

**MINŐSÉGI RENDSZEREK SZEREPE A HAZAI  
ÉLELMISZERGAZDASÁGBAN**



**Budapest  
2010**

Kiadó:  
Agrárgazdasági Kutató Intézet

Felelős kiadó:  
Udovecz Gábor  
főigazgató

Szerkesztőbizottság:  
Biró Szabolcs, Juhász Anikó, Kapronczai István,  
Kemény Gábor, Mihók Zsolt (titkár), Popp József,  
Potori Norbert, Udovecz Gábor

Szerzők:  
Juhász Anikó  
Darvasné Ördög Edit  
Jankuné Kürthy Gyöngyi

Lektorok:  
Pallóné Dr. Kisérdi Imola, c. egyetemi docens  
Dr. Szűcs István, egyetemi docens

Szerkesztőség:  
Agrárgazdasági Kutató Intézet  
H-1093 Budapest, IX. Zsil u. 3-5.  
Tel.: (36-1) 217-1011 Fax: (36-1) 217-7037  
aki@aki.gov.hu  
www.aki.gov.hu

Nyomda, kötészet: Prime Rate Kft.

ISBN 978 963 491 548 5  
HU ISSN 2061 8204

Minden jog fenntartva. A kiadvány bármely részének sokszorosítása, adatainak bármilyen formában (nyomtatott vagy elektronikus) történő tárolása vagy továbbítása, illetőleg bármilyen elven működő adatbázis kezelő segítségével történő felhasználása csak a kiadó előzetes írásbeli engedélyével történhet.

## Tartalomjegyzék

Bevezetés és módszertan.....	7
1. Az élelmiszerminőséggel kapcsolatos elvárások és ágazati szereplők bemutatása .....	9
1.1. Az élelmiszerminőség fogalmi bővülése .....	9
1.2. Az élelmiszerminőséget befolyásoló szervezetek.....	14
1.2.1. Nemzetközi szervezetek.....	14
1.2.2. Nemzeti szervezetek.....	17
1.3. Az élelmiszerminőség szerepe a hazai és uniós közigazgatásban .....	18
1.3.1. Európai Unió .....	18
1.3.2. Hazai közigazgatás szerepe: hatósági feladatok .....	20
1.4. Az élelmiszerminőség kérdése az élelmiszer-kiskereskedelemben .....	22
1.5. Az élelmiszerminőséget alapvetően meghatározó élelmiszer-előállítás.....	25
1.6. Az ágazati szereplők minőség menedzsmentjének kapcsolódási pontjai .....	27
2. Az élelmiszerminőségi rendszerek bemutatása.....	31
2.1. Az élelmiszerminőségi rendszerek fogalmi tisztázása.....	31
2.2. A tanúsítás fogalmi tisztázása .....	34
2.3. Saját csoportosításunk az élelmiszerminőségi rendszerekre .....	35
2.4. A nemzetközi független rendszerek.....	36
2.4.1. HACCP.....	37
2.4.2. GMP+.....	38
2.4.3. ISO 9001 .....	39
2.4.4. ISO 22000 .....	40
2.4.5. ISO 14001 .....	42
2.5. A nemzetközi vevői rendszerek .....	43
2.5.1. BRC.....	44
2.5.2. IFS.....	45
2.5.3. EUREPGAP (GLOBALGAP) .....	45
2.5.4. QS.....	46
2.5.5. FSSC 22000 .....	47
2.6. A nemzetközi (EU-s) fogyasztói rendszerek .....	48
2.6.1. Hagyományos különleges termékek .....	49
2.6.2. Földrajzi árujelzők .....	49
2.6.3. Ökológiai élelmiszerek.....	53
2.7. A nemzeti fogyasztói rendszerek.....	55
2.7.1. Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ).....	56
2.7.2. Hagyomány-Ízek-Régiók (HIR).....	57
2.7.3. Minőségi Magyar Sertéshús.....	58
2.7.4. Ellenőrzött Magyar Baromfi .....	59
2.7.5. Egészséges Tojás.....	60
2.7.6. Magyar Szürkemarha Termék .....	60
2.7.7. Pannon Búza.....	61
2.7.8. Magyar Termék .....	62
2.7.9. Prémium Hungaricum .....	62
2.7.10. Alföld Kinese .....	63
2.7.11. Élő Tisza.....	63
2.7.12. Szívbarát.....	64

2.8. Rendszer harmonizációs és egységesítési törekvések .....	65
2.8.1. GFSI .....	65
2.8.2. EMA .....	66
2.8.3. ISEAL .....	67
3. A minőségi rendszerek jelentősége az EU és hazánk élelmiszergazdaságában .....	69
3.1. Élelmiszerminőségi rendszerek az Európai Unióban .....	69
3.1.1. A nemzetközi irányítási és vevői rendszerek helyzete az Európai Unióban .....	71
3.1.2. A nemzetközi fogyasztói rendszerek helyzete az Európai Unióban .....	72
3.2. Minőségi rendszerek bemutatása néhány kiemelt uniós országban .....	73
3.2.1. Csehország .....	73
3.2.2. Lengyelország .....	74
3.2.3. Dánia .....	74
3.2.4. Spanyolország .....	75
3.2.5. Franciaország .....	76
3.2.6. Finnország .....	76
3.2.7. Svédország .....	77
3.3. Élelmiszerminőségi rendszerek a hazai élelmiszergazdaságban .....	78
3.3.1. Minőségi rendszerek a honlap elemzés tükrében .....	78
3.3.2. Vállalati tapasztalatok a szakirodalomban .....	81
4. Élelmiszergazdasági felmérés a minőségi rendszerekkel kapcsolatos hazai tapasztalatokról ....	83
4.1. A hazai tanúsítói szervezetek helyzete és tapasztalataik az élelmiszergazdaságról .....	83
4.2. Az élelmiszerminőségi rendszerek megítélése .....	88
4.2.1. Az interjúban szereplő cégek és piaci jelentőségük .....	88
4.2.2. A minőségi rendszerek bevezetése .....	90
4.2.3. A független és vevői minőségi rendszerek költsége és erőforrásigénye .....	95
4.2.4. A független és vevői minőségi rendszerek megítélése (előnyök, nehézségek) .....	99
4.2.5. A független és vevői minőségi rendszerek szerepe a vevői és beszállítói kapcsolatokban .....	101
4.2.6. Fogyasztó rendszerekkel kapcsolatos tapasztalatok .....	105
5. Javaslatok .....	107
5.1. Fejlesztési javaslatunk célcsoportjai .....	107
5.2. Fejlesztési javaslatok: egy általános és két célterület .....	109
5.3. Fejlesztési eszközök: „minőségi megfelelés” .....	111
5.3.1. Az EU kötelezettség vállalás lehetőségei .....	111
5.3.2. WTO kötelezettség vállalás nemzetközi tapasztalatai .....	112
5.4. Fejlesztési javaslatunk: „fogyasztói tudatformálás” .....	112
5.4.1. Felnőtt tájékoztatás az élelmiszerjelölés és a minőség összefüggéseiről .....	112
5.4.2. Gyermekes fogyasztói tudatosságának kialakítása .....	113
5.4.3. Javaslatunk az élelmiszergazdaság szemszögéből .....	115
Összefoglalás .....	117
Summary .....	121
Kivonat .....	127
Abstract .....	128
Irodalomjegyzék .....	129

Táblázatok jegyzéke.....	141
Ábrák jegyzéke .....	142
Melléletek .....	143
Melléletek jegyzéke .....	144
Függelék.....	161
Függelékek jegyzéke.....	162
A könyvsorozatban megjelent kiadványok .....	175



## Bevezetés és módszertan

A téma aktualitását az adja, hogy a minőségi előírások, valamint az azok betartását tanúsító rendszerek terjedése mind számukat, mind hatáskörüket tekintve megállíthatatlannak tűnik. A tanúsítási rendszerek alapvetően az élelmiszertermékek biztonságát határozzák meg, azonban egyéb célokat is kitűzhetnek, mint például az állatjólét, a környezetterhelés csökkentése vagy éppen a fair trade. Fenntartásuk érdekkörei a makrótól a mikro szintig, az államérdektől a multinacionális kiskereskedelmen át a fogyasztóig terjednek. A globalizálódó és liberalizálódó kereskedelem egyre jobban szűkíti az egyes országok piac- és fogyasztóvédelem lehetőségeit, így az élelmiszerbiztonsági, -minőségi és egyéb előírások szerepe felértékelődik. A multinacionális kiskereskedelem számára is kedvező a tanúsítási rendszerek terjedése, mivel a tömegdisztribúció standardizált tulajdonságú termékekkel működik igazán hatékonyan. Az öntudatos fogyasztók – vagy civil szervezetek – csoportjai pedig megnyugvást találhatnak egy-egy minőségi-erkölcsi kérdésre alapozott rendszer támogatásával. **A különböző rendszerek és előírások a nyilvánvaló társadalmi haszon mellett különböző célú diszkriminációra is alkalmasak.** A mérleg pozitív oldalán társadalmi haszonként megjelenik a garantáltan biztonságos, magas minőségű és nyugodt lelkiismeretet biztosító élelmiszer ideája, a negatív oldalon azonban burkolt diszkriminációs lehetőségeket sejtettünk.

A minőségi rendszer fogalma, tágabb értelemben minden a témához kapcsolható kifejezést magában foglal. Az EU nomenklatúra szerinti tanúsítási és jelölési rendszereket éppúgy, mint a vállalkozói minőségbiztosítási és irányítási rendszereket, vagy a fogyasztói jelölésű, marketing értéket képviselő rendszereket. Vizsgálatunk tárgyának lehatárolásánál egy szűkítő feltételt határoztunk meg, mégpedig az önkéntesség kérdését. Minden önkéntes jellegű minőségi követelményt, azaz szabványt (standard) és azokra épülő tanúsítható rendszert vizsgáltunk. A kötelező jellegű, a közigazgatás valamely szintje által meghatározott és hatóságilag ellenőrzött minőségi követelményeket, azaz kötelező szabványokat, szabályozásokat és előírásokat (mandatory standard vagy regulation) viszont nem tekintettük vizsgálatunk tárgyának. A nemzeti szabványosításról szóló 1995. évi XXVIII. törvény egyik legfontosabb – az európai, új megközelítés elvének megfelelően – rendelkezése, hogy a nemzeti szabvány alkalmazása önkéntes. Ez az elv 2002. január 1-jétől vált teljessé, addig ugyanis a törvény átmenetre vonatkozó rendelkezése folytán lehetőség volt bizonyos szabványok külön jogszabállyal történő kötelező alkalmazásának elrendelésére.

Kutatásunk célja első lépésként a minőségi rendszerek átfogó és rendszerezett ismertetése volt. A rendszerezett jelzón van a hangsúly, mivel a rendszerek elburjánzása olyan dzsungelt kezd eredményezni, amelyben már az ágazati szereplők is nehezen igazodnak el. A kapcsolódó kutatási kérdéseink:

- **R1: Élelmiszerbiztonsági és minőségi előny:** Mit jelent a minőség, milyen termék és szolgáltatás jellemzőket sorolnak a minőség fogalmába az élelmiszerlánc egyes szereplői? Milyen szinten járulnak hozzá a minőségi rendszerek a termék minőségének meghatározásához, valóban garantálják-e és mely tulajdonságokat?
- **R2: Piacrajutási minimum feltétel, vagy marketing előny:** Mely rendszerek jelentenek piacra lépési minimum feltételt és melyek jelenthetnek a fogyasztók felé is kommunikálható marketing eszközt?

**Második lépésként a hazai élelmiszergazdasági vállalkozások és az élelmiszerminőséggel kapcsolatba kerülő egyéb piaci szereplők minél szélesebb körének gyakorlati tapasztalatait összesítettük.** Érdeklődésünk előterében az élelmiszerbiztonsági és minőségtanúsítási rendszerek piacrajutást meghatározó szerepe és a vállalati szintű megfelelés problémái álltak. Fontosabb kérdéseink:

- **R3: Az élelmiszerlánc vertikális fázisaiban:** Hogyan befolyásolják a minőségi rendszerek elterjedtségét az amúgy is létező erőviszony különbségek? Mely ágazatokban, mely termékeknél és milyen mértékben jelentenek piacrajutási akadályt és kényszerítik ki a vállalkozásoknál a szabványok betartását?
- **R4: Az élelmiszerlánc horizontális szintjén:** A különböző méretű szereplők számára az önkéntes szabványoknak való megfelelés nem azonos erőfeszítést jelent. A kis-közepes vállalkozások piacról történő kiszorulása/szorítása megvalósítható: többé-kevésbé előírások és tanúsítási rendszerek segítségével?
- **R5: Az élelmiszerlánc ellenőrzésének a szerepe:** Az előkészítő és ellenőrző szervezetek felkészültsége, szakmaisága, vagy éppen annak hiányosságai milyen hatással vannak a vállalkozások önkéntes szabványoknak való megfelelésére, az előírások és szabványok valódi céljának beteljesítésére?

Végül, de nem utolsó sorban fontosnak tartottuk, hogy a **különböző ágazati szereplők véleményén alapuló javaslatok feldolgozását és rendszerezését is elvégezzük.**

A lehetséges **módszertani eszközök közül** a tanulmány által érintett **minden kérdés esetében** alkalmaztuk a szakirodalmi feldolgozást és a strukturált mélyinterjúkat az egyes területek szakértőivel. Az **első, rendszerező részben** hangsúlyos volt még a különböző minőségi rendszerek, rendszerállító, tanúsító szervezetek és az élelmiszeripari vállalkozások honlapjainak elemzése, valamint a kérdéshez kapcsolódó jogszabályok feldolgozása. Létrehoztunk egy olyan adatbázist, amelyben az egyes minőségi rendszerekről elérhető szekunder adatokat rendszerek és szakágazatok szerint összesítettük, így már előzetes képet alkothattunk a hazai élelmiszeripar minőségügyi helyzetéről. **A második, primer kutatást előtérbe helyező részben** a magyar élelmiszergazdasági vállalkozások körében végzett kérdőíves felmérésünk és annak matematikai statisztikai módszerekkel történő elemzése alkotta a módszertani bázist.

A **téma előzményét és átfogó elméleti megalapozását** a Bánáti (szerk.) és Popp (szerk.) [2006]: „Élelmiszerbiztonság a nemzetközi kereskedelem tükrében” című tanulmány adja. Ebben széleskörűen és mélységében elemzik az élelmiszerbiztonság és -minőség fogalmát, a hozzá kapcsolódó előírásokat és a legfontosabb tanúsító rendszereket, valamint igen tanulságos fejezet szól a fogyasztók minőségítéletéről. Fontos kiindulási alapnak tekintjük továbbá a Popp (szerk.) – Potori (szerk.) – Udovecz (szerk.) [2009]: „A versenyelőnyek javításának lehetőségei a főbb termékpályákon” című tanulmányt, amely két követendő elvre, a vállalati szempontok gyűjtésének és feldolgozásának fontosságára, valamint a termékpálya szemléletre hívta fel figyelmünket. Mindkét tanulmány kitűnő alapot nyújtott a tervezett kutatásunkhoz, az első az elméleti áttekintéshez és rendszerezéshez, a második pedig a tervezett vállalati felmérésekhez. A tanulmány nem készülhetett volna el a megkeresett hazai élelmiszeripari vállalkozások és tanúsító szervezetek képviselőinek közreműködése nélkül. Köszönjük, hogy megosztották velünk szakmai tapasztalataikat és véleményüket.

**Tanulmányunk következtetéseit és javaslatait** a témával foglalkozó közigazgatási szervezetek számára készítettük el, így elsődleges felhasználóknak őket tekintettük. Másodsorban az élelmiszergazdasági vállalkozások és szakmai érdekképviseleti szerveik figyelmére számítunk, hiszen vállalati körben végzett felmérésünkkel igyekeztünk gyakorlati hasznosításra alkalmas eredményre jutni. További célunk a felsőfokú oktatás érdeklődésének felkeltése volt, amit főként a széleskörű szakirodalmi feldolgozással kívántunk elérni.



## 1. Az élelmiszerminőséggel kapcsolatos elvárások és ágazati szereplők bemutatása

„*Mondd meg, mit eszel, s megmondom, ki vagy.*”

*Anthelme Brillat-Savarin [1825]*

### 1.1. Az élelmiszerminőség fogalmi bővülése

Az élelmiszergazdaság szereplői számára a versenyképességet, a piacrajutás és piaccmaradás feltételeit a Seghezzi [2003] által feszültségi húzóerőknek nevezett négy tényező határozza meg: **a minőség, az ár (költségek), a mennyiség és az idő.** A jóléti fogyasztói államokban az 1980-as évek elejétől a versenyképesség ismérvei közül a megfelelő minőség fokozatosan előtérbe került, és a piaci siker alaptényezőjévé vált [Miklós, 2004]. Ugyan némi késéssel, de a minőség hazai megítélése is ebbe az irányba haladt. Három összehasonlítható módszertannal végzett nemzetközi vizsgálat<sup>1</sup> azt mutatta, hogy a rendszerváltás idején Magyarország volt az egyetlen vizsgált ország, ahol az árak szignifikánsan nagy szerepet játszottak a rendelések elnyerésében, míg az 1990-es évekre már felzárkózott, és azonos szintre került a gyártási minőség jelentősége [Demeter, 2001]. A legutóbbi vizsgálat során, 2005-ben Magyarország a többi fejlett országgal együtt még egy igényességi kategóriával feljebb lépett, azaz a megfelelő gyártási minőség úgynevezett képesítő kritériummá vált, olyan minimális feltétellé, amely többé már nem tekinthető versenyelőnynek [Demeter, 2008].

A jelen dolgozatban kifejezetten a minőségtanúsítási rendszerek elemzése szempontjából értelmezhető minőségírást kerestük és két alapvető meghatározásból indultunk ki. A két meghatározás bepillantást enged abba az elvi és szakmai vitakörbe is, amelybe a minőségpolitikai kérdésekkel kapcsolatos kutató munkánk során többször is beleütköztünk. Az első meghatározást az MSZ EN ISO 9000:2005 „Minőségirányítási rendszerek alapok és szótára” kínálta: **„A minőség annak mértéke, hogy mennyire teljesíti a saját jellemzők egy csoportja a követelményeket. A követelményeket meg lehet fogalmazni szabványok alapján. Ebben az esetben biztosan számszerűsített, mérhető és értékelhető lesz az.** A jogi szabályozásnak nem feladata, hogy a minőséget megfogalmazza, ennek ellenére a feladatain túlterjedő, túlbujánzó magyar jogi szabályozásban akár több joganyagban többféle megfogalmazás is lehetséges.” [Szabó, 2010].” A másodikat a 2008. évi XLVI. számú, az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló törvény adta: **„az élelmiszerminőség: az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, hogy az megfelel a rá vonatkozó, e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban vagy közvetlenül alkalmazandó európai uniós jogi aktusban meghatározott, az élelmiszer-biztonságra vonatkozó követelményektől eltérő előírásoknak, valamint az előállító 22. § (2) bekezdése szerinti írásos dokumentációjában feltüntetett jellemzőknek”<sup>2</sup>.**

A minőséggel kapcsolatban a „megfelelő minőség” a kulcsszó, hiszen ahogy Pallaginé [1999] megállapítja, a minőség kifejezés nem összehasonlítható értelmű, önmagában nem azonosítható a kiválósággal. Shiba et al. [1993] legalapvetőbb minőség definícióját, miszerint a minőség a felhasználásra való alkalmasságot jelenti, Juran [1993] a **termékminőség** esetében négy fokozatra bővítette.

<sup>1</sup> A három nemzetközi felmérés nem az élelmiszeripar, hanem az úgynevezett innovatív iparágak, azaz a fémtömeg-cikk, gépgyártó, irodai és kommunikációs eszközök gyártó, műszergyártó, autó- és egyéb gépjármű előállítók körében készült. Ennek ellenére a minőség tudatosság fejlődésének jellemző példáját mutatta, így általános, ágazati szinten túlmutató következtetések levonására is alkalmasnak tartottuk.

<sup>2</sup> 22. § (2) Az élelmiszer-, illetve takarmány-vállalkozás az élelmiszer, illetve a takarmány előállítását, valamint forgalomba hozatalát megelőzően az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott részletes, írásos dokumentációt (így különösen gyártmánylapot, anyaghányad-nyilvántartást) köteles készíteni és vezetni.

Első fokon feleljen meg az előírásoknak, másodfokon a használati értéknek, a következő, harmadik fokozatban a fogyasztók ismert igényeinek. Végül a legmagasabb minőségi fokozatot akkor éri el a termék, ha megfelel a fogyasztók látens szükségleteinek, várható igényeinek is. Nagyné [2006] időbeli elhatárolást is alkalmaz erre a folyamatra: az 1960-as, 1970-es évek minőség-megközelítése a termékorientált minőséget helyezte a középpontba, az 1980-as, 1990-es években a hangsúly a folyamat orientált minőségre helyeződött, míg jelenleg a fogyasztó orientált minőségre terelődik a hangsúly.

A 21. században tehát a **fogyasztói megítélés, mint minőségi kritérium került előtérbe**, azonban ebből a szempontból is számtalan tényező alakítja az élelmiszertermékek minőségfogalmát. Például egyre nagyobb a kereslet a „kényelmi” élelmiszerek iránt, amelyek csupán minimális kezelést vagy előkészítést igényelnek, s konyhakész, „felhasználó barát” csomagolásban kaphatók. Emellett a fogyasztók olyan élelmiszereket keresnek, amelyek „frissek” és természetes ízekkel hangsúlyozottak [Lehota et al., 1999]. Az utóbbi évek élelmiszerbiztonsággal és -eredettel kapcsolatos, a sajtó által néha túlreagált botrányok pedig alapvetően rendítették meg a fogyasztók bizalmát a boltokban kapható élelmiszerek iránt, és erősítették meg a garantált élelmiszerbiztonság helyét a minőségi alapkritériumok között [Lakner et al., 2005]. A fentiekben vázolt néhány meghatározás csak kis ízelítőt ad abból, hogy a minőség, de még leszűkítve az élelmiszerminőség megfogalmazása és kategorizálása is gyakorlatilag végtelen szakirodalmi példákkal szolgál. **További átfogó összehasonlító elemzés az AKI által korábban kiadott Bánáti – Popp (szerk.) [2006] tanulmányban található meg.**

Az előzőekben vázolt általános minőségmegfogalmazásokkal kapcsolatban rögtön felvetődik a pontosítás igénye két területen:

- **Melyek az élelmiszerekkel szemben kinyilvánított minőségi igények, milyen minőségi elvárásoknak kell megfelelni?**
- **Az élelmiszerlánc egyes résztvevőinek mi a szerepe a minőségi elvárások kialakításával és teljesítésével kapcsolatban?**


Először lássuk azokat a belső minőségi jellemzőket, amelyek mint **felhasználói igények** ma felmerülhetnek az élelmiszertermékkel és előállítójával kapcsolatban. A hazai szakirodalomban Molnár [1991] az élelmiszerek minőségi összetevőit a következőképpen különbözteti meg: **élelmiszerbiztonság, táplálkozásbiológiai érték, élvezeti érték és alkalmassági érték**. Tomcsányi [1988, 1998] szerint a minőségi jellemzők a **használati értékhez**, vagy más néven hasznosság-hoz kapcsolva értelmezhetők, lehetnek valóságos, képzel, illetve objektív és szubjektív dimenziói vagy ezek kombinációi. Az élelmiszerek **minőségi jellemzőinek elvontabb**, a gyakorlati értéktől távolabb eső szempontjai is felmerültek, amelyek Pallóné [2003] szerint két csoportba foglalhatók: **ökológiai érték** (biotermelés, környezetbarát csomagolás); **pszichológiai és szociális érték** (presztízs-termékek, származási hely).

A minőség fogalma tehát értelmezhető szűken és tágan. A tágan értelmezett élelmiszerminőség alapját a biztonság képezi [Molnár, 2002]. A kérdésről, hogy **az élelmiszerbiztonságot az élelmiszerminőség részének, vagy különálló jellemzőnek tekintsük-e nem csak a hazai, hanem a nemzetközi tudományos szakirodalomban sincs egyetértés, viszont a területtel foglalkozó nemzetközi szervezetek és saját meggyőződésünk alapján egyértelműen az átfogóbb értelmezés pártjára állunk** [Bánáti és Popp, 2006; Aust Sterns et al., 2001]. Az élelmiszerbiztonság megítélését tovább bonyolítja, hogy az úgynevezett alapvető, kimondatlan igények csoportjába sorolható, amelyek elméletileg nem eredményeznek felárban megnyilvánuló hozzáadott értéket. Paradox módon azonban – az elmúlt évtizedek élelmiszerbotrányai nyomán – megrendült fogyasztói bizalom miatt az élelmiszerbiztonság garanciája hozzáadott-értékké, árnövelő tényezővé vált [Bánáti és Popp, 2006; Bálint, 1998; Nádásdiné, 2005].

Az élelmiszertermékek belső minőségi jellemzői tehát jól érezhetően megszorodtak, csoportosításuk igen sokféle lehet. Saját összefoglalónk alapjául Jahn et al. [2004] ábráját választottuk, amely Nelson [1970] klasszikus **információs közgazdaságtani kategóriáit** bővíti ki (1. táblázat). A minőség jellemzőit, a megismerés fokozatai alapján osztályozva, először az **észlelési tulajdonságokkal** találkozhatunk, mint például a frissesség és külalak, amelyeket már a vásárlás előtt megítélhetünk. Ítéletünket befolyásolhatja a vásárlás helye, illetve az áru csomagolása, valamint az ár és a reklám. Ez utóbbi kettő azonban minden minőségi jellemző csoport megítélésénél egyformán fontos szerepet játszik. A következő szintet a **tapasztalati jellemzők** alkotják, mint például az íz, vagy az eltarthatóság. Ezeket már csak fogyasztás után tudjuk megítélni, de előzetes segítséget adhat például a jelölés során megjelenő információ tartalma vagy a lejárat idő. A fogyasztó és a gyártó közötti információs aszimmetria mentén haladva a **hitelességi jellemzők** csoportja következik, mint például a tápérték, vagy élelmiszerbiztonság. Ezeket a **fogyasztó már nem képes közvetlenül megítélni**, mivel az erre alkalmas termékvizsgálatok költsége nem teszi ezt lehetővé. **Ezért egyre fontosabbá válnak** a megítélést segítő külső jellemzők, mint az összetétel információ, a hatósági ellenőrzés igazolása, vagy – tanulmányunk szempontjából kiemelt jelentőséggel – a **minőségi rendszerek ismerete és jelölése**. A minőségi rendszerek egy része (későbbi csoportosításban vevői és irányítási rendszerek, pl. ISO család vagy IFS) ugyan valóban alkalmas a hitelességi és etikai jellemzők javítására, ellenőrzésére és tanúsítására is, elsődleges funkciója mégis az élelmiszerlánc szereplői közötti közös minőségi nevező (felelősség és kockázat megosztással) biztosítása, ezért fogyasztói jelölésük a legritkább esetben fordul elő.

1. táblázat

**Minőségi jellemzők csoportosítása információs közgazdaságtani megközelítésben**

	1. Észlelési	2. Tapasztalati	3. Hitelességi	4. Etikai („Patyomkin”)
<b>Minőségi jellemzők példái</b>	Frissesség, Külalak	Íz, Eltarthatóság	Tápérték, Biztonság	Állatjólét, Fair-trade
<b>Miként ítéltető meg?</b>	Vásárlás előtt	Fogyasztás után	Laboratóriumi termékvizsgálattal	Termékből nem, csak előállítás során
<b>Ki ítéltető meg?</b>	Fogyasztó által megítélhető		Fogyasztó által nem megítélhető	
<b>Miből ítéltető meg?</b>	Termékből megítélhető belső minőségi jellemzők			Csak előállítás során
<b>Megítélés nehézsége?</b>	Növekvő információs aszimmetria a termék gyártója és a fogyasztó között 			
<b>Mivel csökkenthető a megítélés nehézsége?</b>	Reklám, Ár			
	Vásárlás helye, Csomagolás dizájn	Jelölés, Lejárat idő	Jelölés, Hatósági ellenőrzés, <b>Minőségi rendszerek*</b>	<b>Minőségi rendszerek</b>

\* Minőségi rendszer (QS = Quality Schemes) alatt a legtágabb kört értjük, kötelező és kvázi önkéntes rendszereket (HACCP, BRC), a termékjellemzőket és az előállítás (termelés) folyamatát igazoló szabványokat (Organikus termékek, Label Rouge), valamint a minőségirányítási rendszereket (ISO család).

Forrás: Jahn et al. [2004], Aust Sterns et al. [2001], Pollák – Tóth – Bánáti [2008] és Swinnen-Vandermoortele [2008] alapján saját szerkesztés

A legutolsó kategória az eredeti Jahn et al. [2004] féle csoportosításban a „Patyomkin”, azaz látszat tulajdonságok nevet kapta. Megvizsgálva azonban az ide sorolt minőségi jellemzőket, mint például az állatjólét és környezetvédelem, úgy éreztük, hogy helytállóbb Pollák – Tóth – Bánáti [2008] szellemében az etikai megnevezést használni. Az **etikai jellemzők** – amelyek a három P-ből (People, Planet, Profit) az első kettőt jelenítik meg – a vásárlói megítélés nehézségi skálájának legmagasabb fokán találhatók, vagyis a termékből már egyáltalán nem csupán az élelmiszer-előállítás követve válnak értékelhetővé. Ezért **az etikai tulajdonságokkal kapcsolatos vásárlói választási lehetőséget** – természetesen az ár és reklám általános hatásán túl – **már szinte teljes egészében csak a minőségi rendszerek tanúsításának jelölése segítheti.**

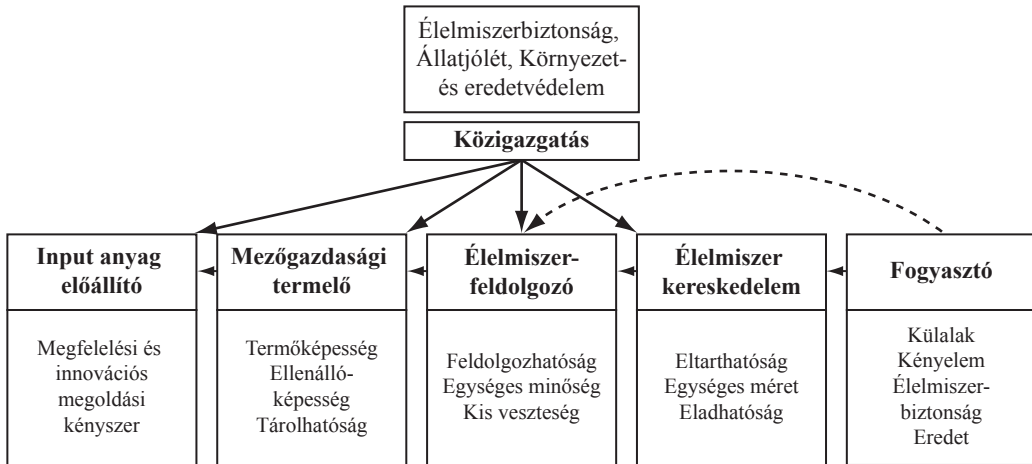
Az észlelésitől az etikai jellemzőkig **növekvő információs aszimmetria** még két eddig nem említett területen okoz jelentős változást:

- Az élelmiszertermék és annak előállításával kapcsolatos **bizalom kérdésében**, amely az információs aszimmetria növekedésével egyenes arányban válik piaci értékké.
- A **fogyasztói tudatosság** jelentősége a minőség megítélésében és meghatározásában szintén az információs aszimmetria emelkedésével nő. Az egyetlen közvetítő, kényszerítő eszköze a fogyasztónak, különösen ha (civil) szerveződésben testesül meg.

Az információs közgazdaságtani csoportosításban – hasonlóan a szakirodalom egyéb megközelítéseivel – a minőségi jellemzőket a fogyasztói/vásárlói választás szemszögéből vizsgálják. **Az élelmiszerlánc különböző szereplőinek azonban a vásárlótól részben, vagy teljesen eltérő minőségi elvárásai is lehetnek, amelyek egymásra rakódva – és jó esetben nem egymást kioltva – határozzák meg az élelmiszer tulajdonságait** [Nyárs – Papp, 2002]. Éppen ezért elengedhetetlen a második kérdésünkre is választ kapni, vagyis az élelmiszerlánc egyes szereplőinek az élelmiszerek, illetve alapanyagaik minőségével kapcsolatos elvárásait és szerepét tisztázni (1. ábra). Az élelmiszerlánc minden szintjén, azaz a közigazgatás, az előállítás, a kereskedelem és a fogyasztó esetében is keletkeznek különböző minőségi igények, az alkalmasságnak pedig egyaránt vannak funkcionális és közgazdasági elemei [Aust Sterns et al., 2001; Pallaginé, 1999]. Míg az élelmiszerlánc legtöbb szereplőjével szemben két elvárást támasztó fél áll, azaz a közvetlen vevő és a közigazgatás, addig az élelmiszeriparral szemben még érezhető a közvetett vevő, vagyis a fogyasztó igénye is. A legkisebb áthárítási lehetősége az inputanyag beszállítóknak van, viszont a minőségi elvárások megoldásainak egy jelentős részét ezen a ponton határozhatják meg (1. ábra).

A **közigazgatás** leginkább Bánáti és Popp [2006] által idézett Taguchi és Wu [1985] féle minőség meghatározás alapján állít feltételeket, vagyis azt próbálja elérni, hogy az egyéni fogyasztó mellett **tágabb értelemben a társadalomnak okozott kár minimalizálásának mértéke legyen a minőség fokozatainak meghatározója.** Vagyis az élelmiszerbiztonság után előtérbe kerülnek olyan etikai jellemzők, mint például az állatjólét, a környezet- vagy az eredetvédelem. A közigazgatás minőségi elvárásainak teljesítésének eszközei a jogszabályalkotás és alkalmazás, a hatósági ellenőrzés, az oktatás és a tanácsadás, valamint a támogatás mind az élelmiszer-előállítók, mind a kiskereskedelem vonatkozásában [Pallaginé, 1999; Bernáth, 2004].

**Az élelmiszerlánc egymásra rakódó minőségi elvárásai**



Forrás: Bernáth [2004] Nyárs – Papp [2002], Sebők [2008] Bánáti és Popp [2006] és Feiner [2009] alapján saját szerkesztés

Az **élelmiszer-kiskereskedelem** egyrészt közvetíti a fogyasztói elvárásokat a lánc többi szereplője felé, másrészt kialakít olyan a fogyasztóktól független minőségi elvárásokat is, amelyek a tömegdisztribúció alapvető kezelési feltételei, mint például a hosszú eltarthatóság, vagy az egységes méret [Feiner, 2009; Nyárs – Papp, 2002]. A minőségi igények teljesítésére a legfontosabb saját eszközük a lehető legmodernebb disztribúciós technológia alkalmazása, az élelmiszeripar felé a fejlesztési igények közvetítése és minőségi rendszerek működtetése, a fogyasztók felé pedig a marketing eszközök széles skálája [Pallaginé, 1999].

Az **élelmiszer-feldolgozókat**, az élelmiszerek jellemzőinek legfontosabb alakítóit érinti a legtöbb minőségi **elvárás**. A megfogalmazott minőségi igények kielégítésére rendelkezésre álló eszközeik a gyártási technológiai felkészültség, a termék innováció, a minőségi rendszerek alkalmazása, az alkalmazottak képzése és a fogyasztói tájékoztatás, melyek jórészt megegyeznek és sok esetben megosztottak a kereskedelemmel [Sebők, 2008]. Az élelmiszeripar az ellátási lánc mentén haladva saját minőségi elvárásait is megfogalmazza a **mezőgazdasági termelők és input anyag előállítók felé**, mint például a jól feldolgozható és egységes minőségű alapanyag. Az **input anyag előállítók** a minőségi elvárások láncolatának utolsó tagjaként valójában az összes többi szint elvárásait fordítják le az állatok, növények, vagy előállításukhoz szükséges egyéb termékek tulajdonságaira. Bár a láncolat végén állnak, közel sem passzív a szerepük, innovatív termékekkel befolyásolhatják az élelmiszerminőségi elvárások alakulását. Példaként a takarmány összetétel változtatásával megemelt omega-zsír-sav tartalmú tojást említhetjük [Bröring, 2009].

A **fogyasztó minőségi elvárásaival** elsősorban a kiskereskedelem találkozik, bár azok az élelmiszer-előállításra is vonatkoznak, melyben kiemelt szerep jut az észlelési és a tapasztalati jellemzőknek, mint például a küalak, a kényelem és a biztonság. Minőségi elvárásai teljesüléséhez a fogyasztók legfontosabb eszköze a tudatos vásárlói magatartás [Pallaginé, 1999]. A tudatos magatartás megnyilvánulhat az információszerzés (személyes kapcsolaton keresztül, kereskedelmi vagy közszolgálati forrásból) és -nyújtás igényében, valamint az átgondolt választás az értékesítési hely és termék vonatkozásában is, de az élelmiszer fogyasztáskori minőségével kapcsolatban nem elhanyagolható a megfelelő otthoni élelmiszerkezelés sem [Lehota, 2001; Szakály, 2009; Kozák, 2008].

A **fogyasztó helyzete azonban nem egyszerű a minőségi elvárásainak érvényesítésében.** Az elmúlt két évtizedben kialakult piaci pozíciót jól érzékelteti Cortjens és Cortjens [1995] egyre inkább helytálló hasonlata, miszerint „a modern kiskereskedelem ... toronymagas hotelsor a feldolgozók villái és a fogyasztók tengere között”. Ez a már korábban is említett információs aszimmetria az egyik oka annak, hogy az átlagfogyasztó az élelmiszerekkel kapcsolatban elvesztette térlátását és minőségbeli szakértelmét. Az információs különbség különösen magas a magasabb feldolgozottságú termékeknel, hiszen az összetevők jelentős részét nem ismeri az átlagvásárló. Azonban a friss termékek esetében sem elhanyagolható a tudáskülönbség, gondoljunk csak a gyümölcsök és zöldségek szermaradvány tartalmára, vagy a hosszú eltarthatóság („polcélet”) miatt nemesítéssel, vagy csomagolással módosított romlási folyamatokra. A megváltozott életstílus és ritmus okozta vásárlási igények szintén nem kedveznek a belső minőségi jellemzők megismerésének: egyszerűbben, gyorsabban akarunk bevásárolni, a vásárlást pedig, mint élményt, családi programot akarjuk átélni [GfK, 2006]. A modern **kiskereskedelmi formák térnyerését tehát elősegítette az elmúlt tíz évre jellemző hazai fogyasztói magatartás is,** vagyis a jellemzően csak termékben gondolkodás: elsődleges az ár (Homo oeconomicus), másodlagos a márka, harmadlagos az összetétel, és minden más csak ezután következik [GfK, 2006]. Sarkosan fogalmazva nem egyszerű kideríteni, hogy pontosan mit eszünk, de nem is akarunk utána járni.

Az elmúlt időszak élelmiszerbotrányai, az erősödő globalizáció és a gazdasági válság széles médiafigyelemmel kísért negatív jelenségei azonban hatásosak voltak. **Érezhetően felértékelődtek az úgynevezett etikai jellemzők,** azaz főként az eredettel, a termelés helyével és módjával kapcsolatos belső minőségi tulajdonságok. A változás már számszerűsíthető is, mivel a megkérdezettek 68%-ának volt fontos, hogy a termék hazai eredetű legyen, amely az egyetlen növekvő jelentőségű szempont volt 2005-höz képest (52%) [GfK, 2009]. Tehát az etikai jellemzők körébe tartozó terméktulajdonságokkal rendelkező – **eredetet és előállítását hangsúlyozó – hagyományos magyar termékek** (hungarikumok) versenyképesek lehetnek. Ehhez persze az élelmiszertermékek bizalmi jellegéhez méltó, jól felépített értékkommunikáció, árpolitika és megfelelő értékesítési csatornaválasztás szükséges [Szakály, 2009; Sebők, 2009].

Az érezhetően növekvő fogyasztói tudatosság ellenére a hazai kiskereskedelem már elérte a koncentráció és piaci erőviszony változás olyan fokát, amelynek következtében a **legtöbb belső minőségi jellemző kommunikálásának, ellenőrzésének, sőt egyre inkább a meghatározásának lehetősége is átkerült az előállítótól a kiskereskedelemhez, mint közvetlen vevőhöz és – egyre kisebb mértékben – a közösségi és nemzeti közigazgatáshoz, mint hatósághoz.** Mindkét területen óriási változások következtek be az elmúlt évtizedben, amelyeket a következő fejezetben igyekszünk röviden bemutatni.

## 1.2. Az élelmiszerminőséget befolyásoló szervezetek

### 1.2.1. Nemzetközi szervezetek

Az élelmiszerminőség egyre táguló fogalmából **konszenzusos nemzetközi szabályozása az élelmiszerbiztonságnak alakult ki,** ami érthető is, hiszen a biztonság a fogyasztók számára nehezen megítélhető, ugyanakkor közegészségügyi szempontból a legfontosabb hitelességi jellemző. Ezért a XIX. század végétől induló, egyre gyorsabb ütemű élelmiszergazdasági és -kereskedelmi fejlődéssel párhuzamosan, szükségszerűen merült fel az igény a szabályozás és az ellenőrzés nemzetközi és közigazgatási/hatósági szintre emelésére. Hiszen egyre nagyobb tömegek számára távolodott el mind térben, mind időben az élelmiszertermelés az élelmiszerfogyasztástól, és

így a fogyasztó lehetősége az élelmiszerek biztonságának közvetlen ellenőrzésére egyre nehezebb és költségesebb lett. Ráadásul a kereskedelmet akadályozták az egymástól többé, vagy kevésbé, de általában eltérő nemzeti szabályok. A fogyasztóvédelem szempontjából az új, addig nem, vagy nem eléggé ismert (így a nemzeti élelmiszerjogban természetesen nem szabályozott) termékek megjelenése vetett fel új aggályokat.

Először az Osztrák-Magyar Monarchiában, majd Svájcban, végül a múlt század közepén Németországban és Franciaországban létesítettek nemzeti élelmiszerkönyvet [Bánáti és Popp, 2006]. 1962-ben az ENSZ két szakosított szervezete létrehozta az **élelmiszerkönyv nemzetközi rendszerét**, a FAO/WHO<sup>3</sup> **Codex Alimentarius**st. Minden regionális (pl. EU) és a hazai szabályozás egyik alapjául is a Codex Alimentarius nemzetközi szabványosítási bizottság szakbizottságai által készített dokumentumok szolgálnak [Nagyné, 2006]. Magyarország már a kezdetekkor bekapcsolódott a Codex munkáiba, a magyar élelmiszer-rendeletekbe, szabványokba kezdtek a megismert Codex dokumentumok beszivárogni. Ezt a folyamatot a magyar élelmiszerjog Európai Unióval való harmonizációja idején lehetett legjobban érzékelni. A magyar élelmiszeripar minden különösebb megrázkódtatás nélkül át tudta venni az EU joganyagát, ami szintén a Codexet vette alapul. A Codex szabályai szerint minden tagországnak van egy Kapcsolattartó Pontja (Codex Contact Point), amely hazánk esetében a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (MÉBiH) lett [Bánáti, 2008].

A nemzetközi kereskedelem és élelmiszerbiztonság kapcsolatát a már hivatkozott Bánáti és Popp [2006], tanulmánya részletesen tárgyalja így most csak az alapvető összefüggésekre térünk ki. A világkereskedelem bővülését, akadályozó tényezők fokozatos felszámolását végző Világkereskedelmi Szervezet (World Trade Organization:WTO), két igen fontos egyezményt fogadott el a TBT-t (Technical Barriers of Trade – Kereskedelem Technikai Akadályai) és az SPS-t (Sanitary and Phyto sanitary – Egészségügyi és Növényegészségügyi). **A nemzetközi szabályozás azért vált szükségessé, mert az egyes országok fogyasztói és hatóságai eltérő kockázat viselésére hajlandók, ami lehet igen alacsony és meglehetősen magas is** (2. ábra). Amennyiben azonban valamely ország kormányzata szigorúbb szabályokat alkalmaz, megnő a hazai vállalatok költsége, ezzel párhuzamosan csökken versenyképessége. Ekkor olyan nemzetközi kereskedelmi konfliktust okozó intézkedéseket hozhatnak a piacvesztés elkerüléséhez, mint kereskedelemkorlátozó importszabályozás, vagy a magasabb költségek ellensúlyozásaként adott támogatás [Halmi et al. 2007]. Jó példája a nemzetek közötti élelmiszerbiztonsági kockázatérzékelés különbségére, hogy Európában a fogyasztók elsősorban a kémiai szermaradványokkal szemben, míg az USA-ban az élelmiszer eredetű patogénekkal kapcsolatban bizalmatlanok [Yudin, 2009].

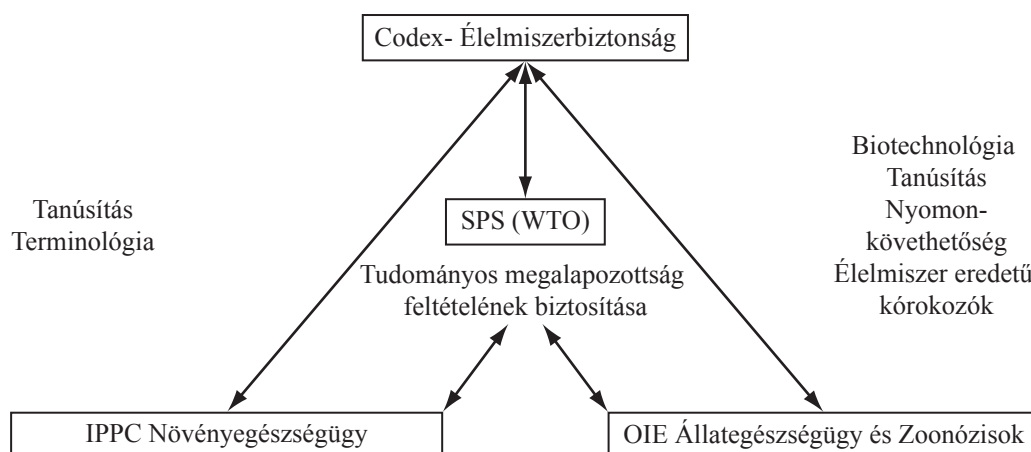
A **TBT** Egyezmény általános, minden termékre kiterjedően elismeri, hogy minden országnak joga van a fogyasztói védelmében szükséges szabályozási, ellenőrzési intézkedésekre. Ezen intézkedések azonban nem válhatnak a külföldi termékeket a belföldivel szemben hátrányos helyzetbe hozó akadályokká. Az **SPS** Egyezmény jellegéből következően elsősorban az élelmiszereket érinti, és rendszeresen a Codexre hivatkozik, mint olyan dokumentumra, amely az ésszerűen elvárható fogyasztói védelmet jelenti. A Codexben rögzített előírásoknál szigorúbb nemzeti szabályokat tehát a kereskedelem indokolatlan akadályozásának tekinti, ezzel a Codex nemzetközi kereskedelemben való alkalmazását gyakorlatilag kötelezővé tették [Bánáti és Popp, 2006]. Mindkét egyezmény a WTO keretében felállítandó részleg feladatává teszi a betartatást, vagyis a nemzeti szabályozás esetleges „ésszerűtlen”, kereskedelmet akadályozó voltának vizsgálatát és az ez ellen megteendő konkrét lépéseket [Heilandt, 2007].

<sup>3</sup> A rövidítések feloldását az 1. függelékben található rövidítések jegyzéke tartalmazza.

A Codex szervezete az **SPS-egyezményen keresztül** kapcsolódik a **WTO munkájához** (2. ábra). A Codex két másik szabványosítási szervezettel – az állategészségügy: OIE (Office International des Épizooties, Nemzetközi Járványügyi Hivatal,) és a növényegészségügy: IPPC (International Plant Protection Convention, Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény) területén –, együttműködési megállapodást kötve működik. Együtt „3 nővérként” (3 sisters) emlegetett szervezetek azon dolgoznak, hogy minél biztonságosabb élelmiszer jusson a fogyasztók asztalára [Santiago, 2006]. A „3 nővér” és a WTO szervezete közötti szoros kapcsolat alapja az, hogy az **SPS** hét alapelve<sup>4</sup> közül a tudományos megalapozottság bizonyítására elfogadott két eszköz közül az egyik éppen a „3 nővér” szabványainak alkalmazása<sup>5</sup> [Huige, 2008].

2. ábra

### A „3 nővér” szabványosítási munkájának és a WTO-SPS megállapodásának kapcsolata



Forrás: Miyagishy – Bruno [2009] és Huige [2008] alapján saját szerkesztés

Az **OIE** fő célja a tagországok állategészségügyi helyzetének átláthatóvá tétele, a járványos megbetegedések elleni védekezés hatékonyságának fokozása érdekében [Bánáti és Popp, 2006]. 1924-ben alapították, több mint 170 tagja van világszerte. A 2005-ös új stratégiai irányvonal szerint a WTO-SPS egyezményrel összhangban nemzetközi szabályokat hoznak létre az állategészségügy területén, a nemzetközi kereskedelem elősegítése érdekében. Feladatuk a tudományos tanácsadás, az állatbetegségek – beleértve a zoonózisok – megelőzése, ellenőrzése és felszámolása [O’Neil, 2007].

Az **IPPC** az ENSZ FAO keretében 1951-ben jött létre, mely kisebb módosításokkal mind a mai napig érvényben van és szabályozza a feldolgozatlan növények, növényi termékek ellenőrzését és nemzetközi kereskedelmét [Bánáti és Popp, 2006]. Ez idáig több mint 160 tagország kötelezte el magát az egyezmény betartására. A „3 nővér” működése nagyban függ a tagok részvételétől, így az SPS megállapodás minden tagját ösztönzik arra, hogy tagja legyen e szervezetnek is, és aktívan vegyenek részt napi munkájukban.

<sup>4</sup> Diszkrimináció mentesség, Tudományos megalapozottság, Kölcsönös megfelelés, Regionalizáció, Átláthatóság, Technikai segítségnyújtás, Ellenőrzési, vizsgálati és elfogadási eljárások.

<sup>5</sup> A másik a tudományosan igazolt kockázatbecslés.



**A nemzetközi élelmiszerminőséggel- és kereskedelemmel kapcsolatos szervezetek** – azaz a független szabványállítók és a WTO – **részéről, főként három kérdéskörben merült fel aggály az önkéntes szabványok és az ezekre épült tanúsítási rendszerekkel kapcsolatban:** piacra jutás, fejlesztési (fejlődési) következmények, jogi vonatkozások [Henson, 2005; Henson – Reardon, 2005; Huige 2008; Bánáti és Popp, 2006; Fulponi – Battisti-Borot, 2006]:

- A piacrajutás témakörében gondot okozhatnak azok az önkéntes szabványok, amelyek a hivatalos élelmiszerbiztonsági követelményeknél szigorúbb elvárásokat támasztanak. Főként akkor, ha a rendszerállító szervezet (vevő) piaci erejénél fogva megkérdőjelezhető az önkéntesség és gyakorlati piacra lépési feltételt jelent a rendszer. Külön problémának tekintik a minőségi rendszerek sokszorozódásának ütemét (átfedés, ellentmondás, harmonizációs hiány, kölcsönös elfogadás hiánya). Az ilyen minőségi rendszerháló kialakulása éppen a fejlett országok magasabb árszínvonalú piacait zárhatja el hatékonyan a nemzetközi kereskedelemről, ezzel gyakorlatban csökkenti a versenyt is.
- A fejlesztési törekvésekkel kapcsolatban felmerült kérdések elsősorban az önkéntes szabványokkal összefüggő költségekkel és ezen belül is elsősorban a kis- és közepes méretű gazdálkodókra gyakorolt hatással kapcsolatosak. Az eddigi vizsgálatok alapján az is világossá vált, hogy az önkéntes szabványok az ellátási lánc modernizációs, vállalkozásfejlesztési és a problémás higiéniai területeken pozitív hatásúak, főleg az elmaradott termelési/disztribúciós kultúrájú térségekben.
- A jogi kérdések egyrészt érintik az SPS egyezményt, amelynek elvi alapjaival gyakran nem egyeztethetők össze az önkéntes szabványok és az ezeken alapuló minőségi rendszerek. Az érintett problémás területek a már említett hét alapelvől: a tudományos megalapozottság, a kölcsönös megfelelés és az átláthatóság. Márpedig az SPS-t aláíró országokkal szemben bejelentési és harmonizációs elvárás is megfogalmazódik az egyezményben. De talán még ennél is komolyabb gond, hogy a piaci okokból már önkéntesnek sem nevezhető szabványok, minőségi rendszerek esetében nincs meg a lehetősége a rendszerek résztvevőinek (alkalmazóinak) egy független, akár nemzetközi fórumon történő probléma rendezésre.

### 1.2.2. Nemzeti szervezetek

Az élelmiszerminőséget befolyásoló egyik legfontosabb nemzeti szervezet a **Magyar Szabványügyi Testület (MSZT)**. Az élelmiszerminőség meghatározását és javulását jelenleg közel 1100 érvényben lévő szabvány szolgálja.

Az élelmiszerekre vonatkozó követelményeket szabványok írják elő, illetve az előírt paramétereik mérésére tartalmaznak elfogadott módszereket (vizsgálati szabványok), így segítve a piac szabályozását, a fogyasztók védelmét és a verseny átláthatóságát. Ezért lenne fontos, hogy meglévő szabványaink számát gyarapítsuk, egyrészt tiszta magyar szabványok kidolgozása által, másrészt európai és/vagy nemzetközi szabványok további átvételével. Az MSZT által kiadott nemzeti szabványok alkalmasak arra, hogy az élelmiszerekre vonatkozó jogi szabályozási célok, alapvető követelmények megvalósításához általánosan elfogadott, részletes követelményeket biztosítsanak a piac szereplőit, a jogalkalmazók számára. A MSZT műszaki bizottságai pártatlan, nyilvános és a közérdeket szolgáló fórumot nyújtanak a szabályozásban érdekelték számára, hogy konszenzussal meghatározzák a jogszabályi követelmények támogatására alkalmas szabványok tartalmát. Az ilyen szabványt nem is szükséges kötelezővé tenni, hiszen az érdekelték bevonásával meghatározott szabványokat önkéntesen is alkalmazni fogják. A szabványosítás egyúttal tehermentesíthetné a jogalkotást is, hiszen a részletes követelmények meghatározásával és egyeztetésével nem kell a

jogalkotónak időt tölteni. Ugyanakkor a jogszabályok terjedelme is jelentősen csökkenhetne, ha minden lehetséges esetben nemzeti szabványokra hivatkoznának. A Codex Alimentarius (Élelmiszer Kódex) tartalmának nagy része is átvezethető lehetne a nemzeti szabványokba [Szabó, 2010] (2. táblázat).

2. táblázat

### Az élelmiszerminőség területén érvényes nemzeti szabványok statisztikája

	Darabszám
Olajmagvak	139
Feldolgozott gyümölcs, -zöldségtermékek és italok	272
Gabona	135
Tej és tejtermékek	106
Hús és hústermékek	57
Fűszerek és ételízesítők	118
Élelmiszer-mikrobiológia	68
Cukor	9
Borok	91
Keményítő és származékai	28
Élelmiszerekkel érintkező anyagok és eszközök	66

Forrás: MSZT adatok alapján

### 1.3. Az élelmiszerminőség szerepe a hazai és uniós közigazgatásban

**Az uniós és a nemzeti hatóságok szerepe az élelmiszerek minőségével kapcsolatban átfogóbb**, mint a nemzetközi megállapodások elsősorban a biztonságra koncentráló szabályozása. Három kérdés merül fel a **minőségi feltételekkel kapcsolatban**:

- **Miért fontos:** az élelmiszerekhez kapcsolódó **elvek**.
- **Mivel határozzák meg:** az élelmiszerekhez kötődő **jogszabályi** keretek.
- **Ki határozza meg:** az élelmiszerekkel kapcsolatos **intézményi** szervezetek.

#### 1.3.1. Európai Unió

A jelenlegi hazai **hatóság minőséggel kapcsolatos elvárásainak** megértéséhez uniós tagállamként fontos látnunk az élelmiszertermelés és piacrajutás közösségi szabályozásának és támogatásának sokrétű okait. Az EU élelmiszerekkel kapcsolatos szabályozásának öt stratégiai dokumentuma<sup>6</sup> érdemel említést, amelyek alapján az **élelmiszerjog alapelvei a következők** [Bánáti és Popp, 2006]: az áruk szabad áramlásának alapelve; a fogyasztói egészség védelmének (élelmiszerbiztonság!) alapelve; az elővigyázatosság alapelve, a nyomon követhetőség és kockázat-elemzés; a szubszidiaritás elve; a proporcionalitás elve; a kölcsönösség vagy kölcsönös elismerés alapelve; a horizontális szabályozás elve. Az alapelvek nyomán az **élelmiszerek minőségét** két alapvető területen és három eszközzel határozzák meg az **uniós jogszabályok** (3. táblázat).

<sup>6</sup> Fehér Könyv az Élelmiszerbiztonságról [COM (719), 1999], Zöld könyv az élelmiszer-szabályozás alapelveiről [COM(1997)]; Fogyasztók egészsége és élelmiszer-biztonság [COM(1997) 183 végleges]; Zöld könyv a mezőgazdasági termékek minőségéről [COM(2008) 641 végleges]

**Élelmiszerminőségi jellemzők szabályozása az EU gyakorlatában**

Megnevezés	Élelmiszerbiztonság (hitelességi jellemző)	Társadalmi, szociális kérdések (etikai jellemzők)
<b>Előállítási szabályok</b>	Higiéniiai és nyomon követhetőségi előírások	Állatjóléti, környezetvédelmi előírások
<b>Forgalmazási előírások</b>	Kötelező méret- és osztályozási előírások	Választható fenntartott jelölések a tartás és termesztés körülményeire
<b>Minőségi rendszerek</b>	Nincsenek	Földrajzi jelzések, hagyományos különleges termékek, ökológiai termelés

Forrás: COM641 [2008] alapján saját szerkesztés

Az EU az **élelmiszerbiztonságot** az egyik legfontosabb minőségi prioritásának tartja, amelyet a „Fehér Könyv az Élelmiszerbiztonságról” című kiadvány jól bizonyít. Ebben a magas szintű egészség és fogyasztóvédelem biztosítása érdekében követendő elv az integrált, a „termőföldtől az asztalig” megközelítés és szemléletmód alkalmazása, az élelmiszerlánc minden fázisában, beleértve a takarmány-előállítást és takarmány-forgalmazást, az elsődleges élelmiszertermelést, az élelmiszerfeldolgozást, -raktározást, -szállítást és -forgalmazást. Az EU-direktívákat, melyekre az általános jellegű szabályozás a jellemző, a hazai jogrendbe kötelezően beépítve kell alkalmazni. Így az utóbbi években szinte minden uniós tagállam – köztük Magyarország is – a fenti ajánlások figyelembevételével készítette el **nemzeti élelmiszerbiztonsági programját**. **E programok vezérfonala azonos**, vagyis az élelmiszerláncban a legmagasabb szintű élelmiszerbiztonság megvalósítása csak a teljes lánc egy kézben lévő, egységes, folyamatos hatósági felügyeletével lehetséges [COM(719),1999].

Az élelmiszer-előállítók által betartandó szabályok egy másik köre azonban már nem csak azt hivatott garantálni, hogy minden piacra kerülő élelmiszer esetében teljesüljenek az alapvető élelmiszerhigiéniiai- és biztonsági követelmények, hanem azt is, hogy megfelelő figyelmet kapjanak a **társadalmat foglalkoztató etikai, azaz például környezetvédelmi, állatjóléti és szociális kérdések** [Európai Közösségek Bizottság, 2008]. Az állatjólét, a hagyományörzés és a környezetvédelem közösségi igénye első ránézésre kevés kapcsolatot mutathat az élelmiszer minőségével, hiszen saját csoportosításunkat használva ezek mind a termékből nem megítélhető, úgynevezett etikai tulajdonságok kategóriájába kerülnek. Ugyanakkor jól beleillenek a Bánáti és Popp [2006] által idézett már említett és kiemelten helytállóknak talált Taguchi és Wu [1985] féle minőség meghatározásba. A társadalmi károk csökkentésének jelentőségét viszont nem könnyű elfogadtatni a szélesebb szakmai- és közvéleménnyel, éppen azok nehéz észlelése miatt. Ezért az EU élelmiszer minőségpolitikájáról 2006 óta folyó társadalmi vitának az egyik legfontosabb kérdése az volt, hogyan lehetne a **termelői terhek további növelése nélkül szélesebb körben ismertté tenni és marketing eszközzé fejleszteni az etikai feltételeket** [Európai Közösségek Bizottsága, 2009]:

- **A forgalmazási előírások átalakítása során** a legnagyobb támogatottságot a választható fenntartott jelölések rendszerének etikai jellemzőkkel (állatjólét, környezetvédelem) történő kibővítése kapta, amelyet az úgynevezett kombinált megközelítés követett, azaz a kötelező szabályok általános forgalmazási alapelőírásban történő kidolgozása (az Európai Szabványügyi Bizottság segítségével), valamint a termelés helyére utaló jelölés bevezetése.

- **A minőségi rendszerek közül a földrajzi jelzések** esetében egyértelműen az egyszerűsítés és átláthatóság (transzparencia) mellett született döntés, bár a további vizsgálatot kívánó kérdések köre nagyon széles: a szellemi tulajdonjogok helyzetétől, a területkorlátozáson át a három eddigi rendszer (bor, szeszital, mezőgazdasági termék és élelmiszer) egységesítéséig.
- **A minőségi rendszerek közül a hagyományos termékekkel** kapcsolatban világossá vált, hogy a jelenlegi rendszer nem működőképes, mivel túl bonyolult, ezért kevés terméket ölel fel. Így a leginkább valószínű változat szerint e minőségi kategóriát a választható fenntartott jelölések köré kívánják beemelni, vagy szigorítanák az adott terméknevek használatát a rendszer alatt regisztrált termékekre.

Az EU saját rendszerein kívüli minőségi rendszerekkel (önkéntes szabványokkal) kapcsolatban a közösségi jogszabályalkotás lehetőségét nem támogatja, ugyanakkor bevált gyakorlati megoldásokat tartalmazó iránymutatások kidolgozása 2010-ben éppen folyamatban van.

### 1.3.2. Hazai közigazgatás szerepe: hatósági feladatok

A hazai közigazgatás minőséggel kapcsolatos elvárásai és szabályozása alapvető változásokon mentek keresztül az elmúlt két évtizedben. Az élelmiszerek minőségével, annak megítélésével és a szabályozás szerepével kapcsolatban alapvető elvi és gyakorlati különbségek írhatók le a rendszerváltás előtti és utáni, de még inkább az EU csatlakozás utáni időszakban. Az alapvető különbség legfontosabb elemét úgy foglalthatjuk össze, hogy az állami (hatósági) felelősség helyét az egyéni és élelmiszer-előállítói felelősség vette át, ennek minden pozitív és negatív következményével együtt. (4. táblázat).

4. táblázat

**Élelmiszerminőség és élelmiszerszabályozás változása a Közép-Kelet Európai országokban**

	<b>Élelmiszerminőség</b>	<b>Élelmiszerszabályozás</b>
<b>Rendszerváltás előtt</b> (állami felelősség)	Minőség átlagos Minőség hatóság által meghatározott Fogyasztók minőség megítélését a szűk választék irányítja	„Minden ami nem engedélyezett, tiltott” Jogszabályi előírások a célokra és általában a megvalósításhoz szükséges eszközökre is
<b>Rendszerváltás és EU csatlakozás után</b> (egyéni/előállítói felelősség)	Minőség széles skálája Minőség piac által meghatározott Fogyasztók minőség megítélését a jelölés, tanúsítás irányíthatja	„Minden ami nem tiltott, engedélyezett” Jogszabályi előírások csak az élelmiszerbiztonsági (hitelességi jellemzők) és a társadalmi (etikai jellemzők) célokra, de nem az eszközökre

Forrás: Kreutzer [2009] és Battaglia [2009] alapján saját szerkesztés

**Hazánk európai uniós csatlakozásával** az élelmiszeripart, valamint az élelmiszerek által leginkább érintettek, azaz a fogyasztók tájékoztatását és védelmét szabályozó jogi eszközök teljes szerkezeti átalakítása vált szükségessé. Újdonságot jelentettek az uniós élelmiszer-politika említett alapelvei, valamint a már szintén tárgyalt „szomszédos” területek, azaz a növény- és állategészségügyre, kereskedelemre, termék- illetve a környezetvédelemre vonatkozó előírások [Ősz, 2009]. Az élelmiszerminőséggel kapcsolatos jogszabály-lista a hazai jog részét is képező, közvetlen hatállyal bíró közösségi rendeletekből, magyar törvényekből, valamint magyar rendeletekből áll össze, amelyeknek egy része közösségi irányelveket „ültet át” a hazai jogba (lásd 1. melléklet).

A legfontosabb **élelmiszer-minőségi jellemző, a biztonság** hazai fejlesztésére és biztosítására a **Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program** hivatott: a Földművelésügyi Minisztérium és a Népjóléti Minisztérium kezdeményezésére 1997-ben létrejött az Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület, melynek feladata a szakmai tudományos háttér biztosítása volt a készülő nemzeti élelmiszerbiztonsági programhoz. 2000-ben „Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzete az ezredfordulón” címmel adták ki helyzetértékelésüket, majd 2001-ben Brüsszelben átadásra került „Magyarország élelmiszerbiztonsági stratégiája”. 2004-ben megjelent „Magyarország Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Programja”, melyben rögzítették az élelmiszer-biztonság hazai helyzetét, a nemzeti élelmiszer-biztonsági politika alapelveit, a fő nemzeti célokat és a prioritásokat, illetve alprogramokat. A program kihangsúlyozza az élelmiszerlánc minden lépését a „termőföldtől az asztalig” elvnek megfelelően hiánytalanul lefedő, jól felszerelt, magas színvonalú, hatékony, nemzeti szinten koordinált élelmiszer-ellenőrzés működtetésének fontosságát [Búza, 2008].

Az élelmiszer-biztonsági program megvalósításának fontos állomása volt a **2008. évi XLVI. törvény megalkotása az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről**. A mintegy felére csökkentett joganyag<sup>7</sup> egységes szerkezetben, eljárásrendben foglalja össze az előírásokat, hatálya az élelmiszerlánc minden szereplőjére, minden Magyarországon termelt, előállított, és forgalomba hozott élelmiszere, takarmányra, állat- és növényegészségügyi kérdésre, hatósági eljárásra, tájékoztatásra kiterjed. A törvény céljaként felsorolásszerűen kerülnek meghatározásra a korábbi törvényekben lefektetett garanciális igények (végső fogyasztó egészségének, érdekeinek védelme, a vállalkozások érdekeinek védelme, az állatok egészségének megőrzése, a növények megóvása stb.), amelyekhez a törvény további paragrafusai biztosítják a kereteket [Ósz, 2008].

A 2008. évi XLVI. törvény szerint az élelmiszerkönyvi irányelvek alkalmazása nem kötelező, azonban az élelmiszerkönyvi irányelvben szereplő megnevezés használata esetén az élelmiszernek az irányelvben foglaltaknak meg kell felelnie. Az élelmiszerkönyvi irányelveknek való megfelelés esetén az ellenkező bizonyításáig – az adott irányelvben szabályozott tárgykörben – vélelmezni kell a törvény előírásainak betartását [Ósz, 2008]. A nemzeti és nemzetközi példák alapján az 1976-os élelmiszer törvény előírta a **Magyar Élelmiszerkönyv** létrehozását. Megalakult a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, megkezdődtek a szakértői munkák. Mindennek azonban semmilyen látható eredménye nem volt, semmilyen dokumentum nem jelent meg. Világossá vált ugyanis, hogy az akkori magyar szabályozási rendszerben – a nemzetközi gyakorlattal ellentétben – az élelmiszerekre kötelező jellegű termékszabványok működtek, így az élelmiszerkönyv jellegű szabályozásnak nem volt helye. Az 1990-es gazdasági-társadalmi rendszerváltás adta új helyzet hozta meg a valós feladatot és lehetőséget a Magyar Élelmiszerkönyv számára [FVM, 2009].

**A nemzetközi és a hazai egységesítési irányzatok az élelmiszerminőséggel kapcsolatos közigazgatási feladatok ellátását is elérték.** Ennek megfelelően, az FVM (Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium) 2006. augusztus 1-vel létrehozta az **Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztályt**, amelyhez öt osztály tartozik: Állategészségügyi Osztály, Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Osztály, Ellenőrzési és Audit Osztály, Élelmiszeripari Osztály, Élelmiszerbiztonsági Osztály. Ez utóbbi végzi az ellenőrzések központi koordinálását, szorosan együttműködve a többi, különböző területekkel. Az állam felelősségi területe azokat az állami feladatokat tartalmazza, amelyek elengedhetetlenül szükségesek az élelmiszerlánc biztonságának hatósági ellenőrzéséhez [Kocsár, 2008].

<sup>7</sup> A növényvédelemről szóló 2000. évi XXXV. tv., a takarmányok előállításáról szóló 2001. évi CXIX. tv., az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. tv., az állategészségügyről szóló 2005. évi CLXXVI. tv. helyett.

A teljes ellátási lánc hatósági felügyeletét az eddig elkülönült, szűk szakterületet felügyelő hatóságok helyett az egységes élelmiszerlánc-felügyeleti szerv, a **Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal** (MGSZH) látja el. Kizárólagosan és valamennyi élelmiszer-vállalkozás esetében ellenőrzi többek között az élelmiszerbiztonsági előírások betartását, a nyomon követhetőséget, elbírálja az élelmiszerek fogyaszthatóságát, ellenőrzi az állategészségügyi-járványvédelmi előírások betartását, az Európai Unión kívüli országból belépő élelmiszerek élelmiszerbiztonsági- és minőségi megfelelőségét [Süth, 2008].

Az élelmiszerbiztonságon túlmutató, más terület (táplálkozás-, élelmezés-egészségügy) hatósági felügyeletéről továbbra is az egészségügyi szerv, az **Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat** (ÁNTSZ) gondoskodik. Az élelmiszer-biztonság alapjában népegészségügyet érintő probléma ma is. Mert a biztonság igazolása a fogyasztók, az emberek egészségével vagy betegségével mérhető Molnár [Molnár, 2008]. A megtévesztő állítások, a megtévesztő jelölés, a csomagolás, a reklám, a származás, a forgalmazás körülményei, a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmáról szóló törvény hatáskörébe eső feladatokat a **Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság** végzi (NFH).

Wittich [2008] fontosnak tartja a társhatóságokkal való együttműködést, mert a hatóságok közös célja nem lehet más, mint a fogyasztók biztonságának és anyagi érdekeinek védelme. Az Európai Unió tagállamainak intézkedéseivel összhangban az élelmiszertörvény 2003-ban – még az EU tagságunk előtt – a **Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatalt** (MÉBiH) bízta meg az ellenőrző szervezetek tevékenységének koordinálásával. Fő feladatai a koordinálás, tanácsadás, elemzés mellett a **közösségi gyorsriasztási rendszer** (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed) hazai működtetése [Kocsár, 2008]. Működése hasonló az Európai Unió saját élelmiszerbiztonsági intézményrendszeréhez, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatalhoz (EFSA, European Food Safety Authority), melynek nincs saját jogán hatósági jogköre, azonban a döntéshozatalban jelentős szerepet játszik, mivel jogalkotásához, döntéseihez, engedélyeihez az EFSA szolgáltatja a szakvéleményeket [Bánáti, 2008]. Szeitzné [2008] álláspontja, hogy a jelenlegi élelmiszerlánc biztonsági törvény továbbra is megfogalmazza az igényt egy élelmiszerbiztonsági tudományos szerv működtetésére, mely megfelel a MÉBiH tevékenységének.

