

EURÓPAI FÜZETEK 48.

SZAKMAI ÖSSZEFOGLALÓ A MAGYAR CSATLAKOZÁSI

TÁRGYALÁSOK LEZÁRT FEJEZETEIBŐL



Csajági Éva — Andrassy István
Élelmiszerbiztonság az
Európai Unióban és Magyarországon

Fogyasztóvédelem, a fogyasztók egészségének védelme

A Miniszterelnöki Hivatal Kormányzati
Stratégiai Elemző Központ és a
Külgyminisztérium közös kiadványa

Európai Füzetek

A Miniszterelnöki Hivatal Kormányzati Stratégiai Elemző Központ és a Külügyminisztérium közös kiadványa.

Felelős kiadó: Szeredi Péter

A szerkesztőbizottság elnöke: Palánkai Tibor

A szerkesztőbizottság tagjai: Bagó Eszter, Balázs Péter, Balogh András, Barabás Miklós, Bod Péter Ákos, Erdei Tamás, Hefter József, Horváth Gyula, Hörcsik Richárd, Inotai András, Kádár Béla, Kassai Róbert, Kazatsay Zoltán, Levendel Ádám, Lőrincz Lajos, Nyers Rezső, Orbán István, Somogyvári István, Szekeres Imre, Szent-Iványi István, Török Ádám, Vajda László, Vargha Ágnes

Főszerkesztő: Forgács Imre

Szerkesztő: Buljovszky Csilla

Szerkesztőségi titkár: Horváthné Stramszky Márta

A szerkesztőség címe: MEH Európai Integrációs Iroda, 1055 Budapest, Kossuth tér 4.

Telefon: 441-3380

Fax: 441-3394

Az Európai Füzetek sorozat letölthető formátumban megtalálható a www.stratek.hu honlapon.

Lektor: Berényi Andrea

Kézirat lezárva: 2003. szeptember 8.

Grafikai terv: Szutor Zsolt

Fényképek: Csorba Gábor

Portréfotó: Csorba Gábor

Nyomás és előkészítés: Visit Nyomda & Stúdió

ISSN: 1589-4509

Budapest, 2003.



Kedves Olvasó!

Az élelmiszer-előállítás az ember megjelenésével egyidős. A kezdetekben gyűjtögető életmódot folytató emberek is megkísérelték megőrizni a bőségebb időszakokban fellelhető táplálékfelesleget a szűkösebb időkre. E tevékenységüknek a rendelkezésre álló élelmiszer mennyisége, valamint eltarthatósága szabott határt. A tartósítási módok (szárítás, füstölés, sózás) elterjedésével lehetővé vált, hogy a saját szűkséget meghaladó mennyiséget használati tárgyakra cseréljék. Ekkor már felmerült a kezdetleges minőségsszabályozás kérdése is: az ókori Mezopotámiában és Egyiptomban például az első törvényalkotók rendelkeztek arra vonatkozóan, hogy a forgalomba kerülő gabona milyen minőségű legyen (nem lehetett dohos, penészes). De akár a Bibliát is példaként hozhatjuk fel, hiszen Mózes könyve ugyancsak foglalkozik az élelmiszerek minőségével, illetve a tiltott élelmiszerek felsorolásával megalkotta az első úgynevezett negatív listát.

Az egyik legkorábbi európai példa az úgynevezett német tisztasági törvény, amely

már a XIV. században szabályozta – többek között – a sör előállításához felhasználható anyagokat és eljárásokat. E szerint „sör az az ital, amelyet árpamaláta, komló és élesztő felhasználásával, forrásvízből erjesztés útján állítanak elő.” Ennél pontosabb, egyértelműbb meghatározást azóta sem alkottak e termékkörre, és e rendelkezés az idők próbáját is kiállta, hiszen a mai napig érvényes Németországban.

Napjainkban az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás, valamint ezek ellenőrzésének jogi szabályozása speciális és ugyanakkor általános. Általános, hiszen a fogyasztóvédelmet, továbbá az általános termékbiztonságot és termékfelelősséget szabályozó rendelkezések az élelmiszerekre is vonatkoznak. Ezzel párhuzamosan – mivel e termékek jellege alapvetően és nagymértékben eltér az iparcikkétől vagy a szolgáltatásokétól – önálló, csak az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok rendezik az előállítás és a forgalmazás területét. Füzetünkben arról olvashatnak, hogy minként valósul ez meg az Európai Unióban.



I. A hazai szabályozás rövid története

Magyarországon az első törvényi szabályozás a XIV. században született a mérőeszközökről, a használatos úrmértékekről. A magyar legendárium egyik legelső emléke a fogyasztóvédelemről *Mátyás király ren-*



delkezése a bor kimérésére használt „itczék” űrtartalmáról. Emellett már ekkor rendkívül szigorú céhelőírások vonatkoztak az alapvető élelmiszer-előállításra.

Az 1800-as évek végéig az élelmiszerekkel kapcsolatos jogi szabályozás csak eseti volt, és részterületekre terjedt ki. Az első átfogó rendelkezés az 1893. évben kiadott *bortörvény* volt, amelyben a borkészítés teljes vertikumát szabályozták. Ezzel párhuz-

mosan az élelmiszerek egy-egy körét definiálták, és a törvény szigorával léptek fel a hamisítókkal szemben. Ez részint a belföldi fogyasztóvédelmet, részint a hungaricumok nemzetközi hírnevének védelmét szolgáltatta. Jellemző példa volt erre a búza, a piros-paprika, a tej és a tejkészítmények, a méz-termékek előállításának és forgalmazásának egyedi szabályozása. A XIX. század végén és a XX. század első felében a tőzsdei forgalom fellendülésével az eseti adás-vétel során kötött *minőségi megállapodások* jelentették a vevőknek a minőségi garanciát. A XX. század második felében a *kötelező érvényű állami szabványok* alkalmazása teljesen uniformizálta a hazai élelmiszertermelést. A szabványokban minden lényeges – és sokszor lényegtelen – kérdést kötelező érvénnyel szabályoztak. Így fordulhatott elő, hogy a nagy helyi hagyományokkal rendelkező termelők belföldi fogyasztásra ugyanolyan átlagos terméket állítottak elő, mint az újonnan alapított, tömegtermék kibocsátására létesített üzemek.

A termelés, valamint a külkereskedelem 1968 után bekövetkezett fokozatos liberalizációja halaszthatatlanná tette az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás *keretjellegű szabályozását*, amely lehetőséget adott a ter-



melőznek az egyéni és a helyi eltérésekre. Ennek szellemében 1976-ban alkotta meg a magyar parlament az *első átfogó élelmiszertörvényt*. Az azóta felgyorsult technikai fejlődés, valamint nyitásunk az Európai Unió felé az 1995. évben szükségessé tett egy új *élelmiszertörvény* megfogalmazását, amely egyben az első lépések egyike volt az uniós jogharmonizáció folyamatában.

Az élelmiszer fogalma

Egyes esetekben nehéz meghatározni azt, hogy mi az élelmiszer. Egy egyszerű példával élve: a köménymag a magyar konyha kedvelt fűszernövénye. Kettős funkciója ismert, lehet fűszernövény, illetve gyógynövény is, tehát forgalomba hozatalát tekintve más-más előírások vonatkoznak rá. Fűszerként minden, az élelmiszerekre vonatkozó előírást meg kell tartani, amennyiben viszont gyógynövényként kívánják forgalmazni, úgy a gyógynövényekre vonatkozó kötelezettségek az irányadók. A közelmúltban elterjedt egészséges táplálkozási szokások számos olyan új termék kifejlesztését eredményezték, amelyek nem vethetők össze a hagyományos élelmiszerekkel, hiszen sem megjelenésükben (például tabletta, kapszula), sem hatóanyag-tartalmukban nem azo-

nosak a hagyományos élelmiszerekkel. Ezeket a dilemmákat hivatott megoldani az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény, amely megnyugtató módon határozza meg az élelmiszercsoportba tartozó termékek körét.

Élelmiszer: minden olyan növényi, állati – beleértve a mikroorganizmusokat is – vagy ásványi eredetű anyag, amely változatlan, előkészített vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas. Nem minősül élelmiszernek a gyógyszer, a gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyag és készítmény, a gyógytápszer, az anyatejet pótló tápszer, a gyógyvíz, továbbá a nem csomagolt ivóvíz és ásványvíz.

Gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyagok és készítmények: azok a természetes eredetű anyagokat tartalmazó készítmények, amelyek kedvező biológiai hatással rendelkeznek, orvosi előírás nélkül is alkalmazhatók, és amelyek előírászerű használat esetén egészségi ártalmat nem okoznak. Nyilvántartásukról és forgalomba hozatalukról a 10/1987. (VIII. 19.) EüM rendelet alapján az Országos Gyógyszerészeti Intézet (OGYI) jogosult dönteni. Az OGYI határozza meg továbbá, hogy a gyógytermék kereskedelmi forgalom-



ba kerülhet, vagy kizárólag gyógyszer-tárakban lehet azt értékesíteni.

Gyógynövények: azok a termékek, amelyek a Magyar Gyógyszerkönyvben és külön jogszabályokban gyógynövényként, illetve drogként szerepelnek.

Illóolajok: azok a növényből nyert, vagy mesterséges úton előállított, kellemes szagú folyadékok vagy szilárd anyagok, amelyek szobahőmérsékleten maradék nélkül elillannak.

Élelmiszer adalékanyagok: minden olyan természetes vagy mesterséges anyag – tekintet nélkül arra, hogy van-e tápértéke vagy sem –, amelyet élelmiszerként önmagában általában nem fogyasztanak, alapanyagként nem használnak, hanem az élelmiszerhez az előkészítés, a kezelés, a feldolgozás, a csomagolás, a szállítás vagy a tárolás folyamán adnak hozzá abból a célból, hogy a termék érzékszervi, kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságait kedvezően befolyásolja. Hozzáadása azt eredményezi vagy eredményezheti, hogy önmaga vagy származéka az élelmiszer összetevőjévé válik.

