában elért eredményeket tükrözi az Európai Bizottság 2001. november 3-án kiadott ország-jelentése, amely a környezetvédelemmel kapcsolatban a következőket állapítja meg:

- "2001. szeptember végére 22 fejezet tárgyalása került ideiglenesen lezárásra, s ezek között szerepel a környezetvédelem is.
- A legutóbbi jelentés óta Magyarország jelentős előrehaladást ért el ezen a területen, nevezetesen a környezeti hatásvizsgálatra, a vízre, a hulladékra, az ipari szennyezés ellenőrzés és kockázat-kezelésre, a vegyi- és sugárvédelemre vonatkozó jogszabályok átvételével.

- A horizontális jogszabályoknál további előrelépés történt 2001. áprilisában, a környezeti hatásvizsgálati jogszabály átvételével, amely bizonyos állami és magán projektek hatásának értékelését szabályozza. Az információkhoz való hozzáférésről és a nyilvánosságnak a döntéshozatalban való részvételéről, valamint a környezeti ügyekkel kapcsolatos igazságszolgáltatáshoz való hozzáférésről szóló egyezmény (Aarhusi Egyezmény) ratifikálásával 2001. májusában Magyarország tovább lépett előre a környezetvédelmi joganyag megfelelő részeinek alkalmazásában.
- A vízminőség területén részletes nemzeti programot dolgoztak ki 2001. júniusában a megfelelő Acquis végrehajtására. 2001. januárjában meghatározták a hulladékvizek összegyűjtése szempontjából érzékeny területeket, és 2001. májusában a jogszabályt teljesen összhangba hozták a mezőgazdasági forrásból származó nitrát szennyezésekről szóló Közösségi szabályozással. Továbbá 2001. októberében a nemzeti jogi szabályozás átvette a veszélyes anyagoknak a vízi környezetbe való kibocsátásáról szóló direktívát.
- A levegő minőséggel kapcsolatban Magyarország összhangba hozta jogi szabályozását a környezeti levegő minőség direktívával és annak végrehajtási direktíváival a kén és nitrogén dioxid, nitrogén oxid, szilárd anyag, ólom, benzol és szénmonoxid határértékekre, valamint a tagállamok közötti légszennyezési információ- és adatcserére vonatkozóan. Létrehoztak egy légszennyezési adatbázist a Környezetgazdálkodási Intézetnél a különféle **jelentési kötelezettségeknek** megfelelő egységes adatszolgáltatás biztosítására.
- Ami az ipari szennyezés ellenőrzést és kockázatkezelést illeti, Magyarország 2001. júniusában átvette az 1996-os direktívát a súlyos balesetek veszélyének kezeléséről, beleértve a veszélyes anyagokat is. 2001. júliusában harmonizálták a bizonyos tevékenységeknél és berendezésekben használt szerves oldószerekből eredő illékony szerves vegyületek korlátozásáról szóló Acquist. Így minden olyan berendezésre, amelyre 2001. áprilisa után nyújtották be az engedélyezés iránti kérelmet, már azonnal érvényesek az Acquis követelményei.

2001. októberében a magyar jogi szabályozást teljesen összhangba hozták az IPPC direktívával.”

A 2002. éves országjelentés az alábbi következtetést tartalmazza:

„A Bizottság 1997. évi országvéleményében arra a következtetésre jutott, hogy a környezetvédelmi acquis teljes átvétele Magyarország esetében középtávon várható. Hozzátette, hogy a folyamatos magas szintű beruházást és jelentős igazgatási erőfeszítést igénylő számos jogforrásnak való tényleges megfelelés csupán hosszú vagy nagyon hosszú távon érhető el (pl. települési szennyvízkezelés, ivóvíz, hulladékgazdálkodás és levegőszennyezési szabályozás egyes aspektusai). A Bizottság megjegyezte, hogy a tényleges megfelelés függ a jogérvényesítő rendszer és eszközei szerkezetében végrehajtandó változtatásoktól, míg emellett alkalmazni kell a kezdeményezett nemzeti környezetvédelmi csatlakozási stratégiát. Ezenkívül a megfelelés függ a köz- és magán-beruházások növekményétől is.

Az országvélemény óta Magyarország az EK környezetvédelmi acquis-jához való jogközelítés magas szintjét érte el, különösen az elmúlt két évben. Magyarország ugyancsak jelentős beruházási szintet tartott fenn, és javította igazgatási kapacitását.

A tárgyalások ebben a fejezetben ideiglenesen lezárásra kerültek. Magyarország átmeneti mentességeket kapott az acquis-ra vonatkozóan a csomagolás és csomagolási hulladék (2005. december 31-ig), a települési szennyvízkezelés (2015. december 31-ig), a nagy tüzelő berendezések (2005. december 31.) és a veszélyes hulladékok (2005. december 31.) tekintetében. Magyarország a csatlakozási tárgyalásokon vállalt kötelezettségeinek nagy részét teljesíti. Ugyanakkor kétsédelem mutatkozik a horizontális szabályozás (nemzeti éghajlatváltozási stratégia), és a hulladékgazdálkodás terén (az Országos Hulladékgazdálkodási Terv, illetve a regionális és helyi hulladékgazdálkodási tervek, a csomagolásról és csomagolási hulladékokról, valamint hulladékolajokról szóló jogszabályok elfogadásában). Ezeket az ügyeket sürgősen rendezni kell.

A tagságra való felkészülés befejezése érdekében Magyarország erőfeszítéseinek a jogközelítés befejezésére (a levegőminőség, a hulladékgazdálkodás, a természetvédelem és a vegyi anyagok szektoraiban), illetve az adminisztratív kapacitás megerősítésére kell irányulniuk.”

Az előzőekben leírtakra és arra való tekintettel, hogy az EU-ban a természeti erőforrásokkal való gazdálkodás követelményeit nem rendeletek (Regulations), hanem irányelvek (Directives) szabályozzák, melyeket a tagországoknak nem direkt módon, szó szerinti fordításban, hanem csak a saját jogrendszerükbe átültetve kell alkalmazni, célszerűnek látszik, hogy ezen feladatokat a legfontosabb új, harmonizált magyar jogszabályok alapján tekintsük át, a megfelelő uniós direktívák egyidejű megadásával, néhány konkrét élelmiszeripari előírás bemutatásával.

Víz

A vízügy területén a legjelentősebb megoldandó problémáink: a víz minőségének megóvása, a szennyvizek elvezetése, tisztítása és a szennyvíziszap hasznosítása illetve elhelyezése. A vizek mennyiségi és minőségi célállapotát a Nemzeti Környezetvédelmi Program tartalmazza. A Program magában foglalja a legfontosabb intézkedéseket, a szakterületi intézkedési programokat. Cél: a vizek természeteshoz közeli állapotának megőrzése, a vízkivételek és a vizeket érő terhelések olyan szinten tartása, hogy azok ne okozhassanak károsodást se a vizekben, se a vizektől függő élőhelyekben, se az élőlényekben, és ne veszélyeztessék a jogos vízhasználatokat.