#### 1.4. Az élelmiszerminőség kérdése az élelmiszer-kiskereskedelemben

A kiskereskedelem struktúrája és ennek megfelelően minőség- és beszerzési politikája, azaz vevői elvárása is rengeteget változott az elmúlt években. A hazai élelmiszer-kiskereskedelem rendszerváltás után kezdődő szerkezeti átalakulásának kezdetén, spontán és a külföldi privatizáció szakaszán a legalapvetőbb változás a termékválaszték és minőség javulása és a nyugati kiskereskedelmi kultúra elterjedése volt [Juhász – Stauder, 2005]. Az élelmiszerek minőségi tulajdonságai közül – a fogyasztók növekvő igényei szerint – a vevői elvárások főként a korábbinál kedvezőbb észlelési és tapasztalati jellemzőkre összpontosultak. A beszerzés és disztribúció jellemzően helyi, bolti volt, ez lehetőséget adott az élelmiszergazdasági kis- és középvállalkozások széles körének a kiskereskedelmi forgalomba kerülésre, azonban fejlődési, logisztikai és ellenőrzési szempontból nem volt problémamentes időszak (5. táblázat).

**A hazai élelmiszer-kiskereskedelem szerkezetének változása és hatása a minőség- és beszerzés politikára (1989-2009)**

Megnevezés	Időszak	Piacszerkezet	Minőségi és beszerzési politika
<b>Spontán privatizáció</b>	1989-1991	Független kisboltok száma megnő	Jó észlelési és tapasztalati jellemzők beszállítói előnyt jelentenek
<b>Külföldi privatizáció</b>	1991-1995	Első külföldi befektetések, főként a szupermarket szegmensben	Választékbővítés igénye (minden jöhet) Nincs szervezett tömegdisztribúció Kiskereskedelmi termékfelelősség és értékesítési kockázat
<b>Átmeneti évek</b>	1995-2000	Erőviszonyok formálódása, modern formák terjeszkedése	Jó észlelési és tapasztalati jellemzők minimumfeltételekké válnak Erős gyártói márkák igénye erősödik Regionális beszerzési/disztribúciós igények Vámvédelemmel korlátozott importlehetőségek
<b>Erősödő verseny</b>	2000-2005	A hipermarketek és a lánchoz tartozó kisboltok részesedése a forgalomból a független kisboltok kárára nő Lassú piaci telítődés	Jó hitelességi jellemzők (tanúsítva) beszállítói előnyt jelentenek Saját márkás termékek megjelennek Országos központi beszerzés/disztribúció Csökkenő vámvédelmi uniós importlehetőség Felelősség és kockázat vevő-beszállító megosztásának kezdete
<b>„Kemény” idők</b>	2005-	A független boltok abszolút számának csökkenése Kemény diszkontok megjelenése Piaci újra-felosztó (ár)verseny indulása	Jó hitelességi jellemzők minimum feltételekké, jó etikai jellemzők beszállítói előnnyé válnak Saját márkás termékek előretörése Vámmentes importálási lehetőség Európai központi beszerzés/disztribúció Felelősség és kockázat megosztás beszállítók felé erősödik

Forrás: Juhász és Stauder [2005] alapján saját szerkesztés

Az **átmeneti években** megjelentek a zöldmezős beruházással épülő, nagy alapterületű, modern kiskereskedelmi formák első képviselői [Juhász et al., 2004]. Ezek magasabb minőségi és disztribúciós normát támasztva, de kis piaci részesedésük és az importvédelem miatt alapvetően a hazai gyártásra utalva működtek. Sok szempontból így ez az időszak a hazai és külföldi tulajdonú élelmiszeriparunk élet- és versenyképes részének igen kedvező lehetőségeket teremtett. Mivel az észlelési és tapasztalati jellemzők minimumfeltétellé váltak, ezzel együtt megerősödött a megbízható gyártói márkák iránti igény. A disztribúcióban és a beszerzésben pedig megindult a központosítás folyamata, a beszállítók számára is hatékonyság és forgalomnövelés lehetőségét adva.

Az **ezredfordulótól megindult a kereskedelem koncentrációs folyamata**, a változások jellemzőit tekintve a következő tendenciákról beszélhetünk: multinacionális láncok terjedése; a kiskereskedelmi formák arányának eltolódása; a kiskereskedelmi üzletállomány-szerkezet átalakulása, a fogyasztói ellátottság kétpólusúvá válásával kísérve [Juhász et al; 2005, Európa Fórum Alapítvány, 2007]. Alapvető változásként a minőség és beszerzési politika terén elindult a saját márkás termékek előretörése, a jó hitelességi jellemzők beszállítói előnyként történő kezelése, azaz a minőségtanúsítási rendszerek, mint vevői elvárás megjelentek, de a bevezető és üzemeltető élelmiszergazdasági

vállalkozások számára még valós piaci előnyt jelentettek. A kiskereskedelem disztribúciós rendszere fokozatosan kiépült, koncentrálódott, a jelentősebb piaci szereplők közül egyre több tért át az országos központi ellátás megszervezésére. Ezzel párhuzamosan a saját márkás termékek megjelentek, és az uniós országok felőli vámvédelem is fokozatosan csökkent, így a hazai élelmiszergazdaság számára a nemzetközi verseny a belföldi piacon is észlelhetően megindult.

A 2004/2005-től számított szakasznak két okból is a „kemény” idők nevet adtuk: először is az uniós csatlakozás adminisztrációs és piaci hatásai a hosszú felkészülési idő dacára komoly megrázkódtatást okoztak az élelmiszergazdaságnak, másodsorban a kemény diszkontok belépése a hazai piacra szintén jelentős változást hozott mind a kiskereskedelem, mind az élelmiszergazdaság szereplői számára. Az említett változások pedig a reméltekkel ellentétben nem elsősorban könnyen megnyíló értékesítési lehetőségeket, hanem egyre keményebb piacra-jutási feltételeket hoztak. A jó hitelességi jellemzők és az ezeket igazoló tanúsítási rendszerek immár a piacra-lépés minimum (képesítő) feltételévé váltak, a felelősség és a kockázatmegosztás pedig egyértelműen a beszállítók irányába mozdult el. A kiskereskedelem minőségfelelősségének megosztása az élelmiszer-előállítók számára legkedvezőbb esetben az interaktív, például közös innovációval megvalósuló termék-, vagy szolgáltatásfejlesztést jelenti, a legkedvezőtlenebb esetben viszont csak passzív, egyedi tanúsítási rendszerrel elérhető kockázat-áthárítást. A legtöbb kiskereskedelmi és beszállítói kapcsolat pedig valahol a két véglet között mozog. A saját márkás termékek már nemcsak újabb piaci lehetőséget, hanem az uniós importtal együtt a teljes helyettesíthetőség fenyegetését is meghozták. Mondhatjuk ugyan, hogy az utca kétirányú, tehát az exportunk lehetőségei is adóttak, és ez vállalati szinten nyilván számos esetben valódi fejlődési lehetőségeket hozott, de ágazati összesítésben nézve, az uniós élelmiszer-előállítók (nem a mezőgazdasági alapanyag-termelők!) méretükben és piaci kapcsolataikban is jelentős aszimmetriát mutatnak hazánk rovására. Ennek a versenyképesség különbségnek a – csatlakozás után megnyilvánuló valós – mértékét jól mutatja az élelmiszergazdasági külkereskedelmünk egyenleg változása is. A teljes élelmiszeripari egyenleg az 1996-os 1 milliárd euró feletti értékről 413 millió euróra zsugorodott, a másodlagos feldolgozottságú termékek, azaz a multinacionális vállalatok által leginkább uralt szegmens szaldója pedig belépésünket követően gyakorlatilag elolvadt [Juhász – Wagner, 2009].

Természetesen a fenti összefoglaló, mint az ilyen kategorizálás mindig óhatatlan tartalmaz általánosításokat, hiszen a **hazai élelmiszer-kiskereskedelem minőség- és beszerzési politikája még ma is messze van az egységes szemlélettől**. Vannak valóban olyan cégek, ahol az európai (esetleg közép-európai, kelet-európai) központ végzi a termékek jelentős részének a beszerzését (pl. Lidl, Aldi), de a legtöbb láncnál még a magyarországi központ a beszállítói kapcsolatok irányítója. A központosított beszerzés olykor nem földrajzilag, hanem horizontálisan koncentrálódik tovább a beszerzési társaságoknál (például PROVERA, a Csemege Match, a Cora és a Profi részére). Akad azonban olyan hazai lánc is, ahol az egyes boltok önállóan végzik a friss termékek, például a zöldség-gyümölcs beszerzést (CBA). A megkérdőjelezett láncok véleménye abban azonban megegyezett, hogy az általuk forgalmazott árumennyiség miatt nagy, homogén árutételekre van szükségük, ezért hatékonysági megfontolásokból igyekeznek korlátozni beszállítóik számát és azokkal egyre szorosabb, tanúsítási rendszerekre alapozott együttműködésre/irányításra törekszenek [Kartali et al., 2009].



### 1.5. Az élelmiszerminőséget alapvetően meghatározó élelmiszer-előállítás

A minőségi elvárások fejlődése természetesen nem légüres térben zajlott le, magával hozta az élelmiszer-előállító vállalatok alkalmazkodási folyamatát is. Az alkalmazkodás és a megfelelés a kulcsszó, hiszen, a legtöbb minőségi elvárás éppen az élelmiszer-előállítók felé mutat. Az élelmiszer-előállító vállalkozások azonnali stratégiai válaszai az új hatósági és vevői elvárásokra Henson és Hooker [2001] alapján a gazdasági előny mértéke és az alkalmazkodás oka szerint négy kategóriába sorolhatók (3. ábra).

3. ábra

#### Vállalati stratégiai válaszok az új szabályozásokkal és szabványokkal szemben

##### A megfelelési stratégia oka

		Belső igény	Külső elvárás
Megfelelés gazdasági előnye	Magas	Teljesítmény irányította – teljes megfelelés	Elvárás irányította – teljes megfelelés
	Alacsony	Nem megfelelés	Elvárás irányította – feltételes megfelelés

Forrás: Henson és Hooker [2001] alapján

A **nem megfelelés** leggyakoribb esetei akkor várhatók, ha az új elvárásokat sem vevői, sem hatósági oldalról nem kényszerítik a vállalkozásokra és semmilyen gazdasági előnyük sem mutatkozik a megfelelésből. Ebben az esetben csak a vállalati arculatot fontosnak tartó cégek esetében a vállalati küldetéssel legszorosabban összefüggő elvárások esetében várható megfelelés: ilyenek hazánkban például az etikus foglalkoztatást szabályozó belső vállalati rendszerek. Az **elvárás irányította feltételes megfelelés** alacsony gazdasági előny, de létező külső elvárás esetében várható vállalati stratégia. Ekkor a vállalkozások csak a megfeleléshez minimálisan szükséges erőforrást biztosítják és magas a látszatmegfelelések (csak papíron igaz) aránya: jellemzően a vevői tanúsítási rendszerek elburjánzása, vagy a nehezen tanúsítható ágazatok számára kötelezővé tétele eredményezhet ilyen vállalati választ. A magas gazdasági előnnyel járó szabályoknak és szabványoknak történő megfelelés már jóval kedvezőbb a vállalkozások számára. Mivel ebben az esetben is vannak az alkalmazkodásnak költségei, ezért a külső elvárás nagyobb arányban eredményez azonnal kedvező vállalati stratégiát, azaz **teljes megfelelést**: amennyiben kezelhető számú, jól működtethető és már rövidtávon is hatékonyságjavulást előidéző rendszer követelménnyel találkozik egy vállalkozás, akkor nagyobb az esélye a teljes megfelelés elérésének.

A minőségi elvárásokhoz történő hosszú távú ágazati alkalmazkodást – nem leszűkítve az élelmiszeriparra – minőségkultúra fejlődésével mutatjuk be (5. táblázat). Sandholm [2003] a vállalati minőségkultúra fejlődését négy alapvető szakaszra bontja, amely a jogszabályi minimumfeltételeket teljesítő passzivitástól (szunnyadás) a belső motiváció által irányított érettségi szakaszig

terjed. A magyar élelmiszer-előállítás ágazati szintű jellemzésénél a vizsgált négy szakaszt időtávba helyezve a rendszerváltástól indulunk, mivel a rendszerváltás előtti időszak minőségpolitikai feltételrendszere alapvetően eltérő volt (6. táblázat).

6. táblázat

**A vállalati minőségkultúra fejlődésének szakaszai és néhány jellemzője**

	Minőségi tevékenységek	Motiváció	Felelős	Irányítás eszköze	Megfelelési cél	Fejlesztés rendszere
<b>Szunnyadás és ébredés</b>	Ellenőrzés	Hatóság	Beosztott	Papír alapú Szigetszerű, Belső	90% ↓ 99,9999%	Hiba esetén, Egyéni, Tapasztalati
<b>Útkeresés</b>	Biztosítás	Tanúsító cég	Középvezetés	↓		↓ Folyamatos, Szervezett, Módszertani
<b>Stratégiai beavatkozás</b>	Szabályozás	Kiskereskedelem	Felsővezetés	Elektronikus, Hálózatos, Külső kapcsolattal		
<b>Érettség</b>	Menedzsment	Belső motiváció erősebb	Minden szint			

Forrás: Sandholm [2003], Szabó – Nagy [2008], Bánáti és Popp [2006] és Seghezzi [2003] alapján

**A szunnyadás és ébredés idejét az 1990-1995 közötti időszakra,** azaz a rendszerváltás utáni első évekre tehetjük. Ez az időszak több tekintetből is átmeneti állapotot hozott, a jogszabályi környezet, a közigazgatás, a kereskedelem mind erőteljes változásokon ment keresztül. Az ágazatban minőségpolitikai szempontból megszűnt az iparági ellenőrzés, gyengült a vállalatok belső ellenőrzése, labormunkája, de a folyamat és termék ellenőrzés szerepét átvevő minőségirányítási rendszerek elterjedtsége még csak a kezdeteknél tartott [Gyaraky, 2002]. Az irányítás és ellenőrzés területére az informatika még csak elvétve tört be, az főként papíralapon és szigetszerűen működött [Szabó – Nagy, 2008].

**Az útkeresést a kilencvenes évek második felére (1995-2000)** tettük, amelyet már az egyre jelentősebb külföldi tőkebefektetések és a multinacionális kiskereskedelem megjelenése jellemez. Ez az időszak magával hozza a lassan megújuló műszaki és ellenőrzési feltételeket. A minőségbiztosítás alapvető rendszerei kiépülnek, az ISO 9000 (International Organization for Standardization) és HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) rendszerek elterjednek. A felelősség és az irányítás szintje a középvezetői területen terjed el.

**A stratégiai beavatkozás szakaszát a 2000-2005 közötti időszakra** éreztük jellemzőnek. Ebben az időszakban már a kiskereskedelem motiváló tényező az élelmiszer-előállítói minőség szabályozás kialakításánál, a vállalkozói vevői rendszerek (IFS, International Food Standard) kezdenek megjelenni. Rohamos fejlődés zajlik az informatika területén is, ami egységesítési és rendszerbe foglalási lehetőséget kínál a minőség szabályozás számára.

**Az érettség kezdetének szakaszát 2005 utánra** tettük, amely a teljes körű minőség menedzsment szemlélet kialakulása felé mutat. Az élelmiszer-előállítás multinacionális szereplői után, amelyek a vállalati kultúra részeként általában már hozták magukkal a minőség menedzsment teljeskörűsége törekvő (TQM, Total Quality Management) szemléletét, immár a meghatározó magyar tulajdonú vállalkozások számára is stratégiai, vállalati belső motivációs kérdéssé vált ez a terület. Az érettségi szakaszba lépést elősegítik a szaporodó vevői tanúsítási rendszerek, az egyre-másra felbukkanó élelmiszerbotrányok következményei és a szigorodó hatósági válaszok. A megrendült fogyasztói bizalom esetében mindig előtérbe kerülnek a bizalom és biztonság növelő tevékenységek:

a nyomkövetés fejlesztése, az eredetigazolások elterjedése, az összetétel megjelenítése, állandóságának bizonyítása vagy a termékösszetevők alapvető átalakítása [Gyaraky, 2002]. Ebben a szakaszban, ideális esetben a minőségkultúra iránti elkötelezettség és felelősség eléri a vállalkozások minden dolgozóját, ezzel folyamatossá téve a fejlesztést. Az elmúlt években már tetten érhető – a fogyasztói igények nagyon lassú, de mégiscsak érezhető változása következtében – a fogyasztói minőségi rendszerek elterjedése is. Azaz megnő az élelmiszertermékek csomagolásán, jelölésén is megjelenő, különleges beltartalmi (tapasztalati jellemző) értékek, állatjóléti, környezetvédelmi és származási (etikai jellemzők) tulajdonságok tanúsításán alapuló rendszerek száma is.

## 1.6. Az ágazati szereplők minőség menedzsmentjének kapcsolódási pontjai

Az élelmiszerminőséget alapvetően befolyásoló szereplők, azaz az élelmiszer-előállítók, kiskereskedelem és a közigazgatási munka összefoglalása után a közöttük létrejött kölcsönhatásokat is elemezzük. Az összetett folyamat rendszerben és időben történő ábrázolására a **minőségtan klaszszikus fejlődési ábráját kiegészítettük** a feltételállítók és ellenőrzők jelentőségének változásával, illetve a kihívásokra válaszolni hivatott vállalati minőségmenedzsment rendszerek kialakulásával. **A következő kérdésekre kerestük a választ** (4. ábra):

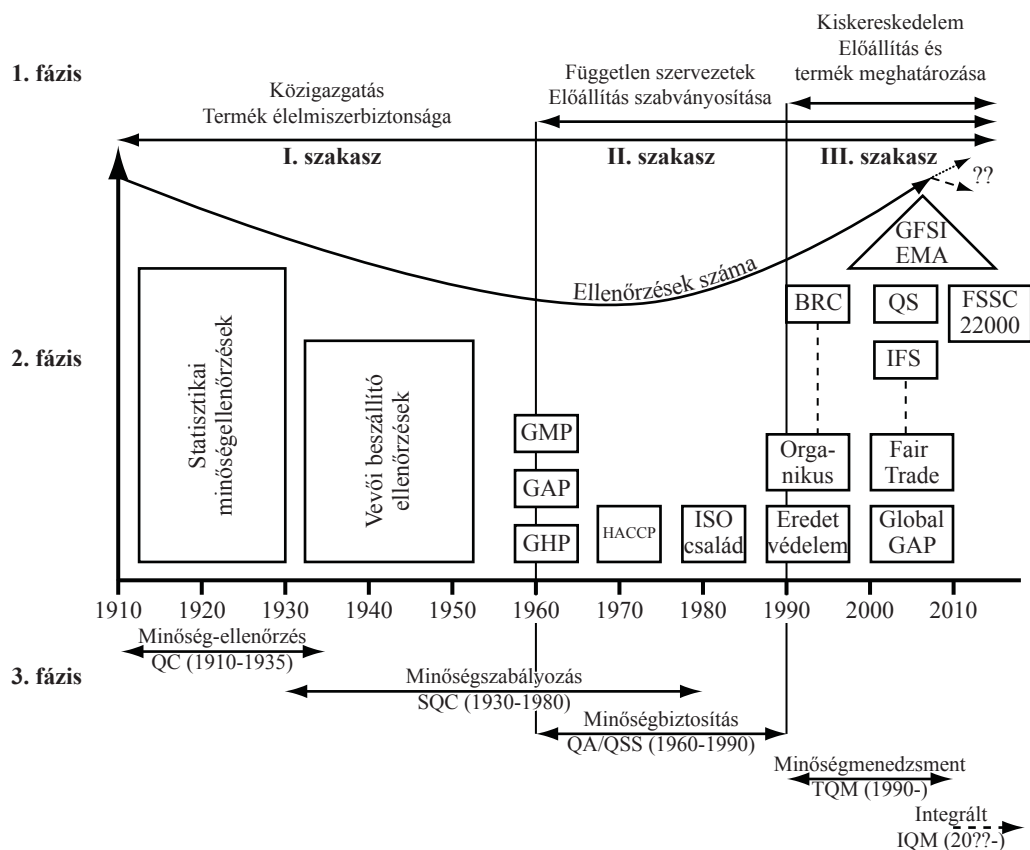
1. fázis: Ki és milyen céllal határozza meg és ellenőrzi az élelmiszerminőséget?
2. fázis: Milyen rendszerek segítségével határozzák meg és ellenőrzik az élelmiszerminőséget?
3. fázis: Az élelmiszer-előállítók menedzsmentmegoldása a kihívásokra?

Hangsúlyozni szeretnénk, hogy egy ilyen összefoglaló ábrán az általános trendeket, a legjellemzőbb elemeket lehet és kell kiemelni. Időbeli átfedések előre és hátra haladva mindig vannak, valamint kivételeket is találhatunk, mégis az a véleményünk, hogy az **élelmiszergazdaság minőségi feltételrendszerének fejlődése mindhárom fázisra érvényesen három jól elhatárolható szakaszra bontható.**

**I. „Ne okozzon járványt” szakasz** (1900-1950/60): Élelmiszerbiztonsági kockázat csökkentésére irányuló nemzeti hatósági ellenőrzés dominálta időszak, a termékek ellenőrzésének igen nagy számával. Vállalati szinten kezdetben szintén a végtermék ellenőrzéssel, később a minőségszabályozás segítségével történt a megfelelés.

**II. „Szabványosítás” szakasz** (1960-1990): Független, nemzetközi szervezetek jelentőségének növekedése, folyamat- és a termékszabványosítás dominálta időszak, amelynek köszönhetően az ellenőrzések száma csökkent. Vállalati szinten a minőség menedzsment újabb fejlettségi szintje, a minőségbiztosítás elterjedése jól illeszkedik a feltételállítók rendszereihez.

**III. „Összetett igények” szakasz** (1990-): A kiskereskedelem jelentőségének erőteljes növekedése, az egyre sokrétűbb minőségi elvárások, a tömegdisztribúció formalizálási igényével együtt az önkéntes szabványok és magán tanúsítási rendszerek elszaporodásának időszakát hozzák, az ellenőrzések száma ismét jelentősen növekszik. Vállalati szinten a megjelenő teljes körű és integrált minőség menedzsment rendszerek lehetnek képesek a számtalan, de nagymértékben átfedő vevői igények hatékony kezelésére.

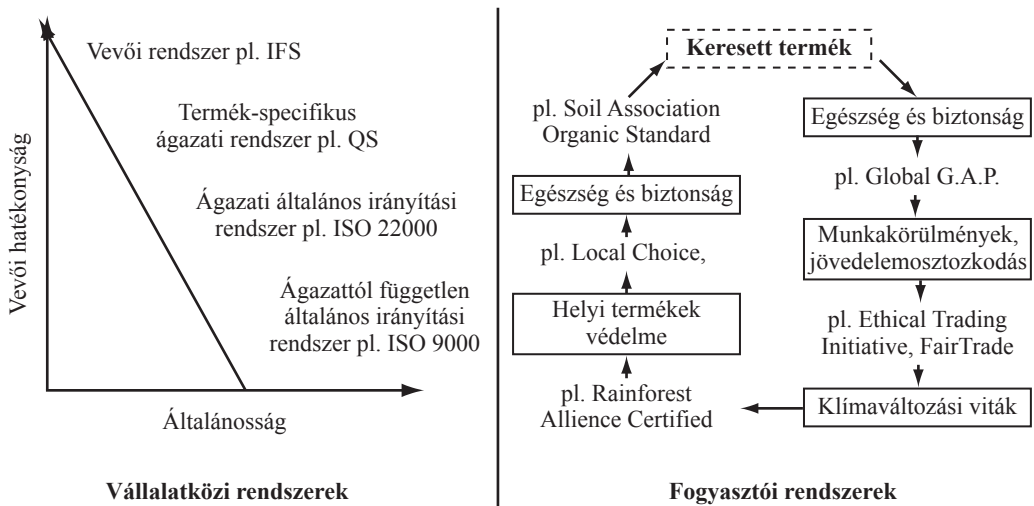
Az élelmiszerlánc minőség menedzsmentjének fejlődése a XX. század elejétől<sup>8</sup>

Forrás: Jahn et al [2004], Szabó – Nagy [2008] és Seghezzi [2003] alapján szerkesztve

**Mit hozhat a jövő az élelmiszerlánc minőség menedzsmentjében?** A kérdés nehéz és sok bizonytalansággal terhelt, de alapvetően két irányba haladhat az ágazat, amelyet a 4. ábrán kérdőjelekkel jelöltünk.

Az **önkéntes szabványokon alapuló vállalkozói, elsősorban vevői rendszerek száma tovább növekszik**. Egyelőre elfogadottnak látszik, hogy a minőségi rendszereket és így a minőségpolitikát a kedvezőbb piaci helyzetben lévő szereplők – országok, illetve vállalkozások – kereskedelembefolyásoló, diszkriminációs eszközként használhatják. A **szabványok és az azokra épülő tanúsítási rendszerek gazdaságpolitikai válaszok a nemzetközi kereskedelem liberalizációs egyezményeire (piacvédelem áruhában)** [Swinen – Vandermoortele, 2009]. A minőségi rendszerek terjedésének és szakosodásának okai azonban nem egyszerűsíthetők le az erőviszonykülönbséget kihasználó durva piactorzításra. A **vállalkozói tanúsítások elterjedését gazdasági racionalitással, a fogyasztói rendszereket pedig a más-más témában megjelenő társadalmi viták élesedésével is indokolhatjuk** (5. ábra).

<sup>8</sup> A rövidítések feloldását az 1. függelékben található rövidítések jegyzéke tartalmazza.

**A vállalkozói és a fogyasztói jelölésű minőségi rendszerek terjedésének okai<sup>9</sup>**


Forrás: Jahn et al. [2004] és Harpe [2009] alapján saját szerkesztés

**A rendszerek terjedésének folyamatát támogatják** – akár az irányítást is átvéve – az élelmiszer-kiskereskedelem és a tömegétkeztetés szereplői [Theuvsen – Gawron, 2007]. Mivel az általánosság és a hatékonyság között feszülő ellentét (trade-off) az egyre részletesebb, és így egyre kisebb területre fókuszáló rendszerek irányába tolja el a tanúsítási rendszerek fejlődését. Jahn et al. szerint [2004] az általánosság fokozatai: a legáltalánosabb az ágazattól független irányítási szabvány (pl. ISO 9000), amelyet az ágazati irányítási szabvány (ISO 22000), a termék szabvány (pl. Globalgap), végezetül pedig a vevői szabvány (pl. IFS) követ. **A vevői-beszállítói kapcsolat hatékonyságnövekedése mellett az élelmiszerbotrányok is felgyorsították** a rendszerek terjedését a teljes élelmiszergazdasági vertikumban [Theuvsen – Gawron, 2007]. A **helyi érdekvédelem** miatti területi sokszorozódás is tapasztalható, például a húsparban használatos holland IKB (Integrale Ketten Beheersing), a brit ABM (Assured British Meat), a belga Certus, vagy a német QS (Qualität und Sicherheit) alapján véve mind ugyanaz a szabvány [Nagyné, 2006].

A fogyasztói jelölésű rendszerek esetében a minőségi jellemzők fogalmának már ismertett változása és a tágran értelmezett minőség fogalmának előtérbe kerülése is a minőségi rendszerek sokszorozódása felé mutat [Nagyné, 2006]. Harpe [2009] szerint a kereskedelmi termékeken feltűnő **fogyasztói jelölések mögötti rendszerek** kialakulásának körforgását az elmúlt tíz évben már inkább a közvélemény formáló mediakampánnyal kísért **társadalmi-erkölcsi viták alakítják. Körforgásról azért beszélhetünk, mert a fogyasztói minőségi rendszerek a fejlett országokban tíz évvel ezelőtt egyre inkább távolodtak a lokális termékek mérhető fizikai jellemzőinek igazolásától,** a globalizált világ előállítással kapcsolatba hozható etikai jellemzőinek ellenőrzése felé. A jelenleg központi kérdésként kezelt **széndioxid mérleg figyelembe vételével megjelenő tanúsítások viszont visszavezettek a helyi, hagyományos termékek előnyben részesítéséhez.** A széndioxid kibocsátás visszaszorításának kérdése azonban összetett kérdés, hiszen ha nem csak a szállításra, hanem az előállítás egész folyamatára vonatkoztatjuk, akkor a kedvezőbb klimatikus adottságú terü-

<sup>9</sup> A rövidítések feloldását az 1. függelékben található rövidítések jegyzéke tartalmazza.

letek ismét előnybe kerülhetnek a helyi, de magas energiafelhasználású előállítással szemben (pl. Hollandia CO<sub>2</sub> mérlegének a Spanyolországból származó import paradicsom kedvezőbb lehet, mint a helyi termelés a magas üvegházi energiaköltség miatt).

**Ha a minőségi rendszerek további terjedését elfogadjuk**, akkor a nagy forgalmat biztosító export és modern kiskereskedelmi csatornába szállító élelmiszer-előállító vállalkozások számára a számtalan, sokszor átfedő rendszereknek történő megfelelés alapfeltétel marad. Amennyiben a vállalatok közötti rendszereket a rendszeralkotók, főként a nagyméretű kiskereskedelem és feldolgozóipar egyaránt képesek szűk keresztmetszetként működtetni, akkor az „önkéntesség” **erőteljesen megkérdőjeleződik** [Meuwissen et al., 2003]. Több tanulmány kimutatta azt is, hogy az önkéntes szabványok bevezetése **jelentős alkalmazkodási (állandó és változó) költségeket okoz** az élelmiszer-előállítóknak akár belföldi, akár külföldi termelőkről van szó [Henson – Jaffee, 2006; Sparling et al., 2006; Reardon et al., 2001]. Az egyre növekvő pénz- és munkaügyi terhek pedig már közel sem állnak arányban a valódi minőségpolitikai fejlődéssel, azaz a rendszerek **egy része nem nyújt napi szinten érezhető menedzsment-, vagy biztonsági előnyt** [Theuvsen – Gawron, 2007; Jahn – Peupert – Spiller, 2003]. A DTI [2005] tanulmánya még egy veszélyre figyelmeztet, a vizsgálataik szerint a túl korai és túl részletes szabványosítás akár **az innováció gátjává is válhat**. Ezért ez az út bár igen valószínű, véleményünk szerint sem ágazati, sem társadalmi haszon szempontjából nem mondható kedvezőnek.

A második irány szerint a közeljövőben elérjük azt a pontot, hogy mind a **vállalkozói, mind a fogyasztói rendszerek száma túlnó a kezelhető mértéken és alapvető egységesítés indul meg. Paradox módon ennek az iránynak is látszanak előjelei, mind a vállalkozói, mind a fogyasztói rendszerek esetében**. A vevői rendszerek közül például a meghatározókat a GFSI<sup>10</sup> keretében benchmark jelleggel számos kiskereskedelmi vállalkozás már átjárhatóan fogadta el, a gyakorlatban is pozitív élelmiszergazdasági hatásról beszámoló nemzetközi, vagy hazai szakmai anyagot nem találtunk. A másik kezdeményezés az **EMA (European Meat Alliance) az európai húselőállítókat** érintő minőségi rendszereket köti össze, szintén benchmark jellegű kezdeményezésként. De nem csak az önkéntes, hanem az EU közösségi minőségi rendszereit is elérte az egységesítés egyre növekvő igénye. Így az **EU élelmiszergazdaságot érintő minőségpolitikai felülvizsgálatának** is irányadó elve lett az egyszerűsítésre, átláthatóságra törekvés, például a földrajzi árujelzők minőségi rendszereinél.

Kérdést az is, hogyan érinti a gyakorlatot, van-e gazdasági és közigazgatási jelentősége a minőségi elvárások és a megfelelés területén lezajló általános változásoknak? Véleményünk szerint a koncentráció és az importnyomás miatt egyre fokozódó piaci versenyben **a minőséggel kapcsolatos elvárások ismerete és a képesség a megfelelésre, kiemelve a különböző minőségi rendszereket a piacra jutás és piacon maradás alapjává vált**.

<sup>10</sup> A rövidítések feloldását az 1. függelékben található rövidítések jegyzéke tartalmazza, a 2.4. alfejezetben pedig bővebb leírása található.

## 2. Az élelmiszerminőségi rendszerek bemutatása

„ A szabvány dokumentált rendszert ír elő,  
nem pedig dokumentumok rendszerét”  
Sipos Gáborné [2002]

### 2.1. Az élelmiszerminőségi rendszerek fogalmi tisztázása

A **minőségi rendszer fogalma tágabb értelemben** minden a témához kapcsolható kifejezést tartalmaz. A vizsgálatunk tárgyának lehatárolásánál egy szűkítő feltételt határoztunk meg, mégpedig az **önkéntesség** kérdését. A **HACCP-t nem zártuk ki vizsgálatunkból**, mert magát a rendszert önkéntes szabványnak tekintettük, amelynek alkalmazását ráadásul jóval a rendszer kialakulása és elterjedése után tette kötelezővé (nem is minden uniós tagállamban) jogszabály.

Az **EU mezőgazdasági (élelmiszergazdasági) minőségpolitikájának terminológiája** két jellemző alapján határozza meg a minőségi rendszereket (6. ábra). Elhatárolja az alap és megkülönböztető követelményeken alapuló, valamint a tanúsításhoz köthető rendszer jellegű és a tanúsításhoz nem köthető csak jelölésnek tartott kategóriát [Európai Közösségek Biztossága, 2009].

6. ábra

#### Az EU élelmiszergazdaságot érintő minőségpolitikai fogalmainak rendszerezése



Forrás: Európai Közösségek Biztossága [2009]

A minőségi rendszerek csoportosítási ismérvei az EU által alkalmazott négyes lehatároláson kívül még igen sokrétűek lehetnek. Még további hat szempontot tekintettük megvizsgálandónak: követelményállítók, címzettek, célok, termékkör, felelt ellátási lánc szakasz és földrajzi lefedettség [Spiller, 2004; COM(234), 2009; WTO, 2007; Henson, 2005]. A követelményállítók szerinti csoportosításnál két ismérvre összpontosíthatunk a követelményállító közigazgatás, vagy magán jellegére, illetve a földrajzi jelentőségre, azaz a nemzeti, nemzetközi különbségtételre (7. táblázat).

7. táblázat

A minőségi rendszerek követelményállítók szerinti csoportosítása

		Nemzeti/helyi	Nemzetközi
<b>Közszféra</b>	Közigazgatás	Kormányzatok, önkormányzatok	EU
	Szervezet	Nemzeti szabványosító szervezetek	Nemzetközi szabvány testületek
<b>Magánszektor</b>	Üzleti	Nemzeti kiskereskedelmi és élelmiszeripari vállalkozások	Multinacionális kiskereskedelmi és élelmiszeripari vállalkozások
	Non-profit	Nemzeti non-profit, fogyasztói és érdekvédelmi szervezetek	Nemzetközi non-profit, fogyasztói és érdekvédelmi szervezetek

Forrás: Theuvsen – Gawron [2007], Spiller [2004], COM(234) [2009] és WTO [2007] alapján saját szerkesztés

A minőségi rendszerek **címzettei** lehetnek a vállalkozások, a fogyasztók, vagy éppen mindkettő (7. táblázat). A **vállalkozások közötti** (B2B=Business to Business, Vállalatközi) rendszerek sokszor nem jelennek meg a fogyasztó felé történő kommunikációban, céljuk a minőségi bizonytalanságok visszaszorítása az ellátási láncban, csökkentve a tranzakciós költséget és felelősségi kockázatot a spot-piaci kereskedelemmel szemben [Schulze – Spiller – Theuvsen, 2006].

A **vállalkozások által a fogyasztókat megcélzó** (B2C=Business to Consumer, Vállalat és Fogyasztó közötti) rendszerek tipikusan azok, amelyeket jelölnek a tanúsított vállalkozások termékének csomagolásán. A német rendszerek nagyrészt ebbe a csoportba tartoznak, de sokuk csak részpiacokon érvényesül. A **vegyes**, azaz B2B és B2C címzettű rendszer például a QS rendszer, amelyre jellemző, hogy igyekeznek magas ágazati reprezentativitást elérni [Theuvsen – Gawron, 2007].

A tanúsítványok **céljai** igen széles skálán mozognak, de alapvetően két nagy csoportba sorolhatók. **Minimum követelmények**, amelyek általában minőségi-kockázat csökkentésére töreksznek, sokszor a jogszabályi előírások szisztematikus megfeleltetésével, normák és jó-gyakorlatok betartásával, és többnyire tartózkodnak a magasabb minőségi szint meghatározásától. Főként a nagy B2B rendszerek, mint például BRC, IFS tartoznak ide. **Termék megkülönböztetés** elsősorban a B2C rendszerekre jellemző és a következőket biztosíthatja: magasabb termelési színvonal (pl. állatjóléti rendszerek), vagy a magasabb érzékszervi minőség (pl. hagyományos élelmiszer rendszerek), alacsonyabb élelmiszerbiztonsági kockázat (pl. alacsonyabb adalékanyag/szermaradvány tartalmat igazoló rendszerek). A fentiek közül több, vagy akár mindhárom célt is teljesítheti egy-egy rendszer (pl. ökológiai rendszerek) (8. táblázat).



**A címzettek szerinti csoportosítás a magán szektor  
minőségi rendszereinek példáival**

	<b>Beszállító (Vállalkozás)</b>	<b>Fogyasztó</b>
<b>Vevő (Vállalkozás)</b>	B2B: A legnagyobb önkéntes szabványokon alapuló tanúsítási rendszerek ide tartoznak, pl. IFS, BRC	B2C: A kiskereskedelmi láncok saját, általában kiemelt termékkörre és minőségi tulajdonságra alapuló tanúsított rendszerei tartoznak ide, erős átfedés a sajátmárkás termékekkel pl. Nature's Choice Tesco
<b>Egyéb (Vállalkozás)</b>	B2B: Az élelmiszer-előállításról, vagy ágazati szervezetektől is indulhat minőségi rendszer pl. QS	B2C: Az élelmiszer-előállításról, vagy ágazati szervezetektől is indulhat minőségi rendszer pl. Egészséges Tojás

Forrás: Theuvsen – Gawron [2007] alapján saját szerkesztés

A tanúsítványok **termékkör** lefedettsége alapvetően két nagy csoportba sorolható [COM(234), 2009]. **Általános**, élelmiszergazdaság egészére alkalmazható minőségi rendszerek. Ezek főként a nagy B2B rendszerek, de nem kizárólag, mert a B2C rendszerek közül is jó pár ide sorolható (pl. ökológiai). **Kiemelt ágazatokra, termékkörökre** létrehozott rendszerek, ezek jórészt a termék megkülönböztetést, fogyasztó jelölést alkalmazó rendszerekre jellemző, de nem feltétlenül, mert például a minimum követelményes Eurepgap (Globalgap) eredetileg a kertészeti ágazatra dolgozták ki, a Kiváló Magyar Élelmiszer pedig fogyasztói jelöléses, mégsem termékkörhöz kötött (9. táblázat).

**A minőségi rendszerek célok szerinti csoportosítása**

<b>Minimum követelmények</b>	<b>Minőségi megkülönböztetés</b>
Jogszályi cél előírások gyakorlati betartására irányuló szabványok, jó gyakorlatok Élelmiszerbiztonság Higiénia Nyomon követhetőség Felelősség/kockázat megosztás meghatározása	Az előírtnál magasabb minőségi követelmények betartásának igazolására Állatjólét Környezetvédelem Hagyományos elkészítési mód Alacsonyabb élelmiszerbiztonsági kockázat

Forrás: Theuvsen – Gawron [2007] és COM(234) [2009] alapján saját szerkesztés

**Az ellátási lánc** teljes hosszát, azaz az inputanyag biztosításától a fogyasztóig tartó többnyire hosszú és sokszereplős folyamatot véve a legtöbb rendszer csak egy-egy szakasz adott követelményeknek történő megfelelését tűzi ki célul.

**A földrajzi lefedettség** szerint három nagy csoportot alakíthatunk ki [EC, 2006]: nemzetközi, nemzeti, regionális. Hazánkban az ország méreténél fogva a regionális rendszerek elterjedése sem rövid, sem hosszútávon nem várható, ezért a saját csoportosításunknál összevontuk a nemzeti rendszerekkel.

## 2.2. A tanúsítás fogalmi tisztázása

Egyetértve az EU minőségpolitikai elveiben meghatározottakkal mi is fontosnak tartjuk lehatárolni, hogy mely általunk gyűjtött minőségi rendszer tanúsított és melyik nem. Ahhoz, hogy ezt az alapvető kérdést el tudjuk dönteni tisztáznunk kell, hogy mit értünk a tanúsítás fogalma alatt, illetve milyen jellemzők alapján csoportosíthatjuk. **A kiinduló pontnak az EOQ (European Organization for Quality = Európai Minőségügyi Szervezet) tanúsítás csoportosítását tartjuk, mely szerint folyamatot, terméket és szakembert lehet tanúsítani.** Az általunk vizsgált minőségi rendszerek az első két kategóriát, azaz a folyamat és terméktanúsítást ölelik fel. Az élelmiszerminőséggel és biztonsággal kapcsolatos tanúsításokat azonban további szempontok alapján is rendszerezhetjük, ezek közül néhányat emelnénk ki a szakmai interjúk alapján (10. táblázat).

10. táblázat

**Az élelmiszergazdaságot érintő tanúsítási típusok jellemezői**

Ki és kinek a megbízásából tanúsít?	Mit tanúsít?
Elsődleges, belső audit Másodlagos, külső vevői audit Harmadlagos, külső független audit	Szervezet audit Jelölési-összetétel audit Termék audit Higiéniiai audit Étikai audit

Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

A minőségirányítási rendszer auditálása elvégezhető vállalaton belül vagy külső segítséggel. Típusai [Barendsz – Molnár, 2004]: elsődleges típusú, belső auditálás (first party audit); másodlagos, külső auditálás (second party audit), harmadlagos, külső auditálás (third party audit). Az **elsődleges auditot** vállalaton belül végzik el, a szervezet felméri saját rendszerét és azon belül a minőségirányítási rendszer fenntartására és továbbfejlesztésére irányuló eljárásait, ez egy előzetes felmérés arra vonatkozólag, hogy a rendszer megfelel-e a szabvány követelményeinek. **Második típusú auditálásnál** a szerződéses kapcsolat fennállása előtt vagy alatt a vállalkozás (vevő) megvizsgálja a szolgáltató (beszállító) minőségirányítási rendszerét, hogy képes-e a beszállító a szervezet igényeinek eleget tenni. Az ilyen, külső fél által végzett auditokat a munka elvégzésére szerződött képzett külső auditor végzi el. Beszállítói auditoknak is nevezzük őket, a kereskedelmi láncok rendszerint ezt alkalmazzák. **Harmadik típusú auditálást** olyan tanúsító szervezet végzi, amely üzletileg független a vállaltól, beszállítóitól és vevőitől és mindegyik fél elfogadja hitelességét. Célja a beszállító minőségirányítási rendszerének felmérésére, és tanúsítvány megszerzése a szabványnak való megfelelésről, amit mindegyik fél elfogad.

**Jelölési/összetétel audit:** a vevő beleszól, hogy mi és hogyan jelenjen meg a jelölésen, a formai kialakításba, és a többlet információkba, de nem szól bele a kötelezően feltüntetendő összetételbe (hiszen a jogszabályi felelősség az előállítóé az összetétel miatt), továbbá auditallal ellenőriztetheti az összetétel megfelelését a jelöléssel. **Laboratóriumi termékvizsgálati auditokat:** főként élelmiszerbiztonsági kockázatokat jelentő fizikai, kémiai és mikrobiológiai szennyeződésekre végezheti a vevő. Bár inkább mezőgazdasági termékek üzletkötésénél jellemző és általában nem kiskereskedelmi-láncok, hanem a nagykereskedők (importőrök, exportőrök) és a feldolgozók rendelik meg. **Étikai auditokat:** általában a hazai multinacionális vállalkozások anyacége kéri, vizsgálja többek között, hogy a dolgozók munkakörülménye, bérezési gyakorlata megfelel-e a vállalati és a jogszabályi normáknak. **Higiénia audit:** a tanúsítási szakemberek szerint a láncok legtöbbje igen hatékony eszközökkel dolgozik a logisztikai és értékesítési területek higiénia megfelelésén, ami laikusként elképzelhetetlenül komoly feladat ilyen mennyiségű és heterogenitású élelmiszer esetében.

A harmadlagos típusnál, a **független szakmai szervezetek** által kiállított rendszereknél megállapítható, hogy a sokféle, egymást átfedő érdek miatt az élelmiszeripar nem tudott megegyezni egységes követelményrendszerben – mint például az autóiipar – amely egységes normává válhatott volna. Így a 2000-es évek elejétől, mivel a globalizáció következtében **ezt az iparágat a nagy élelmiszerláncok mozzgatják** és elterjedésükkor nem találtak egységes és átfogóan jól működő iparági tanúsítási rendszert ezért minden jelentős lánc típus elkezdte kialakítani a saját beszállítói számára kötelező rendszerét, azaz a másodlagos tanúsítási rendszereket. A másik oldalról a **multinacionális élelmiszer előállító vállalatok részéről is érezhető a harmadlagos tanúsítási rendszertől történő elmozdulás szándéka**, bár ez inkább a saját vállalkozás minőségirányítására igaz és még kevésbé jellemző a beszállítói kapcsolatok felé történő kiterjesztés.

### 2.3. Saját csoportosításunk az élelmiszerminőségi rendszerekre

A minőségi rendszerek csoportosítására tehát számtalan lehetőség nyílik, áttekintve a szakirodalmi feldolgozás alapján felmerülő megoldásokat **egy négyes, de tovább bontható csoportosítást alakítottunk ki**, mert véleményünk szerint megfelelően lehatárolja az egyes rendszereket funkciójuk, kidolgozóik és használóik szerint is (11. táblázat).

11. táblázat

**Élelmiszerminőségi rendszerek csoportosítása és tipizáló jellemzése**

	Minőségi tartalom	Rendszer-alkalmazók	Rendszer-állítók	Rendszer-lehetőség	Rendszer szám	Rendszer tagszám
<b>Nemzetközi független rendszerek</b>	Hitelességi jellemzők,	Élelmiszer előállítók,	Független	Minőség-irányítás	↓ Növekszik	↓ Csökken
<b>Nemzetközi vevői rendszerek</b>	Alapkövetelmények	Fogyasztói jelölés nélkül	Kiskereskedelem	Piacra lépés		
<b>Nemzetközi fogyasztói rendszerek</b>	Etikai jellemzők,	Élelmiszer előállítók,	Független, Közigazgatás, Kiskeresk.	Termék-megkülönböztetés		
<b>Nemzeti fogyasztói rendszerek</b>	Megkülönböztető követelmények	Fogyasztói jelöléssel	Előállítói szervezet, Közigazgatás, Kiskeresk.	Árelőny Marketing		

Forrás: Saját szerkesztés

A szakirodalmi elemzések és a szakértői interjúk alapján **Magyarország élelmiszertermelésében és kereskedelmében 26 nevesített minőségi rendszerre találtunk utalást**. Az összegyűjtött 30 rendszerből az SQF2000, a Fair Trade, a GMO-mentes és az ökológiai lábnyom típusú rendszerek esetében nagyon kevés hazai utalást találtunk, ezért nem illesztettük őket az alábbi felsorolásba. Mivel azonban a Fair Trade és az ökológiai lábnyomon alapuló rendszerek jelentőségét a jövőben emelkedni jósoljuk, ezért fontosnak éreztük, hogy egy-egy rövid összefoglalót mellékelteként közöljünk. Az előbbi szűkítés mellett a lista bővítése is lehetséges, az élelmiszer-kiskereskedelmi és vendéglátó ipari multinacionális vállalkozások által működtetett saját minőségi rendszerekkel (pl. Tesco, McDonalds). Ezek azonban olyannyira vállalatközi rendszerek, hogy nem sikerült értékelhető statisztikai és szakirodalmi információhoz jutnunk róluk.

**Nemzetközi független rendszerek (5)** alatt olyan általános minőségirányítási rendszereket értünk, amelyek főként alapkövetelmények, tapasztalati és hitelességi jellemzők elérését segítik elő, működésük vállalatközi, azaz a fogyasztó felé nem kommunikált. A legjellemzőbbek az ISO minőségirányítási család tagjai, mint például az ISO 9001, vagy ISO 22000 (12. táblázat és 2. melléklet).

**Nemzetközi vevői rendszerek (5)** alatt általános, a kiskereskedelem által a beszállítóktól elvárt szinten alapkövetelményekre, azaz tapasztalati és hitelességi jellemzőkre kidolgozott tanúsítási rendszereket értünk. Működésük szintén vállalatközi, azaz a fogyasztó felé nem kommunikált, a három legjellemzőbb, kiskereskedelmi láncához köthető vevői rendszer, az angol eredetű BRC, a német-francia IFS és az Globalgap (Eurepgap) (15. táblázat, 3. melléklet).

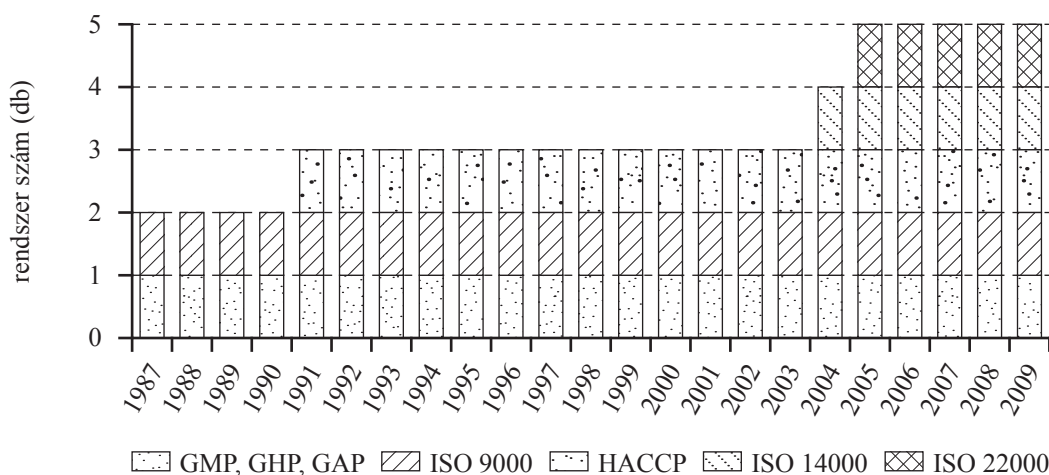
**Nemzetközi fogyasztói rendszerek (4)** egyedi, a minőségi alapkövetelményeken túlmutató, főként terméket vagy előállítását érintő etikai jellemzők fogyasztó felé történő igazolására jönnek létre. A legjellemzőbb példák az ökológiai termelésen és a földrajzi árujelzőkön alapuló rendszerek (4. melléklet).

**Nemzeti fogyasztói rendszerek (12)** jellemzői nagyban hasonlítanak az előző kategóriára, legfontosabb különbség ezúttal a földrajzi lefedettségben mutatkozik, mivel ez előbbinél csak jóval szűkebb területen, azaz regionális, vagy nemzeti szinten ismertek. Magyarország esetében ide sorolandónak találtuk például a Kiváló Magyar Élelmiszer, vagy a Kiváló Magyar Baromfi rendszereket (16. táblázat, 5. melléklet).

## 2.4. A nemzetközi független rendszerek

7. ábra

Nemzetközi független rendszerek megjelenése<sup>11</sup>



Forrás: Saját szerkesztés

<sup>11</sup> A rövidítések feloldását a 3. függelék tartalmazza.

**Nemzetközi független és vevői minőségi rendszerek főbb jellemzői**

Ki?	Hogyan?				
	Szabvány alapok	Minőség-irányítás	Nyomonkövetés	Ön ellenőrzés	Külső ellenőrzés
<b>HACCP</b>	Codex Alimentarius	Nem	Igen	Igen	Féléves
<b>ISO 9000</b>	HACCP	Igen	Igen	Igen	Féléves
<b>ISO 22000</b>	ISO 9001 HACCP	Igen	Igen	Igen	Féléves
<b>ISO 14001</b>	ISO 9001 HACCP	Nem	Igen	Igen	Féléves

Forrás: www.haccp.com, www.iso.org,

### 2.4.1. HACCP

**Történet és cél:** 1990-es évek elején a FAO/WHO Élelmiszerkönyv Bizottsága a felmerült élelmiszerbotrányok miatt, az egészségügyi kockázatok csökkentésére dolgozta ki és tette közzé a HACCP rendszert. Az EU-s országok előírásainak megfelelően hazánk is kötelezően előírta az élelmiszer-biztonság megteremtésére a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú előírásának a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerének alkalmazását, a HACCP rendszer elvei alapján kiépített és működtetett élelmiszer-biztonsági rendszert. A magyar élelmiszertörvény végrehajtási rendelete kimondja, hogy az élelmiszer-előállítónak veszélyelemző és elhárító rendszereket (HACCP) vagy ezek egyes elemeit kell alkalmaznia, amelyek biztosítják az élelmiszerek közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai megfelelőségét [Szabó, 2010]. A HACCP célja, hogy olyan tudományosan megalapozott rendszer legyen, mely az élelmiszerek biztonságosságának érdekében a termék, valamint a feldolgozási és árukezelési folyamatok egyedi jellemzőit figyelembe véve meghatározza a jellemző veszélyeket, és a szabályozásukra szolgáló intézkedéseket [Katona – Rácz, 2000].

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A HACCP az adott termékre, technológiára vonatkozó egyedi élelmiszerbiztonsági terv, mely a veszélyek megelőzésére koncentrál [Katona – Rácz, 2000]. Hét alapelve van: a veszélyelemzés; a kritikus szabályozási pontok meghatározása; a kritikus limittek kidolgozása; a megfigyelési (monitoring) rendszer kialakítása; a hibajavító eljárások; az igazoló eljárások; a dokumentálás.

**Statisztika:** A rendszer bevezetése számos országban élvez legtöbbször jogszabállyal is megerősített kormányzati támogatottságot. Így az EU-ban 1998 decemberétől, Magyarországon pedig 2004 májusától kötelező jellegű, mind az élelmiszer előállítás és forgalmazással foglalkozó, mind pedig a vendéglátás és közétkeztetés területén működő cégek számára. A kötelezővé tétele a tömeges elterjedését eredményezte. 2006-tól a takarmánykeverő üzemekben is kötelező a rendszer kialakítása és működtetése [Koppány, 2008].

**Értékelés:** Ha ezt a rendszert az adott vállalat jól működteti, és azt feljegyzésekkel bizonyítani is tudja, akkor ez már rendszerként jogilag is védheti a vállalatot, mivel minden lehető lépést megtett valamely élelmiszer okozta veszély elhárítására. A jó működtetés feltétele a megfelelő veszélyelemzés, azaz kezelhető számú kritikus pont meghatározása és azok megfelelő felügyelete, továbbá naprakész dokumentálása [Sósné, 2008]. Annak ellenére, hogy a HACCP módszer alkalmazása kötelező, hátránya, hogy nem tanúsítható rendszer. Továbbá például az elsősorban élelmiszeriparra kidolgozott HACCP irányelveket és rendszerfeltételeket nehéz a takarmánykeverő üzemek

sajátosságai miatt értelmezni és a gyakorlatban alkalmazni [Koppány, 2008]. Mivel az MSZ EN ISO 22000 is tartalmazza a HACCP-t, így Magyarországon kettős szabályozást jött létre, melyet célszerű lenne elkerülni, a jogi szabályozásban a HACCP előírása helyett, a vonatkozó célok megvalósítása érdekében az IMSZ EN ISO 22000-re kellene hivatkozni [Szabó, 2010].

#### 2.4.2. GMP+

**Történet és cél:** A GMP, GHP, GAP rendszerek alapelveit az USA Élelmiszer és Gyógyszerészeti Hivatala (FDA, Food and Drug Administration) dolgozta ki a hetvenes években, nem tanúsítható szabványként, hanem jó gyakorlatok formájában. Az élelmiszerbiztonsági szabályozás alapját a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) adja. Az egyenletes és állandó szintű élelmiszerbiztonság eléréséhez szükséges általános módszereket és intézkedéseket tartalmazza. Ezek a módszerek, elsősorban a termelés külső feltételeinek biztosítására, az adott ágazatban folyamatosan alkalmazni kell [Kuti, 2003]. A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat (GAP), illetve a feldolgozás során alkalmazható Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) a termelés szervezéséhez, a technológia lesabályozásához, a jó minőségű termék előállításához, értékesítéséhez szükséges előírásokat is magában foglalja, a közvetlen élelmiszerbiztonsági szempontokon túlmenően.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** Mindhárom Jó gyakorlat előírásai lényegében megelőző intézkedések. A GHP tehát egy fejezete a GAP/GMP-nek. A GMP az élelmiszer-biztonság és az egyenletes minőség elérése céljából alkalmazható módszerek általános gyűjteménye, amelyek közül a HACCP segítségével választhatók ki azok, amelyek az adott termékre, technológiára és körülményre megfelelőek [Pallaginé, 1999]. A GMP szerinti szabályozás a következő területekre vonatkozik: az épületekre és berendezésekre; a gyártásra; gyártástervezésre; gyártástárolásra és forgalmazásra; hibák kezelésére; laboratóriumi vizsgálatokra és ellenőrzésekre; hibás termékek visszahívási rendszerére; személyzetre és az oktatásra; az alkalmazott dokumentációs rendszerre [Szigeti, 2003].

A holland PDV (Takarmány TermékTanács) dolgozta ki a GMP+ szabványrendszert (jelenleg 33 szabványból áll) a takarmány-előállító és forgalmazó, valamint a mezőgazdasági takarmány-alapanyag termelő cégek számára. A GMP+ egyaránt tartalmazza a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) és a HACCP alapelveit. A módosított állati takarmány GMP-ben a takarmány ágazat integrálta a HACCP követelményeket (ugyanazon követelmények, amelyeket az európai élelmiszeripar használ) a GMP szabvány követelményekkel. Ezt a módosított GMP-t GMP+-nak nevezték el. Ez az integráltság azt mutatja, hogy a takarmány ágazat része az élelmiszeriparnak. Az új rendszer jel-szava „takarmánnyal az élelmiszerért” [Nagyné, 2006].

**Statisztika:** A GMP, GAP, GHP alkalmazók számáról statisztikai adatok nem állnak rendelkezésre sem hazai sem külföldi vonatkozásban, mivel a HACCP rendszerbe beépültek, elterjedtségük azonosnak vehető. A GMP+ rendszer kötelező azoknak a vállalatoknak, akik kereskedelmi kapcsolatban állnak a holland takarmánygazdasággal. Magas hatékonysága miatt egész Hollandiában elterjedt, valamint világszerte elismert.

**Értékelés:** A GMP, GAP, GHP elveit több iparág és szakterület alkalmazza, nemzetközi szabályozássá, szabványosított rendszerekké nem váltak. Alkalmazásuk jó kiindulási alapot jelenthet a minőségirányítási rendszerek bevezetéséhez. A GMP+ ezzel szemben működő minőségi rendszer, amelynek segítségével ellenőrzés alatt állhat a hús előállítás teljes takarmánylánc a nyersanyag-gyártótól kezdve, a szállítmányozón át egészen az állattartóig

### 2.4.3. ISO 9001

**Történet és cél:** Az ISO (International Organization for Standardization) legelismertebb és legnagyobb nemzetközi szabványosító szervezet. Az ISO alapokmánya szerint a nemzetközi árucserét, a műszaki, tudományos és gazdasági együttműködést kell megkönnyíteni a szabványosítás világméretű fejlesztése útján [Katona – Rácz, 2000]. A világon 1986-ban, Magyarországon 1993-ban vezették be. Minden területen alkalmazható, általános, átfogó, keretrendszer, menedzsment rendszer. Sósné [1996] megállapítása szerint az ISO 9000-es szabványsorozat megszületése révén olyan új modell és működési rend lehetősége adatott meg, amely képes valamennyi minőséget és biztonságot érintő feladatkör integrálására, közös rendszerbe foglalására. Az élelmiszeriparban legelőször az élelmiszerbiztonság szempontjából nagyobb kockázattal bíró ágazatoknál működtették, pl. tejipar, húsipar.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A mezőgazdasági, élelmiszeripari ISO rendszereknek speciális vonásai vannak. **A vezetőség felelősségi köre:** A vezetőknek – általános minőség iránti elkötelezettségén túlmenően – bizonyítania kell a vásárolt és termelt élelmiszerek, alapanyagok biztonsága iránti elkötelezettségét is. Olyan minőségpolitikát kell megfogalmazniuk, és azt úgy kell minőségcélokká lebontaniuk, hogy tartalmazzák az élelmiszerbiztonsági vonatkozásokat is. **Gazdálkodás az erőforrásokkal:** A minőségirányítási rendszerbe integrált élelmiszerbiztonsági rendszer működtetéséhez biztosítani kell az erőforrásokat, erre vonatkozóan ki kell képezni a munkatársakat, és megfelelő munkakörnyezetet és infrastruktúrát kell fenntartani a rendszer hatásos és hatékony működtetéséhez. **Az élelmiszer előállítás:** Az ISO 9001 bármely ágazatban alkalmazva, a vevő szükségleteire és elvárásaira összpontosít. **A vevőknek az élelmiszertermeléssel kapcsolatos egyik legfontosabb elvárása az, hogy az élelmiszerek biztonságosak legyenek.** Az élelmiszertermeléshez felhasznált minden fajta termék – beleértve a takarmányt, adalékokat is – beszerzésénél a legfontosabb azok biztonságának és minőségének tanúsítása. A termék előállítási folyamatokat (pl. a növényvédelmet) úgy kell le szabályozni, és végrehajtani, hogy közben megelőzhetőek legyenek az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető események. Ezt felügyelő és helyesbítő tevékenységek felállításával is biztosítani kell. **Mérés, elemzés, fejlesztés:** A termékek, a folyamatok és a rendszer mérésénél, valamint a nem megfelelő termék kezelésénél, a helyesbítő és megelőző tevékenységek meghatározásánál és megvalósításánál is az élelmiszerbiztonság szempontjait kell szem előtt tartani. **A minőségirányítási rendszer:** Fontos, hogy a vállalkozáson belül minden olyan folyamatot, tevékenységet azonosítsanak, és eredményesen vezessenek be, mely hatással lehet a termék minőségére és biztonságára. Jó, ha a folyamat leírásánál figyelembe veszik a vonatkozó irányelveket és jogszabályi követelményeket is, mint pl. a megelőzésre, a veszélyelemzésre, a higiénia, a jó gyártási gyakorlatra vonatkozó előírásokat [Szigeti, 2003].

**Statisztika:** Magyarországon 2007-ig 15 000 tanúsítás történt. 2006-os adatok szerint az élelmiszeriparban, ágazati bontás alapján: gabona 43 db (28%), hús 30 db (7%), baromfi 32 db (19%), tej 16 db (13%), sütőipar 39 db (3%), száraztészta 12 db (4%), hűtő 17 db (17%), konzerv 26 db (5%), növényolaj 3 db (5%), cukor 5 db (31%), édesipar 16 db (5%), sör 6 db (8%), szesz 7 db (2%), üdítő 12 db (1%).

**ISO 9001:2000 Minőségirányítási rendszerek  
(ISO Survey-2007 alapján)**

	2003	2004	2005	2006	2007
Világ összes (db)	497 919	660 132	773 867	896 929	951 486
Évenkénti növekedés (db)	330 795	162 213	113 735	123 062	54 557
Országok száma (db)	149	154	161	170	175

Forrás: www.iso.com

**Értékelés:** Az ISO szabványokat a piac igényei alapján, nemzetközi konszenzus elérésével, azoknak az ipari, műszaki és kereskedelmi szektoroknak a szakértői dolgozzák ki, amelyek az adott szabvány létrehozásának szükségességét felvetették. A munkához gyakran csatlakoznak kormányzati, hatósági, vizsgálószervezeti, akadémiai, vásárlói képviselői csoportok vagy szervezetek. Ilyen módon az ISO szabványok az érdekelt felek között létrejött nemzetközi műszaki megállapodások, amelyek lehetővé teszik a technológiák világméretű egyeztetését [Katona-Rác, 2000]. Ez a folyamat legnagyobb előnyük és egyben legnagyobb hátrányuk is. Alkalmazásuk teljes mértékben önkéntes. Ennek ellenére az ISO szabványok egy részét – elsősorban azokat, amelyek egészségügyi, biztonsági vagy környezeti kérdésekkel foglalkoznak – számos ország beépítette szabályozási rendszerébe, vagy jogszabályaiban hivatkozik azokra, mint műszaki alapokra. Ezeknek az ISO dokumentumoknak az átvétele azonban az adott ország kormányának vagy hatóságának szabad döntése alapján történik. Szigorú minőségi igénnyel fellépő területeknél vált először szükségessé a specializálódás, így az autóiparnál és a gyógyszergyártásnál már viszonylag korán kidolgozták az ágazatspecifikus ISO szabványt. Az élelmiszeripar esetében tovább tartott a saját szabvány kidolgozása, amely ISO 22000 néven jelent meg. Az ISO szabványok honosítása az illetékes MSZT/MB jóváhagyása alapján történik. (Nem a hatóságok és a kormány, mivel a MB-okban ők is egy szavazati joggal rendelkeznek.) A kormányzati szervezetek döntése az ISO vagy EN szabványok bevezetésének pénzügyi támogatásáról ugyanakkor meghatározó módon elősegíti e szabványok Magyarországi bevezetését és alkalmazásuk elterjedését [Szabó, 2010].<sup>12</sup>

#### 2.4.4. ISO 22000

**Történet és cél:** 2001-ben az ISO hozzáfogott egy auditálható szabvány kifejlesztéséhez, ami meghatározza a HACCP szerepét az élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerekben. A kidolgozott ISO 22000-es „élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer” szabványa 2005 második felében jelent meg végleges formájában. A szabvány azzal a céllal készült, hogy a FAO/WHO Élelmiszerkönyv Bizottsága által kidolgozott és ma már a világ számos országában, így hazánkban is kötelezővé tett Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer tanúsítható legyen [Szabó, 2010]. A jelentőségét növeli, hogy – a többi ISO jelölésű szabványhoz hasonlóan – egyidejűleg európai szabványként is megjelent, így egyben magyar nemzeti szabvánnyá is vált. Az ISO 22000 szabvány célja, hogy meghatározza az élelmiszerbiztonsági menedzsment követelményeit azon vállalatok számára, amelyeknek az egész világon meg kell felelniük az élelmiszerbiztonsági szabályozásnak [Szabó, 2010].

<sup>12</sup> Az MSZ EN ISO 9001 szabványcsalád magyar nemzeti szabványként bevezetett részeit és az ágazatspecifikus szabványok felsorolását a függelék tartalmazza.



**A rendszer felépítése és jellemzői:** Az ISO 22000 nemzetközi szabvány, mely teljes mértékben az ISO 9001:2000 minőségirányítási modell szabványszerkezetét követi, beépítve a „Termék előállítás” fejezetbe a Jó Higiéniai Gyakorlat és a Jó Termelési Gyakorlat, valamint a HACCP veszélyelemzési elv követelményeit [Sósné, 2008]. Az ISO 22000:2005 az élelmiszerlánc minden olyan résztvevője számára iránymutató, akik hatékony élelmiszer-biztonsági irányítási rendszert akarnak kialakítani és működtetni. Így fontos lehet az élelmiszerlánc közvetlen résztvevőinek: takarmány előállítók, mezőgazdasági termelők, élelmiszergyártók és -kereskedők, vendéglátóipari egységek, az élelmiszer raktározásával, szállításával foglalkozók. De jelentősége lehet az élelmiszerlánc közvetett résztvevői számára is: növényvédő szereket, műtrágyákat, állatgyógyászati szereket előállítóknak, adalékanyag, élelmiszeripari gépeket, tisztító- és fertőtlenítő szereket, csomagolóanyagokat gyártóknak. Az ISO 22000-es szabvány alapján deklarálható, hogy a közreműködők a „termőföldtől az asztalig” képesek-e az élelmiszer jognak valamint egyéb előírásoknak megfelelő, ugyanakkor biztonságos terméket előállítani és forgalmazni [Glerum, 2009].

**Statisztika:** A szabvány végső tartalmát 150 ország hagyta jóvá. Magyarországon az ISO 22000 tanúsítások száma 2007-ben a márciusi 6-ról év végére 37-re nőtt (14. táblázat). Viszont ahol erős az IFS jelenléte, Németországban 11-ről csak 15-re és Franciaországban 20-ról csak 24-re változott a tanúsítások száma. Ugyanígy Angliában a meglévő 6 csak eggyel növekedett, a BRC (British Retailer Consortium) rendszer miatt [Siposné, 2008].

14. táblázat

**ISO 22000 tanúsítások száma, földrészek szerinti megoszlása**

darab

	2007. március	2007. október	2008. március	Tendencia
Európa	150-200 közt	300-350 közt	650 körül	Legtöbb tanúsítás szignifikáns növekedéssel
Ázsia	100 körül	300 körül	300 körül	Kezdetben sok tanúsítás, emelkedéssel, majd stagnálás
Amerika	0-50 közt	50 körül	50 körül	Kevés tanúsítás minimális emelkedéssel
Afrika	0-50 közt	50 körül	50 körül	Kevés tanúsítás minimális emelkedéssel
Ausztrália és Óceánia	0-50 közt	0-50 közt	0-50 közt	Legkevesebb tanúsítás, stagnálással

Forrás: www.iso.org

**Értékelés:** Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer önmagában lefedi a szükséges követelményeket. Erdős [2007] még úgy látta, hogy lassan de biztosan terjed az ISO 22000 szabvány alkalmazása. Siposné [2008] szerint a takarmánygyártásban, ami az élelmiszerlánc speciális eleme, az eddig használt HACCP és ISO 9001 rendszerek mellett, az ISO 22000 alkalmazásának az eredménye az lett, hogy az élelmiszerbiztonság felügyelete a minőségével azonos „rangra” emelkedett. A CODEX Alimentarius Bizottság véleménye szerint az ISO 22000 az egyetlen nemzetközileg elismert élelmiszerbiztonsági-irányítási rendszerszabvány, amely függetlennek tekinthető, mivel non-profit szervezet dolgozta ki, szemben a különböző profitorientált szervezetek által erre a célra készített dokumentumokkal. Ezért azok a cégek, amelyek az ISO 22000 alapján szereznek tanúsítványt, joggal elvárhatnák a hatóságoktól annak hivatalos elismerését, hogy rendszerük megfelel az élelmiszer-biztonsági követelményeknek. Mindehhez azonban hozzá kell tenni, hogy ezeket az

elvárásokat a gyakorlat nem igazolja [Nagyné, 2006]. Saját szakértői interjúink alapján a lassan szóra kell helyeznünk a hangsúlyt, közel sem a vártak megfelelő a szabvány terjedése, még a piacformáló nagyvállalatok körében sem. Néhány multinacionális nagyvállalat preferálja (pl. Nestlé, Danone). Lackó [2008] szerint a hátránya, hogy későn jelent meg, kevés a kapcsolódó szolgáltatása a láncoknak, a támogatás elsősorban a termelői oldalról van meg, valamint kevés útmutatást tartalmaz az alkalmazáshoz.

#### 2.4.5. ISO 14001

**Történet és cél:** A környezetvédelmi szempontok előtérbe helyeződése, az egyre erősödő hatósági és társadalmi nyomás fokozatosan előtérbe helyezte a környezeti politika szerepét a termelő vállalkozások (nem csak élelmiszergazdasági!) működésében is. Ezért merült fel az ISO szervezetében a nemzetközi környezetvédelmi szabvány kialakítása. Ezt először a Világkereskedelmi szervezet (WTO) elődjének (GATT) uruguayi értekezletén szorgalmazták. Az ISO 1993-ban kezdte el az ISO 14001-es szabványsorozat kidolgozását. 1996-ban fogadták el az ISO 14001-es szabványt, amit 2004-ben újra kiadtak, majd fokozatosan a szabványsorozat többi elemét is bevezették, amit azóta is folyamatos bővülés jellemez. Az ISO 14001 a Környezetirányítási rendszerek (KIR) nemzetközileg elismert szabványa lett. Magyarországon 2005-ben vezették be ezt a szabványt.