A magyar élelmiszerexport egy-egy speciális magyar hungaricum tekintetében rendkívül hosszú időre tekint vissza. Már a XVI. században Szentpétervártól Londonig híres és



keresett volt a tokaji bor, illetve egész Európában ismerték a magyar húsmarhát. A tokaji borral azonos hírnevet szerzett magának a későbbiekben a magyar búza, vagy a legkorszerűbb malomtechnológiával előállított liszt. A magyar specialitások száma a későbbiekben is folyamatosan nőtt. Mára az EU-tagországokban szinte minden nagyobb élelmiszerüzletben találkozhatunk a magyar fűszerpaprikával, a tokaji borral, a szárazkolbászzal, a nemes penésszel érlelt téliszalámmal, az akácmézzel vagy a barackpálinkával.

A mai magyar élelmiszerexport döntő hányada az uniós tagállamokba és az Egyesült Államokba irányul. Ez alapvető és spe-



ciális követelményeket támasztott a hazai élelmiszertermelőkkel szemben. Mind az alapanyag-termelés, mind az élelmiszer-előállítás során olyan eljárásokat kellett alkalmazniuk, amelyek megfelelnek az Egyesült Államok, illetőleg az Európai Unió előírásainak. Mindebből következik, hogy a magyar élelmiszergazdaság fokozatosan átvette azok szabályozórendszerét.

A hazai élelmiszer-előállítás és -forgalmazás jogszabályainak módosítása az uniós szabályozáshoz történő folyamatos közelítést és harmonizációt célozta meg. Az elmúlt években több száz közösségi irányelv épült be a hazai jogrendbe. Ez a folyamat ma is tart, így a csatlakozásunk időpontjára a hazai élelmiszerjog *teljes mértékben harmonizált lesz* a közösséggel.



II. Élelmiszerbiztonság az Európai Unióban

A nyolcvanas-kilencvenes években lezajlott, élelmiszer eredetű járványok ráirányították a figyelmet arra, hogy még azokban az országokban is tömegesen előfordulhatnak élelmiszer eredetű megbetegedések, ahol a higiénia színvonala igen magas.

Az élelmiszerek fogyasztásával összefüggő betegségekről a szakmai szervezetek ugyan közölnek bizonyos adatokat, a statisztikák azonban csak a jéghegy csúcsát mutatják, ugyanis az eseteknek csak kis százaléka kerül nyilvánosságra.

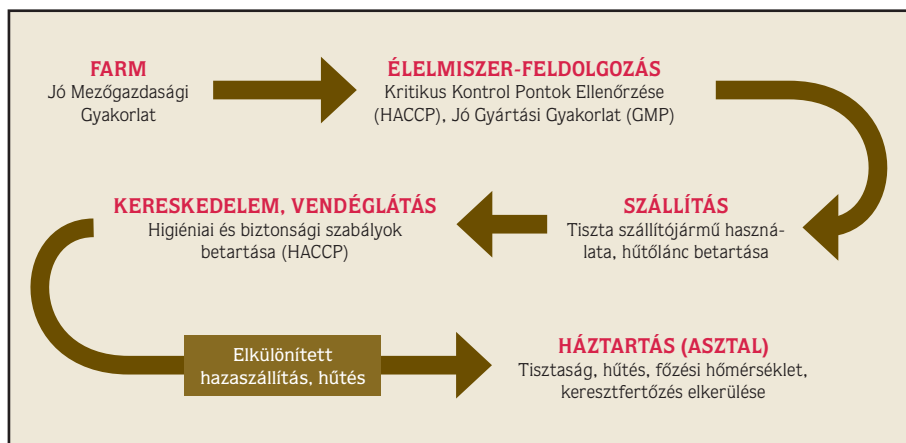


Az élelmiszer közvetítésével kialakuló, vagy magától az élelmiszertől eredő megbetegedések száma az elmúlt években növekedett. Az ebben *szerepet játszó tényezők* a következők lehetnek:

- a hagyományos kórokozók megváltozása;
- új kórformák és kórokozók megjelenése;
- élelmiszer-, takarmány-előállítási és állattartási technológiák változása;
- a lakosság immunállapotának kedvezőtlen változása;
- fokozódó környezetszennyeződés;
- a turizmus és a nemzetközi élelmiszerkereskedelem növekedése.

1. A biztonságos élelmiszer

Az élelmiszer eredetű megbetegedések elkerülése, illetve előfordulásuk minimálisra csökkentése érdekében biztonságos és jó minőségű élelmiszerekre van szükség. Ez annyit jelent, hogy a termelés, az előállítás és a forgalmazás teljes folyamatában biztosítani szükséges, hogy az élelmiszer ne veszélyeztesse a fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően fogyasztja (1. ábra).



1. ábra. Élelmiszerbiztonság a farmtól az asztalig

2. Az élelmiszerbiztonság intézményi háttere az Európai Unióban

A korábbi időszakban az Európai Unióban az élelmiszerekkel kapcsolatos jogi szabályozást és a tagállamok közötti koordinációt az *Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatóság* (Health and Consumer Protection Directorate General) látta el. Az Európai Bizottság – meghagyva a főigazgatóság hatáskörét – új szervezet, az *Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság* felállítását határozta el, amelynek feladata a tagországok élelmiszerbiztonsági tevékenységének összefogása, a kockázatelemzés bevezetése és a legújabb tudományos eredmények alkal-

mazása az élelmiszerlánc valamennyi fázisában. Ez része annak az alapvető európai célkitűzésnek, miszerint az élelmiszerbiztonsági politikának *integráltnak* és *átfogónak* kell lennie. Ezzel párhuzamosan a Bizottság arra is javaslatot tett, hogy a tagállamok hozzák létre a *nemzeti hivatalokat*.

Hazánk a tagfelvételi kérelem benyújtásakor kötelezettséget vállalt a közösségi joganyag átvételére és alkalmazására. Ez nem csupán a jogszabályok harmonizációját jelenti, hanem a végrehajtás és az ellenőrzés érdekében olyan hatékony intézményrendszer kiépítését és működtetését is, amely az élelmiszerbiztonság területén is egységes, megfelelően koordinált rendszer kialakítását követeli meg.



III. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos hazai tennivalók

1. Az élelmiszerellenőrzés hazai intézményrendszere

Az élelmiszerellenőrzés rendjét az élelmiszerrekről szóló 1995. évi XC. törvény, valamint az annak végrehajtásáról szóló, többször módosított 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet, továbbá az élelmiszerek ellenőrzésének rendjéről szóló 21/1998. (IV. 8.) FM-BM-HM-IKIM-NM együttes rendelet szabályozza.

E szerint a *megyei (fővárosi) állat-egészségügyi és élelmiszerellenőrző állomások* ellenőrzik az élelmiszer-előállítás – a borok, borpárlatok és a borászati termékek kivételével – *állat-egészségügyi, minőségügyi és élelmiszer-higiéniai előírásainak betartását* a belföldi közfogyasztásra kerülő élelmiszer, az exportértékesítés céljára előállított élelmiszer, továbbá a friss fogyasztásra szánt gyümölcs és zöldség vonatkozásában. Ezen túlmenően az élelmiszer-előállító hely *működési engedélyének* kiadása, valamint a hazai élelmiszerek *gyártmánylapjainak* engedélyezése, vagy azok nyilvántartásba vétele is az állomások feladatát képezi. Az állomások tevékenysége alapvetően a felhasznált alapanyagok, a gyártási folyamatok ellenőrzésére terjed ki. A felügyeleti tárca a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium.

Az *Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat* (a továbbiakban: az ÁNTSZ illetékes intézete) ellenőrzi az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás, a vendéglátás és közétkeztetés *közegészségügyi szabályainak érvényesülését*, továbbá az import élelmiszer-nyersanyagok és élelmiszerek közegészségügyi megfelelőségét. Az ÁNTSZ illetékes intézete mint szakhatóság közreműködik az élelmiszer-előállító hely működési engedélyének élelmiszer-higiéniai véleményezésében. A felügyeleti tárca az Egészségügyi, Szociális és Családügyi Minisztérium.

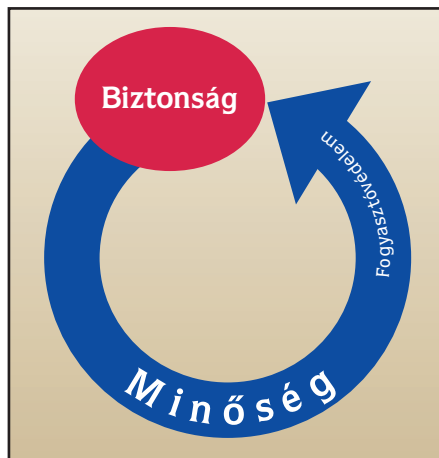
A *Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség (FVF)* és a megyei (fővárosi) felügyelőségek a forgalmazás során azt ellenőrzik, hogy a hazai előállítású és import élelmiszerek *minősége*, valamint a *forgalmazás feltételei megfelelnek-e a jogszabályokban előírt követelményeknek*. Az illetékes megyei (fővárosi) felügyelőség – fogyasztóvédelmi szempontból, indokolt esetben – az illetékes állomással, valamint az ÁNTSZ illetékes intézetével együtt jelen lehet az élelmiszer-előállítás helyén az ellenőrzésnél. A felügyeleti tárca a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium.



2. Az élelmiszer- biztonság helye az élelmiszerellenőrzésben

Bár az utóbbi időben az unióban és hazánkban is mind jobban kiemelt jelentőségűvé vált az élelmiszerbiztonság, az a minőségtől nem választható el, azzal közös egységet alkot.