A **felszíni vizek** minősége védelmének egyes szabályairól szóló 203/2001. (X. 26.) Kormányrendelet /legfrissebb módosítása: 271/2003.(XII.24.)Korm.R./ összeegyeztethető szabályozást tartalmaz az EU következő jogszabályaival:

- a Tanács 76/464 (EEC) irányelve az egyes, a Közösség vizeibe kibocsátott veszélyes anyagok által okozott szennyezésről,
- a Tanács 91/271 (EEC) irányelve a települési szennyvíz kezelésről,

- a Tanács 96/61 (EC) irányelve az integrált szennyezés-megelőzés és ellenőrzésről
- a Tanács 2000/60 (EC) Víz Keretirányelve.

A rendelet célja a felszíni vizek minőségének tartós és hatékony megóvása, javítása az emberi egészség és a környezeti állapot megőrzése érdekében, valamint a szennyezések, különösen a veszélyes anyagok kibocsátásának megelőzése és csökkentése, a szennyezőanyag kibocsátással járó tevékenységek, létesítmények korszerűsítésének előmozdítása.

A rendelet értelmében a felszíni vizek jó állapotának megőrzése, illetőleg az ennek elérését szolgáló intézkedések megtétele a használt vagy szennyvizet kibocsátók kötelessége. Tilos vízszennyezést okozó terméket a felszíni vizekbe juttatni. A vízminőségi követelményeket érvényesíteni kell az országos és a regionális környezetvédelmi tervekben, valamint az önkormányzatok programjaiban és **a gazdálkodó szervezetek terveiben.**

A rendelet 1. sz. mellékletében meghatározott I. listás anyagok kibocsátásainak fokozatos kiküszöbölésére és a II. listás anyagok csökkentésére szennyezés-csökkentési intézkedési tervet kell kidolgozni.

A gazdálkodó szervezet az általa kibocsátott szenny- vagy használt vizet köteles az elérhető legjobb gyártási és szennyvíztisztítási technológia alapján elvárható mértékben, illetve a befogadóra érvényes vízminőségi követelmények szerint meghatározott szintre megtisztítani vagy megtisztíttatni.

A kibocsátott szennyvizekre területi és technológiai határérték kerültek illetve kerülnek meghatározásra. A határértékek túllépéséért bírságot kell fizetni.

Ha az országos területi határérték szigorúbb, mint a technológiai, akkor a felügyelőség -a befogadó érzékenysége alapján- a technológiai határértéknél szigorúbbat is megállapíthat, de csak a vonatkozó országos területi határérték szintjéig.

A közcsatornát használó kibocsátók szennyvíz-tisztítási kötelezettségét a szolgáltató a szolgáltatási szerződésben rögzített feltételekkel vállalhatja át.

A közcsatornába kibocsátott szennyvizek esetében, arra a szennyezőanyagra, amelyre a kibocsátó számára technológiai határértéket állapítottak meg, annak túllépése estén vízszennyezési bírságot kell megállapítani. Ezen szennyező-anyagokra csatornabírság (ami lényegesen kevesebb lenne) nem állapítható meg. A bírságok kiszámításának módját és a fajlagos bírságtételeket a rendelet 2. sz. melléklete közli.

A **csatornabírságról** szóló 204/2001. (X. 26.) Kormányrendelet /legfrissebb módosítása: 269/2003.(XII.24.)Korm.R./ (összeegyeztethető:

- a 91/271 (EEC) és a 76/464 (EEC) tanácsi irányelvekkel,
- a Tanács 80/68 (EEC) irányelvével a felszín alatti vizek védelméről egyes veszélyes anyagok által okozott szennyeződésekkel szemben,

- a Tanács 86/280 (EEC) irányelvével egyes veszélyes anyagok vizekbe történő bevezetése határértékeiről és minőségi követelményeiről)

a közcsatornába történő szennyvíz, illetve folyékony hulladék bebocsátás feltételeit szabályozza, és a 2. sz. mellékletében rögzíti a különféle károsító anyagokra vonatkozó bebocsátási küszöbértékeket, valamint a hozzájuk tartozó egységnyi bírságtételeket.

Levegő

A levegőtisztaság-védelem célja az EU tagországokkal azonosan az, hogy 2010-re az ország minden településén a levegő minősége megfeleljen az egészségügyi határértékeknek. A szennyezett térségekben intézkedési programok kerülnek kidolgozásra. A szennyezett térségek és települések 2002-ben felmérésre kerültek és megtörtént a szennyezett zónák és agglomeráció jogszabályi kijelölése is:

4/2002. (X.7.) KvVM rendelet **a légszennyezettségi agglomerációk és zónák kijelöléséről**, mely a 14/2001.(V.9.) KöM-EüM-FVM együttes rendelettel együtt összeegyeztethető szabályozást tartalmaz az Európai Közösségnek az alábbi jogszabályaival:

a Tanács 96/62/EC és 1999/30/EC irányelve, valamint a Parlament és a Tanács 2000/69/EC sz. irányelve.

A **levegő védelmével** kapcsolatos egyes szabályokról szóló 21/2001. (II. 14.) Kormányrendelet /legfrissebb módosítása: 274/2002. (XII.24.) Korm.R. és 47/2004. (III.18.) Korm.R. (összeegyeztethető:

- - a Tanács 96/62 (EC) irányelvével a környezeti levegőminőség értékeléséről és ellenőrzéséről,
- a Tanács 91/962 (EEC) irányelvével módosított 84/360 (EEC) irányelvvel az ipari létesítmények levegőszennyezése elleni küzdelemről,
- a Tanács 97/101 (EC) határozatával a tagállamokban a légszennyezés mérését végző egyedi mérőállomások és a mérőhálózatok által szolgáltatott információk és adatok kölcsönös átadásának megteremtéséről,
- a Tanács 96/61 (EC) irányelvével az integrált szennyezés-megelőzés és ellenőrzésről)

célja, a környezeti levegő minőségének tartós és hatékony megóvása és javítása, az emberi egészség védelme és a környezet állapotának megőrzése érdekében.

A levegővédelmi követelményeket érvényesíteni kell az országos és regionális környezetvédelmi tervezés, valamint az önkormányzati környezetvédelmi programokban és **a vállalati tervekben**. Tilos a környezeti levegő olyan mértékű terhelése, amely légszennyezést vagy határértéken felüli légszennyezettséget okoz, valamint a bűzzel való levegőterhelés.