A környezetvédelem területén a szabványosítással elérendő legfontosabb célok, hogy a termék, az eljárás, a szolgáltatás ne okozzon elfogadhatatlan károkat a természeti környezetben. Az ISO 14001-es szabványcsaládnak az alapvető célja a vállalat környezeti teljesítményének (fizikai- és menedzsment) javítása, ezáltal az antropogén jellegű környezetterhelések csökkentése. Továbbá, hogy a környezetvédelmet külső előírásból belső érdeké tegye.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** Az ISO 14001 rendszerszabvány biztosítja az alkalmazónak a termelés folyamán keletkező és a termékeikkel kapcsolatos környezetszennyezés csökkentését, illetve a hatályos környezetvédelmi törvényeknek való megfelelést. A környezeti problémák nemcsak a vállalat arculatában és piaci pozíciójában okoznak zavarokat, azok érintik a dolgozókat, a telephely hatásterületén lévő létesítményeket, a lakó- és zöldterületeket, az ott élő embereket, az illetékes önkormányzatokat és kihatnak a vállalat üzleti partnereivel való kapcsolatára is. A környezetközpontú irányítási rendszer bevezetése és működése elősegíti a természeti erőforrások megővését, a szennyezések és kockázatok csökkentését, a dolgozók és a környéken lakók egészségének megőrzése érdekében [Juhász – Szöllősi, 2007].

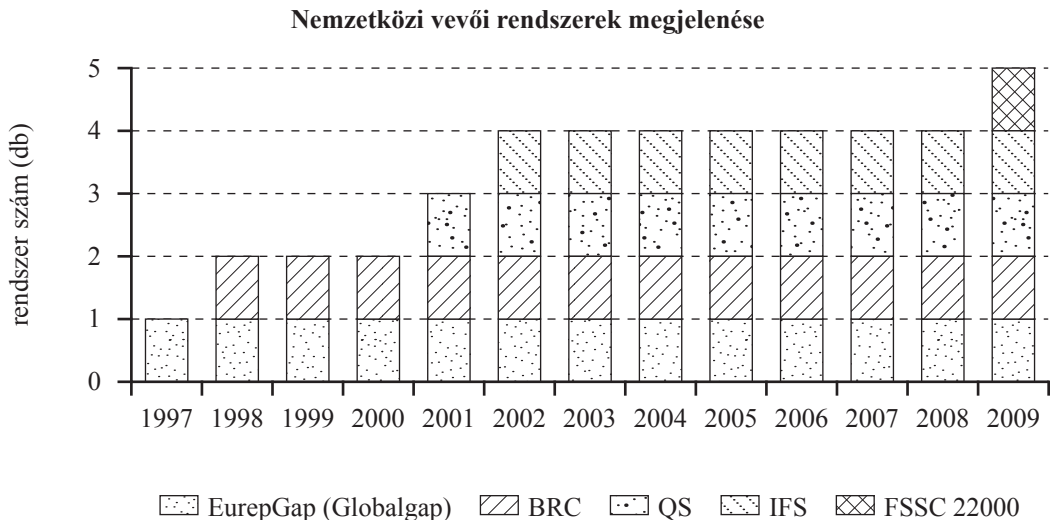
Felépítése követi az ISO 9000 szabványsorozat logikáját, pontjait, így az ISO 9001 irányítási rendszerrel jól integrálható és tanúsítható. Az alábbi elemekkel egészül ki: környezeti politika; környezeti tényezők tervezése; felkészülés és reakció vészhelyzetekre; jogi megfelelés értékelése.

**Statisztika:** Az ISO hivatalos honlapjának adatai szerint 2007-re összesen 148 országban 154 574 tanúsítás történt. A szabvány újra kiadása után, 2005-ben világszerte nagyszámú tanúsítás történt, ami folyamatos egyre nagyobb arányú emelkedést mutat, növekvő csatlakozó ország számmal. Nemcsak növekedés, hanem átrendeződés is történt az elmúlt három évben. Olyan országok kerültek az elmúlt években élvonalba a tanúsítások számát tekintve, akik azelőtt sereghajtók voltak, például Kína és Spanyolország. A sort jelenleg Kína vezeti 30 ezer, majd Japán következik 27 ezer tanúsítvánnyal, őket követi Spanyolország, Olaszország, Egyesült Királyság, Korea, USA, Németország, Svédország, Franciaország. Magyarországon jelenleg a 21-22. helyen található, ami önmagában is megfelelőnek tekinthető. A bevezetés évében, 2005 év elején már 816 db ISO 14001-es tanúsítvány került kiadásra hazánkban, 2007 év elején pedig már több mint 1500 tanúsítással rendelkeztünk (teljes gazdaság, nem élelmiszergazdaság!).

**Értékelés:** A KIR (Környezet Irányítási Rendszer) szabványosításával a vállalatok egyrészt elismerik és felvállalják a környezettudatosságukat, másrészt működésük során odafigyelnek a környezet terhelésének fokozatos csökkentésére. A KIR működtetése az alábbi kedvező hatásokat eredményezheti: anyag- és energiafelhasználás csökkenése; szennyezőanyag-kibocsátás csökkenése; hulladék keletkezés csökkenése; hulladék-újrafelhasználás javulása; környezet-biztos üzemeltetés feltételeinek kialakulása, kockázatsökkenés. Továbbá: felértékelődés a pénzügyintézeteknél és biztosítóknál; környezetért viselt felelősségek egyértelmű meghatározása; a cég társadalmi, közösségi és piaci megítélésének javulása; új belföldi és exportpiacok megszerzése, megtartása, illetve bővítése; hatósági kapcsolatok javulása; korszerű menedzsment rendszerek alkalmazása. A környezetirányítás jelentőségének növekedését jelzi az is, hogy már megjelent egy az ISO 14001-re épülő termékrendszer is az EPD<sup>13</sup>. Ez egy olyan termékekre (nem csak élelmiszergazdaság) vonatkozó információs rendszer, amely igazoltan ISO 14001-en alapuló, de egyéb elvárásokat is tartalmazó környezetirányítási rendszerben készült. Az élelmiszergazdasági termékek közül 5 szerepel a rendszer listáján, mind Olaszországból.

## 2.5. A nemzetközi vevői rendszerek

8. ábra



Forrás: Saját szerkesztés

<sup>13</sup> EPD = Environmental Product Declaration = Környezeti Termék Lista.

### Nemzetközi független és vevői minőségi rendszerek főbb jellemzői

Ki?	Hogyan?				
	Szabvány alapok	Minőség-irányítás	Nyomonkövetés	Önellenőrzés	Külső ellenőrzés
<b>BRC</b>	ISO 9001	Nem	Igen	Igen	Éves
<b>IFS</b>	BRC, ISO 9001	Nem	Igen	Igen	Éves
<b>EurepGap (Globalgap)</b>	HACCP, GAP	Nem	Igen	Igen	Éves
<b>QS</b>	HACCP, GlobalGAP	Igen	Igen	Igen	Féléves
<b>FSSC 22000</b>	ISO 22000, PAS 220	Igen	Igen	Igen	Éves

Forrás: [www.ifs-online.eu](http://www.ifs-online.eu), [www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com), [www.eurepgap.org](http://www.eurepgap.org), [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org), [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

#### 2.5.1. BRC

**Történet és cél:** A BRC (British Retail Consortium/Brit Kereskedelmi Konzorcium) által 1998-ban kidolgozott nemzetközi beszállítói szabvány. Kidolgozásában kereskedelmi, szakmai, ellenőrző, vizsgáló és tanúsító szervezetek vettek részt. 2005-től szerepét a BRC szabvány vette át. A jelenleg érvényes változat, az 5. kiadás 2008 januárjában jelent meg 7 nyelven, alkalmazása 2008 júliusától kötelező [Laczkó, 2008]. A multinacionális élelmiszer kiskereskedelmi láncok a fogyasztó által elvárt élelmiszerbiztonsági szint fenntartására és ezzel kapcsolatos kockázataik minimalizálására törekednek. Ezért fokozottan érdekelték a kedvezőtlen élelmiszerbiztonsági események elkerülésében, különösen a vállalkozással azonosított kereskedelmi (saját) márkás termékek esetében.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** Így sok esetben az adott ország élelmiszer-jogszabályi elvárásain túlmutató követelményekkel szembesítik beszállítóikat. A HACCP hét alapelvének alkalmazása mellett környezetirányítási és minőségbiztosítási rendszerelemek alkalmazását is elvárják. Az angol EFSIS (European Food Safety Inspection Service – Európai Élelmiszer-biztonsági Ellenőrző Szolgálat) a HACCP elvek alkalmazása mellett a Jó Gyártási/Higiéniai/Laboratóriumi Gyakorlat és ISO 9001 elemeinek komplex megvalósítását jelentette. Az EFSIS/BRC rendszer lényegében az élelmiszeriparra adaptált ISO 9000 minőségbiztosítási és a HACCP rendszer összekapcsolása, kiegészítve részletes előírásokkal a termékek laboratóriumi vizsgálatára, illetve a termék-visszahívási folyamat tervezésére [Nagyné, 2006]. A jelenleg érvényes változat szigorúbb értékelési rendszerrel bír, és amelyben az ipai gyakorlat nagy jelentőséggel bíró követelményeivel foglalkozó fejezetek kiterjesztésre kerültek (pl. allergének, üzemi biztonság) [Lackó, 2008].

**Statisztika:** A BRC-t az Egyesült Királyságba irányuló export, illetve a belföldi forgalomban a brit tulajdonosi háttérrel rendelkező áruházláncok, vagyis hazánkban jellemzően a Tesco preferálták egészen a közelmúltig. A brit kiskereskedők érdekvédelmi szervezete, azaz a BRC a brit kiskereskedelem 90%-át képviseli, mely 290 000 üzletből és áruházláncból áll, a tagvállalatok a brit kereskedelmi vagyontárgyak 30%-át birtokolják. 2,9 millió (1,2 millió élelmiszerkereskedelem) alkalmazott az Egyesült Királyságban, ami a munkaerő állományuk 11%-a. 8500 élelmiszer előállító tanúsított, 80 országban [Lackó, 2008].

**Értékelés:** Magyarországon a hagyományosan jóval erősebb német export orientációnk és a belföldi kiskereskedelmi struktúra szintén hangsúlyosabb német-francia tulajdonosi szerkezete miatt a BRC jelentőségét mára már meghaladta az IFS-é. A Tesco – 2009-től érvényes – saját minőségi rendszerének kidolgozásával a BRC tanúsítások jelentőségének további visszaszorulását tartjuk valószínűnek.

### 2.5.2. IFS

**Történet és cél:** Az IFS (International Food Standard) Nemzetközi Élelmiszer Szabványt 2002-ben német kiskereskedelmi cégek dolgozták ki, majd 2003-ban francia vállalkozások is csatlakoztak a kezdeményezéshez. Cél volt, hogy a saját márkás termékeket beszállítók számára egységes követelmény- és értékelő rendszert dolgozzanak ki és biztosítsák az élelmiszerszektor átláthatóságát.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A követelmények alapvetően nem különböznek a BRC előírásoktól. Alapvető fontosságú itt is a HACCP rendszer, de ugyanígy szó esik a vezetőség elkötelezettségéről, a dokumentumkezelésről, és a beszerzésről is. Az IFS alapja is a működő HACCP rendszer, ötvözve az ISO 9001 minőségirányítás rendszer termékbiztonsági, jogi és minőségügyi szempontból fontos elemeivel [Nagyné, 2008]. 2007. augusztustól az 5. változat van érvényben. A vállalatirányítás és minőség menedzsment minden területével foglalkozik, a szervezeti felépítéstől, a környezeti előírásokon át a nyomon követésig. Nagyon fontos tulajdonsága ennek a minőségbiztosítási rendszernek, hogy az élelmiszer-előállítással együtt folyamatosan fejlődik, és komoly szolgáltatást nyújt az alkalmazó élelmiszer-kereskedelmi láncok részére, az ingyenesen hozzáférhető referencia adatbázisával. Több fokozata létezik. A különbség az IFS és a BRC között az, hogy míg a BRC csak „megfelel” és „nem megfelel” kategóriákat használ, az IFS részletesebb felmérést készít számszerű eredményekkel (A, B, C, D) és így jobban ösztönzi a fejlesztést [Szathmáry – Györi, 2007]. Az IFS szabvány 5 súlypontja: a követelményrendszer kialakítása és a minőségirányítás; a vezetés felelőssége; az erőforrás-menedzsment; a termék-előállítás folyamata; a mérés, ellenőrzés és a javítások rendszere.

**Statisztika:** Jelenleg az IFS és a BRC tanúsítások száma világszinten nagyjából egyforma, bár területi eloszlásban jelentős eltérések figyelhetők meg. Talán az IFS erősebben jelen van a piacon a szabványtulajdonosok határozott fellépése miatt. Az európai láncok nagy része elsősorban a német, francia, olasz valamint osztrák láncok (METRO, Spar, Auchan, CORA, Match, Penny Market, Lidl) is az IFS szabványt alkalmazzák. 8500 tanúsítás történik évente [Lackó, 2008].

**Értékelés:** A szakmailag helyesen kialakított és hatékonyan működtetett vevői minőségi rendszer többi hasonló rendszer céljainak is megfelel, mégis máig fennáll az IFS és BRC ellentét. Az egyenrangú elvárások ellenére, bár a GFSI keretében benchmark készült, a gyakorlatban nem beszélhetünk kölcsönös elismerésről.

### 2.5.3. EUREPGAP (GLOBALGAP)

**Történet és cél:** Az Euro-Retailer Produce Working Group (EUREP - Európai Kiskereskedői Termék Munkacsoportot) Európában 1997-ben létrehozott szakmai szervezet, mely termelőket, termékforgalmazókat, a termelők szövetségeit, élelmiszergyártókat és kiskereskedőket egyesít. Céljuk volt, hogy olyan közös termékfejlesztési protokollt dolgozzanak ki, ami a fenntartható mezőgazdaság időszerű kérdéseivel foglalkozik.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A követelményrendszerben a „Jó Mezőgazdasági Gyakorlat” (Good Agricultural Practice, GAP) azon kereteit rögzítették, amelyek a termelés teljes termelési folyamataira a legjobb gazdálkodás lényeges elemeit tartalmazták. Erre azért volt szükség, mert a vállalatoknak az egyre növekvő élelmiszerminőségi és biztonsági elvárások miatt, biztosnak kell lenniük abban, hogy teljes beszállítói láncuk megfelelő ellenőrzés alatt áll [Voort et al., 2007]. Először a zöldség és gyümölcsstermesztésre, virág és dísznövénytermesztésre dolgozták ki a rendszert, amely azonban mára már bővült a szántóföldi növényekre, állattenyésztésre (integrált farmgazdálkodás), haltenyésztésre és kávécserje termesztésére kidolgozott modulokkal. A teljes

élelmiszerlánc biztonságát szolgálja az alapanyag-termelő vállalkozások termék előállítására vonatkozó EUREPGAP, amelynek célja, hogy az Integrált Peszticid Menedzsment (IPM) és az Integrált Mezőgazdasági Termékmenedzsment (ICM) gyakorlata beépüljön a kereskedelmi-mezőgazdasági tevékenységbe [Nagyné, 2006].

Az **EUREPGAP követelményrendszere** az alábbi szempontok köré csoportosul: **Állatvédelem:** jóváhagyott integrált irányítási módszerek alkalmazása a kártevők elleni védekezésben. **Speciális környezetvédelmi** rendszabályok elfogadása. **Élelmiszerbiztonság:** a termékkezelés egészségi vonatkozású szempontjainak hangsúlyozott figyelembe vétele. **Munkaegészségügy és szociális feltételek:** a dolgozókra vonatkozó általános egészségi és biztonsági szabályok alkalmazása. A dolgozókra előírt szociális jogszabályok alkalmazása.

Az **EUREPGAP** rendszer dokumentumai: **Általános szabályzat**, amely lefekteti azokat a szabályokat, amelyeken keresztül a szabványt karbantartják. **Ellenőrzési pontok és megfelelési kritériumok jegyzéke (CCCP)**, az a szabvány, melynek a gazdálkodónak meg kell felelnie, és mely részletes útmutatást ad arra vonatkozóan, hogy a gazdálkodó hogyan teljesítheti a rendszer egyes követelményeit. **Ellenőrzési lista**, mely a gazdálkodó külső auditjának az alapját képezi és melyet a gazdálkodónak használnia kell, hogy teljesítse az éves belső auditációs követelményeket.

**Statisztika:** A szabvány a 10 éves fennállása alatt kinőtte magát, és nem csak Európából, hanem 5 kontinens több mint 109 országából közel 95 ezer termelő és kereskedő csatlakozott a rendszerhez. Igazodva ehhez a pozícióhoz, a szervezet testülete úgy döntött, hogy 2007 szeptemberétől az EUREPGAP nevet GLOBALGAP-re változtatta.

**Értékelés:** Unió országaiban tevékenykedő legtöbb kereskedő úgy döntött, hogy kötelezővé teszi beszállítóik számára a friss zöldség-gyümölcs esetén az EUREPGAP tanúsítványt. Arra kérnek ezzel garanciát, hogy a kertészeti termékek beszállítói megfelelnek az élelmiszerbiztonságra vonatkozó előírásoknak. Ezek a szabványok lassan fejlődnek, de felszálló ágban vannak. Szakértői interjúink során az egyik legjobban kidolgozott és leghasznosabb tanúsítási rendszernek ítélték, főként mivel korlátozott termékkörre érvényes, így konkrét tudott maradni.

#### 2.5.4. QS

**Történet és cél:** 2001-ben a kergemarhakór, azaz a BSE-válságra reagálva Németországban a Qualität und Sicherheit GmbH létrehozta a QS rendszert. A társaság mögött a takarmánygazdaság, a mezőgazdaság, a vágó- és daraboló ipar, a húsfeldolgozó ipar és az élelmiszer-kiskereskedelem szövetségei állnak, azokat a vállalkozásokat képviselik, amelyek részt vesznek a hús és hústermékek előállításában és piacra jutásában. A QS-rendszer a friss élelmiszereknek az egyes termelési fázisokat összekötő, átfogó minőségbiztosítási rendszere. Nevével garantálja az átfogó folyamat- és eredetbiztonságot, amely a termelési fázistól egészen az eladásig terjed. A QS jelöléssel ellátott, e rendszer szerint előállított és piacra juttatott hús és hústermékekre, valamint zöldség- gyümölcsre és burgonyára vonatkozik.

**Felépítés és tanúsítás:** A QS szabványoknak közös jellemzője, hogy nem a termék különleges jellegét hangsúlyozzák, hanem a súlypontot a visszakövethetőségre, a folyamatellenőrzésre és a gyártás megbízhatóságára helyezik. A QS-rendszer a minőségbiztosítást a teljes élelmiszerláncra vertikálisan kiterjeszti. A minőséget a takarmánygyártástól egészen az élelmiszer kiskereskedelemig biztosítja. A takarmányok, marhahús, borjúhús, sertéshús és baromfi (hízott csirke, pulyka, kacs) termékcsoportokkal a QS majdnem teljesen lefedi a mezőgazdasági hústermelés egészét.

A QS-vizsgálati rendszerének magja, és a QS jelölés odaítélésének előfeltétele az előállítási és eladási fázis ellenőrzése egy háromfokozatú ellenőrző rendszerrel. A tanúsított cégeknek a QS-kritériumoknak megfelelő önellenőrzést kell bevezetniük és végrehajtaniuk. Ezt a vállalati szintű önkontroll rendszert felügyelik a független tanúsító szervezetek. Harmadik lépésként a tanúsító szervezetek munkáját is ellenőrzik. A vállalatoknak a QS-kritériumoktól való eltéréseit a három QS-státuszba történő besorolásánál veszik figyelembe. A különösen nagy vétségek az úgynevezett kizárásos kritériumok a vállalat azonnali kizárásához és szankciós eljárások lefolytatásához vezethetnek. A lehetséges szankciók a figyelmeztetéstől és pénzbírságoktól egészen a vállalatnak a rendszertől való kizárásáig terjedhetnek.

**Statisztika:** A minőségbiztosítási rendszerek elterjedését a nemzeti piacon a nem kielégítő adatok és a fennálló strukturális különbségek miatt problematikus értékelni. A QS elsősorban Németországban és az importőr országaiban elterjedt, ahol sűrű piaci jelenlétével folyamatosan erősíti pozícióját.

**Értékelés:** A QS-rendszer két szempontból is kiemelkedik a minőségbiztosítási rendszerek közül: egyrészt a jogszabályi minimum követelményeken túli elvárásai vannak, ezért alkalmas termék megkülönböztetésre, másrészt kiterjeszti a minőségbiztosítási követelményeket a teljes ellátási láncra. A QS különös hangsúlyt helyez a laboratóriumi vizsgálatokra, ezen belül is a szalmonella- és takarmány-monitoringra. Továbbá a laboratóriumok körvizsgálatokon való részvételét is megköveteli, ez a laboratóriumi kompetenciateszt, amivel a laborok teljesítőképességét vizsgálják és biztosítják. A sertéstartás esetében a gyógyszerhasználat dokumentálásával, a szalmonella-monitoringgal, valamint a takarítással és fertőtlenítéssel kapcsolatos követelményeivel, a baromfi-szektorban pedig az állatvédelemmel lépi túl a törvény által követelteteket.

### 2.5.5. FSSC 22000

**Történet és cél:** 2004-ben a Foundation for Certification of Food Safety Systems nonprofit alapítvány által létrehozott szabvány. Az Európai Unió egyik szervezete, a CIIA (Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union) által is támogatott, és 2009 év végén megjelent, legújabb élelmiszer biztonsági rendszer az élelmiszergyártók számára. Bevezetését a kiskereskedelmi láncok is üdvözik, és hamarosan szállítóiktól is megkövetelhetik. A GFSI által elismert rendszer.

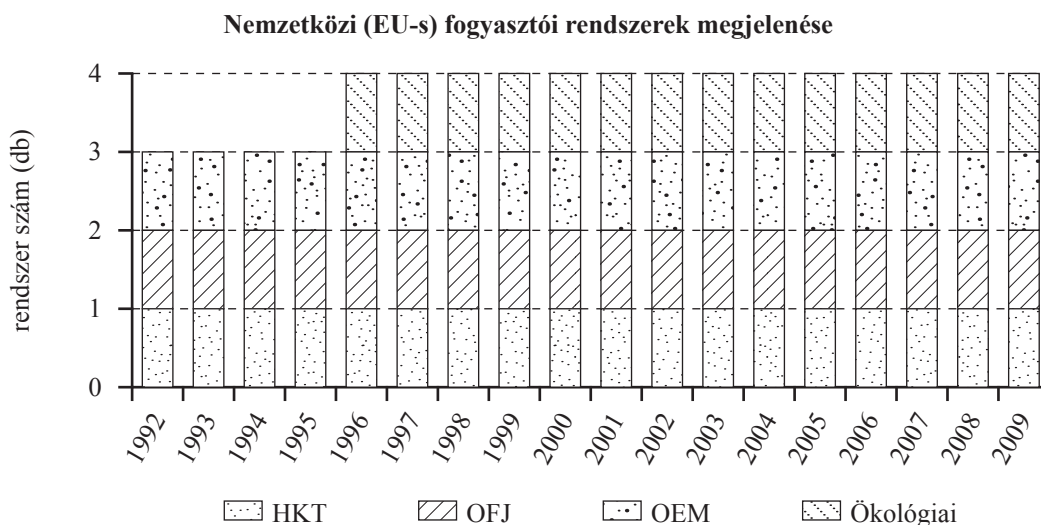
**A rendszer felépítése és jellemzői:** Már meglévő, független, nemzetközi szabványokon, az ISO 22000 és a PAS 220 (Publicly Available Specification) szabványokon alapuló, a teljes élelmiszer lánc számára az élelmiszergyártóknak is kifejlesztett szabvány. Olyan élelmiszergyártók részére is alkalmas, amelyek állati termékek előállításával foglalkozik, romlandó növényi terméket vagy hosszú ideig eltartható terméket, és egyéb élelmiszer-összetevőket (adalékanyagok, vitaminok) állít elő. Az új rendszer a 2005-ben megjelent ISO 22000 bővítése olyan előírásokkal, amelyek a minél nagyobb biztonságot célozzák meg a gyártás során. Azoknak a vállalatoknak, amelyek már alkalmazzák az ISO 22000 szabványt, csak egy rövid átvizsgálásra van szükségük, hogy teljesítsék-e a PAS 220 feltételeit, többek között higiéniai feltételek tekintetében. Olyan akkreditált tanúsító szervezetek, akik megfelelnek az alapítvány előírásainak tanúsíthatják az FSSC 22000 szabványt, jelenleg 23 van belőlük. 3 évre érvényes a tanúsítás, évente történik a felülvizsgálati audit, és 3 évente okirat megújító auditon kell átesniük a tanúsított vállalatoknak. A tanúsítás során felhasználhatják az ISO 22000 és a PAS 220 auditok eredményeit. Az auditálás éves költsége átlag 100 Euro [Glerum et. al 2009 ].

**Statisztika:** Feltételezések szerint az átfogó FSSC 22000 (Food System Safety Certification) szabványt várhatóan olyan cégek alkalmazzák majd, mint a Nestlé, a Danone, az Unilever vagy a Kraft, akik az ISO 22000 rendszert már használják.

**Értékelés:** Szakértők szerint piaci előnyre tehet szert az a cég, amely gyorsan bevezeti az új rendszert. Az élelmiszergyártók esetében meg kell vizsgálni, hogy az ISO 22000 vagy a FSSC 22000 alkalmazása a megfelelőbb-e számukra. Különböző nemzetközi szervezetek, vállalatok csatlakoztak a kezdeményezéshez, mely jelzi jelentőségét, többek között: IAF (International Accreditation Forum) SCV (Foundation for Food Safety Certification) ISO (International Organization for Standardization) BSI (British Standards Institute) IQnet Association, IIOC (Independent International Organisation Certification Bodies), EMRA (European Modern Restaurant Association) GMA (Grocery Manufacturing Association, US), European Food Manufacturers, továbbá McDonalds, Unilever, Kraft, Metro Holding.

## 2.6. A nemzetközi (EU-s) fogyasztói rendszerek

9. ábra



Forrás: Saját szerkesztés

Az **EU minőségpolitikája** a minőségi termékek elismerésének lehetőségére épül, négy fő élelmiszer-minőségi rendszeren keresztül. Ezekből kettő a földrajzi származási helyen, egy a termék hagyományos, különleges voltán, egy pedig az ökológiai gazdálkodás szerinti előállításon alapul. Utóbbi már az Unió élelmiszer-minőségi rendszereinek kialakulása előtt is létező termék-kategóriaként működött, nemzeti és nemzetközi szabályozással, később került beemelésre az EU rendszerei közé (9. ábra). A **nemzetközi fogyasztói rendszerek (4)** részletes, összefoglaló ismertetését a 3. melléklet tartalmazza.



### 2.6.1. Hagyományos különleges termékek

**Történet és cél:** Az Európai Unió 1992-ben egy elismerési rendszert hozott létre a Közösség tagállamaiban, mely meghatározott földrajzi területhez kötődő, illetve hagyományos mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozik. Ez a rendszer az egész Európai Unióra kiterjedő jogi oltalmat, illetve elismerést jelent. A **hagyományosan különleges termék (HKT/Traditional Speciality Guaranteed/TSG)** jelzéssel olyan termékek elismerése biztosított ebben a rendszerben, amelyek összetételükben, vagy előállítási módjukban hagyományosak, anélkül, hogy valamely földrajzi területtel kizárólagos kapcsolatban lennének.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A földrajzi jelzők és a hagyományos, különleges termékek közösségi oltalom alá helyezésének eljárása sok párhuzamot mutat, de fontos különbség, hogy a hagyományos különleges termékek (ellentétben a földrajzi árujelzős termékekkel) az EU bármely tagállamában előállíthatók, de csak az elfogadott termékleírásban meghatározott hagyományos alapanyagokból és/vagy hagyományos eljárás alkalmazásával. Hagyományos tulajdonság alatt azt értjük, hogy a közösségi piacon a nemzedékek közötti átadásához szükséges időtartam (általában 25 év) óta bizonyítottan jelen lévő termék. A különleges tulajdonság azt jelenti, hogy a termék olyan tulajdonsággal vagy tulajdonságok összességével rendelkezik, amely egyértelműen megkülönbözteti a mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert az azonos kategóriába tartozó más hasonló termékektől vagy élelmiszerektől [Zobor, 2008]. A közösségi szinten elismert termékekről az Európai Bizottság nyilvántartást vezet. Ahhoz, hogy egy termék hagyományos különleges terméként közösségi szinten elismerésre kerüljön, egy nemzeti bírálati szakasznak kell megelőznie. A Bizottság 509/2006/EK valamint az 1216/2007/EK rendelete, a nemzeti végrehajtási szabályokat pedig a 15/2008. (II. 15.) FVM rendelet állapítja meg.

**Statisztika:** Az EU-ban eddig összesen 25 közösségi szinten elismert hagyományos különleges termék létezik, pl. az olaszországi Mozzarella, a spanyol Panellets, angol Traditional Farmfresh Turkey [Zobor, 2010]. A hagyományosan különleges termék védjegyet eddig egy magyar termék, a szódavíz nyerte el, de a 2009. év folyamán a „tepertős pogácsa” hagyományos különleges termék iránti közösségi elismerése iránti kérelem nemzeti szintű elbírálása megtörtént, a közösségi eljárás ezután indulhat el.

**Értékelés:** Mivel 1992 óta mindössze 25 bejegyzésre került sor az uniós rendszerbe, kijelenthető, hogy nem sikerült maradéktalanul kiaknázni a rendszerben rejlő lehetőségeket. Ennek ellenére – mivel az élelmiszergazdaság szereplői a mellett álltak ki, hogy ennek a rendszernek fontos szerepe lehet a közösségi élelmiszerek piacrajutásában – az Unió támogatja a rendszer fennmaradását és további fejlődését.

### 2.6.2. Földrajzi árujelzők

**Történet és cél:** A rendszer létrehozásának az volt a célja, hogy ösztönözze a mezőgazdasági termelés változatosabbá tételét, az elismert termékek támogatását; eszköz arra, hogy az agrárgazdasági szereplők számára lehetővé tegye termékeik piaci értékének növelését, védje a visszaélésektől a tagállamok azonosítható földrajzi eredetű termékeit, ezzel biztosítva fennmaradásukat, állandó minőségüket [Zobor, 2008]. A „**földrajzi árujelző**” kifejezés két fő kategóriát takar: az oltalom alatt álló eredet megjelölést (OEM/*Protected Designation of Origin: PDO*) és az oltalom alatt álló földrajzi jelzést (OFJ/*Protected Geographical Indication: PGI*). A két fogalom közti lényeges különbség abban áll, hogy míg az „eredet megjelölés” esetén a termék-előállítás minden lépésének a meghatározott földrajzi területen kell történnie, addig a „földrajzi jelzés” esetén elegendő, ha a termék előállításának egyetlen lépése történik az adott földrajzi területen.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** Az **oltalom alatt álló eredet megjelölés (OEM)** valamely régiónak, meghatározott helynek vagy – kivételes esetben – országnak az olyan mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírására használatos elnevezése, amely e régióból, meghatározott helyről vagy ezen országból származik. Emellett bizonyítható, hogy a termék minősége vagy jellemzői főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek, valamint az e meghatározott földrajzi területen folyó termelésnek, feldolgozásnak és előállításnak köszönhető. Például a normandiai camembert sajt, a pármái sonka.

Az **oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)** valamely régiónak, meghatározott helynek vagy – kivételes esetben – országnak az olyan mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírására használatos elnevezése, amely e régióból, meghatározott helyről vagy ezen országból származik, és amely az e földrajzi származásnak tulajdonítható sajátos hírnévvel vagy egyéb jellemzőkkel rendelkezik. Az OFJ oltalom esetén elegendő, ha a termék előállításának egyetlen lépése történik az adott földrajzi területen, ugyanakkor igazolni kell a meghatározott földrajzi terület és a termék hírneve közötti kapcsolatot. Például fekete erdei sonka, nürnbergi mézeskalács, bajor sör.

A rendszer három fő területre terjed ki:

- mezőgazdasági termékek és élelmiszerekre;
- szeszes italokra;
- borokra.

Ahhoz, hogy egy termék elnevezése közösségi oltalom alá kerüljön, az Európai Bizottság eljárását egy nemzeti bírálati szakasznak kell megelőznie. A földrajzi árujelzőt termékeiken használni kívánó előállítóknak és feldolgozóknak csoportosulásba kell tömörülniük, részletes termék-leírást kell készíteniük. Ennek elfogadása a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (FVM) szakhatósági hozzájárulásával történik. A kérelmező csoportosulásnak ezt követően kérelmet kell benyújtania a Magyar Szabadalmi Hivatalhoz (MSZH), amelyhez csatolni kell a termék-leírást és a minisztériumi határozatot. Az MSZH pozitív tartalmú érdemi határozatának meghozatala után válik a kérelem az FVM által, a Magyar Eredetvédelmi Tanács javaslata alapján továbbíthatóvá az Európai Bizottsághoz. Ezek az információk megtalálhatók az FVM Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztályának honlapján.

A szeszesitalokra vonatkozó rendszer annyiban tér el az előző pontban ismertetett mezőgazdasági és élelmiszeripari termékekre vonatkozó szabályozástól, hogy a tagállami és közösségi oltalmi rendszer egymás mellett, egymással párhuzamosan működhet. Mivel a nemzeti iparjogvédelmi oltalmak lajstromozása az MSZH hatáskörébe tartozik, a szeszesitalok földrajzi árujelzőinek oltalma esetében először a nemzeti oltalom iránti kérelmet kell benyújtani az MSZH-hoz, a közösségi oltalmat a nemzeti oltalom alapján lehet igényelni. A közösségi oltalmat vagy az MSZH-ban, a nemzeti oltalmi eljárással egy időben, vagy azt követően az FVM-nél lehet kérelmezni. A közösségi oltalom iránti kérelmet és a megfelelő dokumentációt az FVM továbbítja az Európai Bizottsághoz, amely a földrajzi árujelző közösségi lajstromozásáról határozatban dönt.

A **borok eredetvédelmének** fontos hazai vonatkozásai és a rendszerben közelmúltban bekövetkezett alapvető változások miatt szükségesnek tartottuk az alábbiakban részletesebben ismertetni az erre vonatkozó szabályokat.

A **védett földrajzi jelzésű** (OFJ) megfelelő kategóriának borok esetében 2009-ig a magyarországi szabályozás szerinti **tájbor** felelt meg. (A szabályozás átmeneti jellege miatt a korábbi elnevezések 2011-ig használhatóak maradnak.) A tájbor a legnagyobb meghatározott termőhelyi kategóriánál nagyobb, de az ország területénél kisebb egység nevét viselheti, de előállítási technológiáját tekintve az asztali borok közé tartozik. Magyarországon jelenleg 13 olyan földrajzi egység létezik, amit tájborok földrajzi eredetjelölésére lehet használni.

A **védett eredet-megjelölésű** (OEM) kategóriába tartozó borok közé az uniós szabályozás szerinti meghatározott termőhelyű minőségi borok tartoznak, de magyar vonatkozásban e kategórián belül megkülönböztetjük a **minőségi borokat és a védett eredetű borokat**.<sup>14</sup>

A minőségi borok mindig is különleges státuszt élveztek az uniós szabályozásban, mert ezek a termékek nem járulnak hozzá az ágazati feleslegek képződéséhez (hiszen ezek a borok nagy hagyományokkal, sokszor ismert névvel, így stabil bevételt biztosító piaccal és árral rendelkeznek.) Az EU keretszabályt alkotott a minőségi borokkal kapcsolatban, ahol egyes szempontok egységesítésével és néhány minimális követelmény felállításával igyekezett rendezni ezt a területet, annak érdekében, hogy biztosítsa a közös piacon a versenyegyenlőséget és gondoskodjon az egyes tagállamokban elismert minőségi borok közösségi védelméről. Emellett azonban – mivel a minőségi borok szabályozása a legtöbb tagállamban régre visszanyúló hagyományokkal rendelkezik, Magyarországon pl. 1898-ban alkottak először törvényt a borok védelméről – alapvetően nemzeti hatáskörben hagyta a helyi követelmények, jogszabályok megalkotását. A közösségi szabályozás csak azt írta elő, hogy a bortermelő tagállamoknak el kell készíteniük az általuk elismert, meghatározott termőhelyű minőségi borokra vonatkozó országos vagy borvidéki szintű szabályozást, emellett a tagállamoknak és a Bizottságnak kölcsönösen közölni kellett egymással a minőségi borokra vonatkozó rendelkezések alkalmazásához szükséges adatokat. Az egyes tagállamok borvidékeinek jogszabályait az EU Hivatalos Lapja is közölte, ezért bár azok betartásáról a tagállamnak kellett gondoskodnia, az rajta bármikor számon kérhető volt.

A meghatározott termőhelyű minőségi borok esetében a tagállamoknak kellett eldöntenie, mit tekint meghatározott termőhelynek<sup>15</sup>, de azt pontosan (lehetőleg parcella-szinten) le kellett határolniuk. A szőlőt csak a meghatározott termőhelyen belül lehetett musttá és borrá feldolgozni (ez alól kivételes esetekben felmentés volt adható). Ezen kívül a tagállamoknak össze kellett állítaniuk a meghatározott termőhelyű minőségi borok termeléséhez használható szőlőfajták jegyzékét, szabályozniuk kellett az optimális minőséget biztosító művelési módokat, borkészítési eljárásokat, a borok minimális természetes alkoholtartalmát, a maximális hektáronkénti terméshozamot. A termelők kötelesek voltak a minőségi borokat analitikai és érzékszervi vizsgálatra küldeni, az analitikai határértékeket a tagállamok állapították meg.

A védett eredetű borok szabályozása ennél is szigorúbb volt. Ezek olyan meghatározott termőhelyű minőségi borok, amelyeknek – termelői kezdeményezésből – további egyedi előírásoknak kellett megfelelniük. A védett eredetű minőségi borokat alapvetően az különböztette meg a meghatározott termőhelyű (m.t.) minőségi boroktól, hogy míg az utóbbira vonatkozóan országosan egységes szabályozás vonatkozott a természetstechnológiára, borászati eljárásra, minimális mustfokra, maximális hektáronkénti termelésre vonatkozóan (csupán a területi körülhatárolás és a fajtahasználat változó borvidékenként), addig a védett eredetű boroknál minden felsorolt tényező egyedileg leszabályozott. Ez az egyediség biztosította azt a hozzáadott értéket, ami a védett eredetű bor prémium jellegét adja.

<sup>14</sup> Magyarország jelenleg 34 védett eredetű (OEM) termőhellyel rendelkezik.

<sup>15</sup> Magyarországon meghatározott termőhelynek számít a borvidék, a borvidéki körzet, a borvidéki település.

A borreform részeként az eddigi (a fogyasztók számára túlságosan bonyolult illetve a nemzetközi versenytársak által kifogásolt) származási jelölési rendszer helyett 2009-től az Unió három borkategóriát hozott létre. Az első csoport, a „**földrajzi jelzés nélküli borok**” a korábbi asztali bor kategóriának felel meg, de újdonság, hogy a korábban tiltott fajta- és évjárat jelölés megengedett (ha a fajta-azonosság eléri a 85%-ot.)

A második kategóriába tartozó „**oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borok**”-nak, (röviden **OFJ**) az alábbi kritériumoknak kell megfelelniük:

- Különleges hírnévvel és jellemzőkkel kell rendelkeznie, ami a földrajzi eredethez kapcsolható;
- Legalább 85%-ban a földrajzi területen termesztett szőlőből kell készülnie;
- Az adott földrajzi területen kell készíteni;
- Vitis vinifera fajhoz tartozó szőlőből és annak Vitis nemzetségéhez tartozó fajokkal történő keresztezéséből származó szőlőfajtából készül, vagyis interspecifikus szőlőfajtából készült borok ebben a kategóriában nem hozhatók forgalomba.

A harmadik az „**oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borok**” kategória (röviden **OEM**) annyival szigorúbb az OFJ boroknál, hogy ennek a borkategóriának erősebben kell kötődnie az adott földrajzi helyhez, a borkészítéshez használt szőlőnek 100%-ban az adott földrajzi körzetből kell származnia, s a felhasznált szőlőfajta kizárólag a Vitis vinifera fajhoz tartozhat.

Az utóbbi két kategória esetében – új földrajzi jelzéskor – az oltalmat kérelmezni kell az EU Bizottságtól, aminek lényeges eleme a termékleírás. Ez tartalmazza az oltalomban részesítendő nevet, az analitikai és érzékszervi jellemzőket, az alkalmazható borászati technológia leírását, a földrajzi terület lehatárolását, a hektáronkénti legnagyobb terméshozamot, a borszőlőfajtákat, amiből az adott bor készülhet, adatokat, amelyek igazolják, hogy a bor minőségi jellemzői az adott termőhelyhez köthetőek és a garanciát nyújtó és a termékleírást betartását ellenőrző hatóságok, szervek listáját. Az EU által korábban már elfogadott földrajzi nevek elismerése automatikus, de ezek esetében is pótolni kell a termékleírást legkésőbb 2011. december 31-ig. Fontos megjegyeznünk, hogy bár az ajánlás szerint a védett eredetű és a meghatározott termőhelyű minőségi borok kerülnének az OEM kategóriába, a korábbi tájborok és az olcsóbb árfejkésű meghatározott termőhelyű minőségi borok alkotnák az OFJ csoportot és az asztali borok maradnának a földrajzi jelzés nélküli borok között, a kategóriák közötti átjárás szabad. A termelők illetve termelői csoportok dönthetnek úgyis, hogy piaci szempontból jobban megéri számukra kurrensebb vagy éppen egyszerűbb követelményekkel rendelkező csoportba sorolattatniuk a borukat.

**Statisztika:** Az EU-s nyilvántartásban jelenleg 873 termék található, amely a **mezőgazdasági termékek és élelmiszerek** földrajzi árujelzőjét viseli. Közülük 218 friss vagy feldolgozott zöldség, gyümölcs, illetve gabonaféle. Hazánkra vonatkozólag a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek körében az Európai Bizottság 2007. december 14-én jegyezte be az „oltalom alatt álló eredet megjelölések” és földrajzi jelzések nyilvántartásába az első magyar terméket, a Szegedi (téli)szalámit. Majd az Európai Unió illetékes bizottsága a védett földrajzi termékek közé sorolta (2009. április 21.) a Budapest téliszalámit, mely a magyar piacon Herz téliszalámi néven kapható. Továbbá a Hajdúsági torma (2009. október 21.) és a Makói (vörös)hagymát (2009. november 5.). További benyújtott eredetvédelmi kérelem Magyarországról, ezek átmeneti nemzeti oltalom alatt állnak: Csabai kolbász, Gyulai kolbász, Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, Szegedi fűszerpaprika-őrlemény, Gönci kajszibarack, Szőregi rózsató, Alföldi kamillavirágzat, Magyar szürkemarha-hús.

A **szeszes italok** esetében közösségi oltalom alatt álló földrajzi árujelzéssel jelenleg öt pálinkafajta (Békési szilvapálinka, Gönczi barackpálinka, Kecskeméti barackpálinka, Szabolcsi almapálinka, Szatmári szilvapálinka) rendelkezik. Nemzeti oltalom alatt két hazai szeszesital az Újfehértói meggypálinka és a Göcseji körtepálinka áll, emellett 2009-ben a Pannonhalmi tönkölypálinkára vonatkozó földrajzi-árujelző oltalom iránti kérelem nemzeti szintű elbírálására került sor. Ezek a termékek még közösségi oltalmat nem élveznek. Megjegyzendő viszont, hogy a 110/2008/EK rendelet hatályba lépése óta már önmagában a „pálinka” és „tönkölypálinka” elnevezés is közösségi oltalom alatt áll. Az Unióban jelenleg több mint 750 OEM és OFJ terméket tartanak nyilván [Eurostat, 2009].

A **borok** esetében külön közösségi adatbázis működik a földrajzi árujelzővel rendelkező termékekről (*E-Bacchus* nyilvántartás). Összesen 1931 közösségi szinten elismert földrajzi árujelzővel rendelkező borfajta létezik, ebből 46 magyar.

**Értékelés:** Hazánkban annak ellenére, hogy a rendszerek beindításakor nagy volt az előállítók érdeklődése, problémát jelent, hogy bár az EU-konform jogi szabályozás 1997-98-ban megteremtődött, agrár- és élelmiszeripari tradícióinkhoz képest csatlakozásunkat megelőzően rendkívül kevés földrajzi árujelző és együttes védjegybejelentés történt, hagyományos különleges minőségű élelmiszer pedig 2006-ig egyáltalán nem került nyilvántartásba [Nagyné, 2006]. Az azonosítható földrajzi eredete, illetve hagyományos különleges tulajdonsága révén elismert termékek előállítására jelentős előnyökkel járhat a vidék gazdasága számára – különösen a kedvezőtlen helyzetű vagy távoli, elmaradott területeken Zobor [2008] szerint. A helyi, hagyományos módszerekkel, kis mennyiségben, de jobb minőségben és nagyobb odafigyeléssel előállított, magasabb hozzáadott értékű termékek értékesítése hosszú távon növelheti a gazdálkodók jövedelmét, de hozzájárulhat a vidéki népesség e területeken történő megtartásához is.

### 2.6.3. Ökológiai élelmiszerek

**Történet és cél:** Az öko-gazdálkodás kezdeteit a XX. század elejére tehetjük, de a technológia tényleges térnyerése, a kereskedelmi célú termelés csak a 70-es, 80-as években indult el a világ fejlett országaiban. Az ökológiai élelmiszerek kereskedelmi forgalmazása teremtette meg az igényt a termékek ellenőrzése, minősítése, jelölése iránt, ami először csak országos- vagy régiós szinten valósult meg. Európában hatósági szabályozást először Ausztriában, Franciaországban, Hollandiában hoztak létre a termelés ellenőrzésére. Az ökológiai gazdálkodás követelményeinek szabályozására hozott EU rendelet megjelenése után világszerte megindult az egységesítési folyamat, ami 1998-ban az IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements) által elfogadott, az öko-gazdálkodás és feldolgozás standardjait tartalmazó megállapodáshoz vezetett. Bár a megállapodás nem kötelező érvényű, elősegíti a nemzeti szabályozások egymáshoz való közelítését.

Az Európai Unióban 1991-ben született meg az ökológiai gazdálkodásról, az ökológiai termékek tanúsításáról és jelöléséről az első egységes rendelet (ez még csak a növényi termékek előállítását szabályozta), ami később számos jogszabállyal egészült ki. Ahogyan nőtt az ökológiai termelés jelentősége, egyre inkább beépült az EU agrárpolitikai szabályozásába is. Az EU a Közös Agrárpolitika (KAP) 1992. évi reformja keretében „A környezet védelmének és a vidék megőrzésének megfelelő mezőgazdasági termelési módszerek alkalmazásáról és támogatásáról szóló 2078/92 EGK tanácsi rendelet” révén valamennyi tagállamban előírta olyan támogatási rendszerek bevezetését, amelyek elősegítik a környezet-, természet- és tájvédelmi célok integrálását a mezőgazdasági tevékenységbe, ettől kezdve az ökológiai gazdálkodás támogatására minden tagállamnak lehetősége nyílt, részben uniós forrásból. Az ökológiai élelmiszerek elismertségének újabb lépéseként került be az ökológiai jelölés az unió élelmiszer-minőségi rendszerei közé.

Magyarországon fontos állomás volt, hogy 1983-ban megalakult a Biokultúra klub, mely 1987-ben vált országos egyesületté, és az IFOAM teljes jogú tagjává. 1996-tól a Biokultúra Egyesülettel a független Biokontroll Hungária Kht. vette át a tanúsítás szerepét, és végzi jelenleg is a hazai ökológiai gazdálkodások, biotermékek ellenőrzésének és tanúsításának nagy részét, melyben egyre nagyobb szerepe van a Hungária Öko Garancia Kft-nek is. E két – az FVM által elismert és közelmúltig felügyelt – szervezet jelenleg lefedi a hazai ellenőrzések egészét. (Jelenleg a két hazai tanúsító szervezet az MgSzH felügyelete alatt működik.) A hazai ellenőrzőszervezetek saját előírásrendszert dolgoztak ki egyes olyan tevékenységekre is, melyek bár az EU jogszabályok hatálya alatt állnak, de részleteiben még nem szabályozottak (vadaskerti vadtartás, nyúltartás), vagy még nem tartoznak az EU rendeletek hatálya alá (bor, kozmetikum). Külföldre szállító partnerek számára az egyedi előírásokat tartalmazó magán előírásrendszereknek való megfelelés megállapításához szükséges ellenőrzéseket is el tudják végezni. Ilyen jelentős rendszer többek között: a NOP (az USA nemzeti jogszabálya), a JAS (Japán nemzeti előírás), a Bio Suisse (a svájci ökológiai gazdálkodók szövetségének feltételrendszere), a Demeter (a Demeter International biodinamikus gazdálkodási módra vonatkozó előírásai) és a Naturland (német védjegyszövetség feltételrendszere).

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A biotermékek előállítását világszerte, így az Európai Unióban is, egységes előírások szabályozzák (általában ezek az előírások minimumfeltételek, amelyek a termékek ökoként való forgalmazására és támogatások igénybevételére jogosítanak), de a képet árnyalhatják ezekhez képest eltérő, általában szigorúbb privát – különösen védjegyek megjelenítéséhez kapcsolódó – feltételrendszerek, amelyek bizonyos célpiacokon elvárt belépőt jelentenek a termék forgalmazásához.

Az ellenőrzés és tanúsítás menete, hogy a bioterméket előállítani vagy forgalmazni kívánó személy vagy cég be kell, hogy jelentkezzen a tanúsító céghez, mint ellenőrző szervezethez. A szerződéskötéssel egy időben vagy a szerződésben meghatározott időponttól az előírásokat teljes mértékben be kell tartani. Növénytermesztés és állattenyésztés esetén ún. átállási időre van szükség ahhoz, hogy a termék ökológiai jelöléssel forgalmazható legyen, de ez idő alatt már minden előírást maradéktalanul be kell tartani. Az előírás növénytermesztés esetében röviden összefoglalva a következőket jelenti: megfelelő fajtaválasztás, vetésforgó alkalmazása, természetes tápanyagok használata műtrágyázás helyett, korlátozott, leginkább természetes növényvédelmi technológia. Az állattenyésztésben az öko minősítésű takarmányok használata, állatgyógyászati szerek korlátozása mellett az állatjóléti előírások is nagy szerepet kapnak. A feldolgozóipar számára előírt követelmények középpontjában a megfelelő minősítéssel előállított alapanyagok igazolt származása áll (az élelmiszerben előforduló alapanyagok minimum 95%-ának öko minősítéssel kell rendelkeznie), emellett a termelőnek rendelkeznie kell az alapanyagok és késztermékek elkülönült tárolására, termelésére alkalmas kapacitással is. A követelményrendszer harmadik eleme a technológiai korlátozásokat foglalja magába (ez lényegében az alkalmazható tartósítási módszerek, anyagok előírását, a tiltott adalékanyagok, állományjavítók, színezékek stb. felsorolását öleli fel).

Évente legalább egy alkalommal átfogóan, előre egyeztetett időpontban az előállítási folyamat helyszíni ellenőrzése történik, melyet további esetenkénti, bejelentett vagy szűrőpróbaszerű ellenőrzések is követhetnek. Az ellenőrzés és értékelés után következik a tanúsítás, az ellenőr által készített ellenőri jelentésben foglalt információk, összegyűjtött adatok alapján. A jelentések alapján kiállított Minősítő Tanúsítvány a partner nevére szól, az általa végzett, ellenőrzés alatt álló tevékenységre és a dokumentum mellékletében megtalálható az összes olyan termék felsorolása, mely ökológiai (vagy átállási) jelöléssel forgalmazható. A tanúsítvány alap esetben a következő év végéig, vagy az új tanúsítvány kiadásáig érvényes.

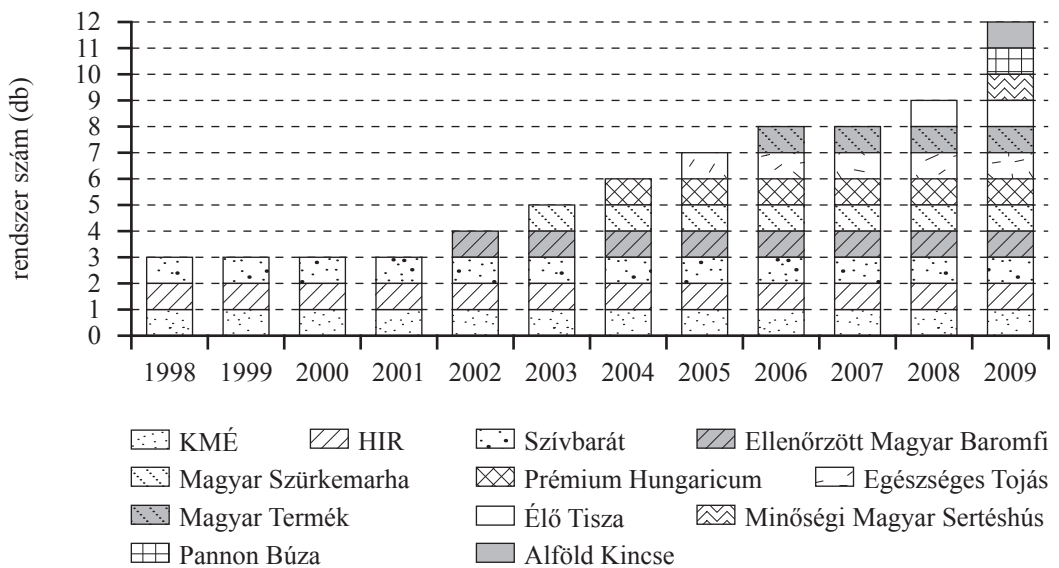
**Statisztika:** Hazánkban 2008-ban a Biokontroll Kht. 1 367 mezőgazdasági termelőt, összesen 111 800 ha mezőgazdasági területet, és 416 feldolgozót tanúsított. Emellett az Hungária Öko Garancia Kft. 116 összes tanúsításából 61 termelő és 20 feldolgozó volt. (Összehasonlításképp – az akkor egyedüli szereplő – Biokontroll Kht. 2001-ben a még csak 764 mezőgazdasági termelőt, 79 178 ha mezőgazdasági területet és 67 feldolgozót ellenőrzött.)

**Értékelés:** A kitűzött céltől, vagyis a mindenki számára egységesen elismerhető, harmonizált előírásrendszerrel még messze vagyunk, hisz a különböző nemzeti jogszabályok alkotói (ld. EU, USA, Kanada, Japán stb.) továbbra is ragaszkodnak ahhoz, hogy az adott piacon ökológiaiént forgalmazott termékek a saját előírásainak feleljenek meg. Azonban kedvező tendenciának tartjuk, hogy létezik a tanúsító szervezeteknek egy csoportja – ezek az IFOAM akkreditált szervezetek –, melyek megállapodtak abban, hogy az IFOAM programjukban tanúsított termékeket kölcsönösen elfogadják egyenrangúnak. Jelenleg újra indultak az USA-EU ekvivalencia tárgyalások is, többek között a következő pontokon várhatók egyeztetések: az antibiotikumok EU általi elfogadása; a GM-keresztbeporzás amerikai kezelése; a nemzeti listákon szereplő engedélyezett anyagok köre [Boxem, 2009]. Az EU Bizottság azt tervezi, hogy a biotermékek kereskedelmének előmozdítása érdekében szorgalmazni fogja az uniós és Unión kívüli országokban használatos magáncímkézési rendszerek kölcsönös elismerését. Ezen kívül kialakítás alatt van egy egységes uniós logó, amelynek használata 2010-től minden EU tagállamban előállított biotermék esetén kötelező lesz.

## 2.7. A nemzeti fogyasztói rendszerek

10. ábra

Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek megjelenése



Forrás: Saját szerkesztés

### Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői

Ki?	Hogyan?				
	Alapdokumen- tumok	Tanúsító	Ön ellenőrzés	Külső ellenőrzés	Költsége
<b>Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ)</b>	MSZ EN 45011 szabvány	Bíráló Bizottság	Igen	Eseti	Védjegy tulajdonosé
<b>Hagyomány Ízek Régiók (HIR)</b>	Szabályzat	MGSZH	Igen	Szűrőpróba szerű	Védjegy tulajdonosé
<b>Minőségi Magyar Sertéshús</b>	Szabályzat, HACCP	Bíráló Bizottság auditorokat	Igen	Éves	Védjegy használóé
<b>Ellenőrzött Magyar Baromfi</b>	Szabályzat, ISO 9001, HACCP	BTT Bizottsága	Igen	Eseti	Védjegy tulajdonosé
<b>Egészséges Tojás</b>	HACCP	Felügyelő Biz.	Igen	Eseti	Védjegy tulajdonosé
<b>Magyar Szürke marha</b>	HACCP	Tanúsító Testület	Igen	Eseti	Védjegy tulajdonosé
<b>Pannon Búza</b>	Szabályzat, GAP	Bíráló Bizottság	Igen	Eseti	Védjegy tulajdonosé
<b>Magyar Termék</b>	Védjegyszabályzat	Tanúsítási Szerv	Igen	Éves	Védjegy használóé
<b>Prémium Hungaricum</b>	Szabályzat, HACCP	Bíráló Bizottság	Igen	Eseti	Védjegy tulajdonosé
<b>Alföld Kincse</b>	Szabályzat, GLOBALGAP	Tanúsítási Ellenőrző. Biz..	Igen	Eseti	Védjegy tulajdonosé
<b>Élő Tisza</b>	Szabályzat	SZÖVET	Igen	Éves	Védjegy tulajdonosé
<b>Szívbarát</b>	Szabályzat	Tanúsító Testül.	Igen	Eseti	Védjegy használóé

Forrás: lásd 5. melléklet

#### 2.7.1. Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ)

**Történet és cél:** A magyar közösségi marketing országos szervezete által végzett kutatások eredménye alapján döntött úgy az FVM<sup>16</sup> vezetése 1997-ben, hogy a kiemelkedő minőségű magyar élelmiszerek megkülönböztetésére minőség és eredet tanúsító védjegyet kell létrehozni, és elterjeszteni. A szervezet 2008 óta a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium költségvetési intézményeként Agrármarketing Centrum (AMC) néven, változatlan célokkal működik. A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy jól láthatóan jelzi, hogy az adott termék kiváló minőséggel bír, tulajdonosaiban kiemelkedik az áruházak polcain megtalálható áruk tömegéből.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegyre olyan élelmiszertermékkel lehet pályázni, melynek egy, vagy több minőségi jellemzője a vonatkozó jogszabályokban, továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaiban és irányelveiben meghatározottnál lényegesen jobb. Alapvető követelmény, hogy Magyarországon bejegyzett, érvényes működési

<sup>16</sup> FVM = Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium.



engedéllyel rendelkező élelmiszer-előállító telephelyen készüljön [Nagyné, 2006]. A tanúsítvány és a védjegy használati jog elnyerésének feltétele, hogy a pályázott termék minősége az elvárható ésszerű megalapozottsággal megfeleljen az AMC által meghatározott ágazati általános és részletes követelményrendszernek. A pályázatra az AMC az alábbi élelmiszeripari ágazatokból vár jelentkezőket: ecet, hús, baromfi, édesség, cukor, tartósítóipar, sör, margarin, sütőipar, kávé, üdítőital, nektár, száraztészta, jégkrém, szeszesital, tejipar, méz, gabona.

**Statisztika:** Jelenleg több mint 80 vállalat 400-at meghaladó terméke viseli a kiváló minőséget tanúsító védjegyet.

**Értékelés:** Hatékony eszköz lehet a gyártó piaci ismertségének növeléséhez. A telített élelmiszerpiacon felhívja a figyelmet a különleges minőségre, a specialításokra, és ezzel növelheti a keresletet a védjeggyel ellátott áruk iránt. Kiválóan alkalmas mind a hagyományos, mind az új médián keresztül történő reklámozásra. A termelő tanúsító védjeggyel kapcsolatos kiadásai megtérülhetnek a forgalomnövekedésben és/vagy a magasabb árakban [AMC, 2010]. A hazai élelmiszer-gazdaság szereplőivel készített interjúinkból kiderül, amit a 4.2 pont alatt részletesen is elemeztünk, hogy a Kiváló Magyar Élelmiszer jelölés használatának nincs komoly költségvonzata, de megfelelő fogyasztói kommunikációja már nagyobb ráfordítást igényelne. A hazai fogyasztók erre a jelölésre kevésbé érzékenyek. Jelenthet némi előnyt a beszállítói kapcsolatok kialakításánál, de közvetlen forgalomemelkedést ezzel nem lehet elérni.

### 2.7.2. Hagyomány-Ízek-Régiók (HIR)

**Történet és cél:** A nyugat-európai országokban az 1980-as évek végétől élénkülő fogyasztói érdeklődés mutatkozott a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek iránt. Ezt a tendenciát felismerve, elsőként Franciaországban hozták létre ezeknek a magas hozzáadott értéket képviselő, különleges élelmiszereknek a leltárát, ráirányítva az emberek figyelmét arra, hogy az ország gazdag kulturális örökségének ezek is részét képezik [Pallóné, 2003]. A magyar gasztronómiai örökség védelmének szándéka eredményezte azt, hogy az európai program kibővítésébe elsőként Magyarország kapcsolódhatott be. A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (FVM) 1998-ban, az Európai Unió Euroterroirs Programjához csatlakozva indította el a Hagyományok-Ízek-Régiók programot. A HIR gyűjteményben szereplő termékleírások a magyar nemzet kincsei, a Magyar Köztársaság, illetve ezen belül az FVM kizárólagos tulajdonát képezik. A program elnevezésének és a program által felhalmozott szellemi javaknak a teljes körű jogi védelme érdekében a „Hagyományok-Ízek-Régiók” (rövidítve: „HIR”) elnevezés és logó színes ábrás védjegyként a Magyar Szabadalmi Hivatalnál 2002-ben bejegyzésre került. A HIR védjegy tulajdonosa az FVM, a védjegy használója pedig az FVM költségvetési intézményeként működő Agrármarketing Centrum (AMC). 2009-ben megkezdődött a gyűjtemény védjeggyé alakítása. A tradicionális magyar márkák, így a tágabb értelemben hungarikumnak tekintett cikkek kollektív népszerűsítését, gazdasági hasznosulásuk elősegítését és az országhép javítását tűzte ki célul a földművelésügyi tárca, amikor létrehozta Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményét, hogy ezáltal előmozdítsa gazdasági hasznosításukat [Pallóné, 2009].

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A HIR program vezette be a hagyományos és tájjellegű termék fogalmát Magyarországon. Ez a fogalom kifejezi a helyi közösségekben (hely) kialakult gyártási ismeretek (kultúra, hagyományok) generációkon keresztül (idő) történő továbbadását. A hagyományos és tájjellegű termékek különleges minőségét tehát a termékhez kötődő táj, történet és kultúra határozza meg. Az Európai Gyűjtemény kritériumrendszere és a hazai sajátosságok figyelembevételével kialakított követelményrendszer alapján a listára kerülhettek azok a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek, amelyeket hagyományos módon állítanak elő egy adott tájegységhez köt-

hető módon, történelmi múltjuk van, ugyanakkor ma is létező, az adott térségben ismert és forgalmazott termékek. A HÍR program eredményeként létrejött gyűjtemény nemzeti élelmiszer-minőségi rendszerként való elismerését és aktualizálását, illetve bővítését célzó hasznosítási program 2009. második felében kezdődött el. A HÍR védjegy pályázat célja a HÍR gyűjteményben szereplő hagyományos és tájjellegű termékek ismertebbé tétele, piacra jutásuk, valamint a fogyasztókkal történő megismertetésük elősegítése. A pályázat beadására olyan termelők, előállítók vagy olyan csoportosulások (közösségek, civil szervezetek, szakmai érdekképviselések stb.) jogosultak, amelyeknek tagjai a HÍR gyűjteményben szereplő vagy a HÍR gyűjtemény követelményrendszerének megfelelő hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert állítanak elő. Mind a pályázat benyújtása, mind pedig a védjegy használata ingyenes. A pályázatok szakszerű elbírálására az FVM szakmai Bíráló Bizottságot hozott létre, melynek tagjait a miniszter nevezte ki.

**Statisztika:** A program eredményeként az Európai Gyűjtemény termékeinek száma 1997-ben 4000 volt, 2001 év végére ez a szám 5400-ra emelkedett. Ezek közül például 890 termék Franciaországból származott, 333 portugál, 532 spanyol, 300 német, angol pedig 395 termék volt. (A franciáknak kilencvenegy fajta védett sajtjuk volt.) Az 1980-as években Franciaországból elindult kezdeményezés a nemzeti jellegzetességek összeírására irányult [Pallóné, 2009]. A magyar HÍR gyűjteményben 300 hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termék és élelmiszer (kivéve borok és ételreceptek) szakmai-történelmi leírása található régiónkénti és azon belül ágazati bontásban. A HÍR termékleírások gyűjteménye kétkötetes, színes fényképekkel gazdagon illusztrált könyvvé szerkesztve eddig 3 kiadásban jelent meg. Ugyancsak kiadásra került a könyv CD változata magyarul, majd Európai Unióhoz való csatlakozásunkkor angol és német nyelven is. Hazánk gyűjteményében 110 a zöldség-gyümölcs, 55 a húsfélék, 31 a pékáruk, 22-22 az italok és a tejtermékek kategóriában szerepel. 2009-ben közel 60 termék nyújtott be megfelelő HÍR védjegy pályázatot.

**Értékelés:** A HÍR-gyűjtemény közül számos termék az európai oltalmi lehetőségekkel – földrajzi árujelzők (OEM, OFJ) vagy „Hagyományos Különleges” tanúsító védjegy (TSG) – élve növelheti piacra jutási esélyeit, ezáltal fokozhatja versenyképességét. Probléma lehet a hazai fogyasztók körében a tájékoztatás szűkössége, például a HÍR- gyűjteményben szereplő, hazánkban gyakran fogyasztott rögös túrót a fogyasztók nem tekintik hagyományos élelmiszernek. Ez egyértelműen jelzi a versenyképességük gyengeségeit [Szakály, 2009]. A Bíráló Bizottság a benyújtott HÍR védjegy pályázat több mint felét már elfogadta, a többi pályázat elbírálása folyamatban van. Az eredményes pályázókkal az AMC védjegyhasználati szerződést köt, amelynek értelmében a sikeres pályázók jogosulttá válnak egyrészt a HÍR védjegy használatára az általuk előállított terméken, illetve a kapcsolódó reklámanyagokon, másrészt az AMC közösségi marketing programjában szerveződő HÍR kiállítások/rendezvények/értékesítés ösztönző akciók alkalmával a termékeikkel történő bemutatkozásra, bizonyos esetekben azok árusítására. A pályázati felhívás 2010-ben ismételtlen kiírásra kerül [Pallóné, 2009].

### 2.7.3. Minőségi Magyar Sertéshús

**Történet és cél:** A fogyasztók jobb tájékoztatása, a hazai és biztonságos termék forgalmazásának elősegítése szükségessé tette a magyarországi húсок megkülönböztető emblémával történő jelölését. A széles közvélemény nem ismeri a hazai sertésenyésztők és hizlalók eredményeit, nem tájékozottak a felől sem, hogy mennyire biztonságos a magyar sertéshús. Az elmúlt időszak nyugat-európai sertéshús botrányai (dioxin, antibiotikum, szermaradvány, szalmonella) felhívták a figyelmet a lehetséges élelmiszerbiztonsági kockázatokra is. Ezért azt a célt tűzte ki maga elé a Minőségi Magyar Sertéshús (MMS) tanúsító védjegy alkalmazása, hogy mind az alapanyag-termelés, mind a feldolgozás folyamatában biztosítja a hiteles megkülönböztetést. A védjegyet 2009-ben hozták létre, tulajdonosa az Agrármarketing Centrum.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A magyar eredetű és minőséget garantáló sertés tökehúsról, bőrsőrső félsertésről, darabolt húskészítményekre (pl. parasztonka, kolozsvári szalonna, füstölt tarja stb.) adaptált tanúsító védjegy. A védjegy elnyerésére pályázhatnak sertésenyésztők, sertés hizlalók, sertésvágóhidak, daraboló és feldolgozó üzemek, kereskedelmi egységek akik igazolni tudják azokat az általános ágazati követelményeket, melyek a MMS védjegy tanúsítási rendszer működési szabályzatában kerültek rögzítésre. Ezek többek között: a levágott sertések szülei legalább 50%-ban hazai fiastatásból és tenyésztésből származnak; a magyar sertések hazai vágóhídon kerülnek levágásra, feldolgozásra; az állatokat GMO mentes abrak takarmánnyal etetik, amelynek legalább 30% a hazai termelésből származó kukorica. Valamint 80 kg élősúly felett az állatokat antibiotikummal vagy más élelmiszer-egészségügyi kivárást igénylő gyógyszerrel nem kezelik; a vágóhídon nyomon követhetőségi rendszert alkalmaznak; vágásra a rendszerben nyilvántartott 95 kg élősúly feletti sertések kerülnek; az EU idevonatkozó állattjóléti feltételeit betartják. A tanúsítási rendszerben meghatározott követelményeknek való megfelelés vizsgálatát független szakértőkből álló Bíráló Bizottság végzi.

**Statisztika:** A védjegy felhívás 2009 év végéig még nem zárult le, így a kutatás befejezésének időpontjában a résztvevő vállalkozások számáról és jelentőségéről nem áll rendelkezésre információ.

**Értékelés:** Úgy érezzük, van létjogosultsága a védjegynek, a sertéságazat jelenlegi helyzetében. Gyors és széleskörű elterjedtséget nem feltételezünk, de hatásos közösségi marketing alkalmazása mellett használata termék megkülönböztetési eszköz lehet, amely segítséget jelenthet a feketekereskedelem visszaszorításában is.

#### 2.7.4. Ellenőrzött Magyar Baromfi

**Történet és cél:** Az élelmiszerekkel szemben támasztott általános élelmiszer-egészségügyi követelményeken túl, a hús- és húsalapanyagú – köztük a baromfi hús – termékekre még szigorúbb előírások érvényesek. Ezért a Baromfi Termék Tanács (BTT) 2002 tavaszán létrehozta az Ellenőrzött Magyar Baromfi védjegyet. A létrehozás oka a 2002 évi „kínai csirke” botrány volt, amely során Németországban a csirkék takarmányába kevertek egy Kínából származó tiltott szerrel kezelt anyagot. Az ennek hatására bekövetkezett erős csirkehús-fogyasztás csökkenésére határozta el magát a BTT hogy ki kell alakítani egy védjegyet, ami megvédi a magyar terméket [BTT, 2009].

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A védjegyet csak a Termék Tanács tagjai – keltetők és vágóhidak – használhatják, akiknek külön szerződésben kell vállalniuk a Termék Tanács által előírt ellenőrzéseket. Ez a védjegy kerül minden a minőségbiztosítási szabálynak megfelelő, hazai alapanyagból Magyarországon gyártott baromfi hús termékre, legyen az friss vagy tovább feldolgozott termék. A védjegy biztosítja, hogy a termék: hazai gyártótól származik, szigorú minőségellenőrzésen megy keresztül, hatósági állatorvos ellenőrzi, magyar alapanyagból készül, magyar vágóhidakon dolgozzák fel, megfelel az ISO 9001 és a HACCP előírásoknak, és a biztonságát a Baromfi Termék Tanács garantálja. A védjegyhasználat egyik legfontosabb célja, hogy valamilyen negatív élelmiszerbiztonsági hatás esetében megvédje a hazai ágazatot, a termékek forgalma ne essen vissza, hiszen komoly erőfeszítést tettek, hogy a magyar fogyasztó ismerje a védjegyet és garanciát lásson, bízson a védjegyes termékek minőségében. További célként megjelenik a marketingérték és a fogyasztásnövelés, mivel ebben az évben már az áruházláncok is érdeklődtek, hogy reklámjaikban használhassák a védjegy logóját, mely többletmarketing hozzájárulhat a többletfogyasztáshoz is [BTT, 2009].

**Statisztika:** Jelenleg 24 cég tagja, az éves termelés a védjegy alatt 150-160 ezer tonna, mely 18-20 milliárd forintot tesz ki.