A korábbi hatósági ellenőrzések jellemzően a késztermék vizsgálatára szorítkoztak. Abban az esetben, ha veszélyes vagy nem megfelelő minőségű élelmiszer került forgalomba, az ellenőrzés már csak annak kivonásáról tudott intézkedni. Ez a szemlélet a minőségbiztosítási rendszerek bevezetésével és alkalmazásával megváltozik.



2. ábra. Prioritás az élelmiszerbiztonságnak

Az élelmiszerekkel kapcsolatos veszélyforrások négy csoportba sorolhatók:

Mikrobiológiai: mikrobajelenlét; mikrobaszaporodás; mikrobafertőzés; mikrobatúlélés; mikotoxinok.

Biológiai: rovarok; rágcsálók.

Kémiai: takarítószer-maradvány; nehézfémek (például arzén); szerves mérgező anyagok (például lindán, benzopirén stb.); peszticidek; nitrát, nitrít; kontamináció (szennyeződés) – csomagolóanyag, tárolóedény, vegyi áru; gépolaj, gépzsír; idegen gáz jelenléte.

Fizikai: fém; üveg; műanyag; gumi; homok.

3. Az Élelmiszerbiztonsági Hivatal feladatai és hatásköre

A hivatal alapítását a kormány a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal létrehozásáról szóló 66/2003 (V. 15.) kormányrendeletben határozta meg, s az intézmény ezt követően meg is alakult. A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos kérdésekben szakmai döntés-előkészítő, véleményező, javaslattevő, információs, koordináló, az élelmiszerbiztonság területén az Európai Unióval kapcsolattartást végző szervezet.

A következő feladatok ellátásában várható a hivatal prioritása (a teljesség igénye nélkül):



- a magyar nemzeti élelmezés- és táplálkozáspolitika élelmiszerbiztonsági feladataiban való részvétel;
- a nemzetközi és a hazai élelmiszerbiztonsági, élelmiszer-higiéniai, élelmiszerminőségi, takarmánybiztonsági, a géntechnológia felhasználására vonatkozó információk, ismeretek, követelmények gyűjtése, elemzése, értékelése, és ezekről a hatóságok, valamint az érdekeltek tájékoztatása;
- az élelmiszer- és takarmánybiztonságra kockázatot jelentő területek azonosítása és jellemzése;
- a közigazgatási szervek, intézmények felkérésére az élelmiszer- és takarmánybiztonsággal kapcsolatos kérdésekben szakvélemény adása, szaktanácsadás, tudományos támogatás nyújtása;
- elfogulatlan, gyors és átfogó tájékoztatás nyújtása a fogyasztók számára az élelmiszer- és takarmánybiztonságot érintő aktuális problémákról, megelőzésük módjairól, az élelmiszer- és takarmánybiztonság eredményeiről, az egyes hatóságoknál működő információs rendszerek összecsatolásával;
- az élelmiszer- és takarmánybiztonságot veszélyeztető eseményekkel kapcsolatos kormányzati intézkedések kidolgozásához javaslattétel;
- az élelmiszer- és takarmánybiztonságot érintő jogszabályok tervezeteinek véleményezése, javaslattétel új jogszabályok megalkotására, hatályos jogszabályok módosítására;
- felkérésre adatszolgáltatás, tájékoztatás nyújtása a központi közigazgatási szervek részére;
- kapcsolattartás az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal és más, az élelmiszer- és takarmánybiztonságban érintett nemzetközi és hazai szervezetekkel;
- a fogyasztókat veszélyeztető ártalmak felszámolásában való közreműködés, tudományos, technikai segítségnyújtás;
- részvétel az egységes kockázatbecslési módszerek kialakításában;
- gyors veszélyjelző rendszer működtetése a növény- és állategészségügy, valamint az élelmiszer- és takarmány-előállítás és forgalmazás területén;
- az élelmiszerek és takarmányok ellenőrzéséhez szükséges mintavételi tervek kidolgozásában való közreműködés;
- az élelmiszerbiztonsággal foglalkozó érintett társtárca, intézmények, szervek, szervezetek koordinációja;
- az élelmiszer- és takarmánybiztonság érdekében végzett monitorvizsgálatok eredményeinek a kijelölt referencia- és regionális laboratóriumoktól történő bekérése, elemzése, és szükség esetén közzététele;
- a géntechnológiával módosított szervezetek (GMO) tekintetében a nemzetközi adatszolgáltatási feladatok és információcsere ellátása.



4. A fogyasztóvédelem helye és szerepe a hazai élelmiszer-biztonsági ellenőrzésekben

A fogyasztóvédelmi szervezetek feladata kettős: a kereskedelmi és termékellenőrzéseken kívül ide tartozik a lakosság oktatása, valamint a figyelemfelhívás az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos teendőkre.

Tekintettel arra, hogy az élelmiszer tömegtermeléssel előállított termék, esetenként nem megfelelő termék is forgalomba kerülhet. Ezért továbbra is szükséges és elengedhetetlen a disztribúció területén (kis-, és nagykereskedelem) az FVF és a megyei felügyelőségek által folyamatosan végzett ellenőrzés és termékvizsgálat. Ez utóbbinak ki kell terjednie a termék komplex vizsgálatára, amely magában foglalja a klasszikus minőség- és termékbiztonsági vizsgálatokat is. Ezt teszi szükségessé az a tény is, hogy a gyártás és a forgalmazás közötti láncban is bekövetkezhetnek olyan események, amelyek kedvezőtlenül befolyásolják az élelmiszerek tulajdonságát, minőségét, biztonságosságát és eredeti állapotát. Mindezek alapján rendkívül fontos a piac-felügyeleti ellenőrzés a fogyasztók élete, egészsége és biztonsága szempontjából. Ezért is nevesíti a fogyasztóvédelmi törvény 43. paragrafusának g)

pontja az Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőséget, mint a piacfelügyelet irányítóját.

Ezt a feladatot az FVF és az irányítása alatt álló felügyelőségek *független, intézkedésre jogosult hatóságként* végzik, követve azt az elvet, amelyet az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága fogalmaz meg: *a fogyasztóvédelem prioritást élvez.*

A fogyasztóvédelem önállóságát biztosítják a szakemberekből álló területi felügyelőségek (19+1), az azokat irányító főfelügyelőség, az akkreditált laboratóriumi háttér, valamint az ezek működtetését lehetővé tevő technikai (hűtős mintavevős gépkocsik) és infrastrukturális háttér (a KPIR-rendszerhez csatlakoztatott országos számítógép-hálózat).

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal történő szoros együttműködést szolgálja a folyamatos információcsere; a kölcsönös átláthatóságot az FVF-nél PHARE-támogatással létrehozott *gyors információs rendszer* (KPIR) szavatolja. Tekintettel arra, hogy egyes esetekben az élelmiszer tömeges megbetegedéseket okozhat, az FVF ilyen jellegű információiról folyamatos tájékoztatást nyújt az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak annak érdekében, hogy az ÁNTSZ-hálózaton keresztül gyors és hatékony intézkedést tehessen.



IV. A HACCP-rendszer alkalmazása az élelmiszerlánc egyes fázisaiban

A FAO (Food and Agriculture Organization – Élelmiszer és Mezőgazdasági Szervezet) és a WHO (World Health Organization – Egészségügyi Világszervezet) élelmiszerbiztonsággal foglalkozó bizottsága 1984-ben rögzítette, hogy korunk egyik legnagyobb problémáját az élelmiszerek okozta megbetegedések képezik. Tehát az élelmiszerekkel közvetíthető egészségártalmak kivédése érdekében növelni kell a fogyasztó biztonságát, vagyis az élelmiszerbiztonságot. Ezt az élelmiszer-higiéniai és közegészségügyi előírások megtartása és alkalmazása mellett olyan termelési rendszer kialakításával lehet elérni, amely *meghatározza, értékeli és ellenőrzi a veszélyeket*. Ez a rendszer a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point-system – Veszélyelemző kritikus ellenőrzési pont-rendszer), amelyet a hatvanas években, a NASA számára fejlesztettek ki. E rendszer alkalmazásával állították elő az élelmiszert az asztronautáknak, miközben megvalósították a legnagyobb biztonságot, és minimálisra csökkentették a végtermék-ellenőrzést.

A későbbiekben a HACCP más területeken is elterjedt: az űrprogram beindítása után az amerikai élelmiszer- és gyógyszerhi-

vatal is alkalmazta, majd a nyolcvanas években nagy élelmiszer-társaságok is bevezették. Később számos nemzetközi társaság is ajánlotta a HACCP alkalmazását az élelmiszerbiztonság eléréséhez. A hazai jogrendbe a kilencvenes években épült be (Magyar Élelmiszerkönyv).

1. A HACCP alkalmazásának területei

Hatályos joganyagunk értelmében az élelmiszer-előállítónak veszélyelemző és -elhárító rendszereket (HACCP), vagy ezek egyes elemeit kell alkalmaznia az élelmiszerek közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai megfeleltetése érdekében. Az élelmiszer biztonságáért *az előállító és a forgalmazó egyaránt felelős*. A gyártónak biztosítania kell, hogy az élelmiszer biztonságos, egészséges legyen, továbbá feleljen meg a minőségi előírásoknak. Ezért a gyártónak figyelemmel kell lennie az uniós követelményekre, és igazodnia a közösségi gyakorlathoz.

Az EU-tagállamokban a HACCP-rendszert az élelmiszerbiztonságot érintő veszélyek és a minőségi hibák okainak felismerése érdekében egyaránt alkalmazzák az élel-



miszeriparban és az élelmiszerforgalmazás területén.

Magyarországon a *gyártói oldalt teljes körű kötelezettség* terheli a rendszer alkalmazását illetően, a *forgalmazókra* azonban *egyelőre nem vonatkozik jogszabályi kötelezettség* e tekintetben (néhány nagyáruházban már elkezdték a rendszer kiépítését). Az unióhoz való csatlakozás közeledtével a hazai élelmiszer-kereskedelmi hálózatok is egyre inkább hasonló követelményeket fognak támasztani, így a teljes folyamatra érvényes lesz a HACCP. A vendéglátás és a közétkeztetés területén a piaci szereplőknek a csatlakozásig be kell vezetniük a rendszert.