A rendelet 2. sz. mellékletében felsorolt tevékenységek esetében védelmi övezetet kell kialakítani a rendelet hatálybalépését követően létesített új légszennyező források körül a következő élelmiszeripari üzemeknél:

- legalább 500, de legfeljebb 1000 méter sugarú körben:
 - ÁTEV üzemek 10 tonna/napnál nagyobb kezelési kapacitással
- legalább 300, de legfeljebb 600 méter sugarú körben:
 - vágóhidak 50 tonna/napnál nagyobb termelési kapacitással
 - állati alapanyagot feldolgozó üzemek (tej kivéve) 75 tonna/napnál nagyobb késztermék gyártó kapacitással
 - növényi alapanyagból kiindulva 300 tonna/napnál nagyobb késztermék gyártó kapacitással (negyedévi átlagban)
- legalább 50, de legfeljebb 100 méter sugarú körben:
 - tej kezelés és feldolgozás, ahol a kapott tej mennyisége nagyobb mint 200 tonna/nap (évi átlagban).

A helyhez kötött légszennyező források üzemeltetése során:

- a jogszabályban vagy a környezetvédelmi hatóság határozatában megállapított kibocsátási határértékek nem léphetők túl,
- a levegővédelmi követelményeket be kell tartani,
- olyan anyag- és energiafelhasználást kell folytatni, amely nem okoz légszennyezést, illetőleg megfelel az egyéb környezetvédelmi előírásoknak,
- a tisztítóberendezéseket a technológiai előírásoknak megfelelően, gondosan és folyamatosan üzemeltetni kell, valamint gondoskodni kell karbantartásukról,
- a technológiai előírások megtartásával, az üzemzavarok megelőzésével, illetőleg elhárításával meg kell akadályozni a rendkívüli légszennyezést,
- a rendkívüli légszennyezés megszüntetése érdekében haladéktalanul mag kell tenni a szükséges intézkedéseket és értesíteni kell a környezetvédelmi hatóságot.

A rendeletben leírt kötelezettségek nem teljesítését légszennyezési bírsággal sújtják (a rendelet 6, 7, 8. Mellékletében leírtak szerint).

A légszennyezettségi határértékekről, a helyhez kötött légszennyező pontforrások kibocsátási határértékeiről szóló 14/2001. (V. 9.) KöM - EüM - FVM rendelet /legfrissebb módosítása: 1/2003.(I.9.)KvVM-ESZCSM-FVM.R./ (összegegyeztethető:

- a 96/62 (EC) tanácsi irányelvvel és a 97/101 (EC) tanácsi határozattal,
- a Tanács 1999/30 (EC) irányelvével a kéndioxidra, a nitrogéndioxidra, a nitrogénoxidra, a szálló porra és az ólomra vonatkozó levegőminőségi határértékekről,
- a Tanács 2000/69 (EC) irányelvével a benzolra és a szénmonoxidra vonatkozó levegőminőségi határértékekről,

- a Tanács 92/72 (EEC) irányelvével az ózón által okozott levegőszennyezésről) leírja a különböző határ- és küszöbértékek meghatározásait, megadja ezek értékeit a 4 veszélyességi fokozatba sorolt légszennyező anyagokra vonatkozóan:
- Egészségügyi határérték (1. sz. melléklet): a légszennyezettségnek a tudomány mindenkori szintje alapján megállapított azon mértéke, amely tartós egészségkárosodást nem okoz, és amelyet az emberi egészség védelme érdekében be kell tartani.
- Ökológiai határérték (2. sz. melléklet): azon légszennyezettségi szint, amelynek túllépése esetén az ökológiai rendszer károsodhat.
- Tájékoztatási és riasztási küszöbértékek (3. Sz. melléklet): bizonyos légszennyező anyagokra vonatkozóan a lakosság egyes érzékeny csoportjaira (gyermek, időskorú, beteg) megállapított szint, amelynek túllépése esetén a lakosságot tájékoztatni kell, illetve azon szennyezettségi szint, amelynek rövid idejű túllépése is veszélyeztetheti az emberi egészséget, ezért azonnali beavatkozást kell tenni.

A rendelet 6. sz. melléklete eljárás-specifikus technológiai kibocsátási határértékeket és egyéb előírásokat közöl, ahol

37. Szám alatt a **cukorgyártásra**: cukorrépaszelet szárítónál

- szilárd anyag kibocsátási határérték: 75 mg/m³,
- a szárítóberendezésben alkalmazott szilárd vagy folyékony tüzelőanyag kéntartalma nem lehet 1%-nál több, szilárd tüzelőanyagnál 29,3 MJ/kg alsó fűtőértékre vonatkoztatva,
- a belépő szárító levegő hőmérsékletre nem haladhatja meg a 900C fokot, illetve más, ezzel egyenértékű bűzcsökkentő megoldást kell alkalmazni.

39. **Kávé, pótkávé** termékek, **kakaó** és terménypörkölés:

- a gázalakú szerves vegyületek kibocsátási határértéke (C-ként megadva): 100 mg/m³,
- a bűzanyagok csökkentése érdekében a technológiai folyamatot és a tárolást zárt térben kell végezni, a pörkölő berendezés véggázait össze kell gyűjteni, és tisztító berendezésbe kell vezetni,
- amennyiben a véggázokat utóégetőbe vezetik, az engedélyben rögzíteni kell a legkedvezőtlenebb üzemi állapotban megengedett kibocsátási értékeket és a szükséges minimális tartózkodási időt.

Talaj

A **felszín alatti vizek** minőségét érintő tevékenységekkel összefüggő egyes feladatokról szóló 33/2000. (III. 17.) Kormányrendelet /legfrissebb módosítása: 190/2001.(X.18.) Korm.R./ összegeyzetethető szabályozást tartalmaz a felszín alatti

vizeknek egyes veszélyes anyagok által okozott szennyezésével szembeni védelméről szóló 80/68 (EEC) tanácsi irányelvvel.

A rendelet célja: a felszín alatti víz terhelésének lehetőség szerinti elkerülése, a felszín alatti víz és a **földtani közeg** szennyezésének megelőzése, a bekövetkezett határértéket meghaladó szennyezettség, károsodás mértékének csökkentése, megszüntetése, valamint ezek érdekében szabályok megállapítása, mindezeknél törekedve a legjobb elérhető technika alkalmazására.

A **felszín alatti víz és a földtani közeg** minőségi védelméhez szükséges határértékekről szóló 10/2000. (VI. 2.) KöM – EüM – FVM – KHVM együttes rendelet célja: a felszín alatti víz és a **földtani közeg** minőségi védelme, a már bekövetkezett szennyeződések minősítése és a szükséges intézkedések megalapozása.