**Értékelés:** Magyarországon az egy főre jutó baromfi-hús-termelés és fogyasztás mutatói nemzetközi viszonylatban is kiemelkedőek. A baromfi az egyetlen húsféleség hazánkban, melynek fogyasztása az elmúlt tíz évben emelkedett, ráadásul az egy főre jutó fogyasztásban megelőzzük az Európai Uniót. Amíg az Európai Unió lakossága átlagosan 22 kg baromfi-húst fogyaszt évente, addig Magyarországon ez az arány 33-35 kg/fő körül alakult 2007-ben a Baromfi Termék Tanács mérései alapján, mely további növekedését, azon belül is a minőségi baromfi húsfogyasztás emelkedését prognosztizálják. A védjegyhasználat legnagyobb előnye akkor jelentkezik, amikor valamilyen negatív élelmiszerbiztonsági hatás éri az ágazatot, a 2002-es „kínai csirkebotrány” volt a védjegy létrehozásának oka, amely így a 2005-ös „madárinfluenza pánik” esetében már érzékelhető előnyt jelentett a hazai ágazat számára [BTT, 2009]. Ugyanakkor továbbra sem megoldott komoly problémát jelent a szalmonella-mentesítés kérdése, amely a fogyasztókat már elérő negatív média visszhangon túl a közeljövőben EU-s minőségi követelmények megsértését és ennek bel- és külföldi hatásait vonja maga után.

### 2.7.5. Egészséges Tojás

**Történet és cél:** Magyar Tojóhibrid-tenyésztők és Tojástermelők Szövetsége 1989-ben alakult. A szövetség a Baromfi Termék Tanácson belül működik. A szövetség hozta létre a magyar termelésű tojások védjegyét, mely a magyar Szent Korona sziluettjével megjelölt Egészséges Tojás nevet viseli. A védjegyet azzal a céllal vezették be, hogy megkönnyítsék a vásárlók eligazodását az információk között, s ezzel az egyszerű szimbólummal jelöljék, hogy a tojás garantáltan minőségi, biztonságos és magyar.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A védjegyet azok a termelők pecsételhetik a tojásra, aki vállalják, hogy a hatályos magyar és uniós jogszabályokon túl annak a szigorú követelményrendszernek (tyúkok tartására, takarmányozására, állat- és humánegészségügyre vonatkozóan) is megfelelnek, amit a védjegy szabályzata előír. A védjegy használatára a jelentkezés önkéntes a termelők részéről.

**Statisztika:** Jelenleg 364 millió tojást termelnek évente a védjegy alatt. 10 cég használja a tanúsító védjegyet.

**Értékelés:** A hipermarketekben, szupermarketekben, boltláncokban forgalomba hozott magyar tojásoknak 2009-ben a Szövetség becslése szerint megközelítőleg 1/3-a volt védjeggyel ellátott.

### 2.7.6. Magyar Szürkemarha Termék

**Történet és cél:** A Magyarországon őshonos, törvényileg védett növekvő mennyiségben vágásra kerülő magyar szürkemarhára, a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete szükségesnek tartotta az eredetigazolásának, valamint a termékek tanúsításának megvalósítását. Ennek érdekében dolgozta ki 2003-ban eredetigazolási és termék tanúsító rendszerét. A rendszer 2003 óta folyamatosan működik az AMC támogatásával, célja, hogy a fogyasztóhoz kerülő szürkemarha megnevezésű termékek valóban a fajtához tartozó állatból származzanak. Ez egyben jobb minőségű, és megbízhatóbb termékeket is feltételez.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A rendszert az Egyesületen belül működő Eredetvédelmi Tanúsító Testület működteti. A Tanúsító Testület önálló egységként működik, az Egyesület törzskönyvezési tevékenységét is ellenőrizve. A működés alapja a tanúsító védjegy. A Tanúsító Testület ennek használatát engedélyezi, szabályozza és ellenőrzi. Védjegy olyan húsról, illetve termékekről

kerülhet fel, amely magyar szürke fajtájú állatból származik, és a Tanúsító Testület kiadta rá a fajtaazonossági igazolást. Ennek az igazolásnak az alapjául az ENAR adatbázis, és a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének a hivatalos törzskönyve szolgál. A szerződött partnereket rendszeresen ellenőrzik, és megfelelőség esetén ezt igazoló tanúsítványt kapnak:

**Statisztika:** Szerződött partnereik száma: 4 hentes üzlet, 1 feldolgozó 5 terméke, 5 étterem, 2 húsforgalmazó.

**Értékelés:** A Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének kötelessége a fajta megőrzése, létrehozta a Magyar Szürke Szarvasmarhát Kedvelők Baráti Körét, amely jelentős segítséget nyújt az egyesületnek a fajta kulturális értékének ápolásában és a fajta történetével kapcsolatos kutatásokban. Míg az utóbbi évtizedekben az ország tehén állománya a felénél is kevesebbre csökkent, addig a magyar szürkemarha létszáma több mint harmincszorosára nőtt és meghaladja a hat ezret. Sok magán tenyésztő és Nemzeti Park is bekapcsolódott a fajta tenyésztésébe, a védjeggyel a húshamisítás ellen is védekezni tudnak.

### 2.7.7. Pannon Búza

**Történet és cél:** A Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és -Kereskedők Szövetsége 1991 óta képviseli tagjai szakmai érdekeit. Figyelemmel a bel- és külpiazi igényekre és a hazai termőhelyi adottságokra, 2009-ben közösen a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és Kereskedők Szövetségével és a Vetőmag Szövetség Szakmaközi Szervezet és Terméktanáccsal dolgozta ki – a Pannon program keretében – a Pannon Búza Minőség márka ismérveit, feltétel és tanúsító rendszerét, valamint védjegyét. A Gabonaszövetség tagjaival teljes egyetértésben úgy gondolta, hogy a magyar búzatermesztés jövőjét a terméshozamok és a minőség stabilizálása, valamint az új piaci követelményeknek is megfelelő minőség és a homogenitás biztosítása kell, hogy jelezze. Ezért dolgozták ki a Pannon Búza terméktanúsítást, melynek célja, az EU területén forgalomba kerülő malmi búzák között a Pannon Búza és az abból készült termékek megkülönböztethetők legyenek a piaci kínálatban. A vevők és a fogyasztók tájékoztatásán keresztül ösztönözni kívánják a Pannon búza és az abból készült termékek vásárlását és fogyasztását.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A Pannon Búza főbb ismérvei: fajtaazonos, homogén, kiemelkedő sütőipari tulajdonságokkal rendelkező, ellenőrzött termelési körülmények között előállított, biztonságos, nyomonkövetett, tanúsított, magyarországi eredetű védjegyes termék. A sütőipari tulajdonságokat jellemző vizsgálati módszerek és paraméterek meghatározásánál figyelembe vették a hazaitól eltérő külpiazi igényeket, szokásokat is. Tekintettel a hazai adottságokra és a piaci igényekre kétféle minőségi osztály, a Pannon Prémium, illetve a Pannon Standard került kialakításra. A Pannon Búza védjegy használatára azon Magyarországon bejegyzett egyéni vagy társas vállalkozás pályázhat amely: a Szabályzatnak megfelelő, minimum 100 tonna/év mennyiségű búzát állít elő Magyarország területén az előre bejelentett földterületen; ilyen búzát termeltet és vagy forgalmaz; a tanúsító védjeggyel ellátott búzából gyárt lisztet Magyarország területén olvasható a védjegyszabályzatban.

**Statisztika:** Jelenleg 1 bejegyzett védjegyhasználó van.

**Értékelés:** A gabona feldolgozás, malomipar tekintetében a mintegy 86 működő malom közel sem mondható technológiailag egységesnek. A korszerű és hagyományos technológiával működő malmok egyaránt megtalálhatók a piacon, így érthető, hogy nem egyformán értékelik a Pannon minőségű búza követelményrendszerét [Bedő, 2008]. A Pannon védjegy bejegyzése az első lépés lehet egy alapvetően tömegtermék fogyasztók által is jól elkülöníthető minőségi szegmensének megteremtésére.

### 2.7.8. Magyar Termék

**Történet és cél:** A Magyar Termék nonprofit szervezet – 13 cég összefogásával – azzal a céllal jött létre, hogy közös költségkeret összeadásával, központi kommunikációval segítse visszaállítani a magyar munkaerő és a magyar termék becsületét.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** Ahhoz, hogy a tagok a Magyar Termék emblémát használhassák, a termékeknek nagyon szigorú szakmai ellenőrző folyamaton kell megfelelnie. Legfontosabb céljuk visszaállítani a magyar munka, a magyar termék és a magyar munkaerő becsületét a globalizált világában. Szeretnék a magyar termékeket könnyebben felismerhetővé tenni a kereskedelemben. Marketing eszközökkel kívánják segíteni a hazai termékek – különösen az élelmiszerek – védelmét a hazai piacon. A tagság legfontosabb feltétele olyan termék, amely a hazai forgalomba hozatali előírásoknak megfelel, Magyarországon kerül gyártásra és korábban ebben a formában más külföldi országban nem forgalmazták. A vállalat tulajdonosi köreire vonatkozóan nincs kitétel, azonban Magyarországon kell, hogy adózzon.

**Statisztika:** 15 vállalat a tagja ebből élelmiszeripari, mezőgazdasági: 10. A rendszer alatti termelés értéke évi 80 milliárd forint.

**Értékelés:** Minden vállalatnak más-más előnye származik a tagságból, és a célokat minden évben a tagok kérése alapján változtatják. Az elvárt célok minden évben változnak, azok a tagvállalatok szándékait tükrözik. Előnyök védjegyhasználat, a kommunikációs anyagokon és a termékeken; pályázatokon részvétel; lobbitevékenység; közös marketing és kereskedelmi akciók; közös beszerzésekben rejlő előnyök kiaknázása; tagok egymás közötti kedvezőbb beszerzése; információcsere, kölcsönös tájékoztatás.

### 2.7.9. Prémium Hungaricum

**Történet és cél:** A magyar jogszabályban, az uniós joggal összhangban hatályos jogi szabályozás, sem önkorlátozó iparági megállapodás nem rögzíti, hogy a hungaricum szót mely gyártók milyen termékekre használhatják, a hungaricum fogalom jogilag még nem létezik, a törvénytervezet jelenleg készül. A Prémium Hungaricum Egyesület 2004-ben alakult azzal a céllal, hogy összefogja és segítse a Kárpát-medence mindazon kis- és középméretű élelmiszeripari- és kapcsolódó vállalkozásait, amelyek kivételes minőségi produktumai hozzájárulnak a magyar nemzeti hagyományok megőrzéséhez és továbbfejlesztéséhez. Az Egyesület Prémium Hungaricum termékvédjegyet bocsátott ki 2008-ban. Célja az olyan termékek előtérbe helyezése, amelyek természetes alapanyagokból és környezetbarát technológiával készülnek.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** Védjegyhasználatra egyesületi tagok és kívülállók nevezhetnek. Nevezést az egyesület elnökségének lehet benyújtani. Független szakértő bizottság évente megvizsgálja a pályázók produktumait (termék, szolgáltatás) javaslatot tesz a védjegyhasználat engedélyezésére. Használatát az egyesület elnöksége többségi szavazással engedélyezi. Termékbírálat szempontjai: beltartalom (íz, illat, állomány, szín); esztétikai megjelenés nyomonkövethetőség; minőségbiztosítás; csomagolás, jelölés. Lehetőséget biztosít a védjegyhasználójának marketingeszközként való megjelenítésre, minőségi megkülönböztetésre, áll a védjegyszabályzatban.

**Statisztika:** Jelenleg 19 cég 59 terméke használja a védjegyet.

**Értékelés:** Ezek a termékek sokszor nem élvezik azokat a – multinacionális vállalatok által termékeik számára biztosított – pénzügyi forrásokat, amelyek a sikeres piaci bevezetéshez és piacon maradáshoz alapvetően szükségesek, így sok esetben fennáll annak a veszélye, hogy eltűnnek a glo-

balizálódó gazdasági világban. A folyamatosan bővülő Prémium Hungaricum Termékcsalád a maga teljességében próbálja meg bemutatni hagyományainkat és értékeinket, egymást erősítő marketing-támogatást biztosítva termékeinek. Az Egyesület kiadványokban jelenteti meg, hazai és nemzetközi szakkiállításokon mutatja be a Prémium Hungaricum termékeket (pl.: Békési gyümölcsपालinkák, Mecsek gyógyteák, Mangalica kolbász, Tokaji aszueszenciával készült mustár).

#### 2.7.10. Alföld Kincse

**Történet és cél:** 2008-ban a Dél-Alföldi Bio-Innovációs Centrum Közhasznú Társaság és a Csongrád Megyei Agrár Kht. hozták létre az „Alföld Kincse” Tanúsító védjegyet. A védjegy kizárólagos tulajdonosa a Csongrád Megyei Agrár Kht. jogutódja a Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft. Célja a dél-alföldi régióban előállított kiváló minőségű zöldség-gyümölcs termékek (Nizzai Megállapodás 31. áruosztályba tartozó termékek) megkülönböztetése a piaci termékínálatban a fogyasztók tájékoztatásán keresztül. Dél-alföldről származó élelmiszerek fogyasztásának ösztönzése, a dél-alföldi eredet igazolása. A termelők figyelmének ráirányítása a minőség fejlesztésére, a korszerű mezőgazdasági termelési technológiák hatékony bevezetésére.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A védjegy használati jogot TЭСZ-ek (Termelői Értékesítő Szervezetek) nyerhetik el, melyhez a működési szabályzatban leírt feltételeket maradéktalanul teljesítő beszállítói termelői kör csatlakozhat. A védjegy használatának a következő lényeges kritériumokat kell teljesítenie: a termék bizonyíthatóan a Dél-alföldön került előállításra, fémzárolt vetőmag vagy tanúsított palánta felhasználásával, szaktanácsadó irányítása és a termék előállítójának évenkénti szakirányú továbbképzése mellett. A TЭСZ-nek gondoskodnia kell arról, hogy a forgalmazási időben legalább havonta laboratóriumi vizsgálattal is ellenőrizteti a terméket, valamint egy naptári év alatt a TЭСZ-hez tartozó védjegyes terméket előállító termelők legalább 30%-ának termékéből, legalább egyszer laboratóriumi vizsgálatot kell végeztetni. A laboratóriumi vizsgálatnak minden esetben ki kell terjednie a legfontosabb élelmiszer-biztonsági jellemzők egy vagy több paraméterének ellenőrzésére, ezen belül a növényvédőszer-maradékok vizsgálatára (legalább az EU hatályos listáján található növényvédő szerek minimum 75 %-ára) [Kormányos, 2010].

**Statisztika:** Jelenleg 1 TЭСZ nyújtott be pályázatot a védjegyhasználatra. Termelői beszállító háttér: 10 gazdaság.

**Értékelés:** A Tanúsító védjegy piaci bevezető kampánya lezajlott. Áruházi kóstolók a Dél-alföld megyeszékhelyein és kiemelkedő gasztronómiai eseményein, valamint Budapest jelentős bevásárló központjaiban kerültek megrendezésre. Negyedéves rendszerességgel 400 példányban megjelenő hírújság tájékoztatja az érdeklődőket és a hálózat tagjait. Reklámfilmmel, szakemberek stúdióbeszélgetés formájában történő megszólaltatásával, rövid rádióinterjúkkal kívánják elérni a fogyasztók figyelmének felkeltését, Dél-alföldön termelt kiváló minőségű prémium kategóriás fűtős paradicsom és tölteni való fehér paprika fogyasztására [Kormányos, 2010].

#### 2.7.11. Élő Tisza

**Történet és cél:** A Szövetség az Élő Tiszaért Egyesület (SZÖVET) 2006-ban alakult. Célja a Tisza vízgyűjtőjén élők megélhetési lehetőségeinek javítása, árvízi és környezeti biztonságának növelése, a tájak természeti értékeinek megőrzése és gyarapítása, az ártéri gazdálkodás fenntartása. Érdekvédelmi egyesületként tevékenykedik. Többek között jogszabályi javaslatokat dolgoz ki. Ezen belül főleg a direkt értékesítés, helyi feldolgozás előírásainak egyszerűsítésére, a kistermelők számára egyszerűbb, ésszerűbb szabályozás kidolgozására próbálja rávenni a döntéshozókat, nemzetközi példák alapján. Javaslatokat dolgozott ki adókedvezmények érvényesítésére is.

A piacrajutást főleg direkt értékesítési akciók szervezésével segíti, a hírlevélre feliratkozott fogyasztók körében hirdeti újabb akcióikat („nagy beföző napok”), ahol a termelők felhozzák Budapestre az árut és azt kedvező áron árulják. Az egyesület bejegyeztette az Élő Tisza védjegyet, melynek a célja, hogy a Tisza-menti gazdálkodók, szállásadók, termék előállítók, szolgáltatók számára segítse a piacrajutást.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A védjegyrendszer új piaci lehetőséget kínál tartós termékek (lekvárok, konzervek), engedélyköteles termékek (pálinka, alkoholos italok), kézművesipari termékek (fa, bőr, nád), friss zöldségek, gyümölcsök, hús-, tejtermékek és sok más Tisza-menti áru számára [Kajner, 2009]. A védjegyet az a termelő használhatja, aki belép az egyesületbe. A SZÖVET és a védjegyfelhasználó szerződést köt, majd a felhasználó a szerződésben szereplő termékekre vagy szolgáltatásokra egy évre felhasználói jogot kap a jogtulajdonostól. A szerződést lejártá után rögtön meg lehet újítani. A SZÖVET, mint jogtulajdonos ellenőrizheti a védjeggyel megjelölt termékek vagy szolgáltatások körét és minőségét, hogy megfelel-e a szerződésben foglaltaknak. A védjegy a fogyasztónak különleges minőséget kínál. Ezért a felhasználók a szerződésben vállalják, hogy termékük megfelel az alábbi kötelezően teljesítendő feltételeknek: a Tisza vízgyűjtő területének magyarországi részéről származik; magyar termék vagy szolgáltatás; helyi termék vagy szolgáltatás. Az előállítás módja: általános gazdálkodás, átállás alatt kímélőre vagy kímélő gazdálkodás vagy minősített biogazdálkodás vagy tájgazdálkodás. Természetes talajon termesztett ionizáló/radioaktív sugárzással nem kezelt. Van számos olyan jellemző, amit a terméknek vagy szolgáltatásnak nem kötelező teljesítenie, de önként vállalható. A termelőre bízzák, milyen további előnyös tulajdonságokat jelöl meg (GMO mentes, környezetvédelmi stb.), mert elveik szerint a termelőket egyébként is sokan sok mindenre vizsgálják, ezzel nem nehezítik a dolgukat.

**Statisztika:** 50 tagja van. Több mint 1500 vásárlóval tartanak közvetlen kapcsolatot e-mail útján, heti hírlevél formájában. A „Nagy Beföző Napok” program alatt 5 helyszínen 1 hét alatt, 1,5 tonna epret rendeltek elő. 2008 júniusában a „Meggymentő Akcióban” 1 nap alatt 4,5 tonna meggy fogyott, a 4 akció alatt összesen 16 tonna. 2008 novemberben az „Almalé Akcióban” másfél hónap alatt 7000 liter 100 %-os almalé, 1500 liter meggylé fogyott el, azóta is nagy rájuk a kereslet. 2009. júniusban a Liba Akcióban országosan 2 hétvége alatt 1000 libát adtak el.

**Értékelés:** A SZÖVET jelenleg nem tudja mérni a rendszer alatti termelés volumenét, ennek kiépítése folyamatban van. Kiadványaikkal és szórólapjaikkal segítik a védjegy működését, továbbá különböző piacbővítő tevékenységeket folytatnak, pl. tejtermékeknél kis és nagykereskedelmi partnerek keresése, központi ellátása; a védjegyes áruknak eladási lehetőségek kínálása tájboltban, tájtermék sarkokban és főleg direkt értékesítési akciók során.

## 2.7.12. Szívbarát

**Történet és cél:** 1996-ban az Egészségügyi Minisztérium elődje elindította a Szívbarát programot. Több mint öt éve kerültek az élelmiszer-áruházak polcaira a piros-fehér-zöld pipát ábrázoló Szívbarát védjeggyel rendelkező termékek. A kezdeményezés a lakosság tudásának, ismeretanyagának bővítése, táplálkozási szokásainak a helyes irányba történő változtatása célokat tűzte ki maga elé. Különös tekintettel: az élelmi rostban gazdag, teljes kiőrlésű lisztből készült gabonafélék; a zöldség- és gyümölcsfogyasztás növelésére, az összes zsiradékbevitel csökkentésére, ezen belül is főleg a telített zsírsavat tartalmazó élelmiszerek fogyasztásának csökkentésére; a sófogyasztás mérséklésére; a szívre egészséges élelmiszerek elérhetőségének és marketingjének elősegítésére; a Szívbarát táplálkozás kérdéseinek felvetésére a közvélemény előtt is; a Szívbarát táplálkozás iránti pozitív hozzáállás elősegítésére.



**A rendszer felépítése és jellemzői:** A tanúsító védjegy abban segít, hogy megmutassa: a különböző élelmiszerek közül melyek közelítik meg az ideálisnak tartott, szívre kedvező tápanyag összetételt. Tekintettel a különböző élelmiszerek igen eltérő tápanyag összetételére a kritériumrendszer tíz termékcsoportot tartalmaz:

- gabonaalapú készítmények;
- száraztészták;
- kenyerek, kétszersültek, extrudált kenyerek, péksütemények;
- zöldség-, főzelék- és gombakészítmények;
- gyümölcskészítmények (lekvárok, dzsemek, befőttek);
- alkoholmentes italok;
- zsiradékok, margarinok, étolajok;
- hús- és halkészítmények;
- tej és tejtermékek;
- konyhakész ételek, tartósított készételek.

A védjegy használata – a védjegy odaítélési szempontjainak figyelembevételével, de minden egyéb korlátozás nélkül – a termék előállítója, forgalmazója vagy más jelleggel igazolható tulajdonosa által pályázható meg. A pályázó a pályázat benyújtásával egyidejűleg önkéntesen vállalja a rendszer Eljárási Szabályzatában rögzített feltételek teljesítését és betartását, áll a védjegyhasználati szabályzatban.

**Statisztika:** 18 gyártó 35 terméke használja a védjegyet.

**Értékelés:** A Szívbarát program számos rendezvényen képviselteti magát országszerte. Szívbarát híradó a neve a Szívbarát Program nyomtatott kiadványának, amelyben évente kétszer közlésezik a program működésének legújabb fejleményeit, beszámolnak az aktuális konferenciáikról, közlik a programmal együttműködő táplálkozási szakemberek legújabb eredményeit.

## 2.8. Rendszer harmonizációs és egységesítési törekvések

### 2.8.1. GFSI

**Történet és cél:** Az angol és francia kiskereskedelmi hálózatok, melyek működése a tökéletes minőségű ellátáson múlik, kezdeményezték a CIES-nél<sup>17</sup> egy egységes minőségi szabvány kidolgozását. A CIES-hez tartoznak európai, észak-amerikai és ausztráliai kiskereskedők, melyek az értékesítést tekintve a világ élelmiszerpiacának 75 %-át képviselik. 2000-ben létrehozták a GFSI (Global Food Safety Initiative) nevű nemzetközi élelmiszerbiztonsági referenciaszabványt az élelmiszerbiztonsági szabványok akkreditálására. Célja, hogy elvégezze a különböző szabványok összehasonlítását a benchmarking szabályai alapján.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** A különböző szabványok elszaporodása és a sokszorosán kereszthivatkozott auditok révén nyilvánvalóan emelkedtek a költségek, de még lényegesebb volt az, hogy a piac szereplői nem tudták eldönteni ki van abban a helyzetben, hogy értékelje az élelmiszeripari ellátási lánc felett gyakorolt ellenőrzés mértékét. Ennek keretében megállapították az ismérveket amelyeknek, egy szabványnak meg kell felelni. A származási hely konkrét jellemzőit figyelembe vevő helyi vagy országos szabványok mérése és értékelése ezek az ismérvek felhasználásával történik, az egységes módszer és a következetes garanciák biztosítása érdekében. Az alapismérvek a következő elemekkel vannak kapcsolatban: élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer; GAP, GMP, helyes marketing gyakorlat; HACCP rendszer.

<sup>17</sup> CIES = Comité International des Entreprises à Succursales, Nemzetközi Élelmiszergazdasági Fórum.

**Statisztika:** A GFSI jelenleg az EFSIS, a BRC, az IFS, és a HACCP valamint a főleg amerikai láncokban használt SQF 2000 rendszereket ismeri el megfelelőnek. [GFSI, 2008]. A GFSI keretében hét világméretű élelmiszerforgalmazó – Carrefour, Tesco, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart és Delhaize – megegyezett ezek közös betartásában. Ez költségmegtakarítást jelent a cégeknek az eddig kétszer háromszor elvégzett auditok egységesítése révén.

**Értékelés:** A kölcsönös elismertetésben nem sok eredményt hoztak a CIES törekvései a sokféle követelményrendszer harmonizálására. A GFSI nem fogadta el például az ISO 22000 szabványt, mert [Siposné, 2008]:

- nem elég részletes, nem fejt ki az előfeltételi programokra vonatkozó részleteket (GMP/GHP);
- lehetőséget ad az auditoroknak a szubjektív megítélésre;
- nincs auditori kompetencia ellenőrzés;
- tanúsítvány van a középpontban és nem az előrelépést szolgáló jelentés; nincs benne az ellenőrzéshez kérdéslista.

A CIES a közeledés érdekében létrehozott egy ISO 22000 elnevezésű munkacsoportot annak tanulmányozására, hogy melyek az egyezőségek és a különbözőségek az ISO 22000-es szabvány és a GFSI Útmutató tartalmában és, hogy hogyan lehet az ISO szabvány és a kereskedők követelményeit összhangba hozni. Ebbe a munkacsoportba meghívták az ISO képviselőjét is, így várható, hogy a még vitás kérdések tisztázása után az ISO 22000-es szabvány is el fogja nyerni a CIES támogatását.

### 2.8.2. EMA

**Történet és cél:** Egységesítési törekvés, a belga, holland, dán, német hús szektor által 2004-ben kidolgozott közös szabvány. Az EMA (European Meat Alliance), az Európai Hússzövetség alap gondolata: „Biztonságos élelmiszer és átlátható termelés”. Céljuk egy partneri együttműködés létrehozása a kereskedelmi láncok és az európai minőségbiztosítási rendszerek között. Továbbá az élelmiszer ellátási láncban a termékek globális áramlása mellett, az élelmiszerbiztonság és a fogyasztói bizalom megteremtése az akkreditált minőségbiztosítási rendszerek alkalmazásával.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** Hatálya alá tartozik az élelmiszerlánc különböző szakaszai: takarmánytermesztés, állattenyésztés, vágás, csontozás, darabolás, csomagolás. Főbb követelmények: a szermaradék megfigyelése a borjú hizlalásnál, Salmonella megfigyelése a baromfi- és sertésenyésztésnél, nyomonkövetési rendszer. Háromszintű ellenőrzést alkalmaznak: belső auditok, független vizsgálatok, a tanúsító szervezetek felügyelete a szabvány tulajdonos által.

**Statisztika:** Tagjai Belgiumban a Certus Quality Labell, Dániában Danish Meat Association, Németországban QS, Hollandiában az IKB és a Metro Csoport.

**Értékelés:** Az EMA partnerek között kölcsönös elismerés működik a piaci igények és a termékáramlás vonatkozásában. Az élelmiszerbiztonsági követelmények határon átnyúló összehangolását megoldották. Nincsenek felesleges auditok.

### 2.8.3. ISEAL

**Történet és cél:** 1999 közepén egy kanadai közösségfejlesztési szervezet – Falls Brook Központ – összehozott négy tanúsító szervezetet, hogy megvitassák egy szorosabb együttműködés előnyeit. 2000-ben nyolc alapító taggal megalapították az ISEAL (International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance, Nemzetközi Szociális és Környezeti Akkreditációs és Címkezési Szövetséget), ami egy globális társulás a szociális és környezetvédelmi szabvány rendszerek érdekében. Feladatának érzi az önkéntes szabvány rendszerek világszintű kiterjesztését a társadalmi igazságosság és az ökológiai fenntarthatóság terén. Célja, hogy hozzájáruljon, hogy az egész világon az ökológiai fenntarthatóság és a társadalmi igazságosság legyen az üzleti élet szokásos feltétele. Együttműködik az önkéntes szabvány rendszerekkel, iránymutatást dolgoz ki a hatékonyságnövelésre.

**A rendszer felépítése és jellemzői:** ISEAL tagjai vezető szerepet töltenek be és elkötelezettek a szilárd és hiteles szabványkidolgozásban. ISEAL's Codes of Good Practice egy nemzetközi referencia-dokumentum a hiteles társadalmi és környezetvédelmi normákra. Teljes jogú tagjai lehetnek a Szövetségnek azok a szervezetek, amelyek a nemzetközi szabványosító vagy a nemzetközi akkreditálási gyakorlatokban megfelelnek a helyes gyakorlat követelményeinek, és amelyek elkötelezettek az ISEAL Szövetség Etikai Kódex feltételeinek. A vonatkozó jogszabályok betartása is a tagság feltétele.

**Statisztika:** A tagság feltételei jelenleg átdolgozás alatt vannak, 2010 első negyedévében, amíg az új kritériumok kidolgozása meg nem történik, nem léphetnek be új tagok. Alapító tagjai: Fairtrade Labelling Organizations (FLO) International, Forest Stewardship Council (FSC), International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), International Organic Accreditation Service (IOAS), Marine Aquarium Council (MAC), Marine Stewardship Council (MSC), Rainforest Alliance, Social Accountability Accreditation Service (SAAS), Social Accountability International (SAI), Union for Ethical BioTrade (UEBT). Jelenleg 16 tagja van.

**Értékelés:** 2008-ra megduplázta a tagjainak a számát. 2013-ra az ISEAL Szövetség ki fog dolgozni legalább két új helyes gyakorlat (GP) dokumentumot, és felülvizsgálja az eddigieket, amivel a tagok egyetértenek. Bízunk benne, hogy további tagokkal fog bővülni a Szövetségük és további eredményeket érnek el a kitűzött céljaikban.



### 3. A minőségi rendszerek jelentősége az EU és hazánk élelmiszergazdaságában

*“A vásárlás politika.  
Minden alkalommal szavazol,  
amikor fizetsz.”  
Bono*

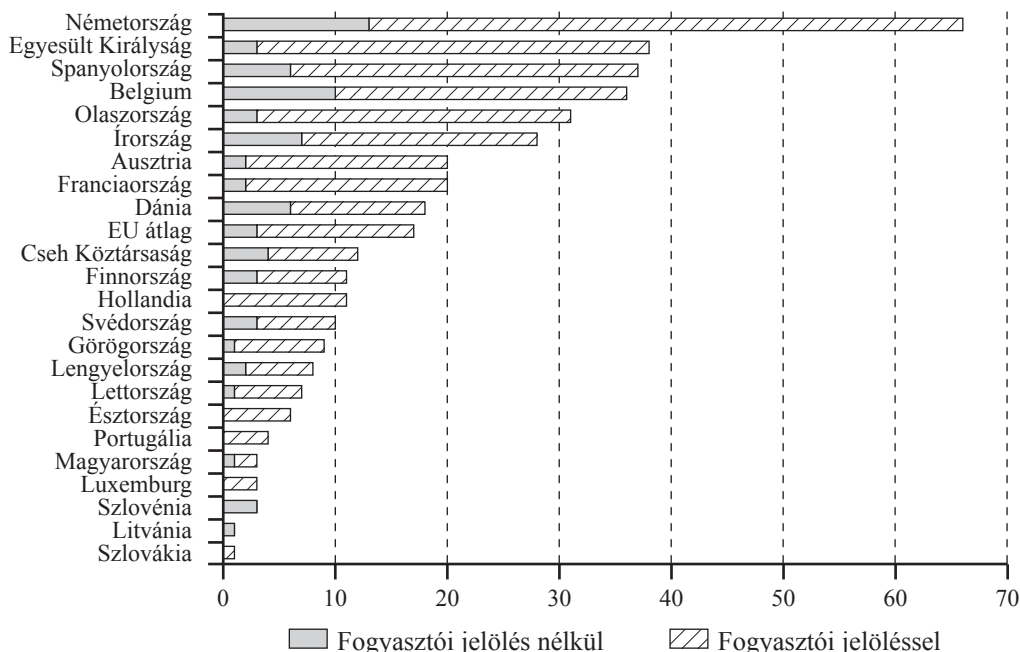
Az élelmiszerminőségi rendszerek jelentőségéről a hazai élelmiszergazdaságban nem szerencsés általánosságban írni, mivel az élelmiszerlánc sem minőségi, sem szabályozási szempontból nem tekinthető egyenletesnek [Bernáth, 2004]. Az élelmiszerlánc egyes elemei sem vertikálisan (mezőgazdaság vagy ipar), sem horizontálisan (növényolaj gyártás vagy húsipar) nem szembesülnek azonos mértékű és részletességű elvárásokkal. Az egyes minőségi rendszerek élelmiszergazdaságban betöltött jelentőségéről, elterjedtségéről előzetes képet három forrásból nyertünk, először a fellelt élelmiszergazdasági szakirodalom (tudományos cikkek, PhD értekezések) kritikai elemzését végeztük el, majd az élelmiszeripari vállalatok címjegyzéke alapján végzett internetes honlap elemzés eredményeit összesítettük.

#### 3.1. Élelmiszerminőségi rendszerek az Európai Unióban

Az **első minőségi rendszereket Európában** a 20. század elején hozták létre, a **90-es években gyors fejlődésnek indultak**, beleértve a jelenlegi 1992-től működő EU élelmiszerminőségi rendszereit is. Az EU tagállamaiban nagy a szerepe és elterjedtsége az élelmiszerminőségi rendszereknek, az EU [EC, 2006] már nem is olyan friss kutatása alapján a különböző minőségi rendszerek száma **az Unió egész területén elérte a 383-at**. 2009-ben újabb leltár készült, amely még nagyobb számot hozott. Messze a legjelentősebb rendszerhasználó, legalábbis az alkalmazott tanúsítási rendszerek számát tekintve Németország (17%), amelyet az Egyesült Királyság (10%), Spanyolország (10%), Belgium (9%) és Olaszország (8%) követett. **Magyarország az alsó harmadban található 3 jelentett rendszerével, hazánk példája jól jellemzi, hogy vélhetően még ennél is nagyobb lehet a különböző minőségi rendszerek elterjedtsége, hiszen a saját gyűjtésünk szerint háromnál jelentősen magasabb (30) a hazánkban működő minőségi rendszerek száma.**

A tanúsított rendszerek jól körülhatárolható csoportját az ökológiai termékek előállítása adja, két ország – Litvánia, és Szlovákia – kivételével minden vizsgált ország jelentett ilyen rendszert. Az **ökológiai tanúsítás száma általában 1-3 országonként**, de a nagy rendszerhasználók között ezen a területen is nagyobb számokkal, 6-9 tanúsítással találkozhatunk. Magyarországon a 3 rendszerből kettő ökológiai tanúsítást takart. Az adatbázis arra is lehetőséget adott, hogy képet nyerjünk a fogyasztók tájékozódási lehetőségeiről az adott ország tanúsítási rendszereivel kapcsolatban, ezt a kérdést a jelölés, vagy logó használat arányával közelíthetjük meg. A jelölés használata meglehetősen elterjedt volt, 67-100% közé esett a vizsgált uniós országokban és összesen **312, azaz a rendszerek 81%-a fogyasztói jelöléssel ellátott volt**. A minden rendszert jelöléssel használó országok a kevesebb tanúsító rendszert használók közül kerültek ki: Hollandia, Észtország, Portugália, Luxemburg és Szlovákia. Azonban a nagy rendszerállítók jelölési lefedettsége is 84-92% közöttinek bizonyult. A **regionális termékek tanúsítása** már jóval kisebb mértékűnek mondható, de még így is **51 ilyen rendszert jelentettek az uniós országok**. A regionális termékek tanúsítása jórészt csak három országban volt elterjedt: Spanyolország (24), Németország (15) és Belgium (10) (11. ábra).

### Az Európai Unió egyes országaiban alkalmazott nemzeti élelmiszerminőségi és biztonsági rendszerek (2006)



Forrás: Saját szerkesztés az EC [2006] adatbázisának felhasználásával

Az elburjánzó tanúsítási rendszerek már számos problémát okoztak, mind a megfelelési, mind a fogyasztói megítélés szempontjából, ezért egyre erősebb az igény a rendszerek összehangolására, átjárhatóságának és áttekinthetőségének megteremtésére. Ennek a folyamatnak a jellemzésére használható az adatbázis rendszerek közötti benchmarkkal és közös elismeréssel kapcsolatos információja. A 2006-os eredmények alapján a 383-ból **74 esetben, azaz a rendszerek nem egészen 20%-ánál volt gyakorlat valamiféle kapcsolat megteremtése más rendszerekkel.** Úgy véljük ez igen alacsony és szemléletes arányszám, amelyet mindenképpen emelni lenne érdemes.

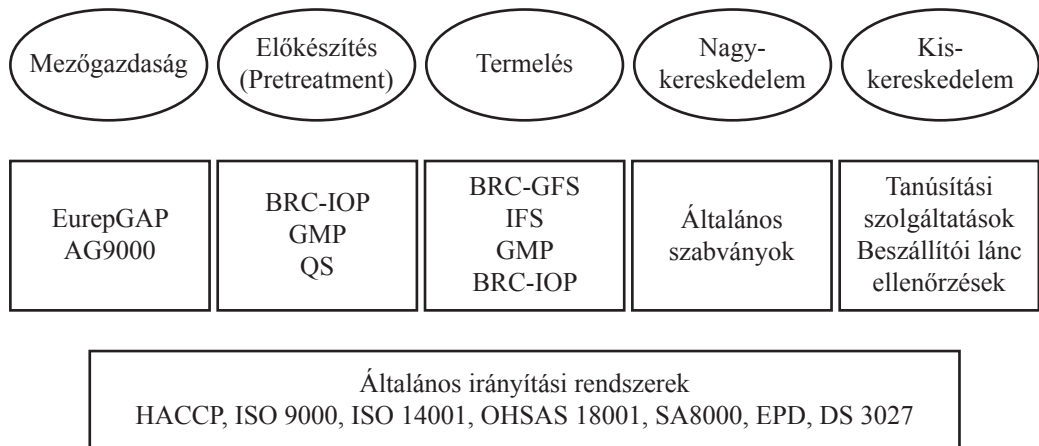
Az eddigi hatáselemzések alapján **egyáltalán nem dőlt még el a kérdés, hogy a minőségi rendszerek összességében versenyelőnyt, vagy hátrányt jelentenek** az európai élelmiszeripar számára [Canavari – Spadoni, 2004; Jahn – Schramm – Spiller, 2005; Lazo – Jahn – Spiller, 2007; Theuvsen – Peupert, 2004]. Nem véletlen ez az ítéletalkotói bizonytalanság, hiszen az egyes rendszerek piaci és vállalati jelentőségét számos dolog meghatározza. A nagy rendszerszám nem feltétlenül jelent országos és élelmiszergazdasági szinten általánosan nagy beszállítói terhet. Ennek érzékeltetésére jó példa a regionális termékre épülő minőségi rendszerek elterjedtsége. Ezek a rendszerek csak az élelmiszer-előállítók földrajzilag, vagy szakágazat szerint jól körülhatárolható csoportját érintik és piaci marketing, árprémium előnyt is hivatottak nyújtani. Szemben a vállalatközi minőségi rendszerekkel, amelyek jóval szélesebb körben megköveteltek és marketing előnyt nem nyújtanak, de minőségirányítási lehetőséget és a modern kiskereskedelmi csatornába történő bekezdés minimum feltételét jelentik.

### 3.1.1. A nemzetközi irányítási és vevői rendszerek helyzete az Európai Unióban

Ezen okok miatt a kutatás során nagyon hamar szembesültünk azzal a problémával, hogy általánosságban az élelmiszerbiztonsági és minőségi rendszerekről következtetéseket és tanulságokat megfogalmazni félrevezető lehet. Ezért a tagállami szintű összegzés után a rendszercsoportok szerinti vizsgálat következett. Először a **nemzetközi irányítási és vevői rendszerek helyzetét** tekintettük át az Európai Unióban (12. ábra).

12. ábra

#### Nemzetközi irányítási és vevői rendszerek az elemzett uniós tagállamokban



Forrás: Aragrande [2005/a] alapján saját szerkesztés

A vizsgált szakirodalom alapján a legfontosabb pozitív és negatív következtetések, valamint az ajánlások az alábbiakban foglalhatók össze [Aragrande, 2005/b; Petit, 2007; DG AGRI, 2007; Bergevin, 2007; Csiszár, 2007; Gellynck, 2007]: A **kritikai, negatív oldalon** a legjelentősebb gondnak a sok és párhuzamos adminisztratív költségek és terhek tekinthetők. Több elemzésben felmerült, hogy ezek a rendszerek jórészt minimum, egyébként is kötelező jogi, biztonsági és higiéniai követelményeknek való megfelelésre épülnek, amelyet így nem lehetne tanúsított rendszer részeként piacra lépési akadályként használni. A piacra lépési akadály elemzésének kapcsán más szakmai nézőpontok is érdekes adalékként szolgálhatnak, mint például a versenypolitika vagy az egységes piac működésének elvei. Az élelmiszerminőségi rendszerek és a versenyszabályok vonatkozásában ugyan nagyon kevés a tapasztalat, de elvben, ha az eladó/vevő piaci erővel rendelkezik, és az élelmiszer minőségi rendszerek hozzájárulnak az ilyen piaci erővel való visszaéléshez, vagy más versenytársat kizárnak a fogyasztók kárára, akkor megsértik a versenyszabályokat. Az EU egységes belső piacával kapcsolatban pedig, az EU-s beszállítóknak is hasonló feltételekkel kell a nemzeti rendszereket biztosítani, mint a hazai szállítóknak. Ha a nem hazai uniós beszállító már rendelkezik egy ugyanolyan objektív minőségi szintű tanúsítvánnyal a másik tagállambeli központjában, akkor a kölcsönös elismerés elvét alkalmazva nem lehetne alávetni egy újabb minősítésnek.

A **pozitív oldalon** megjelenik, hogy a belső és az unió kívüli megfelelés biztosítására termelői gyakorlatban is használható útmutatásra, és ellenőrzésre is szükség van. Ennek a funkciónak egy jelentős részét a tanúsítási rendszerek képesek betölteni, az akkreditált tanúsítók pedig megbízhatóan képesek igazolni. Ezáltal az élelmiszerbiztonság és az ezzel szorosan összekapcsolódó nyomon követhetőség biztosításának terhe megosztható a közigazgatás és a magán szféra között.

Fontos még, hogy az élelmiszerlánc egyes szintjein meglehetősen heterogén intenzitással és minőségben működő minőségi rendszerek közül, ezek az általános minőségirányítási és vevői rendszerek a legszélesebb körben elterjedtek, így a legjobb eszközt jelentik/jelenthetik a teljes láncot felölelő minőségirányítás kiépítésének. Végül, de nem utolsó sorban a minőségtanúsításból adódó folyamatos ellenőrzés, figyelem megfelelő szakemberek és vezetés esetében az adott vállalkozás gazdasági működésének hatékonyságnövekedését is eredményezheti.

Az ajánlások közül a legtöbbször ismételt a tanúsítási rendszerek közötti harmonizáció, **benchmark és közös megfelelés** erősítésének igénye volt. A tanúsítók és a rendszerállítók együttes munkájának szorgalmazása az auditok átfedésének és duplázódásának megszüntetéséről szintén fontos gondolat, amelyre jól rimel a termelők és a feldolgozók rendszerfejlesztésbe történő bevonásának elvárása. Kiemelhető még az átláthatóság fokozásának igénye, amellyel a minőségi rendszerek részletes elvárásainak könnyebb hozzáférhetőségét szorgalmazó javaslatok összegezhetők.

### 3.1.2. A nemzetközi fogyasztói rendszerek helyzete az Európai Unióban

Az Európai Parlament egy olyan kutatást is kezdeményezett 2005-ben, amely során – saját besorolásunkban a **nemzetközi és nemzeti fogyasztói rendszerek** kategóriájából – kiválasztott néhány európai rendszert (17. táblázat).

17. táblázat

#### Néhány jellemző nemzetközi és nemzeti fogyasztói rendszer az uniós országokban

Rendszerek	Termék	Ország	Jellemző
Baena	Olívaolaj	Spanyolország	11 000 tag
Boerenkaas	Sajt	Hollandia	2% kis piaci részesedés, Gouda sajt, 340 tag
Comté (OEM)	Sajt	Franciaország	27% részesedés a francia kemény sajt piacból
Dehesa de Extremadura (OEM)	Sonka	Spanyolország	Erős verseny más OEM termékkel és saját márkával
Label Rouge	Baromfi később más formák	Franciaország	6000 baromfi termelő, 31%-a a piacnak
Neuland	Sertés	Németország	200 termelő, szűk piaccal rendelkező termék
Parmigiano Reggiano (OEM)	Sajt	Olaszország	1957 óta erős, 38%-a a grana sajt piacnak
Red Tractor	Burgonya	Anglia	71% a teljes UK burgonya területnek, jelentős méret

Forrás: Gay – Gijbers [2007] alapján saját szerkesztés

A kiválasztott példákön keresztül költség- és haszonelemzést végezhettek, a termelők (különös tekintettel a kisméretűek), feldolgozók, élelmiszerláncok és a fogyasztók szemszögéből is. A részletes esettanulmányok és az összefoglaló elemzések alapján<sup>18</sup> a legfontosabb pozitív és negatív következtetések, valamint ajánlások az alábbiakban foglalhatók össze:

<sup>18</sup> Gay-Gijbers [2007], Arfini et al. [2006], Clavero et al. [2006/a és 2006/b], Colinet et al. [2006], Garcia [2006], Roseboom [2006], Roseboom et al. [2006], Schneider [2006], Schneider – Gay [2006].



A legtöbbször és legerősebben megfogalmazódott **negatív kritika** az volt, hogy a vizsgált minőségi rendszerek szinte mindig érezhető többletköltséget okoznak a gazdálkodóknak, de nem mindig növelik a gazdaság bevételeit, mert magasabb a termelési költsége a tanúsított termékeknek, a hozzáadott érték árprémiuma pedig túlnyomóan a kereskedőnél realizálódik. Jelentős mértékben szinte egyik rendszer sem tudta piaci részesedését növelni az elmúlt időszakban, amely azt jelzi, hogy számukhoz képest az üzleti és marketing értelemben is sikeres rendszerek aránya igen alacsony.

**A pozitív oldalon** viszont kimutatható volt, hogy már a többé-kevésbé sikeres rendszereknek is hatékony közvetítő/koordinációs szervezete van, továbbá néhány rendszer jelentősen hozzájárul a vidékfejlesztéshez. A sikeres minőségi rendszerek hasonlóan viselkednek, mint a márkák: a piac, a hirdetés és védjegyezés fontosságát tekintve is. Exportlehetőségeket is létre hozhatnak az exkluzív élelmiszeripari termékeknek. Érdekes kettősség rejlik abban, hogy a vizsgált rendszerek támogatják a hagyományos termelési módokat, akár fejlesztésüket is, ugyanakkor az innováció bizonyos típusait gátolhatják.

**Ajánlasként** megfogalmazódott, hogy sokkal tisztábban kell meghatározni az EU közösségi és a önkéntes kezdeményezések közötti határvonalat, főként az élelmiszerbiztonsággal és a tanúsítási rendszerekkel kapcsolatban. Fel kell deríteni és átvezetni a HACCP rendszerrel kapcsolatos megfelelési és helyettesíthetőségi pontokat, valamint a kistermelők számára a részvételt meg kell könnyíteni. Ebből az EU által legkönnyebben teljesíthető feladatként a OEM/OFJ/HKT engedélyek kiadásának egyszerűsítését és meggyorsítását határozták meg.

## 3.2. Minőségi rendszerek bemutatása néhány kiemelt uniós országban

Néhány uniós országot kiemelten elemzünk egy az Európai Bizottság által kezdeményezett nemzetközi tudományos kutatómunka eredményét összegezve. Az ország elemzéseknél arra keresték a választ, hogy hol hogyan működik az élelmiszerbiztonság, milyen és hány rendszert alkalmaznak, milyen a felelős hatóságok működése, és hogyan alakul a fogyasztók hozzáállása a minőségi rendszerekhez. Az elemzésünket jelentősen nehezítette, hogy átfogó minőségpolitikával és minőségi rendszerekkel foglalkozó, tanulságaiban egységesíthető elemzéseket nehezen találtunk a témához kapcsolódó egyébként igen terjedelmes szakirodalomban. Végül **az ország-választásnál** azt tartottuk szem előtt, hogy mindenképpen legyenek a hazánkéhoz hasonló élelmiszergazdasági változásokon átment környező országok, valamint a legjelentősebb élelmiszergazdaságú, így legtöbb tapasztalattal rendelkező országok közül is. A két skandináv államot (Finnország és Svédország) azért tartottuk érdekesnek, mert alapvetően nem élelmiszergazdasági beállítottságú, de jómódú és igényes fogyasztói réteggel rendelkező tagállamok révén kíváncsiak voltunk mennyire tér, vagy nem tér el a minőségi rendszerekkel szembeni ágazati hozzáállásuk.

### 3.2.1. Csehország

A következő minőségbiztosítási rendszereket használják Csehországban, ISO 9001, ISO 14001, ISO 14040-LCA, OHSAS 18001, SA 8000, IFS, BRC. Nemzeti szinten **2 saját jelölést alkalmaznak**, a Klasa Mark és a Czech Made Programot, melyek a fő hangsúlyt arra fektetik, hogy a marketing tevékenységük által támogassák a hazai mezőgazdasági és élelmiszeripari termelés jó hírnevét, ezzel a fogyasztók számára lehetőséget adva arra, hogy jobban beazonosítsák a tipikus hazai élelmiszer termékeket [Aragrande et al., 2005/c].

Az élelmiszerminőség és biztonság kérdése 5 különböző minisztériumhoz tartozik. Ezen felül 2002-ben létrehozták az Élelmiszerbiztonsági Koordinációs Egységet, mint egy tárcaközi szervezetet, melynek az a feladata, hogy biztosítsa az élelmiszerbiztonság követelményeinek való megfelelést, együttműködve és koordinálva valamennyi érintett kormányzati és nem kormányzati szervezettel. Továbbá élelmiszerbiztonsági ügyekben együttműködik az EU tagállamokkal és az EFSA-val. Ezzel egy időben négy tudományos bizottságot hoztak létre, azzal a fő céllal, hogy összegyűjtsék és elemezzék az információkat.

Csehországnak vannak hagyományai a földrajzi árujelzők és eredet megjelölés terén. A cseh gyártók éveken keresztül minden lehetséges eszközzel (pl. nemzeti, nemzetközi lajstromozás, Lisszaboni egyezmény, kétoldalú megállapodások alapján) próbálták megvédeni a földrajzi árujelzőket és eredet megjelöléseket. Az EU-csatlakozási megállapodás három cseh sörnek adott földrajzi jelzést és ezzel garantált védelmet az Európai Unió szintjén.

### 3.2.2. Lengyelország

5 féle minőségi szabvány él Lengyelországban. Ezek közül a legrégebbi az integrált termelési rendszer IPO (Integrated Production of Horticultural products label) jelölés, mely Európában a hetvenes években, Lengyelországban a kilencvenes években terjedt el. Az iránymutatásokat és szabványokat csaknem 20 féle gyümölcsre és zöldségre dolgozták ki. Ezek használatával lehet IPO tanúsítást kapni. Jelenleg a kis és nagykereskedelmi láncok nem vásárolnak gyümölcs- és zöldségféléket azoktól a lengyel termelőktől, akik nem rendelkeznek ilyen tanúsítvánnyal. Az erős állami ellenőrzés abban is megnyilvánul, hogy 2004-ben a lengyel Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztérium, amely felelős a program szervezéséért, végrehajtásáért és finanszírozásáért, létrehozott egy szabványt az élelmiszeripari termékekre azzal a céllal, hogy **elősegítse a nagy élelmiszeripari termékek stabil minőségét** és a fogyasztókat tájékoztassa erről. Nyitott minden EU-s élelmiszeripari vállalat számára.

Ezen felül van öko címke, valamint a lengyel szabvány jelölés, ami igazolja, hogy a termék megfelel a lengyel szabványoknak, harmonizálva az EU szabványokkal. Továbbá a minőségi logót egy független szakértőkből álló szervezet ítélheti oda azoknak az élelmiszeripari vállalatoknak, melyek folyamatosan csúcsmínőségű terméket gyártanak. Lengyelországban a modern disztribúciós csatornák (hipermarketek, szupermarketek) térnyerése és arányuk gyors növekedése jelenleg nagy hatással van az élelmiszerminőség és biztonság kérdésére [Aragrande et al., 2005/g].

### 3.2.3. Dánia

A dán élelmiszergyártás erősen export orientált, 25% részesedéssel, főleg a hús- és a tejfeldolgozó iparban. A legtöbb export piacuk **magas élelmiszerbiztonsági követelményeket** ír elő. A kereskedők számos saját rendszert és jelölést vezettek be a fogyasztók számára, akik a hazai termékeket nagyon biztonságosnak ítélik, és előnyben részesítik. A nyomon követhetőség egyre fontosabb kérdéssé válik. A dán fogyasztó nagyon tudatos vásárló az árakkal kapcsolatban, ha nem tud a minőségben különbséget tenni, akkor a legalacsonyabb áron vásárol, ami folyamatos nyomást gyakorol az élelmiszerlánc tagjaira nézve. A dán jogszabályok, utasítások és irányelvek miatt, teljes a **nyomon követhetőség és a biztonság** a mezőgazdasági élelmiszer láncban, az állattartás, a takarmány-előállítás, az élelmiszer-feldolgozás és a forgalmazás területén egyaránt.

Dánia egyike volt az első országoknak a világon, akik kidolgoztak egy szabványt a HACCP tanúsításra, a DS 3027 szabványt, amit nagy számban alkalmaznak az ellátási lánc szereplői. A dán vállalatok fokozott érdeklődést mutatnak a minősítések megszerzése iránt. Az agrár-élelmiszer ellátási lánc vállalatainak mintegy 75%-a minősített. Az export tevékenységet foly-

tató dán élelmiszer-feldolgozó vállalatok széles körben elfogadott, nemzetközileg elismert minőségbiztosítási rendszerek által tanúsítottak, mint például az ISO 9001, BRC, az IFS és a QS. Dán cégek körében is elfogadott, a környezetvédelmi vezetési rendszer az ISO 14001 melyet főleg erős környezeti hatásnak kitett vállalatok, mint például a tejfeldolgozók, vágóhidak, az állati melléktermékek és a halliszt feldolgozók alkalmaznak. A nemzetközi kutatás keretében megvizsgált 31 vállalat összesen 41 db rendszert működtetett: ISO 14001 (9 db - 29%), BRC Food (15 db - 48%), IFS (4 db - 12%), DS 3027 - HACCP (6 db - 19%), ISO 9001 (7 db - 22%) [Aragrande et al., 2005/d].

A dán nemzeti akkreditáló szerv felügyeli a tanúsító szervezeteket, – melyek a dán és a nemzetközileg elismert minőségbiztosítási rendszereket tanúsítják, – hogy folyamatosan megfelelnek-e a jelenlegi előírásoknak. A **védett földrajzi jelzéssel** (Protected Geographic Indication) három terméket hitelesített az uniós rendszer, de egyiket sem oltalom alatt álló eredet megjelöléssel (Protected Designation of Origin) címen: Esrom sajtot (kemény sajt), Danablu sajt (kék sajt), Lammeffjord sárgarépa. Dániában 3 db **egyéb minőségbiztosítási rendszer** működik. **By Appointment to HRH** a dán Királyi Udvar saját minőségbiztosítási rendszere a beszállítói minősítésére, melyet külföldi cégek is megkaphatnak. **Smiley:** Ez a rendszer elsősorban a fogyasztók tájékoztatására szolgál, a forgalmazók élelmiszer-higiéniai szabványaira, az éttermek és egyéb élelmiszeripari szolgáltatásokra (bárok, büfék, gyorséttermek), valamint az élelmiszer-kiskereskedőkre vonatkozólag. A kutatások azt igazolták, hogy a dán fogyasztók 94%-a ismeri a Smiley rendszert, ami a vásárlási magatartásuk megváltoztatására, ösztönzi őket. **De 5 Gaarde:** Öt birtokon dolgozták ki, mint közös marketing koncepciót, támogatva a saját termékeik (csirke, burgonya, a sajt, a liszt és a kenyér) speciálisan magas minőségét, biztosítva annak nyomon követhetőségét. Ezeken felül jelentős számú (10 db) az élelmiszer láncok és a beszállítók közötti rendszerek száma.

### 3.2.4. Spanyolország

A spanyol minőségbiztosítási és jelölési rendszerek szorosan kötődnek a – Geographical Designation – földrajzi megnevezésekhez, azaz a minőségi szabványokat a termékek származásához kapcsolják. Emiatt a **földrajzi elnevezések** fontos szerepet játszanak az élelmiszer minőségbiztosítási politikában. Mára a minőség kulcsfontosságú elemévé vált a spanyol agrár-élelmiszeripar politikának. Ugyanakkor az eredete 1932-re nyúlik vissza, amikor a bor rendeletet elfogadták, az „eredet jelölés” fogalmának bevezetésével (Malaga). 1970 után az eredet jelölést kiterjesztették más agrár-élelmiszeripari termékekre is, és az uniós védett eredet jelölések is bevezetésre kerültek [Aragrande et al., 2005/h].

Spanyolország **kifejlesztette a saját minőségbiztosítási rendszerét** még az Európai Közösséghez való csatlakozása előtt. A csatlakozás után, de főleg az elmúlt néhány év során a minőséget igazoló jelölések száma is hihetetlen mértékű növekedést mutatott, amely ma már alapvető szerepet játszik a spanyol mezőgazdaságban. Mára már több mint 250 földrajzi jelölés él, a borokat és szeszes italokat is beleértve. E termékek kereskedelmi forgalma a 90-es évek folyamán az ötszörösére nőtt. A termék típusától függően általában lehet választani különleges minőségi jelöléssel ellátottakból is. Például, a legtöbb olívaolaj, sonka és sajt „Designation of Origin” jelöléssel, míg a húskészítmények, hüvelyesek és zöldségfélék „Geographical Indication” jelöléssel vannak ellátva. Két termék (sajtok, borok), amik nagy gazdasági értéket képviselnek, nagyszámú megnevezéssel is bírnak. Sajtok: 24 OEM és 1 OFJ. A „Queso Manchego” OEM legfontosabb, mert a teljes sajt piac felét adja. Az ISO 9000-es szabványcsaládot is alkalmazzák az élelmiszeriparban.

### 3.2.5. Franciaország

A francia élelmiszerminőség politika a gazdasági szereplők, a fogyasztók és a hatóságok **megosztott felelősségén alapul** [Angelier, 2008]. Az élelmiszer minőségi kérdések meglehetősen szigorúan és régóta jelen vannak az élelmiszerpiacon. Franciaországot tartják tradicionálisan a nagy kereskedelmi láncok otthonának, ahol azok fejlődése az elmúlt 30 évben a legeredményesebb volt. A francia nagy áruházláncok rendszereire jellemző, hogy minden nagy üzlethez tartozik legalább egy minőségi rendszer, vagy gyakran kettő esetleg három. Így jelentős számban vannak jelen az általuk megkövetelt rendszerek. A francia élelmiszer-feldolgozó ipar legfontosabb szakágazat a húsipar, amit szorosan követ a tej- és tejfeldolgozó iparág. Ezeken kívül a gabonaiipari termékekre, a borra, a halászlé termékekre és a zöldség-gyümölcsre működnek szigorú minőségi követelmények.

A francia **fogyasztónak elsősorban az számít, hogy a termék környezetbarát legyen**, valamint, hogy a helyi gazdasági élet fenntartásához hozzájáruljon. A jó íz érdekes módon kevésbé lényeges számukra, talán azért is, mert számukra a jó íz természetes dolog. A hagyományos termékek fogyasztói általában egyben a hagyományos értékek tisztelői is. Az alkalmazott rendszerek, jelölések közül néhányat megemlítünk. 4 db származás és minőség azonosító rendszer él. Ezek közül a Label Rouge a legrégebbi, a legelterjedtebb és a legismertebb. 1960 óta működik, minden élelmiszere, minden nem feldolgozott mezőgazdasági termékre használható, csak nemzeti szinten, de nem csak a Franciaországban előállított termékekre vonatkozik (pl. Label Rouge lazac Skóciából). A kereskedelmi láncok saját rendszerei közül a Filière Qualité Carrefour (FQC), a leginkább jellemző minőségi rendszer, az egyetlen, amelynek igazán speciális előírásai vannak, közel 250 lánc partner, több mint 49 000 termelővel és 399 termékkel, nemzetközi, a legtöbb országban jelen van. Van olyan jelölési rendszerük (Montagne), melynél feltétel, hogy minden lépés a feldolgozástól a termék csomagolásáig, beleértve a felhasznált nyersanyagokat és az állati takarmányokat, hegyvidéki területről származzon. Fontos számukra a (védett) földrajzi árujelzés „(Protected) Geographical Indication”, főként a sajtokra és a borokra, ahol a jelöléssel bíró borok akár 230%-kal a sajtok pedig 30%-kal magasabb a kereskedelmi értékkel bírnak. Franciaországban az élelmiszerbiztonság terén erős a jelenléte a nemzeti és a regionális szabályozásnak [Aragrande et al., 2005/f].

### 3.2.6. Finnország

Főként a **nagy élelmiszer-feldolgozó üzemek** tanúsítottak független minőségi rendszerek, például a HACCP és az ISO szerint. A kisebb finn élelmiszeripari vállalatok a nemzetközileg elismert rendszereket, mint például az ISO-t, az IFS-t és a BRC-t kevésbé alkalmazzák. Ennek az lehet az oka, hogy a **tanúsítási folyamat meglehetősen hosszadalmas**, sok erőforrást és pénzt igényel. Mivel csak 70 élelmiszeripari üzem foglalkoztat több mint 100 alkalmazottat, ez lehet a magyarázata, hogy miért nem éri el a finn élelmiszeripari üzemek minősítési szintje például Dániáét. Csupán a 2-3 legnagyobb halfeldolgozó vállalat tanúsított ISO 9001 szerint. Kettő az ISO 14001-et is alkalmazza. Az ISO 22000 szabványt eddig is és várhatóan is korlátozott számú halfeldolgozó vállalat vezeti be. A háttér, hogy a tengeri eredetű termékek kivételének a felét, az orosz piacra értékesítik, és a vevők itt nem követelik meg, hogy a szállítók tanúsítottak legyenek.

Vannak olyan nem állami vagy magán finn minőségbiztosítási programok vagy tanúsítási rendszerek, melyek kizárólag a gabonára irányulnak. A mezőgazdasági vállalatok a nemzetközi szabványok szerint tanúsítottak, mint például az ISO, HACCP és GTP (jó kereskedelmi gyakorlat). A Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium fejleszti a minőségbiztosítási rendszert a gabonatermesztésben, ingyenes oktatást kapnak a gazdák a minőségi rendszerekről, de csak az ötödük jelezte, hogy be is vezeti azt [Aragrande et al., 2005/e].

A finn fogyasztók erősen a **hazai élelmiszertermékeket** preferálják. Általában a finn termékeket **tekintik sokkal biztonságosabbnak és jobb minőségűnek**, mint a külföldi származásúakat. Kétféle finn eredetre vonatkozó címkét használnak az élelmiszeripari termékeknél. Mindkettő célja, hogy növelje a finn élelmiszerértékesítést, ezáltal a finn vállalatok versenyképességét javítsa. Az így jelölt terméket Finnországban gyártották, és legalább 75%-a finn összetevőkből áll. A jelzés a fogyasztók számára a minőséget jelenti, azaz friss, megbízható, tiszta, ízletes, változatos. A címkék jól ismertek a finn fogyasztók körében, mivel az eredet megjelölése egyre fontosabb a számukra. A megkérdezettek többsége szerint a címkézett termékek magasabb minőségűek, mint a jelöletlen termékek. A fogyasztók hajlandók 10-15%-kal többet fizetni az így jelzett termékekért a jelöletlenek szemben. Ez annak köszönhető, hogy a finn termékekhez kapcsolódik a megbízhatóság, valamint egysúlyban van az ár és a minőség.

### 3.2.7. Svédország

A 90-es évek eleje óta alkalmaznak minőségi rendszereket, **általában nemzeti szintű elismertség jellemzi őket**, amik vagy csak nemzeti vagy esetleg a többi skandináv országban is elfogadottak. Alkalmazott minőségi rendszerek: ISO 9001, ISO 14001, DS 3027, BRC, HACCP, EFSIS. Ezen felül jelöléseket alkalmaznak a következő területeken is. Bio jelölést alkalmazhatnak a felteteleknek megfelelő vállalatok a halra, halászati termékekre, kagylóra. Tejtermék, gabona, marha, sertés minőségre is dolgoztak ki általánosan elfogadott rendszert. Ezek mellett azok a gazdaságok, amelyek jelentős javulást érnek el a növénytermesztésben a környezeti hatások csökkentésében külön jelölést használhatnak. Van olyan rendszer, ami a peszticidek és a tápanyagok biztonságosabb kezelésére, az élőhely védelmére, a munkahelyi környezetre és a hulladékok újrahasznosítása összpontosít. Vagy speciálisan egy bizonyos tó környékén használhatják a termelők azokra a húsiipari termékekre (bárány, marha), melyek előállításánál természetes legelők **biodiverzitásnak a védelme** előtérbe kerül. Van az élelmiszeripar, éttermek és kereskedelmi láncok részére megalakított jelölés, amit csak akkor lehet használni, ha az élelmiszerek megfelelnek meghatározott felteteleknek: alacsony zsír-, cukor-, sótartalom, vagy magas rosttartalom. A cél az, hogy a jelölés egy egyszerű és megbízható eszközként támogassa a közegészségügyi funkciókat, megkönnyítse a fogyasztóknak a termékválasztást, amelyek hozzájárulhatnak a helyes étkezési szokások kialakulásához és a jó egészséghez.

1995 óta alkalmazzák a nemzetközi **Fair Trade** jelölést, mely több mint 50 országban 800 000 termelőt, munkást és családját érint. A használt címke garantálja, hogy a kisebb, független gazdák tisztességes árat kérnek a minőségi termékeikért, a munkavállalók tisztességes bére és munkafeltétele mellett készülnek a termékek, figyelembe véve a környezetet is. Ezek mellett létezik vállalati minőségi program is, ami nem hivatalos szabványként egy bizonyos termékkörre pl. az Arla tejipari termékekre vonatkozik, mely garantálja a biztonságos élelmiszert alacsony növényvédőszerrel, biztonságos kemikália használatával, antibiotikumok használatának korlátozásával, az állatjólét, környezetvédelem betartásával. 5000 vállalat a tagja. Svédországban a többi skandináv országhoz hasonlóan az élelmiszerbiztonság szilárd alapon nyugszik [Argrande et al., 2005/i].

### 3.3. Élelmiszerminőségi rendszerek a hazai élelmiszergazdaságban

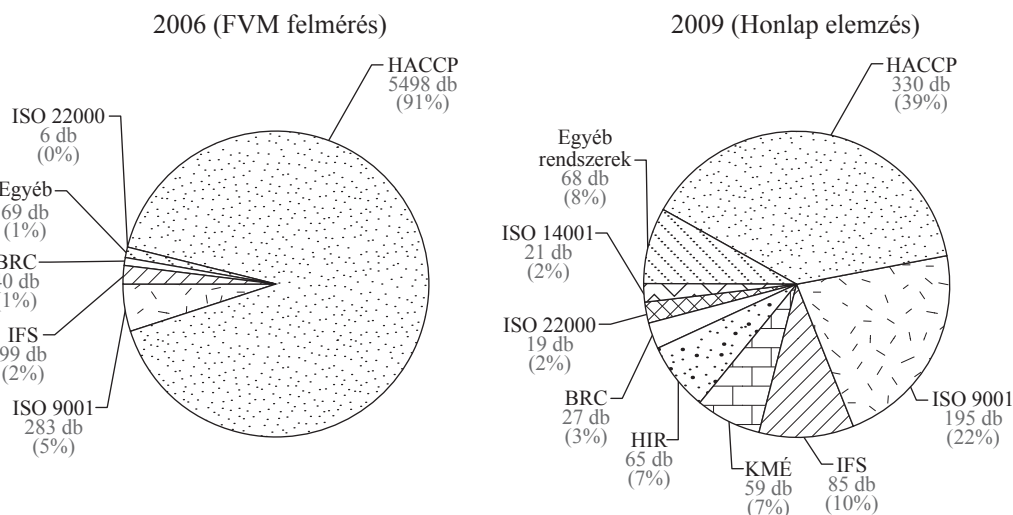
#### 3.3.1. Minőségi rendszerek a honlap elemzés tükrében

Az élelmiszeripari vállalkozások 2006-2007 évi címjegyzéke alapján elkezdett elemzésünk szerint a két évben együtt regisztrált **5844** vállalkozásból **791**, azaz **mindösszesen csak 14% rendelkezett honlappal**. Szakágazati megoszlásban a **legnagyobb honlap ellátottsági** arányt két viszonylag alacsony cégszámú csoportnál, a dohánygyártás (3 cégnek, 33%-nak van honlapja) és a tejfeldolgozás (40 cégnek 27%-nak) rögzítettük. Szám szerint a legtöbb honlapot, 246 darabot az egyéb élelmiszer gyártás népes gyűjtőcsoportjában (2287 cég) találtunk, amelyet az italgyártás (224 db) és a húsfeldolgozás (102 db) követett. Kifejezetten **alacsony 10% alatti internetes jelenlétet** a növényi és állati olaj gyártás (105 cég, 8 db) szakágazatában találtunk.

Az internetes jelenlét megállapításával kialakult a vizsgált alapsokaságunk, amelyből honlap elemzéssel kiválasztottuk azokat a vállalkozásokat, amelyek valamilyen formában információt közöltek az általuk működtetett minőségi rendszerekről. Összesen **405 ilyen élelmiszeripari céget találtunk**, ami a teljes vállalkozói kör 7%-át, a vizsgált internetes alapsokaságunknak pedig valamivel több, mint a felét (51%) adta. Az elemzésünket ezután kiegészítettük a szintén interneten fellelhető fogyasztói minőségi rendszerek (pl. KMÉ, HÍR, Prémium Hungaricum) információk adatbázisával, ezeket is rávezettük az egyes vállalkozások adatlapjára. A minőségi rendszerekről létrejött vállalati szintű adatbázisunkat ezután szakágazatonként összesítettük, így a minőségi rendszerek megoszlását egy korábbi FVM által elvégzett gyűjtés eredményével összehasonlíthatóvá tehetjük (13. ábra).

13. ábra

#### Minőségi rendszerek elterjedtsége a hazai élelmiszeriparban



Forrás: FVM [2007] és saját kutatás alapján

Az FVM és a saját gyűjtésünk eredménye is azt mutatja, hogy a **HACCP** rendszer a leginkább elterjedt a hazai élelmiszeriparban. Ez önmagában nem meglepő tény, hiszen jogszabályi kötelezettség a működtetése, az már azonban érdekes, hogy a közel sem minden minőségi rendszert

honlapján említő cég sorolta fel a HACCP-t, vagyis 75 vállalkozás már nem tartotta ezt fontos információnak. Szintén mindkét esetben azonos a második és harmadik hely is, vagyis az **ISO 9000 és az IFS** került a képzeletbeli dobogóra. Az FVM és saját vizsgálatunk alapsokaságának nagyságrendi különbsége (5500 és 405) nem tükröződik a számokban (ISO 9000 283 és 195 db, IFS 99 és 85 db), amely arra utal, hogy az internetes megjelenésű és a magasabb minőségirányítási színvonalú vállalkozások halmaza között erős az átfedés.