A termelő és a kereskedő között élelmiszerbiztonsági szempontból fontos láncszem a *szállítás*, illetve annak biztonságos végzése. Sem az uniós, sem a magyar élelmiszer-szabályozás nem írja elő a szállító társaságoknak a HACCP alkalmazását, az ilyen tevékenységet végző gazdasági társaságoknak és az élelmiszert szállító járműveknek ennek ellenére meg kell felelniük néhány alapvető kritériumnak.

A szállító járművek engedélyeztetési rendszerében az uniós csatlakozást követően nem lesz változás. A szállításhoz szükséges engedélyt a területileg illetékes ÁNTSZ adja ki. Alapvető kritérium a *tisztaság* és a *megfelelő tisztíthatóság*. Külön követelmény, hogy ezeket a járműveket csak és *kizáró-*

lag élelmiszer szállítására használják, ezzel is elkerülve a szennyeződés okozta élelmiszerfertőzést.

A hűtést igénylő termékek szállítását csak az erre a célra kialakított és külön engedélyezett szállítóeszközzel szabad végezni. E tevékenység során különösen ügyelni kell



a *hűtés folyamatosságának fenntartására*, és kerülni kell a hűtőlánc megszakadását.

A kereskedelembe bevezetendő HACCP alkalmazása során a szállító társaságok *kötelesek dokumentálni a hűtőlánc folyamatosságát*, és hiba esetén életbe léptetni a *korrekciós eljárásokat*. A gyakorlatban ez az jelenti, hogy a fogyasztó biztonságának védelme érdekében minden élelmiszer-előállító és élelmiszerral kapcsolatos más tevékenységet végző vállalkozónak biztosí-



tania kell, hogy tevékenysége higiénikus és biztonságos legyen. Meg kell határozni, hogy keletkezhetnek-e tevékenysége során olyan kémiai, fizikai, biológiai, mikrobiológiai hatású anyagok, amelyek károsítják a fogyasztók egészségét. Meg kell győződni arról, hogy megfelelő szabályozó intézkedéseket alkalmaznak annak érdekében, hogy a veszélyek bekövetkezésének kockázatát elfogadható szintre, a lehető legkisebb mértékűre csökkentsék. Tehát a HACCP az élelmiszerek előállításával, fogyasztásra való elkészítésével, felszolgálásával kapcsolatos tudományos és gyakorlati ismeretekre épülő módszeren alapuló megközelítés, amely a veszélyek megelőzését célzó hatékony élelmiszerbiztonsági rendszer létrehozását és működtetését segíti elő.

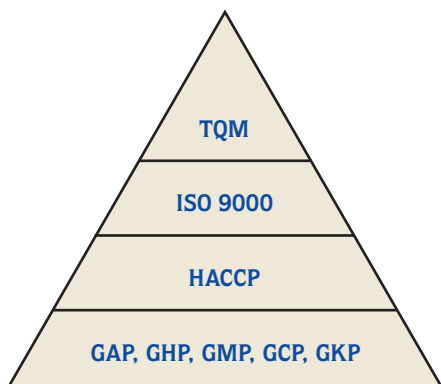
2. A HACCP alkalmazásának eredményei

Az utóbbi évtizedekben – különösen az elmúlt néhány évben – az egész világon gyakoribbá váltak az élelmiszerbiztonsággal összefüggésbe hozható események, az élelmiszerral kapcsolatos fertőzések, mérgezések, hamisítások. *Korábban* az élelmiszerbiztonság garantálása *állami feladat* volt, amelynek végrehajtására az állam ellenőrző apparátust tartott fenn. Az ellenőrzések jellemzően *helyszíni szemlékből* és *mintavéte-*

lezésen alapuló laboratóriumi vizsgálatokból álltak. A probléma esetén hozott intézkedések azonban már csak a következő tételek biztonságosságára voltak hatással.

E módszer nem bizonyult kellőképpen hatékonynak. Ez arra készítette az EU és a fejlett országok szakembereit, hogy átgondolják és átdolgozzák az élelmiszerbiztonsággal összefüggő jogi szabályozást, valamint a gyakorlatot. A késztermék-ellenőrzés helyett a sokkal hatékonyabb *folyamatellenőrzést és -szabályozást* vezették be. A biztonságos élelmiszer előállítását illetően a gyártót, a forgalmazó felelőssége vitathatatlan, ehhez azonban elengedhetetlen a *minőségbiztosítási rendszerek* alkalmazása.

Bár az ISO 9000 szabványsorozat a teljes gazdasági életben alkalmazható – rendszerszemléletű megközelítést valósít meg azáltal, hogy a folyamatokat szabályozottá, áttekinthetővé, ellenőrizhetővé teszi, a feladatokhoz hatásköröket rendel, és egyértelművé teszi a felelősségi viszonyokat –, az élelmiszerbiztonság kérdéseire nem tér ki. Szükségessé vált tehát egy *kifejezetten az élelmiszerbiztonságot szem előtt tartó minőségbiztosítási rendszer* bevezetése, amely a teljes élelmiszerláncban alkalmazható, elősegíti a hatósági ellenőrzést és nem utolsósorban a nemzetközi kereskedelmet. A HACCP-rendszer megfelel ezeknek a kritériumoknak. Kialakításának alapfeltéte-



TQM	Total Quality Management <i>Menedzsment-orientált minőségi rendszer</i>
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point <i>Veszélyelemző kritikus ellenőrzési pontok</i>
GAP	Good Agricultural Practice <i>Jó mezőgazdasági gyakorlat</i>
GHP	Good Hygiene Practice <i>Jó higiéniai gyakorlat</i>
GMP	Good Manufacturing Practice <i>Jó gyártási gyakorlat</i>
GCP	Good Catering Practice <i>Jó vendéglátó-ipari gyakorlat</i>
GKP	Good Kitchen Practice <i>Jó konyhai gyakorlat</i>

3. ábra

le a biztonságos és jó minőségű termék előállításához szükséges jó higiéniai, technológiai szabályokat magában foglaló *jó higiéniai gyakorlat* (Good Hygiene Practice – GHP) és *jó gyártási gyakorlat* (Good Manufacturing Practice – GMP).

A HACCP további előnye, hogy a GHP-, GMP-útmutatókkal, illetve az ISO 9000 szabványsorozat szerinti minőségbiztosítással egymásra építhető. A piramist alkotó egyes

rendszerek kedvező hatásai, előnyei összeadódnak (3. ábra).

Az élelmiszerbiztonság és a minőségbiztosítás rendszere közötti összefüggés nemcsak az élelmiszer-ipari gyártási gyakorlatban figyelhető meg, hanem a mezőgazdasági termelésben (GAP), az étkeztetésben (GCP), a vendéglátásban (GKP), valamint a háztartásban (GKP) is, tehát a gazdasági élet teljes spektrumában.



V. Élelmiszerbiztonság a háztartásokban

Az élelmiszerbiztonság kérdése világszerte előtérbe került. A WHO jelentései szerint az élelmiszerfogyasztással összefüggésbe hozható megbetegedések száma az egész vilá-



gon folyamatosan emelkedik. Az iparilag fejlett országokban az élelmiszerekkel közvetített megbetegedések évente a lakosság 10–30 százalékát érintik. Az Egyesült Államok saját statisztikái szerint is évente 76 millió élelmiszer eredetű megbetegedés fordul elő. Hazánk vonatkozásában ez 1–3 millió (többnyire bejelentésre nem kerülő) megbetegedést jelent.

Az ételmérgezések döntő többsége a háztartásban előállított élelmiszerek, ételek közvetítésével jön létre. 2002. év első felében az ételmérgezési események 87,9 százaléka magánháztartásokban következett be.

A fogyasztóvédelemről szóló törvény – összhangban az Európai Közösségek jogszabályaival – előírja, hogy a fogyasztóval *iskolai és iskolán kívüli oktatás* keretében meg kell ismertetni az igényei érvényesítéséhez szükséges jogszabályokat. A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség nagy hangsúlyt helyez a széles körű felvilágosításra és közérthető szakmai kiadványok kiadására.

A háztartásokban bekövetkező ételmérgezések számának alakulásában nagy szerepe van a higiéniai ismeretek hiányosságának. Ezért az élelmiszerbiztonság farmtól asztalig terjedő tényleges megvalósulásában jelenleg a legfontosabb teendő, hogy a háztartásban tevékenykedők részére *higiéniai útmutatók* jelenjenek meg.

Az élelmiszerek háztartási feldolgozása és tárolása során négy alapvető – az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos – elemet kell figyelemmel kísérni. Ezek a tisztaság; a tárolás és a hűtés; a sütés-főzés; valamint az elkülönítés, a keresztfertőzések elkerülése.



VI. Élelmiszer-adalékanyagok felhasználása és azok jelölése

Élelmiszer adalékanyag minden olyan természetes vagy mesterséges anyag – tekintet nélkül arra, hogy van-e tápértéke vagy sem –, amelyet élelmiszerként általában nem fogyasztanak, alapanyagként nem használnak, hanem az élelmiszerhez az előkészítés, a kezelés, a feldolgozás, a csomagolás, a szállítás, vagy a tárolás folyamán adnak hozzá abból a célból, hogy a termék érzékszervi, kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságait kedvezően befolyásolja.

Nem sorolhatók az adalékanyagok közé a technológiai segédanyagok, a növény vagy növénytermék védelmére használt anyagok, az élelmiszerekben felhasznált aromaanyagok, az élelmiszerekhez adott tápanyagok (például ásványi anyagok vagy vitaminok).