A **szennyvizek és szennyvíziszapok** mezőgazdasági felhasználásának és kezelésének szabályairól szóló 50/2001. (IV. 3.) Kormányrendelet /legfrissebb módosítása: 208/2003.(XII.18.)Korm.R./ (összeegyeztethető: a Tanács 86/278 (EEC) irányelvvel a környezet, és különösen a **talaj védelméről** a szennyvíziszap mezőgazdasági felhasználásával kapcsolatban)

célja, hogy egyes szennyvizek és szennyvíziszapok mezőgazdasági területen való szakszerű felhasználásával elkerülhetővé váljanak a talajra, a felszíni és felszín alatti vizekre, valamint az emberek egészségére, a növényekre és az állatokra gyakorolt káros hatások.

A mezőgazdasági területen csak olyan szennyvíziszap használható fel, amely a települési vagy ahhoz hasonló összetételű szennyvizek tisztítása során keletkezett, és amelyet biológiai, kémiai, illetve hőkezeléssel, tartós (legalább 6 hónapig tartó) tárolással vagy más kezeléssel nyertek, szennyezőanyag tartalma a rendelet előírásainak megfelel, és amelyben a kezelés hatására a fekál coli és a fekál streptococcus szám ml-ben mért mennyisége az eredeti érték 10%-a alá csökkent. A felhasználható szennyvíz szennyezőanyag tartalmának is meg kell felelnie a rendelet előírásainak.

Technológiák

A korszerű környezetvédelem egyik lényeges alapelve az integrált megközelítés, vagyis az egyes környezeti elemek terhelésének és szennyezésének nem külön-külön, hanem komplex módon történő vizsgálata. Az egyik környezeti elem igénybevételének, terhelésének csökkentése nem okozhatja egy másik környezeti elem (levegő, víz, talaj) károsítását.

A cégek környezeti tevékenységének szabályozására ennek megfelelően egységes környezethasználati engedélyek kerülnek kiadásra. Az IPPC irányelv hatálya alá tartozó létesítményeknek legkésőbb 2007. október 31-ig meg kell felelniük az irányelv követelményeinek.

A tagállamoknak adatokat kell szolgáltatniuk a cégek küszöbérték feletti kibocsátásairól az **EPER** (European Pollutant Emission Register / Európai

Szennyezés-kibocsátási Regiszter) keretében. Hazánk a 2003-as adatszolgáltatásban kísérleti jelleggel vett részt, a következő adatszolgáltatás időpontja 2006.

A **környezeti hatásvizsgálatról** szóló 20/2001. (II. 14.) Kormányrendelet /legfrissebb módosítása: 269/2003.(XII.24.)Korm.R./ és 47/2004. (III.18.) Korm.R. (összeegyeztethető: a Tanács 97/11 (EC) irányelvvel módosított 85/337 (EEC) tanácsi irányelvvel egyes köz- és magánberuházások környezeti hatásainak vizsgálatáról)

A környezeti hatásvizsgálat a tevékenységnek

- a környezeti elemekre (földre, levegőre, vízre, élővilágra, épített környezetre, ez utóbbi részeként az építészeti és régészeti örökségre is),
- a környezeti elemek rendszereire, folyamataira, szerkezetére, különösen a tájra, településre, klímára, természeti (ökológiai) rendszerre való hatásainak, továbbá
- az előbbi hatások következtében az érintett emberek egészségi állapotában, valamint társadalmi, gazdasági helyzetében -különösen életminőségében, területhasználata feltételeiben- várható változások vizsgálatára terjed ki.

A környezetre jelentős hatást gyakorló tevékenységek körét a rendelet 1. sz. melléklete határozza meg:

- az „A” fejezet sorolja fel azokat, amelyekre csak a részletes környezetvédelmi hatásvizsgálat elvégzése után adható ki környezetvédelmi engedély (ezek között nincs élelmiszerfeldolgozás)
- a „B” fejezet pedig azokat, amelyeknél a területileg illetékes elsőfokú környezetvédelmi hatóság (felügyelőség) döntésétől függ, hogy szükséges-e a részletes környezeti hatásvizsgálat elvégzése.

Az élelmiszeripar területén ilyenek a következők:

- húsfeldolgozás 10 ezer tonna/év késztermék előállításától,
- önállóan létesített vágóhíd 25 t/nap vágott súly kapacitástól,
- = halfeldolgozás 10 ezer t/év késztermék előállításától,
- gyümölcs, zöldségfeldolgozás 40 ezer t/év késztermék előállításától,
- növényi, állati olaj gyártása 40 ezer t/év késztermék előállításától,
- tejtermékek gyártása 200 t/nap beérkezett tejmenyiségtől,
- keményítőgyártás 100 t/nap késztermék előállításától,
- cukorgyártás 5000 t/nap répafieldolgozó kapacitástól,
- édesség gyártása 10 ezer t/év késztermék előállításától,
- sörgyártás 30 millió l/év kapacitástól,
- malátagyártás 25 ezer t/év késztermék előállításától.

Az **egységes környezethasználati engedélyezési eljárás** részletes szabályairól szóló 193/2001. (X. 19.) Kormányrendelet /legfrissebb módosítása: 269/2003.(XII.24.)Korm.R. és 47/2004.(III.18.)Korm.R./ az EU Tanácsnak az **integrált szennyezés megelőzéséről és ellenőrzéséről /IPPC/** szóló 96/61 (EC) irányelvvel összeegyeztethető szabályozást tartalmaz.

Legfontosabb előírásai a következők:

- A környezethasználónak a környezetszennyezés megelőzése, illetőleg a környezet terhelésének csökkentése érdekében az elérhető legjobb technika (BAT) alkalmazásával intézkednie kell:
 - a tevékenység folytatásához szükséges, környezetterhelést okozó anyag felhasználásának csökkentéséről,
 - a tevékenységhez szükséges anyag és energia hatékony felhasználásáról,
 - a kibocsátás megelőzéséről, illetőleg az elérhető legkisebb mértékűre történő csökkentéséről,
 - a hulladékképződés megelőzéséről, illetőleg a keletkező hulladék mennyiségének és veszélyességének csökkentéséről, a hulladék hasznosításáról, ártalmatlanításáról,
 - a környezeti hatással járó balesetek megelőzéséről, és ezek bekövetkezése esetén a környezeti következmények csökkentéséről,
 - a tevékenység felhagyása esetén a környezetszennyezés, illetve környezetkárosítás megakadályozásáról, valamint az esetlegesen károsodott környezet helyreállításáról.

Az elérhető legjobb technika meghatározásának szempontjait a rendelet 2. sz. melléklete adja meg.