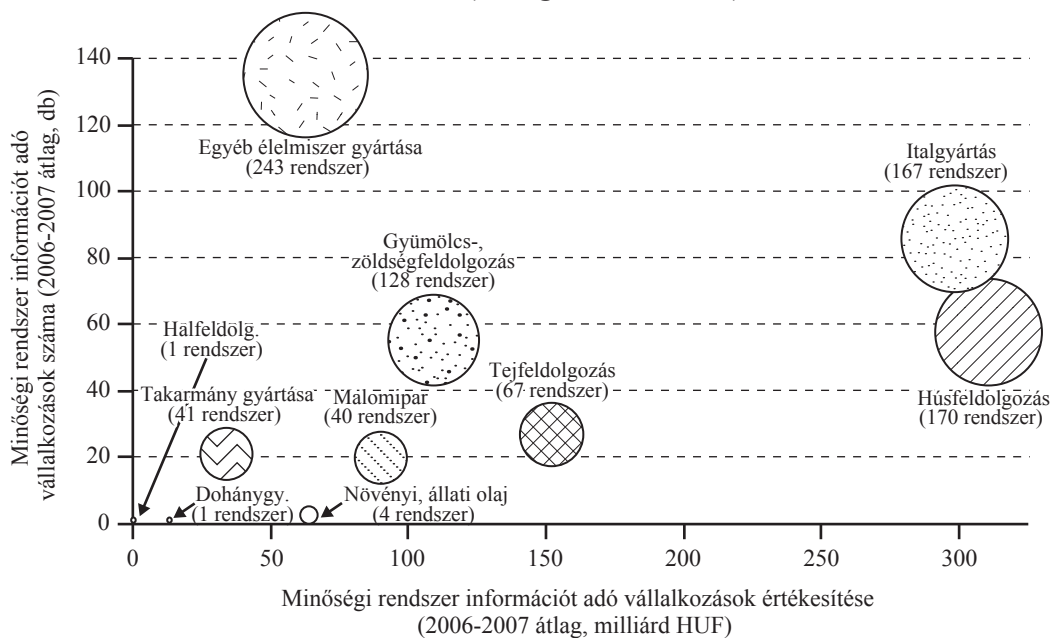
A **BRC és az ISO 22000** esetében nyújt lehetőséget még a két felmérés az összehasonlításra. Míg a BRC az FVM adatai szerint nagyobb számban volt jelen az élelmiszeripari cégeknél (40–27 db), addig az ISO 22000 esetében a saját gyűjtésünk adott magasabb számot (6–19 db). Mindkét eredmény jól magyarázható a később részletesen elemzett ágazati interjúink alapján. A viszonylag későn bevezetett ISO 22000 terjedése lassan halad, ezért még mindig tart, így érthető, hogy a két vizsgálat között eltelt 3 évben növekvő, bár még mindig igen alacsony számot kaptunk. A BRC rendszer saját gyűjtésünkben alacsonyabb számát, a kisebb mintán kívül magyarázhatja az a tény is, hogy 2009-ben elkezdődött a BRC-t korábban elváró Tesco saját tanúsítási rendszerének auditálása. Saját interjú alanyaink között is akadt vállalkozás, amely a vevői elvárás megszűnte miatt a vizsgálatunk 2009-es évére már nem hosszabbította meg a korábban meglévő BRC rendszere érvényességét.

Az FVM vizsgálata a **fogyasztói rendszerekre** nem terjedt ki, ezért azokról, csak a saját eredményeinket összegezzük. A fogyasztói rendszerek közül kettő érintette az élelmiszeripar egészét, viszonylag nagy vállalkozás számmal: a **KMÉ** (Kiváló Magyar Élelmiszer) 59 említéssel a gyűjtött rendszerek 7%-át, a **HIR**<sup>19</sup> 65 cég esetében szintén 7%-ot tett ki. Érdekes módon tehát az elterjedtségben a BRC rendszert két fogyasztói rendszer is megelőzte, amely így hatodikként 27 említéssel csak 3%-on végzett. Az ISO 14000 környezetirányítási rendszer szerepelt még a kiemeltek között, 21 esetben találtunk alkalmazására utalást az élelmiszeripari cégek között. Valamint további 68 alkalommal egyéb rendszereket is gyűjtöttünk, amelyek között éppúgy volt található fogyasztói (pl. Magyar Termék 8 db), mint vevői (pl. QS 5 db).

Vállalkozás szintű elemzést is végeztünk, amelynek eredményeit szakágazatonként és a teljes élelmiszeriparra is összesítettük (4. melléklet, 14. ábra). Az élelmiszeripar egészére vizsgálatunk alátámasztja azt az alapfeltételezésünket, hogy a minőségi rendszerek a nagyobb piaci szereplőket érintik. A 405 honlapján minőségi rendszer információt biztosító vállalkozás szám szerint csak **az élelmiszeripar 7%-át, nettó értékesítés árbevétele szerint viszont 46%-át adta 2006 és 2007 átlagában. Összesen 869 említést gyűjtöttünk, 18 rendszerrel, legtöbb egy vállalkozásnál említett rendszer 9 db volt.**

<sup>19</sup> A HIR rendszer 2009-ben védjeggyel ellátott minőségi rendszerrel alakult, ezért is került tanulmányunk látókörébe. Azonban a jelentkezési, bírálati folyamat még tartott vizsgálatunk lezárásának időpontjában, így itt a teljes HIR gyűjteményhez mellékelte vállalkozási listát használtuk fel.

### A hazai élelmiszeripar minőségpolitikai kommunikációja az interneten (szakágazati bontásban)



Forrás: Saját kutatás alapján

Szakágazati bontásban a saját kommunikáció alapján az egyéb élelmiszer gyártás igen heterogén csoportját, a húsfeldolgozást, az italgyártás, és a zöldség-gyümölcs feldolgozást tekinthetjük a leginkább minőségi rendszer orientáltak. Az italgyártás (85 cég, 298 milliárd HUF) és húsfeldolgozás (58 cég, 310 milliárd HUF) esetében sok és összességében magas forgalommal jellemezhető vállalkozás közölt magas rendszerellátottságot (167, 170 rendszer). Az egyéb élelmiszergyártás esetében igen sok (135 cég), de együttesen jóval kisebb forgalmú (63 milliárd HUF) vállalkozás közölt magas rendszerellátottságot (243 rendszer). A zöldség-gyümölcs feldolgozás viszont mindhárom mutató (vállalkozás szám, forgalom és rendszerszám) esetében kisebb értéket hozott. A legtöbbet említett rendszerek a húsfeldolgozás esetében az ISO 9000 (38), az IFS (19) és a BRC (14) voltak, az egyéb élelmiszer előállításnál szintén az ISO 9000 (47) és IFS (22) volt a sorrend, viszont utána a HIR (20) és a KMÉ (11) következett. Az italgyártásnál is az ISO 9000 (39) volt az első, de a második helyen már a HIR (16) volt és csak ezt követte az (IFS). A zöldség-gyümölcs feldolgozás esetében messze a legtöbbet az ISO 9000 (30) találkoztunk, amelyet az IFS (18) és a KMÉ (10) követett. **A további szakágazatokban már jóval kevesebb minőségi rendszerre történő vállalati utalást találtunk.**

A fenti négy szakágazat egyébként is a legnépesebb a vállalkozások számát tekintve, így nem volt meglepő az eddigi eredmény. A kisebb cégszámú szakágazatok közül, magas internetes minőségi rendszer közlési arányával szintén három válik ki: a **tejfeldolgozás** (27 vállalkozás, 153 milliárd HUF) 67 rendszerrel, a **takarmánygyártás** (21 cég, 34 milliárd HUF) 41 rendszerrel és a **malomipari termékek, keményítő gyártása** (20 cég, 90 milliárd HUF) 48 rendszerrel. A rendszerek sorrendjét tekintve a tejfeldolgozásban ISO 9000-et (11) KMÉ (9) és az IFS (8) követte. A takarmánygyártásban szintén ISO 9000 (15) volt a leggyakoribb, de meglepő módon az



ISO 14001 lett a második, igaz nagyon alacsony (3) említésszámmal. A malomipar esetében a szinte kötelező ISO 9000 (10) után, igaz szintén alacsony számmal, de a sokkal ritkább fogyasztói rendszerek jöttek, mint a HIR (4) és a Magyar Termék (4) amely egyedül ennél a szakágazatnál került be az első három rendszerbe.

### 3.3.2. Vállalati tapasztalatok a szakirodalomban

A **minőségi rendszerek élelmiszergazdasági tapasztalatainak szakirodalmi feldolgozásához 12 forrást elemeztünk.** 9 a hazai [Mikáczó, 2007; Nagyné, 2006; Győri-Győriné, 2002; Győri – Sipos, 2009; Lehota et al., 2008; Miklósné, 2004; Fekete-Frojimovics, 2008; Pallóné, 2003; Popovics, 2009], 3 a nemzetközi tapasztalatokat vizsgálta [Theuvsen – Gawron, 2007; Heyder et al., 2009; Fulponi, 2006]. A vizsgált anyagok egy részének jelen témánk szempontjából fontos főbb eredményeit a 7. mellékletben foglaltuk össze. A többnyire kérdőíves megkérdezés módszerét használó munkák nagy része (8) a csatlakozásunk utáni időszakot (2005-2006 éveket) ölelte fel. Négy munka általában a minőségi rendszerekről, kettő kifejezetten a nyomon követésről, kettő az ISO rendszerek bevezetéséről, 1 az IFS tapasztalatairól szólt, vagyis a független és a vevői minőségi rendszerekről kaptunk így képet. A fogyasztói rendszerek hazai helyzetével kapcsolatban csupán három átfogó elemzést találtunk (1 HÍR, 1 KMÉ, 1 földrajzi árujelzők), amelyek feldolgozását külön végeztük el. Ágazati megoszlásban 4 dolgozat általában az élelmiszergazdaságot, 3 a hús ágazatot (tartás, feldolgozás), 1 a szántóföldi növénytermesztést és takarmányozást, 1 pedig a zöldség és gyümölcstermesztést vizsgálta. A szakirodalom feldolgozását a hipotéziseinknek megfelelő két kérdéskörben végeztük el, vagyis a minőségi rendszerek lehetséges piaci és minőségi előnyeiről, valamint a vállalati szintű megfelelésről közölt információkat gyűjtöttük össze. Kiemelten kerestük a rendszerbevezetés okairól, a költségek mértékéről és a vállalatok menedzsment típusairól készült elemzéseket.

A feldolgozott tanulmányok alapján először is azt kell megállapítanunk, hogy az **önkéntes szabványokon alapuló minőségi rendszerek jelenléte általános**, mind a hazai, mind a nemzetközi élelmiszergazdaságban. A legelterjedtebb rendszernek a **HACCP-t, az ISO 9000-t és az IFS-t** értékelték. Kisebb számú említés történt még az ISO 22000 és 14000, a BRC, valamint az EUREPGAP (Globalgap) rendszerekről. Egyöntetű vélemény rajzolódott ki arról, hogy a **minőségi rendszerek** – különösen a vevői rendszerek – **céljai között** a nevükkel ellentétben nem a termék beltartalmi, érzékszervi minősége, hanem a **nyomon követhetőség és élelmiszerbiztonság álltak.** Vagyis az általánosan hangoztatott fogyasztói és egyéb etikai szempontok (környezetvédelem, állatjólét) mellett/helyett ma még sokkal nagyobb a szerepe a vevői kockázat és felelősség megosztásnak, azaz az alapvető hitelességi minőségi jellemzőknek.

A **minőségi rendszerek** – beleértve a nyomon követhetőséget is – **bevezetésének fő okait szinte minden forrás külső tényezőre vezette vissza.** Vagyis a vizsgált vállalkozások szerint a jogszabályi megfelelés és a vevő igénye volt a döntő szempont a minőség rendszer jellegű fejlesztésénél, jóval kisebb arányban értékelték motiváló tényezőnek a vállalati hatékonyság, jövedelmezőség és versenyképesség növelését, valamint a vállalati kultúrát és arculatot.

A **vállalati szintű megfelelés negatív tapasztalatai** között több tanulmányban is megjelent a magas költség és adminisztrációs teher, amelyet a kis-közepes vállalkozásoknál sok esetben a minőség és vállalatirányítás integrációjának hiánya és az alacsony szintű informatikai támogatás kísért. Ebből kifolyólag mind a hazai, mind a külföldi elemzésekben felmerült a látszat „papíron történő” megfelelés elterjedtsége bizonyos típusú üzemeknél. A hazai rendszerbevezetések tapasztalataiból kiemelésre érdemesnek tartjuk, hogy a vizsgált üzemek megfeleléséhez nem elsősorban a termelés területén kellett változtatni, hanem például a dokumentációs rendben, vagy a szociális helységek és az üzem környezetének állapotán.

Három tanulmány klaszterelemzéssel csoportokba sorolta a vállalkozásokat a minőségi rendszerek bevezetésével és fenntartásával kapcsolatos jellemzőik szerint. Bár különböző számú csoportokat képeztek, mégis alapvetően három típusba rendezhetők a vizsgált élelmiszergazdasági szereplők:

- **Minőségirányítás vezéreltek:** Főként nagy-közepes vállalkozások, sok közöttük a kialakult vállalati kultúrával rendelkező multinacionális cég. Képesek a vállalatirányítási rendszerükbe integrálni és így valóban (ki)használni a minőségi rendszereket. Ezáltal nem csak a költség és teher oldal, hanem a pozitív lehetőségek, azaz a hatékonyságnövelés és folyamatos fejlesztés is elérhetővé válik.
- **Elvárásoknak megfelelők:** Elsősorban közepes vállalkozások, sok közöttük a kevés értékesítési csatornával rendelkező és saját márkás termékeket gyártó cég. Általában jó-magas színvonalon megfelelnek a minőségi rendszerek követelményrendszerének, jól alkalmazkodnak. Azonban valamilyen okból – a menedzsment/ tulajdonosi kör ellenállása, esetleg a belső motiváció vagy erőforrás hiánya miatt – nem válik a vállalatirányítás alapvető eszközévé a minőségirányítás, elmarad az integráció és a valódi hatékonyság- és minőségfejlesztés lehetősége.
- **Elutasítók:** Általában kis-közepes vállalkozások számos, de nem állandó értékesítési partnerrel. Alapvetően közömbösek, sem belső, sem külső elvárás miatt nem működtetnek minőségi rendszereket, vagy csak látszatmegfelelés elérésére törekednek. Sok volt közöttük a rosszul szervezett, minőségi problémákkal küzdő és termékviSSzahívást már átélő cég.

## 4. Élelmiszergazdasági felmérés a minőségi rendszerekkel kapcsolatos hazai tapasztalatokról

„A fogyasztói minőségvárás elérésének alapja:  
Ne kínáld a vevőidnek, amit nem adnál a gyerekednek!”  
Zsombor Tibor [2009]

### 4.1. A hazai tanúsítói szervezetek helyzete és tapasztalataik az élelmiszergazdaságról

A **Nemzeti Akkreditáló Testület (NAT)** a Magyar Köztársaság kizárólagos jogú nemzeti akkreditáló szerve, amelyet 1995-ben „A laboratóriumok, a tanúsító és az ellenőrző szervezetek akkreditálásáról szóló” törvénnyel (1995. évi XXIX.) hoztak létre. Nem nyereségérdekelt köztestületként működik, törvényességi felügyeletét a Legfőbb Ügyészség látja el. A NAT honlapján közzétett akkreditált szervezetek adatbázisából a minőségirányítási rendszerekre, köztük az élelmiszeriparban alkalmazottakra is, tájékoztatást lehet kapni. Továbbá ellenőrizni lehet az akkreditált tanúsítókat, melyek név szerint, akkreditációs számmal, tevékenységi területtel, érvényességgel együtt vannak feltüntetve. Egy tanúsító szervezet több szabvány tanúsítására is akkreditáltathatja magát (18. táblázat).

18. táblázat

**Akkreditált szervezetek száma hazánkban**

	Minőség- irányítás (ISO 9000)	Terméktanúsítás (pl. az ökológiai termelés)	Élelmiszer- biztonság (ISO 22000)	Környezet- irányítás (ISO 14001)
Érvényes	26	21	3	16
Visszavont	-	-	-	1
Felfüggesztett	1	1	-	-
Elavult	-	-	-	-

Forrás: NAT adatbázis alapján saját szerkesztés

Az akkreditálás annak hivatalos elismerése, hogy egy szervezet, természetes személy alkalmas bizonyos tevékenységek (vizsgálat, kalibrálás, mintavétel, tanúsítás, ellenőrzés stb.) elvégzésére. Az akkreditálás célja az egységes európai elvekre épülő akkreditálási rendszerekben elismerést nyert szervezetek iránti bizalom növelése, a vizsgálati, tanúsítási és ellenőrzési tevékenység megbízhatóságának emelése, a vizsgálati eredmények és tanúsítványok kölcsönös elfogadásának elősegítése, megteremtve ezáltal az ismételt vizsgálatok kiküszöbölését és a kereskedelem műszaki akadályainak elhárítását [www.nat.hu].

Barendsz és Molnár [2004] szerint az élelmiszergazdaság vállalkozásainak **négy fő okból érdemes tanúsított rendszert és megbízható tanúsítót igény bevenni:**

- A minőség, mint **marketingeszköz** (specifikus jellemzők igazolása).
- Szabad kereskedelem („**globalizáció**”) **ellensúlyozása** (ellenőrzött megbízhatóság).
- A fogyasztói és vevői **bizalom elnyerése** (hitelesség igazolása).
- A **saját szervezet megerősítése** (hatékonyság, dolgozói motiváció, termékfelelősség).

Hiába azonban az elérhető előnyök elvi lehetősége, ha a hazai tanúsítási piac gyakorlati megítélése sokkal kedvezőtlenebb. Tunkli [2006] szerint a hazai minőségirányítási piacra a zsugorodás és az átstrukturálódás jellemző, melynek oka lehet az ISO 9001 iránti kereslet csökkenése. Az ISO-felfutás következtében a tanúsítási üzlet a 2000-es években könnyű „pénzcsinálási” lehetőséggé vált, így olyan szereplők is megjelentek a piacon, amelyeket nem a magas szakmai színvonal és az etikus magatartás vezérelt [Takáts, 2006]. **A szakma felhígulása a HACCP rendszer kötelezővé tételével, és így a biztos piac megjelenésével kezdődött el, majd az ISO rendszerek körül kialakult problémákkal – nem megfelelő minőség, látszatzmegfelelés – folytatódott.** Siposné [2006] megállapítása alapján, a minőségirányítási rendszer meglétét igazoló tanúsítvány annyit ér, amennyi újabb üzletkötés elmaradna egy adott szervezet számára, vagy amennyi ügyfelet elvesztene, ha nem lenne tanúsított minőségirányítási rendszere.

A 2001-ig tartó erős piaci növekedés megtorpanása után a **tanácsadó szervezetek megpróbálták új piacokat nyitni. Ennek egyik iránya az ágazati rendszerek felé mutatott (autóipar, mezőgazdaság, élelmiszeripar stb.).** Az élelmiszerbiztonsági rendszerben még mindig vannak lehetőségek a tanúsítók számára. Erdős [2006] megfogalmazza, hogy a tanúsító szervezeteknek nagy felelősségük van abban, hogy az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer esetében a szolgáltatási verseny melléktermékeként ne induljon el a tanúsítási rendszer „devalvációja”, a tanúsítványok „elnéző” kiadása, következésképpen a tekintély visszaesése, és emiatt a szigorú kereskedelmi szabványok – ahol a tényleges élelmiszerbiztonsági megfelelés az érdek – tartós és indokolt fennmaradása.

**Jelenleg 40-50 tanúsító cég van Magyarországon, ami meglehetősen sok, közülük nagy számban vannak az akkreditálás nélkül működők.** Mind a tájékozatlan vállalatoknak mind a tanúsítványt megkövetelőknek gyakran ez is megfelel. Mostanában talán a piac már kezdi figyelembe venni, azt is, hogy ki által tanúsított a fenntartott rendszer, a tanúsító szervezet akkreditált-e vagy sem. Viszont a pénzügyi válság költséghatékonyságra ösztönző hatásai ismét a legolcsóbb ajánlatok elfogadásának irányába vihetik el az élelmiszergazdasági vállalkozásokat.

A fejezet elkészítéséhez **megkerestük a magyar élelmiszergazdasággal kapcsolatos tanúsítási piac 3 meghatározó szereplőjét** (kérdések az 1. függelékben). A hazai tanúsítási piac vezetőivel, és a szabványosítási testület munkatársával készített interjúkból kiderült, hogy **a tanúsítók az élelmiszerbiztonság és minőségi rendszer tanúsítás témakörében, hogyan ítélik meg** a hazai élelmiszeripar szereplőit, a kereskedelmi láncokat, a mezőgazdaság helyzetét, hogyan vélekednek a közigazgatásról, szabványokról, jogszabályokról.

### **Közigazgatási és hatósági munka**

A **jogszabályok** fontos szerepet töltenek be a **szabványokkal** együtt a tanúsítási rendszerek alkalmazásánál. A jogszabály feltételeket támaszt az élelmiszer-előállítóknak pl. a higiéniára vonatkozólag, de a szabványok alapján tudják a gyakorlatban elérni azt. Ugyanez a helyzet a nyomon-követhetőséggel, amely alapvető jogszabályi elvárás, de a gyakorlati megvalósítása az összes tanúsítási rendszer központi eleme, konkrét megoldásokkal. **Így kijelenthető, hogy a jogszabályok és a hatósági ellenőrzés mellett tanúsításra is szükség van,** mert kell egy rendszer ami kijelöli a célhoz vezető utat is (19. táblázat).

**A hazai élelmiszergazdaság tanúsítói megítélése**

	<b>Közigazgatás</b>	<b>Kiskereskedelem</b>	<b>Élelmiszeripar</b>	<b>Mezőgazdaság</b>
<b>Posztívum</b>	1. Jogszabályok jól tüzik ki a célt. 2. Jogegyszerűsítés: szabványhivatkozás 3. Elvi és gyakorlati síkú kölcsönös megértés kialakulása	1. Minőségirányítási és tanúsítási folyamat elindítása 2. Jogszabályi előírások teljesítése/betartatása 3. Saját márkás termékekre külön audit	1. Minőségközpontúság 3. Presztízskérdés 4. Jól felkészültek 5. Multiknál belső rendszerek is	1. GlobalGap jól kidolgozott: leghasznosabb, konkrét, széles körben elfogadott
<b>Negatívum</b>	1. A hazai jogszabályok néha ellentétesek a nemzetközi szabvánnyal. 2. Nincs jelentős szakmai jogegyszerűsítési/egyszerűsítési kezdeményezés 3. Kettős szabályozás 4. Nincs támogatási pályázati lehetőség rendszerkiépítésre, fenntartásra	1. Beszállító értékelés: a költség és kockázat minimalizálás előnyben van a beltartalmi értékkel szemben 2. Sokszorozódó rendszerek 3. Gyártói termékmarketing értéke nincs 4. Többlet teher a KKV-knak 5. Csak közvetlen szállítótól elvárt (lánc szemlélet?!) 6. Bizonyos helyzetekben tanúsítás nélküli beszállítás 7. Beszerzők szakmai tájékozatlansága	1. Hazai tulajdonú beszállítók tapasztalati hátránya 2. Bizonyos helyzetekben tanúsítás nélküli beszállítás 3. Fejlesztési/fenntartási forráshiány 4. A KKV-k megfelelési helyzete rosszabb	1. Zöldség-gyümölcs ágazaton kívül lassan fejlődik 2. Elmarad a feldolgozó iparágtól 3. Nincs minőségirányítási kultúra 4. Rosszabb emberi hozzáállás

Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

Egymás munkájának az elfogadásáig eltelt néhány év, így a jogszabályalkotók jobban megismerték a szabványállítókat/tanúsítókat és a szabványalkotók/tanúsítók a jogszabályokat. Korábban volt ellenállás, mert a rendszerváltás előtt minden szabályozott volt az élelmiszergazdaságban, rendkívül erős volt a hatósági ellenőrzés, és ezek a reflexek éltek tovább. Többször felmerült a kérdés, hogy miért szükségesek a szabványok és a tanúsítás. Most már elfogadottá vált, **hogy a hatósági ellenőrzés egyszeri statikus állapotot/hiányosságot rögzít, a tanúsítás viszont folyamatot/rendszert ellenőriz, így segíthet például megtalálni és kiküszöbölni a hatóság által feltárt hiányosság okát is.**

Probléma **ugyanakkor, hogy sok területen kettős szabályozás van**, mert a jogalkotók csak előírásokat adnak. Ellentétben a hazai gyakorlattal az EU alkalmazásában a joganyagba beépítik a szabványokat, de a szabványosítási bizottságban is részt vesznek a jogalkotók. Ennek következtében nagyon sokféle élelmiszer-biztonsági szabvány vagy szabvány-jellegű előírás született az utóbbi években. Alapjait tekintve azonban mindegyik a HACCP módszeren nyugszik. Eltérés inkább a felülvizsgálati (működés-ellenőrzési) módszerekben, szerkezetben van [Szabó, 2010].

Fontos kiemelni, hogy a WTO 1995. évi megalakulását követően, a szabványosítás területén legfontosabb partnerének az ISO-t ismerte el, élelmiszer-biztonsági kérdésekben pedig a Codex előírásait tartja irányadóknak, és az egy termék – egy szabvány – egy tanúsítás elvét támogatja, mint

egyértelmű, átlátható, világos és a világméretű kereskedelem műszaki akadályainak elhárítására alkalmas rendszert. Ezen megfontolásból is érdemes azon elgondolkodni, kell-e ilyen többszintű, szerteágazó szabályozást fenntartani, vagy fenti WTO elv alapján egyszerűsíteni és átláthatóbbá kellene tenni az élelmiszer-ágazatot szabályozó rendszert, vagyis a jogszabályban általános követelmények és szabályok a hivatkozott nemzeti szabványokban pedig az ezek érvényesülését elősegítő részletes követelmények adnák a teljes szabályozást [Szabó, 2010].

Fentiek mellett meg kell még említeni azt, a magyar kormány által vállalt, az 1998. évi IX. törvénnyel (az Általános Vám- és Kereskedelmi Egyezmény (GATT) keretében kialakított, a Kereskedelmi Világszervezetet létrehozó Marrakesh-i Egyezmény és mellékleteinek kihirdetéséről) kihirdetett kötelezettségét a Jó Gyakorlat Kódexének betartásáról és betartatásáról, a nemzeti szabványok megalkotásáról és jóváhagyásáról. Abban az esetben, „ha nem létezik megfelelő nemzetközi szabvány, vagy ha egy javasolt technikai szabályzat műszaki tartalma nincs összhangban a vonatkozó nemzetközi szabványok műszaki tartalmával” minden szabványosító szervezetnek – így az MSZT-nek is – kötelessége ezt közleményben közzétenni, minden tagország számára hozzáférhetővé tenni [Szabó, 2010].

### Kiskereskedelem

A kereskedelmi láncok esetében a legnagyobb probléma, hogy a beszállító értékelésénél a **költség, azaz az ár és a kockázat minimalizálás, azaz felelősség-megosztás a döntő szempont**, a termékminőség beltartalmi, érzékszervi vonatkozásai legtöbbször nem állnak a középpontban. A kereskedelmi láncok hozzáállását a termékek beltartalmi és érzékszervi minőségi paramétereikhez, jelentősen befolyásolni leginkább csak az adott ország vásárlóinak fogyasztói tudatossága képes. Például **Franciaországban** van egy sikeres termék-tanúsítási rendszer, mely kis táblákon **jelzi a megkülönböztető paramétereket, a tudatos vásárló pedig hajlandó többet fizetni érte**. Magyarország még nem tart itt, nálunk az a jellemző, hogy a **fogyasztók elsődlegesen az ár alapján**, ezért főként a saját márkás termékek mellett döntenek. A világ minden országában tapasztalható ez a tendencia, a kérdés az, hogy milyen arányban. A magyarok sokkal árérzékenyebbek, mint a legtöbb európai ország fogyasztói. Hamarabb választanak akár gyengébb minőségű élelmiszert is, ha az olcsóbb. Természetesen ennek gazdasági okai is vannak, azonban a többi, hasonló helyzetben levő országgal összehasonlítva is nagyon árérzékeny a magyar vásárló, legalábbis ami az élelmiszereket illeti. A legtöbbször a saját márkás termékek mellett dönt, amelyek az erőteljes minőségi fejlődésük ellenére még mindig jelentős árelőnyvel rendelkeznek a gyártói márkákkal szemben.

A kiskereskedelmi áruházláncok különböző szabványok alkalmazását követelik meg, így a gyártóknak nagyon sok munkát jelent, ha minden ilyen elvárásnak meg akarnak felelni üzleti céljaik elérése érdekében. A legismertebb ilyen előírások: az IFS, a BRC, az EUREPGAP(GlobalGap) és számos ország nemzeti szabványa az élelmiszerbiztonság követelményeire (pl. Dánia, Hollandia). **A felsorolt előírások egyike sem tartalmaz egy teljes élelmiszer-biztonsági irányítási rendszert**, amely biztosíthatná a teljes működés irányítási szempontjait, megalapozva ezzel a rendszer folyamatos fenntartását. Továbbá, ezek a szabványok bizonyos, az élelmiszer-előállításal szoros kapcsolatban levő más iparágakra nem vonatkoznak (pl. a termékekkel közvetlenül érintkező csomagolóanyagok gyártása, élelmiszer-ipari gépek gyártása stb.), **miközben az élelmiszer-biztonság megteremtésének és folyamatos fenntartásának a teljes élelmiszerláncra kell kiterjednie. Ezt egyedül az ISO 22000:2005 valósíthatná meg** [Szabó, 2010].

A kiskereskedelmi láncok nyomásának **pozitív oldala**, hogy ők indították el a minőség-tanúsítási folyamatot és ez számos területen jól betölti a jogszabályi környezet változásából (EU csatlakozás) származó élelmiszerbiztonsági fellazulást. A láncok beszállítói elvárásainál **a jogszabályi**

**előírások teljesítése az alap.** Ezen felül jön a saját követelményrendszerük, mely egyre bővül és egyre szigorúbb. A saját márkás termékekre jóváhagyott receptúrák betartására kötelezik a beszállítókat, komoly követelményekkel, amelyekben speciális elvárások is lehetnek pl.: a termék visszahívási rendszert hogy kezelik (a beszállítónak be kell tudnia bizonyítani, hogy meg tud felelni e téren is a követelménynek).

A lánconként, lánccsoportonként létrehozott minőségtanúsítási rendszereknek történő **megfelelés annak az elsősorban kis-közepes beszállítónak nem jelent problémát, aki a teljes éves termelését egy láncnak szállítja. A sok értékesítési csatornát használó és így számos rendszert üzemeltetni kénytelen élelmiszergazdasági vállalatoknak azonban komoly problémát okozhat a bevezetés és megfelelés munka- és pénzügyi vonzata.**

Az alapvető elvi problémákon túl előfordulhatnak szakmai felkészületlenségből adódó gondok is. Ilyenek azok az esetek, amikor a vevő beszerzője **nem ismeri az ágazat működését, nem tudja** és nem is érdekli, hogy **miként kell a tanúsítás hitelességének utána járni**, például, hogy fel lehet hívni a tanúsító céget a tanúsítással kapcsolatban, vagy hogyan kell a tanúsító cég akkreditáltságát ellenőrizni. A beszerzői tájékoztatatlanság körébe esnek azok az esetek is, amikor élelmiszeripari tanúsítványt (IFS) kérnek a beszállítótól nem élelmiszer termékekre (papír zsebkendő) ami szakmai képtelenség, de egy nem akkreditált tanúsítótól akár meg is kapható.

Versenyhátrányt okozhat a beszállítók megkülönböztetése a minőségellenőrzési szigorúságával kapcsolatban. Ha egy beszállító nagyon előnyös a láncnak, ha komoly gazdasági érdek fűződik hozzá (pl. speciális termék, speciális ár), akkor az egyébként elvárt rendszerek **tanúsítása nélkül is lehet szállítani**, esetleg egyszeri saját ellenőrzéssel helyettesítve. Persze aki hosszabb távon akar belistázva maradni, az minden rendszert bevezet, mert túlkínálat, vagy jobb ajánlat esetén a szerződésbontást elérni kívánó vevőnek a legegyszerűbb a tanúsítás és így a minőségi megfelelés hiányát fölhozni.

### Élelmiszeripar

A megkérdezett tanúsító cégek szerint a hazai élelmiszeripari vállalkozásokról általánosságban elmondható, hogy **komolyan veszik a minőségi kérdéseket** és jól felkészültek, minőségközpontúnak tartották őket (persze ne beszéljünk a feketegazdaságról). A különbség a multi feldolgozók és a komoly hazaiak között ma már csak annyi, hogy a multinacionálisoknál a nemzetközi anyavállalat nyomására kezdték el bevezetni a rendszereket, a magyar cégek pedig elsősorban a kereskedelmi láncoknak akartak megfelelni. De ma már érezhető, hogy a minőségi rendszerek megléte és a jó teljesítés egyformán presztízskérdéssé vált. Az ágazatok minőségtanúsítási rendszer ellátottság és megfelelés szempontjából különösen jól állnak a magasabb élelmiszerbiztonsági kockázatú hús-, és tejipar. Ma Magyarországon minden vállalatnak, amelynek tevékenysége hatással van az élelmiszerbiztonságra, legyen az élelmiszerlánc bármely részén, rendelkezni kell HACCP rendszerrel. A HACCP rendszer önmagában nem tanúsítható, de a HACCP-t magába foglaló ISO 22000 élelmiszerbiztonság irányítási rendszer már igen. Így az ISO 22000 vevők számára objektív bizonyítékot nyújthatna arra, hogy a termék, a szolgáltatás biztonságos élelmiszert eredményezzen [Szabó, 2010].

Magyarországon az élelmiszeripar az elmúlt évtizedben komoly változásokon ment keresztül, erősen méret függő iparág. A nagyobb vállalatoknál kialakult egy minőségkultúra, és nem állunk rosszabbul, mint az európai átlag, de **folyamatos forráshiánnyal szenvednek**. A kis-, és középvállalkozásoknál még kevesebb az élelmiszer minőségre szánható forrás, de speciális rések vannak számukra, ahova egy-egy termékkel be tudnak jutni. Ilyen például a speciális tésztafélék esetében a

kiskereskedelmi saját márkás termék gyártása, így egy lánc követelményeinek meg tudnak felelni. A legnagyobb probléma, hogy az ágazatban évtizedek óta erőteljesen meglévő forráshiány hátráltatja a minőségirányítási és tanúsítási rendszerek kiépítését és fenntartását, és még költségvetési támogatási, pályázati lehetőség sincs erre a célra, így a következő években sem várható az elmaradás felszámolása.

## 4.2. Az élelmiszerminőségi rendszerek megítélése

### 4.2.1. Az interjúban szereplő cégek és piaci jelentőségük

A minőségbiztosítással kapcsolatos gyakorlati tapasztalatok megismerése érdekében összesen 26 interjút készítettünk az élelmiszergazdaság érintett szereplőivel (kérdések az 1. függelékben). Mivel ezek a követelmények elsősorban az élelmiszeripart érintik, túlnyomó többségben (24 esetben) feldolgozóipari vállalkozásokat kérdeztünk meg, de mellettük két TЭСz-t is felkerestünk, mint az élelmiszerbiztonsági rendszerek által érintett mezőgazdasági szereplőt. Válaszadóink kiválasztása során esősorban arra törekedtünk, hogy minél szélesebb körből válasszunk ki cégeket, lehetőleg az élelmiszeripar minden szakágazatából. Második kiválasztási szempontunk az volt, hogy a meglátogatott vállalatok nagyságuk, forgalmuk révén jelentős reprezentánsai legyenek az iparágnak (de emellett a kisebb szereplők is képviseltessék magukat), harmadik pedig interjúalanyaink minőséggel kapcsolatos stratégiája volt, ezért olyan cégeket kértünk fel válaszadásra, akik a minőséget deklarált céljuknak tekintik, ezt kifelé kommunikálják.

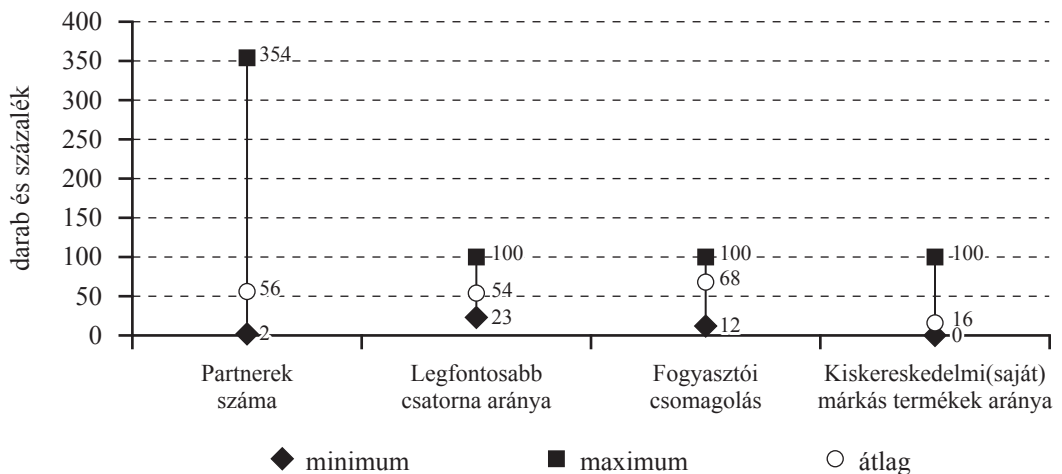
Mintánkban öt baromfi- és húsipari, öt zöldség- és gyümölcsfeldolgozó, két fűszert- és ételízesítőt gyártó vállalat, három tejipari, három sütőipari, egy étolajat előállító, két ásványvízgyártó és három borászati cég szerepel<sup>20</sup>. A vállalatok nagyságát, forgalmát tekintve kb. fele-fele arányban szerepelnek a nagyobb és kisebb méretűek. A legnagyobb árbevétellel rendelkező interjúalanyaink a húsiparban, tejiparban és a zöldség- és gyümölcsfeldolgozásban érdekeltek, kisebb cégeink inkább a sütőipar, étolaj előállítás, italgyártás területén tevékenykednek (9. melléklet). Pontosan körülhatárolt szempontrendszerünk ellenére kiválasztási módszerünk önkényesnek tekinthető, mert válaszadóink **nem reprezentálják tökéletesen az élelmiszergazdaság összes szereplőjét**. Ennek ellenére azért jó támpont a véleményük, mert olyan szakemberek tapasztalatait sikerült összegyűjtenünk, akik sokféle minőségbiztosítási rendszerrel találkoztak, köztük a legszigorúbbakkal, használnak ma még kevésbé elterjedt fogyasztói jelölési rendszereket és/vagy élelmiszerbiztonsági, minőségi szempontból kényes termékeket állítanak elő.

Az interjúkhoz előre megszerkesztett kérdőívet használtunk, de sok nyitott kérdésünk volt, ahol interjúalanyaink szabadon kifejhették véleményüket, tapasztalataikat. Mivel ezek a szakmai észrevételek különösen fontosak voltak számunkra, ezért személyesen kerestük fel a mintánkban szereplő vállalatokat, szervezeteket.

**Mintákban jellemző volt, hogy a nagyobb méretű vállalkozások magasabb arányban szállítanak be multinacionális és/vagy hazai tulajdonban lévő kiskereskedelmi láncokba, a kisebb cégek inkább nagykereskedők vagy független kisboltok felé értékesítik a termékeiket.** A legnagyobb árbevétellel rendelkező cégek gyakorlatilag az összes láncban jelen vannak, de a nagyok között is találkoztunk egyedi értékesítési stratégiával rendelkező céggel, amely nagy arányban szállít külföldre és értékesít tovább-feldolgozók felé is. A kisebb vállalkozások, ha beszállítói is a kiskereskedelmi láncoknak, általában nem az összes, hanem csak néhány felé értékesítenek (15. ábra).

<sup>20</sup> Statisztikai elemzéseink során csak az élelmiszeripari vállalkozásokat szerepeltettük, mert a TЭСz-ek a TEAOR szerinti besorolás alapján külön kategóriát képeznek. Véleményük viszont szerepelnek elemzésünkben.



**A megkérdezett vállalkozások néhány értékesítési jellemzője**


Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

Az értékesítési partnerek számának alakulásában nem lehetett markáns tendenciát fellelni, előfordultak válaszadóink között olyan nagyméretű vállalkozások, akik viszonylag sok partnerrel álltak kapcsolatban méretükből adódóan, de ez a kisebb méretű cégekre is jellemző volt, bár más okokból kifolyólag: partnereik szétaprózottabbak, hiszen több független kiskereskedőből, vendéglátóból tevődtek össze, netán direkt fogyasztói értékesítést is folytattak, ami szintén megemelte a partnereik számát.

Tendenciózusabb tényező volt a fogyasztói és a saját (vagy kereskedelmi) márkás termékek aránya. Itt szoros összefüggés mutatkozott az értékesítés fő irányával (nem meglepő módon a kiskereskedelmi láncok beszállítóira volt főképp jellemző a saját márkás termékek gyártása), illetve a cégek nagyságával. Leginkább a nagyobb méretű vállalatok gyártanak mind saját, mind gyártói márkás termékeket, bár egyre több kisebb cég is rendelkezik gyártói márkával.

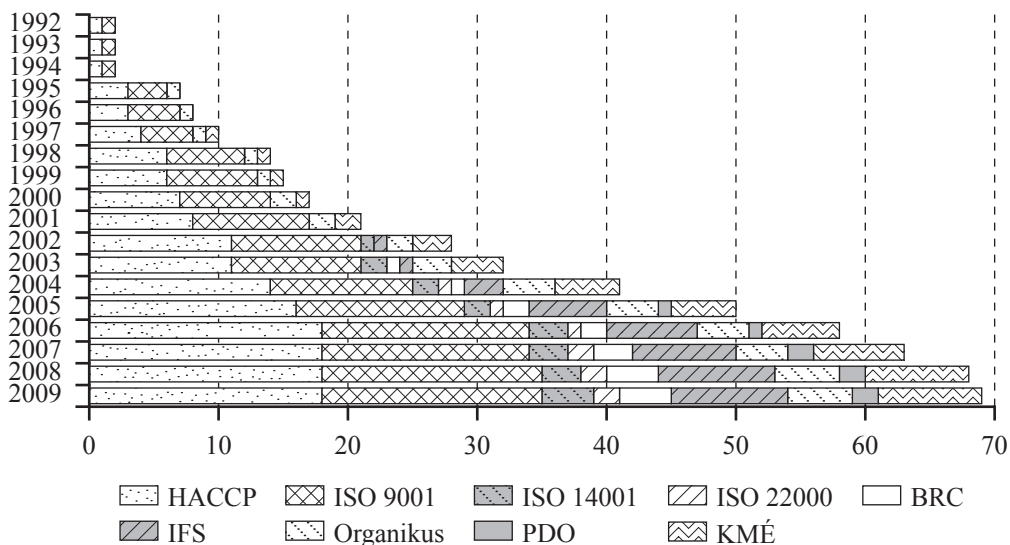
Saját primer kutatásunk mellett felhasználtuk egy másik, intézetünkben készült felmérés egyes eredményeit is [Kapronczai et. al, 2009]. Ez a kutatás kifejezetten az élelmiszeriparban tevékenykedő kkv-k (kis- és középvállalatok) felmérésére irányult, ami nagyon jól kiegészítette saját mintánkat, ahol – egy-két kivételtől eltekintve – főleg a piac szempontjából meghatározó, ezért inkább nagyobb méretű cégekre fókuszáltunk. A felmérés során nyolc szakágzatban, hat megyében 64 személyes interjút készítettek kollégáink. A mintában 20 közép- (31%) és 44 kisvállalkozás (69%) szerepel, a megkérdezettek túlnyomó többsége, 62,5%-a családi alapon szervezett vállalkozás volt. Továbbá figyelembe vettük az osztályunk által 2009-ben végzett kiskereskedelem árképzési és beszerzési politikájával foglalkozó kutatás során a hazai élelmiszer-kiskereskedelem legfontosabb szereplőinek vezetőivel készített interjúk tapasztalatait is.

#### 4.2.2. A minőségi rendszerek bevezetése

A megkérdezett cégek a HACCP rendszert és az igen elterjedt, széles körben elvárt ISO 9001-et (illetve annak elődjeként létező ISO 9002-t) már a kilencvenes évek elején elkezdték bevezetni. Mára – a törvényi kötelezettség miatt evidens módon – minden általunk vizsgált vállalkozás rendelkezik HACCP-vel, 70%-uk pedig ISO 9001-gyel is (16. ábra).

16. ábra

**A legfontosabb minőségi rendszerek terjedésének dinamikája a megkérdezett vállalkozások körében (1992-2009)**



Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

A bevezetés időpontját és motivációját tekintve heterogén a kép. Általánosságban megfogalmazható, hogy azok a cégek, akik számára a minőségpolitika fontos stratégiai cél, az átlagnál hamarabb és belső igénytől vezérelve vezették be – első lépésként – ezeket a rendszereket. Több szakértő elmondása szerint a HACCP és az ISO 9000-es rendszerek nagyon jó alapnak tekinthetők egy cég saját minőségbiztosítási rendszeréhez, megteremti a biztonságos, minőségi termelés alapfeltételeit (lásd esettanulmány).

### **A Székesfehérvári Hűtőipari Nyrt. minőségirányítási rendszere**

A Székesfehérvári Hűtőipari Nyrt. – megalakulásakor a Magyar Hűtőipar Székesfehérvári gyára - 1967 óta állít elő és forgalmaz gyorsfagyasztott termékeket. Jelenleg több mint évi 23 000 tonna mennyiséggel elsősorban zöldségfélét állít elő. Termékei a hazai hűtőpultokban FEVITA márkanév alatt hozzáférhetők. A Székesfehérvári Hűtőipari Nyrt.-nek, mivel már működésének kezdetén is „nyugatra termelő” vállalat volt, a rendszerváltást megelőzően is működtetett hatékony minőségellenőrzési részlegeket (áru ellenőrzés és átvétel, gyártásközi technológia és termékellenőrzés, érzékszervi, kémiai és mikrobiológiai vizsgálat). A kapott eredményeket vizsgálati lapokon, vizsgálati naplókban dokumentálták, majd a számítástechnika térhódításával elektronikus adatrögzítést alkalmaztak. Ez az adatbázis képezte később a mai rendszer alapját, amely európai átlagszínvonal feletti módon teljesíti az „ekétől a tányérig” elven működő termékazonosítási és nyomonkövethetőségi kritériumokat. Emellett adatbázis kezelő moduljai segítségével néhány perc alatt korrekt vezetői információs és döntéstámogató adatok is hozzáférhetőek.

A cég a hagyományos minőségellenőrző módszerekről a minőségbiztosítás irányába 1989-től kezdett intenzíven fejlődni. Az 1990-es évek elején a vállalat az UNIDO referenciaüzemként, és annak pénzügyi támogatásával, vezette be először a HACCP, később pedig az ISO 9002 szabvány szerinti rendszert. A teljes projekt 3 éven keresztül zajlott, része volt a vezető munkatársak kiképzése, rendszeres konzultáció az Egyesült Királyságból érkezett szakemberekkel, a HACCP elemzések elvégzése és gyakorlati bevezetése. Élelmiszerbiztonsági megfontolásból műszaki beruházások (pl. feldolgozócsarnokok átalakítása, fix takarító-fertőtlenítő rendszer kiépítése, stb.) kivitelezésére és új munkaszervezési módszerek bevezetésére is sor került. A minőségirányítási rendszer alkalmazásának eredménye nem azonnal, hanem fokozatosan jelentkezett. A legnagyobb nehézséget a szemléletváltás (vezetői szinttől dolgozói szintig) jelentette, de később a gyakorlat igazolta a létjogosultságot. Gazdasági előnyök direkt mérésére nem került sor, egyrészt, mert ezt nehéz mérni, másrészt az első 1995 évi tanúsítás időpontjában az ISO rendszerek alkalmazása már meglehetősen elterjedt volt. Természetesen az így felépített minőségbiztosítási rendszer azóta folyamatosan tökéletesedett. Az ISO 9001-es újratanúsítás mellett kereskedelempolitikai okok miatt a HACCP – és ugyan csak vevői nyomásra – az EFSIS/BRC ill. az IFS élelmiszerbiztonsági szabványok szerinti minősítésekre is sor került. A cég jelenleg költséghatékonysági megfontolásból és a párhuzamosságok megszüntetésével jelenleg ISO 9001, IFS, ISO 14001 és öko tanúsítványokkal rendelkezik. Ez utóbbi a cég filozófiájának megfelelően a szűkebb és tágabb környezet védelmét is demonstrálni kívánja.

A felsoroltakon túlmenően jelentkeztek még további kereskedelmi partnerek, akik a saját módszereik szerint kialakított kritériumrendszernek való megfelelést igényeltek. Sokszor úgy tűnik, hogy különösen a kereskedelmi láncok részéről a minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek megkövetelése diszkriminációs eszköz, üzletpolitikájuk gyakran túlbiztosított része. Interjúalanyunk véleménye szerint jó, ha vannak magas színvonalú szigorú követelményrendszert tartalmazó szabványok, egy-egy új partner, beszállító kapcsán természetes egy bizonyos szintű bizalmatlanság. Ilyen értelemben tehát, pl. az élelmiszeriparban egy élelmiszerbiztonsági szabványnak való megfelelés szükséges, de nem elégséges tényező. Abban az esetben azonban, ha a tanúsítvány egy huzamosabb ideig biztosított megfelelő minőségi színvonallal párosul, úgy már egy, a gyakorlat által is igazolt teljesítményről beszélhetünk. Ezek összekapcsolódása, kölcsönös elismerése az élelmiszer-előállítási lánc minden szereplője számára gazdasági előnyt is jelenthetne.

A Székesfehérvári Hűtőipari Nyrt. a fenti alapelvet próbálja érvényesíteni saját alapanyag beszállítói irányában is. Elismeri, pl. az EUROGAP/GLOBALGAP rendszerek szerint dolgozó tanúsított partnereit, de a beszállítói teljesítményt folyamatosan – a kezdeti periódusban intenzívebben – figyeli. Bizonyos területeken, pl. agrotechnológiai-, növényvédelmi információk, on-line adatszolgáltatási kapcsolatot is kiépített. A beszállítók teljesítményét lehetőség szerint objektív eszközökkel méri, minősíti abból a célból, hogy megbízható, jó teljesítményt nyújtó beszállítói kört tudjon kialakítani.

**Összefüggést találtunk szakágazati hovatartozás tekintetében** is: a mikrobiológiai kockázat szempontjából kényesebb területen működő vállalatok (pl. húsipar, tejipar) korábban és sokkal inkább a cégpolitikájuk részeként vezették be ezeket a rendszereket. A nagyobb múltra visszatekintő, az exportorientált – különösen a rendszerváltás előtt már „nyugati” exportot folytató – cégek szintén úttörők voltak e rendszerek adaptálásában, annál is inkább, mert megvoltak a megfelelő „alapjaik”. A rendszerváltás előtt is működő élelmiszeripari vállalatok ugyanis a korábbi hatósági előírások miatt általában rendelkeztek élelmiszerbiztonságért felelős részleggel vagy szakemberrel, sok helyen laboratórium működött, ezért ezek a cégek viszonylag könnyen átálltak a korszerű minőségbiztonsági rendszerekre is. A korai bevezetők szintén fontos csoportját alkotják azok a külföldi tulajdonú vállalatok, amelyeknek anyacége hozta Magyarországra a magas minőségpolitikai célokat, elvárásokat.

A külső, törvényi kötelezettség elsősorban azokat a vállalatokat motiválta, amelyek élelmiszerbiztonsági szempontból kisebb kockázatú területen tevékenykednek (pl. italgyártás, borászat) és/vagy piacuk nem igényelte ilyen minőségbiztosítási rendszerek működtetését. (Mert például magas a direkt fogyasztói értékesítés aránya és most nem a feketekezeskedelemre, hanem a háztól, valamint a vendéglátás keretében történő értékesítésre gondolunk). A másik nagyon fontos tényező a vállalati méret volt. A kisebb cégek elsősorban külső (törvényi vagy a piac által diktált) nyomásra vezették be minőségbiztosítási rendszereiket. Jellemző volt, hogy a törvényi kötelezettségekre hivatkozó cégek a többihez képest később, a 2000-es évek elején, közepén vezették csak be a HACCP-t.

**A tipikusan élelmiszer-kiskereskedelem által megkövetelt rendszerek (IFS, BRC) csak 2000 után jelentek meg a palettán, de az elmúlt években gyorsan elterjedtek az általunk felkeresett vállalatok körében.** A vizsgált cégek 54%-a rendelkezik ezeknek a rendszereknek egyikével, némelyikük mindkét rendszerrel. Az IFS-t jóval több cég alkalmazza (szám szerint kilenc), aminek az a fő magyarázata, hogy ez inkább a **német és francia érdekeltsgű kereskedelmi** partnereknél követelmény, emellett ezt elfogadják a hazai tulajdonú láncok is. A BRC az angol nyelvterületen terjedt el, ezt azok a vállalatok használják, akik ilyen irányú exportot folytatnak és/vagy angol érdekeltsgű lánc felé értékesítenek. Az IFS és BRC gyors bevezetése és elterjedése a termelő vállalatok között alátámasztja interjúalanyainknak azt az állítását, miszerint **e rendszerek nélkül mára az értékesítés bizonyos csatornákon ellehetetlenült** (tipikusan az élelmiszer-kiskereskedelmi láncok hozhatók fel példaként, de az exportpiacok és a vendéglátás egyes kiemelt, nagyobb volument képviselő területei is ide tartoznak), ezért egy fajta kényszer a bevezetésük. Figyelemreméltó, hogy több olyan céggel is találkoztunk, amely korábban is beszállítója volt bizonyos láncoknak, minőségi kifogás termékeikkel szemben nem volt, korábbi, meglévő rendszereit a kiskereskedelmi partner elfogadta, ennek ellenére a partnercég később mégis megkövetelte valamelyik rendszer bevezetését.

Speciális esetet képvisel az **ISO 22000**, amivel mintánkban csupán két vállalat rendelkezik, de ennél jóval több helyen – főleg a nagyobb vállalatoknál – említették, hogy tervezték a bevezetését, mert sokáig úgy tűnt, ez a rendszer lehet az, ami kiválthatja a többit és egy egységes, minden kereskedelmi partner által elfogadható rendszerré növi ki magát. Amikor kiderült, hogy nem váltja be a reményeket, több cég lemondott a bevezetésétől.

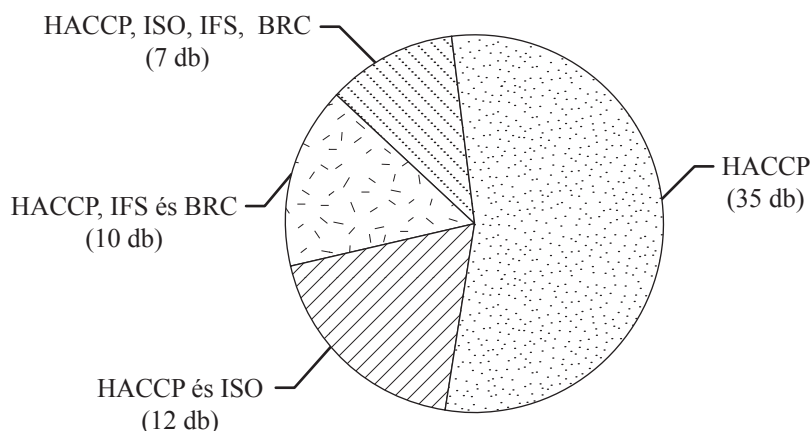
Az ISO 14001 környezetvédelmi célokból létrehozott rendszer, emiatt a **legtöbb cég csak külső „kényszer” hatására dönt bevezetése mellett** (mert előnyt vagy feltételt jelent bizonyos pályázatoknál, netán a kereskedelmi partner kéri tőle). Ennek ellenére olyan példával is találkozunk, ahol a külföldi tulajdonos belső indíttatása, környezettudatos szemlélete miatt került sor az alkalmazására. Elterjedését az is hátráltatja, hogy **magas a kezdeti beruházási igénye** (a speciális hulladékkezelési és szennyvízelvezetési előírások komoly műszaki fejlesztéseket igényelnek), ugyanakkor azok a cégek, akik már rendelkeznek ilyennel, több előnyéről is beszámoltak: pl. nagyon látványosan javítja a hatékonyságot, csökkenti a hulladékkezeléssel összefüggő költségeket, ezért a marketing előnyön túl is megtérülő beruházásnak minősítették ennek bevezetését.

A termékeken **logóval, jelöléssel igazolt fogyasztói rendszerek** is főleg 2000 után kerültek alkalmazásra, bár elvileg ezek korábban is működtek, használhatók voltak. Valószínűleg ezek lassú terjedésének az a fő oka, hogy bár minden illet alkalmazó cég kifejezetten piaci előny elérése céljából alkalmazza, használja ezeket, eddig nem vagy elenyésző mértékben mutatkoztak meg az ezekből származó előnyök. A legutóbbi időben a meglévő rendszerek mellett megjelent egy-egy vevő saját fejlesztésű, a korábbiaknál szigorúbb rendszere, ami néhány válaszdó esetében felváltotta a korábban alkalmazott és ismertebb rendszert (pl. BRC-t). Az is jellemző, hogy nem tanúsítva, de legalább nyilatkozat formájában (érintett termékeknél olykor laborvizsgálattal) kéri a partnerek a GMO mentesség igazolását is. Ez utóbbit főleg az ökológiai termékek gyártói követelik meg beszállítóiktól (az ökológiai termelés feltételei között fontos kritérium a GMO mentesség), emellett egy gyorséteremlánc feltételei között is szerepel ez a kritérium.

A **kis- és középvállalkozások** közül mind a 64 cég rendelkezett valamilyen minőségbiztosítási rendszerrel, igaz, több mint felüknél ez csupán a törvényileg előírt HACCP rendszer meglétét jelentette (17. ábra).

17. ábra

A minőségi rendszerek elterjedtsége a vizsgált kkv-k körében



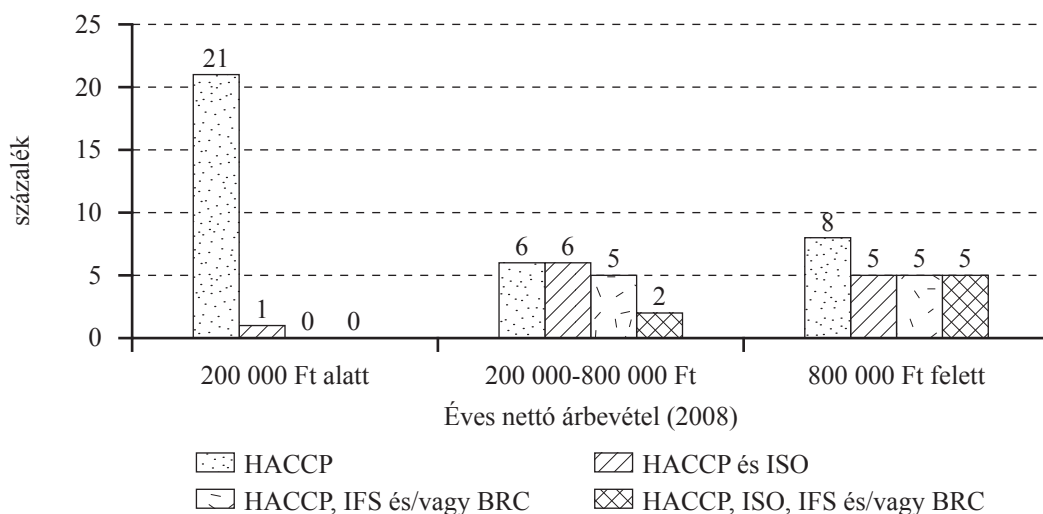
Forrás: Kapronczai et. al. felmérése alapján saját szerkesztés

A kkv-k csaknem **30%-a rendelkezett az ISO családba tartozó rendszerek valamelyikével is, 26%-uk pedig valamilyen vevői rendszerrel** (IFS, BRC, de itt említettek egyéb rendszereket is). Mindössze **hét olyan vállalkozás (11%) volt a mintában, ahol HACCP, ISO és emellett valamilyen vevői rendszer is működött a cégnél.**

A kis- és középvállalatok körében történt felmérés során megállapítható volt, hogy a minőségbiztosítási rendszerek elterjedtsége összefüggött a cégek méretével (amit éves nettó árbevételükkel és foglalkoztatottjaik számával mértünk), tevékenységükkel és jogállásukkal. A nagyobb vállalkozások döntő része (65%-a) többféle minőségbiztosítási rendszert működtet, aminek egyik oka nyilván az, hogy ezek a cégek rendelkeznek megfelelő tőkeerővel e rendszerek kiépítéséhez, működtetéséhez, másrészt a nagyobb termelési volumen miatt olyan partnerek felé értékesítenek, amelyek megkövetelik tőlük a széles körű minőségbiztosítást. Ugyanakkor a legkisebb vállalkozások elsöprő többsége (95%-a) csupán a törvényileg előírt HACCP rendszert működteti (18. ábra).

18. ábra

**A minőségi rendszerek elterjedtsége a vizsgált kkv-k körében a cégek nettó árbevétele szerint**



Forrás: Kapronczai et. al felmérése alapján saját szerkesztés

**Tevékenységi körönként vizsgálva** – érdekes módon – a nagyobb élelmiszerbiztonsági kockázattal rendelkező hús- és baromfifeldolgozó üzemek magas aránya, 60%-a csupán HACCP-vel rendelkezett. Ugyanakkor az összes tejipari cég használt más rendszereket is. A csak HACCP-t működtető vállalkozások aránya a malomipar (82%) és a zöldség-gyümölcs feldolgozók (56%) körében volt az átlagosnál magasabb.

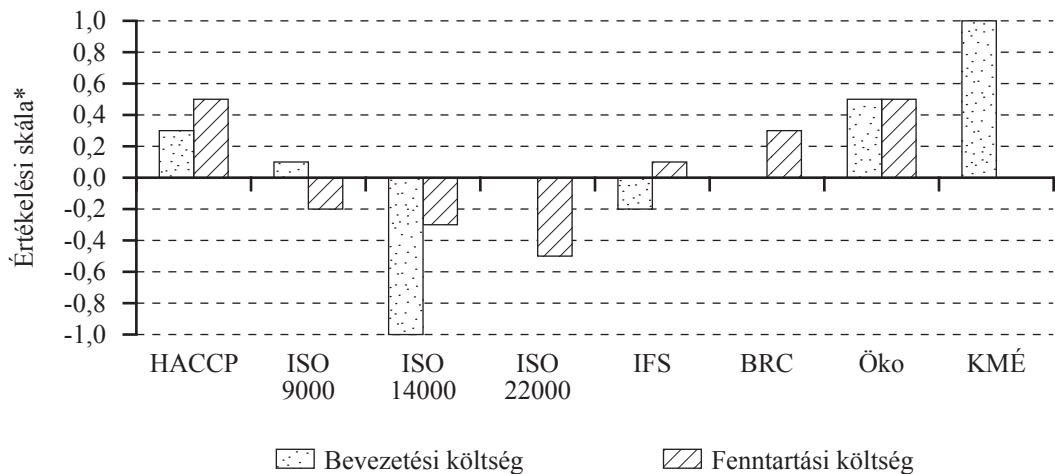
A cégek jogállását tekintve (ami nyilván összefügg a vállalkozás nagyságával) is jellemző tendenciák rajzolódtak ki. Az Rt. formájában működő cégeknek csupán 40, a Kft-knek 53, míg a Bt-k, szövetkezetek és Kkt-k 100%-a működtet kizárólag HACCP rendszert. A Kft-k 10, az Rt-k 20%-a legalább háromféle (HACCP, ISO és egyéb vevői) rendszert is alkalmaz.

#### 4.2.3. A független és vevői minőségi rendszerek költsége és erőforrásigénye

Kutatásunknak egyik fő célja volt, hogy feltérképezzük, mekkora terhet jelent az élelmiszer-gazdaság szereplői számára a minőségbiztosítási rendszerek bevezetése és fenntartása (19. ábra).

19. ábra

**A legfontosabb független és vevői minőségi rendszerek bevezetési- és fenntartási költségeinek megítélése**



\* -3 (Lesújtó) és +3 (Kitünő) között.

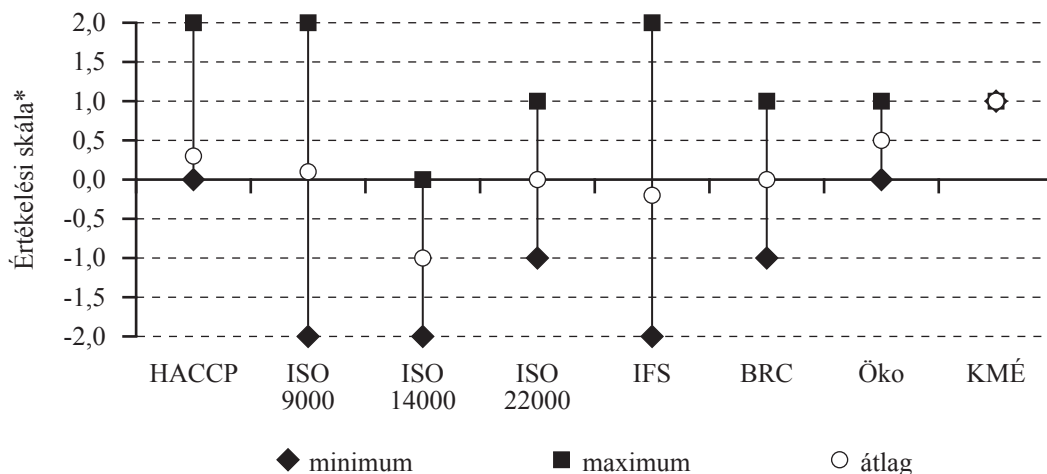
Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

Interjúink során pontos összegekre nem kérdeztünk rá, egyrészt mert ezek bizalmas adatoknak minősülnek, másrészt nehéz lenne összehasonlítani olyan összegeket, amelyek eltérő típusú termelésre, különböző méretű vállalatokra vonatkoznak, ráadásul a vizsgált időtáv is hatalmas, hiszen a legkorábban bevezetett rendszerek kiépítése a kilencvenes évek elején kezdődött. Kérdéseink ezért arra irányultak, milyen főbb elemekből tevődnek össze a kiépítés és fenntartás költségei, mi ezeknek a rangsora és arra is kértük a válaszadóinkat, hogy egy hétfokú skálán –3-tól +3-ig – minősítsék az általuk használt rendszereket a beruházási/fenntartási terhek szempontjából.

A kiépítés tekintetében a legpozitívabb értékelést a HACCP, az ökológiai tanúsítvány és a Kiváló Magyar Élelmiszer címke nyerte el.

Mindez a két utóbbi tekintetében érthető, hiszen az ökológiai tanúsítvány egy élelmiszeripari cégnél különösebb pótlólagos beruházást nem igényel, a pontos dokumentáció, a nyersanyagok és késztermékek vállalaton belüli nyomonkövethetőségének, elkülöníthetőségének biztosítása, a megfelelő minőségű nyersanyag igazolása áll egy tanúsítás fókuszában. A Kiváló Magyar Élelmiszer logó pedig, mint elnyerhető cím gyakorlatilag előzetes beruházást egyáltalán nem igényel. Nagyobb kérdés, miért értékelték interjúalanyaink a HACCP-t olyan kedvezően, amellet az ISO 9000-t is inkább pozitívan, hiszen, mint elsőként bevezetett, alapnak tekinthető rendszerek gyaníthatóan a legtöbb beruházást ezek igényelték (hacsak nem az eltelt idő szépítette meg az emlékeket) (20. ábra).

### A legfontosabb független és vevői minőségi rendszerek bevezetési költségeinek megítélése



\* -3 (Lesújtó) és +3 (Kitűnő) között.

Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

Az értékelések szóródásánál nyomon követhető, hogy a HACCP, de különösen az ISO 9000 rendszer bevezetési költségeinek megítélése korántsem olyan egyöntetű, mint a másik két rendszeré. A szóbeli beszámolók is alátámasztják ezt, hiszen megkérdezett szakértőink elmondása szerint az első rendszer(ek) kiépítése igényelte a legmagasabb idő- és munkaráfordítást, képzéseket és az első lépésekhez a legtöbb cég még igénybevetett külső tanácsadókat is (miközben a további rendszerek bevezetése főleg önerőből történt). **Az alapvető minőségbiztosítási rendszerek felállítása több beruházásigénnyel is járt, de rendszerint ekkor vagy ezzel párhuzamosan történtek (főleg a nagyobb cégeknél) olyan jellegű termelői és infrastrukturális beruházások, informatikai fejlesztések, amelyeknek alapvetően más célja volt** (termelőkorszerűsítés, gépesítés, termelésbővítés, új termékek bevezetése, ERP<sup>21</sup>, egységes vállalatirányítás bevezetése). Emiatt válaszadóink olykor nem tudták eldönteni, hogy a minőségbiztosításhoz sorolják-e ezeket a fejlesztéseket, de azt elmondták, hogy a megvalósítás során a minőségi követelményeket is figyelembe vették, ezáltal a rendszerek bevezetéséhez is hozzájárultak.

Tisztán minőségbiztosítási beruházásként említettek beszélgetőpartnereink olyan tételeket, mint pl. a munkaruházat cseréje, zárt öltözők kialakítása, fémdetektorok, röntgenberendezések, laboratóriumi felszerelések beszerzése. Ezek is magas összegű beruházást jelentettek, főleg a nagyobb méretű vállalatoknál.

Érdekességképpen megjegyezzük, hogy a kisebb vállalkozások jobban el tudták különíteni a tisztán minőségbiztosítási céllal létrejött beruházásaikat. Ennek az lehet egyik oka, hogy egyéb fejlesztés nem történt a cégnél, a másik, hogy az interjúban legtöbbször a vállalkozás vezetője is részt vett, akinek nagyobb rálátása volt a stratégiai döntésekre. Emellett fontos megjegyeznünk, hogy kisméretű cégek panaszkodtak leginkább a költségek nagyságára, az ilyen jellegű támogatások jelenlegi hiányára, ami jelzi, hogy számukra jelent leginkább terhet az ilyen rendszerek bevezetése.

<sup>21</sup> ERP = Enterprise Resource Planning = Vállalatirányítási információs rendszer.



**A HACCP és ISO 9000 bevezetési költségeinek kedvezőbb megítélésében két fontos tényezőt kell kiemelnünk:** az egyik, hogy válaszadóink kivétel nélkül nagyon **hasznosnak ítélték** ezek bevezetését, mint a cég **saját minőségbiztosítási rendszerének alapját képező rendszereket, s nem találtak bennük olyan elemeket, amit fölöslegesnek tartottak.** A másik, hogy **több válaszadó cégnél vettek igénybe az első rendszerek bevezetésekor valamilyen támogatást.** Két vállalatnál nemzetközi (UNIDO, illetve EU), hét cégnél hazai forrásból nyertek támogatást a HACCP, illetve ISO 9000-es rendszerek bevezetésére. (Korábban a GKM-nek működött támogatási programja a kkv-k kötelező minőségbiztosítási rendszerének bevezetésére és az FVM is írt ki pályázatot ISO 9000-es rendszerek bevezetésére a mezőgazdasági és élelmiszeripari vállalkozások körében.)

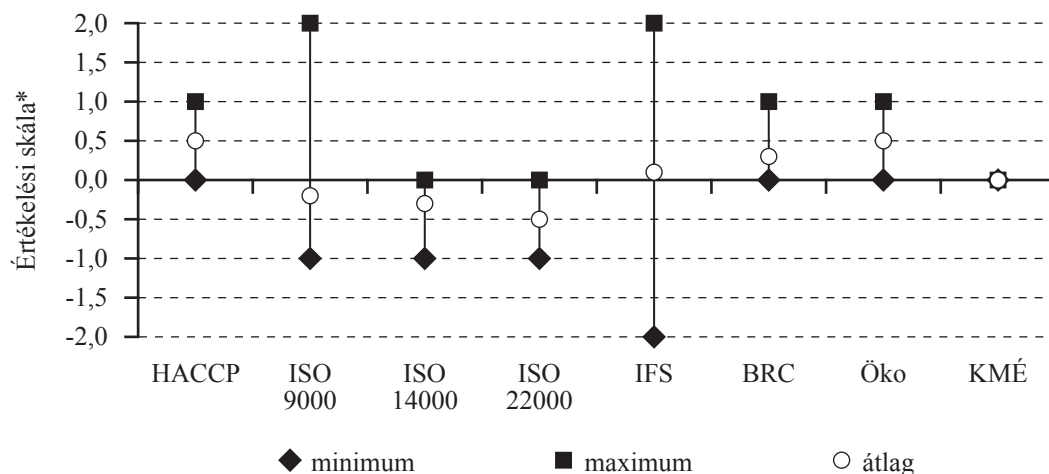
**A bevezetés költségeit nagyon negatívan (és elég egyöntetűen) értékelték válaszadóink az ISO 14001-es rendszer esetében,** ami érthető, mert magas beruházási igénnyel jár kiépítése. Jóval nagyobb szóródással, kissé negatív vagy semleges véleményt fogalmaztak meg az IFS, BRC, ISO 22000-re vonatkozóan, leginkább azért, mert az ezekkel a rendszerekkel járó beruházásokat kevésbé hasznosnak értékelték.