Az élelmiszerek előállításához különféle adalékok használatára van szükség. Ezek lehetnek színezékek, tartósítószer, antioxidánsok, emulgeáló szerek, emulgeáló sók, sűrítő anyagok, zselésítő anyagok, stabilizátorok, ízfokozók, étkezési savak, savanyúságot szabályozó anyagok, csomósodást és lesülést gátló anyagok, módosított keményítők, édesítőszer, térfogatnövelő szerek, habzásgátlók, fényező anyagok, lisztjavító szerek, szilárdító anyagok, nedvesítő szerek,

kelátképző anyagok, enzimek, tömegnövelő szerek, hajtógázok és csomagológázok.

Lehetnek természetes állapotban lévő vagy különféle eljárásokkal feldolgozott növényi, állati, illetve ásványi eredetű anyagok, továbbá szintetikus készítmények.

Az adalékanyagok *felhasználásának célja* lehet az élelmiszer tápértékének megőrzése, a fogyaszthatósági időtartam növelése, az élvezeti érték és a minőség fokozása.

Tartósítószer: Olyan vegyületek, amelyek a romlást okozó mikroorganizmusok életműködését már kis koncentrációban gátolják, lehetetlenné teszik, ezáltal a romlandó élelmiszerek élvezeti értéke fenntartható. A tartósítószer lehetnek szerves, illetve szervetlen vegyületek. Legismertebbek a propionsav és sói, a szorbinsav és sói, a benzoesav és sói, a hangyasav és származékai.

Édesítőszer: Az élelmiszerek édes ízének kialakítására, vagy asztali édesítőszerként használatosak. Édesítőképeségük igen nagy, de tápértékük nincs. Jól alkalmazhatók cukorbetegségben szenvedők és az energiaszegény étren-



den lévő ételeinek ízesítésére. A szacharin, a ciklamát, az aszpartám és az aceszulfam-K a legismertebb.

Színezékek: Fizikai és/vagy kémiai eljárással előállított készítmények, amelyeket élelmiszerekből és más természetes eredetű anyagokból állítanak elő úgy, hogy a színezőanyagot a tápanyagoktól és az aromaanyagoktól szelektív módon elkülönítik. Nem tekinthetők színező anyagoknak azok az anyagok, amelyeket azért használnak fel az élelmiszerek gyártása során, mert ízesítő, táplálkozási tulajdonságuk van, és amelyeknek színező hatása másodlagos (például paprika, sáfrány). Legismertebb a kinolin-sárga, a tartazin, az amarant, a neukokcin, az azorubin, az eritrozin, az indigókarmín, a patentkék, a brillantfekete. Az élelmiszeriparban a nyersanyagok feldolgozása, illetve a termékek tárolása alatt fellépő színvesztések és színváltozások kiegyenlítésére használnak színezékeket, tehát egy élelmiszernek színt adnak, illetve eredeti színét helyreállítják. Erre a tartósítóiparban különösen szükség van, mert a konzerválási műveletek gyakran az eredeti színezőanyagok elbomlását okozzák. Azonban az élelmiszereket nem szabad olyan célból festeni, hogy ezzel

a nyersanyag rossz tulajdonságait elfedjék, vagy a fogyasztót megtévezzék az élelmiszer minőségével kapcsolatban.

1. Az adalékanyagok felhasználása

Ki ne szeretné a szép magas kenyeret, a könnyen kenhető vajat, a hosszan eltartható felvágottat, a színes szörpöket és üdítőitalokat? Ezeket a fogyasztói „elvárásokat” a gyártók minden esetben adalékanyagok felhasználásával tudják kielégíteni. Az előállítóknál persze a fogyasztói igények mellett a forgalom fokozása, az eladhatóság növelése is fontos szempont.

Magyarországon azok az adalékanyagok alkalmazhatók, amelyek az *EU által engedélyezett*, és a *Magyar Élelmiszerkönyvben* felsorolásra kerültek.

Amennyiben Magyarországon olyan adalékanyagot kívánnak felhasználni, amely a fejlett európai országokban nem engedélyezett, illetve az adott termékre nem engedélyezett, akkor az előállítóknak azt engedélyeztetniük kell.

Az *engedélyezés* során meghatározzák azokat az élelmiszereket, amelyekhez adalékanyagokat hozzá szabad adni, továbbá azt, hogy mely adalékanyag mely élelmiszerben milyen mennyiségben használható fel, és azokat a feltételeket is megszabják, ame-



lyek mellett az adalékanyagok felhasználhatók. Előírás vonatkozik arra is, hogy melyek azok az élelmiszerek, amelyek hozzáadott színezéket nem tartalmazhatnak.

Tekintettel arra, hogy az adalékanyagokkal kapcsolatos szabályozások – amelyeket a Magyar Élelmiszerkönyv első kötete tartalmaz – megfelelnek az unióban érvényes előírásoknak, ezen a téren a csatlakozás után sem várható változás.

2. Az adalékanyagok jelölése

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és a végrehajtására kiadott, többször módosított 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet szabályozza az élelmiszerek jelölését: tehát azt, hogy milyen feliratokat kell feltüntetni a termékeken ahhoz, hogy a fogyasztó kellő mértékben tudjon tájékozódni az élelmiszerek összetételéről, minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idejéről, a termék gyártójáról, illetve forgalmazójáról. A jogszabályok kitérnek arra is, hogy a felhasználható adalékanyagokat milyen módon kell feltüntetni a termékeken, hogyan kell a fogyasztó tudomására hozni azt, hogy egy adott élelmiszer tartalmaz valamilyen adalékanyagot. A „Készült... felhasználásával” szövegkörnyezetben az összetevőket csökkenő mennyiségi sorrendben kell megadni.

A felhasznált adalékanyagokat a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai szerinti csoportnévvel, továbbá a nevük, vagy E-számuk együttes feltüntetésével kell jelölni a terméken. A csoportnév feltüntetése a fogyasztó tájékoztatására szolgál, ebből derül ki ugyanis, hogy a hozzáadott anyag tartósítószer, színezék, ízfokozó, sűrítő vagy zselésítő anyag stb. Az édesítőszer tartalmazó élelmiszerekben a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni az „édesítőszerrel” kifejezést. Amennyiben az élelmiszeren „fenil-alanin forrást tartalmaz” kifejezés olvasható, az a fogyasztó számára annyit jelent, hogy az élelmiszer aszpartámot, azaz mesterséges édesítőszer tartalmaz.

3. Gyártói dilemma: használjuk vagy ne használjuk az adalékanyagokat?

Az élelmiszerek főleg az utóbbi időben készülnek adalékanyagok felhasználásával. Ezen anyagok segítségével a gyártók tetszetősebb, a fogyasztói igényekhez mind jobban alkalmazkodó termékeket szeretnének előállítani. Természetesen a jó gyártási gyakorlatot alkalmazva a gyártók arra törekednek, hogy minimálisra korlátozzák a felhasznált adalékanyagok mennyiségét, úgy, hogy a kívánt hatás még elérhető legyen. Amennyiben a gyártás során az adott termékben



felhasználható adalékanyagok mennyisége nem haladja meg a megengedett maximális mennyiséget, akkor egészségkárosító hatással nem kell számolni.

4. A jó gyártási gyakorlat lényege

A jó gyártási gyakorlat olyan, az élelmiszer-előállítás széles körben elfogadott gyakorlati tapasztalataira épülő *szakmai követelményrendszer*, amelynek a biztonságos és egyenletes minőségű késztermék előállítása érdekében meg kell felelni. Egy egyszerű példával megvilágítva: adott esetben a jogszabályi előírások lehetővé teszik egy bizonyos mennyiségű tartósítószer felhasználását egy termékhez. Gondos, jól megválasztott technológiával, a higiéniai előírások betartásával a termék eltarthatósága kevesebb tartósítószerrel is biztosítható. Ebben az esetben a jó



gyártási gyakorlat alapján alacsonyabb tartósítószer-szintet állítanak be a receptúrában, még olyan minimális mértékben, hogy a termék eltartható legyen a minőség-megőrzési idő végéig.



VII. További információforrások

Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség

<http://www.fvf.hu>

Földművelési és Vidékfejlesztési

Minisztérium

<http://www.fvm.hu>

Országos Mezőgazdasági Könyvtár és

Dokumentációs Központ

<http://www.omgk.hu>

Gazdasági és Közlekedési Minisztérium

<http://www.gkm.hu>

Food and Agriculture Organization of the

United Nations (ENSZ Mezőgazdasági és

Élelmezésügyi Szervezete)

<http://www.fao.org>

Európai Unió

<http://europa.eu.int>



Melléklet

Az élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra vonatkozó hazai és közösségi jogszabályok

- 1995. évi XC. törvény az élelmiszerekről, egységes szerkezetben a végrehajtásáról szóló 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelettel.

Harmonizált közösségi jogszabályok:

- › az Európai Parlament és a Tanács 2000/13 EK irányelve az élelmiszerek jelöléséről, megjelenéséről és reklámozásáról szóló tagállami jogszabályok közelítéséről;
- › a Tanács 85/591 EKG irányelve az élelmiszerek ellenőrzésére szolgáló mintavételi és vizsgálati módszerek alkalmazásáról;
- › a Tanács 89/397 EKG irányelve az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről;
- › a Tanács 93/99 EKG irányelve az élelmiszerek hatósági ellenőrzésével kapcsolatos kiegészítő intézkedéseiről;
- › a Tanács 89/396 EKG irányelve az élelmiszerek tételazonosító jelöléséről, továbbá az azt módosító 91/238 EKG tanácsi irányelv, valamint a 92/11 EKG tanácsi irányelv;
- › a Tanács 1139/98 EK rendelete a géntechnológiával módosított szervezetekből álló egyes, a Tanács 79/112 EKG irányelve által nem szabályozott élelmiszerek kötelező jelöléséről, továbbá az azt módosító 49/2000 EK bizottság rendelet;
- › az Európa Parlament és a Tanács 258/97 EK rendelete az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről;
- › a Bizottság 50/2000 EK rendelete a géntechnológiával módosított, illetve a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított adalékanyagokat és aromaanyagokat tartalmazó élelmiszerek és élelmiszer-összetevők jelöléséről;
- › az Európai Parlament és a Tanács 1999/3 EK irányelve az ionizáló energiával kezelhető élelmiszerek és élelmiszer-összetevők közösségi listájáról.