Az egységes környezethasználati engedélyhez kötött tevékenységek az élelmiszeriparban a rendelet 1. sz. melléklete alapján a következők:

- vágóhidak 50 t/nap vágott súlynál nagyobb kapacitással,
- állati nyersanyag feldolgozása (tejen kívül) 75 t/nap készterméknél nagyobb kapacitással,
- növényi nyersanyag feldolgozása 300t/nap készterméknél nagyobb kapacitással (negyedévi átlagban),
- tej kezelése és feldolgozása 200 t/nap beérkezett tejnél nagyobb kapacitással (évi átlagban).

3. Csomagolási hulladék kezelése

Európai helyzetkép

Magyarország európai uniós csatlakozása nemcsak a jogi normák, hanem a jó európai gyakorlat átvételét is jelenti. A csomagolásról és csomagolási hulladékról 1994-ben kiadott (94/62 EEC) európai uniós ajánlás úttörő jellegű a hulladékgazdálkodás szabályozása tekintetében. Ez volt az első olyan jogi norma, amely egy jól meghatározott anyagáramra sajátos szabályokat határozott meg és konkrét számszerű célkitűzéseket is megfogalmazott. Ezt a modell értékű szabályozást a későbbiekben más termékcsoporthoz (pl. gépkocsi, elektronikai termékek) is érvényesítették. Az európai jogrend bevezette és egyre szélesebb körben alkalmazza a kiterjesztett termékfelelősség fogalmát, amelynek lényege, hogy a gyártó, esetünkben a csomagolt termék kibocsátója, felelősséggel tartozik nemcsak a becsomagolt áru, hanem a csomagolás életútjának megtervezéséért, végső soron az ebből keletkező hulladék begyűjtéséért és hasznosításáért is. 1995 és 98 között az Európai Unió tagországai az uniós ajánlás alapján megalkották a csomagolási hulladékkezelésre vonatkozó nemzeti szabályozásaikat, illetve hozzá igazították korábbi szabályozásaikat az ajánlás elvárásaihoz. Az előírások szerint 2002-re kellett elérni a hulladékok 50%-os hasznosítási arányát, amit a legtöbb tagország teljesített illetve néhányan túl is teljesítettek. A végrehajtás érdekében az európai országok túlnyomó többségében a termékek kibocsátói létrehozták azokat a nem profitorientált szervezeteket, amelyek az egyedi kötelezettől annak feladatait díjfizetés ellenében átvállalva, gondoskodnak a célkitűzések teljesítéséről. A gyártók azért, hogy közreműködésük a fogyasztó számára is érzékelhető legyen, továbbá megkönnyítsék a hatósági és nem hatósági ellenőrzéseket a terméken egy védjegyet, az európai gyakorlatban a „Zöld pontot” tüntetik fel. Az ajánlás végrehajtásának tapasztalatai azt mutatják, hogy a célkitűzések teljesítése elfogadható -- bár az egyes országokban igen eltérő -- társadalmi ráfordításokkal lehetséges. Az irányelv felülvizsgálatát 2003-ban végrehajtották. A leglényegesebb változás, hogy az összesített hasznosítási célkitűzés 60%-ra emelkedett és előírtak egyes anyagfajtákra vonatkozó anyagában történő hasznosítási minimumokat is, ez pl. üveg esetén 60%, míg a legkritikusabbnak tekintett műanyag csomagolásoknál 25%. A tagállamok többségének ezen előírásokat 2008-ig kell teljesíteni, de néhány régi és szinte valamennyi új tagország ugyanezen célok teljesítése alól 2012-ig felmentést kapott.

A magyar jogi szabályozás áttekintése

Az EU fentebb már hivatkozott ajánlásának részleges harmonizációja több jogszabályban is megjelenik. Így a termékdíj törvény (1995. évi LVI törvény) módosítása 2002-ben a „csomagolás” fogalmát vezeti be, míg a hulladékgazdálkodási törvény (2000. évi XLIII törvény) 2005.-re előírja az 50%-os kibocsátás arányos hasznosítás elérését, úgy, hogy az anyagában hasznosított mennyiség nem lehet 25%-nál kevesebb és egy-egy anyagféleségből legalább 15%-ot kell az anyagi körforgásban tartani. A hulladékgazdálkodási törvény irányadó jelleggel meghatározza az úgynevezett „koordináló szervezet” jellegét és fő

feladatát. Ezzel az európai gyakorlat átvételének szükségességére tesz utalást. Az ennél részletesebb, a működés feltételeit, a közbelső célkitűzéseket és még néhány a koordináló szervezeti tevékenység kereteit meghatározó előírás megalkotását a törvény kormányrendelet hatáskörébe utalta. Ezen kérdéseket tisztázza a 94/2002 számú kormányrendelet a csomagolásról és a csomagolási hulladékok kezeléséről. Ez a kormányrendelet tekinthető az európai uniós ajánlás magyar jogszabályi megfelelőjének. Legfontosabb előírása, hogy világosan rögzíti a csomagolt termék kibocsátója (gyártója, importőre vagy közösségen belüli behozatal esetén első belföldi forgalmazója) felelős a hasznosítási célkitűzések teljesítéséért. Bonyolítja a helyzetet az 1995 óta hatályos termékdíj törvény, amely kimondja a termékdíjfizetési kötelezettséget a csomagolás tekintetében is. A gazdálkodóktól nem várható el, hogy ugyanazon a címen több helyre is fizessenek, ezért olyan megoldás született, amely biztosította a hasznosítási előírásokat (önállóan vagy hasznosítást koordináló szervezettel kötött szerződés útján) teljesítők számára 2003 évben a teljes termékdíj mentességét. Ez a megoldás folyamatos átmenetet tett volna lehetővé a termékdíjas rendszerből az úgynevezett licenrdíjas rendszerbe. A jogszabályalkotó 2004-re (53/2003 számú kormányrendeletben) ezt úgy módosította, hogy a hasznosítási célkitűzéseket teljesítőknek is a termékdíj 20%-át ki kell fizetni, illetve bizonyos túlteljesítések esetén ez szerény mértékben tovább mérséklődhet. További előírása ugyanezen rendeletnek, hogy a koordináló szervezetnek előírja a lakossági hulladékból begyűjtendő arányt, mint a mentesség további feltételét.