A bevezetés költségeinek rangsorolásánál azok a cégek, ahol a minőségbiztosítási rendszerrel összefüggésben beruházások is történtek, ennek költségét ítélték a legjelentősebbnek. (Ilyenkor általában 10-100 millió forint nagyságrendű volt a bevezetés költsége.) Ezt követte általában a tanúsítás, tanácsadás és az esetleges képzés vagy létszám bővítés költsége. Azok a vállalkozások, amelyek nem végeztek semmilyen fejlesztést a rendszerek bevezetéséhez (illetve a sokadik rendszer bevezetésekor, ami válaszadóink beszámolója szerint általában különösebb beruházást, fejlesztést nem, csak adminisztrációs munkát igényel) a rangsort egyértelműen a tanúsítás díja vezette – ez egyes rendszereknél többszáz ezer forintos költséget jelent, függően a tanúsított cég nagyságától – ezt követte az esetleges tanácsadás és/vagy képzés költsége.

**A fenntartási költségek tekintetében is kedvező megítélés alá esett a HACCP rendszer és az ökológiai tanúsítás** (több cég is kb. 100 ezer forintos éves költséget említett az ökológiai ellenőrzés díjaként, ami a többi rendszer költségeihez képest valóban jutányos), ráadásul nem volt különösebb véleménykülönbség a válaszadók között. Semlegesen ítélték meg válaszadóink a Kiváló Magyar Élelmiszer logót, aminek használata után a forgalom meghatározott százalékában kell díjat fizetni. Meglepő módon, nagy szórással bár, de enyhén pozitívnak minősítették az IFS-sel és BRC-vel kapcsolatos működtetési terheket, pedig amúgy sok a panasz e két rendszer felesleges adminisztrációs követelményei miatt. Az ISO rendszereket negatívan értékelték válaszadóink ebből a szempontból, amiben annak is szerepe lehet, hogy ezek a rendszerek előírják a folyamatos műszaki, technológiai fejlesztéseket, ami nyilvánvalóan drágítja alkalmazásukat.

**A rendszerek működtetésénél egyöntetűen a tanúsítás költségét jelölték még válaszadóink a legmagasabb tételként,** ez többszáz ezer forint egy közepes- vagy nagyobb cégnél, de akadt több példa – a nagyobb cégek körében – milliós nagyságrendre is. Ezt követte az okirat megújító és felülvizsgálat audit díja, illetve a negyedik-ötödik helyen a munkabér és a képzés költségeit említették (21. ábra).

A legfontosabb független és vevői minőségi rendszerek fenntartási költségeinek megítélése



\* -3 (Lesújtó) és +3 (Kitünő) között.

Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

A minőségbiztosítási rendszerek bevezetése és működtetése rendszerint a cég minden dolgozójának munkájára, feladataira hatással van, ennek ellenére **csak kilenc olyan példát találtunk, ahol emiatt konkrét létszámbővítés történt** (ez általában 1-10 főt jelentett). Ebben nyilván szerepe van annak a már említett ténynek is, hogy a nagyobb, régebben működő cégeknél a rendszerek bevezetése előtt is alkalmaztak élelmiszerbiztonsággal, minőségfelügyelettel foglalkozó szakembereket, és általában ez a régi gárda vezényelte le az új, korszerűbb minőségbiztosítási rendszerek bevezetését. A kisebb cégek pedig, amelyek újonnan alakultak vagy nem rendelkeztek ilyen szakemberekkel, gyakran külső tanácsadók segítségével oldották meg ezt a feladatot.

**A legtöbb vállalatnál a korábbi létszámmal oldják meg az újabb rendszerek adaptálását is**, az állandó visszacsatolást jelentő, termelés közbeni ellenőrzések pedig rendszerint beépülnek a dolgozók munkakörébe és plusz juttatás nélkül kötelesek azt végrehajtani. Ebből kifolyólag legtöbb interjúalanyunk nem tudta megbecsülni, mekkora pótlólagos bérköltséget okoz a rendszer(ek) fenntartása, csak négy értékelhető választ kaptunk, eszerint havi 50 ezertől 2 millió forintig terjed ez az összeg. (Természetesen ez szoros összefüggésben áll a cég nagyságával.) Válaszadóink inkább azt tudták körülhatárolni, mekkora időráfordítást jelent a minőségbiztosítás cégüknél (átlagosan dolgozónként 10-60 perc/munkanap, a legtöbbször 30 perc/munkanap). Olyan véleményt is hallottunk, miszerint baj az, ha egy cégnél pontosan meg tudják határozni, időben, költségben mekkora többletterhet jelent az ilyen rendszerek alkalmazása, hiszen akkor nem épült bele a munkafolyamatokba kellően a minőségorientált termelésre való törekvés, gyanús, hogy csak az elvárásoknak megfelelően végeznek el bizonyos ellenőrzéseket, azaz „auditra dolgoznak”.

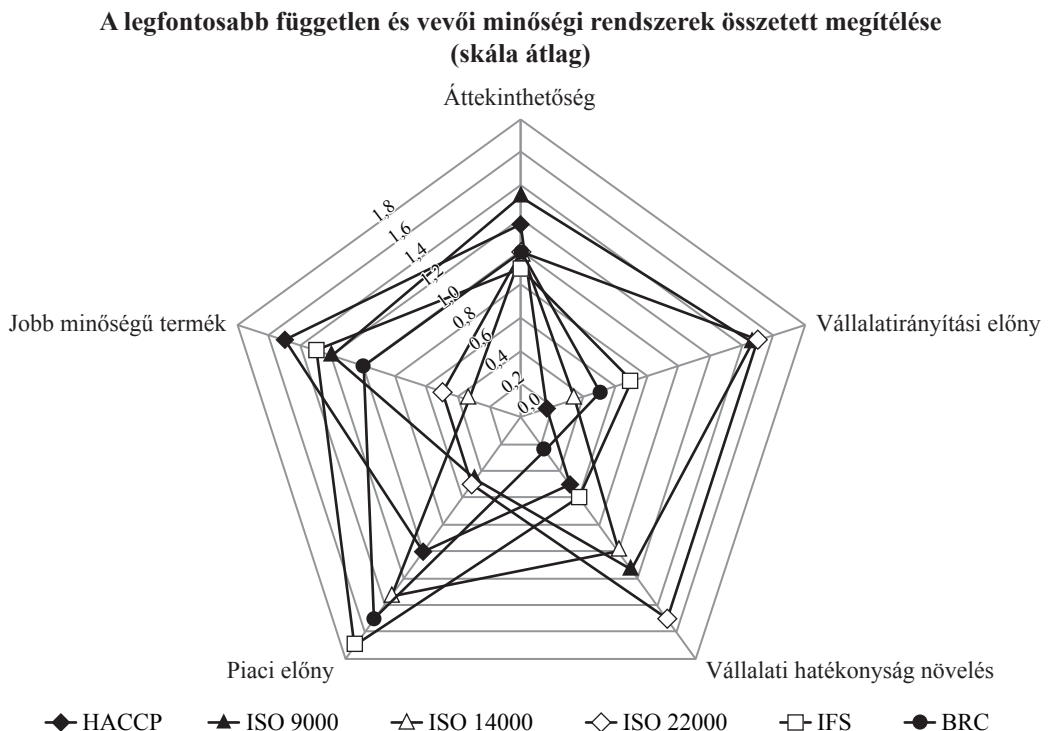
Jellemzően a kisebb cégeknél külső tanácsadó segíti a minőségbiztosítási rendszer működését, a nagyobb vállalatoknál több belső auditor, minőségbiztosítási vezető vagy részleg irányítja a rendszer(ek) fenntartását. A legtöbb válaszadónk arról számolt be, hogy az üzemi termelésben mindenkit érint a rendszer működése, vagyis minden dolgozóra hárul felelősség a minőségellenőrzéssel kapcsolatban. Ez összhangban van az élelmiszeripari minőségbiztosítás alapelveivel. A vezetőség, adminisztratív munkatársak, kereskedők, marketingesek 10-100%-a érintett e tekintetben.

#### 4.2.4. A független és vevői minőségi rendszerek megítélése (előnyök, nehézségek)

Interjúalanyaink döntően a minőségbiztosítással foglalkozó szakemberek voltak, ezért általában pozitívan, hasznosnak és előnyösnek értékelték az általuk kiépített, működtetett rendszer(ek)e)t. A legfontosabb előnyként említették, hogy **egy ilyen rendszer valóban javítja a biztonságot és minőséget**, mivel a folyamatok úgy szabályozza le, hogy a hibalehetőséget minimálisra csökkenjen. Több helyen említették pozitívumként a **szemléletváltozást is, amely a felső vezetéstől a fizikai dolgozók szintjéig megfigyelhető volt**: mindenki felelőssé válik munkájáért, amit erősít az is, hogy folyamatosan önellenőrzést kell végeznie. **Könnyen kezelhetővé váltak a vevői kifogások, reklamációk**. A nyomomonkövethető folyamatok miatt kizárható a cég felelőssége, vagy ha beigazolódik, vissza lehet keresni és meg lehet szüntetni a lehetséges hibákat. Annak felvállalása pedig, hogy egy külső, harmadik fél ellenőrzi, auditálja minőségbiztosítási rendszerüket, ezen túlmenően egy fajta biztosítékot jelent a vevőik felé, ami jobb piaci lehetőségeket eredményez egy cég számára.

Az általunk előzetesen felsorolt lehetséges előnyök közül interjúalanyaink a leggyakrabban a „kiszámíthatóbb vevői kapcsolatot” jelölték meg, mint a bevezetett rendszer fő hozadékát (17 esetben), ezt követte a „minőségi kifogások csökkenése”, az „új hazai és külföldi vevők” (10-10-10 válasz), legkevesebbszer a hatékonyság növekedését, a magasabb árszintet és forgalmat jelölték még válaszaik előnyként. A **lehetséges pozitívumokat a különböző rendszerek vonatkozásában is megvizsgáltuk**. Válaszadóinknak az elérhető előnyöket hét fokozatú skálán<sup>22</sup> kellett elhelyezniük (22. ábra).

22. ábra



Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

<sup>22</sup> Hétfokozatú skála = -3 Lesújtó, -2 Nagyon rossz, -1 Rossz, 0 Semleges, 1 Jó, 2 Nagyon jó, 3 Kitűnő.

Az eredmények szerint a jobb termékminőséget elsősorban az alapot képező Az eredmények és a szakértők szóbeli kiegészítései szerint a jobb termékminőséget elsősorban az alapot képező rendszerek (HACCP, ISO 9001) biztosítják, de kedvezőnek ítélték meg ebből a szempontból az IFS-t és BRC-t is, mert azért „apró meglátásaikkal” ezek a rendszerek is fejlesztik a minőséget. A vállalati hatékonyságot, **vállalatirányítási előnyöket válaszadóink szerint főleg az ISO** rendszerek biztosítják, a **piaci előny tekintetében azonban egyértelműen az IFS-t és BRC-t** jelölték meg első helyen.

A **piaci előny mellett** markáns véleményként jelent meg, hogy a piac számára fontos rendszerek hoztak egy olyan szemléletváltást a cégekhez, ami **rákényszeríti a felső vezetést is, hogy stratégiai döntéseknél és a napi munkájuk során is maximálisan figyelembe vegyék a minőségbiztosítással összefüggő igényeket**. Korábban ez nem feltétlenül volt így, de most – pontosan a rendszerek feltételei miatt – a minőségbiztosításban dolgozó szakemberek részt vesznek a rendszeres vezetői értekezleteken, a minőségirányítási témák kötelező és ad-hoc jelleggel is felmerülnek ezeken a találkozásokon, gyorsan intézkednek, döntenek az azzal kapcsolatos feladatokról, teendőkről, ami azt eredményezte, hogy a minőség és biztonság kiemelt területté vált a cégek életében.

Az **általános kritika** a minőségbiztosítással szemben az volt, hogy hiába nagyon jók az alapvetőnek tekinthető rendszerek (**HACCP, ISO 9000**), amióta széles körben elterjedtek, és főleg, mióta az előbbi kötelező lett, **felhígtak, ezáltal elértéktelenedtek**. Válaszóink elmondása szerint sok kisebb cég pusztán megvásárolta külső tanácsadóktól a kész dokumentációt, hogy megfeleljen a követelményeknek, de valójában soha nem is működtette a rendszert. Ennek fényében, bár kellemetlennek, de jogosnak ítélték, hogy a partnercégeik egyre újabb rendszerek bevezetését kérik, követelik tőlük.

Ahogy egyik interjúalanyunk frappánsan megfogalmazta, egy minőségbiztosítási rendszer alapvető, de nem kielégítő feltétel a sikeres piacra jutáshoz. **Hiába rendelkezik ugyanis egy élelmiszeripari cég jól működő rendszerrel, ha folyton változik, partnere melyik rendszert tartja éppen elfogadhatónak. Általános vélekedés szerint éppen ez a változó, nem egységes követelményrendszer az, ami nagyon megnehezíti a termelővállalatok helyzetét**. Bár egy komoly minőségbiztosítási rendszerrel rendelkező cég számára elvileg nem jelent gondot egy újabb rendszer adaptálása a meglévők mellé (hiszen e rendszerek alapfilozófiájukban döntően nem különböznek egymástól), az újabb formai és adminisztrációs követelmények is rengeteg plusz munkát, sokszor feleslegesnek érzett képzéseket, ellenőrzéseket, munkafolyamatokat hoznak magukkal, a drága auditok költségéről nem is beszélve.

A **kiskereskedelem „bizalmatlanságának”**, saját feltételrendszereihez való ragaszkodásának válaszadóink szerint **két alapvető oka** van. Az egyik, hogy a beszállító kiválasztásával és ellenőrzésével megbízott alkalmazottak esetében nem általános az élelmiszeripari szakismeret, ezért különösen ragaszkodnak a check-listákhoz, amelyek könnyen ellenőrizhetők. A másik alapvető ok a **piaci verseny**. Mivel sok a potenciális beszállító, a kiskereskedelem megengedheti magának, hogy válogasson, feltételeket szabjon, s mivel a világban az egyik legújabb fogyasztó trend a megbízható minőség, egészséges élelmiszerek iránti igény, ezért még szigoríthatnak is a feltételeken.

Ez utóbbit támasztja alá, hogy a trend az, hogy egyes kiskereskedelmi láncok (és másik speciális példaként egy Magyarországon is meghatározó piaci részesedéssel bíró gyorsétterem lánc) egyre speciálisabb, a korábban használt rendszerek helyett egyre magasabb követelményeket állító, saját maguk által kifejlesztett rendszereket követelnek meg beszállítóiktól. A gyorsétterem lánc pl. az élelmiszerbiztonság és minőségen túl nagy hangsúlyt fektet az ún. „social audit”-ra is, ami-

nek része a szabályos, törvényes foglalkoztatottság, munkabiztonsági követelmények betartása, de megköveteli a környezetvédelmi szempontok érvényesítését is, ezen kívül a GMO mentességről is igazolást kér partnereitől.

Interjúalanyaink **kedvezőtlen folyamatként értékelték az egy partner-egy minőségbiztosítási rendszer irányába való fejlődést**, de egy kivétellel nem láttak arra lehetőséget, hogy ez pozitív irányban változzon. A rendszerekkel kapcsolatos nehézségek közül ezt tartották a legfontosabbnak.

Az első rendszerek bevezetése kapcsán fő nehézségként a szemléletváltozást jelölték meg. A dolgozók (a legalsó szinttől a felső vezetésig) általában az elején felesleges tehernek érezték a rendszerekkel kapcsolatos plusz feladatokat, adminisztrációt, de később, ahogy kialakultak a folyamatok, beigazolódott, hogy ezek nem haszontalan erőfeszítések, mert az intézkedések valóban javítják a minőséget, hatékonyságot, könnyebben kezelhetőek a vevői reklamációk, könnyebb megtalálni a felelőst, a hibás folyamatokat, s utólag ki is lehet javítani a hibákat.

A nehézségek között említették interjúalanyaink a kezdeti nagy volumenű dokumentáció-készítési feladatokat, a képzések megszervezését (összehangolva a zavartalan termeléssel), a működés terén pedig általánosságban a nagy adminisztrációs terhet jelölték meg fő hátrányként, de említették a folyamatos alkalmazkodást a termelésben, piacban történő változásokhoz is.

**Elvi kritikaként** két (egy élelmiszeriparban és egy TЭСz-nél dolgozó) interjúalany azt is megfogalmazta, hogy kétségessé teheti a tanúsítást végző cég elfogulatlanságát, függetlenségét az a tény, hogy az ellenőrzött céggel áll közvetlen szerződéses kapcsolatban, vagyis az ellenőrzött (élelmiszeripari vállalkozás) és nem a tanúsítás meglétét elváró fél (élelmiszer-kiskereskedelem) fizet az ellenőrzésért (és ez alatt a jelenlegi legális gyakorlatot, tehát nem a korrupciót értjük).

#### 4.2.5. A független és vevői minőségi rendszerek szerepe a vevői és beszállítói kapcsolatokban

Az élelmiszergazdaságon belül a minőségbiztosítási rendszerek meglétének, alkalmazásának elsősorban a kiskereskedelmi láncok és élelmiszeripari vállalatok közötti kapcsolatban van jelentősége, de szerepe van élelmiszergyártók együttműködésében is (feldolgozó-továbbfeldolgozó) és **egyre inkább kihat a mezőgazdasági alapanyagot termelőkre is**. Elvileg ezt pozitív folyamatként kell értékelnünk, hiszen a valódi élelmiszerbiztonságot és minőséget csak a teljes élelmiszerláncon át betartott követelményekkel lehet biztosítani, hátránya ugyanakkor, hogy egyre több adminisztrációs- és egyéb, költségekben megjelenő terhet ró a mezőgazdasági szereplőkre is.

Interjúalanyaink véleménye szerint az alapvető minőségbiztosítási rendszerek megléte **csak belépőnek tekinthető a sikeres értékesítéshez**, a későbbi tárgyalások, gyakran személyes szemrevételezés során dől el, hogy speciális rendszer bevezetését kérik tőlük, vagy elfogadják a korábban alkalmazottat, netán a vevő által kijelölt auditáló cég ellenőrzését várják el. A szerzők interjúik során láttak példát arra, hogy nagyon magas minőségi szinten működő cégtől nem követeltek meg újabb rendszert, mintegy elismerve a vállalat hírnevét, minőségpolitikáját, olyan esettel is találkoztunk, ahol a jó hírnév, nagy múltú minőségi termelés nem volt ehhez elég. Több válaszadó beszámolt arról, hogy bár korábban beszállítója volt egyes multinacionális láncoknak, azok üzletpolitikai megfontolásból „egyszerre csak” megkövetelték valamelyik nagy rendszer (IFS vagy BRC) bevezetését tőlük. A többletteher ellenére általában pozitív tapasztalatokról is beszámoltak interjúalanyaink: **a legutóbbi időkig egy-egy ilyen rendszer bevezetése megnyitotta az utat más kiskereskedelmi cégek vagy exportpiacok felé is, de most új tendenciaként megjelent, hogy szinte minden kereskedelmi és vendéglátó ipari lánc saját rendszerét vagy legalább az általuk kijelölt auditáló cég alkalmazását, netán speciális (külföldi) laboratóriumi vizsgálatokat vár el** beszállítóitól, ami sokszor megdrágítja a termelést anélkül, hogy valóban javítaná a minőséget.

Változó, hogy az élelmiszeripari cégek számára mekkora terhet ró egy-egy ilyen speciális rendszer megjelenése. Szakértőink elmondása szerint pl. a gyorsétterem lánc új rendszere bár több adminisztrációs munkát jelent, de nem hozott olyan új követelményeket a korábbiakhoz képest, ami komoly működésbeli átalakítást igényelne. Ezzel ellentétben az egyik élelmiszer-kiskereskedelmi lánc saját minőségbiztosítási rendszere, amit egyes cégektől csak a saját márkás termékekre, másoktól a gyártói márkás árukra is kér, nagyobb felbolydulást okozott. Találkoztunk olyan céggel, aki emiatt a követelményrendszer miatt visszalépett a beszállítók sorából, olyan vállalattal is, aki megbukott ezen a minősítésen, de minden érintett egyöntetűen nehezményezte az új rendszer túlzott részletességét, lényegtelen apróságokra vonatkozó értelmetlen előírásait.

A szigorodó követelmények mellett viszont az is jellemző, hogy **keresett cikkek beszállítóval szemben olykor „elnézőbbek” a multinacionális vállalatok**. Ez jellemzi pl. a kiscikkek beszállítóit, de nagyvonalúan azt is a TÉSzek felelősségére bízák, hogy honnan, kitől származó árut szállítanak be, holott elvileg a zöldség és gyümölcsstermelőktől egyöntetűen Globalgap tanúsítványt vár el az élelmiszer-kiskereskedő. Mindez azért érdekes, mert a legnagyobb, „legprofibb” TÉSzek esetében sem jellemző, hogy minden tagja tanúsítva van a Globalgap által. Bár a TÉSzek törekednek rá, hogy tagjaik között minél szélesebb körben terjedjen a Globalgap alkalmazása, főleg a kisebb termelők húzódoznak a sok adminisztrációval, papírmunkával, fenyegető ellenőrzésekkel járó tanúsítási procedúrától. **A TÉSzek ezt általában úgy hidalják át, hogy a lehető legtöbb adminisztratív feladatot átvállalják tagjaitól**, rendszeres látogatással, konzultációkkal segítik a megfelelést, de ez képzett szakmai gárdát, néha létszámbővítést igénylő feladat, ami növeli a működési költségeket. Elvileg természetesen a TÉS Globalgap tanúsítása garantálja, hogy a szervezet képes legyen pontosan nyomon követni az általa forgalmazott zöldségek, gyümölcsök eredetét. Élelmiszerbiztonsági kontrollt is gyakorol tagjai felett (minden esetben kéri és ellenőrzi a permetezési naplót, a felügyelet gyakran kiterjed a műtrágyázásra is, szaktanácsadással, olykor inputok közös beszerzésével ösztönzi a tagokat minőségi termelésre stb.). Így alkalmas arra, hogy biztosítékot jelentsen az élelmiszerek biztonságára és minőségére, ám gyenge láncszemként kell értékelnünk a TÉSzek külső termelőktől történő beszerzését, amely során a szoros minőségi kontroll gyakran elmarad. Az általunk felkeresett TÉSzek egyike, amelyik nem közvetlenül láncoknak értékesít, hanem nagykereskedőkön keresztül, arról is beszámolt, hogy a logisztikai központ felhasználta Globalgap tanúsítványát és más terméket értékesített vele. A Globalgap rendszer előnyeként értékelték viszont, hogy a megkövetelt pontos dokumentációnak hála tudták igazolni saját termékeik megfelelő minőségét, amikor a visszaélés okán vegyszermaradványt találtak a nekik tulajdonított szállítmányban.

Ezeket a gyakorlati problémákat alátámasztják az élelmiszer-kiskereskedelmi láncokkal folytatott konzultációk is: az egyik, közelmúltban szigorú, saját minőségbiztosításra áttért lánc pl. hiába alkalmaz ilyen magas minőségi kritériumokat, elmondása szerint **a beszállítók kiválasztási szempontjánál továbbra is az ár áll az első helyen!** Ez amelltt, hogy ellentmondás, rávilágít arra, milyen nehéz megfelelni e lánc kritériumainak: **egyfelől költséges minőségbiztosítási rendszer alkalmazására kényszeríti partnereit, másfelől ezt minél alacsonyabb beszerzési áron kellene teljesíteniük.**

A minőségbiztosítási követelmények az élelmiszeripar nyersanyagtermelőire is hatással vannak. A kisebb cégek, amelyek külső kényszer miatt alkalmaznak minőségbiztosítási rendszereket, ebben is az általánostól eltérő stratégiát folytatnak. Beszerzési politikájuk elsősorban a személyes kapcsolatokra épül, a bizalom helyettesíti a minőségi vizsgálatokat. Ugyanakkor a deklaráltan magas minőségi szinten termelő cégek eleve komolyan odafigyelnek a beszállítók által termelt nyersanyagok minőségére. **Félkész termékek esetében kéri a HACCP, ISO 9000 meglétét, sok-**

**szor saját maguk is auditálják beszállítóikat. Mezőgazdasági alapanyagoknál már a beszállítók kiválasztása során szűrik a potenciális partnereket minőségi megfelelés szempontjából, a szerződésben rögzítik a beszállítandó termék specifikációját.**

**Növényi termékek** esetében (elsősorban zöldségeknél, gyümölcsöknél) pl. szigorúan kéri a permetezési naplót, laboratóriumban ellenőrzik a beszállított tételek minőségét, szermaradványértékét, meghatározzák a termelhető fajtákat, néha biztosítják a megfelelő vetőmagot, termesztéstechnológiát írnak elő, egyes esetekben integrálják a termelést.

Az **állati termékeknek** is szigorú minősítési eljárásról kell átesnie: általában a feldolgozók kéri az állatorvosi igazolást, nyilvántartás vezetését a takarmányozásról, gyógyszeréről, betegségeiről. A hús minősítését megkönnyíti az EU által előírt minősítési rendszerek alkalmazása, ami a vágás utáni mintavétel alapján egyértelmű minőségi osztályokba sorolja az alapanyagot a színhús aránya alapján. (Bár ennek alkalmazása az utóbbi időben csökkent, jelenleg a sertéshúsok 70%-a esik át ilyen minősítésen). A tej esetében a szállítás körülményeinek, idejének is nagy jelentősége van, a feldolgozók ennek dokumentálását is megkövetelik a beszállítóiktól.

Speciális követelmények esetében (pl. ökológiai, eredetvédett termékek, bébiételek) még szorosabb a koordináció és követelményrendszer.

A **bioélelmiszereknél** a felhasznált nyersanyagok legalább 95%-ának ökológiai minőségűnek kell lennie, tehát a nyersanyag beszállítójának is öko tanúsítással kell rendelkeznie. Mindez természetesen növeli a beszerzési árat, de **tapasztalatok szerint sokkal stabilabb vevői-beszállítói kapcsolatokat is eredményez a kölcsönös egymásrautaltság miatt.**

Az **eredetvédett termékek**nél alapesetben csak a származás helye meghatározott, de boroknál a helyi rendeletek szigorú követelményrendszerrel írhatnak elő a szőlő termesztéstechnológiájára vonatkozóan. Azok a borászok, akik nem maguk termelik meg a nyersanyagot, gyakran olyan szerződést kötnek beszállítóikkal, ami fix árat biztosít adott termőterületre, mert a magas minőségi követelményeket, olykor termésritkítást a termelők csak akkor hajlandóak végrehajtani, ha a bevételük nem függ a termésmennyiségtől. Ez olykor extrém magas beszerzési árat eredményez.

A **bébiételek** esetében a gyártó minden beszállított nyersanyag-tételből mintát vesz, és több mint 300féle perszticid-maradványra, toxikus fémekre és egyéb toxinokra végez laboratóriumi szűrést. Az ellenőrzés lezárultáig a tétel karanténban van, csak a vizsgálat után kerülhet felhasználásra. Mivel ennek az ellenőrzésnek a – többszáz ezer forintos – költségeit a feldolgozó fizeti, már a beszállítók kiválasztása során számos előzetes vizsgálat történik a termelés körülményeit illetően, emellett a beszállítók tevékenységét folyamatosan ellenőrzik, szakmai segítséggel támogatják. Az ellenőrzés magas fajlagos költsége miatt elsősorban nagyobb beszállítókkal állnak kapcsolatban. A bonyolult kiválasztási procedúra és a szoros együttműködés miatt hosszútávú kapcsolatok alakulnak ki, ami biztos, kiszámítható piacot jelent a termelőknek, ezért az együttműködés a bonyolult követelményrendszer mellett is megéri számukra.

A **kiskereskedelmi láncok által elvárt rendszerek az előbb bemutatott példákban is túlmutató, sokszor formális keretek közé kényszerítik az élelmiszeripar és a mezőgazdasági termelő kapcsolatát is.** A Magyarországon is piacvezető étteremlánc elvárásai miatt pl. beszállítóknak Globalgap-ot kell megkövetelnie saját nyersanyag-előállítójától, a BRC-nak része, hogy az összes alapanyag rendelkeznie kell BRC tanúsítással, de az IFS rendszer alkalmazásánál is egyértelmű előny, ha a beszállító is rendelkezik IFS tanúsítással. **Mindez persze növeli az élelmiszerbiztonságot, de egyszersmind költségesebb is teszi a termelést, legalábbis addig, amíg ezek a rendszerek nem terjednek el olyan széles körben, hogy gyakorlatilag minden alapanyag-szállító rendelkezik velük, ezért nem jelent versenyhátrányt az alkalmazásuk.**

**Az élelmiszeripar és a hatóság közötti kapcsolatok** vizsgálata során eltérő véleményekkel találkoztunk a különböző szakágazatban tevékenykedő, különböző méretű cégek között. Jellemző módon a kisebb cégek inkább a hatósági előírásoknak való megfelelést érzékelték nehezebbnek, holott konkrét negatív tapasztalatokat sokkal ritkábban említettek, mint a nagyobb vállalatok képviselői. A kicsik leginkább a jogszabályok közötti nehéz eligazodást, az országos szinten nem egységes szemléletrendszert említették problémaként. Számukra komoly gondot jelent a jogszabályi változások naprakész követése, ugyanis nincs megfelelő személyi apparátus erre a célra. Szintén a kisebb vállalatok problémája volt a hatósági díjak magas szintje, a támogatások hiánya ezen a területen.

A nagyobb cégek szinte egyöntetűen a különböző tanúsítási rendszerek követelményrendszerét tartották nehezebben teljesíthetőnek, megterhelőbbnek, főleg adminisztratív szempontból.

Szakágazati hovatartozás szerint vizsgálva, a **zöldség- és gyümölcsfeldolgozással foglalkozó vállalatok inkább pozitívan értékelték** a hatósági szabályozást és az ellenőrök munkáját. Arról számoltak be, hogy az uniós csatlakozás után a szabályozás megengedőbb, könnyebben betartható lett, az ellenőrzések során pedig inkább segítő hozzáállással, egyre jobb szakmai felkészültséggel találkoznak. Ugyanakkor nehezményezték, hogy sokszor nem a lényegi dolgokat (beltartalmi tulajdonságokat, szavatossági időt) ellenőrzik, hanem a jelölési szabályokat, feliratok nagyságát, elhelyezkedését. Megemlítésre került kritikaként az is, hogy bár az élelmiszeripar szoros hatósági és privát ellenőrzés alatt gyártja az élelmiszereket, kevesebb figyelem fordítódik az élelmiszerek kezelésére, miután bekerülnek a kiskereskedelembe.

Ezzel szemben a **húsipari cégek számos problémát soroltak a törvényi szabályozással és hatósági eljárásokkal kapcsolatban**. A külföldi érdekeltségű cégeknél nem, de a hazai tulajdonúaknál többször említett gond volt, hogy nem tudják igazán követni az EU-s rendeleteket, sokszor **ellentmondónak találják az uniós szabályozást a magyarral**, gyakran előfordul, hogy egyszerre két ellentétes előírás is hatályban van, s olyankor nem tudják eldönteni, melyiknek kell megfelelniük. Fontos, konkrét példaként került fel a Salmonella fertőzöttség szabályozása: míg a késztermékre zéró tolerancia lép életbe 2010-től, addig a baromfitermelők esetében elnéző az előírás, mert nem lehet elvárni a 70%-ban fertőzött állományból a mentességet. Ez viszont lehetetlen helyzetbe hozza feldolgozót, mert fertőzött alapanyagból nem tud Salmonella-mentes készterméket előállítani, csak hőkezelt termékek felelnek majd ennek az előírásnak. Általános vélekedése volt a húsipari szakembereknek, hogy a hatósági ellenőrzések inkább az élelmiszerbiztonságra, higiéniai követelményekre irányulnak, míg a tanúsítási rendszerek ellenőrzései a minőségre is kiterjednek. Több helyen említették, hogy **a hatósági ellenőrzések az EU csatlakozás után ritkultak, és főleg a nagyobb gyártókra fókuszálnak** – az ellenőrzések helyét ugyanis előzetes kockázatbecsléssel állapítják meg, s a nagyobb forgalmat bonyolító üzemek rendszerint nagyobb fogyasztó kockázatot jelentenek –, **holott valódi gondot inkább a kisebb cégek jelentenek**. Felmerült panaszként a hatósági állatorvosok nem egységes fellépése: néha, néhol elnézőek, máshol pedig a büntetés kiszabására „hajtanak”, főleg, mióta központi támogatásuk megszűnt és finanszírozásuk fontos forrását képezik a kiszabott büntetések. Ez utóbbinak gyakran szintén a nagyobb cégek a célpontjai, mert a legújabb szabályozás szerint a magasabb forgalmat bonyolító vállalkozások büntetési tételei nagyobbak. Egy cég problémaként említette a Magyar Élelmiszerkönyv szigorú szabályozását, holott 2009 januárjától enyhültek ennek feltételei.

A tejipari cégek is nehezményezték a hatóságok pénzbeszedésre fókuszáló magatartását, bár elismerték, hogy jogos a szoros ellenőrzés az ágazat fokozott higiéniai kockázata miatt. Speciális problémaként került említésre a bortermelők körében a közelmúltban kirobbant borhamisítások ügye, ami miatt a borászati cégek hatékonyabb hatósági ellenőrzést és felügyeletet sürgettek.



#### 4.2.6. Fogyasztó rendszerekkel kapcsolatos tapasztalatok

A fogyasztói rendszerek közé sorolható címkével interjúalanyaink között többfelével is találkoztunk, de ezek közül a **három leggyakoribb az ökológiai tanúsítás, a Kiváló Magyar Élelmiszer címke és a földrajzi eredetvédelem** volt. Összesen 15 cég említette, hogy ezek valamelyikével rendelkezik, rendelkezett.

Azok a vállalatok, amelyek eddig még nem alkalmaztak fogyasztói jelöléseket, általában elutasítóan, negatívan nyilatkoztak ezekről. Úgy vélték, a fogyasztók nem ismerik ezeket, egy jó márkanév sokkal nagyobb húzóerőt jelenthet a piacon. Súlyosabb probléma, hogy kutatásunk tapasztalatai szerint sajnos az ilyen rendszereket alkalmazó cégeknek sem sikerült – eddig legalábbis – maradéktalanul kihasználniuk az ezekből eredő marketingelőnyt, de ennek jórészt objektív okai vannak.

**Ökológiai** minősítéssel pl. öt általunk megkérdezett cég is rendelkezik, de közülük egy szünetelteti az ilyen termelést (a tanúsítást viszont évente megújítja, mert újból megszerezni jóval bonyolultabb, költségesebb, mint fenntartani), egy csak export piacra gyárt ilyen termékeket, egy pedig még a piaci bevezetésnél tart. Egy negyedik cég, aki hosszabb ideje gyárt és forgalmaz ilyen termékeket a piac nagyon lassú fejlődéséről számolt be, tehát gyakorlatilag csak egy példát találtunk a speciális termékminőség sikeres alkalmazására, bár ebben az esetben is beszámolt interjúalanyunk arról, hogy a gazdasági válság érezhető keresletkiesést okozott ökológiai termékeik esetében. Az ökológiai termékek ugyan **árprémiummal adhatók el, de így az értékesítés mennyiségét erősen be is határolja a fizetőképes kereslet**. Két cég is beszámolt arról, hogy sikertelenségükhöz nagyban hozzájárult, hogy eleve magasabb árkategóriájú terméket próbáltak öko minőségben piacra dobni, de ilyen magas áron már nem volt rá igény. „Kommerszebb”, olcsóbb termékeknél sikeresebb lehet az ökológiai minőség, de itt **fontos korlátozó tényező a technológia: a szigorú előírások miatt igen behatárolt az élelmiszeripar által felhasználható alapanyagok, adalékok listája** (pl. tilos állományjavítót, tartósítószer, ízfokozót, nem természetes színezékeket alkalmazni), ezért csak „nemes” alapanyagokból álló élelmiszeripari termékek jöhetnek szóba, amelyek általában önmagukban is drágábbak. Emellett fontos megemlíteni a volumenkorlátot: főleg **nagyobb termelőcégeknél nem éri meg kisebb mennyiségű terméket gyártani, mert az ebből adódó leállás, gépek tisztítása, időbeli kiesés nagy veszteséget okoz. Az ökológiai élelmiszerek előállítása tehát drága, de ennek nem a tanúsítás költsége az oka** (az a többi rendszeréhez mérten méltányos nagyságú), sokkal inkább a nyersanyagok magasabb ára és technológiából adódó többletráfordítások. Sajnos ezt a magasabb előállítási költséget még nem bírja el a hazai kereslet, ezért megállapítható, hogy az ökológiai élelmiszerek terjedését egyelőre a piac szűkös volta és alacsony fizetőképessége hátráltatja. Sikereket a kevés feldolgozást igénylő termékek előállítói és a kisebb cégek érhetnek el ezen a területen.

**Kiváló Magyar Élelmiszer** jelölés használatára hosszabb-rövidebb ideig nyolc vállalkozás is jogosult volt a mintánkban. **Markáns előnyeiről ennek a jelölésnek sajnos nem számoltak be** interjúalanyaink. Igaz, némelyik válaszadónk elismerte, hogy nem fordítottak kellő gondot a logó megfelelő, látható elhelyezésére, a promóció során sem hivatkoztak erre az elnyerhető címre, de sajnos hasonló tapasztalatokról számoltak be azok a cégek is, amelyek jobban gondolták ezt a jelölést. Elmondásuk szerint **a hazai fogyasztók erre a jelölésre kevésbé érzékenyek**, esetleg jelent némi előnyt a beszállítói kapcsolatok kialakításánál, de közvetlen forgalomemelkedést, esetleg magasabb árat ezzel nem lehet elérni. A Kiváló Magyar Élelmiszer jelölés használatának sincs komoly költségvonzata, de megfelelő fogyasztói kommunikációja már nagyobb ráfordítást igényelne. Mivel a cégek nincsenek meggyőződve az elérhető haszonról, utóbbira keveset költenek.

A **földrajzi oltalom** megszerzése ezzel szemben **hosszadalmas és költséges eljárás**. A kérelem benyújtásához teljes körű dokumentációnak kell készülnie a védett eredetű termék előállításának technológiájáról, igazolásokat kell benyújtani a nyersanyag származási helyéről, bizonyítani kell a termék egyedi voltát. Mindez gyakran külső szakmai segítséget és/vagy ágazati összefogást igényel. A borászatban az utóbbi jobban megvalósult, de más ágazatokban egy-egy cég önerőből próbálta, próbálja végigvinni a folyamatot, ami jelentős befektetést igényel a jövőbeli piaci haszon reményében.

A OEM használatára vonatkozóan két példával találkoztunk. Sikeres alkalmazásáról – nem véletlenül – egyik borászati cégünk számolt be. A borászatban a védett eredet a minőség lényegét adja. A bor minőségét négy alapvető tényező határozza meg kb. egyenlő mértékben; a termőhely, a fajta, az évszám (időjárás) és az emberi tényezők. (Ide tartozik a borászati technológia és a nyersanyagtermelés technológiája együttesen). Az eredetvédelem, biztosítja és körülhatárolja a megfelelő termőhelyi származást, a fajtát, technológiai elemek egy részét, ezért alapvetően kihat a minőségre. Emellett az eredetvédelem biztosítja a hamisítások elleni fellépést (piacvédelmi eszköz).

Természetesen az eredetvédett bor keresettségét, árát már a piaci keresleti-kínálati tényezők határozzák meg. **Nem elég az eredetvédelem önmagában, emellett szükség van arra is, hogy a védett bor illetve a termőhely ismert, elismert legyen a fogyasztók körében, de még így is kérdéses a befektetés megtérülése, ha túlkínálat van minőségi borokból általában, vagy az adott termőhely boraiból.**

Normális kereslet-kínálati viszonyok között a magas minőségű, dülő szinten lehatárolt borok előállítása megtérülő tevékenység, bár szűk réteg keresi és fogyasztja ezeket, de az árban el lehet ismertetni a magas minőséget és az ezzel járó plusz ráfordításokat. A magasabb költség elsősorban a drágább nyersanyagból, a speciális borászati technológiából tevődik össze, de jelentős tételként jelentkeznek az eredetvédelem igazolásával, a bor minősítésével kapcsolatos adminisztráció, az évenként elvégzendő minősítési eljárások költsége, emellett palackonkénti díjat kell fizetni az eredetvédelmi jelölés használatáért is.

Másik példánk egy húsipari cégé, ami sajnos nem pozitív. Interjúalanyunk véleménye szerint **az eredetvédelem inkább a kisebb méretű cégeknél lehet sikeres marketingstratégia**. Amikor cégük elindította az eredetvédelmi eljárást még megfelelt az eredeti kritériumoknak, négy megyéből (adott régióból) származott az összes felhasznált nyersanyag az eredetvédett termékükhöz. Időközben azonban a sertésstartás Magyarországon visszaesett, egy ekkora termelési kapacitású cég csak az egész országból, sőt külföldről behozott nyersanyagból tudja kielégíteni alapanyagigényét, ezért nem tudja teljesíteni az eredetvédelem kritériumait. Elvileg a belső nyomon követhetőségi rendszerükkel tudnak előállítani olyan terméket, ami ennek megfelel, de kisebb volumenben, az elkülönítés, válogatás miatt drágábban, és ezt az ártöbbletet egy egyébként is drágább termékénél – úgy tűnik – nem bírja el a piac. Emiatt eredetvédett termékük jelenleg egyáltalán nincs piaci forgalomban, tehát egyelőre kudarcnak tekinthető.

## 5. Javaslatok

„*Inexpertis enim dulcis est pugna*”  
(*Kedves a harc azoknak, akik nem próbálták*)

A javaslatok fejezet elkészítése mindig nehéz és megfelelő körültekintést igénylő feladat, hiszen az érdekek és elvárások merőben különbözőek lehetnek a termékpálya egyes szakaszain. **A kutató mértéktartó véleményformálását elengedhetetlennek tartjuk, mert változtatásra fel-szólítani jóval egyszerűbb, mint azt megvalósítani a társadalmi és gazdasági folyamatokat teljes összetettségükben megélő ágazati szereplőknek!**

### 5.1. Fejlesztési javaslatunk célcsoportjai

Tanulmányunk vizsgálatai alapján (szakirodalom, honlap elemzés, vállalati interjúk) a **hazai élelmiszergazdaság vállalkozásait a minőségi rendszerhasználat szempontjából** négy nagy rétegre bontottuk (20. táblázat). Ez a négy méretcsoport nagyjából meghatározza a különböző típusú fejlesztési irányokat is, vagyis fontosnak tartjuk kiemelni, hogy **legalább vállalatméret szerint érdemes differenciálni a fejlesztési célokat és eszközöket**.

20. táblázat

**A magyar élelmiszeripar szegmentációja a minőségi rendszerhasználat szempontjából**

	Független és vevői rendszerek	Fogyasztói rendszerek	Vállalati elvárások
<b>Multinacionális vállalkozások</b>	Minőségkultúra az érettség szakaszában: belső vállalati rendszerek és ISO 22000 elterjedtsége	Nem igazán jellemző, erős márkaérték helyettesíti	Jogszabályi és hatósági kiszámíthatóság
<b>Hazai tulajdonú nagy vállalkozások</b>	Minőségkultúra az érettség felé halad: külső motiváció, de teljes megfelelés	Jól megválasztva (mértékkel alkalmazva) jó kiegészítő marketing eszköz lehet	Jogszabályi és hatósági kiszámíthatóság Fejlesztési források
<b>Kis-közepes vállalkozások</b>	Minőségkultúra vegyes: a tulajdonos szemléletétől és a vevők elvárásától függően az érettől a szunnyadási szakaszig	Jellemzően a legfontosabb marketing eszköz lehet	Információ és képzés Fejlesztési források
<b>Mikro vállalkozások</b>	A minőség garanciájának az előállító személyhez köthető felelősségen és a közvetlen vevői bizalmon kell(ene) alapulnia. Nem jellemző célcsoportja a minőségi rendszereknek		Jogszabályi és hatósági megfelelés egyszerűsítése

Forrás: Saját szerkesztés

A két szélső csoport, azaz a multinacionális vállalkozások és a mikro vállalkozások esetében a minőségi megfelelést – teljesen eltérő okból –, de nem elsősorban a független és vevői minőségi rendszerek közpénzből támogatott fejlesztésén keresztül látjuk megoldhatónak.

A **multinacionális vállalatok** általában önerőből, jól felfogott érdekekből vagy a **külföldről hozott minőségkultúra miatt** képesek megvalósítani a vevői és független rendszerek kiépítését, sőt legtöbbjük már meg is tette ezt. A rendszerek működtetése, fenntartása a magasabb szintű informatikai támogatottság miatt nem okoz akkora többletterhet, sőt a vállalatirányítás operatív alkalmazása **hatékonyság növekedést és ezzel költségsökkentést is lehetővé tesz.** A **hazai fogyasztói rendszerek** esetében viszont jóval kisebbnek éreztük a részvételi hajlandóságot, úgy gondoljuk azért, mert az ilyen logók használatában rejlő marketing értéket esetükben az erős gyártói márkák helyettesítik.

A több évtizedes múltra visszatekintő **hazai, nagyméretű,** hagyományosan exportorientált vállalkozások szintén úttörők voltak a vevői és független minőségi rendszerek adaptálásában. A rendszerváltás előtti szigorú hatósági előírások miatt általában rendelkeztek élelmiszerbiztonsáért felelős részleggel vagy szakemberekkel, sok helyen laboratórium is működött. Minőségkultúrájuk tehát szintén az érettség felé halad, teljes megfeleléssel, de lényeges különbség, hogy belső (vállalati kultúra) motiváció helyett a külső (korábban hatósági, ma vevői) motiváció a mozgató rugó. A fogyasztói rendszerek bevezetése esetükben jól megválasztva és mértékkel alkalmazva hatásos kiegészítő marketing eszköz lehet.

A **kis- és közepes méretű élelmiszeripari vállalkozások** esetében tapasztaltuk a legkevésbé egységes minőségkultúrát. A kép nagyon vegyes volt, a tulajdonos szemléletétől és a vevők elvárásától függően az érettől a szunnyadási szakaszig terjedt a vállalkozások minőségi szemlélete. Ez a vállalkozói kör éppen ezért a független és vevői rendszerek támogatott kiépítésének és megfelelő működtetésének esetében fontos célcsoport. Továbbá a nagy fogyasztói rendszerek (pl. KMÉ, ökológiai, földrajzi árujelzők) is ezen vállalkozói kör számára az igazán fontos marketing eszközök. Hiszen ez a vállalati méretkategória nem képes ár és költségoldalon versenyezni a nagyméretű tömegtermék előállítókkal. Tehát a termék megkülönböztetés kiemelkedően fontos a tartós piaci sikerhez, ugyanakkor sem személyi sem pénzügyi feltételek nem adtak egy erős gyártói márka és széleskörű fogyasztói márkahűség kialakításához. Éppen ezért a fogyasztói rendszerek lehetnek a termék megkülönböztetés elérhető eszközei, amellyel biztosíthatják a nemzetközi vevő mércéjével mérve jelentéktelen mennyiségben előállított élelmiszertermékeik kiemelkedését a tömegtermékek rengetegéből.

A legkisebb, **mikro vállalkozások esetében** viszont nem feltétlenül a nagyobb szervezetekre kitalált rendszerek bevezetése lehet a jó eszköz a minőség és bizalom javítására. Félő ugyanis, hogy az **e vállalatmérettől idegen rendszerek bevezetése esetén csak látszat-megfelelés történik,** ami valójában nem javítja, hanem rontja a cégek és termékeik megítélését. Esetükben a közvetlen fogyasztói értékesítést lehetővé tevő **egyszerű, átgondoltan megalkotott jó higiéniai gyakorlat** használata és elvárása lehet reális cél (kidolgozására civil kezdeményezés is indult a SZÖVET szervezésében). A **nagyobb hazai fogyasztói rendszerekben** (pl. ökológiai, KMÉ, Magyar Termék) történő önálló részvétel szintén **nem tekinthető célnak,** hiszen e termékek nem jutnak el azokba a kiskereskedelmi csatornába, amelyekben az ilyen fogyasztói jelölések marketing értéke jól érvényesül. Az értékesítési csatornák közül ebben a körben a **közvetlen értékesítés dominál, amelybe ma még sajnos a feketekereskedelemre épülő típusai is beletartoznak. A közvetlen értékesítés megbecsülésének visszaállításához fontos ezeknek a gyakorlatoknak a visszaszorítása. A közvetlen előállítói értékesítés esetében a vásárlói kapcsolat erősítése és a személyes felelősségvállalás elérése a cél. Ez a cél a hitelességet közvetítő magatartásformákon túl egyedi termékarculattal és megkülönböztetéssel is támogatható.** Ehhez a fogyasztói rendszerek közül a kisebb regionális, földrajzi egység szerint, vagy mozgalom jelleggel szerveződők nyújthatnak hatékony piaci támogatást (pl. „komótos étkezés” (slow food), Élő Tisza védjegy, „Vedd és védj a szentesit!”).

A tanulmányunk eredményei alapján tett fejlesztési javaslatokat **két vállalati célcsoportra** dolgoztuk ki. Az első a **kis-közepes élelmiszeripari és a mezőgazdasági alapanyag-termelő vállalkozások** támogatása, mivel a minőségi rendszerellátottság emelésével az ágazat komoly problémájának számító alacsony szintű átláthatóság, nyomon-követhetőség javítása és a jelenleg igen magas arányú feketegazdaság visszaszorítása is megcélozható lenne. A  **hazai tulajdonú közepes és nagy vállalkozások fejlesztését** azért tartjuk még fontosnak, mivel ezek a vállalkozások a minőségi rendszereket elváró modern kiskereskedelmi csatornákat – értékesítési mennyiségük miatt – elkerülni nem tudják, viszont multinacionális társaiknál jóval kisebb a tőke ellátottságuk a rendszerek bevezetéséhez és fenntartásához.

## 5.2. Fejlesztési javaslatok: egy általános és két célterület

Az általános, minden célcsoport által kiemelten fontosnak tartott változásokat a „**közigazgatási fairplay**” elnevezés alatt gyűjtöttük egybe:

- Általános igény, sőt néhány vállalkozásnál sarkosan megfogalmazott elvárás volt a **térben és időben kiszámítható és átlátható hatósági ellenőrzés**.
- Az élelmiszeriparral kapcsolatos ellenőrzés és **bírságolás jelenlegi gyakorlatával** szemben több esetben a cél is megkérdőjeleződött (jó minőségű élelmiszer, vagy bevételi forrás?). Ezen a megkérdézett vállalkozások szerint a bírság **élelmiszerbiztonsági kockázattal történő jobb arányosításával és az előzetes figyelmeztetés** eszközének gyakoribb alkalmazásával lehetne javítani.
- Szintén általánosan emelné a minőségi rendszerek hitelességét az **ellenőrző (tanúsító) szervezetek független**, akár nemzetközi **szakmai felügyelete**, ami biztosíthatná a tanúsítások és ellenőrzések valódiságát és elfogulatlanságát.
- A nem jól teljesítő vállalkozásokról több szervezet állít össze fekete-listákat („szégyen táblákat”). **Motiváló tényező lenne egy pozitív, fehér-lista** összeállítása, azon cégekről, akik **jól teljesítenek a különböző közigazgatási ellenőrzéseken**.

Minden óvatosság mellett is egyértelműen ki kell jelentenünk, hogy **a tanúsítási rendszerek jelentősen visszaszorulni nem fognak**. Ezen állításunkat a dolgozatunk elméleti és gyakorlati része egyaránt alátámasztja. A tanúsítási rendszereket állítók elvárásaihoz történő **vállalati alkalmazkodás rövid és középtávon elkerülhetetlen**, ez az a terület, ahol a kellemetlen valóságot a lehető legkevesebb áldozat árán el kell viselni. Ha viszont adottságnak vesszük a nagyszámú minőségi rendszert, akkor **hosszútávon** megpróbálhatunk előnyt kovácsolni belőle, mégpedig a **fogyasztói minőségtudatosság** felépítésével.

A fenti gondolatmenet alapján két **célterületet** választottunk: „**minőségi megfelelés fejlesztése**” és a „**fogyasztói tudat formálása**”. Az első célterület a „**minőségi megfelelés fejlesztése**”, amelynek célcsoportját az **élelmiszergazdasági vállalkozások** adják. Fő feladat az **alkalmazkodás megkönnyítése lenne**, amely három egymásra épülő lépcsőben történhet meg:

- Az **első szakasz a felkészülésé**, amelynek kritikus pontja, hogy az élelmiszergazdasági vállalkozás honnan, milyen információhoz jut, és ezek alapján képes-e a saját igényei és lehetőségei alapján felmérni a különböző rendszereknek való megfelelés hasznát és költségét. Hasznosak lehetnének tehát az ismeretterjesztő képzések, szaktanácsadás nyújtása, információs anyagok készítése, terjesztése.
- A **második szakasz a vállalatirányítás átalakítása**, adaptálása (lenne) a rendszerkövetelmények alapján, tehát nem a látszat megfelelés, hanem a szerves változás a cél. Ez a szakasz beruházási támogatásokon keresztül segíthető.

- A **harmadik szakasz a rendszeres időközönként elvégzett auditálás**, az ön-, és/vagy külső ellenőrzés elvégzése, amely a folyamatos fejlesztés lehetőségét kínálja. Elsősorban az informatikai területen érezhető állandó fejlődés követését lehetne támogatni.

A **támogatási eszközök kialakításánál figyelembe kell venni**, hogy a vevői és független minőségi rendszerek bevezetése és fenntartása **piaci alapon működő szervezetek (tanácsadók és tanúsítók) részvételével zajlik**. A **minőségi rendszermegfelelés fejlesztésének célterülete rövidtávon is piacrajutási segítséget nyújthat** és ezzel versenyképesség növelő lehet az élelmiszergazdasági szereplők számára, miközben nagy valószínűséggel **zöld dobozos támogatásnak minősül** (21. táblázat).

21. táblázat

**Rövidtávú célterület: „minőségi megfelelés fejlesztése” célterület**

Megnevezés			Vállalkozások		
			Mezőgazd.	Élelmiszeripar	Kiskereskedelem
„Minőségi megfelelés fejlesztése”	Információ biztosítása	Független és vevői	FVM, ÉK	FVM, ÉK	GM, ÉK
		Fogyasztói rendsz.			FVM, ÉK
	Képzés	Független és vevői			-
		Fogyasztói rendsz.			-
	Költségtérítés	Független és vevői			-
		Fogyasztói rendsz.			-

Rövidítések: FVM = Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, GM = Gazdasági Minisztérium, ÉK = Érdekképviselő.

Forrás: Saját szerkesztés

A második fejlesztési célterület a **„fogyasztói tudat formálása” javaslatunk**, amelyet egy sokkal szélesebb társadalmi együttműködést igénylő, hosszútávú programnak képzeltünk el (22. táblázat).

22. táblázat

**Hosszútávú célterület: „fogyasztói tudat formálása” célterület**

Megnevezés			Fogyasztók	
			Felnőttek	Gyermekek
„Fogyasztói tudat formálása”	Minőség tudatosság	Vevői és független rendszerek	NFH, EM, FVM	OKM, FVM, NFH
		Fogyasztói rendszerek		
	Jelölés ismeret	Vevői és független rendszerek		
		Fogyasztói rendszerek		

Rövidítések: FVM = Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, OKM = Oktatási és Kulturális Minisztérium, EM = Egészségügyi Minisztérium, NFH = Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság.

Forrás: Saját szerkesztés

Javaslataink kidolgozásakor szükségesnek tartottuk áttekinteni, hogy nemzetközi kötelezettségeink milyen lehetőséget kínálnak a minőségi rendszereknek történő megfelelés költségsökkentésére és a fogyasztói felvilágosításra irányuló kampányok támogatására.

### 5.3. Fejlesztési eszközök: „minőségi megfelelés”

#### 5.3.1. Az EU kötelezettség vállalás lehetőségei

Az **Európai Unió** támogatáspolitikájának vizsgálata során két olyan területet találtunk, **ahol már most lehetőség nyílik az általunk javasolt programok támogatására**. Az egyik a társfinanszírozású, a másik a nemzeti támogatások köre.

Az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból nyújtandó **vidékfejlesztési támogatásokról szóló 1698/2005/EK rendelet**, 26., 28., 29. cikkelye kifejezetten javaslataink céljára alkalmas támogatási lehetőségekről szól, igaz, elsősorban mezőgazdasági termelők részére:

26) A mezőgazdasági termelés és termékek minőségével kapcsolatban biztosítani kell a közösségi jogszabályokon alapuló előírások mezőgazdasági termelők általi teljesítésére vonatkozó intézkedéscsomagot, amely a mezőgazdasági termelőket az **élelmiszer-minőségi rendszerekben való részvételre ösztönzi**, és támogatja a termelői csoportokat az információs és promóciós tevékenységekben.

28) A közösségi vagy nemzeti élelmiszer-minőségi rendszerekben részt vevő mezőgazdasági termelőknek támogatást nyújtó intézkedés célja a termék vagy az ilyen programokban való részvételük eredményeképpen alkalmazott termelési folyamat minőségének szavatolása a fogyasztók számára, a mezőgazdasági **elsődleges termékek értéknövelése és a piaci lehetőségek javítása**. Mivel az ilyen rendszerekben való részvétel a piac által teljesen meg nem térített többletköltségekhez és kötelezettségekhez vezethet, a mezőgazdasági termelőket ösztönözni kell az ilyen rendszerekben való részvételre.

29) Szükséges, hogy a fogyasztók tájékozottabbak legyenek az előbb említett minőségi rendszerek keretében előállított termékek létezéséről és jellemzőiről. Támogatni kell a **termelői csoportokat a fogyasztók tájékoztatásában**, és a tagállamok vidékfejlesztési programjain keresztül támogatott minőségi rendszerek keretében előállított termékek eladásának ösztönzésében.

A **nemzeti támogatásokról** uniós rendelet nincs, csupán irányelv létezik, ami körvonalazza, milyen típusú támogatások és milyen mértékben nyújthatók nemzeti forrásból az élelmiszergazdaság szereplői részére. A **2007-2013-as időszakra vonatkozó irányelvben (2006/C 319/01)** is találhatunk több olyan területet, ami az általunk javasolt támogatási programoknak megfelel:

- A mezőgazdasági termékek **feldolgozásával és marketingjével** összefüggő beruházások támogatása (ilyen címen a minőségbiztonsági rendszerek kiépítése, bevezetése, a szükséges beruházások elvégzése, csomagolás fejlesztése stb. lenne támogatható). Kikötés ebben az esetben, hogy csak mikro-, kis- és középvállalkozások támogathatóak.
- **Minőségi** mezőgazdasági termékek **termelésének és marketingjének** támogatása (ezen pont alapján az alapanyagtermelők minőségi elvárásoknak megfelelő termelésének megvalósítása lenne támogatható, pl. minőségbiztosítási rendszerek bevezetése, adminisztrációs költségek, egyes beruházások).
- A mezőgazdasági termékek **reklámjának támogatása** (az irányelv ezen a jogcímen belül javasolja támogatásra pl. az OEM, OFJ jelöléseket, a minőségi címkék, tanúsítványok használatát).

A fentiekén kívül „A mezőgazdasági termékek belső piacon és harmadik országokban történő megismertetésével és promóciójával kapcsolatos intézkedésekről” szóló 3/2008/EK tanácsi rendelet alapján a mezőgazdasági termékekre és azok előállítás módjára, valamint mezőgazdasági termékekből előállított élelmiszer-ipari termékekre vonatkozó, a **belső piacon vagy harmadik országokban végrehajtott tájékoztató és promóciós intézkedések részben vagy egészben finanszírozhatók a közösségi költségvetésből**. A mezőgazdasági termékek megismertetésével és promóciójával kapcsolatos intézkedések körébe tartoznak azok a tájékoztató kampányok, amelyek tárgya az oltalom alatt álló eredetmegjelölések (OEM), az oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ), a hagyományos különleges tulajdonságú (HKT) élelmiszerek. Ugyanígy ide értendők a vonatkozó közösségi jogszabályokban meghatározott emblémákkal kapcsolatos kampányok; továbbá a meghatározott termőhelyről származó minőségi borok (m.t. minőségi borok), a földrajzi jelzéssel ellátott borok, valamint a földrajzi jelzéssel vagy védett hagyományos megjelöléssel ellátott szeszes italok közösségi rendszerére vonatkozó tájékoztató intézkedések.

### 5.3.2. WTO kötelezettség vállalás nemzetközi tapasztalatai

A **WTO Megállapodás szempontjából** zöld dobozos támogatásnak minősülhetne, még hozzá a Mezőgazdasági Megállapodás 2. melléklete szerinti **Általános Szolgáltatások (General Services) e. vagy f. pontja alá sorolható**, vagyis az élelmiszerek minőségellenőrzési költségeinek és/vagy marketingköltségének támogatása címén lenne adható.

Ezt támasztja alá egy, a WTO által összeállított, 2004-ben készült dokumentum, ami a tagállamok által 1995 és 2002 között alkalmazott és notifikált zöld dobozos támogatások típusait mutatja be. Ebben **számos példát találtunk az élelmiszerminőséggel összefüggő díjak, költségek, marketing programok támogatására**. Igaz, a támogatási intézkedések leírása nem olyan részletes, hogy az egyes tagállamok programjainak pontos működéséről képet alkothassunk, de bizonyítja, hogy számos országban alkalmaznak ilyen jellegű szubvenciókat (lásd 10. melléklet).

Megjegyezzük, hogy a legutóbbi WTO tárgyalások során többször felmerült, hogy a zöld dobozos támogatásokat szigorítani, az oda sorolható programokat szűkíteni kellene, de ezek a javaslatok elsősorban a mezőgazdasági termelőknek nyújtott jövedelemkiegészítő, meghatározott jövedelmi szintet biztosító támogatásokra vonatkoztak, ezért **feltételezhetjük**, hogy a marketing- és élelmiszerminőség-vizsgálati költségek **támogatása a jövőben is korlátozás nélkül adható lesz**.

### 5.4. Fejlesztési javaslatunk: „fogyasztói tudatformálás”

A fogyasztói primer kutatások alapvetően kívül esnek kutatói lehetőségeinken, ezért a következő fejezetben a terület elismert **szakértőinek és kutatóműhelyeinek (OÉTI és OEFI) eredményeire támaszkodva** fogalmaztuk meg **élelmiszergazdaságra vonatkozó** javaslatainkat.

#### 5.4.1. Felnőtt tájékoztatás az élelmiszerjelölés és a minőség összefüggéseiről

Kutatásaink során meglepődve tapasztaltuk, hogy **bár az élelmiszeripari- és élelmiszer-kiskereskedelmi cégek nagy figyelmet fordítanak az általuk előállított és forgalmazott élelmiszerek biztonságára, ezt mennyire nem kommunikálják a fogyasztók felé**. Érthető persze, hogy az alkalmazott minőségbiztosítási rendszerek elsősorban a beszállítók-vevők (kiskereskedelem) közötti kockázat-megosztásra helyezik a hangsúlyt, mégis úgy látjuk, az ilyen rendszerek alkalmazása javíthatná a fogyasztók bizalmát, ezáltal fontos marketingértéket jelenthetne.



Különösen igaz ez a fogyasztók számára jelzett, címkéken, logókon megjelölt rendszerek esetében, hiszen ezek a jelölések elsősorban az élelmiszervásárlók számára kívánnak információval szolgálni a termék kivételes tulajdonságairól, értékeiről. Ennek ellenére az általunk megkérdezett szakértők szerint (tanúsító cégek és élelmiszeriparban dolgozó szakemberek egyaránt) arról számoltak be, hogy **a fogyasztók nem, vagy alig ismerik ezeket a jelöléseket, nincsenek pontosan tisztában azzal, mit takarnak, a gyártónak és a termékeiknek milyen kritériumoknak kell megfelelniük.**

Véleményünk szerint ezen a helyzeten **felvilágosító kampányokkal, a fogyasztók célzott és általánosabb tájékoztatásával lehetne javítani**, ami hozzájárulhatna a lakosság általános, táplálkozással kapcsolatos ismereteinek javításához is, segítve ezzel a táplálkozással összefüggő betegségek kialakulásának megelőzését is, vagyis a közegészségügy javítását.

**Az egészséges táplálkozásról szóló ismeretek átadása** arra az alapelvre kell, hogy épüljön, hogy az élettanilag kívánatos étkezés két fő kritériuma a **tápanyagok megfelelő kombinációja** (azaz a fehérje-, zsír-, szénhidrát-fogyasztás megfelelő aránya, kiegészítve kellő mennyiségű vitaminnal és ásványi anyaggal) és az **elfogyasztott élelmiszerek megfelelő minősége**. Egy ebben a szellemben kidolgozott, és megvalósított felvilágosító kampány alkalmas lenne arra, hogy a fogyasztók figyelmét felkeltse az ellenőrzött körülmények között termelt, biztonságos élelmiszerek iránt.

Az ilyen programok kidolgozására és alkalmazására **számos nemzetközi példát találtunk**, ebből egyet emeltünk ki, amelyet követendően átfogónak találtuk. **Az új agrárpolitika Japánban magában foglalja az élelmezést, a mezőgazdaságot, és a vidéki területek fejlesztését, és összekapcsolódik a táplálkozáspolitikával, ill. az egészséges táplálkozás oktatásával, középpontba helyezve a hazai élelmiszerfogyasztót és életminőségének fejlesztését** [Vörös, 2010]. Japánban a „Shokuiku” program keretében országszerte oktatják és népszerűsítik az egészséges táplálkozást. Céljuk, hogy az emberek tudják a helyes táplálkozás lényegét és fontosságát; előmozdítsák az egyén testi és szellemi egészségét, azért hogy az kiteljesíthesse az életét. További cél megismerni és megérteni a hagyományos japán étkezési kultúrát valamint újjáéleszteni a vidéki farmgazdasági és halászati régiókat, hogy erősödjön az önellátottság. Legfontosabb célcsoportok a gyermekek. Politikai eszközöket is bevetnek, feladatnak tűzték ki oktatási programok indítását az óvodákban, iskolákban, tájékoztatókampányok, bemutatók szervezését országszerte [Vörös, 2009]. Magyarországon is fellelhetők az ilyen kezdeményezések ezek csírái, de elszigeteltségükben eddig egyik kampány sem ért el markáns sikert, ezért **szükségesnek tartjuk egy átfogóbb, az élelmiszerek biztonságosságának, minőségének kérdéseivel is foglalkozó program létrehozását.**

#### 5.4.2. Gyermekek fogyasztói tudatosságának kialakítása

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) szerint a **gyermekek a mi mai befektetésünk a holnap társadalmába**. A **gyermekkor a legjobb időszak az egészség befolyásolására** és egyben a későbbi felnőttek egészségét fejlesztő és betegségeit megelőző programok befogadására. A fogyasztói tudatformálást ebben a korcsoportban kell kezdeni. **A szerzők bölcsődés és óvodás korú gyermekek szüleiként a mindennapjaikban megélt tapasztalataik alapján is erre az időszakra teszik a legfontosabb nevelő feladatokat**. A kora gyermekori táplálkozási mintáknak, szokásoknak kiemelt szerepe van az egészség megőrzésében, a betegségek megelőzésében és a fogyasztói tudatosság kialakulásában.

## Gyermek egészségügyi nemzeti program

Az Egészségügyi Minisztérium a Nemzeti Csecsemő- és Gyermek egészségügyi Programot indított, mely mottója: „Közös kincsünk a gyermek!” Ebben a jelszóban kifejezésre jut a társadalmi összefogás, a közösen vállalt felelősség. Az iskolai egészségvédelem és egészségnevelés követelményeit az egészségügyi és közoktatási törvények rögzítik, a követelmények megvalósítását pedig több nemzeti program és helyi nevelési terv írja körül. Az **Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetnek (OÉTI)** is van több programja, ami az iskolásoknak szól, külön nekik és a szülőknek is adnak ki tájékoztató füzeteket. Ilyen témák: **zöldség- és gyümölcsfogyasztást népszerűsítő program, vízfogyasztást népszerűsítő program, táplálkozásbarát iskola program. Az Országos Egészségfejlesztési Intézet (OEFI) „Nagyra nővök” programja** naprakész információkkal, az egészséges életmód, a helyes táplálkozás és a rendszeres testedzés témájában tanácsokkal, receptekkel, tanulmányokkal segíti a szülőket és a szakembereket, a gyermekek – 6-12 évesek – egészséges növekedésének, fejlődésének céljából.

## Gyermek egészségügyi civil programok

Óvodai és iskolai egészségvédő-egészségfejlesztő alternatív **civil programok széles skálájára találtunk jó gyakorlati példákat:** a gyermekkori alkoholfogyasztást és dohányzást megelőzőtől az egészséges fogakért, vagy az asztmás és allergiás gyermekek megelőző programjáig. Ilyen és hasonló programok közül sokat az **Egészségesebb Óvodák Nemzeti Hálózata** ([www.ovodaegnev.hu](http://www.ovodaegnev.hu)) és az **Egészségesebb Iskolákért Hálózat Magyarországi Egyesülete** ([www.suliegylet.hu](http://www.suliegylet.hu)) koordinál.

Három az élelmiszerekhez és táplálkozáshoz közvetlen kapcsolódó programot emeltünk ki. A „**Szív Kincsesláda**” elnevezésű alternatív óvodai szív-egészségvédő, egészségnevelési programot az Amerikai Szív Egyesülettől vették át és adaptálták a hazai nevelési-oktatási viszonyokra, amely jól mutatja, hogy fejlesztési programok esetében kiemelt szerepe lehet a nemzetközi tapasztalatok felhasználásának. „**Hetenként egy-két gyümölcs és zöldségnapot óvodáinkban!**” program az óvodásgyermekek egészséges táplálkozási szokásainak megerősítését és az óvodai étkeztetés otthoni kiegészítésének szorgalmazását szolgálja. Az „**Egészséges élet**” program, amely az iskoláskorú fiatalok komplex egészségnevelésének iskolai programja szintén kiemelten kezeli a táplálkozás kérdéseit.

Számos területen tehát már bizonyossággal **tudható, hogy mit kell tenni, de a már rendelkezésre álló hatásos beavatkozások sem mindig jutnak el elég emberhez,** illetve azokhoz, akiknek ezekre a legnagyobb szüksége lenne. A jelenleg közel sem kielégítő állapot jellemzését a következőkben összefoglalt két OÉTI felmérés eredményeivel szeretnénk bemutatni.