- 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről.

Harmonizált közösségi jogszabály:

- › a Tanács 92/46 EKG irányelve a nyers és hőkezelt tej, valamint a tejalapú élelmiszerek termelésének és forgalmazásának közegészségügyi szabályairól.



- 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről.

Harmonizált közösségi jogszabályok:

- › a Tanács 315/1993 EKG rendelete az élelmiszerekben lévő szennyező anyagokkal kapcsolatos közösségi eljárásokról;
- › a Tanács 83/417 EKG irányelve az emberi fogyasztásra szolgáló egyes laktoproteinek (kazeinre és kazeinátokra) vonatkozó tagállami szabályozások összehangolásáról;
- › a Bizottság 93/351 EKG határozata a haltermékekben előforduló higany határértékeinek, vizsgálati módszereinek és a mintavételi eljárásoknak a meghatározásáról;
- › a Tanács 93/57 EKG, 95/39 EK és 96/33 EK irányelvei a gabonafélékben és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló peszticid-maradékok határértékeinek megállapításáról szóló 86/362 EKG és 86/363 EKG irányelveinek módosításáról;
- › a Bizottság 194/97 EK rendelete az élelmiszerekben lévő egyes szennyező anyagok határértékeinek megállapításáról;
- › a Bizottság 1525/98 EK rendelete az élelmiszerekben lévő egyes szennyező anyagok határértékeinek megállapításáról szóló 194/97 EK rendelet módosításáról;
- › a Bizottság 82/98 EK irányelve a Tanács 86/362 EKG, 86/363 EKG és 90/642 EKG irányelveinek módosításáról a peszticid-maradékok megengedhető legmagasabb mértékéről a gabonafélékben, az állati és egyes növényi – különösen a gyümölcs és zöldség – eredetű élelmiszerekben;
- › a Bizottság 1999/71 EK irányelve a Tanács 86/362 EKG, 86/363 EKG és 90/642 EKG irányelveinek módosításáról a peszticid-maradékok megengedhető legmagasabb mértékéről gabonafélékben, állati eredetű élelmiszerekben és egyes növényi eredetű élelmiszerekben, köztük gyümölcs- és zöldségfélékben;
- › a Bizottság 2000/24 EK irányelve a Tanács 76/895 EKG, 86/362 EKG, 86/363 EKG és 90/642 EKG irányelveinek módosításáról a peszticid-maradékok megengedhető legmagasabb mértékéről gabonafélékben, állati eredetű élelmiszerekben és egyes növényi eredetű élelmiszerekben, köztük gyümölcs- és zöldségfélékben;
- › a Bizottság 2000/42 EK irányelve a Tanács 86/362 EKG, 86/363 EKG és 90/642 EKG irányelveinek módosításáról a peszticid-maradékok megengedhető legmagasabb mértékéről gabonafélékben, állati eredetű élelmiszerekben és egyes növényi eredetű élelmiszerekben, köztük gyümölcs- és zöldségfélékben;
- › a Bizottság 2000/58 EK irányelve a Tanács 86/362 EKG, 86/363 EKG és 90/642 EKG irányelveinek módosításáról a peszticid-maradékok megengedhető



legmagasabb mértékéről gabonafélékben, állati eredetű élelmiszerekben és egyes növényi eredetű élelmiszerekben, köztük gyümölcs- és zöldségfélékben.

- 25/2000. (VII. 26.) GM-FVM együttes rendelet az előrecsomagolt iparcikkek és élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeiről és azok ellenőrzési módszereiről.

Harmonizált közösségi jogszabályok:

- › a Tanács 75/106 EKG irányelve az egyes előrecsomagolt folyadékok csomagolására megengedett nettó térfogat kiszere-
lési értéksorairól (módosította a Bizottság 78/891 EKG irányelve, a Tanács 79/1005 EKG irányelve, a Tanács 85/10 EKG irányelve, a Tanács 88/316 EKG irányelve, valamint a Tanács 89/676 EKG irányelve);
- › a Tanács 76/211 EKG irányelve a tagállamokban az egyes előrecsomagolt termékek nettó tömegének vagy nettó térfogatának ellenőrzési módszerei és a kerekítésre vonatkozó szabályok közelítéséről (módosította a Bizottság 78/891 EKG irányelve);
- › a Tanács 80/232 EKG irányelve a tagállamokban az egyes előrecsomagolt termékek névleges töltőtömegének és névleges térfogatának megengedett kiszere-
lési értéksorairól szóló jogszabályok közelítéséről (módosította a Tanács 86/96 EKG

irányelve, valamint a Tanács 87/356 EKG irányelve).

- 2/1999. (II. 5.) EüM rendelet az állatgyógyászati készítmények élelmiszerekben előforduló maradványának megengedhető mértékéről.

A rendelettel közzétett határértékek az Európai Közösségek alábbi jogszabályain alapulnak:

- › a Tanács 2377/90 EKG rendelete az állati eredetű élelmiszerekben lévő állatgyógyászati gyógyszerkészítmény-maradvány határértékének megállapítására vonatkozó közösségi eljárásról, az azt módosító 434/97 EK rendelet és a rendeletek mellékleteit (I-IV.) kiegészítő további bizottsági rendeletek;
 - › a Tanács 86/362 EKG és 86/363 EKG irányelvei a peszticid-maradék határértékeinek megállapításáról a gabonafélékben és az állati eredetű élelmiszerekben.
- Kiegészítés:* 93/57 EKG 1993. június 29., 95/39 EK 1995. július 17.
- › a Tanács 96/22 EK ajánlása a hormonhatású, thyreosztatikus hatású és a béta-antagonisták használatának tiltásáról a nagyüzemi állattartásban.

- 10/2002. (I. 23.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekben előforduló, egészségre ártalmas maradékhanyagok monitoring vizsgálati rendjéről.



Harmonizált közösségi jogszabályok:

- › a Tanács 96/23 EK irányelve egyes anyagok és azok maradványainak élő állatokban és állati termékekben való megfigyelésére irányuló intézkedésekről, valamint a 85/358 EKG, 86/469 EKG irányelv és a 89/187 EKG, 91/664 EKG határozat hatályon kívül helyezéséről;
- › a Bizottság 97/747 EK határozata egyes anyagoknak és maradékaiknak egyes állati termékekben a 96/23 EK irányelvben előírt megfigyelésére történő mintavétel szintjének és gyakoriságának meghatározásáról;
- › a Bizottság 98/179 EK határozata egyes anyagoknak és maradékaiknak élő állatokban és állati termékekben való megfigyelésére történő hatósági mintavétel részletes szabályainak megállapításáról.

- 87/1998. (V. 6.) kormányrendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes szabályokról.

E rendelet az Európai Közösségek következő jogszabályával összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

- › a Tanács 2081/92 EKG rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet megjelöléseinek oltalmáról.

- 1/1999. (I. 14.) FVM rendelet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvénynek a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén történő végrehajtásáról.

Harmonizált közösségi jogszabályok:

- › a Tanács 90/219 EKG irányelve a genetikailag módosított mikroorganizmusok zárt rendszerű felhasználásáról;
- › a Tanács 90/220 EKG – a Bizottság 92/146 EKG határozatával kiegészített, illetve a Bizottság 94/15 EK irányelvvel és a Bizottság 94/211 EK határozatával módosított – irányelve a genetikailag módosított szervezetek szabad környezetbe bocsátásáról.

- 12/1998. (XII. 11.) EüM rendelet az élelmiszerek radioaktív szennyezettségének megengedhető mértékéről.

Harmonizált közösségi jogszabályok:

- › a Tanács 3954/87 EURATOM-rendelete nukleáris balesetet vagy bármely más radiológiai veszélyhelyzetet követően az élelmiszerek és takarmányok radioaktív szennyezettségének legmagasabb megengedhető mértékeinek megállapításáról;
- › a Tanács 3955/87 EKG rendelete a harmadik országból származó mezőgazdasági termékek importjával kapcsolatos feltételekről a csernobili atomerőmű balesetét követően;



- › a Bizottság 1983/88 EKG rendelete, amely a harmadik országból származó mezőgazdasági termékeknek a csernobili atomerőmű balesete utáni importját szabályozó 3955/87 EKG rendelet végrehajtási utasítása;
 - › a Tanács 2218/89 EURATOM-rendelete (a 3954/87 EURATOM-rendelet kiegészítése) a nukleáris balesetet vagy bármely más radioaktív veszélyhelyzetet követően az élelmiszerek és takarmányok radioaktív szennyezettségének legmagasabb megengedhető mértékeinek megállapításáról;
 - › a Bizottság 944/89 EURATOM-rendelete nukleáris balesetet vagy bármely más radiológiai veszélyhelyzetet követően a kisebb jelentőségű élelmiszerek radioaktív szennyezettségének legmagasabb megengedhető mértékeinek megállapításáról;
 - › a Tanács 2219/89 EKG rendelete a nukleáris balesetet vagy bármely más radioaktív veszélyhelyzetet követően az élelmiszerek és takarmányok exportjának speciális feltételeiről;
 - › a Tanács 737/90 EKG rendelete azoknak a mezőgazdasági termékeknek az importjára vonatkozó feltételekről, amelyek a csernobili nukleáris balesetet követően harmadik országokból származnak;
 - › a Tanács 686/95 EK rendelete (a Tanács 737/90 EKG rendelete kiegészítése) azoknak a mezőgazdasági termékeknek az importjára vonatkozó feltételekről, amelyek a csernobili nukleáris balesetet követően harmadik országokból származnak;
 - › a Bizottság 727/97 EK rendelete azoknak a termékeknek a listájáról, amelyekre nem kell alkalmazni a Tanács 737/90 EKG rendeletét a csernobili nukleáris balesetet követően harmadik országokból származó mezőgazdasági termékek importjára vonatkozó feltételekről.
- 140/1999. (IX. 3.) kormányrendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai követelmények szerinti előállításáról, forgalmazásáról és jelöléséről.
- Harmonizált közösségi jogszabályok:*
- › a Tanács 2092/1991 EKG rendelete az ökológiai gazdálkodásról és a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek vonatkozó jelöléséről, valamint annak végrehajtására és módosítására, illetve kiegészítésére kiadott 18 EKG rendelet.
 - 40/1995. (XI. 16.) FM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól.
- A következő táblázat tartalmazza a megfelelő közösségi jogszabály megjelölését.