A csomagolási hulladékgazdálkodás piacgazdasági modellje

A Hulladékgazdálkodási törvény alapján a csomagolt termékek kibocsátói számára két teljesítési lehetőség adódik. Az első -- igen szűk körben alkalmazható megoldás -- a vállalati szintű teljesítés. Ez akkor alkalmazható ésszerűen, ha a cég betétdíjas rendszer keretében forgalmazza a csomagolásait, vagy jól követhető módon, csak néhány partnernek szállít, ahonnan az üres csomagolásokat vissza tudja gyűjteni. A kibocsátók döntő többsége számára gazdasági és szervezeti megfontolásból egyaránt az együttes teljesítés, vagyis koordináló szervezettel történő szerződéskötés jelenti a piacgazdasági megoldást. A koordináló szervezet teljesítési kötelezettsége a vele szerződött partnerek együttes kibocsátására vonatkozik. A koordináló szervezet egyrésztől szerződést köt és licenrdíjat szed a vele kapcsolatban álló kötelezettekkel, másrésztől fedezi azokat a költségeket illetve többletköltségeket, amelyek az előírt begyűjtési és hasznosítási arány eléréséhez szükségesek. A begyűjtői körben a koordináló szervezet egyrészt szerződik a koncentrált ipari, kereskedelmi csomagolási hulladékok begyűjtésére, másrészt fedezi a fokozatosan kiépítendő lakossági szelektív hulladékgyűjtés többletköltségeit. A koordináló szervezet szerződik a hasznosítókkal is a begyűjtött mennyiségek átvételéről és hasznosításáról, még pedig oly módon, hogy a lánc valamennyi résztvevője számára a gazdaságos és versenyképes működés feltételei biztosítottak legyenek. Ennek érdekében, ha ez szükséges, átmenetileg vagy tartósan a mindenkori piaci viszonyok alapján a hasznosítóknak egy kiegyenlítő mechanizmus keretében költségeik egy részét megtéríti.

Az Öko-Pannon mint koordináló szervezet

Az ÖKO-Pannon Közhasznú Társaságot előrelátó módon 1996 végén hozták létre a Csomagolási és Anyagmozgatási Országos Szövetség környezetvédelmi bizottságának az élelmiszer és csomagoló-anyag gyártó iparok meghatározó vállalatai attól a szándéktól vezérelve, hogy a csomagolási hulladék szervezett gyűjtése és hasznosítása az EU tagországok gyakorlatának megfelelően széles körben megvalósuljon Magyarországon is. Az alapítók száma 2003-ra 35-re bővült. Az alapítók széleskörű nemzetközi tapasztalatokkal rendelkeznek az integrált hulladékkezelés, a szelektív hulladékgyűjtés és a másodnyersanyag újrahasznosítás terén, a különböző európai országokban működő vállalataik révén rálátásuk van a megoldások árszínvonalára is. Az ÖKO-Pannon Kht. alapítói nem törekszenek profitszerzésre, hisz mindannyian más területen végeznek gazdasági tevékenységet. A hazai tapasztalatok és konkrét adatok begyűjtése a cél egy minimalizált költségű, a magyar gazdaság teherbíró képességét figyelembe vevő rendszer széleskörű elterjeszhetőségéhez. A társaság küldetése: alternatív optimalizált hulladékkezelési megoldást ajánlani, amely képes kiváltani a termékdíjat, és amely piaci elveken alapulva oldja meg a hulladékkezelési problémát.

Ezt az új megoldást igényli az Európai Unióhoz való csatlakozás is. A korábban nyújtott állami támogatás sérti az EU versenyszabályait, így annak folytatására nincs mód, ezért a begyűjtő és hasznosító rendszerek működtetéséhez szükséges külső forrásokat más módon kell biztosítani. A licencdíjon alapuló új, a csomagolóanyagokra kidolgozott hulladékgazdálkodási gyakorlat magyarországi bevezetésében tehát az ÖKO-Pannon Kht vállalta magára az úttörő szerepet és 2001. május elejétől az Európában már eredményesen működő PRO EUROPE Zöld Pont rendszer magyarországi partnerévé vált.

A ZÖLD PONT az Európai Unióban garancia arra, hogy a jelzésével ellátott csomagolóanyagok hulladékait szelektíven gyűjtik, szétválogatják és hasznosítják, vagyis az Európai Unió követelményeknek megfelelően kezelik. A csatlakozó vállalatok termékein feltüntetett ZÖLD PONT tehát azt jelzi, hogy tagjai egy kizárólag a csomagolási hulladékok begyűjtésére és hasznosítására létesült rendszernek, amelynek működése megfelel az EU irányelveinek. A védjegy használatára a koordináló szervezettel hasznosítási szerződést kötött vállalatok jogosultak. A hasznosítási szerződésben a koordináló szervezet vállalja a célkitűzések teljesítését, míg a gyártó ennek fejében többek között kötelezettséget vállal a hasznosítási (licenc) díj kifizetésére. A licencdíj mértékét a csomagolóanyag összetétele és tömege határozza meg, és az megfelel a gyártóra eső tényleges csomagolási hulladékkezelési költségnek. A csomagolási hulladékból végül másodnyersanyagot vagy új terméket állítanak elő. A „ZÖLD PONT” jelzés a világ 170 országában védett. Európa-szerte mintegy 60.000 engedéllyel rendelkező gyártó jelenleg 460 milliárd csomagolást jelöl meg a ZÖLD PONT-tal. Ezzel a ZÖLD PONT a világ legtöbbit használt védjegyévé.

Az ÖKO-Pannon Kht. 2002 novemberében került, mint koordináló szervezet nyilvántartásba vételre és érdemi koordináló szervezeti tevékenységét 2003. január 1-én kezdte meg. Működésének első évében szerződéses rendszerében mintegy

320.000 tonna kibocsátott csomagolásból több, mint 144.000 tonnát hasznosított. Még jelentősebb előrelépésnek értékelhető, hogy több, mint 1 millió lakos részére teremtődött meg a szelektív hulladékgyűjtés lehetősége. Ez megalapozza azt a célkitűzést, amely szerint 2004 végére összhangban az Országos Hulladékgazdálkodási Terv előírásaival 2 millió lakos számára nyílik meg a szelektív hulladékgyűjtés lehetősége. A hazai gyakorlatban teljesen úttörő megoldás eredményessége igazolta azon országgyűlési határozat helyességét, amely kimondta, hogy a csomagolási hulladék gazdálkodásban az állam szerepe a jogszabály alkotás és ellenőrzés, míg a környezetvédelmi célkitűzések teljesítését a hatékonysági követelményeket is szem előtt tartó, a gazdaság önszerveződése révén létrejött szervezetekre kell bízni.

Az Öko-Pannon tevékenységének eddigi eredményei azonban önmagukban nem garantálják a hosszú távú sikert, a környezetvédelmi célkitűzések maradéktalan teljesítését. Ehhez széleskörű társadalmi összefogásra van szükség, ahol az állampolgárok, az önkormányzatok, a kormányzat és a gazdaság egymást támogatva munkálkodik az európai modell hazai elterjesztésén. Mindezen szereplők összefogása biztosíthatja csak a környezeti állapot javulását és a jogszabályi előírások teljesülését.