## Gyermek-közétkeztetés hazai helyzete

Hazánkban a **bölcsődei közétkeztetés jogszabályi előírással kötelezve saját konyhából történik.** Bár élelmezéstudományi felmérést nem találtunk, saját tapasztalataink és a témába vágó internetes fórumokon megjelenő **számtalan szülő véleményét** is figyelembe véve **kielégítő színvonalúnak és a gyermekek által elfogadottnak mondhatjuk.** Különösen a további nevelési intézményekben mért eredményekhez képest éles az elégedettség különbség. A jobb eredmények **okát** **érzésünk szerint a saját konyhában és az így biztosítható nagyobb egyedi figyelemben és a kiiktatható profitelvárásban kell keresni.**

Az OÉTI az **Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ)** intézeteivel együttműködve 2008-ban felmérte az **általános és középiskolák** táplálkozás-egészségügyi környezetét, 3100 iskola bevonásával [Bakacs et al. 2008]. Tekintettel arra, hogy az egészséges táplálkozási

szokásokat minél fiatalabb életkorban kell kialakítani, így 2009-ben először sorkerült az **óvodák táplálkozás-egészségügyi felmérésére is** [Bakacs et al. 2009]. A Magyarországon működési engedéllyel rendelkező óvodák körében, mintegy 1000 intézményt magába foglaló, országos reprezentatív mintát vizsgáltak. A felmérések alapján összességében megállapítható volt, hogy **az egészséges táplálkozás irányelveinek az esetek többségében sem az étkezés körülményei, sem a feltálat ételek mennyisége és minősége nem felelt meg.**

Az OÉTI javaslatai szerint a közétkeztetésben csak olyan élelmiszer nyers- és alapanyagok legyenek felhasználhatók, melyek pontos összetétele – beleértve az adalék- és allergén anyagokat is – **valamint tápanyagtartalma ismert.** A nyersanyag választásánál, valamint a konyhatechnológiai eljárás során elsődleges szempontként a táplálkozás-egészségügyi követelmények érvényesüljenek. Ehhez szükséges: a magas sótartalmú kényelmi termékek, ételízesítők és feldolgozott élelmiszerek felhasználásának korlátozása; **a tej és natúr tejtermék mennyiségének növelése.** Valamint előnyben kell részesíteni az alacsony zsír-, só- és cukortartalmú élelmiszereket; a cukrozott italok (tea, szörp, stb.) helyett **folyadékpótlásra** csapvíz illetve **ásványvíz szükséges;** a **naponta legalább egyszeri friss zöldséget, gyümölcsöt** előírászerűen biztosítani kell. A fehérje fogyasztás kedvezőbb szerkezetűvé alakítására a rendszeres halfogyasztás szintén ajánlás. Ebben az esetben – az anyagi akadályon kívül – le kell küzdeni, a szülők és nevelők „szálkás veszélyforrástól” való félelmét is, hiszen éppen ez az a korosztály, akinek a halhúsra, mint fehérjedús, zsírszegény húsféleiségekre a legnagyobb szüksége van [Szűcs – Tikász, 2008]. **A büfék és automaták kínálata további szabályozásra szorul:** a gyermekek számára hozzáférhető egészséges élelmiszerek választékának bővítésével és az egészségre ártalmas ételek és italok iskolából való kiszorításával.

A közétkeztetéssel kapcsolatban még tovább lépett A rák ellen, az emberért, a holnapért! Társadalmi Alapítvány „**Bioélelmiszert a menzákra**” című kezdeményezése. 400 óbudai óvodás kapott biouzsonnát az alapítvány költségére. Hosszú távú célkitűzésük volt, hogy törvény írja elő a vegyszermentes gyermekétkeztetést. Az elképzelést támogató aláírások 2008 márciusában benyújtották az Országgyűléshez és az Oktatási és Kulturális Minisztériumba. Az ügy további sorsát a teljes érdektelenséggel jellemezhetjük [Kovács, 2010].

### 5.4.3. Javaslataink az élelmiszergazdaság szemszögéből

A fenti vizsgálatok eredményei alapján csak remélni tudjuk, hogy lesz kormányzati és civil akarat arra, hogy az ajánlások nagy részét megvalósítsák. Ami pedig még fontosabb, a végrehajtásához szükséges anyagi források biztosításánál figyelembe kell venni, hogy az **önkormányzatok tehervállalási képessége nagyon különböző,** ezért az egész társadalmunk jövője szempontjából fontos gyermekprogramok esetében **ezt kiegyenlíteni szükséges.** Ha ez így lesz, akkor az **élelmiszergazdaság számára néhány alapvető megállapítás már most megfogalmazható:**

- Fel kell készülni a jelenleginél jóval szigorúbb összetétel és előállítási elvárásokra, vagyis a **nyomon-követhetőséget jól kezelő minőségirányítási rendszerek szerepe ebben az értékesítési csatornában is előtérbe kerül.**
- A növekvő **tej és natúr tejtermék, zöldség és gyümölcs, teljes kiőrlésű pékáru valamint ásványvíz norma piacbővülést jelenthet.**
- A menzán kívüli iskolai élelmiszerellátás (**büfék és automaták**) formái szintén olyan alternatív **piaci lehetőséget kínálnak,** ahol a jó gyakorlatok ajánlásait figyelembe véve a hazai élelmiszergazdaság kisméretű szereplői, vagy akár közösen létrehozott szervezeteik is sikereket érhetnek el.

Fontos programnak tartanánk továbbá a **jelölések gyermekbaráttá tételét** és ennek széleskörű közösségi marketing tevékenységgel történő megismertetését. Így legalább a gyerekek számára készülő élelmiszerek esetében egyszerű, közérthető (nemzetközi példa alapján a közlekedési lámpa piros-sárga-zöld színű) jelölés alkalmazását érnénk el. Megfelelő nevelő munka után a gyermekek mindennapjaikban önállóan értelmezhetnék az ilyen jelöléseket. Hazai élelmiszeripari vállalkozásoknál szerzett tapasztalataink alapján fontosnak tartjuk, hogy **készüljön az élelmiszeripart támogató háttérprogram is**, hogy ne csak a legnagyobb marketing költségvetéssel rendelkező, multinacionális vállalkozások legyenek képesek megvalósítani a termékeik ilyen jellegű csomagolás fejlesztését.

Úgy gondoljuk, hogy a  **hazai élelmiszergazdaság szereplői számára az egyik leghatékonyabb**, bár kétségkívül csak **hosszabb távon megterülő PR feladat** lehetne a körzetükben lévő közintézmények alkalomszerű és akár gazdaság, vagy üzemlátogatással egybekötött, de mindenképpen **közvetlen figyelemmel, oktatóprogrammal kísért élelmiszerellátása**. Saját tapasztalatból tudjuk, hogy a ládába ömlesztett kukacos almák focilabdaként végzik és semmilyen egészségfejlesztési, vagy tudatformáló feladatot nem teljesítenek! Viszont egy kisborjú simogatással (állatbarát kislány), vagy csomagoló gépsor csodálásával (műszaki fanatikus kisfiú) egybekötött gazdaság és üzemlátogatás közvetlen és pozitív hatással volt gyermekeink tej, almálé és salátafogyasztási hajlandóságára! **Az élelmiszerek elfogadtatásához jó út a közvetlenül megélt élmény biztosítása**, ami a jelenkor gyermekei számára már közel sem általános és magától értetődő tapasztalat.

**Ebben az esetben is kiemelten fontosnak tartjuk a hitelesség kérdését. Gyermekeknek szóló ismereteket a korcsoportoknak megfelelő példaképek segítségével hatásos átadni**, mert egy unalmas felnőtt ellenállást keltő „szentbeszéde” helyett egy mesehős, vagy – idősebb gyerekek-nél az aktuális színész és zenész – sztár üzenete jóval nagyobb és tartósabb hatást gyakorol. 2010 év eleji hír Franciaországból, hogy a világ egyik vezető élelmiszer-kiskereskedelmi szereplője a Carrefour és a Walt Disney közösen újtára bocsátotta a **Carrefour Kids** sajátmárkás termékcsoporthot és a köré felépített programot. Ezzel a kifejezetten **egészséges élelmiszeripari termékcsoporthal a gyerekeket célozzák**, a népszerűsítést pedig a csomagoláson és a reklámkampányokban megjelenő különböző ismert rajzfilmhősökre bízák. Jelenleg körülbelül 50 terméket forgalmaznak, amit fokozatosan bővíteni szeretnének. A termékek között megtalálhatók a kíméletesen feldolgozott zöldség- és gyümölcsfélék, krémsajtok és joghurtok, valamint számos gabonaalapú, magas rosttartalmú termék [Planet Retail, 2010]. Kiemelkedő színvonalú gyermek dalszerzőink és előadóink (pl. Halász Judit, Kaláka, Kolompos és Alma együttes) meseíróink, költőink és illusztrátoraink (pl. Marék Veronika, Berg Judit, Bartos Erika, Lackfi János, Kiss Ottó, Pásztóhy Panka, Agócs Írisz) nekünk is vannak. Használjuk ki a nemzetközi viszonylatban is kivételes kulturális értékeinket, felkérve a **művésztszadalmunk gyermekekhez legközelebbi résztvevőit, hogy személyükkel, műveikkel, és különösen azok szereplőivel segítsenek egy ennyire fontos üzenet programszerű, hatásos közvetítésében.**

## Összefoglalás

### *Célok és eszközök*

1. **A téma aktualitását** a minőségi rendszerek számukban és hatáskörükben megállíthatatlannak tűnő terjedése adta. **Vizsgálatunk tárgyának** csak az önkéntes szabványokat és azokra épülő tanúsítási rendszereket tekintettük. **Kutatásunk első célja** a minőségi rendszerek átfogó és rendszerezett ismertetése volt. Második célunk a hazai élelmiszergazdasági vállalkozások gyakorlati tapasztalatainak felmérése volt. Harmadik, kiemelt célunknak az ágazati szereplők véleményén alapuló javaslatok kidolgozását tekintettük.
2. A lehetséges **módszertani eszközök közül** a tanulmány által érintett minden kérdés esetében alkalmaztuk a szakirodalmi feldolgozást és a strukturált szakértői mélyinterjúkat. Az első részben hangsúlyos volt a különböző rendszerállítók, tanúsítók és az élelmiszeripari vállalkozások honlapjainak elemzése, valamint a kapcsolódó jogszabályok feldolgozása. A második részben élelmiszerbeszállítói vállalkozók kérdőíves felmérése és annak matematikai statisztikai módszerekkel történő elemzése alkotta a módszertani bázist.

### *Mennyi az annyi? A minőségi rendszer ellátottság uniós és hazai helyzete*

3. **Az élelmiszertermékektől elvárt minőségi jellemzők jól érezhetően megszaporodtak.** A fogyasztó által könnyen megítélhető, észlelési (frissesség, megjelenés) és tapasztalati (íz, eltarthatóság) jellemzők mellé olyan nehezen, vagy egyáltalán nem megítélhetők is felsorakoztak, mint a hitelesség (tápérték, biztonság) és az etika (állatjólét, környezetvédelem). Ezzel párhuzamosan megnőtt az igény a minőségi jellemzők megbízható igazolására.
4. A **minőségi rendszerek csoportosítására** egy négyes, de tovább bontható kategorizálást alakítottunk ki: nemzetközi független rendszerek (pl. ISO), nemzetközi vevői rendszerek (pl. IFS), nemzetközi fogyasztói rendszerek (pl. földrajzi árujelzők) és nemzeti fogyasztói rendszerek (pl. Kiváló Magyar Élelmiszer).
5. A **hazai élelmiszeripari vállalkozások honlap elemzése** szerint csupán a vállalkozások 14%-a volt jelen az interneten, amelyek az értékesítés 62%-át adták. A minőségi rendszer információt közlő vállalkozások száma a teljes vállalkozói kör alig 7%-át, de az árbevétel 46%-át adták. Összesen 869 rendszer adatot gyűjtöttünk, amelyek 18 rendszerre vonatkoztak, a legtöbb egy vállalkozásnál azonosítható rendszer 9 db volt.
6. **Szakágazati bontásában** az egyéb élelmiszer gyártás igen heterogén csoportját, a húsfeldolgozást, az italgyártást, és a zöldség-gyümölcs feldolgozást tekinthetjük a leginkább minőségi rendszer orientátnak. A kisebb cégszámú szakágazatok közül, magas arányával szintén három vált ki: a tejfeldolgozás, a takarmánygyártás és a malomipari termékek, keményítő gyártása. **Minőségi rendszerek szerint összegezve** a honlap elemzést a jogszabályi kötelezettségű HACCP volt a legtöbbször azonosított. A második és harmadik helyre az ISO 9000 és az IFS került. A BRC rendszert két fogyasztói rendszer is megelőzte. A negyedik és ötödik helyen két fogyasztói rendszer szerepelt, a KMÉ (Kiváló Magyar Élelmiszer) és a HÍR (Hagyomány Ízek Régiók) 7-7%-kal. A legkisebb részesedést az ISO 22000 rendszer mutattott és meglepő módon még az ISO 14001 környezetirányítási rendszer is nagyobb arányt képviselt.

### ***Helyzetkép belülről és kívülről? A minőségi rendszermegfelelés hazai tapasztalatai***

7. A **hazai tanúsítási piacon** jelenleg megtalálható akkreditálás nélküli cégek alapvető hitelességi problémát vetnek fel. A megkérdozett tanúsító cégek a hazai **élelmiszeripari vállalkozásokat** általában jól felkészültnek, minőségközpontúnak tartották (nem beleértve a feketegazdaság szereplőit). A legtöbb problémát a kis-közepes méretű, rendszerváltás környékén alakult, erős tulajdonosi, de nem minőségorientált menedzsmenttel rendelkező vállalkozások tapasztalták. A rendszerváltás előtt működő nagyméretű élelmiszeripari vállalatok utódszervezeteinek megvoltak a megfelelő „alapjaik”, a korábbi hatósági előírások miatt kialakított élelmiszerbiztonsági részlegekkel. A néhány éve alakult vállalkozások már „beleszülettek” a jelenlegi feltételrendszerbe. A multinacionális vállalkozások pedig hozták magukkal a vállalati kultúra részeként a minőségirányítás szerepét.
8. A **tanúsítók kiskereskedelemmel kapcsolatban** negatívumként emelték ki, hogy a beszállítói értékelésnél a költség, (ár) és a kockázat minimalizálás (felelősség megosztás) a döntő szempont, a termékminőség beltartalmi, érzékszervi vonatkozásai nem állnak a minőségi rendszerek középpontjában. Ugyanakkor pozitív oldalon komoly érvként említették, hogy a kiskereskedelem indította el a minőségtanúsítási folyamatot, amely véleményük szerint számos területen jól betölti a jogszabályi környezet változásából (EU csatlakozás) származó élelmiszerbiztonsági ürt.
9. A **kiépítés tekintetében** a szóbeli értékelések azt mutatták, hogy az első minőségbiztosítási rendszer felállítása járt a legnagyobb beruházásigénnyel, de rendszerint párhuzamosan történt a jelentősebb technológiai és infrastrukturális beruházásokkal, informatikai fejlesztésekkel. A vevői és független minőségi rendszerek között megközelítőleg 80%-os átfedés tapasztalható, tehát megfelelő vállalati minőségirányítási rendszerrel nem jelent technológiai gondot a megfelelés, annál több erőforrás lekötését. Tovább csökkentette a vállalati terhet, hogy a korábban kiépített rendszereknél még igénybe vehettek támogatást.
10. A **rendszerek működtetésénél** egyöntetűen a **tanúsítás költségét jelölték még** válaszóink a legmagasabb tételként, ezt követte az okirat megújító és felülvizsgálat audit díja, illetve a negyedik-ötödik helyen a munkabér és a képzés költségeit említették. A minőségbiztosítási rendszerek bevezetése és működtetése rendszerint a cég minden dolgozójának feladataira hatással volt, ennek ellenére csak kevés helyen történt létszámbővítés. Okként a régebben működő cégeknél a rendszerek bevezetése előtt is működő élelmiszerbiztonsági csoportot, a kisebb cégek pedig külső tanácsadók alkalmazását említették.

### ***Összegző értékelés rövid válaszokkal a legfontosabb kutatási kérdéseinkre***

*Élelmiszerbiztonsági és minőségi előny: Milyen szinten járulnak hozzá a minőségi rendszerek a termék minőségének meghatározásához?*

11. A **vevői és független rendszerek** elterjedése vitathatatlanul hozzájárult a minőség élelmiszerbiztonsági dimenziójának javulásához: a vállalkozásokat kedvezőbb higiéniai körülmények és nyomon-követhetőség biztosítására, a termelés folyamatos önellenzésére, javítására ösztönzik. A rendszerhalmozódás azonban jelentős minőségjavulást nem hoz. Az élelmiszertermék biztonságon kívüli minőségi jellemzőinek minimum szint feletti igazolására főként a **fogyasztói rendszerek alkalmasak**. Ilyen minőségi jellemzők: a tápérték, az érzékszervi tulajdonságok, az előállítás körülményei.

*Piacrajutási minimum feltétel, vagy marketing előny: Mely rendszerek milyen mértékű piaci előnyöket rejtnek?*

12. A kiskereskedelem minőség- és beszerzési politikája is rengeteget változott az elmúlt két évtizedben. A jó hitelességi jellemzők és az ezeket igazoló, egyre nagyobb számú és részletesebb, vállalatközi **vevői minőségi rendszerek immár a piacra-lépés minimum (képesítő) feltételévé váltak**. A megkérdezett élelmiszergazdasági vállalatok a vevői rendszerekkel kapcsolatban **előnyként** sorolták fel a kiszámíthatóbb vevői kapcsolatot, az egyértelmű felelősségi határok kijelölését. A minőségi kifogások csökkenését és a reklamációk egyszerűbb kezelését, végül, de közel sem utolsó sorban a minőségirányítással kapcsolatos szemléletváltást a felső vezetéstől a fizikai dolgozók szintjéig.
13. Fontos kiemelni, hogy összességében **jelentősebb volt a kritikai észrevételek aránya** élelmiszeripari válaszadóink körében. Az alapnak tekinthető független rendszerek (HACCP, ISO 9000), elterjedésükkel párhuzamosan elértéktelenedtek. Az elértéktelenedés következtében kialakuló egy vevő-egy minőségi rendszer helyzet már semmilyen hozzáadott minőségfejlesztési értéket nem biztosít, viszont komoly személyi és pénzügyi erőforrás többletet jelent (tanúsítási turizmus!). **Kivételnek bizonyult az ISO 14001** környezetvédelmi rendszere, amelyet csak külső „kényszer” hatására vezették be. Ugyanakkor azok a cégek, akik már rendelkeztek ilyennel, pozitívan értékelték, mivel látványosan csökkentette a hulladékkezeléssel összefüggő költségeket, ezért a marketing előnyön túl is megtérülő beruházásnak minősítették bevezetését.
14. A beszállítók csatlakozása **fogyasztói rendszerekhez** nem feltétlenül magas költségigényű azonban a piaci előnyként hasznosítható **marketing érték felépítése már jelentős erőforrásokot igényel**. Ráadásul úgy látjuk, hogy a vizsgált **fogyasztói rendszerek létrehozói nem kommunikálják elég** részletesen és közérthetően a megkülönböztető minőségi jellemzőket, vagyis hogy miben tudnak többet ezek a termékek és azt milyen ellenőrzéssel garantálják a fogyasztók felé.

*Hatásuk az élelmiszerlánc vertikális kapcsolataiban: Hogyan befolyásolják a minőségi rendszerek elterjedtségét az amúgy is létező erőviszony különbségek?*

15. **A jövő két utat kínál:** az önkéntes szabványokon alapuló vállalatközi és fogyasztói rendszerek száma tovább növekszik, vagy a rendszerek száma túlnő a kezelhető mértéken és alapvető egységesítés indul meg. Paradox módon mindkét lehetőségre gyűjtöttünk utalást, a mi álláspontunk szerint azonban a további szaporodás a valószínűbb tendencia. A vevői erő további növekedése és a kiskereskedelem vertikális korlátozási igénye miatt az újabb vevői rendszerek megjelenése és a meglévők szigorodása várható, a beszállítók védekezési válaszként pedig a fogyasztói rendszerek terjedését valószínűsítjük.
16. **A vevői rendszerek terjedése a független rendszereken keresztül történő egységesítést, egyszerűsítést is alapvetően kérdőjelezi meg.** Jó példa erre az ISO 22000 elterjedtsége, amelyet kevesen alkalmaznak, de ennél jóval több helyen – főleg a nagyobb vállalatoknál – említették, hogy tervezték bevezetését, ám a kiskereskedelem saját fejlesztésű rendszerelvárási miatt több cég lemondott a bevezetéséről.

*Az élelmiszerlánc horizontális szintjén: A kis-közepes vállalkozások piacról történő kiszorulása/szorítása megvalósítható: többé-kevésbé előírások és tanúsítási rendszerek segítségével?*

17. **A vevői és a független rendszerek meglétének elvárása vevői (modern kiskereskedelem és vendéglátás) részről lehet kiszorító hatású,** bár ez sokkal inkább eredménynek tűnt,

mint célnak. A közösségi marketing eszközökkel támogatott fogyasztói rendszerek nagy része viszont éppen, hogy a kis és középvállalkozások számára jelenthet piaci előnyt, bár kétségtelen, hogy nem feltétlenül a modern kiskereskedelmen keresztül.

18. A folyamatos, nagy volumenű dokumentáció-készítés erőforrás igénye megfelelő informatikai támogatás nélkül igen megterhelő. A képzések megszervezése üzemi környezetben és nehezen motiválható munkaerővel komoly kihívás. Hitelességi és versenytorzítási kérdés, hogy nem mindig és nem mindenkire érvényesek a vevői rendszerek, a keresleti cikkekkel, vagy jelentős árelőnyt biztosító beszállítókkal szemben „elnöbbségek” a kiskereskedelem beszerzői.

*Az élelmiszerlánc ellenőrzésének a szerepe: Az előkészítő és ellenőrző szervezetek felkészültsége milyen hatással van a vállalkozások megfelelésére?*

19. A **jogszabály** feltételeket támaszt az élelmiszer-előállítóknak, de a szabványok alapján tudják a gyakorlatban elérni azt. A **hatósági ellenőrzés** egyszeri statikus állapotot/hiányosságot rögzít, a tanúsítás viszont folyamatot/rendszert ellenőriz, így segíthet például megtalálni és kiküszöbölni a hatóság által feltárt hiányosság okát is. Probléma ugyanakkor, hogy sok területen kettős szabályozás van, ahol a joganyagba nem építik be a szabványokat.
20. **Minden megkeresett vállalkozás problémának értékelte** a térben (országos szinten) és időben is sűrűn változó hatósági szemléletrendszert és jogszabály értelmezést. A kisebb cégek ezen kívül említették a jogszabályok közötti nehéz eligazodást, valamint a hatósági díjak magas szintjét és a támogatások hiányát ezen a területen. A nagyobb vállalkozások a hatósági ellenőrzések feléjük történő súlyponti eltolódását érezték diszkriminatívnak, holott véleményük szerint valódi élelmiszerbiztonsági gondot inkább a kisebb cégek jelentenek.

### **Megfontolásra érdemes javaslatok**

21. Az összegyűjtött vállalati javaslatok egy jól körülhatárolható csoportja általános elvárás volt, amelynek a beszédes „**közigazgatási fairplay**” címet adtuk. Az élelmiszeripari vállalkozásokat közvetlenül érintő „**minőségi megfelelés fejlesztése**” három szakaszához rendelhetne intézkedéseket. Az elsőhöz, a bevezetésre történő felkészüléshez tájékozódást javító programokat javasolunk pl. képzések, szaktanácsadás nyújtása, információs anyagok készítése, terjesztése. A második bevezetési szakasz beruházási támogatásokon keresztül segíthető. A harmadik fenntartási szakasz elsősorban az informatika területén gyors technológiai fejlődés követéséhez szükséges erőforrások biztosíthatná. A független és a vevői rendszerek ellenőrzésének közvetlen költségtámogatását csak nagyon körültekintő módon tartjuk elképzelhetőnek, tekintettel arra, hogy mind a rendszerállítók (kiskereskedelem), mind a rendszerellenőrök (tanúsítók) piaci alapon működő szervezetek.
22. Az élelmiszergazdaságunkat közvetetten segítő „**fogyasztói tudatformálás**” programjavaslatot azért is tartjuk fontosnak, mert az EU és a WTO keretei között a hazai élelmiszergazdaság számára ez a legfontosabb piacvédelmi lehetőség. A felnőttek esetében az élelmiszerjelölés és a minőség összefüggéseinek széleskörű és közérthető ismeretterjesztésére helyeznénk a hangsúlyt. A gyermekek élelmiszerfogyasztói tudatformálása esetében alapvető szemléletváltásra lenne szükség, a kitűzött cél általános társadalmi haszna miatt kiemelt köztámogatást kellene, hogy élvezzen! **Az első és egyik legfontosabb lépésének a gyermek-közétkeztetés jelenlegi helyzetének – csak aktív élelmiszergazdasági (vállalati) részvétellel elképzelhető – jelentős javítását tartjuk!**



## Summary

### The Role of the Quality Systems in the Hungarian Food Economy

#### *Objectives and methods*

1. The **subject of our study** became interesting currently due to the growth both in number and in scope of the quality systems. Only voluntary standards and related certification systems have been the **subject matter of our investigation**. The first **objective of our research** was an overall and systematic presentation of the quality systems. Our second objective was the assessment of the practical experiences of the domestic food processing enterprises. Formulation of suggestions on the basis of the opinions of the sector's participants constituted our third objective.
2. From the possible **methodological tools**, we have applied trade literature review and structured in-depth interviews with experts in respect of all issues concerned in the study. In the first part, analysis of the homepages of the different system developers, certification organisations and food industrial enterprises, as well as processing of the related legal regulations were emphasised. In the second part, the methodological basis constituted a survey conducted among food supply enterprises and its statistical analysis.

#### *How much is it in fact? The situation of quality system supply in the EU and in Hungary*

3. **The quality features to be complied with by the food products have evidently multiplied.** Beyond search attributes (freshness, appearance) and experience attributes (flavour, shelf life) easily appreciated by consumers, several features which are hard or impossible to judge have been added, such as credence attributes (nutritive value, safety) and ethical attributes (animal welfare, environmental protection). Simultaneously, the requirement for the creditable certification of the quality features has increased.
4. For **categorisation of the quality systems**, we have developed a breakdown of four groups that can be further divided: international independent systems (e.g. ISO), international customer systems (e.g. IFS), international consumer systems (e.g. geographical indications) and national consumer systems (e.g. Kiváló Magyar Élelmiszer – “Quality Food from Hungary”).
5. According to the homepage analysis of the domestic food industrial enterprises, only 14% of the enterprises were present on the internet, but were responsible for 62% of the net sales. The number of companies publishing information on quality systems amounted to just 7% of the total number of enterprises, but they realised 46% of the revenues. In the aggregate we collected 869 system-related data, concerning 18 systems; the highest number of systems identifiable at a single enterprise was nine.
6. **Broken down into sectors**, the extremely heterogeneous category of other food production, the meat processing, the production of drinks and the processing of fruits and vegetables can be considered as the most quality system oriented. From among the sectors with fewer companies, again three have excelled with a high rate: the dairy processing, the feed production and the production of milling products and starch. **Summing up by quality systems**, the homepage analysis could identify for the most part the HACCP system, subject to legal obligation. ISO 9000 and IFS were second and third. The BRC system was left behind by two consumer systems. Two consumer systems – the KMÉ (Kiváló Magyar Élelmiszer) and

the HÍR (Hagyományok Ízek Régiók – “Traditions Flavours Regions”) occupied the fourth and fifth places, with 8% each. The smallest share was represented by the ISO 22000 system, and surprisingly, even the ISO 14001 environmental management system showed a higher share.

***The situation from inside and from outside. Domestic experiences of the compliance with quality systems***

7. The audit companies without accreditation that can presently be found on the **domestic certification market** raise fundamental credibility problems. The certification companies we have interviewed judged the **domestic food industrial enterprises** as generally well prepared and quality-oriented (with the exception of the participants of the black economy). Most problems were experienced by the small and medium-size companies, established around the time of the change of regime, having a strong, but not quality-oriented management. The successor organisations of the large food industrial companies already operating prior to the change of regime had proper “foundations” with their food safety departments established due to the official control mechanisms then in place. The enterprises established some years ago already started up under the current system of conditions, while the multinational enterprises have brought along, as part of their corporate culture, an awareness of the importance of quality management.
8. In respect of the retail trade, the certifying organisations have mentioned as a negative trend that minimising of costs (prices) and risks (division of responsibility) constituted the determining criterion, while the internal content and sensory values of the products were not the focus of the quality systems. At the same time, they also mentioned as a serious positive argument that the modern grocery retailers initiated the quality certification procedure, filling some food safety gaps arising at the transition period of the changes (EU accession) of the legal environment.
9. As regards the **implementation**, the interviews have showed that the establishment of the first quality assurance system required the highest rate of investment, but this usually occurred together with other technological and infrastructural or IT development projects. Approximately 80% overlap can be observed between customer and independent quality systems, showing that, with a proper corporate quality management system, compliance does not cause major technological problems and require further investments in this field. The burdens of the enterprises for the first systems were further reduced by the fact that for systems implemented at an early stage support could be still applied for.
10. Concerning **operation of the systems**, our respondents univocally indicated the **costs of certification** as the highest expenditure item, followed by the renewal fee and the costs of audits; wages and training costs were listed in fourth and fifth places. The introduction and operation of quality assurance systems usually has an impact on the duties of all employees of a company, all the same, staff expansion occurred only at a few of them. Companies with larger scale and long operation history usually already had food safety team prior to the introduction of the quality systems which could manage the implementation process of the new quality systems, while mainly smaller and relatively new companies referred to the employment of external advisors.

### *Summary evaluation with short answers to our most important research questions*

*Food safety and quality advantage: To what extent do quality systems contribute to the definition of the product quality?*

11. The **spreading of the customer and independent systems** has undoubtedly contributed to the improvement of the safety dimension of food quality: they encourage the enterprises to establish more favourable hygienic conditions, implement traceability and continuous self-control and improvement of the production. However, the accumulation of systems does not result in remarkable quality improvement. The **consumer systems are especially suitable** for certifying – except for safety – the other quality features of the foodstuffs exceeding the minimum required level. Such quality attributes include: nutritional value, sensory qualities and conditions of production.

*Minimum requirement of market access or marketing advantage: What are the marketing benefits of the different systems?*

12. The quality and purchasing strategies of the retail trade have undergone considerable changes during the last two decades. The good credence attributes and the B2B **customer quality systems** – increasing in number and becoming more detailed – **have already become a minimum (qualifying) condition for market-entry**. The interviewed food processing enterprises have cited the followings as **advantages** of the customer systems: more predictable contacts with suppliers, clear determination of the responsibility limits, reductions in quality complaints and simpler treatment of claims and, the change in the quality management related personal attitudes from the top management down to the level of the factory workers.
13. It is important to **emphasise that in total the** rate of critical remarks was higher among our respondents. The independent systems which could be considered as a basis (HACCP, ISO 9000) have lost value simultaneously with their spreading. The “one buyer-one quality system” situation which developed already due to such depreciation does not provide any added quality advantage, while implying serious additional employment and other costs for the food processing companies (certification tourism!). **The ISO 14001** environmental protection system, introduced only upon external “pressure”, **proved to be an exception**. The companies already having this system evaluated it positively because it has significantly decreased the costs related to waste management; therefore it has been qualified as a rewarding investment even beyond the marketing advantages.
14. To join a **consumer systems** does not necessarily imply high cost expenditures for suppliers on the other hand the **development and exploit of marketing value** of such systems require **considerable resources**. Furthermore, in our view, the developers of the evaluated **consumer systems** do not communicate in a sufficiently detailed and clear manner the distinctive quality features of their systems. Thus the additional benefits of certified products and the guaranties of such benefits are not communicated effectively towards consumers.

*Effects within the vertical relationships in the food chain: How is the expansion of the quality systems influenced by the differences in power, existing anyhow?*

15. **The future offers two alternatives:** the number of B2B and consumer quality systems based on voluntary standards may further increase, or the number of systems exceeds the manageable extent and a fundamental integration will start. Paradoxically, we found references for both possibilities but, in our view, the further proliferation would be the more probable trend.

Due to further increase of the buyers' power and to the vertical restriction requirement of the retail trade, the introduction of further customer systems and increasing severity of the existing ones may be expected; at the same time, expanding of consumer systems is expected by way of defensive marketing reaction of suppliers.

16. The spreading of the **customer systems fundamentally casts doubt on the integration and simplification through the independent systems**. A good example is the incidence of the ISO 22000, applied only by a few companies but mentioned by many more – mainly by large companies – as previously having plans for implementation, but withdrawing from it later, due to the growing number of retail partners requiring compliance with their own private standards.

*At the horizontal levels of food chain: Is it possible to discriminate the small and medium-size enterprises and force them out of the market with the help of the certification systems?*

17. **The requirement of customer and independent systems by the customers (modern retail trade and catering) may have an expelling effect**, although this seemed much more as a consequence and not as the aim. On the other hand, the majority of the consumer systems supported by common marketing tools may directly imply market advantages for the small and medium-size enterprises, even though not necessarily using the modern retail trade channels.
18. The resources required for preparing large numbers of documents may imply a huge burden on SME-s without proper IT support. The organisation of system trainings in the factory environment and with factory workers difficult to motivate constitutes a serious challenge. Creditability and competition distortion issues are raised by the fact that customers systems are not always and not equally applied to every supplier, because the purchasing managers of retailers are more “forbearing” with articles in great demand or with suppliers offering considerable price advantages.

*The role of the food chain's control: What is the impact of the controlling organisations performance on the quality system compliance of the Hungarian food industry?*

19. **Legal rules** impose “result or goal requirements” on the food producers, which they can comply with the help of private standards providing “how to reach the goal know-how”. An **official audit** establishes a one-time static condition/deficiency, while the certification checks a process/system; thus, it may for example help in finding and eliminating the causes of the deficiencies detected by the authority. It is however problematic that in several fields there is dual regulation, where references to independent standards are not integrated into the legislation.
20. **All enterprises surveyed have judged as problematic** the frequently changing official approach and interpretation of the legal rules both in spatial terms (at national level) and in time. Smaller companies have mentioned also the difficulties of orientation among legal provisions, as well as the high level of the official fees and the lack of related support. Larger enterprises stated the company selection system of official audits as discriminative for their size range although, in their opinion, smaller companies are more likely to cause food safety problems.

*Suggestions worthy of consideration*

21. A well-defined group of the collected corporate proposals related to the general expectation, defined by us as **“fair play in public administration”**. The **“development of quality compliance”**, directly concerning the food industrial enterprises could attach measures to three stages. As the first stage we suggest the introduction of programmes improving orientation, including e.g. training, special advising, preparation and distribution of information materials, covering preparation for the implementation of quality systems. The second stage, that of introduction, may be encouraged through investment support. Support for the third stage, that of maintenance, could principally include provision of resources required for the continuous follow-up of the quick technological development of the IT field. In our view, direct cost support for the audits of the independent and customer systems could only be granted in a very cautious manner, taking into account that both system implementers (retail trade) and system auditors (certifying bodies) are organisations operating on a market basis.
  
22. We consider the programme proposal of **“consumer awareness improvement”** to be very important (indirectly supporting our food economy), due to the fact that this is the most important market protection possibility of the domestic food economy under the EU and WTO regulations. Among adults, widespread and plain educational information on food labelling, trademarks and quality should be emphasised according to our view. As regards consumer awareness improvement of children, a fundamental change of attitude would be required; due to the general social benefits of the objective, it should receive special public support! **A remarkable improvement of the current situation of the catering of public education – with active participation of the food economy (companies) – is considered to be the first and most important step!**



## Kivonat

A tanulmány bemutatja, hogy a vevői minőségi rendszerek (pl. IFS, BRC) immár a piacra lépés minimum (képesítő) feltételévé váltak. Az alapnak tekinthető független rendszerek (pl. HACCP, ISO 9001) elterjedésükkel párhuzamosan piaci értelemben elértéktelenedtek. A vevői és független rendszerek vitathatatlanul hozzájárultak a minőség élelmiszerbiztonsági dimenziójának javulásához. Valódi marketing előnyt azonban csak a fogyasztói típusú rendszerek (pl. Kiváló Magyar Élelmiszer) jelenthetnének a minőségi jellemzők minimum szint feletti igazolásával, de jelenleg még ezek sem érik el a lehetséges hatást. Az élelmiszer-kiskereskedelem vevői erejének növekedése miatt a vevői rendszerek szerepének további erősödését, a beszállítók védekezési válaszként pedig a fogyasztói rendszerek terjedését valószínűsítjük. Ez a tendencia a független rendszerrel (pl. ISO 22000) történő egységesítés lehetőségét is alapvetően kérdőjelezi meg. Az így kialakuló rendszerhalmozódás azonban minőségjavulást már nem hoz, viszont komoly erőforrást köt le az élelmiszer-gazdasági vállalkozásoknál. A hazai élelmiszer-gazdasági vállalkozások helyzetének javítására tett javaslatainak: a „közigazgatási fairplay”, a „minőségi megfelelés fejlesztése”, valamint a „fogyasztói tudatformálás” kiemelve a gyerekeket, mint célcsoportot.

## Abstract

### **The Role of the Quality Systems in the Hungarian Food Economy**

The study has shown that customer quality systems (e.g. IFS, BRC) have already become the minimum (qualifying) condition of market entry. The independent systems which could be considered as a basis (HACCP, ISO 9001) have lost value simultaneously with their spreading. The customer and independent systems have without doubt contributed to the improvement of the safety dimension of food quality. However, only the consumer-type systems (such as Kiváló Magyar Élelmiszer) could provide real marketing advantages through assuring quality features exceeding the minimum requirements, but they are still not use fully their potential effects. Due to the increase in the buying power of the food retail trade, strengthening of the customer systems and – as a possible defensive reaction by suppliers – further spreading of the consumer systems is expected. This trend makes the possibility of integration into independent systems (e.g. ISO 22000) questionable. The accumulation of systems as a result does not lead to any quality improvement, while using up significant resources at the food processing enterprises. Our suggestions for improving the situation at the domestic food processing enterprises include: the “fair play in public administration”, the “development of quality compliance” and the “consumer awareness improvement”, with special emphasis placed on children as a target group.



## Irodalomjegyzék

1. Angelier, A. [2009]: The French Ministry's Food Quality Policy, előadás a előadás az IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest Hungary, June 20-23, 2009 "Global Challenges, Local Solutions", p. 18.
2. Aragrande, M. (coordinator) [2005/a]: Final Report, Food supply chains dynamics, and quality certification, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 100.
3. Aragrande, M. (coordinator) [2005/b]: Food supply chain dynamics and quality certification, European Commission, Directorate – General JRC, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies, Sustainability in Agriculture, Food and Health, Review report, p. 115.
4. Aragrande, M. (coordinator) [2005/c]: National Report CZECH REPUBLIC, Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 43.
5. Aragrande, M. (coordinator) [2005/d]: National Report DENMARK, Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 89.
6. Aragrande, M. (coordinator) [2005/e]: National Report FINLAND, Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 65.
7. Aragrande, M. (coordinator) [2005/f]: National Report FRANCE, Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 136.
8. Aragrande, M. (coordinator) [2005/g]: National Report POLAND, Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 49.
9. Aragrande, M. (coordinator) [2005/h]: National Report SPAIN, Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 346.
10. Aragrande, M. (coordinator) [2005/i]: National Report SWEDEN, Quick scan of the food supply chain dynamics, labelling and certification schemes and policies, rules and regulations in the selected EU country, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 56.
11. Arfini, F. – Boccaletti, S. – Giacomini, C. – Moro, D. – Sckokai P. [2006]: Case study 8: Parmigiano Reggiano, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 88.

12. Aust Sterns, P. – Codron, J-M. – Reardon, T. [2001]: Quality and Quality Assurance in the Fresh Produce Sector: A Case Study of European Retailers, Selected Paper, AAEA Annual Meeting, Chicago, IL August 5-8, 2001, p. 17.
13. Bakacs, M. (szerk.) – Greiner, E. – Dánielné Rózsa, Á. – Kovács, V. A. [2008]: Országos Iskolai MENZA Körkép 2008, Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés Gyorsjelentés, OÉTI, p. 20.
14. Bakacs, M. – Kaposvári, Cs. – Kovács, V. A. – Lugasi, A. – Martos, É. [2009]: Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről 2009, Óvodai Táplálkozás-egészségügyi Felmérés, OÉTI, p. 28.
15. Bánáti, D. (szerk.) – Popp, J. (szerk.) [2006]: Élelmiszer-biztonság a nemzetközi kereskedelem tükrében, Agrárgazdasági Tanulmányok, AKI, Budapest, 2006.1. szám, p. 141.
16. Bánáti, D. [2008]: Élelmiszer-biztonsági kockázat-bebecslés az EU-ban. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság 5 éves ÉLELMÉZÉSI IPAR, 4: pp. 97-100.
17. Barendsz, A.W. – Molnár, P. [2004]: A HACCP Alapú Élelmiszerbiztonsági Rendszerek Tanúsítása Hollandiában Élelmiszervizsgálati Közlemények, L. kötet 2. füzet, pp. 69-85.
18. Battaglia, R. [2009]: Quality from China: A contradiction in terms?, előadás az IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest Hungary, June 20-23, 2009 “Global Challenges, Local Solutions”, p.
19. Bedő, Z. [2008]: A Pannon minőségű búza nemesítése és termesztése, Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és – Kereskedők Szövetsége
20. Beghin, J.C. [2006]: Nontariff Barriers, Working Paper 06-WP 438, December 2006, Center for Agricultural and Rural Development, Iowa State University, Ames, Iowa 50011-1070, www.card.iastate.edu, p. 13.
21. Bergevin, J. [2007]: Food Quality Schemes and EU rules – Internal Market implications, Food Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
22. Bernát, L. [2004]: Sikermenedzment, válságmenedzment, összefoglaló a XV. Debreceni Országos Minőségkonferenciáról, 2004. június 9-11., Magyar Minőség, 2004/8-9. szám, Budapest, pp. 56-59.
23. Bijsterveld, A-J [2009]: Connecting Regional Identity and Regional Products: ‘Fakelore’ or Contribution to a Sustainable Society? The Case of North Brabant (The Netherlands) előadás az IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest Hungary, June 20-23, 2009 “Global Challenges, Local Solutions”, p. 16.
24. Bíró, G. [2008]: Az egységes és teljeskörű élelmiszer-ellenőrzésről, Élelmiszer-biztonság 2008. VI. Évfolyam 3-4. szám, Budapest, p. 60.
25. Boxem, H van [2009]: The legislative framework for organic production in the European Union, Washington D.C. – 10 November 2009, p. 35.
26. Bröring, S. [2009]: Establishing chain orientation on the level of an input supplier of the food chain: How market oriented is the feed industry?, előadás az IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest
27. BTT [2009]: Az Ellenőrzött Magyar Baromfi védjegy létrehozásának és használatának céljai és jelentősége, a Baromfi Terméktanács írásos véleménye, p. 1.

28. Búza, L. [2008]: A hatóság szerepe az élelmiszerlánc-biztonság megteremtésében Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság p. 18.
29. Calvin, L. – Krissoff, B. – Foster, W. [2007]: Measuring the Costs and Trade Effects of Phytosanitary Protocols: A US-Japanese Apple Example, Review of Agricultural Economics, Volume 30, Number 1., pp. 120-135.
30. Canali, G. [2008]: The role of „integrated production” scheme in the new fruit and vegetable CMO: a tool for competitiveness, sustainability or oligopsony by large retail chains?, Presented at the 109th EAAE Seminar: „The CAP after the Fischler reform: national implementations, impact assessment and the agenda for future reforms, Viterbo, Italy, November 20-21 2008., p. 12.
31. Carnevale, C. [2007]: Codex Alimentarius, U.S.-North Africa Food Safety Conference, Casablanca, Morocco 5-8 February 2007, p. 18.
32. Clavero, F.C. – Riccioli, C. – Navarro, E.M. – Collado, R.G. [2006/a]: Case study 1: “Baena” PDO extra virgin olive oil, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 55.
33. Clavero, F.C. – Riccioli, C. – Navarro, E.M. – Collado, R.G. [2006/b]: Case study 4: “Dehesa de Extremadure” PDO cured ham, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 54.
34. Colinet, P. – Desquilbet, M. – Hassan, D. – Monier – Dilhan, S. – Orozco, V. – Réquillart, V. [2006]: Case study 3: Comté Cheese in France, INRA University of Toulouse, France, p. 89.
35. Competitiveness, Consumer Information and Better Regulation for the EU, DG AGRI Food Quality Schemes Conference, 5-6 February 2007
36. Cortjens, J. – Cortjens, M. (1995): Store Wars – The Battle for Mindspace and Shelfspace, John Wiley & Sons, Chichester
37. Csiszár, P. [2007]: Food Quality Schemes and Competition Rules, Food Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
38. Demeter K. [2001]: Termelés Magyarországon az ezredfordulón, Vezetéstudomány, 2007. február, pp. 24-33.
39. Demeter K. [2008]: A minőség stratégiája és gyakorlata vállalati szemmel – egy nemzetközi felmérés nyomán, Magyar Minőség, 2008/1. pp. 7-16.
40. Drummond, C. [2007]: The LEAF Marque – focus on integrated production, Food Quality Certification Conference, 5-6 February 2007, Brussels
41. DTI [2005]: The Empirical Economics of Standard, Department of Trade and Industry, DTI Economics Paper No. 12, June 2005, p. 135.
42. Egészséges Magyarországért Egyesület [1998]: A szívre egészséges tápanyag-összetételű – szívbarát – élelmiszerek kritériumrendszere és a tanúsító védjegy használatának eljárási szabályzata, Egészséges Magyarországért Egyesület, 1998, p.
43. Elekes, A. – Halmai, P. – Uzonyi Györgyné [2007]: Az élelmiszer-biztonság közgazdasági hatásai, Külgazdaság, LI. Éf., 2007. november-december, pp. 38-59.

44. Erdős Z. [2007]: Rendszerkialakítás az ISO 22000 szabvány alapján, Magyar Minőség 2007/8-9. pp. 22-26.
45. Erdős, Z. [2006]: Az ISO 22000 szabvány megfelelő alkalmazásának előkészítése, Magyar Minőség, 2006/6, p.
46. Európai Közösségek Bizottsága [2008]: Zöld Könyv, a mezőgazdasági termékek minőségéről: termékszabványok, gazdálkodással kapcsolatos követelmények és minőségi rendszerek, Brüsszel, 15.10.2008 COM(2008) 641, p. 24.
47. Európai Közösségek Bizottsága [2009]: A Bizottság Közleménye Az Európai Parlamentnek, A Tanácsnak, AZ Európai Gazdasági És Szociális Bizottságnak És A Régiók Bizottságának, Brüsszel, 28.5.2009 COM(2009) 234, p. 15.
48. European Commission [2000]: White Paper on Food Safety, COM(719), p.
49. European Commission [2006]: Structured inventory of existing food quality assurance schemes within the EU-25, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre (2006), p. 34.
50. Eurostat [2009]: Food and non-alcoholic beverages, Consumers in Europe, Eurostat Statistical Books, 2009. pp. 132-175.
51. FairTrade [2008]: Empowering Development, Fair Trade Centre - ISEAL, Geneva, oct. 2008, p. 29.
52. FAO/WHO [2009]: Joint fao/who food standards programme, Codex alimentarius commission Report, Thirty-Second Session, FAO Headquarters, Rome, June 2009, [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net), p. 118.
53. Feiner, P. [2009]: Impact of the Retail Sector on the Value Chain, előadás az IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest Hungary, June 20 - 23, 2009 “Global Challenges, Local Solutions”, p. 16.
54. Fulponi, L. – Battisti-Borot, A. [2006]: Final Report on Private Standards and the shaping of the Agro-Food System, Working Party on Agriculture and Fisheries Committee for Agriculture OECD, AGR/CA/APM(2006)9/FINAL JT03212398, p. 61
55. Fulponi, L. [2007]: Food Quality schemes in the International Context, Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
56. FVM [2007]: A hatósági élelmiszerellenőrzés 2006. évi tevékenysége és megállapításai, Élelmiszervizsgálóati Közlemények, Élelmiszermínőség – Élelmiszerbiztonság, LIII. Kötet, 2007/4. füzet, pp. 201-221.
57. FVM [2009]: A FAO/WHO Codex Alimentarius ismertetése, [www.fvm.hu](http://www.fvm.hu), p. 25.
58. FVM [2009]: Magyar Élelmiszerkönyv Tartalomjegyzék, Élelmiszer szabályozási információk 3., Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály, 2009. p. 25., [www.fvm.hu](http://www.fvm.hu)
59. Garbutt, N. [2007]: Food Quality Schemes in the international Context: KenyaGAP Experiences and lessons learnt, Food Quality Certification Conference, 5-6 February 2007, Brussels
60. Garcia, M. [2006]: Case study 9: The red tractor scheme, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 56.

61. Gay, S. H. – Gijbers, G. [2007]: Food quality assurance and certification schemes managed within an integrated supply chain, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, Conference on „Food Quality Certification – Adding Value to Farm Produce” 5/6 February 2007, Brussels, p. 39.
62. Gellynck, X. [2007]: The economics of Food quality Schemes, Food Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
63. GfK Hungária [2006]: Magyar Termék Kht. – Magyar termékek fogyasztása kivonat, [http://www.amagyartermek.hu/uploads/cikkfile/290\\_file1.pdf](http://www.amagyartermek.hu/uploads/cikkfile/290_file1.pdf), p. 18.
64. GFSI [2007]: Guidance Documnet, The Global, Safety Initiative, 2007, p. 41.
65. Giray, F. H. [2007]: Types of schemes operating in the EU Overlap or synergy? , European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, Conference on Food Quality Schemes, 5-6. February 2007. Brussels
66. Glerum, C. [2009]: Food Safety System Certification 22000 Approved, Foundation for Food Dafety Certification, p. 12.
67. Glerum, C. – Groenveld, C. – Schmid, F. [2009] Food Safety System Certification Scheme - ISO 22000 and PAS 220, (Chairman of the Board Foundation for Certification of Food Safety Systems and Chairman of the Board of Stakeholders). p. 17.
68. Gyaraky, Z. [2002]: Merre tart a minőségirányítás az élelmiszergazdaságban?, Magyar Minőség, 2002/5 szám, pp. 6-11.
69. Hamar, B. [2009]: Jelentés Luca Zaia mg. miniszter „Karácsonykor is fogyasszunk olasz termékeket!” televíziós szerepléséről, Róma, 2009. december 18., állandó FAO képviselő
70. Harpe, de la Martin [2009]: Standards Compliance & International Trade: Supermarkets Concerns – a suppliers view, Tour2009 Good Agricultural Practice, Nairobi, 15th September 2009, p. 8.
71. Heilandt, T. [2007]: Trade Rules, Regulations and Standards: Different Levels of Rule Making and their Impact, Codex Alimentarius Commission, Geneva, 23 October 2007, p. 45.
72. Henson, S. – Hooker, N.H. [2001]: Private sector management of food safety: public regulation and the role of private controls, International Food and Agribusiness Management Review 4 (2001), pp. 7-17.
73. Henson, S. – Jaffee, S. [2006]: A Strategic Perspective on the Impact of Food Safety Standards on Developing Countries, Invited paper at the International Association of Agricultural Economists Conference, Goald Cost, Australia 12-18, 2006, p. 25.
74. Henson, S. – Reardon, T. [2005]: Private agri-food standards: Implications for food policy and the agri-food system, Food Policy 30(3): 241-253.
75. Henson, S. [2005]: Standards and Trade: An Overview, University of Guelph, Canada, p. 26.
76. Huige, M. [2008]: Private SPS standards in WTO context, IV. International Workshop on Conformity Assessment, December 8-9., 2008, Rio de Jainero, Brazil, p. 34.

77. Jahn, G. – Schramm, M. – Spiller, A. [2004]: Differentiation of Certification Standards: The trade-off between generality and effectiveness in certification systems, előadás az “Sustainable Value Creation in the Food Chain” című 14th Annual IAMA World Food and Agribusiness Forum, Symposium and Case Conference, June 12 – 15, 2004 Montreux Convention Center, Switzerland, p. 17.
78. Juhász, Cs. – Szöllösi, N. [2007]: Környezetmenedzsment rendszerek A KIR szabványosításának folyamata: BS 7750; EMAS; ISO 14001, Debreceni Egyetem, Mezőgazdaságtudományi kar, Környezetgazdálkodási agrármérnöki szak p. 44.
79. Juhász, A. – Seres, A. – Stauder, M. [2004]: Relationships between food suppliers and retailers in Hungary, 88th EAAE Seminar on „Retailing and Producer-Retailer Relationships in the Food Chains” Paris May 5-6, 2004, p. 8.
80. Juhász, A. – Stauder, M. [2005]: Hungarian Food Retailing: Concentration, Polarisation And A New Entrant, Paper presented at the IAMO Forum 2005, “How effective is the invisible hand? Agricultural and Food Markets in Central and Eastern Europe?”, 16-18 June 2005, Halle (Saale), Germany, p. 17.
81. Juhász, A. – Wagner, H. [2009]: Kísérlet a kör négyszögesítésére, Magyar Mezőgazdaság, 64. évfolyam, 2009, július 8., pp. 12-14.
82. Juran, J. M. (1993): Minőség, tervezés, szabályozás. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, p. 137.
83. Kajner, P. [2009]: Helyi termelés, helyi fogyasztás, helyi termékek egészségesen! Természetkímélő gazdálkodás – jobb megélhetés – biztonság Szövetség az Élő Tiszáért, 2009. p. 48.
84. Katona, L. – Rác, E. [2000]: Szabványosítás és a Magyar élelmiszerkönyv, Minőségügyi ismeretek az élelmiszer-gazdaságban, Mezőgazda Kiadó 1999. p. 249.
85. Kocsner, T. [2008] Az élelmiszer-biztonsági ellenőrzésrendszere, az eljárási rend szabályainak változásai p. 42.
86. Koppány, Gy. [2008]: A HACCP rendszerek alkalmazásának tapasztalatai a takarmánykeverő üzemekben. AZ ISO 22000 élelmiszer biztonsági rendszer perspektívája, XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. április 23-25. Tihany
87. Kordik, H. [2007]: How do different types of certification schemes meet EU policy challenges? Food Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
88. Kormányos, S. [2010]: Csongrád Megyei Agrár Információs, Szolgáltató és Oktatásszervező Nonprofit Közhasznú Kft. – [www.alfoldkincse.hu](http://www.alfoldkincse.hu)
89. Kovács, Gy. [2010]: Bio közéték – csak az elit nőhet fel ezen?, Tudatos Vásárló Online Magazin 2010.01.17., p. 4.
90. Kozák, Á. [2008]: Kincskeresők, pillanatfelvétel a magyar fogyasztóról, HVG Könyvek, Budapest, p. 270.
91. Kreutzer, T. [2009]: Responding of the Czech Republic to Global Challenges in Agri-food Sector, IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest Hungary, June 20-23, 2009 “Global Challenges, Local Solutions”, p.
92. Kuti, K. B. [2003]: Áttekintés az élelmiszer-biztonság helyzetéről az Európai Unió és Magyarország tükrében, BGF, p. 96.

93. Lackó, Gy. [2008]: Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök (ISO 22000, ISO 9001, IFS, BRC, HACCP), XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. április 23-25. Tihany, p. 16.
94. Lakner, Z. – Szabó, E. – Hajdú, I.-né [2005]: The 2004 paprika scandal: anatomy of a food safety problem. *Studies in Agricultural Economics*, 2005. no. 102. Budapest, Agricultural Economics Research Institute. pp. 67-82.
95. Lehota, J [2001]: Élelmiszergazdasági marketing, Műszaki Könyvkiadó, Budapest, p. 328.
96. Lehota, J. – Lakner, Z. – Tomcsányi, P. [1999]: Fogyasztás, marketing és minőség a mezőgazdaságban. Minőség és agrárstratégia. Magyar Tudományos Akadémia, Budapest
97. Martinez, M.G. – Poole, N. – Skinner, C. – Illés, Cs. – Lehota, J. [2006]: Food Safety Performance in European Union Accession Countries: Benchmarking the Fresh Produce Import Sector in Hungary, *Agribusiness*, Vol. 22 (1) (2006), pp. 69-89.
98. Mikáczó, A. [2003]: Minőségbiztosítás – avagy az agrárgazdaság fejlesztésének lehetséges irányvonalai, *Agrárgazdaság, vidékfejlesztés és agrárinformatika az évezred küszöbén*, p. 6.
99. Miklósné, Varga A. [2004]: Sertéshús-minősítés és minőség Magyarországon az EU csatlakozás időszakában, *Nyugat-magyarországi Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar Mosonmagyaróvár* p. 216.
100. Mikulás, I. [2001]: Az Európai Unió szőlészeti és borászati szabályozása, *Hegyközségek Nemzeti Tanácsa*, Budapest 2001, ISBN 963 9039 2
101. Mikulás, I.– Müller, I. – Fórián, Z. [2003]: A szőlő-bor ágazat Európai Unió csatlakozásának gyakorlati kérdései, *Hegyközségek Nemzeti Tanácsa*, Budapest 2003, ISBN 963 206 5719
102. Miyagishy, K. – Bruno, A. [2009]: Codex Alimentarius Standards, Ongoing Work, and Cooperation with the OIE, *OIE International Conference on Animal Identification and Traceability*, Buenos Aires (2009), p. 27.
103. Molnár, K. [2008]: A közegészségügy szerepe és tevékenysége az élelmiszer-biztonság érdekében, XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. Tihany
104. Molnár, P. [1991]: Az élelmiszer-minőség meghatározásának újabb szempontjai. *Élelmészeti Ipar*, 1991/10, pp. 379-383.
105. Molnár, P. [2002]: Az élelmiszer-biztonság időszerű kérdései az európai szabályozás tükrében. *Minőség és Megbízhatóság*. 2002/3. szám pp. 123-129.
106. Nagyné Pércsi, K. [2006]: A minőség hatása a hazai sertéshús vertikum versenyképességére, *Doktori (PhD) értekezés, Gödöllő*, p. 161.
107. Nagyné, K. [2008]: A minőségbiztosítási alapismeretek és az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek alapismeretei, p. 101.
108. Nelson, P. [1970]: Information and consumer behaviour, *Journal of Political Economy*, Vol. 78 No.2, pp. 311-29.
109. Nienhoff, J. [2007]: QS – focus on control throughout the supply chain, *Food Quality Certification - Adding value to farm produce*, 5 February 2007, Brussels
110. Nyárs, L. – Papp, G. [2002]: Az állati eredetű termékek feldolgozásának versenyhelyzete, *AKI Agrárgazdasági Tanulmányok*, 2002.7. szám, Budapest, p. 113.

111. O'Neil, B. [2007]: Capacity building and good governance of the animal health system, Global Animal Health Initiative, Washington, (2007) p. 38.
112. Olson, L. J. – Roy, S. [2008]: Dynamic Sanitary and Phytosanitary Trade Policy, Department of Agricultural and Resource Economics, The University of Maryland, College Park, WP 08-12, p. 25.
113. Orden, D. – Roberts, D. [2008]: Food regulation and trade under the WTO: ten years in perspective, Contributions of Agricultural Economics to Critical Policy Issues, Proceedings of the Twenty-sixth Conference of the International Association of Agricultural Economists, pp. 103-116.
114. Orihuel, B. [2007]: Food Quality Schemes in close-up, Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
115. Őszné, Cs [2008]: Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Összefoglaló, Élelmiszer szabályozási információk 1., Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály, 2008. p. 7.
116. Őszné, Cs. [2009]: Az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok tematikus jegyzéke, Élelmiszer szabályozási információk 9., Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály, 2009. p. 22.
117. Pallaginé Bánkfalvi, E. [1999]: Minőségbiztosítás, Minőségügyi ismeretek az élelmiszer-gazdaságban, Mezőgazda Kiadó 1999. p. 168.
118. Pallóné Kisérdi, I. [2009]: Traditions – Tastes Regions Program in Hungary and its Green paper aspects, EU High Level Conference on the Future of Quality Policy of Agricultural Products and Foodstuffs, Prague, 2009. p. 14.
119. Pallóné, Kisérdi, I. [2003]: A versenyképesség biztosításának új minőségi dimenziója az élelmiszer-gazdaságban EU csatlakozásunk szempontjából Doktori (PhD) értekezés Budapest, p. 144.
120. Pallóné Kisérdi, I. [2009]: A Hagyományok, Ízek, Régiók program bemutatása FVM Európai Integrációs Főosztály, forrás: <http://www.fvm.hu>
121. Petit, M. [2007]: International Obligations WTO and bilateral agreements, Food Quality Certification Conference, 5-6 February 2007, Brussels
122. Planet Retail [2010]: Daily News 23. 02. 2010.
123. Pollák-Tóth, A. – Bánáti, D. [2008]: Ethical questions of the application of genetically modified foods in the food chain, KÉKI Food Safety Booklets V., Budapest, pp. 128-147.
124. Popovics, A. [2009]: A földrajzi helyhez kapcsolódó és a hagyományos magyar termékek lehetséges szerepe az élelmiszerfogyasztói magatartásban, PhD értekezés, Gödöllő, p. 149.
125. Popp (szerk.) – Potori (szerk.) – Udovecz (szerk.) [2009]: A versenyesélyek javításának lehetőségei a főbb termékpályákon, Agrárgazdasági Tanulmányok, AKI, Budapest, megjelenés alatt
126. Premium Hungaricum [2009]: Premium Hungaricum Védjegyszabályzat, Premium Hungaricum Egyesület, Magyarország Specialitásainak Érdekvédő Szervezete



127. Rau, M-L – Tongeren, F [2007]: Modelling different quality standards in the agri-food sector: the case of meat trade in the enlarged EU, *Agricultural Economics* 37 (2007) pp. 305-315.
128. Reardon, T. – Codron, J.-M – Busch, L. – Bingen, J. – Harriss, C. [2001]: Global Change in Agrifood Grades and Standards: Agribusiness Strategic Responses in Developing Countries, *International Food and Agribusiness Management Review*, 2(3/4), ISSN: 1096-7508, pp. 421-435.
129. Rees, W.E. [2006]. „Ecological Footprints and Bio-Capacity: Essential Elements in Sustainability Assessmen, p. 143-158.
130. Roseboom, J. – Gijsberg, G. – Frans van der Zee [2006]: Case study 2: Boerekaas (Dutch Farmhouse Cheese), European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 54.
131. Roseboom, J. [2006]: Case study 6.: Label Rouge Chicken, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 32.
132. Sandholm, L. [2003]: Minőségközpontú vállalatfejlesztés, *Magyar Minőség*, 2003/1. szám, Budapest, pp. 2-9.
133. Santiago, P. [2006]: Approaches to Harmonization of Regulations: Status of Making Changes in CODEX, US-Russian Scientific Conference: “Meat Product Safety – From Farm To Table, Moscow, April 18-20. 2006. p. 27.
134. Schneider, A [2006]: Case study 7: Neuland, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 26.
135. Schneider, A. – Gay, S. H. [2006]: Case study 5: EUREP GAP, European Commission, Directorate – General, Joint Research Centre, p. 30.
136. Sebők, A [2009]: A hagyományos élelmiszer-előállító láncok működése és piacrajutása innovatív stratégiái, előadás a TRUEFOOD program keretében készült, p. 24.
137. Sebők, A. [2008]: Az élelmiszerkutatás fő irányai: Jövőkép 2020-ig, előadás a TRUEFOOD program keretében készült, p. 13.
138. Seghezzi, H.D. [2003]: A minőségmenedzsment szerepe a jövő Európájában, *Magyar Minőség*, 2003/12. szám, Budapest, pp. 2-5.
139. Shiba, J. – Graham, A. – Walden, D. [1993]: New American TQM, *Productivity/The Center for Quality Management*, p. 574.
140. Sidlovits, D. [2008]: A közös borpiaci szabályozás reformja, előadás, [http://www.kszaba.hu/dokument/Bor-CMO-reform\\_BCE-borasz\\_20080307.pdf](http://www.kszaba.hu/dokument/Bor-CMO-reform_BCE-borasz_20080307.pdf)
141. Siposné, G. [2006]: Mennyit ér ma a tanúsítvány? *Magyar minőség*, 2006/5
142. Siposné, G. [2002]: Tíz ellenvetés a „Tíz ellenvetés...”-re; *Magyar Minőség*, 2002/5 szám, pp. 22-26.
143. Siposné, G. [2008]: Az ISO 22000:2005 szabvány alkalmazásának helyzete az IFS és a BRC „árnyékában”, XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. április 23-25. Tihany, p. 9,
144. Sósne Gazdag, M. [1996]: Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban, *Mezőgazda Kiadó*, 1996. p. 136.

145. Sós né Gazdag, M. [2008]: Élelmiszerbiztonsági rendszerek 1-2., Biokultúra 2008/3 p. 35
146. Süth, M. [2008]: Az élelmiszer-biztonság újjászervezett ellenőrzési rendszere és aktuális feladatai, XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. Tihany
147. Swinnen, J. F. M. – Vandermoortele, T. [2008]: On the political economy of food standards, In: Glauben et al. (eds) [2008]. Agri-food business: Global challenges – Innovative solutions, Studies on the Agricultural and Food Sector in Central and Eastern Europe, Vol. 46. Halle (Saale), IAMO, pp. 1-10.
148. Swinnen, J. F. M. – Vandermoortele, T. [2009]: Trade, Development, and the Political Economy of Public Standards, LICOS Centre for Institutions and Economic Performance University of Leuven (KUL), Belgium, IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest Hungary, June 20-23, 2009 “Global Challenges, Local Solutions” p. 25.
149. Sylvander, B. [2007]: Protecting GIs : an international comparison of schemes and systems, Food Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
150. Szabó, G. Cs. – Nagy, J. B. [2008]: Minőségmenedzsment 2. oktatási segédanyag, Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem, Gazdálkodás- és Társadalomtudományi Kar, Master of Business Administration szakirányú továbbképzés, p. 103.
151. Szabó, J. [2010]: MSZT minőségi észrevételek kézirat, MSZT, p. 8.
152. Szakály, Z. – Szente, V. – Totth, G. – Lovig, T. [2008]: Fogyasztói szokások és attitűdök elemzése a hagyományos magyar élelmiszerek piacán, XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. április 23-25. Tihany, p.
153. Szakály, Z. [2009]: Hogyan vélekednek a vásárlók a hungarikumokról, előadás a „A krízis, mint lehetőség” című az Élelmiszer Szakma Napja, Balatonfüred, 2009. június 10.11. szakmai rendezvényen, p. 28.
154. Szathmáry, Zs. – Györi, Z. [2007] Minőségbiztosítás és nyomon követhetőség a növénytermesztésben, Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum, Mezőgazdaságtudományi Kar, Élelmiszertudományi, Minőségbiztosítási és Mikrobiológiai Intézet, Agrártudományi Közlemények, 2007/26, pp. 273-277.
155. Szeitzné Szabó, M. [2008] Élelmiszerbiztonság hazánkban és az Európai Unióban, XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. Tihany
156. Szerdahelyi, K. (szerk) – Tóth, J. (szerk) [2007]: Termékpályák és a minőségbiztosítás helyzete Szerepük az Új Magyarország Vidékfejlesztési program végrehajtásában, p. 58.
157. Szigeti, F. – Végső, K. – Kiss, I. – Nádasdi, J. – Nádasdiné [2003]: Minőségirányítási ismeretek mezőgazdasági és ipari kis- és középvállalkozások számára, Nyíregyházi Főiskola, p. 85.
158. Szűcs, I. – Tikász, I. E. [2009]: A magyarországi fogyasztók halvásárlási és halfogyasztási szokásainak helyzete, XXXII. Halászati Tudományos Tanácskozás, Szarvas, 2008. május 14-15., p. 21.
159. Takáts, A. [2006]: A Magyar Minőség Társaság tapasztalatai a menedzsment-rendszerek tanúsításának színvonaláról, Rendezvény a tanúsítások értékének megőrzéséről, Magyar Minőség 2006/7, p.
160. Thelen, O. [2008]: Qualitätssicherungssysteme in Europa, Vergleichende Untersuchung, p. 76.

161. Theuvsen, L. – Gawron, J. [2007]: Certification Schemes in the German Food Business: Classification and Evaluation from the Perspective of Small and Medium-Sized Enterprises, Georg-August University, Department of Agricultural Economics and Rural Development, Goettingen, Germany, p. 14.
162. Tomcsányi, P. [1988]: Az élelmiszer-gazdasági marketing alapjai, Budapest, Mezőgazdasági Kiadó 459 p.
163. Tomcsányi, P. [1998]: A termékhasznosságra építhető marketing koncepciója, AGRO-21 füzetek, 1998/22, pp. 6-11.
164. Tunkli, G. [2006]: Hogyan tovább, minőségügy – avagy egy szakma devalvációs folyamatának margójára, Magyar Minőség, 2006/2, p.
165. Unnevehr, L.J. (szerk) [2003]: Food Safety in Food Security and Food Trade, International Food Policy Research Institute 2020 Focus (10)
166. Voort, von der M. – Baricicová, V. – Dandar, M. – Grzegorzewska, M. – Schoorlemmer, H. – Szabo, Cs. – Zmarlicki, K. [2007]: EUREPGAP az Európai Unióban, Euro Fruit and Vegetable, p. 44.
167. Vörös, M. L. [2009]: Törvény a táplálkozás oktatásáról: 'SHOKUIKU' Japánban –Hátere és tanulságai, Japán Alapítvány Budapesti Iroda, 2009. november 27. p. 63.
168. Vörös, M. L. [2010]: Helyi élelmiszer és helyi fogyasztás a komplex agrárpolitika kulcseleme Japánban – tanulságok hazánk számára, Falu XXV. évf. (2010) 1. sz. (megjelenés alatt), p. 12.
169. Wittich, T. [2008]: A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság stratégiája, és az élelmiszerellenőrzésben betöltött szerepe, XVI. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia, 2008. Tihany
170. WTO [2009]: Work of other relevant Organizations, SPS Agreement Training Module: Chapter 7, [www.wto.org](http://www.wto.org)
171. WTO [2004]: GREEN BOX MEASURES, TN/AG/S/10, 8 November 2004, (04-4733), Committee on Agriculture, Special Session
172. [www.coleacp.org/pip](http://www.coleacp.org/pip) , Food Quality Certification - Adding value to farm produce, 5 February 2007, Brussels
173. [www.iso.org](http://www.iso.org)
174. [www.mszt.hu](http://www.mszt.hu)
175. [www.oefi.hu](http://www.oefi.hu)
176. [www.oeti.hu](http://www.oeti.hu)
177. [www.ovodaegnev.hu](http://www.ovodaegnev.hu)
178. [www.suliegylet.hu](http://www.suliegylet.hu)
179. Yudin, R. [2009]: The Realities of Good Agricultural Practices Certification, Tour2009 Good Agricultural Practice, Montevideo, 24th September 2009, p. 26.

180. Zobor, E. [2008]: Hagyományos különleges termékek elismerése az Európai Unióban, Különleges élelmiszerek minősége és promóciója az EU-ban szakmai rendezvény, Tihany, 2008. p. 18.
181. Zobor, E. [2008]: Hungarikumok a Parlamentben, A hagyományos mezőgazdasági termékek és élelmiszerek közösségi oltalma, p. 4.
182. Zobor, E. [2010]: Élelmiszer-minőségi rendszerek az Európai Unióban, Foodapest, 2010. Budapest
183. Zsombor, T. [2009]: Impact of the retailer sector on the value chain, előadás az IAMA 19th Annual World Forum and Symposium Budapest Hungary, June 20-23, 2009 “Global Challenges, Local Solutions“, p. 11.