Táblázat
a 40/1995. (XI. 16.) FM rendelethez

Magyar Élelmiszerkönyv előírás jele	Magyar Élelmiszerkönyv előírás címe	Irányadó közösségi jogszabály száma	Kötelező alkalmazás időpontja
1-1-87/250	Az élelmiszerek alkoholtartalmának jelölése	A Bizottság 87/250 EKG irányelve	1996. január 1.
1-1-90/496	Az élelmiszerek tápérték jelölése	A Tanács 90/496 EKG irányelve	2002. március 1.
1-3-1898/87	A tej és tejtermékek megnevezésének védelme	A Tanács 1898/87 EKG rendelete, az ennek végrehajtására kiadott, a Bizottság 577/97 EK rendelete, és a Bizottság 88/566 EKG határozata	2001. január 1.
1-2-89/107	Az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános előírásai	A Tanács 89/107 EKG irányelve és az ezt módosító 94/34 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-81/712	Egyes élelmiszer-adalékanyagok tisztasági kritériumainak ellenőrzésére szolgáló vizsgálati módszerek	A Bizottság 81/712 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-67/427	A citrusfélék felületi kezelésére használt anyagok és vizsgálati módszereik	A Tanács 67/427 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-88/388	Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok	A Tanács 88/388 EKG irányelve és az ezt módosító 91/71 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-88/344	Az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószerek	A Tanács 88/344 EKG irányelve és az ezt módosító 92/115 EKG, 94/52 EKG irányelvei	1996. január 1.
1-2-78/358	A szacharin felhasználása élelmiszerekben és édesítő tablettákban	A Bizottság 78/358 EKG ajánlása	1996. január 1.
1-2-89/109	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak minőségi követelményei	A Tanács 89/109 EKG és a Bizottság 80/590 EKG irányelvei	1996. január 1.
1-2-78/142	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelmények	A Tanács 78/142 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-80/766	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak vinil-klorid monomer tartalmának meghatározása	A Tanács 80/766 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-81/432	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokból és tárgyakkól az élelmiszerekbe kioldódó vinil-klorid mennyiségének meghatározása	A Bizottság 81/432 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-82/711	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak komponenseinek kioldódási vizsgálatai	A Bizottság 93/8 EKG és 97/48 EK irányelveivel módosított, a Tanács 82/711 EKG, valamint 85/572 EKG irányelvei	2000. július 1.
1-2-90/128	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak minőségi követelményei	A Bizottság 92/39 EKG, 93/9 EKG, 95/3 EK, 96/11 EK és az 1999/91 EK irányelveivel módosított, a Bizottság 90/128 EKG irányelve	2001. január 1.



1-2-93/10	Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő regenerált cellulózfilmek	A Bizottság 93/10 EKG irányelve és az ezt módosító 93/111 EKG irányelv	1996. január 1.
1-2-84/500	Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak	A Tanács 84/500 EKG irányelve	1996. márc. 31.
1-1-89/398	A különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszerek	A Tanács 89/398 EKG irányelve, valamint az ezt módosító, az Európai Parlament és a Tanács 96/84 EK és 1999/41 EK irányelve	2002. július 1.
1-3-89/108	A gyorsfagyasztott élelmiszerek	A Tanács 89/109 EKG irányelve	1996. január 1.
1-2-1999/2	Az élelmiszerek ionizáló energiával való kezelési szabályai	Az Európai Parlament és a Tanács 1999/2 EK és 1999/3 EK irányelve	2002. december 31.
1-2-19/1979	Az élelmiszer besugárzó létesítmények ajánlott működési szabályzata		1996. január 1.
1-3-92/1	A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítási és raktározási, tárolási hőmérsékletének ellenőrzése	A Bizottság 92/1 EKG irányelve	1996. január 1.
1-3-92/2	A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer	A Bizottság 92/2 EKG irányelve	1996. január 1.
1-3-76/621	Az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav-tartalom	A Tanács 76/621 EKG irányelve	1996. január 1.
3-1-80/891	Étolaj, étkezési zsír, valamint ezek hozzáadásával készült élelmiszerek erukasav-tartalmának meghatározása	A Bizottság 80/891 EKG irányelve	1996. január 1.
3-1-79/796	A cukortermékek vizsgálati módszerei	A Bizottság 79/796 EKG irányelve	1996. január 1.
3-1-1265/69	A cukor fő minőségi jellemzőinek vizsgálati módszerei	A Bizottság 1265/59 EKG rendelete	1996. január 1.
1-3-93/77	Gyümölcslevek és hasonló termékek	A Tanács 93/77 EKG irányelve, a Bizottság 93/45 EKG irányelve	2001. december 31.
3-1-558/93	Feldolgozott zöldség- és gyümölcstermékek vízben oldható szárazanyag-tartalmának meghatározása	A Bizottság 558/93 EKG rendelete	1996. január 1.
3-1-90/515	Referencia módszerek kiválasztása toxikus nehézfém- és arzéntartalom meghatározására	A Bizottság 90/515 EKG határozata	1996. január 1.
3-1-1583/89	Egyes, sertéshúsból készült termékek hús- és zsírtartalmának meghatározása	A Bizottság 1583/89 EKG rendelete	1996. január 1.
3-1-79/1067	Sűrített tej és tejporfélek vizsgálata	A Bizottság 79/1067 EKG irányelve	1996. január 1.
3-1-87/524	Sűrített tej és tejporfélek mintavételi módszerei	A Bizottság 87/524 EKG irányelve	1996. január 1.
1-3-83/417	Az étkezési kazeinek és kazeinátok (laktoproteinek) összetételéről és jelöléséről	A Tanács 83/417 EKG irányelve	1996. január 1.
3-1-86/424	Az étkezési kazeinek és kazeinátok mintavételi módszerei	A Bizottság 86/424 EKG irányelve	1996. január 1.
3-1-85/503	Étkezési kazeinek és kazeinátok vizsgálata	A Bizottság 85/503 EKG irányelve	1996. január 1.



1-3-1576/89	Szeszes italok	A Tanács 1576/89 EGK rendelete, valamint az ezt módosító, a Tanács 3280/92 EGK rendelete, és az Európai Parlament és a Tanács 3378/94 EK rendelete; Az 1576/89 EGK rendelet végrehajtására kiadott, a Bizottság 1014/90 EGK rendelete, valamint az ezt módosító, a Bizottság 1180/91 EGK, 1781/91 EGK, 3458/92 EGK, 2675/94/EK, 2626/95 EK, 2523/97 EK és 2140/98 EK rendelete	2002. július 1.
3-1-76/766	Az etil-alkohol-víz elegyek alkoholtartalmának meghatározásához szükséges táblázat	A Tanács 76/766 EGK irányelve	1996. január 1.
1-3-1536/92	Tonhal- és bonitokonservek	A Tanács 1536/92 EGK rendelete	1996. január 1.
1-3-2136/89	Szardíniakonservek	A Tanács 2136/89 EGK rendelete	1996. január 1.
1-3-2406/96	Bizonyos tengeri halászati termékek minőségi előírásai	A Tanács 2406/96 EK rendelete	1999. április 1.
1-3-3703/85	A friss és jegelt tengeri halak minőségi előírásainak alkalmazási szabályai	A Tanács 3703/85 EGK rendelete és az ezt módosító 3506/89 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-963/98/1	Karfiol	A Bizottság 963/98 EK rendelete	2000. január 1.
1-4-2561/1999	Zöldborsó	A Bizottság 2561/1999 EK rendelete, valamint az azt módosító, a Bizottság 532/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-912/2001	Zöldbab	A Bizottság 912/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-963/98/2	Artisokka	A Bizottság 963/98 EK rendelete	2000. január 1.
1-4-2288/97	Fokhagyma minősége	A Bizottság 2288/97 EK rendelete	1998. július 1.
1-4-2396/2001	Póréhgyma	A Bizottság 2396/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-1292/81/2	Tojásgyömölcs (padlizsán) minősége	A Bizottság 1292/81 EK rendelete	1996. január 1.
1-4-1292/81/3	Cukkini minősége	A Bizottság 1292/81 EK rendelete	1996. január 1.
1-4-1508/2001	Vöröshagyma	A Bizottság 1508/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-2213/83/2	Hajtatott (witloof) cikória minősége	A Bizottság 2213/83 EGK rendelete és az ezt módosító 1872/91 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-790/2000	Paradicsom	A Bizottság 790/2000 EK rendelete	2001. december 31.
1-4-899/87/1	Cseresznye és meggy minősége*	A Bizottság 899/87 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-899/87/2	Szamóca minősége*	A Bizottság 899/87 EGK rendelete és az ezt módosító 3594/89 EGK és 1435/91 EGK rendeletei	1996. január 1.
1-4-1591/87/1	Fejes káposzta és kelkáposzta minősége*	A Bizottság 1591/87 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-1591/87/2	Bimbóskel minősége	A Bizottság 1591/87 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-1591/87/3	Halványítózeller minősége	A Bizottság 1591/87 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-1591/87/4	Paraj minősége	A Bizottság 1591/87 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-1168/1999	Szilva	A Bizottság 1168/1999 EK rendelete	2000. július 1.
1-4-2789/1999	Csemegeszőlő	A Bizottság 2789/1999 EK rendelete	2000. július 1.
1-4-1543/2001	Fejes saláta, fodros endíviasaláta, széleslevelű endíviasaláta	A Bizottság 1543/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-1455/1999	Étkezési paprika	A Bizottság 1455/1999 EK rendelete	2000. július 1.
1-4-1677/88	Üborka minősége*	A Bizottság 1677/88 EGK rendelete	1996. január 1.
1-4-730/1999	Sárgarépa	A Bizottság 730/1999 EK rendelete	2000. január 1.