Függelék

I. *Jogszabályok*

Élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos törvények, rendeletek, Magyar Élelmiszerkönyvek

Élelmiszer-biztonság

- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2002. január 28-i 178/2002/EK RENDELETE az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

Magyar Élelmiszertörvény

- 2003. évi LXXXII. Törvény az élelmiszerekről

Higiénia

- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1993. június 14-i 93/43/EK DIREKTÍVÁJA az élelmiszerek higiénijáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2004. április 29-i 852/2004/EK RENDELETE az élelmiszerek higiénijáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2004. április 29-i 853/2004/EK RENDELETE az állati eredetű élelmiszerek higiénijának különleges higiéniai szabályairól
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2004. április 29-i 854/2004/EK RENDELETE az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű élelmiszerek hatósági ellenőrzésének szervezési szabályairól
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2004. április 29-i 882/2004/EK RENDELETE a takarmány és élelmiszer törvénynek, az állategészségügyi és állatjóléti szabályoknak való megfelelés igazolását biztosító hatósági ellenőrzésekről
- A jelenlegi direktívákat hatályon kívül helyező 2004/41/EK direktíva
- 90/2003. (VII.30.) FVM-ESzCsM e. r. – Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről
- 20/2003. (II. 28.) FVM rendelet a húskészítmények és egyes egyéb állati eredetű termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről
- 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelet a nyers tej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek előállításának, forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről

- 100/2002. (XI. 5.) FVM rendelet a friss hús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről
- 77/2002. (VIII. 23.) FVM-ESzCsM együttes rendelet a vagdalt, darált és előkészített (fűszerezett) húsok előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái követelményeiről
- 70/2002. (VIII. 15.) FVM rendelet a friss baromfihús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről
- 40/2002. (V. 14.) FVM rendelet a halászati termékek termelésének és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről
- 23/2002. (IV. 5.) FVM rendelet a tojástermékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről
- 79/2003. (VII. 7.) FVM rendelet a hús, húskészítmények forgalmazás rendjéről, feltételeiről és állategészségügyi ellenőrzéséről
- 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM e.r. – A vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és –forgalmazás feltételeiről
- 41/2001. (XII. 22.) GM-EüM-FVM e.r. – A vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és –forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM e.r. módosításáról

Élelmiszer adalékanyagok

- MÉ1-2-81/712 Egyes élelmiszer adalékanyagok tisztasági kritériumainak ellenőrzésére szolgáló vizsgálati módszerek
- MÉ 1-2-89/107 Az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános előírásai
- MÉ 1-2-94/35 Az élelmiszerekben használható édesítőszer
- MÉ 1-2-94/36 Az élelmiszerekben használható színezékek
- MÉ 1-2-95/2 Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszer és színezékek kivételével
- MÉ 1-2-95/31 Az élelmiszerekben használható édesítőszer tisztasági követelményei
- MÉ 1-2-95/45 Az élelmiszerekben használható színezékek tisztasági követelményei
- MÉ 1-2-96/77 Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével
- MÉ 1-2-98/86 Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével (1. kiegészítés)

Aromaanyagok

- MÉ 1-2-88/388 Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok

Extrakciós oldószerek

- MÉ 1-2-88/344 Az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószerek

Szennyezőanyagok

- 17/1999. (VI.16.) EüM r. - Az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről
 - Peszticid-maradékok élelmiszerekben megengedhető mértéke (állati termékekben)
 - Gázzal kezelt élelmiszerek gázosítószer maradék tartalmának határértékei
 - Tartósított élelmiszerek óntartalmának határértéke
 - Alumínium dobozba vagy tartályba csomagolt élelmiszerek és a szikvíz alumínium határértéke
 - Kerámiatárgyakból kioldódó ólom és/vagy kadmium mennyisége
 - Tűzománc bevonattal ellátott főzőedények fémhatárértékei
 - Élelmiszerekkel érintkezésben tiltott fémek
 - Keményített zsírok nikkal határértéke
 - Füstölt élelmiszerek benzo(a)pirén tartalmának határértéke
 - Sütőzsírok poláros komponenseinek határértéke
 - Tisztító- és/vagy fertőtlenítőszer maradványai
 - Egyes élelmiszerek PCB-tartalmának határértéke
 - Élelmiszerek maximálisan megengedhető fémtartalma (valamennyi forrásból: környezeti, illetve technológiai szennyeződés, természetes tartalom)
 - A hazánkban betiltott peszticidek növényi élelmiszerekben eltűrhető mennyisége
 - Mikotoxin határértékek élelmiszerekben
 - Hisztamin határértékek egyes élelmiszerekben
 - Természetes eredetű ártalmas anyagok élelmiszerekben megengedhető mértéke (nitrát, nitrit)

Növényvédőszer:

- Engedélyezett növényvédőszer jegyzéke (Az FVM két évente elkészített kiadványa)
- 6/2001. (I. 16.) FVM r. - a növényvédő szerek forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédő szerek csomagolásáról, tárolásáról és szállításáról
- 156/2002. (VII.11.) kormányrendelet a növényvédőszer kis- és nagykereskedelmi forgalmazásának részletes szabályairól

Állatgyógyászati szermaradványok

- 2/1999. (II. 5.) EüM r. - az állatgyógyászati készítmények élelmiszerekben előforduló maradványának megengedhető mértékéről
- 57/1999. (XI.26.) EüM rendelet az állatgyógyászati készítmények élelmiszerekben előforduló maradványainak megengedhető mértékéről rendelkező 2/1999 (II.5.) EüM rendelet módosításáról

Besugárzás:

- MÉ 1-2-1999/2 Élelmiszerek ionizáló energiával való kezelési szabályai
- MÉ 1-2-19/1997 Az élelmiszer besugárzó létesítmények ajánlott működési szabályzata

Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező csomagolóanyagok

- 1-2-78/142 Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelmények
- MÉ 1-2-80/766 Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak vinil-klorid monomer tartalmának meghatározása
- MÉ 1-2-81/432 Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokból és tárgyakkól az élelmiszerekbe kioldódó vinil-klorid mennyiségének meghatározása
- MÉ 1-2-82/711 Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyagtárgyak komponenseinek kioldódási vizsgálatai
- MÉ 1-2-84/500 Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak
- MÉ 1-2-89/109 Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak minőségi követelményei
- MÉ 1-2-93/10 Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő regenerált cellulózfilmek

Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek

- 36/2004. (IV.26.) EszCsM rendelet – a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről
- MÉ 1-1-89/398 A különleges táplálkozási célokra készült élelmiszerek
- MÉ 1-1-2001/15 Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerekhez adható anyagok

Gyorsfagyasztott élelmiszerek

- MÉ 1-3-89/108 A gyorsfagyasztott élelmiszerek
- MÉ 1-3-92/1 A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítási és raktározási hőmérsékletének ellenőrzése

- MÉ 1-3-92/2 A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer

Jelölés

- 19/2004. (II.26.) FVM-EszCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről
- MÉ 1-1-90/496 AZ élelmiszerek tápérték jelöléséről
- 13/2003. (II.12.) FVM rendelet – a marhahús és marhahús-készítmények kötelező címkézéséről
- Magyar Élelmiszerkönyvek

GMO

- 1998. évi XXVII tv. – a géntechnológiai tevékenységről
- 1/1999. (I.4.) FVM rendelet - a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII törvénynek a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén történő végrehajtásáról
- 44/1999. (IV.30.) FVM r. – a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséért fizetendő igazgatási, szolgáltatási díjakról
- 82/2003. (VII.16.) FVM rendelet – a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról
- 128/2003. (XII.19.) FVM rendelet – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság szervezetéről és működéséről
- 132/2004. (IV.29.) Kormányrendelet – a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2003. szeptember 22-i 1830/2003/EK RENDELETE a genetikailag módosított szervezetek nyomonkövethetőségéről és jelöléséről valamint a genetikailag módosított szervezetekből készült élelmiszerek és takarmányok nyomonkövethetőségéről, és a 2001/18/EK direktíva módosításáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 2003. szeptember 22-i 1829/2003/EK RENDELETE genetikailag módosított élelmiszerekről és takarmányokról

Szarvasmarha, sertés azonosítási rendszer

- 116/2003. (XI.18.) FVM rendelet – a sertések jelöléséről, valamint az Egységes Nyilvántartási és Azonosítási Rendszeréről
- 99/2002. (XI.5.) FVM rendelet – a szarvasmarha-fajok egyedeinek jelöléséről, valamint az Egységes Nyilvántartási és Azonosítási Rendszeréről

Mikrobiológiai határértékek

- 4/1998. (XI.11.) EüM r. – Az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről (Az élelmiszerek esetében kötelező vizsgálatok és határértékek)

II. Kézikönyvek, segédletek

1. **Útmutató az élelmiszeripari üzemek építésének higiéniai szempontjaihoz** (FVM--Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, 2001. június)
2. **Vízminőség az élelmiszeriparban** – Kézikönyv az alapkövetelményekről (FVM--Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, 2001. április)
3. **Az élelmiszer garancia rendszer keretében forgalmazható friss zöldség-gyümölcs termékek előállításának általános követelményei 2000.**
4. **Útmutató az idegen anyag szennyeződés megelőzéséhez és szabályozásához élelmiszerekben** – (Campden & Chorleywood Food Research Association 1999.)
5. **Gyártmányfejlesztési útmutató az élelmiszeripar számára** (FVM, 2000. december) – készült: a Campden & Chorleywood Food Research Association “Guideline 8: Product Development Guide for the Food Industry” című útmutató alapján
6. **Útmutató a gyümölcslegyártás jó higiéniai gyakorlatához** (2002. ÉFOSZ);
7. **Útmutató a szárzúrtélesztégyártás jó higiéniai gyakorlatához** (2002. ÉFOSZ);
8. **Útmutató az édesipar jó higiéniai gyakorlatához;** (2002. ÉFOSZ)
9. **Útmutató a malomipar jó higiéniai gyakorlatához;** (2002. ÉFOSZ)
10. **Útmutató a savanyított termékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához;** (2002. ÉFOSZ)
11. **A gyorsfagyasztott élelmiszergyártás jó higiéniai gyakorlata** – Útmutató (2002. ÉFOSZ)

(A Phare: CIAA--ÉFOSZ BSP (Business Support Programme) 2 program keretében várható még egy **GHP**-útmutató hűtött zöldségre és gyümölcsre is.)

III. Felhasznált irodalom

1. ILSI Europe: Food Safety Management Tools, 1998. ILSI Europe Risk Analysis in Microbiology Task Force, Brussels.
2. Jouve J.L.: Principles of Food Safety Legislation (1997), Abstract of First International Food Safety, HACCP Conference, Nordwijk, pp.10--13.
3. A Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) és a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) elveinek és módszereinek bevezetése és alkalmazása az élelmiszeriparban, 1999., OMFB tanulmány, (Szerk.: Sebők A.).
4. HACCP: A Practical Guide (Second edition), 1997., Campden & Chorleywood Food Research Association, TM 38., Chipping Campden, UK
5. Magyar Élelmiszerkönyv 1--2--18/1993, Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának irányelvei.
6. Módszertani segédlet a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) önkéntes ágazati útmutatók elkészítéséhez, 1997., OMFB, Campden & Chorleywood Magyarország Kht., ÉFOSZ, Budapest
7. Sebők A. – Baár Cs.: HACCP egyszerűen, 1998, Campden & Chorleywood Magyarország Kht., Budapest

A sorozat eddig megjelent kötetei:

- Az európai uniós csatlakozás felkészülési területei
- A textil- és ruházati ipar versenyképessége a EU belső piacán
- A bútorgyártás- és forgalmazás feltételei az EU belső piacán
- Hulladékgazdálkodás az Európai Unióban és Magyarországon
- Közúti áru fuvarozás és személyszállítás a Európai Unióban
- Termékforgalmazás az Európai Unióban és Magyarországon
- Regionalizmus az Európai Unióban
- Üzleti környezet az Európai Unióban
- Üzleti környezet az Európai Unióban – átdolgozott kiadás
- Gondoljon az Euróra
- Az EU csatlakozás feladata az élelmiszeriparban
- Gépipar az Európai Unióban és Magyarországon
- Veszélyes hulladék kezelése és tárolása Magyarországon és az Európai Unióban
- A magyar borászat, boripar lehetőségei az Európai Unióban
- Beszállítói piac az Európai Unióban és Magyarországon
- Könnyűipari ágazatok Magyarországon és az Európai Unióban
Nyomdaipar
- Könnyűipari ágazatok Magyarországon és az Európai Unióban
Textil, Ruházat, Bőr, Cipőipar
- Építőipar az Európai Unióban és Magyarországon
- Hulladékgazdálkodás az Európai Unióban és Magyarországon – átdolgozott kiadás
- Ingatlanforgalmazás az Európai Unióban és Magyarországon
- Utazásszervezés és Time Sharing tevékenység az Európai Unióban és Magyarországon
- Építőanyag-ipar az Európai Unióban és Magyarországon
- Kül- és intrakereskedelem az Európai Unióban