## Táblázatok jegyzéke

1. táblázat: Minőségi jellemzők csoportosítása információs közgazdaságtani megközelítésben.....	11
2. táblázat: Az élelmiszerminőség területén érvényes nemzeti szabványok statisztikája.....	18
3. táblázat: Élelmiszerminőségi jellemzők szabályozása az EU gyakorlatában .....	19
4. táblázat: Élelmiszerminőség és élelmiszerszabályozás változása a Közép-Kelet Európai országokban .....	20
5. táblázat: A hazai élelmiszer-kiskereskedelem szerkezetének változása és hatása a minőség- és beszerzés politikára (1989-2009) .....	23
6. táblázat: A vállalati minőségkultúra fejlődésének szakaszai és néhány jellemzője.....	26
7. táblázat: A minőségi rendszerek követelményállítók szerinti csoportosítása .....	32
8. táblázat: A címzettek szerinti csoportosítás a magán szektor minőségi rendszereinek példáival.....	33
9. táblázat: A minőségi rendszerek célok szerinti csoportosítása .....	33
10. táblázat: Az élelmiszergazdaságot érintő tanúsítási típusok jellemezői .....	34
11. táblázat: Élelmiszerminőségi rendszerek csoportosítása és tipizáló jellemzése .....	35
12. táblázat: Nemzetközi független és vevői minőségi rendszerek főbb jellemzői .....	37
13. táblázat: ISO 9001:2000 Minőségirányítási rendszerek (ISO Survey-2007 alapján) .....	40
14. táblázat: ISO 22000 tanúsítások száma, földrészek szerinti megoszlása.....	41
15. táblázat: Nemzetközi független és vevői minőségi rendszerek főbb jellemzői .....	44
16. táblázat: Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői.....	56
17. táblázat: Néhány jellemző nemzetközi és nemzeti fogyasztói rendszer az uniós országokban.....	72
18. táblázat: Akkreditált szervezetek száma hazánkban .....	83
19. táblázat: A hazai élelmiszergazdaság tanúsítói megítélése .....	85
20. táblázat: A magyar élelmiszeripar szegmentációja a minőségi rendszerhasználat szempontjából .....	107
21. táblázat: Rövidtávú célterület: „minőségi megfelelés fejlesztése” célterület .....	110
22. táblázat: Hosszútávú célterület: „fogyasztói tudat formálása” célterület.....	110

## Ábrák jegyzéke

1. ábra: Az élelmiszerlánc egymásra rakódó minőségi elvárásai.....	13
2. ábra: A „3 nővér” szabványosítási munkájának és a WTO-SPS megállapodásának kapcsolata.....	16
3. ábra: Vállalati stratégiai válaszok az új szabályozásokkal és szabványokkal szemben.....	25
4. ábra: Az élelmiszerlánc minőség menedzsmentjének fejlődése a XX. század elejétől .....	28
5. ábra: A vállalatközi és a fogyasztói jelölésű minőségi rendszerek terjedésének okai .....	29
6. ábra: Az EU élelmiszergazdaságot érintő minőségpolitikai fogalmainak rendszerezése .....	31
7. ábra: Nemzetközi független rendszerek megjelenése .....	36
8. ábra: Nemzetközi vevői rendszerek megjelenése .....	43
9. ábra: Nemzetközi (EU-s) fogyasztói rendszerek megjelenése.....	48
10. ábra: Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek megjelenése.....	55
11. ábra: Az Európai Unió egyes országaiiban alkalmazott nemzeti élelmiszerminőségi és biztonsági rendszerek (2006) .....	70
12. ábra: Nemzetközi irányítási és vevői rendszerek az elemzett uniós tagállamokban.....	71
13. ábra: Minőségi rendszerek elterjedtsége a hazai élelmiszeriparban.....	78
14. ábra: A hazai élelmiszeripar minőségpolitikai kommunikációja az interneten (szakágazati bontásban) .....	80
15. ábra: A megkérdezett vállalkozások néhány értékesítési jellemzője .....	89
16. ábra: A legfontosabb minőségi rendszerek terjedésének dinamikája a megkérdezett vállalkozások körében (1992-2009).....	90
17. ábra: A minőségi rendszerek elterjedtsége a vizsgált kkv-k körében.....	93
18. ábra: A minőségi rendszerek elterjedtsége a vizsgált kkv-k körében a cégek nettó árbevétele szerint.....	94
19. ábra: A legfontosabb független és vevői minőségi rendszerek bevezetési- és fenntartási költségeinek megítélése.....	95
20. ábra: A legfontosabb független és vevői minőségi rendszerek bevezetési költségeinek megítélése.....	96
21. ábra: A legfontosabb független és vevői minőségi rendszerek fenntartási költségeinek megítélése.....	98
22. ábra: A legfontosabb független és vevői minőségi rendszerek összetett megítélése (skála átlag) .....	99

## MELLÉKLETEK

## Mellékletek jegyzéke

1. melléklet: Az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok tematikus jegyzéke .....	145
2. melléklet: Rövid ismertető az ökológiai lábnyom típusú és a Fair Trade rendszerekről .....	148
3. melléklet: Nemzetközi független és vevői minőségi rendszerek főbb jellemzői .....	149
4. melléklet: Nemzetközi fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői.....	150
5. melléklet: Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői .....	151
6. melléklet: Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői .....	152
7. melléklet: Az elemzett országokban alkalmazott főbb rendszerek csoportosítási lehetősége .....	153
8. melléklet: Minőségi rendszerek – elsősorban élelmiszergazdasági – szakirodalom tükrében .....	154
9. melléklet: A hazai élelmiszeripari vállalkozások és a rendszerállítók honlapjainak minőségi rendszerekkel kapcsolatok információi.....	157
10. melléklet: Az általunk megkérdezett élelmiszeripari vállalkozások szakágazati megoszlása és éves nettó árbevétele (2006-2008 átlagában).....	158
11. melléklet: A WTO tagállamok által alkalmazott, élelmiszerminőséggel összefüggő zöld dobozos támogatások .....	159



## Az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok tematikus jegyzéke

### 1. Élelmiszerbiztonsági követelmények

#### 1.1. Higiénia

- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról.
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról.
- Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű élelmiszerek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról.
- A Bizottság 1688/2005/EK rendelete a Finnországba és Svédországba irányuló bizonyos hús- és tojásszállítmányok szalmonellára vonatkozó különleges garanciája tekintetében a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról.
- A Bizottság 2074/2005/EK rendelete a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltéréstől, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról.
- A Bizottság 2075/2005/EK rendelete a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról.
- A Bizottság 2076/2005/EK rendelete a 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról.
- 66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról.
- 64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer előállításának élelmiszerhigiéniai feltételeiről.
- 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet az élelmiszer előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszerhigiéniai feltételeiről.
- 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM rendelet a kistermelői élelmiszertermelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről.
- MÉ 2-1/1969 Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója.

#### 1.2. Új élelmiszer

- Az Európai Parlament és a Tanács 258/97/EK rendelete az új élelmiszerekről és az új élelmiszer összetevőkről; *Módosítás:* 1829/2003/EK rendelet; 1882/2003/EK rendelet, [http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/notif\\_list\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/notif_list_en.pdf)

#### 1.3. GMO élelmiszerek

- 1998. évi XXVII. tv a géntechnológiai tevékenységről.
- 20/2000. (VIII. 15.) KöM rendelete a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény 4. §-ának (1)-(4) bekezdésében meghatározott engedélyezési eljárásokban szakhatóságként közreműködő szerv kijelöléséről.

- 1829/2003/EK rendelete a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról.
- 1830/2003/EK rendelete a géntechnológiával módosított szervezetek nyomonkövethetőségéről és címkézéséről, és a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszer- és takarmánytermékek nyomonkövethetőségéről, valamint a 2001/18/EK irányelv módosításáról.
- 641/2004/EK rendelet az 1829/2003/EK rendeletnek az új géntechnológiával módosított élelmiszerek és takarmányok engedélyezése iránti kérelem és a létező termékek bejelentése és a kockázatértékelés során kedvező eredményt mutató, géntechnológiával módosított anyagok véletlen vagy technikailag elkerülhetetlen jelenléte tekintetében történő végrehajtására vonatkozó részletes szabályokról.
- A Bizottság 2008/289/EK határozata (2008. április 3.) a rizstermékekben előforduló, nem engedélyezett, genetikailag módosított Bt 63 szervezetre vonatkozó szükségintézkedésekről.
- 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról.
- 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESzCsM-KvVM rendelet a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról.
- 128/2003. (XII. 19.) FVM rendelet a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság szervezetéről és működéséről.
- 138/2004. (IX. 23.) FVM rendelet a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséért fizetendő igazgatási szolgáltatási díjakról.
- 142/2004. (IX. 30.) FVM-GKM rendelet a mezőgazdaság és az ipar területén folytatott géntechnológiai tevékenység egyes szabályairól.
- 53/2006. (XI. 29.) OGY határozat GMO stratégia.
- 86/2006. (XII. 23.) FVM r. a géntechnológiával módosított, a hagyományos valamint az ökológiai gazdálkodással termesztett növények egymás mellett folytatott termesztéséről.
- 80/2007 (VIII. 2.) FVM-GKM-EüM-SZMM r. az egyes rizstermékek behozataláról és forgalomba hozataláról.
- A Bizottság 2008/730/EK határozata (2008. szeptember 8.) a géntechnológiával módosított A2704-12 (ACS-GMØØ5-3) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2008) 4735. számú dokumentummal történt).

## 2. Élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről

- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről. Az élelmiszerláncot korábban szabályozó négy törvény (a növényvédelemről szóló 2000. évi XXXV. tv., a takarmányok előállításáról szóló 2001. évi CXIX. tv., az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. tv., az állategészségügyről szóló 2005. évi CLXXVI. tv.) helyett, az Európai Unió szabályozásával összhangban, az Országgyűlés megalkotta a jelenleg is hatályos 2008. évi XLVI. törvényt az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről.
- A 220/2008. (VIII. 23.) Korm. rendelet kijelöli a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságot, mint a munka szakmai irányítását végző szervezet. Meghatározza a Bizottság összetételét és nevesíti a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumot a titkársági feladatok ellátására.

### 3. Ökológiai élelmiszerek előállításáról

- Tanács 834/2007/EK rendelete az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről és a 2092/91/EGK rendelet hatályon kívül helyezéséről.
- A Bizottság 889/2008/EK rendelete az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról.
- A Bizottság 1235/2008/EK rendelete a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról.
- A 79/2009 (VI. 30.) FVM rendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai gazdálkodási követelmények szerinti tanúsításának, előállításának, forgalmazásának, jelölésének és ellenőrzésének részletes szabályairól.

## Rövid ismertető az ökológiai lábnyom típusú és a Fair Trade rendszerekről

Az **ökológiai lábnyom** Bill Rees a British Columbia Egyetem professzorának nevéhez fűződik, aki a hetvenes években alkotta meg annak fogalmát, majd a kilencvenes években továbbfejlesztette. Fenntarthatósági mutatóként tartják számon. Azt fejezi ki mekkora a természetnek az a területe, ami ahhoz szükséges, hogy újratermelje az adott népesség erőforrás igényét az adott évben [Rees, 2006]. A lábnyom-számításokat a 2003-ban alakult, amerikai központú Globális Lábnyom Hálózat (Global Footprint Network) végzi. 152 ország adatait dolgozták fel, 1961-től a jelenig. Egy nemzetközi hálózatot építettek ki, melyben öt kontinensen 75 partnerszervezetével dolgoznak közösen, ilyen például a World Wide Fund for Nature (WWF). Magyarország az előző jelentéshez képest nyolc hellyel került hátrább, vagyis jelenleg a 40. a sorban. Ez azonban nem azt jelenti, hogy az ökológiai fogyasztása csökkent (ami még mindig 3,5 hektár/személy), hanem azt, hogy más országok fogyasztása a mienknél gyorsabban nőtt.

Meghatározzák a termékek **széndioxid-lábnyomát** is, melyet az élelciklusuk során képződő üvegházhatású gázok teljes mennyisége mutat meg. A lábnyom kiszámításakor figyelembe veszik a felhasznált nyersanyagokat, a gyártási és forgalmazási folyamatokat, a felhasználást és a hulladékkezelést. Az éghajlatra gyakorolt hatást széndioxid-mennyiségben vagy széndioxid-egyenértékben adják meg.

Az újonnan bevezetett **víz-lábnyom** megmutatja, hogy az egyes nemzetek lakói mennyi édesvizet használnak fel, beleértve azt is, hogy az életszínvonaluk biztosításához indokolt termékek előállításához hány liter víz szükséges. Miközben jelenleg körülbelül 50 ország küzd vízhiánnyal, az Egyesült Államok lakói átlagosan 2,48 millió liter vizet fogyasztanak évente. A vízfogyasztás alapján felállított listán szereplő 150 országból fejtenként évi 619 ezer liter vízfogyasztással Jemen áll az utolsó, legtakarékosabb helyen. Magyarország a 126. helyen található évi 750 ezer literrel. ([www.footprintnetwork.org](http://www.footprintnetwork.org))

### Fair trade

Az Alternatív Kereskedelem Nemzetközi Szövetsége (FINE), 1999-ben határozta meg fair trade (méltányos kereskedelem) fogalmát. Kereskedelmi partnerséget jelent, amely a hátrányos helyzetű termelők számára hivatott a fenntartható fejlődést előmozdítani elsősorban jobb kereskedelmi feltételek biztosításával, valamint a fejlett országokban folyó szemléletformáló kampányokkal. Egyfajta jótékonyossági kezdeményezés: a rövidtávú kereskedelmi érdeken túllépve a szegény országok kistermelőinek és rajtuk keresztül a helyi közösségeknek igyekszik segíteni. A fogyasztóik átlagosan 30-50%-kal többet fizetnek a termékekért, de ezért általában az átlagosnál jobb minőségű áruhoz jutnak, és tudják, hogy a többletkiadás társadalmi célokat szolgál. A környezetvédelmi elvárások is egyre fontosabbak a fair trade-ben, ahol a környezeti érdekeket és értékeket is méltányolják. A méltányos kereskedelem által remélhetőleg csökkenteni lehet az iparosodott és fejlődő országok között az elmúlt évtizedek alatt kialakult egyenlőtlenségek egy részét. A méltányos kereskedelmet az etikus kereskedelem egy formája, melynek fogalmát leginkább fejlődő országokban fiókvállalatot működtető multinacionális cégek használják, így demonstrálják erkölcsi és társadalmi felelősségvállalásukat alkalmazottjaik és más érintett csoportok felé. Több, mint 70 ország 350 fair trade szervezete működik világszerte, melyeknek globális hálózata az International Fair Trade Association. ([www.european-fair-trade-association.org](http://www.european-fair-trade-association.org); [www.wfto.com](http://www.wfto.com); ISEAL, Geneva)

## Nemzetközi független és vevői minőségi rendszerek főbb jellemzői

	HACCP	ISO 9000	ISO 22000	IFS	BRC	EurepGap (Globalgap)	QS
<b>Hol?</b>	Ország	Nemzetközi	Svájc	Svájc	Németország	Egyesült Királyság	Németország
<b>Ki?</b>	Rendszergazda	FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság	International Organization for Standardization	HDE és FCD*	British Retail Consortium	GlobalGap	Qualität und Sicherheit GmbH
<b>Mikor?</b>	Kezdet/hazai bevezetés	1991/2002	2005	2002	1998	1997	2001
<b>Mit?</b>	Szabvány alapok	Codex Alimentarius	ISO 9001 HACCP	BRC, ISO 9001	ISO 9001	HACCP, GAP	HACCP, GlobalGap
	Termék jellemzői	Igen	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
	Minőségirányítás	Nem	Igen	Nem	Nem	Nem	Igen
	Környezetirányítás	Nem	Nem	Nem	Nem	Nem	Nem
	Nyomonkövetés	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen
	Ajánlások (GMP, GAP)	Igen	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen
	Munkahelyi védelem	Nem	Igen	Nem	Nem	Nem	Igen
<b>Hogyan?</b>	Kijelölt tanúsító szervezet	Igen	Igen	Igen	IFS auditor	BRC auditor	130 szervezet
	Rendszer saját ellenőrzése	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen
	Ellenőrzés gyakoriság	féléves	féléves	féléves	éves	éves	éves
	Ellenőrzés bejelentett	Nem	Igen	Igen	Igen	Igen/Nem	Igen
<b>Mennyi?</b>	Ellenőrzés költsége	Vállalkozásé	Vállalkozásé	Vállalkozásé	Vállalkozásé	Vállalkozásé	Vállalkozásé

\* Németországban HDE = Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (Német Kiskereskedelmi Szövetség), Franciaországban FCD = Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (Francia Kereskedelmi Vállalkozások Szövetsége).

Forrás: [www.haccp.com](http://www.haccp.com), [www.iso.org](http://www.iso.org), [www.ifs-online.eu](http://www.ifs-online.eu), [www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com), [www.eurepgap.org](http://www.eurepgap.org), [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org), [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

### Nemzetközi fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői

	OEM	OFJ	HKT	Ökológiai
<b>Ki?</b>	Rendszergazda típusa	Közigazgatás	Közigazgatás	Közigazgatás
	Rendszerfejlesztő/felelős	Európai Bizottság/ Tagállamok közigazgatási szervei	Európai Bizottság/ Tagállamok közigazgatási szervei	Európai Bizottság/MgSzh, korábban FVM
<b>Mikor?</b>	Kezdet/hazai bevezetés	1992/	1992/	1996/
<b>Mit?</b>	Szabvány alapok			EK és FVM rendeletek, Jó mezőgazdasági gyakorlat
<b>Hogyan?</b>	Kijelölt rendszertanúsító szervezet	ellenőrző szerv vagy nemzeti hatóság által ellenőrzött	ellenőrző szerv vagy nemzeti hatóság által ellenőrzött	Biokontroll Kft, Hungária Óko Garancia Kft.
	Rendszer saját ellenőrzése	Nem	Nem	Nem
	Ellenőrzés gyakoriság	n.a.	n.a.	Legalább évente
	Ellenőrzés bejelentett	n.a.	n.a.	Részben
<b>Mennyiért?</b>	Ellenőrzés költsége	n.a.	n.a.	A vállalkozást terhelő
	Rendszer bevezetési költsége	n.a.	n.a.	Szerződésben meghatározott részletes mérettől függő díjtétel
	Rendszer éves fenntartási költsége	n.a.	n.a.	Az éves ellenőrzés, nyilvántartás díja legalább (minimál díj): 33 000 Ft+AFA

Forrás: [www.ec.europa.eu/agriculture/quality](http://www.ec.europa.eu/agriculture/quality), [www.biokontroll.hu](http://www.biokontroll.hu), [www.okogarancia.hu](http://www.okogarancia.hu)

## Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői

	Kiváló Magyar Élelmiszer	HIR	Minőségi Magyar Sertéshús	Ellenőrzött Magyar Baromfi	Egészséges Tojás	Magyar Szürkemarha
<b>Ki?</b>	Rendszergazda típusa	Közigazgatás	Közigazgatás	Ágazati érdekképviselő	Ágazati érdekképviselő	Ágazati érdekképviselő
	Rendszer fejlesztő/felelős	FVM/AMC Kht.	FVM/AMC Kht.	Baromfi Terméktanács (BTT)	BTT/Magyar Tojástermelők Szövetsége	Magyar Szürke Marhát Tenyésztők Egyesülete
<b>Mikor?</b>	Kezdet/hazai bevezetés	2009 (2002)	2009	2002	2005	2003
<b>Mit?</b>	Szabvány alapok	Védjegy-szabályzat	Védjegy-szabályzat, HACCP	Védjegy-szabályzat, ISO 9001, HACCP	HACCP	HACCP
<b>Hogyan?</b>	Védjegybíráló szervezet	Bíráló Bizottság	Bíráló Bizottság által kinevezett auditorok	BTT Bizottsága	Szakmai felügyelő bizottság	Eredetvédelmi Tanúsító Testület
	Rendszer önellenőrzése	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen
	Külső ellenőrzés gyakoriság	Eseti	Éves	Eseti	Eseti	Eseti
	Külső ellenőrzés bejelentett	Igen/Nem	Igen	Igen	Igen/Nem	Igen/Nem
<b>Mennyi?</b>	Ellenőrzés költsége	Védjegy tulajdonosé	Védjegy használóé	Védjegy tulajdonosé	Védjegy tulajdonosé	Védjegy tulajdonosé
	Bevezetési költség	Nevezési díj: 50 000 Ft+ÁFA	50 000 Ft regisztrációs díj	60 millió HUF/ágazat	60 000 HUF/vállalkozás	Nincs
	Rendszer éves fenntartási költsége	Nem	Árbevétel 0,5 ezrelék, sávós max.: 300 ezer-2 millió HUF	100-300 millió HUF/ágazat	10 millió HUF/vállalkozás	Nincs

Forrás: [www.amc.hu](http://www.amc.hu), [www.serteszojevetség.hu](http://www.serteszojevetség.hu), [www.magyarbaromfi.hu](http://www.magyarbaromfi.hu), [www.tojasinfo.hu](http://www.tojasinfo.hu), [www.szurkemarha.hu](http://www.szurkemarha.hu)

## Nemzeti fogyasztói minőségi rendszerek főbb jellemzői

	Pannon Búza	Magyar Termék	Pérmium Hungaricum	Alföld Kincse	Élő Tisza	Szívbarát
<b>Ki?</b>	Rendszergazda típusa	Előállítói szervezet	Civil szervezet	Nonprofit Gazdasági Társaság	Civil szervezet	Közigazgatás/civil szervezet
	Rendszer-felelős	Magyar Termék Nonprofit Kft.	Premium Hungaricum Egyesület	Csongrád Megyei Agrár Nonprofit Közhasznú Kft	Szövetség az Élő Tiszáért (SZÖVET)	Egészséges Magyarországiért Egyesület
<b>Mikor?</b>	Kezdet	2006	2004	2009	2008	1998
<b>Mit?</b>	Szabvány alapok	Védjegy-szabályzat, GAP	Védjegy-szabályzat, HACCP	Védjegy-szabályzat, GLOBALGAP	Védjegy-szabályzat	Védjegy-szabályzat
<b>Hogyan?</b>	Védjegybíráló szervezet	Tanúsítási Szervezet	Bíráló Bizottság	Tanúsítási Ellenőrző Bizottság	SZÖVET	Tanúsító Testület
	Önellenzés	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen
	Külső ellenőrzés	Éves	Eseti	Eseti	Éves	Eseti
	Külső ellenőrzés bejelentett	Igen	Nem	Nem	Nem	Nem
<b>Mennyiért?</b>	Ellenőrzés költsége	Védjegy használó	Védjegy tulajdonosé	Védjegy Tulajdonosé	Védjegy tulajdonosé	Védjegy használóé
	Rendszer bevezetési költsége	75 000 HUF/termékcsoport	Tag: 5000-2500 HUF/termék. Nem tag: 20 000 HUF/termék	30 000 HUF pályáz. csomag+12 000 HUF/term. Auditálási díj	Nincs	Nevezési díj: 45 000 HUF
	Rendszer éves fenntartási költsége	Minimum 500 000 HUF	Nincs	Árbevétel 0,3 % (évenkénti felülvizsgálat)	Belépő jogi státuszától függően 500-2000 HUF/hó	Árbevétel szerint sávosan növekvő: 200 000-800 000 HUF/termék/év

Forrás: [www.amagyartermek.hu](http://www.amagyartermek.hu), [www.premium-hungaricum.hu](http://www.premium-hungaricum.hu), [www.alfoldkincse.hu](http://www.alfoldkincse.hu), [www.elotisza.hu](http://www.elotisza.hu), [www.szivbarat.hu](http://www.szivbarat.hu), [www.pannonbuza.hu](http://www.pannonbuza.hu)



**Az elemzett országokban alkalmazott főbb rendszerek csoportosítási lehetősége**

	<b>Intézményi jellemzők</b>	<b>Szabályzási környezet</b>	<b>Minőségkultúra</b>	<b>Főbb termékek</b>	<b>Egyedi jellemző</b>
<b>Csehország</b>	Első kezdeményezés a minőségi termékek elkülönítésére	A vertikális megállapodások meglehetősen korlátozott jelenléte	Figyelem a biztonság és ellenőrzés területén	Gabona ipari termékek, Tej-tejtermékek, Hús	Hangsúly a hazai élelmiszer-gazdaság jó hírnevének támogatásán
<b>Lengyelország</b>	Első kezdeményezés a minőségi termékek elkülönítésére	A vertikális megállapodások meglehetősen korlátozott jelenléte	Figyelem a biztonság és ellenőrzés területén	Gabonatermékek, Zöltség-gyümölcs, Tej-tejtermékek, Hús	Kereskedelmi láncok fejlődése alakítja az élelmiszer biztonság útját
<b>Dánia</b>	Megjelenik a nemzeti és a regionális szabályozás	Vertikális megállapodásokon alapuló nyomon-követhetőség és minőségi rendszerek (hús, gabona)	Nagy figyelem a minőség, nyomon-követhetőség és biztonság területén	Gabonai ipari termékek, Tej-tejtermékek Hús, Hal	Teljes a nyomon-követhetőség és a biztonság
<b>Finnország</b>	Nemzeti élelmiszer minőség stratégia kidolgozása	A vertikális megállapodások korlátozott jelenléte (gabona termékek)	Minőségfejlesztés adminisztratív támogatása, konzultáció az ágazattal	Gabonai ipari termékek, Hús, Hal	A finn fogyasztók a hazai termékeket biztonságossabbnak ítélik
<b>Svédország</b>	Megjelenik a nemzeti és a regionális szabályozás	A vertikális megállapodások nagy száma (gabona, hús)	Figyelem a minőség, nyomon-követhetőség és biztonság területén	Gabonai ipari termékek, Hús, Hal	Környezetvédelem, fair trade fontos szempont
<b>Franciaország</b>	Magas jelenléte a nemzeti és a regionális szabályozásnak	Erős az ágazatközi megállapodások, a horizontális és a vertikális szervezetek jelenléte a minőségi szabályozásban	Nagy figyelem a minőség, nyomon-követhetőség és biztonság területén	Gabonatermékek, Zöltség-gyümölcs, Bor, Tej- tejtermékek, Hús, Hal	A vidékfejlesztésben nagy szerep a földrajzi árujelzőknek, magas hozzáadott érték
<b>Spanyolország</b>	Magas jelenléte a nemzeti és a regionális szabályozásnak	Erős az ágazatközi megállapodások, a horizontális és a vertikális szervezetek jelenléte a minőségi szabályozásban	Nagy figyelem a minőség, nyomon-követhetőség és biztonság területén	Gabonai ipari termékek, Zöltség-gyümölcs, Olívaolaj, Bor, Tej-tejtermékek, Hús, Hal	Saját minőségbiztosítási rendszert fejlesztett ki, fontos a földrajzi jelölés

Forrás: alapján saját szerkesztés

### Minőségi rendszerek – elsősorban élelmiszergazdasági – szakirodalom tükrében

Hivatkozás	Hely és idő	Témakör és mintaszám	Vállalati csoportok/Követeltetések
Theuvsen-Gawron [2007]	Németország 2005	IFS Élelmiszeripar: 65 Snack: 12 Húsfeldolgozás: 11 Téjfeldolgozás: 10 Sütőipar: 9	<b>Menedzselők:</b> nagyvállalatok, külföldi telephelyekkel, folyamatos fejlesztés, pozitív hatás az üzleti folyamatokra és a külső kapcsolatokra. <b>Támogatók:</b> kisméretű, belföldi vállalkozások, magas szintű alkalmazkodóképesség, praktikus vezetés. <b>Visszaütasítók:</b> hazai és külföldi termelés, rosszul szervezett, túl szigorú követelmények, költségnövekedés. Sok a minőségi rendszer, a gyengén teljesítők főként államiak. IFS a teljes élelmiszergazdaság számára szinte kötelező. Az előállítók általában pozitívan értékelték, különösen a szerkezet és a követhetőség szemponyjából. Igény fogalmazódott meg a gyártási körhöz igazítás és a kölcsönös elismerés kiterjesztése irányába
Fulponi [2006]	17 ország világszerte 2005	Önkéntes szabványok IFAP gazdálkodói érdekvédelmi szervezetek: 22	A választadó szervezetek fele szerint országukban 75% feletti a minőségi rendszerek elterjedtsége. 90%-os lefedettség volt Írországból, Ausztráliából és Dániából. 25% alatti lefedettség Japánban, Svédországban és Svájcban. Célok sorrendben: élelmiszerbiztonság, nyomon követhetőség és minőség. A szociális és munkakörülmények alig játszottak szerepet, az állatjólét, környezetvédelem és GAP közepesen fontosak. A vállalati hatékonyságra, jövedelmezőségre, versenyképességre és piacra jutásra kedvező hatásra fele-fele arányban igen-nem volt a válasz. Általában nem nehez a megfelelés, de jelentős beruházást és komoly képzést igényelt a bevezetés (kis-közepes gazdálkodóknál belépési akadály). Az audit költség és gyarorság rendszerenként és országonként elérő: 100-1000 EUR/audit. Az átfedő rendszersokszorozódás költséges és hatékonyság csökkentő.
Miklósné [2004]	Magyarország 2000-2003	Beszállítói tevékenység vizsgálata Sertéstartó: 14, Sertésvágó: 2, Feldolgozó: 3, Együtt: 3, Vágás-feldolgozás: 1	Sertéstartó telepek állathigiéniai és tartástechnológiai feltételei nagyjából megfelelőek voltak, hőmérőképlet és menedzsment gondok. Feldolgozó vállalatok mind minősítették és kategóriába sorolták beszállítóikat, alapja termékminőség, megbízhatóság és a minőségbiztosítás: főként a HACCP, ISO 9000. Megoldás a beszállítói minőségi problémákra, ha feldolgozó HACCP és TQM rendszerbe illeszkednének. Mivel a hús minőségi jellemzőinek fő meghatározója a tenyésztés és tartás, a vágás és feldolgozás kisebb mértékben befolyásol.
Mikáczó [2007]	Magyarország 2006	Minőségmenedzsment rendszerek Baromfi-feldolgozás: 71 vállalkozás	A cég méretével nő a rendszerek száma és színvonala. A közepes és nagyméretűeknél jellemzők a vevői rendszerek: IFS 23%, BRC 11,5%. A stratégiai tervezésben mérettől függetlenül a minőségügy nem domináns. A nagy és közepeseknél a minőségmenedzsment tényezők (rendszerszám, személyi feltétel, vezetői szint) magas arányúak. A vevői igényeknek való megfelelés nem belső igény, hanem a piacvesztés megakadályozása és jogszabályi követhetőség általi. Ezért a rendszerek sokszor nem racionalizáltak/integráltak, különösen a kis és közepes vállalkozásoknál. Az export és a belföldi értékesítés között már nem jelentős a különbség az elvárásokban.

## 8. melléklet (folytatás)

## Minőségi rendszerek – elsősorban élelmiszergazdasági – szakirodalom tükrében

		Vállalati csoportok/Követeltetések	
Hivatkozás	Hely és idő	Témakör és mintaszám	
Nagyné [2006]	Magyarország 2005	Minőségügy és nyomon követhetőség Sertésfeldolgozás: 29 EU-engedélyezett vállalkozás, 36 kiskapacitású üzem	<p><b>Színvonalas minőségirányítási rendszerrel rendelkezők:</b> integrált minőségirányítási rendszerrel, 10 feletti beszállító, függsés fölül, közepes-nagy vállalkozások. <b>Vertikálisan integrált üzemek:</b> értelem-szerűen teljes nyomon követhetőség, 1 nagy és 6 mikro vállalkozás. <b>Kevs és hosszú távú beszállítói kapcsolati:</b> 10-nél kevesebb beszállító, kis beruházási hajlandóság, teljes nyomon követés, saját márkás termékek, kis- és mikro vállalkozások. <b>Stabil beszállítói háttér nélküliek:</b> 10 feletti beszállító, helyettesíthetők, mikor-kis, közepes vállalkozások. <b>Fejlesztésre szorulóak:</b> vegyes jellemzők, de komoly minőség-ügyi problémákkal, főként kisvállalkozások. Az engedélyezett vágóüzemek 69%-a csak HACCP-t üzemeltet, integrált rendszerekben ISO és HACCP, valamint IFS és BRC szerepel. 62% már 5-10 éve működteti a rendszerit. A jóváhagyott üzemeknél csak HACCP. Az engedélyezett feldolgozóknál 50% a csak HACCP és ugyanennyi az integrált. A jóváhagyott feldolgozóknál sincs integrált rendszer. A jóváhagyott üzemek-nél felmerült a csak papíron történő megfelelés is. Az első három üzemsoport perspektivikus, a második kettő nem.</p> <p><b>HACCP élelmiszer-előállítás:</b> Legnagyobb gond az üzemek higiéniai állapotával és nyilvántartásával volt, főként a termeléshez közvetlenül nem kötődő területeken (szociális helyiségek, udvar, szállítójármű-vek). Nehezen ment az oktatás elfogadtatása és megszervezése is. <b>ISO 9000 mezőgazdaságban:</b> A vevő élelmiszeripar motiválta főként. Jó termelési gyakorlat hagyománya és a nagy termelők (10 fő felett) saját minőségi előírásai is kedvezők voltak. Jórészt külső felkészítőt alkalmaztak. A vállalkozások pozitívan értékelték az eszközök, gépek kalibrálását, rendszeresét, a vezetői megbeszélések dokumentálását, vala-mint az általános rendszerszemléletet. Lehetőségeikhez képest minden vizsgált cég biztosított humán és pénzügyi erőforrást a bevezetéshez.</p>
Győri-Győriné [2002]	Magyarország 2002	HACCP és ISO 9000 rendszer-élelmiszer-gazdasági bevezetésének tapasztalatai	<p>A kiskereskedelem minőségi igénye nem közvetíti a fogyasztót, inkább technikai jellegű az elvárás a beszállítóktól (visszarúzás, pontos szállítás). A kereskedelmi márkák túlzott terjedése csökkenti a látens fogyasztói igények gyártói kielégítésének lehetőségét. A fogyasztói információ nincs a magasabb szintű beszállítói minőségi rendszerekről, ezért bevezetésükre nincs megfelelő motiváció. A HORECA nem támaszt sajátos minőségi igényeket, így erre alapozott termék és minőségi fejlesztésnek nincs piaca. Az élelmiszergazdaság néhány területen túlszabályozott: pl. élelmiszeripar higiéniai állapot; máshol pedig alulszabályozott: pl. szántóföldi növénytermesztésben.</p>
Győri-Sipos [2009]	Magyarország 2008	Minőségirányítási rendszer modell a szántóföldi növény-termesztésben és takarmányozásban. 1 egyetem, 1 tanácsadócég, 4 termelő vállalkozás	

## Minőségi rendszerek – elsősorban élelmiszergazdasági – szakirodalom tükrében

Hivatkozás	Hely és idő	Témakör és mintaszám	Vállalati csoportok/Követetetések
Lehota et al. [2008]	Magyarország 2008	Nyomon követés a friss zöldség-gyümölcs ágazatban, 4 hatósági, 16 kiskereskedelmi lánc, 27 TЭС, 46 nagy termelői interjú	Integrált nyomon-követési rendszer nem jellemző, szakaszos (egy előre-egy hátra) rendszerek jellemzők az értékesítési lánc három vizsgált fázisában. A nyomonkövetés papír (EAN etikett) alapú, online összeköttetés nem jellemző a vevői-beszállítói kapcsolatban. Nincsenek nyomonkövetést kézben tartó vertikális koordinációs szervezetek az ágazatban, ezért az átláthatóság is igen alacsony szintű. A nyomonkövetési rendszerek bevezetésének motivációja jogszabályi-hatósági, kevésbé gazdasági alapú. Leggyakoribb minőségbiztosítási rendszerek: EUREP-GAP, HACCP, GP-k (jó gyakorlatok).
Heyder et al. [2009]	Németország 2005-2006	Beruházási hajlandóság a nyomon követési rendszer fejlesztésébe, 234 élelmiszeripari interjú, 23% húsipar, 12% italgyártás, 12% hűtőipar, 12% édesipar, 12% zöldség-gyümölcsfeldolgozás, 12% konzervgyártás, 11% tejipar	<b>Tanúsítottak:</b> 36, a minőségi rendszer audit miatt vezették be a nyomonkövetést, minimális elégséges beruházással, 15%-uknak volt már termékviszaghívása, főként kicsik, kereskedelmi márkás termékeket gyártók. <b>Közömbösek:</b> 28 cég, elutasítás a nyomonkövetési rendszerekkel kapcsolatban, fejletlen nyomonkövetési rendszerek, változatos cégméret, 40%-uknak már volt termékviszaghívása. <b>Jogkövető beruházók:</b> 27 cég, jogszabályi és társadalmi, vevői elvárás a motiváció a bevezetésre, viszonylag kis cégek, nem jellemző a kereskedelmi márkák gyártása, fejletlen nyomonkövetési rendszerek. <b>Arculat-irányítottak:</b> 60 cég, főként a társadalmi elvárása a bevezetés oka, a tanúsítás a második, átlag fölötti cég méret, nagy a kereskedelmi márkák aránya, előnyösnek találják a fejletlen nyomonkövetési rendszereket. <b>Változatosak:</b> 73 cég, sok bevezetési ok, sok méret, ritka a termékviszaghívás, fejletlen és nagykapacitású működő rendszerek. A cégek 3/4-e hasznosnak tartotta a nyomonkövetési rendszereket, de a beruházás motivációja sokkal inkább külső (jogszabályi, vevői) volt, mint belső szervezeti igény.
Fekete-Frojmovics [2008]	Magyarország 2005	KMÉ védjegy ismertsége 114 szakmai szervezetben	Ismertség: 14% teljesen, 49% közepesen, 33% kis mértékben, 4% nem. Tájékozódás: 56% elektronikus hírhordozó, 53% szakasjtó, 40% FVM, 47% konferencia. Elégedettség: 50% teljesen, 32% közepesen, 7% kis mértékben. Jelentősége: 31% nagyon fontos, 52% fontos, 15+2% kevésbé és nem fontos. Tagi felkészítés hajlandósága: 23% nagyon fontos, 64% fontos, 7+4% kevésbé és nem fontos. Költség-hozzájárulás: 9% igen, 50% igen, ha bevonják a programba, 32% nem. Tagi védjegy ellátottság: 62% igen, 38% nem

Forrás: alapján saját szerkesztés

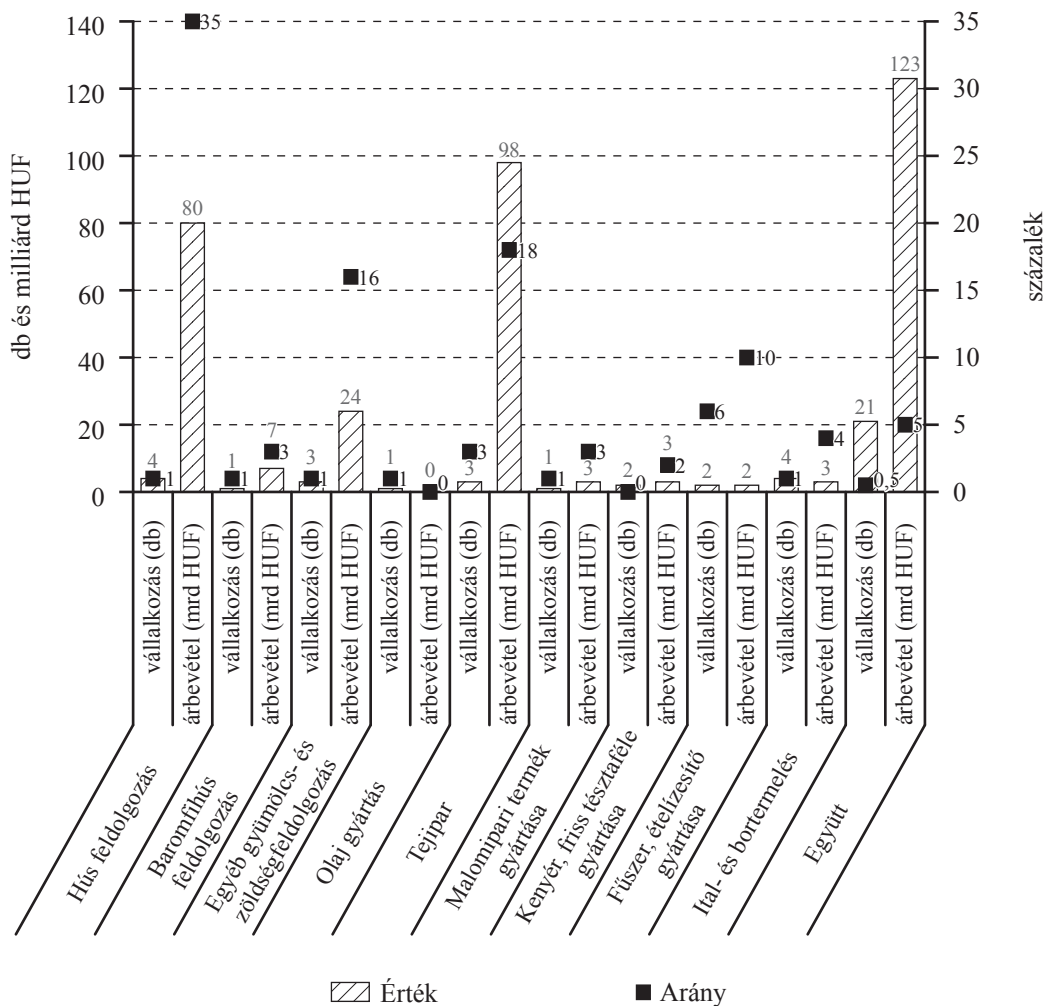
**A hazai élelmiszeripari vállalkozások és a rendszerállítók honlapjainak minőségi rendszerekkel kapcsolatok információi**

Ágazat	Minőség-tanúsítási információ		Minőségi rendszer összesen	Minőségi rendszertípus száma	Maximum rendszerszám egy vállalkozásnál	Top-3 rendszer*
	Vállalkozás szám, db (%)	Nettó árbevétel, mrd HUF (%)				
Húsfeldolgozás	58 (8)	310	170	15	9	ISO 9001 (38), IFS (19), BRC (14), KMÉ (14)
Halfeldolgozás	1 (0)	0	1	1	1	ISO 9000 (1)
Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás	55 (11)	109	128	12	7	ISO 9000 (30), IFS (18), KMÉ (10)
Növényi, állati olaj gyártása	3 (3)	65	4	3	2	ISO 9001 (1), ISO 14001 (1)
Tejfeldolgozás	27 (18)	153	67	9	5	ISO 9000 (11), KMÉ (9), IFS (8)
Malomipari termék, keményítő gyártása	20 (10)	90	48	8	5	ISO 9000 (13), HIR (4), MagyarTermék (4)
Takarmány gyártása	21 (8)	34	41	7	4	ISO 9000 (15), ISO 14001 (3)
Egyéb élelmiszer gyártása	135 (7)	63	243	12	6	ISO 9000 (47), IFS (22), HIR (20), KMÉ (11)
Italgyártás	85 (6)	298	166	12	6	ISO 9000 (39), HIR (16), IFS (14), KMÉ (13)
Dohánygyártás	1 (0)	14	1	1	1	ISO 9000 (1)
<b>Élelmiszeripar</b>	<b>405 (7)</b>	<b>1 137</b>	<b>869</b>	<b>18</b>	<b>9</b>	<b>ISO 9000 (195), IFS (85), HIR( 65), KMÉ (59)</b>

\* HACCP-n kívül

Forrás: saját szerkesztés

**Az általunk megkérdezett élelmiszeripari vállalkozások szakágazati megoszlása és éves nettó árbevétele (2006-2008 átlagában)**



Forrás: Interjúk alapján saját szerkesztés

**A WTO tagállamok által alkalmazott, élelmiszerminőséggel  
összefüggő zöld dobozos támogatások**

<b>Tagállam</b>	<b>Támogatási program</b>	<b>Alkalmazás éve</b>
Argentína	Nemzeti mezőgazdasági és élelmiszerminőségi szolgálat, adminisztratív, jogi és technikai szolgáltatások	2000-2001
Észtország	Élelmiszerminőségi- és biztonsági szolgáltatások	2002
Lettország	Élelmiszerminőségi szolgáltatások	2001
Brazília	Élelmiszerbiztonsággal összefüggő vizsgálatok	1998
Ciprus	Élelmiszerbiztonsággal, szabványosítással (minőségi rendszerekkel) kapcsolatos vizsgálatok	2002
Honduras	Növényegészségügyi- és élelmiszerbiztonsági szolgáltatások fejlesztése	2002-2003
Fülöp-szigetek	Vizsgálati szolgáltatások, különös tekintettel a biztonságra, emberi egészségre, minősítésre és szabványosításra (tanúsításra)	1999-2002
Thaiföld	Az élelmiszerek minőségét és biztonságát szolgáló vizsgálatok	1999
Egyesült Államok	Élelmiszerminőségi vizsgálatok program (biztosítja az élelmiszerek minőségi és biztonsági előállítását és a címkék helyes használatát) Marketing és vizsgálati program, Szabványok felállítása (hatósági vizsgálatok és marketing célból létrehozott fogyasztói rendszerek) Marketing program, Minősítési és tanúsítási díjak támogatása	2000-2001
Ausztrália	Élelmiszerbiztonsági és kockázat-elemzési rendszerek az élelmiszeriparban	2001
Costa Rica	Minőségi ellenőrzés és laboratóriumi vizsgálatok Szakemberek képzése a minőségi szabványokkal kapcsolatban Élelmiszer-feldolgozási és marketing program, minőségi élelmiszerek előállítására Mezőgazdasági termelés fejlesztése (minőségellenőrzési és marketingfejlesztések)	n.a.
Új Zéland	Minőségi Szabvány Audit Ökológiai termékek tanúsítása kistermelők számára	2000-2001
Európai Unió	Marketing és promóciós programok, marketing hálózatok fejlesztése, a termelés minőségének és promóciójának fejlesztése, tanúsítás	2001-2002
Grúzia	Mezőgazdasági termékek minőségi ellenőrzése	2002-2003
Magyarország	HACCP rendszer és minőségbiztosítás bevezetése Bizonyos élelmiszeripari termékek minőségbiztosítása	1995
Szlovénia	Minőségi politika, vizsgálati minták elemzése, állatazonosítás és regisztráció	2003
Svájc	Tej, zöldség-gyümölcs minőségi ellenőrzés	1998

Forrás: WTO (2004)





## FÜGGELÉK

---

## Függelékek jegyzéke

1. függelék: Mélyinterjú kérdések tanúsítók részére .....	163
2. függelék: Kérdőív élelmiszer-előállítók részére .....	164
3. függelék: Rövidítések jegyzéke .....	172

## Mélyinterjú kérdések tanúsítók részére

### A tanúsító cégről

1. A tanúsító cég bemutatása. A hazai tanúsítás hány %-át végzik?
2. Mely főbb cégeket tanúsították? Elérhető-e a céglista?
3. Hányan foglalkoznak tanúsítással a vállalaton belül?
4. Konkurencia?
5. Tanúsításon kívüli tevékenység? Pl. oktatás...
6. Miért érdemes a vállalatoknak ezt a tanúsítót választaniuk?

### Rendszerekről

7. Magyarországon milyen élelmiszeriparban használatos minőségrendszerek vannak? Hány?
8. Ezek közül mely rendszereket tanúsítják?
9. Mi a véleménye az élelmiszeriparban használatos élelmiszer minőséggel, biztonsággal kapcsolatos rendszerekről?
10. Van-e termékkör szerinti megoszlása a tanúsított rendszereknek? Mely termékekre jellemző leginkább?
11. Vannak-e olyan rendszereik, amelyeknek van kölcsönös megfelelése vagy benchmarkingja?

### Vállatokról

12. Miért tanúsíttatnak a cégek? Van-e olyan rendszer, ami vevői elvárás a beszállítóknál?
13. Mennyi a különböző rendszerek tanúsítási költsége a vállalatnagyság függvényében?
14. A vállalatoknál tényleges rendszeralkalmazás vagy látszatmegfelelés tapasztalható? Milyen arányban, miért?
15. A vállalatméret hogyan függ a bevezetett rendszer számától?
16. Összességében mi a véleménye a magyarországi élelmiszeripari vállalkozások élelmiszerminőségi és biztonsági helyzetéről? Nemzetközi összehasonlításban problémák száma, komolysága?

### Magyarországi helyzetről

17. Mi a véleménye a nemzeti és nemzetközi élelmiszer szabványalkotásról?
18. Mi a véleménye a törvényhozókról?

### Nemzetközi helyzetről

19. Mi a véleménye a nemzetközileg alkalmazott rendszerekről?
20. Hazánk milyen szinten áll az alkalmazott rendszerek számában (összesen és egy vállalaton belül) európai és világviszonylatban?
21. Lát-e megoldást az élelmiszer biztonságot, és minőséget szolgáló rendszerek 'egység-esítésére'?

## Kérdőív élelmiszer-előállítók részére

**I. ALAPADATOK****1. A vállalkozás három legfőbb terméke és aránya**

.....

**2. Miként értékesíti megtermelt termékeit?**

Értékesítési csatornák	Partnerek száma	Aránya az értékesítésből (%)	Növekvő részesedés	Csökkenő részesedés
Nagykereskedő				
Magyar tulajdonú lánc				
Külföldi tul. besz. társ				
Külföldi hiper/szupermar				
Diszkont				
Független kiskereskedő				
Vendéglátás				
Közvetlen fogyasztói ért.				
Egyéb				

**3. Termékarculat**

a) Mekkora a fogyasztói csomagolású termékek aránya?.....%

b) A termékek csomagolása egységes és egyedi megtervezett?

Igen  ..... Nem 

c) Van-e márkanevük, és ha igen a termelés mekkora hányadára?

Igen  .....% Nem 

d) Gyártanak-e kiskereskedelmi sajátmárkás termékeket, és ha igen kinek, milyen terméket és a termelés mekkora hányadára?

Igen  .....% Nem e) Készítenek-e különleges termékeket (pl. bio, hagyományos helyi termékek, stb.)?  
Ha igen, nevezze meg ezeket!Igen  .....% Nem **4. Van-e minőségpolitikájuk, elérhető-e a nyilvánosság számára, hogyan?**

	Nem	Igen, belső használatra	Igen, nyilvános (forma)
Minőségpolitika			
Minőségcél			

**Melyek a főbb elemei:**

--

## II. BEVEZETÉS

### 1. Jelenleg milyen típusú rendszert alkalmaznak? Tervezik-e egyéb bevezetését?

Rendszer megnevezés	Időpont		Miért?
	Bevezetett	Tervezett	
<b>Nemzetközi irány</b>			
HACCP			
ISO 9001			
ISO 14001			
ISO 22000			
GMP, GHP, GTP			
<b>Nemzetközi vevői</b>			
BRC			
IFS			
EMAS			
EUREPGAP			
QS			
SQF			
<b>Nemzetközi fogyasztói</b>			
Organikus			
PDO			
PGI			
GMO-free			
Fair Trade			
<b>Nemzeti fogyasztói</b>			
Kiváló magyar élelmiszer			
Minőségi magyar sertéshús			
Prémium Hungaricum			
Hagyomány Ízek Régiók			
Íz és hagyomány			
Élő Tisza			

**Miért:** 1. Hazai vevői elvárás árelőnyvel; 2. Hazai vevői elvárás árelőny nélkül; 3. Külföldi vevői elvárás árelőnyvel; 4. Külföldi vevői elvárás árelőny nélkül 5. Hatékonyság növekedése 6. Cégpolitika része (presztízs kérdés) 7. Marketing előny 8. Jogszabályi kötelezettség 9. Támogatási, pályázati feltétel

**2. Előzetes várakozásuk teljesült? Van-e számszerűsíthető eredménye a bevezetésnek?**

	ISO 9000	ISO 22000	IFS	BRC	Egyéb
Árszintnövekedés					
Forgalomnövekedés					
Kiszámíthatóbb vevői kapcsolat					
Minőségi kifogás csökkenése					
Hatékonyabb növekedés					
Új hazai vevők					
Új külföldi vevők					
Egyéb					

**Kifejtve****3. Miből tevődtek össze a bevezetés fő költségei?**

Rangsorolja az egyes költség típusokat

Összesen esetében nagyságrend: 100 ezres, milliós, 10 milliós, 100 milliós

	ISO 9000	ISO 22000	IFS	BRC	Egyéb
Létszám bővítés					
Képzés					
Tanácsadás díja					
Tanúsítás díja					
Informatikai beruházás					
Berendezés beruházás					
Ingatlan beruházás					
Egyéb					
Összesen					

**4. Bevezetés költségeinek forrása és megtérülése?**

		ISO 9000	ISO 22000	IFS	BRC	Egyéb
Finanszírozás	Önerő					
	Hitel					
	Támogatás					
Megtérülés	1 éven belül					
	5 éven belül					
	10 éven belül					
	Bizonytalan					

### 5. A rendszerépítés/bevezetés során volt-e tanácsadó, ha igen nevezze meg? Mi alapján választották? Elégedettek voltak vele?

Választás: ajánlották, referencia, ár, korábbi kapcsolat, vállalati megállapodás

7-es skála: -3 Lesújtó; -2 Nagyon rossz; -1 Rossz; 0 Semleges; 1 Jó; 2 Nagyon jó; 3 Kitűnő

	ISO 9000	ISO 22000	IFS	BRC	Egyéb
Cégnév					
Mi alapján választották					
Elégedettek voltak (7 skála)					

### 6. A rendszerépítés/bevezetés során segítségükre volt tanúsító cég? Mi alapján választották? Elégedettek voltak vele?

Választás: ajánlották, referencia, ár, korábbi kapcsolat, vállalati megállapodás

7-es skála: -3 Lesújtó; -2 Nagyon rossz; -1 Rossz; 0 Semleges; 1 Jó; 2 Nagyon jó; 3 Kitűnő

	ISO 9000	ISO 22000	IFS	BRC	Egyéb
Cégnév					
Mi alapján választották					
Elégedettek voltak (7 skála)					

### 7. Melyek voltak a fő nehézségek a bevezetéssel kapcsolatban

--

## III. MŰKÖDTETÉS

### 1. Van-e felelőse a rendszerek működtetésének?

Jelleg	Igen/Fő	Nincs
Külső tanácsadó		
Belső auditor		
Minőségirányítási vezető		
Minőségirányítási részleg		
Egyéb:		

### 2. A dolgozók hány százalékának/fő van feladata a rendszerek működtetésével kapcsolatban?

Terület	Fő	%-os arány
Üzemi termelés		
Üzemi irányítás		
Kereskedelem		
Marketing		
Adminisztráció		
Vállalatirányítás		
Egyéb:		

**3. Vannak-e belső auditok/felülvizsgálatok, milyen rendszerességgel, mennyire tudják az eredményét a vállaltfejlesztésre fordítani?**

Belső auditok	Évente egyszer	Évente kétszer	Többször	Nincs
Vállaltfejlesztés	50 %-nál kisebb	50 %-ban	50 %-nál magasabb	Nem

**4. Jelent-e többlet terhet/adminisztrációt a rendszerek működtetése?**

	Igen	Mértéke		Nem
Alkalmazottak számában			fő	
Munkaórában			óra/hónap	
Költségben			Ft/ hónap	

**5. Miből tevődtek össze a rendszer fenntartás fő költségei?**

Rangsorolja az egyes költség típusokat

Összesen esetében nagyságrend: 100 ezres, milliós, 10 milliós, 100 milliós

	ISO 9000	ISO 22000	IFS	BRC	Egyéb
Felülvizsgálati audit					
Okirat megújító audit					
Tanúsítás díja összesen					
Munkabér					
Képzés					
Egyéb					
Összesen					

**6. Melyek a fő nehézségek a működtetéssel kapcsolatban?****7. Mely követelmények azok, amelyek valóban javítják a vállalat működését, a termelés minőségét, melyek azok, amit feleslegesnek éreznek?**



**IV. A MINŐSÉGI RENDSZEREK SZEREPE A VEVŐI-BESZÁLLÍTÓI KAPCSOLATBAN**

**1. Mennyire befolyásolta Önöket a minőségi rendszer bevezetésekor a hazai multinacionális kiskereskedelmi láncok, vagy az exportpartnereik elvárása?**

**2. Mi volt a közvetlen oka, hogy a kiskereskedelem, vagy az exportpartner kérte a minőségtanúsítást? (Saját üzletpolitikája változott, vagy gondok merültek fel az üzleti kapcsolatban, az áruk minőségével?)**

**3. Az alkalmazott minőségi rendszer mennyire segítheti más vevő cégek partnerévé válását? (Elfogadják-e más cégek ezt a rendszert, ha nem, mennyire könnyen adaptálható a rendszer más típusú bevezetésekor?)**

**4. Az alap-anyagbeszállítótól elvárja, hogy tanúsított minőség rendszereket működtessen? Ha igen, melyiket? Nyújt valamilyen segítséget a rendszer bevezetésében és fenntartásában?**

**5. A címkén jelezhető minőségi rendszerek (pl. organikus, Kiváló Magyar...) mekkora marketing értéket jelent? Tapasztalataik szerint növeli a forgalmat, árat? Segítheti új kiskereskedelmi csatornák megnyerését?**

## V. ÉRTÉKELÉS

### 1. Mi a véleményük az alkalmazott rendszerekről?

#### 1. ISO 9000

	Lesújtó	Nagyon rossz	Rossz	Semleges	Jó	Nagyon jó	Kitűnő
Bevezetési költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Fenntartási költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Áttekinthetőség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalatirányítási előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalati hatékonyság növelés	-3	-2	-1	0	1	2	3
Piaci előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Jobb minőségű termék	-3	-2	-1	0	1	2	3

#### 2. ISO 22000

	Lesújtó	Nagyon rossz	Rossz	Semleges	Jó	Nagyon jó	Kitűnő
Bevezetési költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Fenntartási költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Áttekinthetőség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalatirányítási előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalati hatékonyság növelés	-3	-2	-1	0	1	2	3
Piaci előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Jobb minőségű termék	-3	-2	-1	0	1	2	3

#### 3. IFS

	Lesújtó	Nagyon rossz	Rossz	Semleges	Jó	Nagyon jó	Kitűnő
Bevezetési költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Fenntartási költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Áttekinthetőség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalatirányítási előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalati hatékonyság növelés	-3	-2	-1	0	1	2	3
Piaci előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Jobb minőségű termék	-3	-2	-1	0	1	2	3

#### 4. BRC

	Lesújtó	Nagyon rossz	Rossz	Semleges	Jó	Nagyon jó	Kitűnő
Bevezetési költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Fenntartási költség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Áttekinthetőség	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalatirányítási előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Vállalati hatékonyság növelés	-3	-2	-1	0	1	2	3
Piaci előny	-3	-2	-1	0	1	2	3
Jobb minőségű termék	-3	-2	-1	0	1	2	3

### 2. Hány egyéb rendszert ismer? Mi a véleménye a rendszerekről?

### 3. Mi a véleményük a vonatkozó törvényekről és törvényalkotókról?

	Lesújtó	Nagyon rossz	Rossz	Semleges	Jó	Nagyon jó	Kitűnő
Törvények/törvényalkotók	-3	-2	-1	0	1	2	3

#### Vélemény kifejtve

### 4. Mi a véleményük az élelmiszerekkel kapcsolatos ellenőrző hatóságokról?

	Lesújtó	Nagyon rossz	Rossz	Semleges	Jó	Nagyon jó	Kitűnő
Hatóságok/ellenőrzés	-3	-2	-1	0	1	2	3

#### Vélemény kifejtve

### 5. Melyik megfelelés megterhelőbb?

	Hatósági feltételeknek	Tanúsítási rendszereknek
Adminisztrációs teher		
Beruházási teher		
Fenntartási teher		
Munkaerő szempontjából		

#### Vélemény kifejtve

### Rövidítések jegyzéke

<b>AG9000</b> =	Az ISO 9000 mezőgazdasági termékekre, elsősorban gabona előállításra kidolgozott változata
<b>AMC</b> =	Agrármarketing Centrum
<b>ÁNTSZ</b> =	Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat
<b>B2B</b> =	Business to Business = Vállalatok közötti
<b>B2C</b> =	Business to Consumer, Vállalat és Fogyasztó közötti
<b>BRC</b> =	British Retail Consortium = Brit Kereskedelmi Konzorcium
<b>CIES</b> =	Comité International des Enterprises á Succursales = Nemzetközi Élelmiszergazdasági Fórum
<b>CHIA</b> =	Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union = Élelmiszer és Italgyártók Európai Unió Nemzetközi Szövetsége
<b>PDV</b> =	Productschap Diervoeder = Holland Állateledelem Termék Tanács
<b>DS 3027</b> =	HACCP-n alapuló Dániából származó, tanúsítható minőségmenedzsment rendszer, DS 3027 az alapja az ISO 22000 szabványnak
<b>EFSA</b> =	European Food Safety Authority = Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal
<b>EFSIS</b> =	European Food Safety Inspection Service = Európai Élelmiszerbiztonsági Ellenőrző Szolgálat
<b>EMA</b> =	European Meat Alliance = Európai Hús Szövetség
<b>EOQ MNB</b> =	European Organization for Quality = Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottsága
<b>EPD</b> =	Environmental Product Declaration = Környezeti Termék Lista
<b>ERP</b> =	Enterprise Resource Planning = Vállalatirányítási információs rendszer
<b>FAO</b> =	Food and Agricultural Organization of the United Nations
<b>FCD</b> =	Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution = Francia Kereskedelmi Vállalkozások Szövetsége
<b>FDA</b> =	Food and Drug Administration = Élelmiszer és Gyógyszerészeti Hivatal (USA)
<b>FQC</b> =	Filière Qualité Carrefour = Carrefour élelmiszerminőségi rendszere
<b>FSSC</b> =	Food System Safety Certification = Élelmiszerbiztonsági Rendszer Tanúsítás
<b>FVM</b> =	Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
<b>GAP</b> =	Good Agricultural Practice = Jó Mezőgazdasági Gyakorlat
<b>GFSI</b> =	Global Food Safety Initiative
<b>GHP</b> =	Good Hygienic Practice = Jó Higiéniai Gyakorlat
<b>GI</b> =	Geographical Indication = Földrajzi árujelző

**Globalgap**

<b>(EUREPGAP)</b>	= Euro-Retailer Produce Working Group = Európai Kiskereskedői Termék Munkacsoportot
<b>GM</b>	= Gazdasági Minisztérium
<b>GMO</b>	= Genetically Modified Organism = Genetikailag Módosított Szervezet
<b>GMP</b>	= Good Manufacturing Practice = Jó Gyártási Gyakorlat
<b>GTP</b>	= Good Trade Practice = Jó Kereskedelmi Gyakorlat
<b>HACCP</b>	= Hazard Analysis Critical Control Point = Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok
<b>HDE</b>	= Hauptverband des Deutschen Einzelhandels = Német Kiskereskedelmi Szövetség
<b>HIR</b>	= Hagyomány Ízek Régiók
<b>HKT</b>	= Hagyományosan Különleges Termékek = Traditional Speciality Guaranteed = TSG
<b>IFOAM</b>	= International Federation of Organic Agricultural Movements =
<b>IFS</b>	= International Food Standard = Nemzetközi Élelmiszer Szabvány
<b>IPPC</b>	= International Plant Protection Convention = Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény
<b>ISEAL</b>	= International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance
<b>ISO</b>	= International Organization for Standardization = Nemzetközi Szabványügyi Szervezet
<b>KIR</b>	= Környezetirányítási rendszerek
<b>KMÉ</b>	= Kiváló Magyar Élelmiszer
<b>MEBIR</b>	= Munkahelyi egészségvédelmi és biztonsági irányítási rendszer
<b>MÉBiH</b>	= Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal
<b>MGSZH</b>	= Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal
<b>MMS</b>	= Minőségi Magyar Sertéshús
<b>MSZH</b>	= Magyar Szabadalmi Hivatal
<b>NFH</b>	= Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság
<b>OEM</b>	= Oltalom alatt álló eredet-megjelölésű = Protected Designation of Origin = PDO
<b>OEFI</b>	= Országos Egészségfejlesztési Intézet
<b>OÉTI</b>	= Országos Élelmezés- és Táplálkoástudományi Intézet
<b>OFJ</b>	= Oltalom alatt álló földrajzi jelzésű = Protected Geographical Indication = PGI
<b>OHSAS 18001</b>	= Occupation Health and Safety Assessment Series = Munkahelyi Egészségvédelmi és Biztonsági Irányítási Rendszer

<b>OIE</b> =	Office International des Épizooties = Nemzetközi Járványügyi Hivatal
<b>OKM</b> =	Oktatási és Kulturális Minisztérium
<b>EM</b> =	Egészségügyi Minisztérium
<b>PAS</b> =	Publicly Available Specification = Követelmények, előfeltételek programja
<b>PDO</b> =	Protected Designation of Origin = Oltalom alatt álló eredet-megjelölésű = OEM
<b>PDV</b> =	Holland Takarmány TermékTanács
<b>PGI</b> =	Protected Geographical Indication = Oltalom alatt álló földrajzi jelzésű = OFJ
<b>QA</b> =	Quality Assurance = Minőségbiztosítás
<b>QC</b> =	Quality Control = Minőség-ellenőrzés
<b>QS</b> =	Qualität und Sicherheit = Minőség és Biztonság
<b>QS</b> =	Quality Schemes = Minőségi rendszerek
<b>QSS</b> =	Qualitäts Sicherung System = Minőségbiztosítási Rendszer
<b>RASFF</b> =	Rapid Alert System for Food and Feed = Élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó gyorsvészjelző rendszer
<b>SA8000</b> =	Standard for Social Accountability = Nemzetközi szabvány a munkahelyeken társadalmilag elfogadott szokások fejlesztésére, fenntartására és alkalmazására
<b>SPS</b> =	Sanitary and Phyto Sanitary = Egészségügyi és Növényegészségügyi
<b>SQC</b> =	Statistical Quality Control = Statisztikai minőség szabályozás
<b>SQF 2000</b> =	Safe Quality Food = Biztonságos Minőségű Élelmiszer (HACCP alapú tanúsítás az USA-ban)
<b>SZÖVET</b> =	Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület
<b>TBT</b> =	Technical Barriers of Trade = Kereskedelem Technikai Akadályai
<b>TÉSz</b> =	Termelői Értékesítő Szervezet
<b>TQM</b> =	Total Quality Management = Teljeskörű minőségmenedzsment
<b>TRIPS</b> =	Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights = Szellemi Tulajdonjogok Kereskedelmi Vonatkozásairól szóló Egyezmény
<b>TSG</b> =	Traditional Speciality Guaranteed = Hagyományosan Különleges Termékek = HKT
<b>WHO</b> =	World Health Organization = Egészségügyi Világszervezet

## A könyvsorozatban megjelent kiadványok

(Az utolsó három év kötetei)

**2007**

2007. 1. Erdész Ferencné:  
A magyar gyümölcs- és zöldségpiac helyzete és kilátásai  
*[The Situation and Prospects of the Hungarian Fruit and Vegetable Market]*
2007. 2. Varga Tibor (szerk.), Tunyoginé Nechay Veronika (szerk.), Mizik Tamás (szerk.):  
A mezőgazdasági árképzés elméleti alapjai és hazai gyakorlata  
*[Price Calculation in Agriculture: Theoretical Foundations and Current Practice in Hungary]*
2007. 3. Bánáti Diána, Popp József, Potori Norbert:  
A GM növények egyes szabályozási és közgazdasági kérdései  
*[Legal and Economic Aspects of GM Plants]*
2007. 4. Kürti Andrea, Stauder Márta, Wagner Hartmut, Kürthy Gyöngyi:  
A magyar élelmiszergazdasági import dinamikus növekedésének okai  
*[The Reasons of the Dynamic Increase of Import in the Hungarian Food Economy]*
2007. 5. Fogarasi József, Nyárs Levente, Papp Gergely, Varga Edina, Vőneki Éva:  
A főbb állattenyésztési ágazatok és a takarmánytermelés helyzete Romániában  
*[Present State of the Main Livestock Production Sectors and Feed Production in Romania]*
2007. 6. Popp József:  
A bioüzemanyag-gyártás nemzetközi összefüggései  
*[Biofuel Production and its International Implications]*
2007. 7. Udovecz Gábor (szerk.), Popp József (szerk.), Potori Norbert (szerk.):  
Alkalmazkodási kényszerben a magyar mezőgazdaság – Folytatódó lemaradás vagy felzárkózás?  
*[Hungarian Agriculture Under Pressure for Adjustment]*

**2008**

2008. 1. Györe Dániel, Juhász Anikó, Kartali János (szerk.), Kőnig Gábor, Kürti Andrea, Nyárs Levente, Radócné Kocsis Terézia, Stauder Márta, Varga Edina, Vőneki Éva, Wagner Hartmut:  
A magyar élelmiszergazdasági export célpiacai és logisztikai helyzete  
*[Hungarian Food Economy Export - Target Markets and Logistic Situation]*
2008. 2. Kovács Gábor (szerk.), Czárli Adrienn, Kürthy Gyöngyi, Varga Tibor:  
Az agrártámogatások hasznosulása  
*[The Efficiency of Agricultural Subsidies]*

2008. 3. Radóczné Kocsis Teréz, Kürthy Gyöngyi, Pesti Csaba, Bukai Andrej:  
A dohánypiac helyzete és a dohánytermelés lehetséges jövője Magyarországon és az Európai Unióban a kap reform tükrében  
*[The Tobacco Market and the Potential Future of Tobacco Production in Hungary and the European Union in the Light of the CAP Reform]*
2008. 4. Erdész Ferencné, Kozak Anita:  
A gyógynövényágazat helyzete  
*[Medicinal Plant Sector in Hungary - Production and Market Development]*
2008. 5. Hamza Eszter:  
A mezőgazdasági jövedelmek kiegészítésének lehetőségei  
*[Supplementary Sources of Income for Farmers in Hungary]*
2008. 6. Dorgai László (szerk.):  
A közvetlen támogatások feltételezett csökkentésének társadalmi- gazdasági- és környezeti hatásai (első megközelítés)  
*[The Social, Economic and Environmental Impacts of the Hypothetical Reduction of Direct Payments (first approach)]*
2008. 7. Györe Dániel, Wagner Hartmut:  
A termelői, fogyasztói és külkereskedelmi árak Magyarország és az EU közötti konvergenciája az élelmiszergazdaságban  
*[Convergence of the Producer, Consumer and Foreign Trade Prices in the Food Economy between Hungary and the EU]*

## 2009

2009. 1. Bojtárné Lukácsik Mónika, Felkai Beáta Olga, Györe Dániel, Kapronczai István (szerk.), Kürti Andrea, Székelyné Raál Éva, Tóth Piroska, Vágó Szabolcs:  
Tulajdonosi és szervezeti változások a hazai élelmiszeriparban  
*[Ownership and Organisational Changes in Hungarian Food Industry]*
2009. 2. Györe Dániel, Juhász Anikó, Kartali János (szerk.), König Gábor, Kürthy Gyöngyi, Kürti Andrea, Stauder Márta:  
A hazai élelmiszer-kiskereskedelem struktúrája, különös tekintettel a kistermelők értékesítési lehetőségeire  
*[The Structure of the Hungarian Food Retail Trade, with Special Regard to the Marketing Possibilities of Small Producers]*
2009. 3. Popp József (szerk.), Potori Norbert (szerk.):  
A főbb állattenyésztési ágazatok helyzete  
*[Status of the Main Animal Husbandry Sectors in Hungary]*
2009. 4. Tóth Erzsébet (szerk.), Ludvig Katalin, Márkus Péter:  
A vidéki megélhetés jellemzői és a tipikus modelljei a leghátrányosabb helyzetű kistérségekben  
*[Characteristics of Rural Subsistence and Typical Models in the Most Disadvantaged Small Regions in Hungary]*



2009. 5. Biró Szabolcs, Dorgai László (szerk.), Molnár András:  
 Ártermelő állattartásunk és a „kölcsonös megfeleltetés” alkalmazása  
*[Commodity Producing Animal Husbandry Activities and the Application of the Cross Compliance in Hungary]*
2009. 6. Kovács Gábor (szerk.), Aliczki Katalin, Bartha Andrea, Fogarasi József, Garay Róbert, Kemény Gábor, Kozak Anita, Kürthy Gyöngyi, Nyárs Levente, Potori Norbert, Varga Tibor, Vőneki Éva:  
 Kockázatok és kockázatkezelés a mezőgazdaságban  
*[Risks and Risk Management in Agriculture]*
2009. 7. Erdész Ferencné, Jankuné Kürthy Gyöngyi, Kozak Anita, Radóczné Kocsis Teréz:  
 A zöldség- és gyümölcságazat helyzete  
*[Situation of the Hungarian Fruit and Vegetable Sector]*
2009. 8. Wagner Hartmut (szerk.), Juhász Anikó, Darvasné Ördög Edit, Tunyoginé Nechay Veronika:  
 A válság hatása a magyar élelmiszergazdasági külkereskedelemre nemzetközi összehasonlításban  
*[The Impacts of the Crisis in the Foreign Trade of the Hungarian Food Economy in an International Context]*
2009. 9. Kapronczai István, Bojtárné Lukácsik Mónika, Felkai Beáta Olga, Gáborné Boldog Valéria, Székelyné Raál Éva, Tóth Piroska, Vágó Szabolcs:  
 Az élelmiszerfeldolgozó kis- és középvállalkozások helyzete, nemzetgazdasági és regionális szerepe  
*[The Position, National Economic and Regional Role of Small and Medium-sized Enterprises in the Food Processing Sector]*
2009. 10. Györe Dániel, Popp József, Stauder Márta, Tunyoginé Nechay Veronika:  
 Az élelmiszer-kiskereskedelem beszerzési és árképzési politikája  
*[Supply Management and Pricing Policy of the Food Retail Trade]*

## 2010

2010. 1. Juhász Anikó, Darvasné Ördög Edit, Jankuné Kürthy Gyöngyi:  
 Minőségi rendszerek szerepe a hazai élelmiszergazdaságban  
*[The Role of the Quality Systems in the Hungarian Food Economy]*

A kiadványok korlátozott példányszámban megrendelhetők az intézeti titkárnál az alábbi telefonszámon: 06-1-476-3064