1-4-1799/2001	Citrusgyümölcsök	A Bizottság 1799/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-1619/2001	Alma és körte	A Bizottság 1619/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-410/90	Kiwi minősége	A Bizottság 410/90 EKG rendelete és az ezt módosító 305/92 EKG rendelete	1996. január 1.
1-4-2335/1999	Őszibarack és nektarin	A Bizottság 2335/1999 EK rendelete	2000. július 1.
1-4-851/2000	Kajszi	A Bizottság 851/2000 EK rendelete	2001. december 31.
1-4-2377/1999	Spárga	A Bizottság 2377/1999 EK rendelete	2000. július 1.
1-4-2257/94	Banánok minősége*	A Bizottság 2257/94 EKG rendelete	1996. január 1.
1-2-18/1993	A veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása	–	1999. július 1.
1-2-96/77	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével	A Bizottság 96/77 EKG irányelve	1998. július 1.
1-4-831/97	Avokádó	A Bizottság 831/97 EK rendelete	1998. július 1.
1-4-1615/2001	Sárgadinnye	A Bizottság 1615/2001 EK rendelete	2002. augusztus 15.
1-4-1093/97/2	Görögdiñnye	A Bizottság 1093/97 EK rendelete	1998. július 1.
3-1-1081/96	Referenciamódszer juh-, kecske- vagy bivalytejből, illetve azok elegyéből készült sajtokban a tehéntej és a tehéntej-kazein kimutatására	A Bizottság 1081/96 EK rendelete	1999. április 1.
3-1-1082/96	Referenciamódszer a -apo-8'-karoténsav etil-észterének meghatározására vajban és vajszűrletben	A Bizottság 1082/96 EK rendelete	1999. április 1.
1-3-96/5	Csecsemők és kisgyermekek számára készült bibeitelek és feldolgozott gabonalaapú élelmiszerek	A Bizottság 96/5 EK irányelve, valamint az ezt módosító, a Bizottság 98/36 EK és 1999/39 EK irányelve	2002. július 1.
1-3-96/8	Testtömeg-csökkenés céljára előállított csökkentett energiatartalmú élelmiszerek	A Bizottság 96/8 EK irányelve	1999. július 1.
3-1-2568/91	Olívaolaj minőségi követelményei és vizsgálati módszerei	A Bizottság 2568/91 EKG rendelete	2000. július 1.
3-1-1459/98	Referenciamódszer a vanillin meghatározására vízmentes vajzsírban, vajban vagy tejszínben	A Bizottság 175/1999 EK rendeletével módosított, a Bizottság 1459/98 EK rendelete	2001. január 1.
3-1-98/53	Az élelmiszerekben lévő egyes szennyező anyagok szintjeinek hatósági ellenőrzésére alkalmazható mintavételi és vizsgálati módszerek	A Bizottság 98/53 EK irányelve	2001. január 1.
1-2-98/86	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és a színezékek kivételével (Első kiegészítés)	A Bizottság 98/86 EK irányelve	2001. július 1.
1-4-175/2001	Héjas dió	A Bizottság 175/2001 EK rendelete	2001. december 31.
3-1-2870/2000	Analitikai referencia-módszerek szeszes italok vizsgálatára	A Bizottság 2870/2000 EK rendelete	2002. július 1.
3-1-2001/22	Mintavételi és vizsgálati módszerek az élelmiszerekben található ólom-, kadmium-, higany- és 3-MCPD-szintek hatósági ellenőrzésére	A Bizottság 2001/22 EK irányelve	2003. január 1.
1-1-2001/15	Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerekhez adható anyagok	A Bizottság 2001/15 EK irányelve	2002. július 1.



Magyar Élelmiszerkönyv előírás jele	Magyar Élelmiszerkönyv előírás címe	Irányadó közösségi jog-szabály száma	Kötelező alkalmazás időpontja	A jelölésre vonatkozó rendelkezés kötelező alkalmazásának időpontja
1-3-2000/36	Kakaó- és csokoládétermékek	Az Európai Parlament és a Tanács 2000/36 EK irányelve	2003. január 1.	–
1-3-73/437	Cukortermékek	A Tanács 73/437 EKG irányelve	1997. július 1.	1998. július 1.
1-3-74/409	Méz	A Tanács 74/409 EKG irányelve	1997. január 1.	1998. január 1.
1-3-1999/4	Kávé- és cikóriakivonat	Az Európai Parlament és a Tanács 1999/4 EK irányelve	2001. január 1.	2001. december 31.
1-3-79/693	Gyümölcsdzsém, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém	A Tanács 79/693 EKG irányelve	1997. január 1.	1998. január 1.
1-3-1906/90	Baromfihús	A Tanács 1906/90 EKG, valamint a Bizottság 1538/91 EKG és 2891/93 EKG rendeletei	1998. január 1.	1999. január 1.
1-3-1907/90	Tojás	A Tanács 1907/90 EKG, valamint a Bizottság 1274/91 EKG rendeletei	2002. január 1.	1999. január 1.
1-3-2991/94	Kenhető zsiradékok (vaj, margarin, zsirkeverékek)	A Tanács 2991/94 EKG rendelete	1997. január 1., vajra: 2002. január 1.	1998. január 1.
3-1-95/194	Bizonyos halak és haltermékek összes illóbázikus nitrogéntartalmának (TVB-N) határértékei és meghatározási módszerei	A Bizottság 95/149 EK határozata	1997. január 1.	–
1-2-95/45	Az élelmiszerekben használható színezékek tisztasági követelményei	A Bizottság 1999/75 EK irányelvével módosított, a Bizottság 95/45 EK irányelve	2001. július 1.	
1-2-95/31	Az élelmiszerekben használható édesítőszer tisztasági követelményei	A Bizottság 98/66 EK és 2000/51 EK irányelveivel módosított, a Bizottság 95/31 EK irányelve	2001. július 1.	
1-3-76/118	Részen vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékek (sűrített tej és tejpor)	A Tanács 76/118 EKG irányelve	1997. július 1.	1998. július 1.
3-3-92/608	A közvetlen emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej vizsgálati módszerei	A Tanács 92/608 EKG határozata	1997. július 1.	–
Magyar Élelmiszerkönyv előírás jele	Magyar Élelmiszerkönyv előírás címe	Irányadó közösségi jogszabály száma	Kötelező alkalmazás időpontja	
			új élelmiszerek és új termékek vonatkozásában	a többi élelmiszer vonatkozásában
1-2-94/35	Az élelmiszerekben használható édesítőszer	Az Európai Parlament és a Tanács 94/35 EK irányelve	1998. július 1.	1999. december 31.
1-2-94/36	Az élelmiszerekben használható színezékek	Az Európai Parlament és a Tanács 94/36 EK irányelve	1998. július 1.	1999. december 31.
1-2-95/2	Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszer és a színezékek kivételével	Az Európai Parlament és a Tanács 96/85 EK és 98/72 EK irányelveivel módosított, az Európai Parlament és a Tanács 95/2 EK irányelve	2001. július 1.	–



- 1/1998. (I. 12.) FM rendelet a kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításáról.

Ez a rendelet összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

- › a Tanács 2082/92 EGK rendeletével a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek különleges tulajdonságait igazoló bizonyítványokról, valamint az azt módosító 2515/94/EK bizottsági rendelettel.
- 97/1999. (XI. 18.) FVM-EÜM-GM együttes rendelet a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz és az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz palackozásáról és forgalmazásáról.

E rendelet összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

- › a Tanács természetes ásványvizekről szóló 80/777 EGK irányelvével és az azt módosító 96/70 EK irányelvével.

- 36/1996. (XII. 11.) FM-NM-IKIM együttes rendelet a dohánytermékek előállításáról, forgalmazásáról és ellenőrzéséről.

E rendelet összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

- › a Tanács 89/622 EGK irányelve a dohánytermékek címkézéséről (módosítva a Tanács 92/41 EGK irányelvével), a Tanács 90/239 EGK irányelve a cigaretták megtűrt kátránytartalmáról.

**A „Fogyasztóvédelem,
a fogyasztók egészségének védelme”
témakörben eddig megjelent
Európai Füzetek:**

Dr. Bártfai Judit
Dr. Németh Anita – Dr. Wallacher Lajos
A fogyasztóvédelem
magánjogi eszköztára

•

Szűcs András
Piacfelügyelet az Európai Unióban

Az elmúlt években világszerte növekedett az élelmiszerek közvetítésével terjedő, vagy közvetlenül egyes élelmiszerektől eredő megbetegedések száma. Ebben a folyamatban több tényező is szerepet játszott a hagyományos kórokozók megváltozásától a lakosság immunállapotának romlásán át a fokozódó környezetszennyezésig. Nem véletlen tehát, hogy az előállítás és a forgalmazás teljes folyamatában a figyelem középpontjába került az élelmszerbiztonság kérdése. Füzetünkben egyebek között arról olvashatnak, mit takar „a farmtól az asztalig” elv, mi is az a HACCP-rendszer és mit jelent a jó gyártási gyakorlat.



Csajági Éva
osztályvezető
Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség



Andrassy István
vezető főtanácsos
Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség